

# QUIPU

## VIRTUAL



BOLETÍN DE CULTURA PERUANA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES - N° 52 28/5/2021

## EL BANQUETE AMAZÓNICO



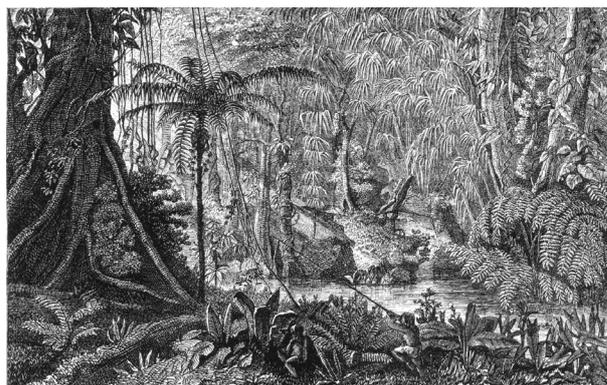
# LA COCINA DE LA AMAZONÍA PERUANA

JORGE NÁJAR\*

Conocido como país andino por antonomasia, el Perú es, también, un espacio geográfico de particular importancia en la conformación de la cuenca amazónica. El 60 % del territorio peruano forma parte de la Amazonía, aunque menos de un tercio de sus 32 millones de habitantes reside allí y solo 332 mil (algo más del 1% del total nacional) integren las 60 etnias o subetnias de la región. Con su abrumadora biodiversidad e ingentes recursos, la Amazonía se ha convertido en una de las regiones más atractivas para ese laboratorio de incesantes mestizajes gastronómicos que es el Perú contemporáneo.

Los fundamentos de la cocina amazónica actual se concentran en platos de extracción popular e indígena, fusionados con aportes venidos de distintos rincones del país y de otras regiones del planeta. Conviene por ello preguntar qué elementos han intervenido en la permanente expansión de sus usos y costumbres. Los sucesivos encuentros entre lo nativo y lo foráneo permiten hablar de una primera etapa de fusiones en la alta Amazonía, prácticamente en los albores del siglo XVI. La vinculación, por ejemplo, entre el cerdo ibérico y el maíz nativo permitió allí la creación de nuevos *juanes*, *humitas* y tamales. Una segunda etapa comenzó luego, con las prácticas introducidas en los caseríos y aldeas indígenas por los misioneros jesuitas y franciscanos, con las salazones y embutidos, que se proyecta hasta el despegue de las actividades extractivas, a fines del siglo XIX. Las crónicas de estos períodos han dejado testimonio de la existencia de potajes oriundos, que se fueron fusionando con los aromas nuevos llegados en las alforjas de tantos migrantes (andinos, hispanos, asiáticos, europeos, otra vez andinos), para producir, a la larga, la variedad de los platos regionales que ahora conocemos. En esa misma línea, quien haya recorrido sus diferentes centros urbanos -Iquitos, Tarapoto, Pucallpa, entre otros- habrá podido constatar que, en las últimas décadas, se ha producido una explosión demográfica, consecuencia de la conocida migración del campo hacia las urbes. Ese desplazamiento ha provocado, a su vez, el traslado y la actualización de algunas técnicas culinarias, con las pérdidas y los hallazgos correspondientes.

En cualquier caso, desde el fondo de esta historia emerge el sistema alimenticio de las poblaciones nativas. El gran banquete en la *maloca* (residencia y espacio comunitario) se basa en los ingredientes que resultan de la mini agricultura, la caza y la pesca, con las carnes en estado fresco o ahumado. Su elaboración se funda en técnicas y recursos que han perdurado hasta la culinaria de nuestros días. Pensemos, por ejemplo, en el *casabe*, preparado transamazónico inmemorial, suerte de pan nativo de ralladura de yuca, que recuerda a la tortilla de maíz mesoamericana. O en el sistema de preparados simples envueltos en hojas, junto a los frutos y los tubérculos cocidos al carbón, a los que vinieron a sumarse los hábitos y



El bosque tropical. Grabado s. XIX

tradiciones de los aventureros, las misiones y conventos, para llegar, a inicios del siglo XIX, a la introducción de conservas y productos enlatados, provocado por el auge del caucho y la economía extractiva. Por eso, en el acelerado proceso de fusión en el que vive la población amazónica de nuestros días, no parece evidente diferenciar qué comen cotidianamente, por ejemplo, un *ticuna* o un *cashibo*. Hay, sí, una cocina amazónica en la que se conjuntan y trascienden los aportes ancestrales de unos y otros con las misturas andinas y costeñas. Estos aportes tienden, además, a expandirse en ambas direcciones.

Tras el esfuerzo de cazadores, pescadores, ahumadores o saladores de las llamadas carnes de monte, son las mujeres, como afirma Roger Rumrill «las creadoras de la cocina amazónica»<sup>1</sup>. Herederas de siglos de confrontación y complicidades engendradas en las orillas de los ríos y, más tarde, en los centros urbanos, son ellas quienes han conservado un conjunto de técnicas singulares e inventado una serie de platos. Hay que destacar aquí la figura pionera de Casilda Naar Ruiz<sup>2</sup>, primera estudiosa y recopiladora de la cocina amazónica, quien ofrece la mayor cantidad de preparaciones ancestrales y variantes actuales, empezando por los mencionados *juanes*, una variedad de *pataraschas*, *apis* (sopas o chupes) y tantos otros preparados. A propósito de los *juanes*, la estudiosa señala que su preparación en la fiesta cristiana de San Juan, celebrada el 24 de junio, coincide también con las fiestas nativas del solsticio (el *Inti Raymi* de los incas). El nombre parece referirse al Bautista pero viene, como la preparación, de tiempos inmemoriales: la voz *juane*, en la lengua awajún, «alude a la forma de un envoltorio en hojas».

Uno de los más conocidos es, por cierto, el *rumu juane* o *juane* de yuca. Porciones de masa del tubérculo, con los otros ingredientes, van siendo envueltas en hojas de *bijao* y luego hierven en agua hasta agarrar el punto. La preparación del *avispa juane* es algo más complejo, por la introducción del arroz y la gallina. El *juane de chonta*



Otto Michael. Puerto de Iquitos. Óleo, 1898

es sin duda uno de los más refinados; la chonta es el corazón de una palmera cuyo cogollo, tierno y blanco, tiene sabor a alcachofa. No se queda atrás el *sara juane*, que mezcla maní crudo, molido, con maíz molido y disuelto en caldo de gallina. En el *nina juane* son indispensables el achiote y las menuencias de la gallina. Como si el trópico húmedo hubiera engendrado esas formas de preparación, el *juane* resulta, con sus variantes, una de las expresiones características de la continuidad y el cambio en la cocina amazónica.

La *zarapatera* o *sarapatera* de motelo (tortuga) es también un plato ancestral enraizado en la historia y repartido en muchos sitios, aunque se halle ahora sometido a razonables vedas. Con algunos matices en los condimentos, el potaje consiste en cocer en el propio caparazón, sobre los carbones de la *tullpa* o fogón, carnes y menudos picados y añadirle cuando están suaves algo de plátano rallado y otros toques finales, incluyendo harina de maíz tostado, la *mishquina* (pasta de palillo molido con otros ingredientes) y huevos tiernos de motelo. El resultado es una apreciada y densa sopa, de color amarillo, propia de las reuniones ceremoniales del verano amazónico.

Las llamadas «carnes del monte», los pescados fluviales, las tortugas y hasta algunos sabrosos y nutritivos insectos son ahora, para muchos, el gran descubrimiento culinario. Y en las ollas populares a orillas de los ríos, a lo largo de las carreteras o en las bullentes ciudades de la extensa región, perviven formas, procedimientos, combinaciones, que dan como resultado apetecibles platos. Pueden estos consumirse, según corresponda, en la vida cotidiana de los pueblos ribereños o en las grandes fiestas patronales, para no mencionar casas familiares amantes de conservar tradiciones, diversos restaurantes ciudadanos, mesas campestres o alberges ubicados en las cercanías de las reservas y parques naturales, que se esmeran por ofrecerlos a sus visitantes.

¿Qué productos de la Amazonía vienen siendo especialmente aprovechados por las nuevas fusiones culinarias del Perú actual? Las carnes afrutadas de pescados como la gamitana, de la doncella y otras especies de gran tamaño, son ideales para toda clase de preparaciones. Con esas carnes, frescas o conser-

vadas en salazones, se preparan succulentos guisos, parrillas y frituras. El famoso paiche, pez mayor de los ríos, es consumido, fresco, en cebiches o *tiraditos* con salsa de *cocona* (fruto ácido), mientras que, seco y desmenuzado, protagoniza el «astillado de paiche», plato bandera en puertos y mercados amazónicos. Otros pescados, como el pacú, la palometa, el maparate, el fasaco o el acarahuasú, completan una vasta oferta que tiene formas tradicionales de consumo y alienta también novedosas propuestas gastronómicas.

Entre los muchos platos a base de «carnes del monte» sobresale el adobo de venado macerado en *ventisho* (jugo de caña) y una variedad de condimentos regionales trenzados con los aromas del ajo, el laurel y el tomillo. Igual ocurre con la carne del sajino o del majáz. Esa carne macerada en frío durante unos días puede servir para hacer sabrosos estofados. Un verdadero viaje a confines extraños será saborear el sorprendente *suri*, gusano alimentado con el corazón de la palmera aguaje, de la que toma su aromático sabor, y que suele prepararse en forma *patarashca* o en brochetas.

Con su notable despensa natural y los problemas comunes a la depredación y otras prácticas que exigen el impulso de continuas políticas de preservación y sostenibilidad, la culinaria amazónica enfrenta ahora el desafío de preservar sus mejores tradiciones y asimilar nuevos productos y procedimientos, sin caer en una producción simplificadora ni incurrir en fatuidades innecesarias. Su mayor reto está en armonizar cambios inevitables con revitalizadas costumbres, en afirmar sus señas identitarias más saludables y acordes con su entorno, asimilando usos y prácticas benéficas y desechando hábitos perniciosos. Aquí también, o sobre todo aquí, todo parece estar inserto en los ritos abrumadores de la naturaleza y todo parece ansiar una renovada permanencia dentro de un mundo en continua mutación.

1. Roger Rumrill. «La mujer amazónica». *Agronoticias*, N° 352. Lima, marzo, 2010.

2. Casilda Naar Ruiz. *Tradición alimentaria y aspectos medicinales de la Amazonía peruana*. Lima, MAJOSA 1989.

\*Poeta y traductor peruano, nacido en Pucallpa y residente en París.

En la portada: Brus Rubio Churay. *El casabe y su origen*. Pintura sobre corteza vegetal, 2011.



Concierto en México, 2012

## LA VOZ DE TANIA LIBERTAD

Tania Libertad (Zaña, Lambayeque, 1942) es una de las cantantes peruanas más apreciadas a nivel internacional. La artista inició su carrera siendo aún adolescente y no tardó en ser reconocida gracias al virtuosismo de su voz, que transita, melodiosa, por diversos registros. En sus inicios, ganó una serie de concursos radiales en la ciudad de Chiclayo y pronto, en 1967, migró a Lima, donde empezó a cantar en clubes y peñas, firmó su primer contrato con RCA Víctor y se hizo popular por la grabación del vals «La Contamanina». La joven cantante era invitada habitual en las presentaciones televisivas de esos años, y pasó luego a conducir el programa *Danzas y canciones del Perú*, lo cual le permitió ahondar en sus conocimientos de las diversas expresiones musicales del país.

Su versatilidad atrajo la atención de destacados compositores y artistas, con los que se vinculó tempranamente. Recordadas son sus interpretaciones de algunos vales compuestos por el poeta Juan Gonzalo Rose y, más tarde, sus dúos entonando boleros con figuras como Armando Manzanero, a quien le unió una estrecha amistad. A inicios de la década de 1980, Tania Libertad partió a la Ciudad de México, donde decidió establecerse y desarrollar desde entonces la parte más significativa de su exitosa trayectoria, con un repertorio que incluye, además de vales, marineras y ritmos afroperuanos, una considerable variedad de manifestaciones de la canción latinoamericana. La artista ha grabado hasta la fecha más de cuarenta discos, con más de doce millones de copias, y ha merecido, entre muchas distinciones, el Grammy Latino a la Excelencia Musical y el nombramiento de Artista por la Paz en la Unesco.

En sus casi seis décadas de infatigable recorrido, Tania Libertad ha tenido ocasión de ofrecer conciertos en prestigiosos escenarios como el Palacio de Bellas Artes de México, el Lincoln Center y el Carnegie Hall de Nueva York, el Olympia de París, el Hollywood Bowl de Los Ángeles o la ópera de Sidney, además de haber participado en numerosos festivales en diversos países. En 2005 fue invitada a clausurar, con un concierto memorable, la presentación del Perú como invitado de honor en la Feria del Libro de Guadalajara y hace pocos meses ofreció, desde su casa en la capital mexicana, un concierto virtual con el nombre de *Los Amorosos*, en homenaje a Joaquín Sabina y otros creadores, a quienes ha sabido interpretar con su celebrado canto.

<https://www.youtube.com/watch?v=p1jF3NZNAUg>  
<https://www.youtube.com/watch?v=gy6A9soXqYc>

## AGENDA



### NUEVA NOVELA DE SANTIAGO RONCAGLIOLO

*Y libranos del mal* es el título de la nueva novela del escritor Santiago Roncagliolo (Lima, 1975), publicada en estos días por el sello editorial Seix Barral. Se trata de un *thriller* donde conjuga, con su conocido dominio del oficio narrativo, los secretos familiares de los protagonistas, las obsesiones religiosas y los entresijos y abusos del poder. Roncagliolo estudió letras en la Pontificia Universidad Católica del Perú y es también un destacado guionista, periodista y dramaturgo. Suele recordarse cuando se habla de su obra que, en 2010, fue considerado por la revista británica *Granta* entre los 22 mejores escritores en español menores de 35 años. Afincado en España desde el año 2000, el autor, ahora en plena madurez, reside en Barcelona y ha publicado, entre una veintena de títulos, las novelas *El príncipe de los caimanes* (2002), *Pudor* (2004), *Abril rojo* (2006), por la que obtuvo el Premio Alfaguara, *Óscar y las mujeres* (2013), *La pena máxima* (2014) y *La noche de los alfileres* (2016), además de varias colecciones de cuentos y ensayos.



MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
DIRECCIÓN GENERAL PARA ASUNTOS CULTURALES



CENTRO CULTURAL  
**INCA GARCILASO**  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
del Perú

Jr. Ucayali 391, Lima 1, Perú  
quipuvirtual@rree.gob.pe

[www.ccincagarcilaso.gob.pe](http://www.ccincagarcilaso.gob.pe)