



Texto: Isabel Alvarez, Socióloga y propietaria del Restaurante "El Señorío de Sulco"

Para que un pueblo se precie de tener una cocina rica y trascendente, su naturaleza ha de ser generosa. Piura, departamento situado en la Costa Norte del Perú a 1,033 kilómetros de la ciudad de Lima, pareciera haber sido premiada por Dios.

Lo más notable es su riqueza y diversidad ecológica. Estar en Piura significa transitar siempre entre límites y fronteras de espacios eternos y fugaces, en los que la naturaleza lúdica y solemne nos somete y nos libera.

Allí se ha creado una gastronomía plena de sabores. Podemos encontrar su p?rsonalísima cocina marina con técnicas milenarias de procedimiento y conservación del pescado. Pescado crudo, salado, seco, "salpreso" (pasado por agua caliente, justo antes de que ésta empiece a hervir).

Es en Piura donde se puede saborear el mejor cebiche del Perú. Mero, róbalo, ojo de uva, lenguado o cualquier otro pescado de carne blanca y fina, no podrán resistirse al baño arrebatado y sensual del mejor limón (procedente del alto Piura, Chulucanas): pequeño, compacto, jugoso y perfumado, con su cascara verde y aceitosa.

En Piura encontramos una cocina costeña y otra serrana, y en ambas es infaltable la chicha de jora. Se dice que en esta tierra puede faltar agua, pero nunca chicha.

La chicha es un hito demarcador de la identidad de los piura-nos respecto a sus vecinos de Tumbes, Lambayeque y La Libertad. Cada una de estas regiones tiene "sus chichas", con sus formas de preparación secretas, guardadas, acumuladas, recreadas y transferidas generacionalmente.

En el mismo Piura el bebedor de chicha sabe diferenciar su procedencia, sea de Catacaos, La Arena, La Unión, o si es de Mórope, Chulucanas, Sechura, o si viene de Sultana; todas éstas, provincias del departamento de Piura. El experto reconoce si ya es chicha asentada con fuerza y sabor definido, o si sólo es "clari-to", "destilada", "primera" o "entreverada". Las hay también "mellicerías", "canillona", "escupilosa", "faltosa", "gorda", "le-vantaditaí", "bajamar" y "calentona".

Todas estas clasificaciones nos dicen que en Piura existe una cultura de la chicha. Así como el catador de vinos tiene una técnica que es alimentada por su percepción y degustación sensorial y vivencial del vino, que da lugar también a una jerga; así el bebedor de chicha, en el paladeo de cada variedad, reconoce su nobleza, biografía y también su

SECO DE CABRITO INGREDIENTES

- 1 Cabrito tierno
- 2 Cebollas medianas
- 4 Cucharaditas de ají amarillo
- 4 Cucharaditas de ajos
- 2 Cucharaditas de pimienta negra
- 2 Puñados de hojas de culantro (xilantro)
- 2 Cucharaditas de comino
- 2 Cabeza de cebolla "china" (cebolla de cola)
- 1 Litro de chicha de jora.

PREPARACIÓN

Trozar el cabrito en piezas regulares. Macerar las presas en la chicha de jora (en caso contrario, usar vino tinto en poca cantidad). Agregar a esta maceración ajos molidos, pimienta negra, comino, sal; y dejarla de un día para otro.

Al día siguiente escurrir las presas del líquido. Dorarlas en aceite bien caliente, añadir una cucharada de ajos, una cucharadita de pimienta, comino, ají amarillo fresco molido, después poner la cebolla cortada a cuadritos. Una vez dorado uniformemente todo el aderezo, incorporar cebolla china de cuatro pulgadas de largo (cabeza y cola), el ají en tiras, el puñado de culantro y cubrir las presas por debajo de su nivel con chicha. Dejar cocer. Servir con una guarnición de arroz blanco y frejoles.

historia. Una historia que viene siendo compartida y renovada desde 1 hace muchos siglos.

De todos los potajes piuranos

hay uno que es emblemático, y es el seco de cabrito con frijoles y arroz. No obstante que este plato también se prepara en los departamentos vecinos, cada uno de ellos argumentará que el suyo es diferente y hasta mejor. El seco es un guiso producto de nuestro mestizaje. Plato similar existe en Marruecos; sin embargo, fue traído a estas tierras por los españoles. Aquí se acriolló y enriqueció. Se hizo también lambayecano, trujillano; incluso limeño.

¿En qué está la diferencia? Los piuranos dirán que en todo. En la variedad del frijol, en el tipo de chicha, en el ají con el que se adereza, y en el cabrito que ha de ser de leche (de carne muy tierna y alimentado con vainas de algarrobo de los arenales sechura-nos). Y el arroz, que ha de venir de Ferreñafe, cocinado con hartos ajos usando leña de algarrobo, en olla de barro puesta en tulpas de tres piedras y a ras del suelo. Mejor, venga y compruebe, entonces sabrá porqué los piuranos están tan orgullosos de su cocina.

