

LUIS TELLEZ HERRERO

Luis Téllez Herrero (1910-?). Escritor, periodista, dibujante - caricaturista orureño. En base a sus dotes intelectuales, se desempeñó como profesor de francés en el Colegio Juan Misael Saracho. Fue redactor del periódico «Noticias», colaborador de «Ultima Hora», de la ciudad de La Paz, del «O'Momento» de Corumbá (Brasil) y Director de «LA PATRIA» de Oruro.

Una vez fijada su residencia en el Brasil, perdió contacto con los círculos intelectuales y prensa nacionales.

Su experiencia recogida entre Brasil y Bolivia, se traduce en sus libros: «Lo que se come en Bolivia» (1946), «Notas de viaje al Perú», «Monografía de Oruro», «Crónicas Cariocas», «Ah...comer»; (paralelo gastronómico entre Bolivia y Brasil); estos últimos, permanecen aún inéditos.



15 IROCO

«Lagua de chuño»; Una cosecha de papas; la «Huatia»; Fabricación de la «Chalona» y del «Chuño» y las «Thayas».

Al día siguiente, muy temprano, el servicial «Quirquincho» está golpeando la puerta de nuestro cuarto. Viene a invitarnos. Visitaremos una «Finca» cercana.

En pocos minutos llegamos a Iroco. Era ésta una bonita propiedad del señor José G. Téllez. Los productos de ella, abastecieron en un tiempo, al mercado de Oruro. Allí se cosecharon en grandes cantidades habas, arvejas, lechugas, zanahorias, beterragas, coliflores, repollos, papas, cebollas, quinua, cebada, alfalfa, inmensa variedad de flores, peras, manzanas, guindas, grosellas...

Almorzamos en la casa de hacienda una excelente «Lagua de chuño», «Uchu-llajhua» con papas cocidas al horno y después del café descansamos un rato antes de ir a curiosear la cosecha de papas. A la hora conveniente, vamos allí. Son varias las hectáreas sembradas. Llegamos al borde del sembrado.

«Se ha producido el milagro. Las flores moradas y blancas que ornaban la verdura del campo, han desaparecido dejando sitio a unos frutitos redondos e inútiles llamados «Macuncos», con los que guerrear los pequeños «Lockallas».

Los indios de la hacienda comienzan la cosecha. El pico se hunde y forcejea hasta que venciendo la resistencia de las raíces, pone al descubierto el incomparable misterio realizado en el seno de la tierra. Las papas «millas» se muestran al sol, carnosas, promisoras, henchidas de vida.

Van creciendo los montones de papa. Cae el sol y se levantan tenues columnas de humo que se diluyen en la pura atmósfera. Es la hora de la «Huatia».

También nosotros nos ponemos manos a la obra. Con «Ckurpas» fabricamos velozmente un hornito de unos 50 centímetros de alto, con su correspondiente boca. Con paja y leña del cercano cerro caldeamos el horno hasta que el tono blancuzco de las «Ckurpas», indica el grado propicio de calor.

Con exquisito cuidado hundo la cúpula del hornito, haciendo un hueco mediano. Luego, con un palo cualquiera, saco del horno la ceniza y por el agujero de arriba hago descender papas, camotes, ocas y, envuelto en papeles, un gran pedazo de queso de Paria. Enseguida, con alegre apresuramiento derribamos el horno, desmenuzamos las «Ckurpas» y pronto, un promontorio apenas queda.

Pasan veinte minutos y comenzamos a cavar en una segunda cosecha. Aparecen las papas, les quitamos la arrugada cáscara y se muestra la pulpa dulce y dorada, vaporosa y quemante. Y

desenterramos las ocas, los camotes almidonados y el gran paquete con el queso, que ahora está elástico y sabroso.

Ésta es la «Huatia», bendición diaria de la cosecha de papa en el altiplano.

En Iroco me ilustraron acerca de los procedimientos empleados en la fabricación de la «Chalona» y del «Chuño», dos de los productos más típicos de la puna. Apenas ha concluido el otoño, ya el hábito helado de la cordillera cruza silbando por la pampa, apagando los últimos verdes y anunciando la llegada de la estación fría. Son precisamente estos días que el indio aprovecha para preparar la «Chalona» y el «Chuño». Antes de que los corderos enflaquezcan, se verifica la «Matanza», es decir la «degollina» de todo el ganado destinado a este fin. Luego se sala todo el animal y se lo deja expuesto al aire libre durante varias semanas. La carne del principio es de color oscuro, pero con el tiempo se vuelve amarillenta, en cuyo estado soporta la acción de cualquier clima sin descomponerse. Ésta es la «Chalona».

Para tener «Chuño», el indio construye una diminuta choza en el campo raso, en los sitios de más crudo frío para guaracarse durante las noches. Tiende las papas a la intemperie sobre una espesa capa de paja y espera que las congelen las heladas de la puna brava. Más tarde, muy de madrugada, antes de que les dé el sol, las estruja con el pie desnudo para quitarles la cáscara y exprimir el agua que todavía contienen. Esta operación la repite muchas madrugadas hasta que las papas quedan totalmente duras, secas y negras. Han perdido volumen y peso y es fácil transportarlas a grandes distancias y conservarlas por tiempo indefinido. Éste es el «Chuño».

Regresamos a la ciudad ahitos de papas, de ocas, de camotes. Al día siguiente debemos viajar a Cochabamba.

Muy temprano está a vernos nuestro gentil amigo que nos trae un paquetito.

«El último recuerdo de Oruro» nos dice desenvolviéndolo. «Thayas» y nos lo alcanza.

Son pequeños helados cuadrados. Los hay de naranja, de piña, de «Pito de cañahua», de leche... El procedimiento de fabricación es muy sencillo. En un plato de fierro enlozado, se ponen el jugo de cualquier fruta, mezclado con azúcar si es necesario y un poco de agua, y se deja simplemente a la intemperie, una noche de invierno. Al día siguiente, no hay más que partir con un cuchillo el duro helado casero.

Y nuestro buen amigo orureño nos trajo «Thayas» de naranja, de leche y de «Pito», preparadas por él, la noche anterior.