

# CALAPURCA

## Ingredientes

250 grs. de llamo (cogote o pierna)

250 grs. de pechuga de pollo

250 grs. de cogote de cordero

250 grs. de vacuno con huesos

2 cebollas

3 zanahorias en cuadros

1 cebollín con ramas

1 diente de ajo

3 grs. de pimienta

2 clavos de olor

1 hoja de laurel

1 hoja de apio

1 rama de cilantro

200 grs. de maíz mote

12 papas

2 cdas. de aceite

1 cdta. de ají de color

sal, pimienta y comino

## Preparación

Lave bien las carnes y haga un conjunto con ellas, póngalas en una olla con agua fría, dos cebollas en cuartos y las zanahorias en cuadros grandes. Coloque en un saquito de tela el cebollín, laurel, pimienta, clavos de olor, cilantro, ajo y apio. Lleve a ebullición durante 15 minutos, baje la temperatura y cocine a fuego lento, aproximadamente 45 minutos. Saque la espuma con frecuencia. Una vez cocidas las carnes, retírelas y dispóngalas en una fuente totalmente desmenuzadas, filtre el caldo y reduzca.

El día anterior deje remojando el maíz mote, cambiando constantemente el agua. Hiérvalo en dos aguas, agregue sal en la segunda cocción, retire una vez cocido (debe abrirse), reserve. Ponga a cocer las papas con piel en agua con sal, una vez listas, retire la piel y triture con las manos. Haga una fritura con el ajo, cebolla, zanahoria y ají de color. Una vez tiernas las verduras, agregue el caldo reservado anteriormente, las carnes y el maíz. Cuando vuelva a hervir, incorpore las papas trituradas y sirva muy caliente con bastante cilantro picado.

Para acompañar, refriegue con las palmas de las manos el rocoto, retire las semillas y píquelo, cubra con jugo de limón de pica y deje reposar, corte finamente las hojas de huatacay (sin ramas) y condimente con sal y aceite.

*Nota:* La tradicional calapurca se cocina incorporando piedras volcánicas hirvientes para cocción de los ingredientes.



para medir el transcurso del tiempo “... la diferencia entre los calendarios incaicos y *aymara* (está) fundada según los cultivos dominantes en cada cultura: el maíz en el caso de los incas, y la papa en el de los *aymaras*”.<sup>29</sup> Entre estos últimos, la papa y el *chuño* han servido de metáforas para explicar la diferencia entre cuerpo y alma y para dar cuenta de las diferencias de género, asociando simbólicamente lo femenino al tubérculo.<sup>30</sup> También la papa significa vida y muerte: si la cosecha es buena, augura bienestar, pero si se produce en exceso –o con ojos muy hundidos– anuncia la muerte de una persona.<sup>31</sup>

Sobre el origen de este tubérculo, ya sea en el norte andino o en el sur de Chile,<sup>32</sup> no se ha llegado a acuerdo. Se sabe que existen más de un centenar de variedades silvestres y alrededor de cuatrocientos tipos de papas cultivadas en el mundo andino, y que en los años 3800 a.C. ya se producían en los Andes y mucho antes, cerca de 8.000 años a.C., sus variedades silvestres se utilizaban como alimento deshidratado.<sup>33</sup> Ello hace pensar a algunos estudiosos que “es muy probable que las grandes culturas andinas, como la de *Tiwanaku*, surgiesen sobre la base de la papa; así como el gran imperio de los *Inkas* solamente pudo desarrollarse, desde su centro en el Cusco, sobre la base del desarrollo de la papa deshidratada en forma de *chuño*”.<sup>34</sup>



*La guatía de papas y otros tubérculos, testimonio del secular gesto andino.*

El ají, junto a la cebolla y el ajo, es un aderezo indispensable en las diversas recetas de *calapurca*. Este producto, cuyo nombre es probablemente de origen taíno<sup>35</sup> y se denomina *uchu* en quechua, fue cultivado en gran parte de América desde épocas precolombinas. Es un condimento emblemático por su antigüedad y porque aún hoy día continúa siendo un “marcador” cultural.<sup>36</sup> El uso de la variedad *rocoto* es de gran importancia en la confección de la *calapurca*, así como los derivados del ají de color que se encuentran en el actual aliño peruano “Sibarita”, ampliamente incorporado en los aderezos nortinos.<sup>37</sup>

Algunos autores piensan que la oposición ají / sal (*uchu/cachi*)<sup>38</sup>, posee una significación simbólica en la medida que ambos productos son entendidos como opuestos complementarios y que en el pasado, el ayuno consistía justamente en no comerlos. La sal fue muy usada para preservar y deshidratar carnes y se decía que el ají “embravecía”.<sup>39</sup> La antigua importancia simbólica de este último queda en evidencia en las rogativas que las culturas andinas hacían a la constelación de las Siete Cabritas, llamada *Collca*- que en quechua significa granero- pidiendo que no se secase el maíz y especialmente una cosecha abundante de ají.<sup>40</sup>

Del resto de los vegetales y condimentos que integran la *calapurca*, los más relevantes son la cebolla y el ajo, una dupla inseparable de la base o “sofrito” de muchos platos mestizos a lo largo de todo el país. La cantidad y forma de preparación de estos ingredientes se relaciona con los niveles sociales. Otros condimentos como el comino, el clavo de olor y el laurel, son adopciones más urbanas y mestizas, y el orégano, siendo de filiación hispánica, se ha “naturalizado” en el norte, donde junto al ajo se cultiva extensamente. En una de las recetas más indígenas de la *calapurca* se incorpora también la *chachacoma*, planta de altura “usada en la medicina casera, balsámica, excitante, estomacal, contra la “puna”, cuya etimología es aymara”.<sup>41</sup>

Las recetas que hemos recogido dan cuenta de que las carnes de este plato varían de acuerdo a su origen indígena, mestizo, rural o urbano. En el primer caso es evidente que será la carne de alpaca o llamo la más preciada (la que junto a la piedra da el sabor. En el norte, comer carne de llamo o alpaca es un claro marcador de diferencias étnicas.<sup>42</sup> Estos camélidos domésticos, que desde tiempos precolombinos dispensaron proteínas al mundo indígena, fueron llamados por los españoles carneros u ovejas de la tierra y están rodeados de un abigarrado simbolismo. Sustituto de la carne de llamo o alpaca en la *calapurca*, aunque menos valorado, es el cordero. En las versiones más mestizas o más urbanas encontramos a veces una combinación de carnes: alpaca y pollo, otras cordero, pollo, vacuno y llamo. Pero lo que nunca varía es el tratamiento de las carnes. En todas las recetas ellas deben estar desmenuzadas o finamente trozadas. Incluso se hace hincapié, en algunos casos, que esto debe hacerse con las manos. Como lo veremos más adelante, esta es una característica de los platos emblemáticos nortinos, ya que al igual que el *cebiche* y los picantes, la carne debe estar picada, trozada o desmenuzada.



En la página opuesta:  
El *aji rocoto* de los valles del litoral desértico,  
condimento esencial de las comidas andinas.



*Las piedras calientes se sumergen en el caldo, en el último hervor de la calapurca.*

Así, el lenguaje de la *calapurca* nos remite a una densidad de sentidos que conjugan el pasado pre-hispánico con sus cruces y mestizajes, pero también nos enfrenta a un código en donde predomina lo caliente, lo hervido, es decir, lo cultural por excelencia.

Asociado a ello, el *mote* y la papa *chuño* revelan una doble intervención de lo social sobre lo natural, dado que hay que elaborarlos antes de ser usados en este guiso. También resalta lo salado y lo picante en términos de marcadores gustativos. En cuanto a las formas, predomina lo desmenuzado y en los colores, los tonos claros. Pero sin duda, lo más singular de la *calapurca* reside en su cocción -en y con- piedras calientes, las que a veces se incorporan en el mismo plato que se ofrece al comensal.

Esta estética de la *calapurca*, que conjuga trozos claves del universo andino y del mestizaje, es una suerte de síntesis de la historia *aymara*, de su pasado precolombino, colonial y actual que nada en un caldo, que podría simbolizar el agua necesaria para la reproducción de la vida en los valles y el altiplano.

Está coronada por una piedra al rojo vivo, elemento de la naturaleza que no se cultiva ni domestica, pero que en el plato se ha transformado en “cultural”. Se trata de una preparación que no es inocente en su consumo preferentemente ritual y festivo, y en su convocación cósmica y religiosa.

### c) Disgresiones sobre mitos, piedras y la calapurca

La lectura de los relatos míticos andinos desde la óptica de la cocina, pone en evidencia los contenidos culinarios que los dioses utilizaron en la creación del universo y tiende un puente entre la alquimia de los platos y la de los orígenes del mundo. Así, *Apu Kollana* utiliza el aire, los escupos (el líquido, el agua) y el amasado para crear el cielo, los cometas y los primeros seres humanos. La piedra le servirá de materia para gestar al hombre, y lo acuoso (la savia) para las mujeres. En la versión de *Achachila* (el antepasado) como creador de las cosas, la humanidad vive en las tinieblas y para protegerse del sol y de la luna construye casas de piedra.<sup>44</sup> El sol y la luna queman (cocinan) a los antiguos humanos convirtiéndolos así en peñas y rocas. A su vez los relatos sobre *Wiracocha* como creador del cielo, de la tierra y de los humanos, lo describen emergiendo del agua para iniciar su creación y luego transformando a los primeros seres humanos en piedra en señal de castigo.<sup>45</sup>

De este modo, el mundo de lo pétreo conserva en su semántica la transmutación creadora, la evocación de los primeros gestos para un devenir de lo humano en cultura: luego de lo quemado aparece una humanidad creada de barro (el agua y la tierra), pero de manera muy clara son los antepasados los que se han quedado “fijados” en el duro universo de la piedra, los que permanecen en ese reino impenetrable. De allí que guijarros, pedernales y lascas, así como las montañas, sean “abuelos y abuelas” que perviven recordando insistentemente los orígenes.

La *calapurca* entonces, al interior de un “imaginario de la incorporación”, podría ser interpretada como una comida con una contaminación positiva. Son las cualidades positivas de los antepasados las que acompañan la preparación del plato, las piedras o los abuelos completan la cocción y dan sabor. Es decir, simbólicamente, aquellos que el fuego (el sol y la luna) quemó (en otras palabras: dejó incomibles) y convirtió en piedras, son la combustión, la energía necesaria para hacer el guiso comestible. Las víctimas antiguas comparecen para trazar de nuevo una memoria. Están incorporadas en las piedras calientes de la *calapurca*, forman parte de la “comida”, son acariciadas por el recuerdo, convertidas en combustible y aderezo. Entonces, no es extraño que se piense que este guiso es especial para animar el cuerpo luego de un día y una noche de baile, canto y bebida. El contexto ritual de su ingesta sugiere que desde muy antiguo el mundo andino rememora sus orígenes, la fallida cocción de los primeros humanos, pero también su importancia, su papel en la preparación perfecta de los que ahora moran la tierra.

*El despliegue de la técnicas de preparación de la calapurca en el altiplano de Tarapacá.*

