



Gastro-empresarios: la comida es placer y necesidad de la cual muchos dependen en nuestro país



Ingreso principal Mercado Central del Cuzco



Artesanía, instrumentos musicales, canastas, tejidos e implementos de cocina. El ingenio y creatividad peruana son nuestro mayor capital sostenible



Colabora: Sandor G. Lukacs de Pereny, Docente Facultad de Hotelería y Gastronomía, Universidad San Ignacio de Loyola - USIL (Lima, Perú). Profesional de Administración de Hoteles y Restaurantes, Inacap. Brève de Technicien Supérieur, (BTS), Inacap. Maîtrise en Ingénierie et Commercialisation des Produits Hôtelières et Touristiques (Toulouse Francia).

Mercado Central del Cuzco: Biodiversidad, tradición y el factor Warmi

Cuzco: último bastión de la resistencia Inca e indiscutible capital turística del Perú. Esta deslumbrante ciudad abre alegremente sus puertas a curiosos visitantes quienes tienen la oportunidad de maravillarse -y disfrutar- de su compleja historia, impecable arquitectura y sustanciosa comida, siendo esta última el resultado de la nutrida variedad y envidiable riqueza genética de la multiplicidad de productos oriundos que ofrece el ande peruano. Destacamos merecidamente a sus rústicos quesos, crujientes panes, majestuosos choclos, turgentes papas, medicinales plantas y coloridos vegetales, entre muchos más. Sin duda, una infinita lista de magníficos insumos, todos ellos enmarcados en un interactivo, mágico y vasto universo cultural llamado mercado. Acompañennos en la presente edición a descubrir el fascinante encanto del Mercado Central del Cuzco, reflejo, legado y fusión de la preciosa amalgama cultural gastronómica que nos dejó lo mejor de dos mundos.



Carne de cerdo alimentado naturalmente

Las pequeñas ventanas del avión nos permiten admirar el despertar de un llano cielo púrpura. El calendario de mayo indica seis, y tras escuchar al piloto anunciar el descenso hacia la ciudad imperial, una alegre emoción por volver a pisar tan mística urbe nos recorre. Luego de sortear los necesarios controles aeroportuarios, nos dirigimos a nuestro hotel para el registro de rigor y respectiva asignación de habitaciones. Hecho esto, nos percatamos con sorpresa que el

día apenas suma cinco horas y media de vida y que una temprana hambre -propio de tan trasnochado itinerario- nos acecha súbitamente. En consulta con mi colega y compañero de viaje -el profesor Castillo- resolvemos “recargarnos” con un buen desayuno, conscientes de nuestra posterior agenda docente vespertina. Ante tal inquietud, un entusiasta recepcionista nos recomienda degustar un desayuno “típico” del Cuzco (¡no pudo habernos dado más acertado consejo!).



Choclos del Valle del Urubamba: otra dimensión en sabor



El "Ekeko": abundancia, bienestar y buena suerte



Legumbres, papas secas, chuño, lentejas, papa moraya y otras maravillas

Mercado Central del Cuzco: espacio social de orgánica necesidad

Por sólo tres soles, un amable taxista nos conduce por estrechas y frías calles hacia el mayor centro de abasto de la capital cuzqueña, ubicado cerca de la estación de tren de San Pedro, a unas pocas cuadras de la plaza de armas en sentido suroeste. Ya el sol decide esparcir sus primeros finos y dorados cabellos (los cuales absorbemos con gélida -pero agradecida- desesperación), cuando súbitamente el gravitante eco de estruendosos contrastes vocales nos advierte de la presencia de energéticos comerciantes, ahorrativos compradores y ágiles proveedores. Comprendemos pues que ya estamos en el corazón del mercado, retrato fiel y espejo de una sociedad en la cual se generan miles de transacciones que buscan satisfacer la necesidad orgánica de comer. Es aquí que empezamos a comprender nuestra propia idiosincrasia y auténtica capacidad de adaptación, enriquecida por milenarias costumbres traducidas en productos e insumos; tradición heredada de nuestros antepasados, aquella que día a día cultivamos por y para nuestra bella cocina. Mientras tanto, el profesor Castillo acude a una "caserita" para preguntarle dónde se sirve el mejor desayuno del mercado, a lo cual ella replica convencida que "el mejor desayuno es el chicharrón de la tía Baudelia". Iniciamos inmediatamente nuestra golosa búsqueda.

Después de dar torpes y agitados pasos -como consecuencia de una lógica falta de oxígeno-, mágicamente el hambre comienza a ceder terreno ante el inminente asombro de presenciar tan grandiosa diversidad de productos exhibidos ante nuestros ojos.

Biodiversidad, tierra y tradición

Conforme avanzamos por interminables pasillos, nos sorprende una improvisada cordillera de papas y papitas -todas ellas blancas, moradas y amarillas- de caprichosas formas y texturas. Pasos después divisamos la

amplia sonrisa de gigantes choclos del Urubamba, conteniendo sus tiernos y jugosos dientes (únicos en su categoría e inigualables en su género), los cuales fueron ofrecidos por una gentil señora de tímida pero acuciosa mirada, quien no se explicaba la razón de tanto asombro. Repentinamente nos llama la atención un desplegado concierto de mixtas fragancias de especias que flotaba en el ambiente. De tan compleja sinfonía logramos distinguir a los dominantes ajos, al persistente comino, tostadas hojas de orégano, elegantes y alargados laureles, además de terrosos y minerales hongos secos, entre muchos más. Al llegar a una esquina nos saludan fornidos sacos conteniendo coloridos y deshidratados ajíes. Destacan el panca, el limo y el mirasol, irradiando dulzones notas a tiernos pimientos ahumados (escondiendo eso sí, su ardiente final a incautos compradores) Así mismo, la profunda y cautivante presencia de canela de áspera corteza, acompañando morados maíces de Arequipa (cuya coronta da cuenta de la abrumadora cantidad de antioxidantes de tan saludable producto), se suman a la ruta. Previo arribo a nuestro banquete matutino, nos deleitamos con el frutal perfume de tropicales papayas, gordos mangos y dulces guayabas, en complicidad con una fresca pintura viva de plantas y flores de intensos aromas y colores. Finalmente caemos en cuenta de un pequeño -pero revelador- detalle: durante todo nuestro recorrido hemos conversado, compartido e interactuado únicamente con mujeres.

Especias: el sabor del aire



Los quesos andinos: Divertidas gelatinas ponen color legado y fusión de dos culturas.

Cómplices del sabor de la Chicha Morada: canela y maíz



El factor Warmi¹

Emprendedoras y corajudas f eminas son -por abrumadora mayoria- quienes decididamente manejan los destinos de muchos de los mercados de la gran sierra peruana, convirtiéndose así en ejes fundamentales y piezas clave de esta actividad comercial, de la cual a su vez dependen muchas familias

La señora Baudelia y sus lechones de tradición cuzqueña

Por fin llegamos donde la enigmática chicharronera, gracias al luminoso cartel azul y a blancas banquetas que invitan a tomar asiento. Mi colega solicita raudamente una porción del crocante lechón a la leña, el cual acompañamos con un concentrado caldo de gallina de papa amarilla nativa. La señora Baudelia, generosamente nos alcanza un par de panes chatos en forma de plato (que la gente acostumbra a remojar en sus tazas de café negro). Comprendemos que, así como Baudelia, muchas otras gastro-emprendedoras apuestan por la comida como fuente de ingresos.

campesinas que surten estos establecimientos con sus productos. Evidentemente, ellas son un factor determinante dentro de la actual "economía gastronómica" nacional, por lo que creemos necesario reconocer la labor de algunas de sus loables representantes:



Satisfechos clientes y la natural cordialidad de la señora Baudelia

La m gica sazón de Manuela

Mientras nos deleit bamos con el aroma de las especias, un singular producto despert  nuestra curiosidad: pequeñas bolitas deshidratadas de color amarillo y vetas naranjas que reposaban cual finas y selectas telas de araña. La dueña del puesto se anuncia como Manuela, y anticipándose a nuestra inquietud, nos dice: "eso se llama Cau Cau, y son huevecitos secos de pescado que se dejan al sol para secarse y se usan como base del Chupe de Viernes², que es una sopa muy rica". Cuán poco sabemos, cuanto más aprendemos...

Una jovial Ana María y su magnifico Huacatay al bat n

La pulcra señora Manuela nos ofreció una cátedra sobre especias

La joven Ana María y su sabroso Huacatay a la antigua

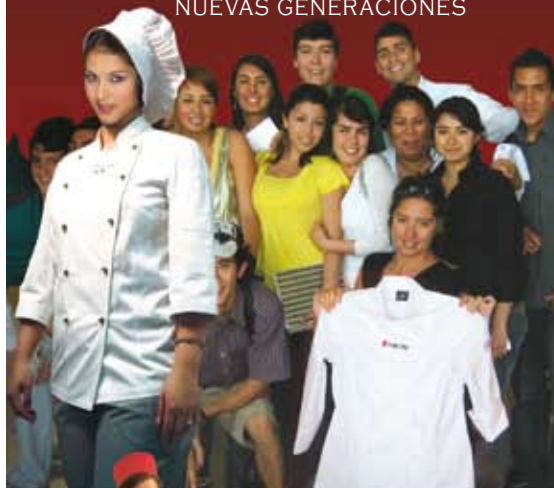
Mientras avanzábamos por la sección de vegetales, una refrescante sensación a hierba prensada, triturados ajos y comprimidos ajies se instala en nuestra nariz. Tornamos nuestra mirada hacia una coqueta joven quien llenaba -con apresurada destreza- unas bolsitas con un denso y verde líquido. Dedujimos que se trataba de Huacatay³. Ana María comenta con pícaro ademán que esos paquetitos los vende a S/. 1.00 nuevo sol, y que se emplean como base de aderezo y/o acompañamiento para cualquier comida, indicando eso sí que la receta original demanda el uso obligado del bat n⁴. Tradición es preservación y preservación es cultura.



VESTUARIO PARA PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA



TRABAJANDO PARA LAS NUEVAS GENERACIONES



Av. Apoquindo 6415
 Local 54
 Las Condes, Santiago
 Mesa Central
 4932 786 - 4938 545
 Teléfonos:
 245 3675 - 09-5390 122
 Fono Fax: 493 8545
 ventas@moradadelchef.com
 www.moradadelchef.com
 MESA CENTRAL
493 2786

La dulce Matty

En un puesto del mercado constatamos el peculiar orden que recibían una suerte de bizcochos y panificados muy apetitosos. Consultamos a tan organizada vendedora el nombre de cada producto y de eficiente manera nos responde: “ese grande se llama Kjurka pan, las chiquitas son empanadas, “esitas” son suspiros y maicillos, y la de “allacito” se llama Condesa, ¡son bien ricos, llévase joven!”. Sucumbiendo ante tal tentación decidimos saborear un par de bocadillos, y a modo de agradecimiento la dulce Matty nos revela su nombre...



Planificada Matty y horneados andinos de excepción



Un mercado en movimiento. Mujeres de emprendimiento

La señora Julia y sus panes de “Oropesa”

Redondos, gigantes y gruesos panes de diversas texturas, la señora Julia -de gesto recatado- nos explica pacientemente el contenido de sus panes de “Oropesa”⁵ : “estos se hacen con harina “Victoria”, de trigo y salvado, después se les hornea y se les echa “azuquitar” para darles sabor”. Nuevamente el paladar cede y el bolsillo concede.



Compañero de viaje y colega, profesor Castillo, saboreando un excelente lechón cuzqueño



Señora Julia compartiendo su saber-hacer en materia de panes



La señora Julia y su Pan de “Oropesa”: tradición secular

¡Mary y sus poderosos jugos!

Los “poderosos” jugos de Mary

Después del chicharrón, bizcochuelos, pan de “Oropesa” y un extenso caminar, la seca sed nos agobia. Ya casi al final del mercado distinguimos una hilera de joviales señoras que nos invitan a pasar a su puesto de jugos. Elegimos uno y nos posicionamos. Mary (cuyo nombre figuraba en su local) nos ofrece un vigoroso jugo surtido de papaya, piña, maca, miel, huevo, leche y cerveza negra, ¡todo un almuerzo! Bebemos con entusiasmo, mientras ella nos recita los beneficios de su brebaje: “¡con esto uno nunca se duerme!” ¡Potencia líquida!

El jugo hecho empresa. Desarrollo accesible y sostenible



Ciertamente los mercados recogen los rasgos más típicos y profundos de una nación. El Mercado Central del Cuzco nos demuestra cómo pujantes madres de familia buscan adaptarse a las exigencias del mercado, ordenando sus puestos, organizándose por sectores, señalizando sus pasillos, mejorando la iluminación, entre otras sustanciales mejoras efectuadas. Sin embargo, aún queda tarea pendiente: el tema de la higiene. El mercado carece de sistemas adecuados de refrigeración para carnes y ciertos productos lácteos y vegetales. Claramente la responsabilidad de las autoridades recae en aplicar programas de capacitación, enfocados primero a informar, y segundo, concientizar a los proveedores sobre cómo administrar una venta saludable de comestibles. El progreso es innegable y el cambio de mentalidad debe efectuarse también vía políticas públicas, que fomenten y favorezcan la inserción de microemprendedores dedicados a la preparación de comidas, distribución de insumos y acondicionamiento de productos sensibles en centros de abastos más ordenados y sanitizados, sin mermar su diversidad ni su tradición. ■

- 1- Warmi en quechua significa mujer.
- 2- Tradicional sopa de contundente constitución, la cual es elaborada los días viernes conforme a la tradición local.
- 3- Hierba originaria de los Andes, empleada para dar sabor a carnes y preparar salsas.
- 4- Utensilio conformado por una piedra redonda, que tritura al presionarla sobre otra piedra plana de mayor tamaño. Se le conoce también como “Molcajete” en México, o “Chancho en Piedra” en Chile.
- 5- Pueblo ubicado en el departamento del Cuzco que se remonta a tiempos preincasicos y que fue poblado por los bravos caciques Pinaguas, que finalmente sucumbieron a los Incas con Pachacútec a la cabeza. Las mujeres de este lugar se distinguen por usar simpáticos sombreros y por sus peculiares panes.

