



Ilustraciones
Christian Ramirez

BULLABESA O PARIHUELA ... ¿QUÉ PREFIERES?

Algunos amantes de mitología greco-romana dicen que Venus, celosa de Anfrite (diosa de los mares tranquilos), preparo la BULLABESA para adormilar a su consorte Vulcano, ya que el Dios del Fuego, esperaba a Anfrite entre las olas marinas.

La definición mas simple de "Bullabesa" es: "Plato de pescados hervidos y aromatizados," además es originario de la cocina provenzal.

Muchos dicen que la palabra francesa "Provençal" significa en nuestro idioma (español) "Provincia". Nada mas equivocado. Provenza, que en francés es "Provence" es una ciudad del sudeste de Francia, su lenguaje madre es el "OCCTIANO" o "Lengua de Oc", antiguo romance europeo. Provenza colinda con el mar Mediterráneo, en su territorio se encuentra las afamadas zonas de vacaciones llamadas "Costa Azul".

Auguste Escoffier, uno de los más afamados cocineros de Francia, que comenzó como ayudante de cocina en el ejército francés definía a esta preparación como "Caldo del Sol",

Curnonsky, llamado "El Príncipe de los Cocineros" cuyo nombre real fue Maurice Edmond Saillant quien dijo que "La cocina es cocina cuando las cosas tienen el gusto de lo que son", llamaba a la Sopa Bullabesa, "Sopa de Oro", y la máxima perfección de esta exquisitez se alcanza en Marsella.

La palabra Bullabesa se origina de dos verbos "Bouillir" que significa hervir y "Abiasser" cuya traducción sería reducir. Según otras opiniones muy atendibles dice que nace de "bouillir", hervir y de "baisse" que significa desechos. Muchos de mis amigos y yo me incluyo en ello, afirmamos que esta segunda definición es la mas correcta. Ya que es un plato de pescadores y que estos a lo largo de la historia fueron hombres pobres. Además, las bullabesas más autóctonas utilizan como elemento mas importante un pescado de consumo de las clases mas populares llamado cabracho, el mismo que pertenece a la familia de los Escorpénidos, otros lo conocen como rascacio colorado, kabrarroka o diablo de mar, debido a su extraño aspecto y a su llamativo color rojo.

De la misma familia que el cabracho es la peruana cabrilla. La mejor forma de probar su origen humilde se encuentra en la rebanada de pan que se le pone al servir el plato. Los franceses ya lo servían en sus platos alrededor de 1895, ya que en estos años el naturalista francés y muy amante de la cocina J. B. Reboul en su obra "La Cocina Provençal" explica que existen alrededor de 40 pescados adecuados para preparar la bullabesa.

Alrededor de 200 años después de Cristo, en el Perú, llego a su máximo esplendor una gran Cultura, llamada MOCHICA, y uno de sus autoridades mas emblemáticas es el conocido hoy como "Señor de Sipan", la lengua que se utilizaba era el "Muchec", en su tumba se encontró muchas ofrendas entre ellos alimentos porque los Mochicas consideraban al alimento como el puente o camino al mundo de los espíritus. Los Mochicas y posteriormente los Chimues se desarrollaron en lo que hoy es la región de Lambayeque y La Libertad y estas ciudades son sinónimo de excelencia culinaria. Uno de sus platos más antiguos es LA PARIHUELA., algunos dicen que fue Occhocalo como cocinero de Naylamp quien fue el primer cocinero que lo preparo para que Naylamp se adormeciera. Otros definen y afirman que la Parihuela es: "La Sopa del Sol", y que el pescado que se debe usar es la cabrilla

Si revisamos los ingredientes y la forma de preparar entre la Parihuela y la Bullabesa, encontramos mucha similitud. Ambos son ahora la mejor muestra de un plato de pescadores y que puesto en restaurantes se convierten en delicias en base de alimentos marinos.

La palabra Parihuela se origina de dos verbos: "Paray" o "Puruy" que significa hacer agua, crear agua o mojar algo y "Hueluy" cuya traducción sería reducir o empequeñecer. Hay que tener en cuenta que idioma Aymara (antigua lengua Inca) era un idioma descrip-

tivo, y la Parihuela como preparación prehispánica es una sopa que a base de pescados y mariscos que, llevados a una cocción larga, los pescados y mariscos (ingredientes principales) casi desaparecen convirtiéndose en pequeños trozos, los mismos que dan un aroma y sabor inigualable a este platito. Otro de sus ingredientes principales es la Chicha de Jora, el mismo que le aporta un suave sabor del fermento del maíz en su estado de “jora”.

Tanto la Parihuela como la Bullabesa tienen como guarnición el pan de cada día y mucho mejor si es tostado con mantequilla y ajos. La similitud también se da en la forma de servir, en dos platos: El caldo caliente de la Parihuela en una taza y en un plato hondo se pone filetes de pescado, langostinos, conchas de abanico y camarones, los mismos que están salpicados de ají y perejil. Igual sucede con la Bullabesa

Aunque en el Perú, el consumo de la Parihuela es un “levanta muertos”, cierto es que tomando un solo plato el comensal entra a un irrenunciable sopor y deseo de dormir.

Si bien los franceses están orgullosos de su Bullabesa, el peruano lo está de su Parihuela.

Rodolfo “Locrito” TAFUR