


 Por Cecilia Portella

Hechos en casa

Ajíos del Perú II

Como no podía ser de otra manera, la gastronomía peruana, nos ha enseñado que detrás de un buen plato, casi siempre hay un buen insumo. Para ilustrar nuestras letras, diremos que detrás de todo buen ají, existen varias posibilidades de prepararlo y presentarlo, y en eso somos privilegiados. Algunas formas para su deleite, en nuestro encuentro de hoy...

→ **S**i debo de algún modo comenzar, es invitándoles los ajíes en su estado primigenio, en una primera entrega sobre generalidades, historia, cunas, evolución, variedades y algunos otros detalles de importancia para todos los amantes de este fruto, quienes lo reconocemos por su valor nutritivo, pero además por su imperante influencia en una gastronomía tan versátil como la nuestra.

Recordemos que a lo largo de todo el país, ajíes de todas las formas, tamaños y tonalidades; sabores, texturas y picores invaden platos, mesas y se entronizan en nuestro diario quehacer, haciéndose parte de nuestra natural forma de alimentarnos. Familias y costumbres se encuentran en un punto medio, cuando de comer ají se trata. Su consumo familiar, es una situación en la que todos nos ponemos de acuerdo.

Las reuniones de los domingos, hábito felizmente arraigado en muchos hogares peruanos, giran en torno a la mesa. Las visitas a las casas matrices son comunes, por ello, todos los integrantes son convidados al almuerzo o desayuno familiar... Sea lo que hubiere, a la mayoría de los pequeños se les exige de

su consumo, pues los intensos ardores que de estos emanen, podrían herir la susceptibilidad de sus papilas gustativas.

Hay mesas, en las que no hay discriminación que obedezcan a edades y más bien –sin ánimo de ocultar verdades– su degustación se evita por razones de salud: Sensaciones de ardor e irritabilidad en el estómago son las más comunes, sin embargo su consumo moderado y las formas de integrarlo dentro de las preparaciones, harán una ingesta placentera de los variados sabores que de los ajíes y rocotos podamos extraer.

La industria ha hecho también del ají, un negocio floreciente, y aunque en nuestro país hay contadas empresas que



se dedican a este rubro, cabe destacar, que estas exportan sus productos, pues el mercado de compatriotas en el extranjero se vuelve cada vez más interesante, dada la demanda y la aparición de restaurantes de cocina peruana en otras latitudes. México, Estados Unidos y España nos llevan la delantera en este nivel...

Sin embargo, pese a que no hay mucha costumbre o probablemente limitado aguante respecto al picor de este fruto, poco a poco se ha ido introduciendo en el mercado mundial. La Capsaicina, compuesto químico, es el componente principal de los pimientos y ajíes. Gracias a este, se determina la sensación de ardor e irritabilidad en la boca y demás mucosas, producida gracias a su consumo. Cabe destacar que este grado de sensibilidad o picor se mide a través de la Escala de Scoville, información obligada en los envases de las salsas picantes que se comercializan internacionalmente.

DE LA COCINA A LA MESA... Y DE AHÍ A LA GLORIA

Sin embargo, es del otro ají del que hablaremos en este espacio, del salido de batanes y morteros, del mezclado con otros insumos, del salpimentado, del cortado, licuado o molido... De ese que entra en una olla, en forma de pasta roja o amarilla y sale como una delicia con nombres como Puka Picante o Escabeche. De ese ají amarillo que saboriza o del otro que cortado muy pequeñito le impone presencia a un buen ceviche de pescado.

Es de conocimiento general que, en el devenir de nuestras costumbres culinarias, el ají, ha marcado la

“ Sabores, texturas y picores invaden platos, mesas y se entronizan en nuestro quehacer, haciéndose parte de nuestra natural forma de alimentarnos **”**

diferencia por si solo, por sus propiedades y características; pero además de ello también podemos afirmar que son otros insumos o acompañantes los que determinan su utilidad y servicio.

Hay además de ajíes, pimientos y rocotos en su presentación natural, cremas que nacen a partir de ellos. Cremas que acompañan papas cocidas, yucas fritas, pollos a la brasa, platos criollos, huevos sancochados o choclos tiernos. Existen también pimientos, ajíes y rocotos rellenos; algunos con carne molida, otros con arroz y verduras y los más contundentes, con carne de cerdo en trozos y exquisitos aderezos.

Hay ajíes que forman parte de una salsa criolla, secundando un limeño Sancochado; de una ensalada de cocona, con un cálido Tacacho con Cecina o de una llajua de huacatay y queso con papas amarillas, entibiando los fríos amaneceres serranos. También los hay escondidos, esbozando un discreto orgullo y dando paso a otros protagonistas, como el Arroz con Pato, los Choritos a la Chalaca o el Picante a la Tacneña, entre otras tantas delicias.

AJÍES Y CREAMAS PARA DARSE UN GUSTO:

No sería posible experimentar con los insumos que nos presenta la gran despensa a la que los peruanos estamos acostumbrados, si no hubiere personas que además de buena sazón, tuvieran creatividad y disposición para hacerlo. Por ello, decidimos acudir a Dora de Date Un Gusto, quien con la habilidad que la caracteriza, hizo un ilustrativo paseo por algunos ajíes, que en formas y sabores diversos abrió nuestro apetito y, probablemente viendo ustedes las fotos, el suyo también.

Crema de rocoto y crema a la huancaína, dos opciones que caracterizan nuestra mesa. Un rojo intenso que nos invita a la calentura indiscriminada de nuestros

“ Es de conocimiento general que, en el devenir de nuestras costumbres culinarias, el ají, ha marcado la diferencia por si solo, por sus propiedades y características **”**

sentidos del gusto y el olfato; mientras que el amarillo de matices indescriptibles, sosiega nuestros antojos ante el primer bocado.

Por si solos, de sabor personal, etiquetados y nunca confundidos; pero acompañados, totalmente irresistibles. Ambas cremas discurren suavemente en nuestro paladar, pero encuentran el punto de quiebre al entrar en la conciencia del comensal cuando este repite la secuencia.

La salsa criolla, permite que el rocoto, rojo él, totalmente señorial, deje de lado su arrogancia y comparta roles con la cebolla, dejándose rozar además,





Un aji de mollejas, cortadas muy pequeñas, con un aderezo parecido al de la chanfainita, sazonadas, salteadas con cebolla criolla y vestidas con el verde oscuro de las cebollitas chinas. Colores, sabores y -me atrevería a decir- culturas diversas, bien logradas en la sencillez de este piqueo, que acompañado de papas o yucas, satisface exigencias. Su textura, ideal; su picor, cálido; su clasificación, A1... y la originalidad, excede cualquier calificación.

Rocotos y ajíes del Perú, de la costa, de la sierra, de la selva; del sur, del norte y del centro. Ajíes que van como decoración, que van mezclados o que vienen aparte, parafraseando nuestros capítulos anteriores dedicados a la historia de este fruto, adaptado e identificado absolutamente con la gastronomía peruana.

El aji, es por excelencia uno de los pocos insumos abanderados de nuestros platos, ya que tiene la personalidad suficiente como para ir solo, la humildad necesaria como para permitirse compañía y la presencia indiscutible como para pintar con sus colores, los potajes de este lugar privilegiado, aquí, en nuestro continente. ■

“ El aji, es por excelencia uno de los pocos insumos abanderados de nuestros platos, ya que tiene la personalidad suficiente como para ir solo ”

con una pizca de sal, un chorrillo de aceite y si se requiere -muy de vez en cuando- algunos daditos de tomates frescos. Zarza o salsa criolla, como quiera llamársele, se ubica entre las más consumidas en la cocina costeña. Su frescura nos permite alternarla con carnes, con una papa rellena o con tamalitos verdes. En este caso, Dorita, nuestra anfitriona, nos la invita en una succulenta y criolla butifarra. Abran paso señores, que el jamón no viene solo...

Y finalmente, el motivo por el cual estamos aquí, en este ambiente cálido ubicado en el corazón de Jesús María. Una forma personal de convidarnos aji y hacernos olvidar por un momento en que solo puede ser acompañante, convirtiéndolo en compañía obligada de cualquier piqueo criollo. Una particularidad que me fue prometida hace algunas semanas, y que hoy se cristaliza en un picante capricho.

