

Puesto de pie, mi homenaje al batán

Humberto Rodríguez Pastor

Universidad Nacional Mayor de San Marcos/Universidad San Martín de

Porres (Perú)

Si es que no se desea comer el ají cortado en pequeños cuadraditos, es asunto fácil, en las cocinas de las ciudades y muchos otros poblados peruanos, molerlo en licuadora o comprarlo ya molido en los mercados. Para licuarlo hay que agregar agua, sobre todo si se trata de algún ají deshidratado (mirasol o panca) y, después, según el plato que se va a preparar, hay muchas maneras de continuar: va a la olla mezclado con otros ingredientes para el aderezo de alguna vianda; se le añaden otros insumos para preparar alguna salsa (*japche*, *ocopa*, *huancaína*); o así en su pureza, sin mayores complicaciones, se coloca el rocoto molido en un pequeño recipiente y se le ubica en alguna parte de la mesa para que los comensales se sirvan a su gusto y a la medida de su tolerancia.

En el pasado fue diferente, igual que en los actuales poblados donde aún no llega la electricidad. En ellos, y en miles de pueblos, peruanos y bolivianos sobre todo, aún se usan y tienen plena vigencia el batán o el mortero. Este valor de uso ha existido durante miles de años. Sin batán no hubiera habido mucho de la antigua ni de la actual comida peruana; por eso, puesto de pie, escribo ofreciendo mi homenaje a este instrumento culinario al que en castellano llamamos *batán*.

¿Qué es un batán?

Damos una de las tantas definiciones, escogida por la calidad académica de quien la ofrece: “Batán.- Piedra dura, con una cara plana (*maray*), sobre la cual se extiende granos u otras sustancias para ser molidas por medio del roce y el golpe de otra piedra, en forma de rodillo, llamada mano o *tunay*” (Pulgar Vidal, 1967: 33).

66

Para consumir algún tipo de ají, secularmente se espera que esté cortado en pedacitos o molido o *ñuto*, como se dice en quechua y, para el molido, el batán siempre ha estado presente en todos los hogares andinos. La pétreo base de abajo es una superficie totalmente plana, aunque con el uso se va formando una concavidad, y la piedra con la que se muele tiene forma de media luna para que pueda desplazarse y triturar el insumo alimenticio que se le ponga debajo.

Vivimos tiempos en que el milenario batán va siendo sustituido por la licuadora. Hay nostalgia por él: casi son dos monolitos que están en el corazón y en la memoria de los poseedores de la cultura andina. De eso y mucho más trataremos a continuación.

Experiencia, amplia difusión y muchos conocimientos

El batán aparece entre los peruanos de la prehistoria cuando comienzan a abandonar –a través de muchos siglos– el nomadismo para volverse sedentarios. Es decir, ello ocurrió hace unos cinco mil años cuando ya se

lograba la domesticación de numerosas plantas y animales, cuando ya se usaba cerámica y existía una organización social más compleja, en la que la comercialización por trueque ya contaba con rutas, medidas, equivalencias y hábitos. Antes de este tiempo, no tenía sentido cargar piedras pesadas si se iba a recorrer largos trechos buscando presas de caza; sin embargo, y según las evidencias, entre los instrumentos líticos que usaban los cazadores-recolectores había uno parecido a una mano de molienda¹.

A pesar del tiempo transcurrido, es conocido a través de generaciones que las piedras que conforman el batán fácilmente se encuentran en los cauces de los ríos. Deben ser de cantera lisa, canto rodado no arenoso, para que no se desmorone al momento de la molienda. Una campesina de los Andes, de tiempos actuales, expresa así esta sabiduría secular: “no tiene que ser de piedra arenisca porque se acaba rápido y, además, llega a raspase y sale tierra”². Otra señora, puneña santarrosina, explica cuando se le pregunta qué es un batán: “Batancito es eso de piedra especial. No es piedra arenosa. Tiene que ser lisa porque la piedra esa medio arenosa sale tierra y no sirve. ¿Esto de dónde lo habrán traído? Se le dice *uchu kutana* y a la piedra redonda le dicen *murq’u*” (Blanca, 52 años, de Santa Rosa, Melgar, Puno).

En Huancayo hay un lugar especial denominado Batanyacu, pequeño barrio (Suárez, 1967) donde la gente se abastece de estas piedras escogiendo las adecuadas. Lo mismo se dice del mortero o la “bola” que sirve para chancar,

¹ Al respecto ver subcapítulo *Leña y batanes*, en León, Elmo, 2013, 14 000 años de alimentación en el Perú, Lima, Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres, pp. 519-522.

² Información recogida por la estudiante de antropología de la Universidad Nacional del Altiplano, Aida Nardy Mamani Quispe, agosto 2009.

que tiene que ser también de canto rodado. En otras partes de la sierra –por ejemplo en Cuzco– se recoge del río grandes piedras que se llevan al taller del picapedrero, quien le da formas precisas al *tunay*; redondea la piedra y talla asas en las puntas de la media luna para hacerlas más manipulables y seguras.

En Pucallpa, a la parte de abajo la llaman batán y es hecha de la dura madera del *shungu* (*Spodias mombim* L.). La piedra que va encima, designada como moledora o mazo, es recogida del río. En la selva baja, donde hay escasez de piedras, ambas partes del batán se hacen con alguna madera dura. En los poblados amazónicos, no faltan artesanos que, con instrumentos de carpintería, forman una hondonada en la parte de abajo del batán, ni tan profunda ni tan superficial, para que ahí se muele con el mazo. En Piura, donde tienen algarrobo a la mano y en cantidad, cuya madera se caracteriza por su dureza, lo utilizan para hacer batanes tallados; los artesanos que los confeccionan cobran por el trabajo o encargan a un familiar que los ofrezcan en los mercados.

La palabra castellana *batán*

En el *Diccionario de la Real Academia de la Lengua* (DRAE) se indica que un batán es una piedra plana sobre la que va otra piedra de base curva (u oblonga); a esta última se le da movimientos oscilatorios y, de esta manera, se muele granos, café y ají, etc. (2001, tomo 2: 202). Esta misma fuente indica que el origen podría ser la voz árabe hispánica *batán*. Joan Corominas dice lo mismo pero escribe *battán*. La primera fuente indica que este instrumento es usado en Bolivia y Perú; la segunda indica que se emplea en Ecuador y Perú;

incluso para algunos autores esta palabra es un peruanismo. En la enciclopedia de Martín Alonso, se precisa que (el batán) puede ser de piedra o de madera y se usa para moler granos (Alonso, 1958: 662). Ningún diccionario menciona la existencia del batán en otra parte que no sea en los países andinos, aunque sí dan información sobre esta misma palabra pero con otras acepciones. Moler granos o yerbas aromáticas es una necesidad culinaria en muchos lugares; por eso, de manera paralela, se han ido creando instrumentos parecidos al batán; por ejemplo, en México lo llaman *metate* y un diccionario lo define así: “Piedra de moler cuadrilonga, sostenida en tres pies, sobre la cual las mujeres muelen ordinariamente el maíz, el cacao y otros granos (Salvat Editores, 2004: 10097).

El vocablo *batán*, con el contenido que conocemos, parece que recién se comenzó a usar a fines del siglo XVI. Garcilaso de la Vega, describiendo cómo se empleaba este instrumento, nos dice que la persona que lo está usando “recoge en medio de la losa, con una mano, lo que está moliendo para remolerlo, y con la otra tiene la piedra, la cual con alguna semejanza podríamos llamar batán” (Garcilaso de la Vega, 1959: 462). Además de la evidente timidez con la que escribe, lo que no precisa Garcilaso es a qué se asemeja ese utensilio.

Martín Alonso explica que, desde el siglo XV hasta el XX, en España el vocablo *batán* se refiere a una “máquina hidráulica compuesta de gruesos mazos de madera movidos por un eje, para golpear, desengrasar y enfurtir (dar el cuerpo correspondiente a) los paños”. A partir de este referente (los golpes de mazo) es que la misma palabra cambió en el sentido con el que lo conocemos en los

países andinos. Aquí en estos territorios, hemos creado las palabras “batanear” y “molinar”, que significan utilizar el batán; no usamos las voces castellanas “batanar” o “abatanar”.

En el *Vocabulario de peruanismos* de Miguel Ángel Ugarte Chamorro, se precisa que en Piura el batán es una pieza de algarrobo sobre la que se muelen alimentos y, a continuación, agrega algo que tiene cierta trascendencia: (batán) también se refiere a las “caderas de una persona” (Ugarte Chamorro, 1997: 46). Confirmando este uso, que no solo es del argot limeño como cree Guillermo E. Bendezú, *batán* son las “posaderas, nalgas, culo” y pone de ejemplo una frase de la jerga criolla: “lenteen cumpas a ese batán antiguo” (Bendezú, 1977: 84). Sobre todas estas semejanzas, hay expresiones en poemas, narraciones, décimas, chistes, adivinanzas, como se verá posteriormente.

70

El batán en lenguas nativas peruanas

En quechua, según Diego Gonzales Holguín, “*maray*, *muray* o *maran* es la piedra de base plana que está debaxo; la de arriba es *cutana*, *urcun* o *tunay*; la de arriba y de abajo juntas es *maran nintin* o *maraynintin*” (Gonzales Holguín, 1989: 57). Y la palabra *konani* o *cutani* se ha usado desde siempre para indicar que se está moliendo “*como en batán entre piedras*”.

Encontramos variaciones en cuanto a la parte plana, según dónde proceda el quechua: en Cusco es *maran*; en Ayacucho *maraj*; en Junín *malay*; y en Áncash *maray* (Propaganda Fide del Perú, 1998: 82).

Según José M.B. Farfán, en Chile usan el vocablo *maray* (batán, piedra para moler), que es un quechuismo derivado de *maran*, para designar un molino de piedra que sirve para triturar minerales, granos, etc. (Farfán, 1959: 25).

En un diccionario aimara-castellano-aimara, la palabra *peqaña* significa *moler* y también se traduce por *batán*. La base plana no tiene un vocablo preciso: en cambio, el brazo curvado es denominado *peqaña ampara*. Y, si solo consideramos ese término en su significado de moler, hay varias voces que de ella se derivan como *peqaquipaña*, que es moler rápidamente; *peqjaña*, que significa moler bien; *peqjayana*, que se traduce por hacer moler; *peqsuña*, que se usa cuando se trata de moler en cantidad; y *pesqaña*, que es cuando recién comienza la molienda (Deza Galindo, 1989: 138).

Información de trabajo de campo³ en el altiplano precisa que la voz aimara *pek'aña* (*sic*) se refiere a la piedra mediana que es la que muele y *pek'aña k'ala* es la piedra grande que sirve de base o soporte para moler. Es sobre esta última piedra que son aplastados, triturados y molidos el ají y muchos otros productos como el maíz para sopa, chuño, quinua y hasta carnes secas.

Conforme uno se acerca a la realidad rural campesina de los Andes, lo referente al uso del batán es más complejo de lo que puede decir el conjunto de diccionarios. Por ejemplo, en cada casa de los habitantes del distrito de Capachica (provincia de Huancané, Puno), existen dos batanes, uno grande y otro pequeño. Para una molienda de ají destinada al consumo diario familiar, se usa el pequeño, que, en la comunidad Pomaoca, llaman *uchu kutana* y está

³ Información recogida por la estudiante de antropología de la Universidad Nacional del Altiplano, Aida Nardy Mamani Quispe, agosto 2009.

junto al mortero o *murq'u*. El *uchu kutana* también sirve para moler el chuño, pimienta, palillo, comino y otros productos duros. El batán grande tiene el nombre de *piqana*, que es la base, y la *marana*, que es su complemento. Cuando se tiene que asumir una fiesta comunal o familiar y se necesita preparar mayor cantidad de ají, así como moler mucho maíz u otros granos (cebada, trigo, quinua) o chuño, entonces se usa el batán grande. Y, en palabras de un campesino de la altipampa llamado Manuel, de 65 años: “Allá lo típico es agarrar el *uchu kutana* y prepararlo ahí mismo en la piedra que tenemos ahí, no en molino, sino así con la mano. Esa es la forma de preparación”.

En la sierra de Cajamarca se denomina batán ajicero (lo dicen en castellano) a uno de pequeñas proporciones, utilizado principalmente en la molienda de ajíes, hierbas aromáticas y especias. También existe el batán harinero, que es de mayor tamaño, y el batán para café, en el que no conviene moler otro insumo. El batán consta de una base de piedra plana o cavada, la *paltancha*, y otra alargada llamada *chungo*, también en piedra (Zapata, 2006: 100-101).

Según Carlos Camino Calderón, la voz *chungo* es quechua y significa *piedra, canto rodado*. Explica que, en el norte, donde la gente es tan aficionada a los “pepianes y espesados”, el ají es condimento principal de las comidas, el *chungo* y el batán tienen un importantísimo papel, y no faltan ni en el más humilde rancho de totora. Nos cuenta además que, cuando un etenano o un monsefuano que regresa de “so monte” con el calabazo de la chicha agotado y la alforja huérfana de mote y caballa, oye el ruido del *chungo* que alegremente “repiquetea” sobre el batán, se tira del “piajeno”, lo amarra al horcón de la

ramada y, con el corazón rebotante de agradecimiento, abraza a la china que le está preparando el almuerzo (Camino Calderón, 1945: 96). El pequeño error de este autor es considerar como quechua la palabra *chungo*. Efectivamente es la piedra que sirve para moler, pero proviene de la lengua extinguida *culle* (Cuba, 1999), que se habló en la zona de Pallasca (Áncash), Huamachuco (La Libertad) y Cajabamba (Cajamarca).

Otra lengua extinguida hace un poco más de un siglo es la mochica, cuyos últimos hablantes fueron escuchados y grabados por Hans Heinrich Brüning (1848-1928), lo que le sirvió para hacer un diccionario en el que se consigna que la voz *jjik* es *batán*, *moler* es *tsib*, y una manera imperativa de *mandar a moler ají* es *ántše çipa ãp*. Y en cuanto a la palabra *ají*, cuando es seco, se dice *ãp* y cuando es verde *ũçep*. Y en tono imperativo, para que alguien no machuque el ají, se le dice *ámos çökuk tšo ãp* (Brüning, 2004).

Según el diccionario de Sergio Zapata, en la provincia norteña de Ayabaca se llama *juntana*. En Piura también se llama batán a la pieza de algarrobo sobre la cual se muelen los alimentos, la piedra para moler se llama *coyota* o *mushca*. En Arequipa la base plana se llama chaqueta (Zapata, *op. cit.*).

Una descripción de hace más de cuatro siglos acerca del manejo del batán nos la ofrece Garcilaso de la Vega:

No molían en morteros, aunque los alcanzaron, porque en ellos se muele a fuerza de brazos por los golpes que dan, y la piedra como media luna, con el peso que tiene, muele lo que toma debajo, y la india la trae con facilidad por la forma que tiene, subiéndola y bajándola de una parte a otra, y de cuando en cuando recoge en medio de la losa, con la una mano, lo que está moliendo para remolerlo, y con la otra tiene la piedra, la cual con alguna semejanza podríamos llamar batán, por los golpes que le hacen dar a una mano y a otra. Todavía se están con esta manera de moler para lo que han menester (Garcilaso de la Vega, 1959: 463).

74

A esta descripción tal vez solo le faltaría remarcar que *batanear* es una labor de mujeres y que pocas veces los hombres realizan⁴. El peso de la piedra como media luna y la fuerza de los brazos “de la india” son los que realmente muelen, ella la hace bailar en forma cruzada, “subiéndola y bajándola de una parte a otra” produciendo un ruido rítmico; y como lo que se está moliendo se esparce a lo largo de la piedra plana, ella de cuando en cuando se detiene y con una de sus manos recoge y concentra lo molido para remolerlo, y con la otra mano sostiene la piedra ovalada. De esta manera, si se está triturando ají, lo ya bataneado, que siempre se hace con energía, salpica por las inmediaciones; por eso, en la actualidad es muy útil una cosa tan sencilla como

⁴ En la campiña cercana al pueblo de Urubamba, una señora de muchos años que se llama Lucía Alegre de Hinojosa y que tuvo como profesión hacer chicha de jora –aún la prepara pero con la ayuda de su hija Clorinda– me informó (enero 2010) que hacía medio siglo había un señor que estaba por los 95 años, y que aún por entonces molía en batán la jora de varias personas que tenían sus chicherías, con este fin iba de una en una y en el batán de cada una de ellas se ponía a batanear hasta que acababa con su trabajo por el cual, por supuesto, cobraba. Es decir, se trataba de una persona cuya profesión era moler en batán la jora que luego terminaría siendo chicha.

el mandil de plástico. El ruido que se produce al realizarse el molido se llama *tangran-pungrún* (Pulgar Vidal, 1967: 149) en Huánuco. Javier Pulgar Vidal la considera una voz semi-onomatopéyica por el sonido que hace quien manipula el batán y que se escucha en los alrededores.

De acuerdo a lo avanzado, en el batán se muelen muchos comestibles según los requerimientos del que batanea, aunque debemos adelantar que no solo se muele comestibles. En Caral, un centro arqueológico muy antiguo de la costa central peruana, este instrumento también fue útil para moler tierras de colores que luego, con algo de agua, se utilizaban como pintura de paredes; esto ocurría hace más de cuatro mil años.

75

Mejor sabor con el batán

Quienes utilizan el batán aseguran que lo que sale de allí tiene mejor sabor que si se usara licuadora. Se trata de gente mayor, muy apegada a sus costumbres y a algunos buenos hábitos, por lo general de pueblos alejados de las grandes urbes. Ellos ofrecen una serie de explicaciones: “la preparación en batán sale más rica, porque es más natural; el batán brinda al ají un saborcito especial; además, con ello ahorras electricidad y es más divertido”.

En Ayacucho explican el proceso de una forma atractiva: “los molidos tienen gusto porque doña María (batán) y don Tomás (mano del batán) muelen cantando y bailando” (Carrasco, 2014: 50) En algunos otros pueblos, como Quilca en el valle del Mantaro (Junín), cuando llegó la modernidad junto con la electricidad, los batanes quedaron dentro de las casas, olvidados en algún rincón oscuro (siempre cerca de la cocina), sin uso, casi como piezas de un

museo, pero plenos de añoranzas: “allí mi abuelita bataneaba, era experta”⁵. En muchos lugares de la sierra y de la costa, un buen batán se legaba a una de las hijas de la familia; era parte de la “riqueza” y del patrimonio que debía dejarse a quien correspondía y ella a su vez ya debía ir pensando en el siguiente traspaso generacional. Saber trabajar en el batán era muestra de ser hacendosa y buena ama de casa. En un pueblo huancavelicano (anexo Viñas, Acobambilla), en años pasados una novia, antes de casarse, tenía que demostrar su habilidad en el uso del batán ante sus suegros. Si lo hacía bien estaba apta para asumir las obligaciones de una mujer casada.

Lilia Mayorga, natural del pueblo afro Zaña en Lambayeque, nos cuenta lo siguiente:

Recuerdo cómo mi abuela, Magdalena Valdivia Ayes, molía el ají en su batán para acompañar unos ricos frijoles con conejo estofado o para mezclarlo con la masa de los tamales. Me encantaba ver su rítmico movimiento, pero las veces que yo intentaba moler no podía con la mano –así se llama la piedra de moler– que pesaba mucho. Entendí que no era fuerza sino maña, maña que nunca logré aprender. Pero tampoco me la pasé intentándolo ya que mi mamá no siguió con la tradición: aunque sabía usarlo, en casa no teníamos batán⁶.

Un proceso parecido al de Quilca se repite en el distrito de Típán⁷ (Castilla, Arequipa), donde, según dicen los pobladores actuales, el batán no es muy utilizado, solo por las abuelitas. Agregan que con la electricidad es más fácil

⁵ Trabajo de campo del autor en el valle del Mantaro, junio 2009

⁶ Información escrita inédita que Lilia Mayorga le ofreció al autor.

⁷ Aquí el batán es plano y grande y la piedra con la que se muele tiene una especie de cachitos como “media luna”.

preparar ocopa⁸ en licuadora. Pero el llatan⁹ se hace aún en batán porque aseguran que el sabor es diferente, mantiene su esencia porque no se agrega agua.

Obedeciendo a esa silenciosa atracción por lo ancestral, una migrante hizo el esfuerzo de traer desde el río Colca piedras para su batán. Las instaló en su casa en la ciudad del Misti y las considera infaltables en su cocina. Dice que todos sus hijos saben moler en batán, que en la licuadora no es tan rico el llatan que acompaña la comida, ni el ají molido para los aderezos (Benites, 2014: 108).

Pero, como resultado del uso de estos modernos artefactos, en pueblos de Arequipa y, en muchos otros lugares, se observa que las nuevas generaciones poco a poco van dejando de lado la costumbre de sus ancestros, olvidando lo tradicional que los identifica como verdaderos arequipeños. El batán tal vez ya no sea utilizado de acá a unos cuantos años, pero fue parte de una tradición y un elemento importantísimo en los hogares de Arequipa.

En el pueblo de Virú, a 46 kilómetros al sur de Trujillo, la licuadora ha reemplazado al batán en los hogares, a pesar de que se considera que el sabor del ají molido es más agradable si se muele en batán. Esto ocurre porque las señoras que antes lo hacían ya no tienen las fuerzas necesarias y porque, para la nueva generación, es más cómodo el uso de la licuadora, además de permitir ganar tiempo. La tradición se va perdiendo, pero todavía los hogares

⁸ En varios lugares de Arequipa, la palabra ocopa no designa a la salsa tan conocida y considerada, sirve para señalar al ají molido al que se le agrega cualquier otro ingrediente o más de uno.

⁹ En el sur andino, llatan es el rocoto molido para poner en la mesa. En cada casa pueden añadirle cualquier ingrediente y no cambia de nombre.

conservan sus batanes para hacer comidas especiales en ocasiones importantes.

En Ascope, igualmente en La Libertad, una vendedora de ajíes, que muele de 30 a 40 rocotos diarios, nos ofrece su testimonio. Señala que una de las ventajas del uso del batán es que el ají, el rocoto o el ajo que se muelen duran más porque casi no se usa agua:

El ají colorado lo remojo en las nohecitas. Al día siguiente lo lavo bien; lo enjuago; de ahí lo muelo en batán. Solamente es ají, nada más, con un poquito de sal y un poquito de agua, casi nada. Lo muelo nada más y queda así, espesito (...). Por eso, la cantidad que yo doy es poca (...). En otro lado dan bastante pero es mezclado con agua. El ajo también es molido a batán. Todos los ajíes que yo muelo son molidos a batán.

También el rocoto lo muelo con la berenjena. Lo pico chiquito, chiquito y lo muelo (...). Rocoto con chilche, escabeche solo, culantro molido también. Todo molido en batán porque la calidad es mejor. Tiene más sabor que la licuadora. Además se le echa menos agua que en la licuadora y, mientras menos agua tiene, más te dura el ají. Por ejemplo, algunas caseras dicen que mi ají les dura una semana. El ají amarillo lo muelo igual que el colorado. Se sigue el mismo procedimiento (Elías, 2014: 51).

El mercado de La Aurora en el Cercado de Lima, conocido desde hace más de seis décadas, tiene fieles compradores de otros barrios. Allí, hasta hace poco, había una vendedora de ají molido llamada María –parece que era la única en toda Lima– que al mismo tiempo molía ají en licuadora y en batán. Su instrumento de dos piedras lo tenía en el mismo mercado y, evidentemente, cobraba algo más cuando el molido era resultado de su esfuerzo de batanear.

El mortero

El mortero es un utensilio que, de manera paralela, ha aparecido en muchas partes del mundo, y se conoce desde la prehistoria. Según Duchase, “Aparte del cuchillo, el mortero es sin duda el utensilio utilizado desde más antiguo en la preparación cotidiana de alimentos” (Duchase, 2004: 229).

En nuestra prehistoria no ha sido muy diferente: entre los utensilios de piedra que los arqueólogos han encontrado, no faltan morteros¹⁰. Según el diccionario de González Holguín, *mortero* se traduce al quechua como *mutcca vchuyyana*. La continuidad de la palabra en el quechua de hoy persiste porque el instrumento culinario no ha perdido vigencia. En tiempos actuales, en Chaupihuaranga (Chacayán, Pasco)¹¹, el ají se muele en el batán (el *maray* más el *tunay*), al igual que la quinua, maíz (para mazamorra) y el choclo para la humita. En cambio en el mortero (compuesto por *collota*, en su parte interior, y la piedra llamada *mushca*) se muele para el caldo verde. En la provincia de Vilcas Huamán, Ayacucho, la *mushca* vendría a ser parecido al “cojudito” del norte, y la piedra para moler es lo que se denomina *collota*. Batán y mortero aún son y por mucho tiempo serán la grata compañía de las cocineras de nuestros Andes, pero también sucumbirán ante la modernidad y ante la comodidad del menor esfuerzo.

¹⁰ Leon, Elmo, Op.cit.

¹¹ Chaupihuaranga es una zona en la región de Pasco, habitada por varias comunidades que están aproximadamente a 3.550 msnm. La capital distrital es Chacayán, que tiene unos cuatro mil habitantes.

El batán y las caderas femeninas

En pueblos andinos con pobladores quechuahablantes, e igual en aimarahablantes, se trate de conversación diaria, cuentos, chistes o adivinanzas, al batán lo comparan con las caderas humanas (más con las femeninas por ser más pronunciadas). Y como está compuesto por dos piedras, una sobre la otra, y su uso produce un movimiento con sonido rítmico, semejan las relaciones sexuales de hombre y mujer o también la persecución masculina a la dama.

En una adivinanza quechua se hace la pregunta *Marayacha pasña piñakuptin Umascha maqta Kallpakachachkan*, que en castellano libre significa “Cuando la cholita María se molesta, el cholito Tomás la corretea”. Respuesta: *Maraywan tunay* (“El batán (parte de abajo) y el mortero (parte de arriba)”¹²).

Una estampa lambayecana de hace varias décadas atrás nos muestra la costumbre pueblerina en cualquier domingo de Semana Santa de que, una vez finalizada la misa y junto con el ruido de cohetes y bombardas, “las gentes” (*sic*) buscaba comer empanadas para lo cual iban a uno de los dos sitios donde las ofrecían: donde el “Mono Fernández” se hacían en batea, y donde las Millán (o las Millanes) había que ir por los atributos físicos de las hermanas. La nota humorística es como sigue:

La misa había comenzado (un Domingo de Resurrección) a las seis o siete de la mañana, que era seguida de una bulliciosa diana, con

¹² Lara Irala, 1981: 96-98. Procedencia: localidad de Las Nazarenas, departamento de Ayacucho, provincia de Huamanga. D. A. residente campesina, analfabeta, trabajadora doméstica.

cohetes, ruedas y bombardas. Después, las gentes se dedicaban a comer empanadas de dulce del “Mono Fernández” o de “las Millanes”, que se pregonaban así, respectivamente:

A las empanadas

hechas en batea.

A la mujer que es mala

palo con'ea.

A las empanadas

De “ña Millán”,

que tiene “poto”

de batán (León Barandiarán, 1935: 394)

Y, en lengua castellana, Luis Felipe Angell “Sofocleto” nos ha dejado algunas décimas referidas a las inquietadoras caderas de las mujeres. Transcribimos una como muestra:

¡Maldito vaivén!

¡Quisiera que me molieras

con ese hermoso batán

que parecen, cuando van

moviéndose, tus caderas...!

Sé muy bien que si lo hicieras

quedaría hecho puré.

Pero además de eso sé

que, si bien me molería,

yo el batán te dejaría

convertido en un bisté...(Angell, 2012: 139)

Palabras finales

Hacer historia de nuestras costumbres alimenticias en el Perú casi es una práctica de estas últimas décadas seguramente a partir del autodescubrimiento entre peruanos que tenemos una inmensa variedad de platos que nos parecen exquisitos. Esto mismo ha sido corroborado cuando nuestras viandas han salido al extranjero. Entonces, solo que lo que se ha presentado para afuera son algunos de esos platillos y algunos de los insumos comestibles. Y el hacer historia se ha restringido a saber el pasado de los platos (cuándo aparecen, cuáles son sus orígenes) y de solo algunos productos vegetales con miles de años entre los peruanos. Poco ha interesado conocer el pasado de los utensilios y técnicas culinarias. Me interesó el batán porque lo he vivido al igual que le ha sucedido a otras personas que no son ya jóvenes. Seguramente queda aún su uso, pero la ley del menor esfuerzo, es decir, la licuadora, tiene ganada ya una batalla. Eso es bien claro cuando uno hace trabajo de campo y se constata que cuando llega la electricidad llega la línea blanca (cocinas, lavadoras, batidoras, etc.). Y nos parecía injusto que, sin tener la menor duda y sin tener el menor agradecimiento, los peruanos echáramos al olvido al *maray* y al *tunay*.

Bibliografía

-Alonso, Martín, 1958, Enciclopedia del idioma, Madrid, Aguilar.

Rodríguez Pastor «Puesto de pie, mi homenaje al batán», *Summa Humanitatis*, vol. 7, nr. 2 (2014), pp. 65-85

-Álvarez Vita, Juan, 2009, Diccionario de peruanismos. El habla castellana del Perú, (segunda edición), Lima, Universidad Alas Peruanas.

-Angell, Luis Felipe/ Sofocleto, 2002, "Décimas I", en Obras completas, tomo 13, Lima.

-Bendezú Neyra, Guillermo, 1977, Diccionario del argot limeño o jerga criolla del Perú, Lima, Editorial e Importadora Lima.

-Benites, Paula, "El rocoto y el ají en Arequipa", en Rodríguez Pastor, Humberto, 2014, El ají peruano en sus regiones y pueblos, Lima, Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres.

-Brüning, Hans Heinrich, 2004, Diccionario mochica, Lima, Universidad de San Martín de Porres.

-Camino Calderón, Carlos, 1945, Diccionario folklórico del Perú, Lima, CIP.

-Carrasco Atachao, Rebeca Nely, "Ayacucho: (re) descubriendo un rincón de ajíes y rocotos silvestres", en Rodríguez Pastor, Humberto, 2014, El ají peruano en sus regiones y pueblos, Lima, Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres.

-Deza Galindo, Juan Francisco, 1989, Jaya mara aru. Diccionario aymara-castellano, castellano-aymara, Lima, Concytec.

-Duchase, Alain, 2004, Diccionario del amante de la cocina, Barcelona, Paidós Ibérica.

-Elías Minaya, José, "El ají en La Libertad", en Rogríguez Pastor, Humberto, 2014, El ají peruano en sus regiones y pueblos, Lima, Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres.

84

-Garcilaso de la Vega, Inca, 1959, Comentarios reales de los incas, Lima, Librería Internacional del Perú S.A.

-Gonzales Holguín, Diego, 1989, Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada Lengua quechua o del Inca (tercera edición), Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

-León, Elmo, 2013, 14 000 años de alimentación en el Perú, Lima, Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres.

-León Barandiarán, Augusto, 1935, A golpe del arpa: folk-lore lambayecano de humorismo y sus costumbres, Lima, A. León Barandiarán y R. Paredes.

-Propaganda Fide del Perú, 1998 [1905], Vocabulario políglota incaico, Lima, Ministerio de Educación.

-Pulgar Vidal, Javier, 1967, Notas para un diccionario de huanuqueñismos. Y otros peruanismos que se emplean en el departamento de Huánuco. Lima.

-Real Academia Española, 2001, Diccionario de la lengua española (vigésima segunda edición), Madrid, Espasa Calpe.

-Rodríguez Pastor, Humberto, 2014, El ají peruano en sus regiones y pueblos, Lima, Fondo editorial de la Universidad San Martín de Porres.

-Salvat Editores, 2004, La Enciclopedia, Madrid, Salvat.

-Santo Tomás, Domingo de, 2006 [1560], Lexicón, o vocabulario de la lengua general del Perú. Cuzco, Convento de Santo Domingo-Qorikancha.

-Suárez Osorio, Miguel, 1967, Literatura regional. Huancaínismos, Huancayo.

-Ugarte Chamorro, Miguel Ángel, 1997, Vocabulario de peruanismos, Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

-Zapata Acha, Sergio, 2006, Diccionario de gastronomía peruana tradicional, Lima, Universidad de San Martín de Porres.

Recibido: 26 de octubre 2013

Primera evaluación: 15 de enero 2014

Segunda evaluación: 22 de enero 2014

Aceptación: 10 de agosto 2014