

¿EL AJÍ ES PERUANO?

Su historia y algunas costumbres nacionales



Susana Bedoya Garland

Este artículo repasa teorías sobre el probable origen del ají en América del Sur, las propiedades nutricionales y medicinales de este fruto, así como la visión que se tenía del mismo en el mundo prehispánico.

Palabras clave: ají, domesticación, identidad, gastronomía, legado cultural.

Mucho se ha especulado en el mundo de dónde proviene el ají. Incluso, hasta hace unos años, se señalaba en varios textos como países originarios a países asiáticos, pero la duda ya existía en los científicos y finalmente se comprobó que ello no es cierto. Hoy, felizmente, existen estudios genéticos que nos señalan hasta los caminos del ají por el mundo.

Gracias a los adelantos científicos en el campo de la genética podemos saber hoy a ciencia cierta el origen del ají (*Capsicum* sp). Es decir, se ha ubicado el gen que es el origen de todos los ajíes del mundo y este se encuentra en lo que era el Alto Perú, hoy Bolivia, específicamente en lo que es hoy Aiquile, Comarapa y Villa Montes, ubicados entre Cochabamba y Sucre. La variedad poco conocida, *chacoense*, es el gen madre de todos los ajíes domesticados que existen. Y cuando hablamos de todos estamos incluyendo a los ajíes de Perú, México, la India, Pakistán, Tailandia, los países africanos o de cualquier parte.

Para conocer más a este fruto vamos a recurrir a varias fuentes peruanas y no peruanas, empezando con el *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*, de Sergio Zapata Acha, publicado por la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad San Martín de Porres en 2006, que nos define el “ají (*Capsicum* sp.):

Al ají llamado por Gonzales de Holguín *pimiento de las Indias*, se le denomina *uchú* o *ucho* en quechua. En el *Vocabulario Castellano – Aymara* de 1905, aparecen los términos *huayka*, *huaycaña* y *jallpahuayca*, para designar, esta especie de pimiento, varias clases de ají y salsa de ají, respectivamente. *Yuchi* es ají en lengua pano. Ají corresponde a *ic* en la *Coordinación alfabética de las voces del idioma maya* de J. Pérez, libro editado en 1898, y *áp*, *ep*, *usap*, en la lengua de los moches. Según Brüning, los dos primeros vocablos indican ají seco y el último, ají verde.

Ají, y uchulla es adjetivo de picante en el oriente peruano.

Para Ugarte Chamorro, ají es voz taina. Es una solanácea, cuyo fruto es muy picante. Por su color o estado se distinguen el ají amarillo, el colorado, el verde, el seco, el mirasol, panca entre otros.” (pág. 32)

Es importante asimismo revisar el *Vocabulario de la lengua Aymara, primera parte, por donde se ponen en primer lugar los vocablos en lengua española para buscar los que les corresponden en la lengua Aymara, compuesto por el Padre Ludovico Bertonio, italiano de la Compañía de Jesús, Provincia del Piru, de las Indias Occidentales, Natural de la Rocca Contrada de la Marca de Ancona*. La licencia para que se imprima el trabajo del padre Bertonio se da en 1611 y la Compañía de Jesús da su aprobación en 1612, así que este podría ser la fecha de la publicación del diccionario más antiguo del aymara. Efectivamente en la página 155 está la palabra: “Huayka, Axi, cuyas especies se hallarán en la primera



parte en el vocablo axi”. Y “Huayka hallparha. Comer algo con salsa de axi”.

A su vez, en la página 16 están los vocablos castellanos con su traducción al Aymara, no figurando la palabra axi, sino:

Aji:	Huayka
Aji colorado larguillo:	Luki huayka
Aji grande redondo:	Lokoti
Aji menudo que queema mucho:	Chinchi huayka
Aji que no kema:	Moksa huayka
Aji brauo:	Haro Huayka
Aji verde:	Cchokhaña huayka
Agiales:	Huayka yapu

Volviendo al *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*:

“El género *Capsicum* tuvo su centro de origen en la selva actual de Bolivia, dispersándose por Sudamérica y Centroamérica. El rocoto y el ají amarillo fueron domesticados en la región andina, mientras que el ají ceviche lo fue en la cuenca amazónica. Como lo sostiene Toribio Mejía Xesspe(1931):

...el ají es de las sustancias principales para la condimentación de las comidas indígenas. Se distinguen dos clases: uchu, ají propiamente dicho; y ro'gote, rokoto, pimiento americano. Según el color de los frutos se distinguen dos variedades y se dice puka uchu, q'ello uchú, puka ro', q'ello rogoote rojo y amarillo, respectivamente. Además existe una variedad llamada chinchi uchú, cuyo fruto es pequeño, pero más picante que las otras. El ají se conserva en estado seco llamado ch'agki uchú; el rokoto también se conserva en estado seco llamado ch'aqki uchú: el rokoto se conserva también mediante la preservación llamada 'gacha que consiste en secarlo al sol después de dividir en dos o más partes. ...”.

Veamos la información que nos trae el libro *¡Ají! Regalo de Bolivia al mundo*, de Lupe Andrade y Rita del Solar, editado por Fundación Sol-y-des, La Paz, 2010. Carlos Meza Gisbert, expresidente de Bolivia, periodista reconocido, presenta el libro haciéndonos ver que la búsqueda de las especies hizo que se descubriera nuestro continente y que: “Rita del Solar y Lupe Andrade nos recuerdan algo extraordinario: el país de las especies no está en las Islas Molucas, en el archipiélago indonesio, no, estaba y está, porque de allí no se ha movido, en un pequeño triángulo de los valles interandinos entre Cochabamba y Chuquisaca en un mundo geográfico

«Varios de estos ajíes se han domesticado en Mesoamérica, y en un inicio se pensaba que eran genéticamente originarios de esa zona, pero no es así. El mapa del viaje del ADN del ají lo demuestra claramente. Y este hecho sobre los hallazgos de los ajíes domesticados en esta zona, como precisa Eshbaugh: ‘no implica que cada una de las especies domesticadas salieron de Bolivia’.»

de Bolivia. La afirmación —esto es importante— no es un exabrupto chauvinista, es el producto de las investigaciones en las que el cuidadoso rastreo genético, el desentrañamiento de ADN y germoplasma realizados por el científico Hardy Eshbaugh, nos llevan por un camino increíble, camino a la semilla (nunca un término con más valor literal). El mismo camino que nos ayudó a descubrir cada vez mejor nuestros orígenes como especie, permitió también encontrar las raíces primeras del ají”.

Este interesantísimo descubrimiento lo inició como trabajo de investigación, en los años setenta del siglo pasado, el botánico W.Hardy Eshbaugh, quien llegó a Bolivia en búsqueda de una serie de datos sobre este fruto, como se relata en su libro. Eshbaugh llevó a cabo un paciente y exhaustivo recorrido por diferentes valles bolivianos, de diferentes alturas y consiguientemente de climas. Sus arduas investigaciones lo llevaron en 1983 a suponer que el ají tenía su origen en Bolivia, pero todavía no había certeza de ello. Eshbaugh fue acompañado por el escritor y periodista indio Amal Naj en sus investigaciones y búsquedas valle por valle de la cadena de los Andes de ese país. Posteriormente Amal Naj escribió un libro en inglés sobre este periplo de investigaciones y descubrimientos, titulado: *Peppers – Una historia de las búsquedas picantes*. Toda esta investigación surge además con el propósito de observar los peligros de deforestación y extinción de bosques y cultivos que a su vez harán peligrar la existencia de múltiples variedades de plantas alimenticias o no y, por



supuesto, del ají. Este peligro, también, está latente en el Perú, pues en la actualidad hay variación de cultivos y se están dejando de lado cultivos de ají. Este punto lo veremos más adelante.

Eshbaugh, según Andrade y del Solar, explica a continuación que el ají se divide por lo general en tres grandes ramas:

Rocoto

Capiscum pubences (Locoto, rocoto y locotillos silvestres), forma un linaje genético distintivo. Este ají, primero descrito por Ruiz y Pavon (1794) nunca recibió una amplia atención de los taxonomistas hasta hace poco (Eshbaugh 1979, 1982). Morfológicamente no se parece a ningún otro ají domesticado, teniendo grandes flores púrpuras o blancas con púrpura y frutos con semillas marrones/negras. Genéticamente pertenece a un grupo muy compacto de taxa silvestre que *C. eximium* (Bolivia y el norte de Argentina), *C. cardenassi* (Bolivia), y *C. tovarii* (Perú). El *Capiscum pubescens* es único entre las especies domesticadas como una especie andina de elevación media. *Capiscum pubescens* se cultiva todavía en Sudamérica, aunque se cultivan pequeñas cantidades en Guatemala el sur de México, especialmente en Chiapas. Esta especie se mantiene virtualmente desconocida para el resto del mundo.

Ají

Capiscum boccatum var. *pendelum* representa otra línea genética discreta. Eshbaugh (1968, 1970) apunta que esta especie Sudamericana distinta se caracteriza por flores de color crema con marcas en verde/oro. Típicamente los frutos son alargados con semillas color crema. La fuente genética silvestre, apretadamente conectada a la variedad domesticada, ha sido designada *C. baccatum* y es más común en Bolivia con poblaciones extendidas en Perú (raras) y Paraguay, el norte de Argentina, el sur de Brasil. Esta especie de tierras bajas hasta elevaciones medias está ampliamente difundida particularmente adyacente a los Andes. Conocida como ají, es popular no solamente como una especie picante, sino por su bouquet sutil y los sabores diferenciados de sus muchas variedades. Este ají es poco conocido fuera de Sudamérica.

Pimiento (pimentón) en diversas variedades

Capiscum annum es la especie domesticada más conocida del mundo. Desde los tiempos de Colón, se

ha difundido en todas partes del globo. La forma no pungente, el pimentón, se utiliza ampliamente como vegetal. Entre algunos ajíes de esta variedad está el chile picante mejicano y algunas semejantes, chipetín y chile loco.

Ahora, varios de estos ajíes se han domesticado en Mesoamérica, y en un inicio se pensaba que eran genéticamente originarios de esa zona, pero no es así. El mapa del viaje del ADN del ají lo demuestra claramente. Y este hecho sobre los hallazgos de los ajíes domesticados en esta zona, como precisa Eshbaugh: “no implica que cada una de las especies domesticadas salieron de Bolivia”.

Como precisamos al inicio de este artículo, es muy importante la conservación del medio ambiente donde se producen variedades silvestres de ajíes, y ajíes domesticados, pues “estos contienen genes que pueden ser transferidos a los tipos cultivados para mejorarlos”, precisa Lupe Andrade. Es en ese camino que Eshbaugh inicia este trabajo, pues hoy en día se está quebrando el medio ambiente circundante y se está afectando seriamente a una serie de productos agrícolas, como papas, tomates, habas y otros cultivos en general. Más adelante veremos cómo en el Perú también nos afecta esta no protección al medio ambiente.

Beneficios para la salud

Antes de revisar un estudio muy interesante sobre el ají en nuestro país, vamos a ver si el ají tiene o no beneficios para la salud, pues mucho se habla de la parte negativa y no se rescatan sus cualidades.

El *Capiscum* en sus diferentes variedades contiene silicilato y capsaicina, sustancias que ayudan a aliviar dolores de varias enfermedades, como los reumáticos y de cabeza. En prácticamente todos los casos la piel del ají es la que es perjudicial, pues no se digiere y puede quedar pegada a la pared del estómago. Por ello hay que pelar el ají.

Asimismo, el ají es antiséptico, contiene mucha vitamina C, según la variedad se puede modificar ligeramente la cantidad. Igualmente, contiene mucha vitamina A, betacarotenos y mucho calcio. Por ejemplo, es conocido que el pimiento tiene altos niveles de calcio y es recetado en la dieta que debe reforzar el organismo para evitar la osteoporosis. El consumo de este alimento incrementa la circulación periférica y disminuye los valores de presión arterial, contiene bioflavonoides, que son necesarios para el correcto crecimiento celular y



son contribuyentes de la elasticidad en la parte interior de los vasos sanguíneos.

El ají es un extraordinario conservante de los alimentos, de allí que platos como el escabeche de pescado puede y debe comerse mejor de un día para el otro. En México lo usan como desinflamante de encías, poniendo polvo en el cepillo y para la nariz hay que diluir el polvo del ají en agua.

Veamos un ejemplo del contenido alimenticio*:

Nutrientes	Cantidad
Energía	52
Proteína	1.90
Grasa Total (g)	1.70
Colesterol (mg)	-
Glúcidos	9.20
Fibra (g)	4
Calcio (mg)	97
Hierro (mg)	3.50
Yodo (µg)	-
Vitamina A (mg)	-
Vitamina C (mg)	16.20
Vitamina D (µg)	-
Vitamina E (mg)	-
Vitamina B12 (mg)	-
Folato (µg)	-

* Datos obtenidos de la Fundación Universitaria Iberoamericana, en Internet. Página: <http://composicionnutricional.com/alimentos/AJI-AMARILLO-MOLIDO-FRESCO-SIN-SAL-4>

Los beneficios del ají están también planteados en el libro *14,000 años de alimentación en el Perú* de Elmo León, publicado en 2010 por el Fondo Editorial de Universidad San Martín de Porres, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, quien nos dice (página 231): "...El ají es usado en los andes, por antonomasia, no solo como saborizante, sino también como medicina, por ejemplo como analgésico para las muelas cariadas, contra "males del aire" (en forma tostada), como antiinflamatorio y eventualmente contra la influenza. Andrews (2000) nos recuerda que una vez ingresada la capsaina del ají (responsable de su sabor picante a nuestro organismo no tiene un efecto ácido, sino más bien alcalino, y que incentiva el apetito y eleva las defensas".

El ají en el Perú

Estos avances científicos se han dado gracias a una investigación multidisciplinaria, en la

«En Lima relacionamos el ají básicamente con toda la sierra y nos olvidamos de la existencia del norte costeño del Perú, que es profundamente ajicero. Las gastronomías norteñas, son semejantes entre sí, pero tienen ciertas diferencias y particularidades que son interesantes de recordar.»

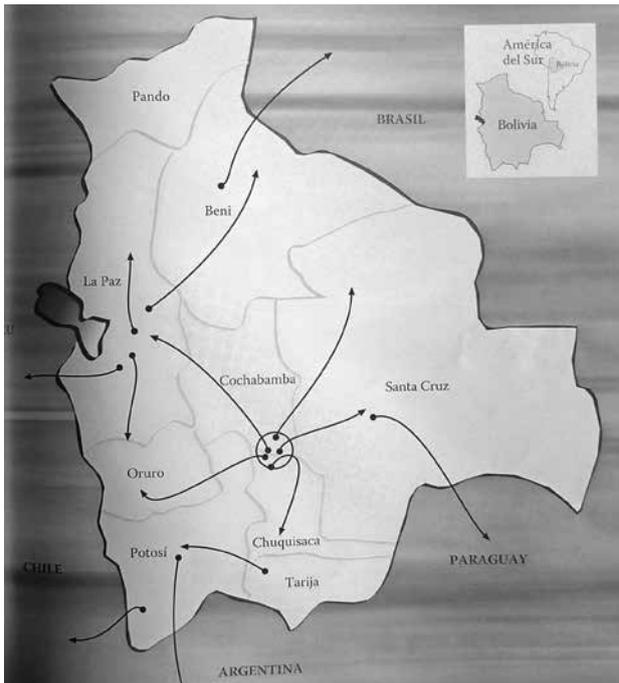
cual han participado diversos científicos, tales como arqueólogos, antropólogos, genetistas e historiadores, y han llevado a cabo estudios en restos de huacas, suelos, semillas, excrementos encontrados en espacios arqueológicos diferentes, etc. Todo este trabajo hizo posible que tengamos una información privilegiada sobre diversos productos esenciales para nuestra gastronomía, heredada de nuestros ancestros. Aquí hay un punto interesante. Antes se estudiaban las huacas, pero meramente como un estudio arqueológico, lo cual no estaba mal, pero no ofrecía una visión completa de las civilizaciones. Y ello ocurría en todo el mundo. Esa visión del estudio fue cambiando y es así que ahora los alimentos pasan a ocupar un lugar muy importante en la investigación, entre ellos el ají.

En el Perú, APEGA (Sociedad Peruana de Gastronomía) publicó el libro *Ajies peruanos, sazón por el mundo* en 2009. En este texto hay una interesante infografía sobre el ají en el tiempo, donde aparece el Capsicum hace 18,000 años, probablemente en Perú o Bolivia. Este Capsicum todavía no estaba domesticado, pues los primeros hombres que llegan a los Andes hace unos diez mil años encuentran ya varias plantas originarias y se cree que comían ajíes no domesticados.

¿Cómo se expandió el ají por el mundo? Existe un mapa del viaje del genoma del Capsicum, publicado en *¡Ají! Regalo de Bolivia al Mundo* de toda la travesía del ají por América precolombina y el resto del planeta. El estudio científico genético del Capsicum puede precisar la ruta genética alrededor del globo, tal cual se precisa hoy en día la ruta genética del hombre.



Travesía ancestral del ají por Bolivia y países limítrofes



En la actualidad se está investigando las diferentes variedades del *Capsicum* silvestre y la bioquímica del mismo para definir qué es lo que le da el picante y por qué. El Dr. Joshua Tewsbury, de la Universidad de Washington, es el encargado de esta investigación, cuyos resultados seguramente conoceremos dentro de unos años.

El ají, origen, usos prehispánicos, costumbres y religiosidad

La información que vamos obteniendo con los adelantos científicos de investigación en excavaciones de huacas y demás restos arqueológicos y, por supuesto, de textos de la Colonia, nos lleva a tener panoramas más completos.

Quisiera comenzar con los datos científicos que nos da Elmo León en *14,000 años de alimentación en el Perú*. Este libro es un tesoro para todos los investigadores pues muestra una rigurosidad impresionante, como pocas veces hemos visto en un texto. Una de sus bondades es que su autor recurrió a un equipo multidisciplinario que ha permitido cruzar información muy valiosa. Hemos tenido el orgullo de que este libro obtuviera en 2014, por el nivel de calidad editorial, la segunda ubicación en la competencia de Historia Culinaria de los premios Gourmand World Cookbook.

El ají, como se ha mencionado, viene de la familia de los *Capsicum*. León sostiene (pág. 231) que “Una primera especie domesticada fue el *Capsicum annuum*,

considerada por el manual citado como originaria de México (chile jalapeño), aunque después se extiende por América Central, Norteamérica y Sudamérica. Otra investigación a base de análisis moleculares concluye que el *Capsicum annuum* se domesticó en México, aunque también en el norte de Centroamérica (cf. Clement et al.2010:84)”.

Esto confirma la tesis expuesta en la primera parte de este artículo por parte de Eshbaugh sobre que los ajíes en Mesoamérica son domesticados en ese lugar, mas no son originarios de allí ni portadores del gen primario.

Continúa luego León: “Fechados de *Capsicum annuum* (ají largo, ají verde o ají pimiento), obtenidos de excavaciones en Coxtcatlán (México) han arrojado un promedio de antigüedad entre los años 6,600 y 4,750 a.C., aunque en este caso no se ha podido determinar si se trataba de chile domesticado o silvestre (Buckler et al.1998:160)”.

Ahora vayamos al origen del ají y ver qué nos plantea León a continuación: “¿Cuál es el origen del ají? ¿Hay datos sobre su domesticación? Los expertos en el tema *Capsicum* sostienen que el género se halla en Bolivia (McLeod et al.1982. Perry et al. 2007:986), aunque en Brasil hay también una variedad de especie, que no se lo descarta como zona prístina de este género. Piperno y Pearshall (1998:153) por su parte piensan que parece proceder del centro brasileño y de Bolivia, que luego por la influencia de las aves y humanos llegó a los Andes”.

Esta investigación, así como otras, nos demuestran algo muy importante: la antigüedad del *Capsicum* en América. Elmo León nos señala que desde la última edad de hielo ya hay signos de la existencia del ají en América. Y el libro de las autoras bolivianas, citando a los científicos mencionados que señalan su antigüedad, colocan al ají en la línea de tiempo en Sudamérica, más precisamente en la hoy región boliviana.

La variedad de tipos de ajíes domesticados y su origen están ubicados siempre en América. Elmo León afirma que “existen en la actualidad 25 especies de ajíes silvestres y solo cinco domesticadas.” En el Perú contamos con el *Capsicum annuum*, con dos variedades: *Capsicum* var. Longum.. “ají paprika” y la otra, *Capsicum annuum* var. Perroletti como “ají limo”. Y la segunda especie es *Capsicum pubescens* R&P, que es el rocoto, originaria de los Andes occidentales de Sudamérica, y al parecer ligado a los ulupicas bolivianos (*Capsicum cardenasii*), luego llega a México. Una tercera especie es *Capsicum baccatum* L. var. Pendulum, que es el



“ají escabeche, ají verde o amarillo, como lo llaman. Y, seco el ají mirasol. Continuaremos con el resto de variedades y veremos los otros temas.

Proseguiremos con lo que León nos explica y lo citaremos textualmente: “la cuarta que es el “*Capsicum Chinese* (llamado en México *chile habanero* y en el Perú *ají panca*), cuyo origen pareciera ser la zona septentrional amazónica sudamericana. Posteriormente llega a México vía Cuba, solo después de la Conquista. León cita a Bárbara Pickerskill (1969), quien sostuvo que esta especie fue domesticada en la parte baja de la cuenca del Amazonas y posteriormente alcanzó la costa. Y que ella “consideró muy probable que los pobladores de Yarinacocha y Kotosh pudieron haber sido agricultores de *Capsicum chinense* ya alrededor de 2,000 a.C...”.

Prosigue León diciendo que “la quinta especie de ají es *Capsicum frutescens* (conocido como “tabasco” en México; en Perú tenemos el popular “pipí de mono”) muy probablemente originario de Mesoamérica o del Caribe. Por el contrario, Vasilov pensaba que era más bien procedente de México y América Central. Candolle (1886) había propuesto que se originaba desde la costa peruana hasta Bahía en Brasil. Por el contrario Piperno y Pearsall (1998:163) han determinado su zona de domesticación en un área macrorregional comprendida entre el sur de América Central y el norte de Sudamérica... Los expertos en el tema *Capsicum* sostienen que el origen del género se halla en Bolivia (McLeas et al. 1982. Perry et al 2007 986) aunque en Brasil hay también una gran variedad de especies, por lo que no se le descarta como zona prístina de este género”.

El ají peruano y sus usos

Como dijimos, el ají aparece muy pronto, junto con el deshielo, y poco a poco se va transformando en un alimento domesticado importante, que incluso es objeto de adoración, como ya lo señalamos en páginas anteriores. De igual modo, ello se ve reflejado en diversos huacos hallados en diferentes culturas preincas.

Travesía del ají por la América Precolombina y por el resto de mundo



En este sentido, estas versiones coinciden bastante con lo hallado por W. Hardy Eshbaugh, quien señala haber encontrado el genoma madre en Bolivia.

Ahora, sobre cómo se esparce por el mundo, León explica que luego de la conquista son los españoles quienes se encargan de llevarlo a África y Asia y luego por el mundo, al igual que lo expresa Eshbaugh en sus investigaciones.

Pero hay un dato muy interesante sobre lo que se halló en, cito a León: la “cueva del Guitarrero (Smith 1980a:101-102). Este yacimiento se localiza en el callejón de Huaylas, sobre la cordillera Negra, a unos 2,850 msnm. A pesar de los problemas existentes en la estratigrafía de la cueva, se ha logrado documentar — en una capa que fue poco alterada— la ocurrencia de ají (*Capsicum chinense*, y ello probablemente implica al ají limo) con un fechado de aproximadamente 9,000-8,500a.C...” Si nosotros observamos las fechas, nos podemos dar cuenta de la importancia de la antigüedad de la planta, y León nos dice: “lo que los coloca ciertamente entre las plantas domesticadas más antiguas del mundo”.

Este punto es importantísimo pues ratifica la domesticación en Sudamérica. Y en nuestro país, específicamente de esta variedad. Nos muestra la antigüedad de esta domesticación, con lo cual se cierra prácticamente la posibilidad de que el ají hubiera provenido de otro lugar.

León continúa proporcionándonos información detallada de las investigaciones de diversos científicos que han estado en nuestro país analizando los diversos hallazgos, incluso en la “última glaciación, de 11,000 a.C (cf. Richerson et al: 2001)”. El detalle de la información que nos proporciona es extensa y documentada —como lo es todo su libro—, con una rigurosidad admirable. Se ha estudiado y recibido toda clase de información de suelos, de excrementos humanos del valle del Jequetepeque, por ejemplo, basurales, entierros de personajes importantes, donde se hallaron semillas de ají.

El ají en el norte del Perú

En Lima relacionamos el ají básicamente con toda la sierra y nos olvidamos de la existencia del norte costero del Perú, que es profundamente ajicero. Las gastronomías norteñas, son semejantes entre sí, pero tienen ciertas diferencias y particularidades que son interesantes de recordar.



Piura es emblemática, no solo por cultivar nuestro limón, que sin él es imposible (para nosotros los peruanos) pensar en un cebiche. Piura es una región con varios climas y peculiaridades. Tiene una costa extensa, con una pesca envidiable. Se pesca una gran variedad de pescados y mariscos. Allí tienen varias langostineras importantes que son proveedoras para nuestro mercado nacional y exportan importantes cantidades a diversos países, y cuentan con los manglares famosos donde están las conchas negras — hoy en peligro de extinción— y pesca artesanal para el consumo local y regional. Asimismo, cultivan el ají “pipí de mono”, que completa el plato más querido por los peruanos.

Recuerdo con alegría los diversos lugares en que he probado cebiches diferentes y platos de pescados y de mariscos tan variados y deliciosos, lo que fue siempre una continua sorpresa cada vez que he ido a Piura y a varias de sus provincias.

Veamos en el libro *El ají peruano en sus regiones y pueblos*, dirigido por Humberto Rodríguez Pastor, editado por el Fondo Editorial y por la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la USMP, que es lo que nos precisa Tilsa Guima Chinén, en el capítulo “El ají de Piura”, respeto al ají “pipí de mono”, y es que este tipo de ají se caracteriza notablemente por el grado de picor que posee. Cito del libro: “Contiene más vitamina A que cualquier otra planta comestible, mide entre uno y dos centímetros, crece en cualquier área verde, al igual que la maleza, su color es de rojo intenso, cuando llega a la madurez; es el más pequeño y el más picante de los diez tipos de ajíes que se cultivan en el Perú. El ají “pipí de mono” es cultivado especialmente en Piura, pues cuenta con las condiciones necesarias para su crecimiento: terrenos con materia orgánica y suficiente humedad; tal es así que se le considera una planta de uso doméstico y abunda en los jardines, avenidas y huertas de las casas, de ahí que sea infaltable en las salsas, guisos, sopas y sobretodo en el cebiche piurano”.

En Piura se usan también otros ajíes como el verde o escabeche, pero el rojo y picante es el más famoso. También está el ají limo, con sus diversos colores. En el libro también se relatan diversos usos gastronómicos en salsas, por ejemplo, y luego en curanderismo y la medicina tradicional.

En la región La Libertad, donde hay una excelente cocina, el ají es un ingrediente necesario para la

diversidad de platos. Usan diversos ajíes en su gastronomía, por lo cual obtienen diferentes sabores y ello hace que sea variada la comida. Tenemos el ají panca, el amarillo, el mirasol. Y, por supuesto, el ají limo, el miscucho y el mochoero.

Los guisos en La Libertad son famosos. Nombraremos algunos de Trujillo: el seco de pato, el estofado de pato, o el pato al horno, o el sudado de pato a la cerveza, que utiliza ají mirasol, ají amarillo o una combinación de los dos, por ejemplo. Y, para los cebiches el ají limo y el miscucho, la causa de raya (y de yuca), el miscucho. La jalea de cachema y/o de corvina lleva los ajíes mocheritos; el picante de huevos es con ají amarillo —difiere del ají de huevos limeño—. Otros platos emblemáticos son el pepián de pato y el de pavo, el primero lleva ají panca y el segundo amarillo. La raya guisada es con ají amarillo. Y el seco de cabrito tiene la combinación de ají amarillo con mirasol.

La lista de platos trujillanos es larga. Acá nos falta nombrar algunos de pescados, como corvina con espesado de choclo y ají amarillo, y el conejo adobado con ají mirasol y panca. Esta lista solo es de algunos platos trujillanos, hemos tomado como fuente el libro *El Ají peruano en sus regiones y pueblos*, que ya mencionamos, y el de Gloria Hinostroza y C. de Molina: *Cocinas regionales peruanas del Norte*, ambos editados por la USMP.

Esta región es extensa y abarca también varios climas y alturas, lo cual la hace muy rica en variedad de cultivos, entre ellos el ají. Ahora, en la región norteña, por ejemplo, el rocoto despepitado y sin venas se usa para curar la gastritis. El ají limo, en los pueblos de Moche y Virú, se utiliza para curar las enfermedades de las articulaciones. Y bueno, la lista es muy larga.

Mito sobre el ají

Hay un mito que tomo del libro de Humberto Rodríguez Pastor, *El Ají peruano en sus direcciones y pueblos*, de la USMP, publicado por el Fondo Editorial y la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, en el capítulo de Mario Zúñiga Lossio, “El ají en crudo. Crónicas y mitos del ají entre los quechuas del Pastaza”. Lo transcribo pues nuestro país está lleno creencias y cuentos. Creo que con este mito hermoso tenemos un ejemplo que nos refleja la veneración que históricamente se le ha tenido a este ingrediente tan importante para nosotros.



Arde el recuerdo. Mito del ají

Relato de un morador de la comunidad quechua de Soplin:

En un tiempo muy lejano, cuando aún todo era oscuridad, sucedió que una madre botó a su hijo recién nacido al río, porque no lo quería, porque no tenía pareja y la podían matar. Sin embargo el niño sobrevivió, creció solito en el río, y con el tiempo iba escondido a las chacras de su abuela para alimentarse.

En aquel entonces, como ahora, las personas tenían muchas plantas de ají sembradas en sus chacras o en las afueras de sus casas. Una anciana especialmente tenía varias plantas de ají, que usaba para acompañar diferentes comidas que ella sabía hacer. Pero un día la anciana se dio cuenta que sus ajíes disminuían cada día, porque en la tarde sus plantas estaban cargaditas pero a la mañana siguiente todo estaba vacío. Sorprendida por lo que sucedía lo comentó con otros vivientes que moraban cerca de su casa y ellos se ofrecieron para ayudarla.

Al darse cuenta que era cierto lo que decía la anciana, se sorprendieron y empezaron a buscar por qué sucedía eso, hasta que un día se dieron cuenta de que un niño *llaqta*, calatito salía del río y escondido se llevaba los ajíes metidos en una bolsa hecha de hojas. Así, un día los antiguos decidieron atrapar al niño. Escondidos detrás de los árboles esperaron que saliera del río y cayeron sobre él. Con el niño en su poder, le preguntaron quién era y de dónde venía, pero este no decía nada. Le ofrecieron comida y el niño se negó a todo lo que le daban. Solamente lloraba, gritaba y pedía que lo soltaran.

Molestos por los gritos y los llantos, decidieron castigarlo y llenarlo de ají su cara y su cuerpo. Así que entre todos lo cogieron y empezaron a untarle ají por el rostro, por los brazos, el pecho, el vientre y las piernas. Ante la sorpresa de los moradores, el niño en vez de sufrir y llorar para aprender la lección, reía contento por lo que todos le hacían, y además se lamía alegremente, por todos los lados en los que le habían puesto el ají.

Luego de eso y contento, les dijo de quien era hijo y lo que había sucedido con él; entonces lo soltaron. Libre ya de los vivientes, el niño subió al cielo y de pronto se convirtió en Sol, alumbrándolo todo. Los vivientes

«Ahora vayamos al origen del ají y ver qué nos plantea León a continuación: ¿Cuál es el origen del ají? ¿Hay datos sobre su domesticación? Los expertos en el tema *Capsicum* sostienen que el género se halla en Bolivia (McLeod et al.1982. Perry et al 2007:986), aunque en Brasil hay también una variedad de especies, como que no se lo descarta como zona prístina de este género.»

se alegraron primero por la luz que caía sobre ellos; sin embargo, luego se dieron cuenta de que cuanto más Sol hacía sus cuerpos también ardían, como si sobre ellos se les pusiera algo picante. Eso seguramente porque al niño que se convirtió en Sol le gustaba mucho, pero mucho el ají y además todo su cuerpo se había llenado de él.

En este mito se relaciona la vida, la tierra y el alimento con el dios Sol. El niño está feliz, se frota en él, pues el ají es muy preciado y lo llena de vida. Hoy nosotros vemos al ají como un condimento, pero no ha sido así nunca. Ha sido un alimento que proporcionaba sensaciones diversas, unos más picantes que otros. Y, cuando digo alimento es que ellos ya sabían que les hacía bien comerlo.

Hoy —vuelvo al tema— pensamos que el ají, viene siempre de la sierra, pero ya sabemos que no es así. En la zona yunga, en la ceja de selva, el cultivo del ají también es importante. En donde este mito se relata, en el Pastaza, en San Martín, Tarapoto, etc., está ocurriendo algo preocupante: la coca, el cacao, el plátano y el café han desplazado al cultivo del ají. ¿Alguien se preocupa por esta situación? No vaya a ser que el niño Sol despierte, nos llene de sol y nos deje sin nada.

IKAMIABA AMAZONAS



EXPOSICIÓN DE VÍCTOR ESCALANTE

en la Galería de Artes Visuales de la
Universidad Ricardo Palma (Ccori Wasi)

LA SÍNTESIS PICTÓRICA DEL PERÚ DEL SIGLO XXI

El epicentro geopolítico, geoeconómico e hidropolítico de la disputa global por las mayores riquezas del planeta Tierra: agua, biodiversidad y saberes, conocimientos, prácticas y cosmovisiones indígenas es ahora y será en el próximo futuro la cuenca amazónica.

Víctor Escalante, uno de los mayores pintores y artistas gráficos de nuestro país, al titular la presente muestra plástica como **Ikamiaba**, ha imaginado y presentado el inmenso valor estratégico de este espacio sudamericano. Porque Ikamiaba, mujer real y mítica de la mayor civilización precolombina de la amazonia sudamericana, los **Tupí-Guaraní**, es la representación simbólica y metafórica de esta realidad, de lo mágico y mítico del mundo amazónico, de su cultura y sus riquezas que son ahora la tabla de salvación del sistema económico global en crisis. De un fin de época, de la crisis civilizatoria y del sistema-mundo.

Ikamiaba es la presentación y la convocatoria a salvar la Amazonia. Los cuadros de Víctor Escalante son la síntesis de las raíces andino-amazónicas de una nueva expresión iconográfica de esta cultura.

Las obras artísticas de Vistor Escalante, cuyos trazos tejen armoniosa y bellamente el geométrismo del **Kené Pano** con el grafismo del bordado Paracas y Nazca, están contribuyendo poderosamente a universalizar la cultura y el arte andino-amazónico y amazonizar y andinizar la cultura universal.

Convirtiendo al arte en una poderosa defensa de la Madre Naturaleza. De nuestra Madre Naturaleza.



La nave fantasma

Róger Rumrill
Lima, 23 de julio de 2015



Paisaje desolado

Ayaymama



El hombre



Mujer río





*Kené
Río*

Kashira / Luna



“La tierra era el centro del cosmos y habían dos regiones encima de ella y dos debajo. Cada uno con su propio sol, su luna y su maraña de ríos”

*El Hablador
Mario Vargas Llosa*