

# La Paz\*

*La belleza incomparable de la pampa. La ciudad, vista desde el alto. La coqueta hija del Illimani. La Paz: una de las más interesantes y pintorescas ciudades del mundo.*

Luis Téllez Herrero

Resuelta la gira, un buen día, con mi inseparable secretario nos embarcamos en Oruro, en un tren que se dirige hacia La Paz.

La pampa del altiplano se muestra ante nuestros ojos con toda su magnificencia. Hay quienes han dicho que el altiplano es triste, más que eso, lúgubre, descolorido, áspero...

Ellos no han visto entonces, las maravillas que despliega la pampa para quienes la aman. Ellos no han captado la belleza incomparable de esa pampa majestuosa, serena, cruzada por pinceladas multicolores: rojas, blancas, amarillas, pardas, verdes... sembradíos, lagunas, casas, barbechos... No han visto las blancas manchas de los rebaños de ovejas en el suelo y las pinceladas fugitivas de una rosada banda de Parihuanas en el cielo, o desaparecer en la lejanía, veloz como un relámpago, la movediza tropilla de doradas vicuñas. Tampoco han visto cruzar por el horizonte, rauda, potente, la vigorosa figura del avestruz ceniciento. A lo lejos, como marco de esa belleza majestuosa, los rojizos cerros se achatan ante la cadena azul de la cordillera, en cuyas cimas reverbera la luz, deslumbra la nieve.

Así es la pampa, sin fin, variada, bella, serena.

Y cuando menos se piensa, sin haberse presentado el más leve indicio que haga suponer la interrupción del llano de la puna que parece que se dilata hasta el infinito, se abre súbitamente, al volver una curva del camino, la inmensa cuenca, en cuyo fondo y entre enormes grietas, surgiendo entre arboledas y jardines, aparece de improviso la ciudad de La Paz.

\* Téllez Herrero, Luis, *Lo que se come en Bolivia*, 1946. La segunda edición de este libro está siendo preparada por Plural editores.

Torres de templos, cúpulas de palacios, chimeneas de fábricas, descuellan entre las masas rectangulares de las casas que se apiñan, se amontonan, trepando colinas empinándose en los cerros o descendiendo entre frondosa vegetación a las quebradas.

Avenidas rectilíneas bordeadas de árboles y flores, techos rojizos o de plateada calamina deslumbrante, manchas verdes, simétricas, de los parques y plazas, edificios altísimos, presuntuosos, elegantes, al lado de chatas casas, viejas, humildes.

Estamos en el Alto de La Paz, contemplando la ciudad potente.

Comienza a descender el tren, trazando como un devoto admirador de Baco, curvas y más curvas. Se ve desde la ventanilla, nuevas perspectivas de la ciudad, que se retira, se aproxima coqueta, se oculta, pasa a la derecha, a la izquierda, desaparece por momentos tras de un corte, o de una garganta de la vía. La atmósfera es más tibia, exhalaciones perfumadas llegan hasta el viajero...

Suena el pito y el tren acorta su marcha. Ya estamos en los suburbios. Vemos fábricas, almacenes, camiones, un anémico río en cuyas pedregosas orillas lavan ropa muchas mujeres. El tren entra en la Estación Central con chillido de frenos y chocar de vagones.

Ya estamos parados en la puerta de la Estación. Para despertar nuestro apetito semi estragado por las falsas comidas criollas que nos sirven en los hoteles, bajamos a pie y ambulamos por las calles caprichosas.

La Paz es una de las ciudades más interesantes y pintorescas del mundo no sólo por los trajes indígenas que suelen verse en pleno centro, sino también por la belleza y diversidad de sus paisajes, abundancia de contrastes, matices y perspectivas insospechadas, la coloración de sus cerros, la diafanidad y limpidez de su atmósfera, lo azul de su cielo y lo suave de su clima.

Contribuye a darle este aspecto característico, el terreno ondulante y sinuoso en el que se eleva la ciudad, produciendo los contrastes más curiosos que sea dado imaginar. Por ejemplo, su Catedral, inmensa construcción de granito, eleva su fachada a nivel de la plaza Murillo, mientras la parte posterior del edificio está a la altura de un cuarto piso, sobre la calle Potosí.

Hay muchas casas en La Paz que tienen tres o más pisos sobre el nivel de una calle determinada, mientras que el último de ellos está al nivel de la calzada de la calle paralela, siendo posible el caso de subir por ascensor o las escaleras al último piso y, siguiendo éste, hacia la parte, posterior del edificio, apenas bajar un escalón para salir a la calle.

## El Chairo

*Existen en Bolivia más de doscientas variedades de papa. Los manufactureros del Chuño. La Fritanga. Los Yungas: vasta despensa de La Paz. Los mejores cafés del continente americano.*

Ya llevamos andando mucho rato cuando de improviso hiere nuestra sensible pituitaria un olor, pero ¡qué olor! El aromático, el excitante, el delicioso olor del Chairo.

Nos precipitamos a la próxima puerta abierta que es por donde se exhalan esos sensuales aromas. Resulta que es una pensión. La dueña, una Chola majestuosa, nos mira, inquisitivamente desde lo alto de sus 170 centímetros nos invita a pasar, a tomar asiento cerca de una mesa y a pedir “lo que quieran nomás”.

Por supuesto que mi primer pensamiento es para, el Chairo y lo pido. Previo el acomodo tradicional de mantel, alcuza, dos cubiertos y pan, una esbelta Imilla no muy limpia pero sí coqueta, aparece con dos platos del manjar pedido.

¡Oh Dioses! Vosotros en el Olimpo no gustaréis nunca esa maravilla culinaria que se llama Chairo. Nunca sabréis de la delectación con que se traga la primera cucharada... Si conocieseis, Dioses, el Chairo, estoy seguro de que pronto lo titularíais “Manjar único del, Olimpo” desterrando a vuestra rancia ambrosía...

Veamos al Chairo. Del líquido gris sobresalen tiras armoniosas de papa y Chuño Martajado. ¡Ah, nuestra papa!. Mejor dicho, nuestras papas, porque según el ilustre sabio D. Manuel Vicente Ballivián, tenemos en Bolivia no menos de doscientas variedades. ¡Qué variedades! Y ¡qué calidades!

La Imilla puca-ñahui con 17% de fécula; la Pucaculi con 20%; la Purcka grande” con 18% la Lackahuina con 18%; la Imilla yurac-ñahui; la Altamachi; la Yana-imilla; la Ckarahuayaca; la Runa largá y variedades tenemos para rato. Sin lugar a duda alguna, la paya, etc., etc., etc., porque si se nos da por citar todas la redonda; la Palta-llusta; la Sanihuncu; la Puca-runá: la Yuthu-runtu, la Luqui; la Chacke; la Sackampapa es la soberana que reina indiscutible en la cocina criolla.

El Chuño, por supuesto, participa de tan ilustre y harinosa genealogía, puesto que al decir de los viejos Aymaraes, sus inventores y primitivos manufactureros, el Chuño no es más ni menos que el Charque de la papa. El Chairo nos reclama. Salgo de mi abstracción, echo otra hambrienta mirada al plato y comienzo a comer. Pronto descubro unas harinosas y verdes arvejas confundidas con habas jóvenes y entre unos granos

de rubio trigo, alguna hojita de Yerba-buena o quizás, la Quilquiña de penetrante sabor. En el campo, entre los indios, se puede saborear el Chairo chúcaro que está hecho con Chuño casi amargo, es decir poco o nada lavado y sólo Martajado, escasa papa, Chalona” y bastante ají. Nada de arvejas ni habas como el Chairo ciudadano.

En pocos minutos no quedan ni vestigios del Chairo. Todavía nos re-lamemos gustando el delicioso plato cuando ya vuelve la Imilla con otro. Mis ojos identifican enseguida a la brava Fritanga, a la que algunas pedantes personas llaman Fricasé, empleando la palabra francesa *Fricassée*, que designa una especie de guiso.

Las gordas costillas de puerco están sumergidas en un delicioso jugo rojo, mientras una blanca colina de suave Mote de maíz, espera pacientemente su turno. Tenedor y cuchillo en mano arremetemos contra la Fritanga. La suave carne del gordo cochino desaparece en nuestras insaciables tragaderas. El Mote de gruesos granos revienta entre nuestros dientes y pronto sólo quedan en el plato los desnudos huesos de las costillas.

Hemos comido con tanto gusto que decido poner punto final al menú, pidiendo fruta y café. Enseguida traen a la mesa unas enormes Paltas y naranjas, nacidas y criadas en los Yungas, vasta y repleta despensa de La Paz.

“En la región de los Yungas, conjunto de valles y montañas situadas en la zona, tropical y donde la altura modera sus rigores, se hacen posibles los cultivos más maravillosos el cacao a los 1.000 metros sobre el nivel del mar, el tabaco y caña de azúcar a los 1.800, el café, la coca y el Plátano a 2.000, el algodón a los 2.500, la uva, a más de 3.000, el trigo y el maíz a los 3.600 metros!

Y naranjas, limas y limones de exquisita fragancia, plátanos mas de 20 clases, desde el plátano de cocina hasta la perfumada Seda. El cacao, desde la baya, pendiente de la rama hasta el chocolate elaborado por los naturales, el café, con sus pendientes granos de coral... y Yucas, Gualusas, Racachas, maní, Lacayotes, zapallos, cidras, papayas, Paltas, chirimoyas, piñas, Lumillas y Ajipas y cien cosas más. ¡Qué frutos no podrán prosperar en esas tierras pintorescas y pródigas, en esas faldas siempre vestidas de bosques y de flores y regadas por cristalinas aguas, abundantes y puras...!”

No podemos más. Clamamos por el café que llega esparciendo su grato aroma. Café de los Yungas también. Café que sólo conoce como rival en América al que se cosecha en Santiago, de la provincia de Chiquitos, en el departamento de Santa Cruz.

Al saborearlo mientras fumamos un cigarrillo, medito. ¡Qué riqueza enorme, desgraciadamente sin explotar, representa para Bolivia su café de los Yungas y de Chiquitos! Si conociesen nuestro café en el exterior, estoy seguro de que así como la economía de la república paraguaya por ejemplo, o es sostenida en gran parte por la exportación de naranjas y yerba-mate, en Bolivia, la racional e intensa explotación de su café solamente, representaría un rubro de importancia.



La considerable cantidad de cafeína que contiene el café boliviano, obra principalmente sobre el corazón y sobre el cerebro. Aleja el sueño. El insomnio que provoca no tiene nada de penoso. Da una calmosa lucidez y confiere al pensamiento toda su elasticidad. Vuelve el trabajo más fácil y la memoria más poderosa. El café impide también la fatiga física. Eso explica su uso inmoderado en los países cálidos. Hemos conocidos

viejecitos cruceños que tomaban su tacita de café Batido cada media hora durante todo el día. Por eso en el Oriente se le atribuye al café la facultad de hacer vivir mucho tiempo. Cuando el café fue introducido en Francia, los médicos de la época lo denunciaron- como a *un veneno peligroso*. Voltaire se burló de ellos repitiendo:

- ¡Veneno lento! Hace 80 años que lo tomo sin sentir su efecto!

La elaboración del café, llamada la bebida intelectual, consiste ante todo en su tostado, a punto. En el Oriente no se lo deja llegar a negro sino al color castaño oscuro. Debe ser molido fino, como harina, lo que se llama a la turca. Es necesario medir exactamente la relación entre el agua y el café. Nunca se debe dejar hervir el café y menos calentarlo cuando se ha enfriado. De este modo se puede asegurar que el café no pierde ninguna de, sus cualidades aromáticas y excitantes, que constituyen sus principales méritos.

El café molido debe ser conservado preferentemente en frascos de vidrio herméticamente tapados.

Una forma célebre de preparar esta bebida es la siguiente, llamada *café a la turca*. Se pone en la cafetera tantas tazas de agua como se piense servir. Se agrega al agua fría, los terrones de azúcar a gusto del consumidor y se hace hervir. Una vez que ha hervido el agua, se retira la cafetera del fuego y se agregan tantas cucharaditas de café molido fino por persona como se desee; generalmente tres cucharaditas si se lo prefiere cargado o dos si se desea café ralo o liviano.

Se vuelve a poner la cafetera a fuego lento. Cuando se ha formado espuma y empieza a subir, se retira la cafetera golpeándola suavemente hasta que baja la espuma. Se repite esto, tres veces. La infusión está lista. Se le echan unas gotas o un chorrito de agua fría y se espera, uno o dos minutos, para que, el café se asiente. Se cuele y se sirve.

## Una quinta paceña

*La jackonta. Las bravías ulupicas. Huarjata. Las deliciosas Humintas. El famoso Plato Paceño. La bandida Jallpahuai-ca.*

Salimos a la calle satisfechos. Nos dirigimos a un hotel donde nos acoge un mullido sillón, en el cual duermo una larga siesta. Más tarde, salimos a pasear por el Prado y encontramos a un viejo amigo. Al conocer nuestros propósitos gastronómicos nos invita para, ir al día siguiente a cierta *quintita* por él conocida, donde nos servirán únicamente comida paceña. Aceptamos la invitación muy complacidos.

A la hora fijada del día siguiente el amigo viene a buscarnos. Salimos, subimos a un automóvil que se desliza veloz por las asfaltadas calles rumbo a Miraflores. A una voz del *Cicerone* el chofer detiene el auto. Bajamos y entramos a una Quinta, típico lugar paceño donde se come en abundancia y se bebe con exceso. Después de un breve conciliábulo con el dueño y que suponemos sean las instrucciones para el menú, se sienta junto a nosotros el servicial amigo.

El patrón oficia de *Maitre* y da sus órdenes secas y sonoras al mozo que es un negrito muy sonriente. Comienza el ceremonial, acomodo de mantel, alcuza, cubiertos, pan. Tomamos un fresco vaso de cerveza, paceña por supuesto y esperamos. No tarda, en venir el negrito portador de platos colmados.

¡Ah, mis amigos! Mis ávidos ojos han distinguido a la Jackonta, la deliciosa Jackonta. De la sopa emergen como islas encantadas, pedazos de Racacha y de Chuño de Araca cuyo sabor está grabado en lo profundo de mi ser. Abajo, sumergido modestamente en el caldo, el contrapunto carnal con el repollo. El suave y verde repollo, alma de la Jackonta.

Han puesto en la mesa un platillo lleno de las diabólicas Ulupicas, las bravías Ulupicas que excitan el apetito, y abrasan la boca, constituyendo el complemento de muchas comidas paceñas. Las picantes Ulupicas me hacen sudar a mares, tengo el rostro encendido, acelerada la respiración y sin embargo tengo deseos de gritar a voz en cuello: ¡Más Ulupicas!

Se llevan los platos sin rastro de Jackonta y mi amigo me hace un guiño, señalándome los nuevos manjares que han dejado en la mesa. Miro y veo ¡Huarjata, señores!...¡Huarjata, amigos!

¡Cuántos hermanos cerdos habrán cedido sus carnes para que nos presenten estas tajadas sustanciosas y brillantes! ¡Cuántos gordos chanchitos ofrendarían su blanca manteca, que ribetea los morenos trozos de carne!

En una gran fuente que trae el oscuro servidor, distingo las cándidas envolturas de las Humintas, así, con N, “Humintas”, mantecosas, suaves y azucaradas. Quedamos indecisos. No sabemos si cederemos el turno a la Huarjata o a las Humintas. El amigo corta nuestra vacilación exclamando: – ¡Todo por su orden!

Y así es.

Primero comemos lentamente la Huarjata y luego desnudamos de su áspera Chala a una cándida Huminta. Descubierta su blanco cuerpo, hundimos en él nuestro férreo tenedor. Como una. Luego como otra, y otra y, otra. Cuatro Humintas han cambiado en un momento de residencia. Antes, las rugosas paredes de su cárcel de Chala. Ahora, las aterciopeladas cavernosidades del estómago, dueño y señor de nuestro cuerpo, por quien luchamos y sufrimos, para quién comemos y vivimos.

Se llevan los platos vacíos y la fuente exhausta. Creo terminada la comida pero el amigo con gesto imperioso dice: – ¡Prepárense. Viene lo mejor!

Yo pienso que lo mejor ya lo hemos comido. Sin embargo, aguardo, sin apetito ya. Irrumpe nuevamente el moreno de la sonrisa, iluminada su negra cara por el resplandor de ocho dientes enormes y blanquísimos.

¡De pie señores! ¡Alzaos y reverenciad a este plato! El brazo en alto gritad: ¡Salud, Plato paceño, salud!

En efecto, es el Plato paceño, el famoso, el que tenemos delante. Las deliciosas Papa-purejas se arrellanan magníficas en un tapiz de gruesas, habas, mientras que como hieráticos alabarderos a la vera de un trono, las tiras de queso frito, de dorado cutis, le hacen guardia de honor. Más allá, un blanco choco, de granos perlinos, mete tímidamente la punta en la espesa y bandida “Jallpahuauca”, que aguarda pacientemente su turno para ser comida e incendiar la boca al temerario.

Y como si temiese dejarnos con hambre, el propio dueño de la quinta pone sobre la mesa una gran fuente llena de ocas. De las dulcísimas ocas amarillas, que se hacen asolear largos días en los empedrados patios de las haciendas, como en los coloniales tiempos. De las ocas violetas, harinosas y azucaradas. Ciertas variedades de oca, llamadas Isaño, se hace helar en las noches invernales. Entonces se llaman Caya. Y con la Caya se prepara la rica Thayacha que es la oca helada, bañada con miel. Suele servirse en la mañana, muy temprano.

La Jallpahuaiica nos pone nuevas ansias en la boca y pronto ni Plato pazeño, ni ocas, ni pan quedan en la mesa. Estamos ahitos. Sólo el café de Yungas nos puede hacer abrir la boca una vez más. Salimos andando pesadamente y un automóvil se encarga de conducirnos hasta nuestro hotel en cuya cama muy luego caigo en un sopor precursor de la indigestión. Entonces se manifiesta la excelencia del café de Yungas, porque actuando de hada buena, aleja esa molestia. Duermo profundamente hasta el día siguiente.

## Copacabana

*El encanto del lago sagrado. El Ckausillu o Mascajo. Cómo fabrican la Pasanckalla. Los exquisitos peces del lago Titicaca.*

Entusiasmado por los datos que de Copacabana me han dado los amigos, un buen día, después de llegar en tren a Guaqui, distante unos cien kilómetros de La Paz, nos embarcamos en el *Inca* uno de los vapores que surcan el Lago Titicaca.

Después de cinco o seis horas de viaje llegamos a Copacabana. Luego de instalarnos en un hotelito paseamos por el interesante pueblo y llegamos a la orilla para admirar al majestuoso Titicaca.

Ese maravilloso Lago de esmeraldas que espejean en la belleza de sus aguas quietas, predispone al ensueño con sus ensenadas románticas que son rinconcitos de paz y de poesía. Ese Lago que copia los airosos picachos nevados, tiene pequeñas islas llenas de misterio, de monumentos prehistóricos, de poderíos pasados, de caseríos indígenas que se esfuman poco a poco en la suavidad cándida de la quietud altiplánica, mientras las pequeñas embarcaciones de Totorá, que semejan cisnes de cuellos enhiestos, delicados y frágiles, surcan las verdes aguas dejando una estela rumorosa.

Qué emoción sentí ese atardecer, contemplando extasiado, la puesta del sol, teniendo por horizonte el majestuoso Titicaca y escuchando a lo lejos, muy lejos, las melancólicas notas de la Quena evocando con su quejumbre, el espíritu de raza gloriosa.

Al día siguiente fuimos a conocer las curiosidades que tiene este interesante lugar. Nos mostraron la pequeña planta llamada Ckausillu vulgarmente Mascajo. Cortando su raíz semejante a la oca, destila un jugo lechoso, espeso y pegajoso. Destrozada la raíz y puesta a secar, se consiguen pequeños pedazos que mascados, dan la exacta sensación de estar mascando un *chewing-gum* norteamericano, constituyendo en realidad, la goma de mascar del indio que vive en las orillas del Lago Sagrado. En los mercados de la ciudad de La Paz, suelen vender pequeños atados de Mascajo.

Nos entretuvimos un rato viendo hacer la Pasanckalla, que es el maíz reventado como una flor. El indio logra hacerlo reventar así, valiéndose de la arena blanca, muy fina, que se encuentra en ciertas regiones de la orilla del Lago. El procedimiento es enteramente sencillo, e interesante. En ollas de barro o tientos tostadores llamados *Jiukis*, puestos al fuego hasta que se caldean, echan una cantidad de la arena indicada y un puñado de maíz especial. Con unas pequeñas paletas de madera agitan incesantemente el maíz hasta que revienta como una bella y blanca flor. Luego se vacía todo en un recipiente de barro cocido con la base llena de agujeros, que sirve para separar la arena del maíz.

Seguimos caminando por la orilla del Lago Sagrado. Hay varios *Yampus*, atracados y otros muchos navegando en las tranquilas aguas. Los *Yampus* son pequeñas embarcaciones de Totoras usadas para sus actividades de pesca y viajes.

Cruzan el límpido azul del cielo bandadas de rosadas Parihuanas. A lo lejos, entre las Totoras se distinguen las blancas manchas de las Guallatas, entre Chockas y ágiles Tilhui-tilhuis.

Nos, acercamos a unos pescadores Aymaras que van sacando de las redes multitud de pescados. Reconocemos el riquísimo Suche, que es el fiel retrato del congrio, tamaño, color y sabor exquisito, el negruzco Ckarachi, la amarillenta Boğa que, frita en aceite y rebozada en pan molido, es un bocado delicioso. Más tarde, en unos cestos, vimos miles de *Ispis*, y *Ckesis*, los diminutos peces que secos y salados se consumen en gran cantidad en los mercados de La Paz y Oruro. Por último vimos el rojizo Humanto de carne tan sabrosa.

Los indios de la orilla del Lago tienen una habilidad especial para sacar el cuero a los Suches, que es resistente, flexible y muy vistoso. Sirve, con bastante éxito para la confección de carteras, cinturones y zapatos.

Los indios pescan utilizando un curiosísimo sistema, además de usar las redes. Al remo con que impulsan sus *Yampus* le añaden unas púas de alambre grueso con las que ensartan a los peces. A esta especie de arpón lo llaman *Majaña*. Al remo lo distinguen con el nombre de *Nockeña*.