



AREQUIPA LA RAZA DEL PICOR

Texto por: Isabel Álvarez (*)

Uno de los más grandes y vivos soportes de la identidad arequipeña en su cocina. Un demarcador muy importante de esta identidad en el gusto es el consumo del ají en su variedad de rocoto.

En todos sus platos es la base o el complemento, los hay de todos los colores y picores. El rocoto ha creado "platos totémicos" emblemáticos, de donde parte y converge el sentimiento colectivo de pertenencia y de orgullo de "ser" arequipeño. Esta particularidad marca la diferencia y la especificidad de la identidad regional de las cocinas en el Perú. La región es la célula viva de la Nación.

Este "ser y sentirse" arequipeño es lo que resto de peruanos sobre todo los limeños llamamos el "regionalismo arequipeño", no sin cierta envidia.

Desde hace más de cincuenta años, Arequipa vive en la basalidad de la constitución del gusto de casi todos los peruanos.

Quién de nosotros de niño, ante la atenta y amorosa mirada de nuestra madre, no ha tomado hasta el último sorbo de su taza la tibia leche Gloria, sin nata por suerte. Muchos peruanos no olvidamos aquella imagen de este tarro de lata, con etiqueta azul cielo en la que aparece la cara de una maternal y mansa vaca asomando entre los pétalos de un clavel rojo.

El Anís Nájjar, desde 1854, es otra institución del gusto y saber arequipeño, el mismo que nos sienta de maravilla después de la feliz degustación de un chupe de camarones o de un succulento adobo de chanco, con su complemento ideal el pan de tres puntas.

Mención especial merecen los dulces arequipeños desde sus prestigiados mazapanes de almendras de clara herencia hispana, hasta su modesto pero siempre nostálgico

"Queso helado", que no es más que la recreación de un helado casero, hecho a base de leche. Y es esta la magia para la nostalgia de los arequipeños.

"Las guaguas de todos los santos" hecho con masa de bizcochos, los más clásicos, hasta los más elaborados hoy con masa de torta, y hasta de mazapán las guaguas más sofisticadas.

Todas las guaguas tienen su carita de yeso de arlequines, toreros y los más tiernos y representativos son los "Cholitos con Chullo".

Al hablar de la cocina arequipeña no puede dejar de mencionarse la picantería arequipeña. Útero grande donde recalcan todos los arequipeños, y donde también se cobija el yaraví o yarawi canto, lamento y queja, melodía proveniente del "triste español", pero cuya base melódica y afectiva se encuentra -y esa es su fuerza- en el jhamwíincaico.

Entre enramadas de retamas y arrayanes, y entre los sauces de Sachaca o los perales de Tiabaya, aquí madura la chicha: "el bebe" ya de la "pelleja" o de la "revuelta" o si se desea se beberá el primer vaso del "cogollo" que es la sustancia aceitosa de la chicha del noble maíz arequipeño.

La picantería de esta región sintetiza la convivencia en el proceso social del mestizaje regional en cuyos muros y paredes se han acumulado por décadas los humos ennegrecidos, de la sustentación de doctrinas fundamentalistas y de filosofía popular. Aquí se cocinaron el pensamiento y la emoción de Pumacahua y de Melgar. Entre la fuerza y sutileza de su rocoto relleno encendido y de lustrosos colores; la compleja y delicada crema de ocopa; la sencillez de su ají de lacayote, el revitalizante sudado de machas, el chaqué de tripas, la alegría y el frescor de su solterito hecho a base de habas verdes, y el cuyito chactado criado al calor de sus cocinas, y espolvoreado con harina de maíz que se freirá a punto de galleta crocante, y la aristocracia mestiza del chupe de camarones con su color de sol de atardecer.

Solterito a la arequipeña

Ingredientes

1 kg. de habas verdes 350 grs. de queso fresco
 2 cebollas medianas 8 dientes de ajo
 200 grs. de aceitunas de botija
 despepitada
 Aceite vegetal o de oliva
 Pimienta blanca

Preparación

1. Cocinar en agua las habas verdes
2. Picar las cebollas en cuadritos menudos
3. Cortar en cuadritos el queso fresco
4. Picar los ajos muy menudito

5. Freír en aceite las cebollas y ajos, echar la pimienta
6. En un recipiente juntar las habas, la fritura de la cebolla, el queso
7. Opcionalmente puede usarse solamente el aceite de oliva, con las aceitunas previamente picadas en cuadritos
8. Servir, si así apetece, con papas huayro.

