

De viandas y brebajes Cocina de tierra

Escancio “Kansho” Almazara
Chef pragmático

Para nosotros es muy conocida la popular barbacoa que se suele preparar en diferentes lugares cercanos a nuestra ciudad, aunque es más fácil encontrarla en Texcoco, donde constituye un platillo local. Como todos sabemos, la barbacoa se prepara colocando la carne de borrego en un horno excavado en la tierra, por lo que a esta forma se le conoce popularmente como “*barbacoa de hoyo*”, ya que la preparación también puede realizarse en hornos convencionales.

Para darle el peculiar sabor que tiene, la receta tradicional indica que las carnes se envuelven en hojas de mixiote y de maguey asadas, como si fueran tamales. Previamente se calientan varias piedras con una fogata en el horno mismo y éste se recubre con pencas de maguey. Los envoltorios se disponen en este horno sobre una olla de boca muy ancha en la que se ha vertido agua, cebollas, ajos, garbanzo, chiles, verduras, hierbabuena y sal. El contenido se abriga con cuidado con una manta húmeda para que la tierra no contamine los alimentos y se tapa con una capa gruesa de tierra y más piedras calientes. En la olla que se ha puesto hasta abajo es posible recuperar los jugos de la carne para preparar el sabroso consomé con el cual se suele acompañar el platillo.

Sin embargo, el mecanismo de cocción de la barbacoa utilizando la tierra no sólo se aplica a los borregos, porque algunas variantes emplean pato, pollo o gallina, formas en la que el platillo suele denominarse “*patocoa*” y “*pollocoa*”. Por otra parte, este método de cocinar con la tierra tampoco es privativo del centro de la república, ni de México, ya que en otras latitudes se disfruta de la “*pachamanca*” (en Perú), el “*pampaku*” o “*guatia*” (en Bolivia) y el “*curanto*” (en Chile), aunque hay varias otras formas menos conocidas de la cocina de tierra.

Algunas de estas formas de cocinar producen plati-



Olla para preparar curanto.

llos como, por ejemplo, las “*hangi*”, cenas típicas de nueva Zelanda, consistentes en una variedad de carnes y pescados cocidos en un horno de tierra cubierto por piedras calientes, normalmente volcánicas, que se sirven acompañados de kumara (una papa dulce); el “*umu ta’o*” platillo tradicional de la Isla de Pascua que consta de diversas carnes, vegetales, pescados y mariscos cocinados en un hoyo en la playa con piedras calientes; la “*tamara’a*” de la Polinesia, banquete similar a los anteriores que se prepara en el horno tahitiano “*a’hima’a*”; y el “*paparuto*” comida ritual aunque muy poco conocida de ciertos grupos indígenas de Brasil que consiste en masas de pasta de yuca o maíz rellenas de carne y envueltas en hojas de plátano.

Otros platillos utilizan sólo piedras volcánicas o de río calentadas al rojo vivo, entre los que se cuentan la *calapurca*, *carapulcra* o *carapulca* (del aimara: *qala*, piedra y *phurka*, asado), la cual es una sopa del altiplano sudamericano hecha con carne de alpaca, papa, ajo, cebolla, chile, sal y cilantro, lo que se sancocha y se termina de cocinar con un segundo hervor echando estas piedras muy calientes a la



Barbacoa



Cocimiento de mariscos.

olla las cuales (por supuesto) no se sirven en el plato; el “*cuy chactado*” del Perú, conejillo de Indias cocinado entre piedras calientes; el “*tunu ahi*”, de la isla de pascua, pescado cocido sobre piedras muy calientes; y la “*challa*” en bolsa de avestruz (posiblemente del mapuche: *challa*, olla) la que usa ñandú o emú (pequeños avestruces de Magallanes), preparación casi desaparecida que consiste en poner la carne del avestruz en una bolsa hecha con el mismo cuerpo del ave (el que no debe tener cortes o heridas producto de la caza), la que se cocina entre lajas calientes.

En Perú, la *pachamanca* (del quechua: *pacha*, tierra, y *manka*, olla) es una preparación de la cocina ancestral, por lo que su origen se remonta al Imperio Incaico. Su receta es simple, ya que en un agujero calentado con fuego y piedras, de preferencia chatas, se sitúan algunas de éstas sobre las cuales se ponen los tubérculos: papas, ocas (variedad de papas) y camotes separando cada piso con hojas de plátano y piedras calientes. A continuación se disponen las carnes en dos niveles también separados por piedras calientes, empezando por las de más lento cocimiento y terminando con las más tiernas.

Normalmente se usa cordero, alpaca, res, pollos enteros y costillas de cerdo, todas cubiertas con paico (epazote), hojas de plátano y más piedras calientes. Todas estas carnes han sido marinadas desde la noche anterior y aderezadas con pimienta, pimiento panca molido (similar al chile piquín). En el último piso se colocan humitas cocidas (tamales), elotes, queso (normalmente envuelto en la hoja del maíz), habas a medio cocer, plátanos y algunos cuyes, dependiendo del número de comensa-

les. Los tamales son dulces y salados porque se preparan con pasas, canela, anís, vainilla y clavos de olor, o bien con ajo, chile, cebolla, sal y especias. Toda esta preparación se cubre en la misma forma como se hizo en cada piso, se tapa con una tela gruesa y se sella con tierra seca. El montículo se abriga con un poncho (manta) de lana y se espera de tres a cuatro horas para completar el cocimiento.

En Bolivia la tradición de la cocina en tierra experimenta algunas variaciones interesantes. El *pampaku* o *guatia* (del quechua: *wathiya*, tubérculo cocido en la tierra) se prepara en forma similar a la *pachamanca* con carne de res, cordero, cerdo y pollo, además de papa, camote, yuca y plátano. Pero esta vez, todos estos ingredientes se colocan en una olla o recipiente cerrado en el cual se ha agregado un poco de agua para evitar que se quemen. El horno, excavado en la tierra, puede estar ya recubierto de piedras o ladrillos refractarios porque dentro de éste se enciende una fogata para calentar tanto el horno como las piedras sobre una rejilla, hasta que éstas están muy calientes. Dependiendo del tamaño y la profundidad del horno se entierran una o más ollas, tal como se hizo con la *pachamanca*, colocando hasta el fondo algunas de las piedras y, a veces, una que otra dentro de las ollas.

Toda esta preparación se cubre con hojas frescas de hierba o de plátano y luego se tapa completamente con el resto de las piedras calientes y barro (lodo). El punto de cocción se produce cuando el lodo se seca y se resquebraja, hasta que sale humo de las hojas frescas quemadas. Esta forma de cocinar permite que los alimentos dentro de las ollas no se quemen y produzcan un caldo, en tanto que las pa-



Curanto con jaibas, pollo, mejillones.



Curanto en olla con vino blanco: pulmay

pas y demás tubérculos que quedan en contacto con las brasas restantes o con las piedras suelen quemarse un poco.

En Chile se dice que el curanto (del mapuche: kurantu, pedregal, kura, piedra y antu, sol) es originario de la isla de Chiloé, ya que algunos vestigios arqueológicos lo sitúan hace más de diez mil años, sin embargo, es muy tradicional en la Isla de Pascua (umu ta'o) y en la polinesia (tamara'a).

Al igual que los platillos anteriores, el cocimiento se realiza en un horno abierto en la tierra y con la ayuda de piedras calientes. Pero en este caso, ya que los ingredientes son principalmente pescados y mariscos, es un platillo típico de costa, por lo que es muy común que su preparación se lleve a cabo en las arenas de la playa. En forma similar a la pachamanca, los ingredientes se van colocando en capas separadas por hojas frescas de nalca o pangue (gunnera tinctoria o g. chilensis), plantas nativas del sur de Chile, aunque también suelen usarse las hojas de repollo (col), lo cual permite proteger los alimentos de la tierra o de la arena. Las primeras capas incluyen costillas de cerdo, longanizas o chorizos y pollo, continuando con al menos cinco o más variedades de mariscos como almejas, mejillones, ostiones (vieyras), picorocos, piures y machas (mariscos locales).

Además, puede llevar porciones de pescado, y se remata con camarones, langostinos, jaibas, papas y diversas verduras.

Adicionalmente, se aprovecha el curanto para cocinar chapaleles (panecillos de harina de trigo, puré de papas y chicharrón) y milcaos (o milcados), similares

a los anteriores pero sustituyendo la harina por papas crudas ralladas. En la Isla de Pascua el umu ta'o se sirve con camotes y po'e, budín preparado con harina, calabaza de Castilla, coco rallado y plátanos.

La preparación de alimentos en tierra es una tarea laboriosa ya que se requiere excavar previamente un foso de más o menos un metro de profundidad y un diámetro de unos 60 cm. También implica no solo un cocimiento lento, sino que los alimentos suelen quemarse un poco por el contacto prolongado con las piedras calientes e, incluso, hay que cuidar que la tierra o la arena no contaminen el platillo.

Por tales razones, tanto la pachamanca como el curanto suelen prepararse en olla, casos en los cuales para evitar que las preparaciones se sequen demasiado o se quemen, a la pachamanca en olla se le agrega chicha de jora (popular bebida espirituosa de maíz), en tanto que al curanto en olla se le agrega vino blanco y se le conoce como "pulmay".

Por supuesto, en ambos casos se logra recuperar los deliciosos jugos de la preparación, lo que permite acompañar estos platillos saboreando el delicioso consomé correspondiente.

Otra alternativa que es posible encontrar en ciertos lugares es la construcción de un horno de tierra en forma de un agujero cilíndrico recubierto de piedras volcánicas o ladrillos refractarios, lo que agrega mayor control de la tierra con la que toda la preparación debe cubrirse. Además, permite disponer al fondo del horno una fuente amplia para recoger los jugos y preparar con ellos el consomé respectivo. También, el horno bien construido facilita su calentamiento y el de las piedras, haciendo una foga-

ta dentro de él con madera o carbón y colocando las piedras sobre el fuego en una rejilla, para evitar que la llama se apague.

Aunque para degustar alguno de estos festines se requiere visitar lugares muy específicos de cada país, lo que se debe a que se trata más bien de comidas ceremoniales o que se usan para celebrar acontecimientos familiares o de grupo, sucede que en todos los casos los comensales siempre quedan muy satisfechos con el banquete, porque lo que importa realmente es el resultado obtenido.

La receta fácil

Lamentablemente para los aficionados a las nuevas experiencias gastronómicas la preparación de estas delicias culinarias no es común, ya que no se encuentran en cualquier restaurante, porque la receta no necesariamente es fácil. Por ello, en esta ocasión incluyo dos posibilidades que no se cocinan propiamente en la tierra, pero que pueden prepararse sobre las brasas de una fogata o sobre piedras muy calientes. Por cierto, los interesados en degustar alguno de los platillos mencionados arriba pueden solicitar la receta completa y en detalle a esta revista.

Tunu ahi (pescado en piedra)

Ingredientes:

1 sierra, atún, mero o cualquier otro pescado, de preferencia recién sacado del mar.

Sal y, si se desea, otros condimentos al gusto

Preparación:

Sobre una hoguera, normalmente a la orilla de la playa, se calientan piedras (volcánicas y planas, de preferencia) hasta que éstas estén muy calientes. Los pescados se lavan perfectamente, se les retiran las vísceras y las escamas, se sazonan con sal (salsa u otros condimentos) y se colocan enteros sobre las piedras cuidando de voltearlos una vez que el primer lado se ha cocido. En menos de diez minutos los pescados estarán listos. En la isla suelen comerse directamente con las manos, pero para nosotros es mejor servirlos en platos grandes acompañados de ensaladas.

Trucha en penca de maguey

Ingredientes:

1 Trucha

1 Penca de maguey

1 Jitomate 1/2 Cebolla

3 ó 4 Hongos

Orégano molido

Cilantro

Pimienta

Aceite de oliva

Sal

Preparación:

Las pencas de maguey deben cortarse al menos unos cinco días antes para evitar que amarguen el pescado. Posteriormente se les quitan las espinas y se ajusta el extremo ancho para que al doblarla tenga el tamaño adecuado para envolver el pescado.



Curanto al plato.

La trucha se limpia de escamas, vísceras y aletas, pero se deja entera, y se condimenta con pimienta fresca, orégano molido y sal. La penca se engrasa un poco con aceite de oliva, se acomoda la trucha junto con jitomate, cebolla y hongos cortados en rebanadas y cilantro picado, rociando con un poco de aceite de oliva (si se desea se agrega ajo picado y otros vegetales cuya cocción no sea prolongada). Se dobla la penca cuidando que todo el preparado quede cubierto y se cierra cosiendo los bordes con un alambre delgado o con pequeños trozos de alambre en forma de grapas.

Finalmente, se coloca la penca directo a la fogata y se espera hasta que se tueste para voltearla, se espera nuevamente un tiempo similar y se retira de las brasas para servir.