

# EL JUANE

Del bijao, su relleno

Plato emblemático del día de San Juan, de ahí el nombre. Pues, como cuentan algunos, con cierto morbo: alguien lo comparó con la cabeza del santo, cuando en tiempos mesiánicos, Herodes, complaciendo un pedido de Salomé, hija de Herodías, mandó a cortar la cabeza del Bautista para presentársela como regalo. El origen de su nombre dista mucho del sacrilegio cometido, por el contrario nos acerca más a la divinidad de sus sabores.

Por Cecilia Portella



Pero como no solo de pan vive el hombre, pronto se impuso el intercambio del modo de fusionar costumbres, canjear ingredientes, preparar comidas, en fin... y de esa manera, emular la preparación de los tamales propios de la sierra. Los pasos: Moler la yuca, luego el plátano, agregar luego pedazos de carne, primero de cerdo o sajino, más tarde de paiche, posteriormente de gallina. La idea: con masa y relleno hecho con alguna carne dar origen al Juane.

### EL ARROZ IDEAL...

Mientras esperábamos la disposición de los ingredientes que darían forma al Juane y crecían las expectativas por internarnos en la selva, a partir de un sabor característico, en un rincón del Distrito de Lince, en la ciudad de Lima, escuchábamos con natural curiosidad a los comensales y también a los visitantes ocasionales que se acercaban muy sigilosamente al mostrador a preguntar por las bondades de algunos conocidos tragos de esta fecunda región natural de nuestro país...

Elo me incitó a hacerme la pregunta obligada, aquel día ya primaveral de Lima, ¿qué secreto tienen esos tragos, que despiertan más que la curiosidad de sus consumidores? No lo supe, hasta bien entrada la tarde... Dispuesta ya, doña Sulma Peñaherrera, iniciando el encuentro nos dijo, "me costó mucho llegar a la consistencia y al sabor ideal de este particular plato, pero gracias a la generosidad de nuestra tierra y al deseo por ofrecer lo mejor a nuestros clientes, puedo ahora decir qué clase de arroz es el más apto para lograr el Juane perfecto". "Y saludamos que lo comparta", añadimos inmediatamente.

"No es un arroz que aumente, pero su consistencia húmeda al finalizar la cocción lo hace especial, diferente..." Es el arroz del "tipo shishaco", nombre no encontrado académicamente, pues así surgen -al igual que el "sonco" o "capirona"- del habla popular... Y junto con la gallina, los huevos, las especias, aceitunas, el sacha culantro y los ajos, le dan vida a este emblemático y festivo plato. "El Juane no tendría esa forma característica, si no estuviera envuelto por la hoja del Bijao, que crece en la tierra generosamente. La posibilidad de maniobrarla permite la forma redonda de su presentación final.

### LA HOJA DE BIJAO

Ahumada se vuelve dócil en las diestras manos de su artesana de turno, y es que darle forma al Juane, es un arte como otros tantos de los practicados por los hijos de esta noble tierra. "La hoja del plátano se usa para la Patarashca, los Juanes de yuca con paiche o los Tamales, pero para este, hecho con gallina tiene que ser con Bijao", nos dice convincentemente. Y al comprobar su afirmación, mientras hábilmente maniobra la masa y la envuelve, no preguntamos más.



Un singular modo de hablar, de llamar a las cosas a partir de su relación con las demás. Se ha escrito mucho sobre las bondades de su tierra y de sus mujeres, se habla también de la cordialidad y fertilidad de sus hombres y otras tantas características peculiares, que hacen de la selva, el llamado "lugar caliente del Perú", un paraíso bañado por el Amazonas...

Ahí, en ese contexto de calidez nace el Juane, que no es precisamente un gran tamal de arroz, ni mucho menos una manera de presentar la gallina de chakra. ¡No! Es más bien la forma de rendirle culto, con lo mejor de sus productos, al Patrón de la Amazonia Peruana, a Juan El Bautista.

Aunque, si bien en toda nuestra selva el 24 de junio se celebra de manera festiva, al estilo del calor de su gente, el día del Patrón de nuestro oriente, corresponde a Moyabamba, tierra de grandes y valientes hombres como Emilio San Martín, Pedro Canga, Elías Soplín Vargas y tantos otros que honraron a su tierra y perennizaron así sus nombres, ser la cuna del Juane.

Precisemos. Era Moyabamba la sede de la Comandancia General de Maynas. Inmigrantes, costeños y serranos, se afincaron a lo largo de extensos terrenos, todos fértiles, para convivir con los muyupampas, adoptando sus costumbres y relacionándose con sus mujeres. Coexistieron en un ambiente de paz e intercambio cultural, donde el trabajo, el amor por la tierra y el afán de superación eran pan de cada día.



Sulma Peñaherrera, propietaria del Bijao, nos cuenta emocionada, que empezó con una mesita en la puerta de lo que hoy constituye su restaurante, "esta era una galería, fui comprando stand por stand, poco a poco me di cuenta que había adquirido todo el terreno, y aquí estamos ahora, desde hace 15 años". Nos detalla también -y lo comprobamos- que vende productos e insumos traídos del oriente peruano: ante nuestros ojos, un desfile de frutos del aguaje, la cocona, rosquitas de yuca, raíces varias con propiedades, se dice, afrodisíacas.

Nuestra curiosidad se acrecentó cuando al acercarnos a unos recipientes de plástico, vimos que entre lajas de cortezas del tronco del aguaje, se movían pequeños surís, delicias para muchos, enigmas para otros que como yo preferimos ensayar una frase a fin de salvaguardar el sabor que nos había dejado un generoso trago de aguajina, cremoso fruto amarillo con propiedades curativas, para mujeres que se acercan ya al cuarto piso del edificio de la vida... "ante lo desconocido, lo mejor es la prudencia" fue la disculpa mejor elaborada para la ocasión.

### DE LA SELVA, SUS DELICIAS

Si bien, hemos tratado de darle una explicación al origen de su nombre a partir de un hecho bíblico, hay versiones que nos obligan a pensar que la palabra "Juane" proviene del vocablo quechua "huanar", que bien puede explicarse como la forma de "cocer los alimentos a medias". Esto debido a la presencia de la hoja del Bijao que de alguna manera amortigua el contacto directo del fuego o del agua caliente con el alimento.



Preparar un Juane requiere de un tiempo y una disposición especial. Es, a diferencia de otros platos, un proceso que se gesta de un día para otro. Por ello, en muchas ciudades de nuestra selva, se empieza con esta preparación desde el 23 de junio, víspera de la Fiesta de San Juan: se echa mano de las mejores gallinas de chacra, que luego del sacrificio obligado, sirven para preparar un sustancioso caldo con sal y kión, que se congela hasta el día de la preparación. Luego de desgrasado, este es la base para hacer la masa de arroz cocido con sal, comino, pimienta, sachaculantro bien picado y guisador para darle color. Cocida esta masa se extiende en un batán y se baña con huevo batido.

El relleno consta de una presa de gallina, aceituna y un huevo duro. Se envuelve en una hoja, previamente ahumada de Bijao, para que se torne suave y menos quebradiza, así se le puede dar la forma redonda que los juanes requieren. Luego de atar y hervir durante media hora, el bien formado envoltorio lleno de sabor se sirve acompañado de una exquisita salsa de cocona, con cebolla, ají charapita, sal, limón y sachaculantro... Y para tomar, un jugo de aguajina o cocona... y si se desea, para los más osados, un trago de 7 raíces, chuchuhuasi o RC, bebidas a las que se les atribuye propiedades afrodisíacas.

Es fácil perderse en la selva, no hablamos de los frondosos bosques, ni de las fértiles extensiones de tierra, tampoco de sus caudalosos ríos, ni sus innumerables recovecos con fauna y flora propia... La selva peruana es más que caídas de agua y manantiales, que atardeceres pintados de un color naranja intenso, que lluvias profusas y reservas naturales. Es este el mejor pretexto para rendir tributo a una gastronomía casi perfecta, donde se entremezclan los sabores, olores, colores, propiedades y bondades de sus productos... donde ya no hay opción a la salida, no hay marcha atrás, pues es mejor extraviarse en la inmensidad de sus delicias, que nunca haber tenido la posibilidad de esta experiencia. ■