



El descubrimiento del fuego

Lo picante es un rasgo indeleble de nuestra cocina y pretender eludirlo
bajo cualquier argumento deviene en causa perdida.

Escribe: Richard Licetti

Uno

El huarique quedaba en una calle agujereada de La Victoria y las guitarras de los Hermanos Dávalos eran a la distancia el indicio inequívoco de lo que allí se cocinaba. Sólo había que traspasar el umbral de aquella picantería pletórica de comensales para constatarlo: portentosos adobos, rachis, chupes de camarón, pasteles de papa, malayas y ubres fritas, rocotos rellenos, solteritos y bastante más, bajo una atmósfera de sazón poderosa y feliz ritual del manducar, pero sobre todo ante la presencia fogosa de los ajíes en cada mesa, en cada rincón, dejaban en claro que uno se hallaba en un templo de la comida arequipeña.

El peregrinaje debía tener lugar una vez por mes, con una convocatoria grande de la familia sureña que celebraba con días de anticipación el inminente encuentro. Cuando el dichoso fin de semana llegaba y la suerte estaba echada, yo intentaba sabotajes de último minuto alegando desde inopinados accesos de asma hasta malestares estomacales fuera de control. Desde luego, mis tretas fracasaron rotundamente y en el recuerdo me veo entrando a la picantería arequipeña devastado por el hecho de tener que sentarme a la mesa, pero aún más, aterrado ante la posibilidad de que siquiera una brizna de ají se colara en mi plato.

Dos

Sostiene el afamado cocinero Gastón Acurio que “sin ají no existiría comida peruana” y tiene toda la razón. Desde los fogones más modestos hasta las hornillas donde se cuecen las preparaciones gourmet que han puesto a nuestra cocina bajo los reflectores del mundo, el ají es un distinguido protagonista. Se trata de una antigua y bien cultivada relación, que a decir de estudiosos e historiadores surgió en los albores de las culturas prehispánicas, en las elevadas mesetas del Alto Perú, desde donde se extendió a todos los resquicios dejando a su paso una sabrosa estela. Porque no debe existir cocina local en la que no haya un espacio reservado para este fruto de la familia capsicum, cuyo apreciado picor proviene de la capsaicina, una sustancia con propiedades analgésicas, descongestionantes y bactericidas, y cuya ingesta se puede definir como un trance masoquista con final apoteósico. Su consumo simplemente estimula la secreción de endorfina, conocida como la hormona de la felicidad.

El Perú es uno de los países privilegiados con la mayor variedad de ajíes y esto explica su presencia en buena parte de las preparaciones, algunas veces como ingrediente de base en ollas y sartenes, y otras como el complemento externo que redondea la contundencia del plato. En torno a las razones por las que el ají reina en las mesas peruanas, podríamos recoger algunas que el escritor mexicano Juan Villoro, en su crónica *Dramáticos placeres: el chile mexicano*, menciona al referirse a las también ardientes aficiones de sus compatriotas: “cuando le preguntas a un mexicano si algo pica, te dice que no, y tampoco conozco mesero capaz de advertirle a un comensal que la boca se le va a incendiar al morder un chile. Incluso se considera traición a la patria no reconocer su misión esencial: sacar intensas gotas de sudor en quien lo prueba”. Eso es: para los ajiceros de raza no hay límite en esta intensa exploración del averno gastronómico, de modo que nada les picará jamás y siempre tendrán la mirada puesta en la combustión de más alto octanaje.

Pero además, tal como se consigna en *Ajíes peruanos, sazón para el mundo*, volumen editado por la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), el idilio entre el Perú y lo picante se sustenta en argumentos invencibles: El ají enciende el apetito y aporta sabor, chispa, gusto, calor y aroma a las comidas. El ají gusta porque es tan peruano como el pollo a la brasa o la chicha morada y por tanto es un sello de identidad. El ají es tradicional, parte de nuestra cultura, las ganas de probarlo se recrea en los genes. Por último, no todo es sufrimiento con el ají, pues al suplicio inicial en boca sobreviene un momento que trasciende lo puramente gustativo y alcanza una cota orgásmica. Amén.

Tres

Nadie puede querer lo que desconoce y durante buena parte de mi existencia mantuve prudente distancia del universo picante. Mi más grande audacia tenía que ver con el cebiche, plato al que siempre consideré único depositario de una cuota de rocoto o ají. Todo lo demás, dado mi ínfimo comercio con él, era desfigurado por el picor.

Pero la hora de un encuentro serio y doloroso con el ají -para ser exacto con el chile- era parte de mi itinerario y debía llegar. Fue a punto de cumplir los 30 años en un barrio latino de la ciudad de Phoenix, en Arizona, adonde había ido para supervisar los trabajos de tres sinaloenses que acababan de cruzar a pie la frontera. Mi primo Marco, propietario del condominio, me dijo antes de dejarnos que había instruido a su administradora para que nos sirviera la comida en su debido momento. El debido momento fue las cinco de la tarde, cuando los hombres languidecían y se sostenían a duras penas con los helados que compré a un providencial candy truck que pasó cerca.

Sentados alrededor de una mesa en cuyo centro humeaban las tortillas recién retiradas del comal, aguardábamos que nuestra anfitriona sirviera la sopa que terminaba de preparar mientras los berreos de sus cinco hijos menores de cinco años y unos corridos fronterizos urdían un fondo inquietante. La sopa llegó a la mesa tan caliente como las tortillas y me dispuse a dar cuenta de ella cuando advertí que no tendría cómo hacerlo: sobre la mesa no había cucharas. Me



sentí corto de pedir una porque mis acompañantes casi se la habían acabado con la ayuda de las tortillas. Después de varios intentos logré encarrujar una de las piezas y pude dar el primer sorbo. La experiencia, confieso, fue terrible: aquella provocativa sopa roja con trozos de pollo picaba de manera inconcebible, al punto que la respiración se me cortó y luego me sobrevino una crisis de tos violenta que sólo pude contener varios minutos después ante el desconcierto de los sinaloenses, que pensaron que estaban asistiendo a mi muerte.

Recobrada la calma, no me quedó más que hacer de tripas corazón y tomarme toda la sopa porque los zarpazos de la gastritis ardían por igual.

Hubo desde luego estragos residuales, pero pasados unos días el feo recuerdo del instante en que probé la sopa de chile guajillo dio paso a una insospechada actitud de apertura: si ya había pasado por esa prueba de fuego, ¿por qué no seguirle el rastro a lo picante? Tal fue el inicio de cáusticos y gratificantes hallazgos que no han parado hasta el día de hoy. Primero con lo más ardiente del acervo centroamericano: chiles poblanos, anchos, jalapeños y uno que debe quemar como el mismísimo infierno -el habanero-, insustituible en los generosos burritos de medio metro del Chipotle, cadena de comida texmex que honra el nombre de otro venerable chile.

Ya en el Perú, proseguí mi discreto proceso de retractación. Y en esta andanza el lanzamiento de ajíes y rocotos en sachets por parte de una conocida firma de alimentos industrializados confirmó mi preferencia por lo picante, pues contrariando a los conocedores pienso que estos productos lo ofrecen en la justa medida. Pero también he aprendido a hincarle el diente a rocotos en salmuera, salsitas de ají limo o arnaucho y a las uchucutas imprescindibles de la cocina del sur, todos ellos provocadores de sensaciones de mayor calibre.

Ahora comprendo por qué una papa a la huancaína, un sudado, un ají de gallina, un cau cau, un adobo, y en fin, cualquier plato de nuestra succulenta cocina reclama su grado de picor. Es ese fuego, que en mi caso supuso un descubrimiento tardío pero valioso, el que les imprime una impronta de sabor único, irrepetible, memorable, inconfundiblemente peruano.