



El Perú todo le debe a lea su placentera sabia y orgulloso embriaguez, y es que en sus fértiles tierras "desde hace más de cuatrocientos años, generosas manos reproducen milenarias técnicas agrícolas, acunando en tibias macas, mestizas variedades de uva. Arte de alquimia chacarera, de cholos, zambos, negros, blancos y mulatos, quienes entre falcas y alambiques destilan gota a gota, mostos calientes sin rectificación, y sin mezcla infame de agua. Mágico ritual al que se entrega la mestiza y honesta uva de lea, y del cual surge inequívoco y soberbio el excelso aguardiente de uva, el Pisco, la bebida nacional del Perú.

El departamento de lea está ubicado en la costa sur del Perú, entre pampas y arenales. Su costa irregular y sinuosa se nos presenta entre los supremos azules del océano y del cielo, cobijando uno de los ecosistemas más ricos del planeta: la Reserva Nacional de Paracas.

Allí el pallar, desde aproximadamente unos 7 mil años es una de las primeras legumbres cultivadas por nuestras culturas pre-hispánicas. Aún cuando se han encontrado vestigios de pallares en las culturas de la costa norte, son sin embargo los Paracas y Nazcas quienes legan a los iqueños, chínchanos, nazqueños y pálpenos, el pallar como alimento de sostenimiento y goce emblemático de la cocina iqueña.

"El pallar cuando es iqueño es dulce, ¡amas es amargo" ... aseveran categóricos los hijos de esta tierra, diferenciándose de otros lugares, a pesar que esta leguminosa de un alto contenido proteico, tiene un ligero amargor por la presencia de glucocídicos y cianogénicos en su constitución. Sin embargo se preparan pallares frescos en delicada ensalada con discreta cantidad de cebolla, un punto de vinagre iqueño, y genuino aceite de oliva proveniente de las cosechas del fundo de El Alamein en Pisco.

Una peculiaridad de su cocina que todo buen iqueño no permitiría que se omitiera es la calidad de su excelente vinagre, casero e intensamente fragancioso. Los iqueños suelen decir que "en lea no se vende el vinagre, se hace en casa". Acompaña sus aderezos y guisos más importantes, adobos, sarzas y anticuchos. Anticuchos llamados también "bistec en palito". Toda la malicia, diferencia y delicia del anticucho iqueño reside en el vinagre, en el que reposa en salmuera el tierno corazón de res.

Otra institución del oliente y goloso gusto iqueño es el Mango. A pesar que en el Perú el mango tiene apenas dos siglos desde que fue traído directamente a la costa norte, es en lea sin embargo donde alcanza su fragancioso esplendor. Su olor delata a distancia a quien lo lleva consigo. Los iqueños saben que el mango debe comerse con las manos, y las mangas de la camisa remangadas. Y como dice Javier Luna "a la orilla del río o junto a un caño", porque su dulzor nos enmiela y nos chorrea los cachetes, la barbilla y la pechera.

Entre la gran variedad de mangos iqueños destacan nítidamente el llamado "mango de chupar" cuya cascara no se pela y es más bien pequeño. Cuando maduro, se le hace un huequito y se lo chupa vastamente, hasta que la cascara sola se desprende. Es un mango para amarlo, masajearlo y chuparlo. Si usted no fue amamantado por el pecho materno aproveche y compense la ausencia.

El mango "cuaresmero" se lo saborea en las festividades de la cuaresma. Es pequeño como un



bocado, y por su sublime aroma es extracto de perfume . Se masca la pepa como un chicle. Es tan intensa su fragancia, que se lo solea cubierto por un costal de yute de trama gruesa. Cada semana se lo voltea y pasado un mes de este secado se preparan mistelas con pisco. Licor obligado en las casas iqueñas.

Los hay también los llamados "mangos candanga de toro" con forma de huevo. Semejante a las intimidades de este cornudo rumiante, es un mango rosado, jugoso, sabroso y bello, dicen las iqueñas. También hay el "mango de planta", clásico mango iqueño, delicado, equilibrado y sabroso. En las huertas caseras se acostumbra elegir una planta a la que se prodiga amorosa atención, y este es consumido en familia. Inolvidable es "el mango verde". Se lo come en



diciembre, y se lo emplea para perfumar "los orines del niño dios" y purificar con pisco adicional las pecaminosas

No puede dejar de mencionarse al "pacaé", fruta leguminosa, preferida por las culturas nazcas, paracas y mochos. Llamada guava en Centroamérica, es una vaina que llega a medir de 50 a 70 centímetros, con grandes semillas cubiertas por una envoltura algodonosa. Pepudo, flaco, húmedo, dulce y fragancioso, así es el pacaé iqueño. Por su forma y envoltura los iqueños dicen maliciosamente "sábana abajo, sábana arriba y el negrito en medio".

Sin embargo, de todos los dulces iqueños la teja es indiscutiblemente "propiedad intelectual" de los iqueños, no se la encuentra en ninguna otra región del Perú. De reminiscencias moriscas, su nombre deriva de su semejanza en forma y tamaño al de una teja de construcción; originalmente se hacía solo de toronja cuya pulpa era trabajada delicadamente con almíbar, y obsequiada en papel de regalo. Hoy, el nombre de teja se ha convertido en un genérico, y se llama así también a los rellenos con pecanas, limones y chocolates. La teja de pecana es sencillamente exquisita.

Las dos grandes maestras de tejas en Ica son Rosalía García y Evangelina Castro, matronas depositarias de secretas y heredadas fórmulas de preparación, Ica conserva también como presencia pre-hispánica el Quitusco: dulce de masa de yuca rallada, especiada con canela y amarrada con panca de choclo en medio y en los dos extremos. "Tiene cintura de quitusca", suele decirse por las mujeres de cintura muy ceñida.

Si usted quiere probar todos los potajes iqueños no encontrará mejores ocasiones que las festividades religiosas de la Melchorita en Chincha, la Beatita de Humay en Pisco, la Virgen de Guadalupe en Nazca, o la Virgen de Yauca -conocida como "la Virgen silenciosa del desierto"- a cuyo santuario acuden cientos de iqueños atravesando el desierto en noches de cielo estrellado, subiendo y resbalando de los cerros, mecidos y apurados por los vientos paracas, con harta provisión irreverente de pisco y pasas para el camino y para el espíritu.

Si teme perderse en el camino puede quedarse en la ciudad y asistir a la procesión del imponente Señor de Luren, a quien el extraordinario pintor iqueño Sérvulo Gutiérrez Iarnaba "el cholo grande de Ica".