



G. Guillermo Silva R.

Los Batanes

El batán está compuesto por una piedra lisa o de granito, un poco ahuecada y sobre ella otra piedra en forma de media luna (chungo) en la cual se muelen alimentos. El origen de la palabra podría ser árabe. En quechua, “maray” es la piedra de base que esta debajo, la de arriba “tunay”, aunque hay variaciones según el lugar. En aimara se denomina “peqaña” que significa también moler.

Antes de su primer uso, en el batán se tiene que moler arroz, un diente de ajo y se agrega un poco de aceite. Se mueve de izquierda a derecha dejando actuar el propio peso del chungo. Se deja la mezcla y se expande por toda la zona de la piedra por un tiempo aproximado de 2 horas. Esto hará que sellen los poros de la piedra y no expulse grava o arenilla.

Fue utilizado por nuestros antepasados los incas, para moler el maíz y luego se comenzó a utilizar para mezclar las especias y obtener los aderezos, para la preparación de los platos típicos. Sigue presente todavía en países como Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Argentina. En nuestro país, se usa en todas las regiones: costa, sierra y selva. La ciudad de Cajabamba (Cajamarca) es uno de los lugares donde se considera al batán parte de nuestra identidad cultural, especialmente en las picanterías. Así mismo, se llama batán ajicero a uno de pequeñas proporciones, utilizado para la molienda de ajíes, hierbas aromáticas y especias. También, el harinero, que es de mayor tamaño y el batán para café, en el que no conviene moler otro insumo.

Quienes utilizan el batán aseguran que la producción tiene mejor sabor que si se usara licuadora, la cual ha relegado su continuo uso. La preparación en este instrumento culinario es más sabrosa, tiene más gusto y mantiene su esencia. Además, el batán no necesita electricidad y sin duda alguna, su duración es casi infinita. Es ideal para realizar diferentes actividades, por ejemplo: preparar salsa de ají, de huacatay, moler granos de maíz, trigo, cebada, descascarar la quinua, hacer harina, moler café, etc. Es la piedra mágica de la gastronomía peruana

Como anécdota, al Sur del Perú, en Arequipa, en el Fundo El Fierro se organizó un concurso para elegir la “Reina del Batán 2022”, donde los criterios de calificación se basaron en lo siguiente: Presentación del área de exposición, conocimiento de éste (batán), descripción oral de ingredientes, limpieza, técnica aplicada, tiempo de ejecución, ritmo de uso, presentación del producto final (sabor, consistencia y presentación).

Con motivo de la cena navideña, mi prima Luzmila, preparó cuy acompañado con ñuñas tostadas en tiesto y rocoto molido en batán. Le preguntamos qué significa para ella este instrumento de la cocina andina. Con el humor que la caracteriza respondió: la piedra de base (el maray) es como el territorio patrio; el chungo (el tunay) es la clase política de turno y la salsa, es el pueblo que sale... ¡Feliz Año Nuevo 2024!

Guillermo Silva

26/12/2023

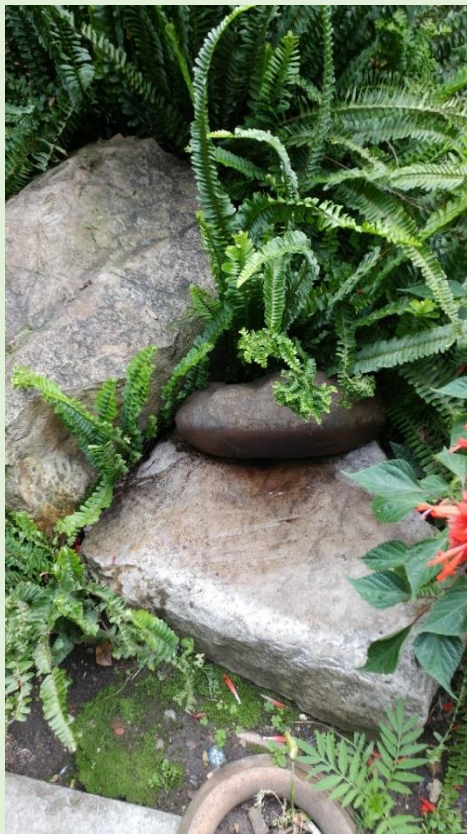
Bibliografía (Referencias):

<https://sommelier.com.pe/batan-poder-la-herenciacomer/>

<https://tmtravel.pe/el-ancestral-batan/>



En la Picantería Don Mauro, Cajabamba



En el Café Restaurante: El Velorio, Cajabamba

