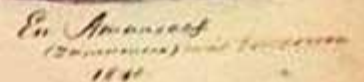


<https://www.instagram.com/reels/DY2zbuTikwL/>



LOS MUERTOS VOLVÍAN AL QUINTO DÍA

TRADICIÓN ORAL QUECHUA (*)

Como en la antigüedad se decía que los hombres volvían al quinto día después de haber muerto. De esas cosas hemos de escribir.



Dioses y Hombres de Huarochirí

Narración quechua recogida por Francisco

de Avila (¿1598?) - Edición bilingüe - Traducción castellana de José María Arguedas - Estudio biobibliográfico de Pierre Duviols - Lima, Perú - 1966

En los tiempos muy antiguos, Cuando un hombre moría, dejaban su cadáver, así nomás. Al término de este plazo se desprendía su ánima "¡sio!", diciendo, como si fuera una mosca pequeña.

Entonces la gente hablaba: "Ya se va a contemplar a Pariacaca, nuestro hacedor y ordenador." Pero algunos afirman, ahora que en aquellos tiempos no existía aún Pariacaca y que el ánima de los muertos volaba hacia arriba hacia Yaurillancha. Y que antes de que existieran Pariacaca y Carhuincho, los hombres aparecieron en Yaurillancha y Huichicancha.

Dicen también que en aquellos

tiempos los muertos regresaban a los cinco días y eran esperados con bebidas y comidas que preparaban especialmente para celebrar el retorno. "Ya regresé", decía el muerto a la vuelta. Y se sentía feliz en compañía de sus padres, de sus hermanos. "Ahora soy eterno, ya no morirá jamás, afirmaba.

Por esta causa los hombres aumentaron se multiplicaron con exceso y era muy difícil encontrar alimentos, tuvieron que sembrar en los precipicios en los pequeños andenes de los abismos. Vivían sufriendo.

Y cuando era así, tanto, el padecer, murió un hombre. Su

padre sus hermanos y su mujer lo esperaron. Se cumplió el plazo, llegó el quinto día y el hombre no se presentó, no volvió. Al día siguiente, en el sexto, llegó. Su padre, sus hermanos, su mujer lo esperaban muy enojados.

Viéndolo, su mujer le habló con ira: "¿Por qué eres tan perezoso? Los demás hombres llegan sin fatiga. Tú, de este modo, inútilmente me has hecho esperar." Y siguió mostrándose enojada. Alzó una coronta y la arrojó sobre el ánima que acababa de llegar. Apenas recibió el golpe: "¡Sio!", diciendo, zumbando, desapareció; se fue de nuevo. Desde entonces, hasta ahora, los muertos no vuelven más.

1 Traducción de José María Arguedas, de *Dioses y hombres de Huarochirí* (1966), obra quechua recopilada por Francisco de Avila, que ofrece una visión integral de la mitología y la vida social en la antigua provincia de Huarochirí. Esta edición bilingüe, traducida por José María Arguedas, es considerada la obra quechua más importante de los siglos XVI y XVII, destacando por su estilo oral y su conexión con la identidad cultural peruana. Versión facsímil accesible en: https://ia802806.us.archive.org/10/items/ManuscritoDeHuarochiriJMArguedasCompleto/Manuscrito-de-Huarochiri-J-M-Arguedas_completo_text.pdf

LLAMADO A ALGUNOS DOCTORES *

POEMA DE JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

DEDICADO A CARLOS CUETO FERNANDINI Y JOHN V. MURRA

Dicen que no sabemos nada, que somos el atraso, que nos han de cambiar la cabeza por otra mejor.

Dicen que nuestro corazón tampoco conviene a los tiempos, que está lleno de temores, de lágrimas, como el de la calandria, como el de un toro grande al que se degüella, que por eso es impertinente.

Dicen que algunos doctores afirman eso de nosotros.

Doctores que se reproducen en nuestra misma tierra, que aquí engordan o que se vuelven amarillos.

Que estén hablando, pues: que estén cotorreando, si eso les gusta.

¿De qué están hechos mis sesos? ¿De qué está hecha la carne de mi corazón?

Los ríos corren bramando en la oscuridad. El oro y la noche, la plata y la noche también forman las rocas, las paredes de los abismos en que el río suena; de esta roca están hechos mi mente, mi corazón, mis dedos.

¿Qué hay a la orilla de esos ríos que tú no conoces doctor?

Saca tu larga vista, tus mejores anteojos. Mira, si puedes.

Quinientas flores de papas distintas crecen en los balcones de los abismos que tus ojos no alcanzan, sobre la tierra en que la noche y el oro, la plata y el día se mezclan. Esas quinientas flores, son mis sesos, mi carne.

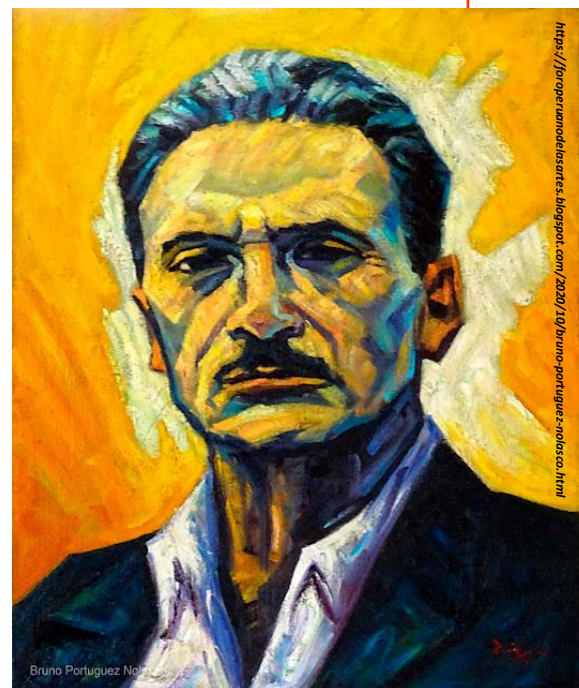
¿Por qué se ha detenido un instante el sol, por qué ha desaparecido la sombra en todas partes, doctor? Pon en marcha tu helicóptero y sube aquí, si puedes. Las plumas de los cóndores, de los pequeños pájaros se han convertido en arco iris y alumbran.

Las cien flores de la quinua que sembré en las cumbres hierven al sol en colores, en flor se ha convertido la negra ala del cóndor y de las aves pequeñas.

Es el mediodía; estoy junto a las montañas sagradas: la gran nieve con lampos amarillos, con manchas rojizas, lanzan su luz a los cielos.

En esta fría tierra, siembro quinua de cien colores, de cien clases, de semilla poderosa. Los cien colores son también mi alma, mis infaltables ojos.

Yo, aleteando amor, sacaré de tus sesos las piedras idiotas que te han hundido.



* *Arguedas escribió el poema "Llamado a algunos doctores" originalmente en quechua. La versión castellana –del autor mismo– se publicó en *El Comercio* de Lima, el 10 de julio de 1966. La versión original apareció el 17 de julio de 1966 en el mismo rotativo.

El sonido de los precipicios que nadie alcanza, la luz de la nieve rojiza, de espantado, brilla en las cumbres;
el jugo feliz de los millares de yerbas, de millares de raíces que piensan y saben, derramaré tu sangre, en la niña de tus ojos.

El latido de miradas de gusanos que guardan tierra y luz; el vocerío de los insectos voladores, te los enseñaré hermano, haré que los entiendas;
las lágrimas de las aves que cantan, su pecho que acaricia igual que la aurora, haré que las sientas y las oigas.

Ninguna máquina difícil hizo lo que sé, lo que sufro, lo que gozar del mundo gozo.
Sobre la tierra, desde la nieve que rompe los huesos hasta el fuego de las quebradas, delante del cielo, con su voluntad y con mis fuerzas hicimos todo eso.

¡No huyas de mí, doctor, acércate!

Mírame bien, reconóceme. ¿Hasta cuándo he de esperarte? Acércate a mí; levántame hasta la cabina de tu helicóptero. Yo te invitaré el licor de mil savias diferentes;
la vida de mil plantas que cultivé en siglos, desde el pie de las nieves hasta los bosques donde tienen su guarida los osos salvajes.

Curaré tu fatiga que a veces te nubla como bala de plomo, te recrearé con la luz de las cien flores de quinua, con la imagen de su danza al soplo de los vientos; con el pequeño corazón de la calandria en que se retrata el mundo, te refrescaré con el agua limpia que canta y que yo arranco de la pared de los abismos que templan con su sombra a nuestras criaturas.

¿Trabajaré siglos de años y meses para que alguien que no me conoce y a quien no conozco me corte la cabeza con una máquina pequeña?

No, hermanito mío. No ayudes a afilar esa máquina contra mí, acércate, deja que te conozca, mira detenidamente mi rostro, mis venas, el viento que va de mi tierra a la tuya es el mismo; el mismo viento que respiramos; la tierra en que tus máquinas, tus libros y tus flores cuentas, baja de la mía, mejorada, amansada.

Que afilen cuchillos, que hagan tronar zurriagos; que amasen barro para desfigurar nuestros rostros; que todo eso hagan.

No tememos a la muerte, durante siglos hemos ahogado a la muerte con nuestra sangre, la hemos hecho danzar en caminos conocidos y no conocidos.

Sabemos que pretenden desfigurar nuestros rostros con barro; mostrarnos así, desfigurados, ante nuestros hijos para que ellos nos maten.

No sabemos bien qué ha de suceder. Que camine la muerte hacia nosotros; que vengan esos hombres a quienes no conocemos. Los esperaremos en guardia, somos hijos del padre de todos los ríos, del padre de todas las montañas ¿es que ya no vale nada el mundo, hermanito doctor?

No contestes que no vale.

Más grande que mi fuerza en miles de años aprendida; que los músculos de mi cuello en miles de meses; en miles de años fortalecidos, es la vida, la eterna vida mía, el mundo que no descansa, que crea sin fatiga; que pare y forma como el tiempo, sin fin y sin principio.

LA MARINERA LIMEÑA

FRIDA FLORES (*)

Mándame quitar la vida
si es delito el adorarte
que yo no seré el primero, andar, andar que muera
por ser tu amante (Nicomedes Sta. Cruz)



La marinera limeña constituye una de las expresiones más refinadas de la cultura criolla del Perú, resultado de un proceso de mestizaje que articula elementos afroperuanos, hispanos e indígenas. Su antecedente directo es la zamacueca, baile difundido en la costa peruana durante el siglo XIX,

articula elementos afroperuanos, hispanos e indígenas. Su antecedente directo es la zamacueca, baile difundido en la costa peruana durante el siglo XIX, especialmente en los barrios populares de Lima. Tras la Guerra del Pacífico, el escritor Abelardo Gamarra propuso el nombre "marinera", consolidando una

denominación asociada a la afirmación nacional.

A diferencia de otras variantes regionales, la marinera limeña se distingue por su sobriedad, elegancia y carácter urbano. Se ejecuta en espacios cerrados: salones, quintas o casas

(*) *Estudios de Psicología en la Universidad San Martín de Porres, miembro del Grupo por el Socialismo.*

tradicionales- donde la danza se convierte en un lenguaje de galantería cuidadosamente codificado. El pañuelo, elemento central, prolonga el gesto y organiza un juego sutil de acercamientos y distancias entre los bailarines.

El acompañamiento musical de la marinera limeña se basa principalmente en la guitarra y el cajón peruano, instrumento de raíz afrodescendiente que aporta la base rítmica. A ello se suman el canto y las palmas, configurando un conjunto sonoro íntimo y expresivo. Con el tiempo, la práctica ha incorporado variaciones escénicas, aunque mantiene su estructura esencial vinculada a la jarana.

En este universo destaca la figura de Bartola Sancho Dávila, conocida como Doña Bartola, la reina y señora de la marinera limeña, nacida en 1882 en el histórico barrio de Malambo, en el actual distrito del Rímac. Este espacio constituyó un núcleo cultural afroperuano donde convivían músicos, bailarines y compositores, y donde la transmisión del arte se producía de manera cotidiana. Hija de músicos- Eulalia Franco y Cenón Sancho Dávila- creció en un entorno que favoreció el desarrollo de sus habilidades en el canto, el baile y la ejecución musical, consolidándose como una de las máximas exponentes de la marinera limeña.

Su casa en el Rímac se convirtió en un punto de encuentro para las jaranas, reuniones festivas en las que se estructuraban las llamadas “cargas”, secuencias de participación en las que los asistentes alternaban canto, guitarra, cajón y baile. Estos

espacios funcionaban como verdaderas instancias de sociabilidad y reconocimiento artístico. En ese circuito participaron diversos cultores de la música criolla- algunos conservados en la memoria oral, como el popular “Cabeza Comba”- así como figuras más modernas y de gran proyección como Alicia Maguiña, quien posteriormente contribuiría a la revalorización del género.

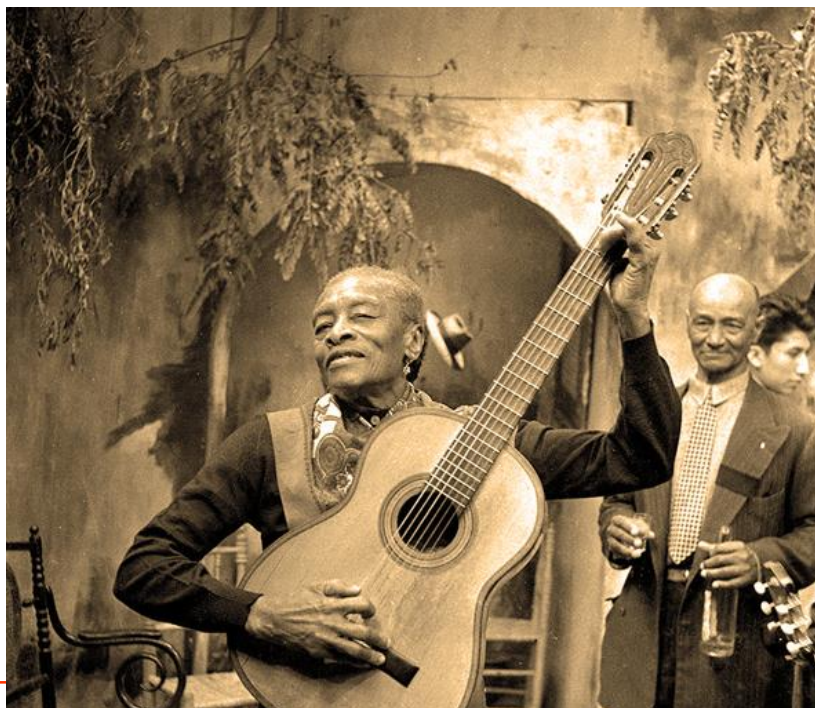
En el plano personal, Doña Bartola se casó en 1925 con Gregorio Falcón, conocido como “Goyo”, con quien tuvo una hija, Herminia. Su vida transcurrió en condiciones humildes y estuvo marcada por profundas pérdidas: en 1940 falleció su hija y, años después, su esposo. En esa etapa, asumió la crianza de su nieto Ricardo, manteniendo su vínculo con la tradición familiar y artística pese a las dificultades. Ya en la vejez, con problemas de memoria, fue acogida en un hospicio por gestión municipal del alcalde de la época Luis Bedoya Reyes. Falleció el 3 de junio de 1967 y fue enterrada en el Cementerio El Ángel.

La trayectoria de Doña Bartola trascendió el ámbito popular. Ganadora en tres ocasiones del concurso de marinera limeña en la Pampa de Amancaes (1927, 1934 y 1939), fue ampliamente reconocida por su virtuosismo. Su arte alcanzó también espacios oficiales, llegando a presentarse en el Palacio de Gobierno ante presidentes y altas autoridades, particularmente durante el gobierno de Augusto B. Leguía. Este reconocimiento simboliza el tránsito de una práctica festiva popular hacia su legitimación como expresión cultural de alcance nacional.

¡Palmas y que viva la marinera!

Fuentes de referencia

- Alicia Maguiña. *Bartola la bailarina. En: Mi vida entre cantos. Ministerio de Cultura, 2021.*
- Rocca Torres, Luis. *Bartola Sancho Dávila: bailarina criolla. Lima: Acción Cultural, 2017.*
- “Bartola Sancho Dávila”. *Mesa de Espuma, LaMula.pe, consulta 2025.*
- “De Bastidas y Campuzano a Santa Cruz y Moyano: Mujeres afrodescendientes...”. *Revista Rumbo al Bicentenario, 2021.*



https://semanarioexpresion.com/Presentacion/img/noticias/cl_culturales/BARTOLA1067.jpg

CHOLETS: ARQUITECTURA DE ALTURA Y ORGULLO ANDINO



POR JOSÉ JUAN PACHECO RAMOS (*)

Durante décadas, la ciudad boliviana de El Alto fue vista desde afuera como una periferia pobre y desordenada. Pero en las últimas dos décadas comenzó a transformarse en algo imposible de ignorar. Sobre el altiplano boliviano empezaron a levantarse edificios de colores intensos, enormes ventanales, figuras geométricas y salones de fiesta monumentales.

A esas construcciones se las conoce como “cholets”, una mezcla entre “chalet” y “cholo”. El término nació con tono despectivo, pero terminó siendo reapropiado con dignidad por una nueva generación de comerciantes aimaras que encontró en la arquitectura una forma de afirmar su identidad.

Los cholets son mucho más que edificios llamativos. Son la expresión visible de un cambio social profundo en Bolivia: el ascenso económico y cultural de sectores indígenas históricamente marginados.

El nombre más asociado a este fenómeno es el del arquitecto boliviano Freddy Mamani. Sus construcciones rompieron con la idea dominante de que la arquitectura elegante debía parecer europea, minimalista y discreta. Él hizo exactamente lo contrario. Apostó por colores vibrantes, ornamentación inspirada en Tiwanaku y enormes espacios destinados a



celebraciones comunitarias.

La mayoría de los cholets sigue una lógica muy clara: tiendas comerciales en la planta baja, grandes salones de fiesta en los pisos intermedios, departamentos para alquilar y, en la parte superior, una vivienda privada para los propietarios.

Cada edificio resume el modelo económico de El Alto: comercio, familia y comunidad funcionando juntos. Las fachadas mezclan símbolos andinos, formas geométricas y luces modernas. En ellas conviven referencias ancestrales con una estética futurista que demuestra que lo indígena no pertenece únicamente al pasado, sino que también puede imaginar el futuro.

Para comprender los cholets hay que entender El Alto. Ubicada a más de cuatro mil metros de altura, esta ciudad creció gracias a las migraciones indígenas y al desarrollo de una poderosa economía comercial. Durante años, las élites tradicionales bolivianas miraron a El Alto con desprecio. Sin embargo, miles de comerciantes aimaras construyeron allí redes económicas dinámicas vinculadas al transporte, los mercados y el comercio internacional.

Con el tiempo apareció una

(*) Doctor en Filología y Filosofía y Máster en Lenguas y Literaturas Modernas por la Universidad de las Islas Baleares, Maestría de Historia por la Universidad de París; ha publicado “L’État et la guerre chez les Inkas” (París, 2014), “Jirones de Cultura” (Lima, 2014) y “Madame Bovary y La Traviata: dos mujeres transgresoras” (Riga, 2019), “Déjame que te cuente” (Madrid, 2025)



Los interiores de este estilo arquitectónico pueden ser en algunos casos más llamativos que su misma fachada

<https://noticiaslatam.lat/20221117/asi-son-los-cholets-los-edificios-de-colorido-estilo-arquitectonico-que-triunfa-en-bolivia-1132548352.html#pv=g%3D1132548354%2Fp%3D1132525800>

nueva clase media y alta indígena con capacidad de inversión, pero también con una identidad cultural distinta que quería espacios que reflejaran su propia historia. Así nacieron los cholets: edificios que funcionan al mismo tiempo como inversión económica y como declaración cultural.

Evidentemente, desde su aparición los cholets despertaron admiración y rechazo. Muchos arquitectos tradicionales los calificaron de “kitsch” o escandalosos. Pero la pregunta es: ¿quién decide qué es bello? Durante siglos, el gusto arquitectónico en América Latina estuvo asociado a modelos europeos y a las clases altas. Los cholets van en contra de esta idea alienante.

No esconden el color ni buscan parecer discretos. Hay algo profundamente político en su exuberancia. Cuando una familia aimara construye un cholet gigantesco en El Alto no

solo muestra prosperidad económica. También reivindica una identidad históricamente invisibilizada. La fiesta ocupa un lugar central en la cultura andina y, por eso, los enormes salones de baile son tan

importantes dentro de estos edificios. Allí se realizan matrimonios, graduaciones y celebraciones religiosas que fortalecen los vínculos comunitarios. Los cholets fueron diseñados para reunir gente.

Una de las razones por las que los cholets atraen tanta atención internacional es su apariencia visual inclasificable. Parecen mezclar símbolos prehispánicos, luces de discoteca, geometrías digitales y estética futurista.

Pero esa combinación refleja bastante bien la experiencia urbana contemporánea de El Alto: una ciudad indígena profundamente conectada con la economía global. Muchos

comerciantes aimaras viajan constantemente entre Bolivia, Chile, Perú y China. Los cholets traducen visualmente esa circulación de culturas, mercancías y tecnologías.

Por eso algunos investigadores hablan de un “futurismo andino”: una manera de imaginar el futuro sin borrar las raíces indígenas.

Con los años, los cholets comenzaron a atraer turistas, fotógrafos y medios internacionales. Sin embargo, existe el riesgo de mirarlos únicamente como extravagancias visuales. Los cholets nacieron de procesos de migración, discriminación y resistencia económica. Son el resultado de comunidades que durante décadas fueron excluidas del reconocimiento cultural.

En un continente donde las élites todavía pretenden definir qué culturas merecen prestigio, los cholets constituyen un desafío y demuestran que la creatividad urbana también puede surgir desde las periferias y desde sectores populares históricamente marginados.

En un mundo lleno de ciudades cada vez más parecidas entre sí, los cholets recuerdan que la arquitectura todavía puede contar historias locales, celebrar identidades y expresar orgullo colectivo.

Se puede discutir sobre su belleza, pero no se les puede negar una fuerte personalidad nacida de una creatividad andina que no pide permiso para existir.

IMPOSIBLE



POR BRISA MARINA HURTADO DE MENDOZA

IMPOSIBLE.

*Quiero cortarle las alas al viento,
marchar en busca del infinito.
Subirme en el lomo de una golondrina,
y escudriñar el mundo que no conozco
Quiero planificar el futuro, que no tengo,
Y trocar las canas por cabellos negros.
Quiero leer en los ojos de la gente,
lo eterno de sus sufrimientos,
esperanzas y alegrías.
Quiero introducirme en la mente
de las masas, que respiran injusticias,
ser parte de sus sueño y luchas.
Quiero volcarme con ellas
a crear el futuro, con objetivos
estrategias, y metas.
Quiero trazar con ellas, un mañana
de oportunidades, de multicolores
expresiones de justicia, libertad,
e igualdad que no conocen.
Quiero buscar la fuerza para poner
en las palabras coraje, voluntad, e
Ideología, para tejer desde
los pueblos una visión de futuro,
con millones de voces e hilos
teñidos de todos los colores
que vuelen en los andes a la
altura de los cóndores,
que caminen en la punas
con la altivez de las vicuñas,
que prosperen en la selva con
el camuflaje de los
leopardos.
BMHDMS*



Junio 2026

HIMNO A TÚPAC AMARU



GUSTAVO BENITES JARA

HIMNO A TÚPAC AMARU

CORO

Estás como el viento en las montañas,
en todo tiempo, en toda latitud;
creces como lumbré en las cabañas
y trepas por los muros de la Infinitud.

ESTROFAS

I

Todos han amado tu Rebelión,
nadie ha resistido tu mirada,
porque despiertas con tu pasión
las raíces del pueblo silenciadas.

II

Haces brotar del fango las sonrisas,
dibujas los Sueños con tu mano
y con fuerte voz sublevas las cenizas
para poblarnos de candela, Hermano.

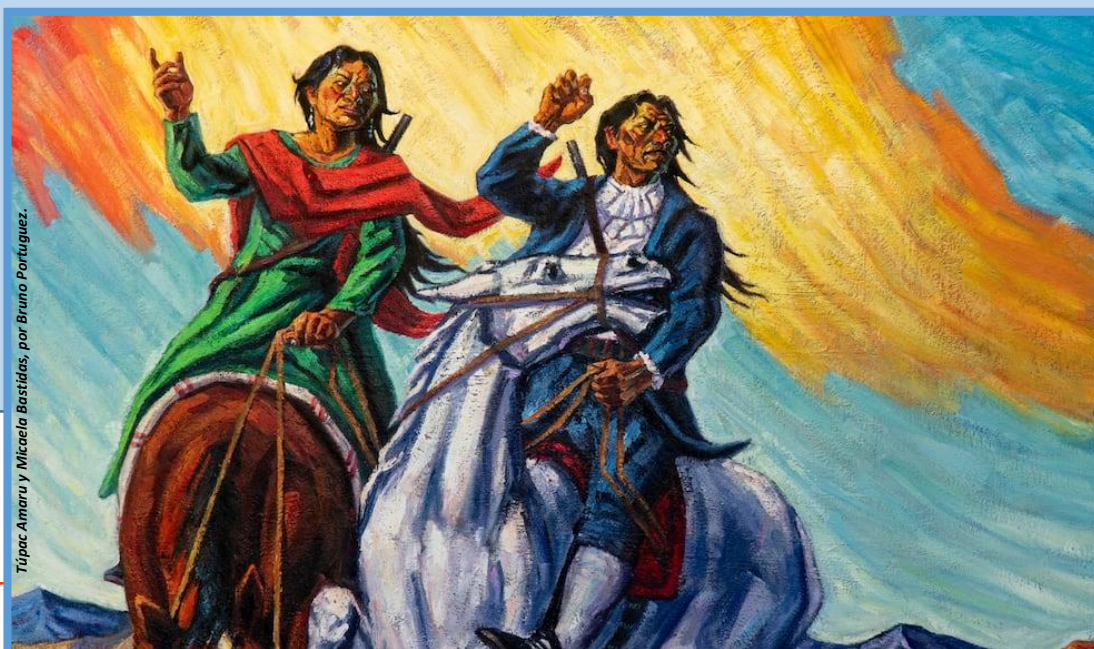
III

Los niños se retratan en tus ojos,
los jóvenes destejen su dolor,
los ancianos repasan sus enojos
y a tu Sombra renace todo Amor.

IV

Eres, por eso, Sol enamorado,
ardiente Fuego para los canallas
y vienes como centella, apasionado,
a encender la Paz en las batallas.

Gustavo Benites Jara



Túpac Amaru y Micaela Bastidas, por Bruno Portugal.

A FUEGO LENTO

EL PICANTE DE YUYO: EL MAR EN LA MESA



POR JOSÉ JUAN PACHECO RAMOS (*)



<https://www.kiwilimon.com/blog/datos-curiosos/yuyo-el-alga-marina-que-se-como-en-peru>

Esta época de globalización, internet y teléfonos inteligentes ha traído al mundo una avalancha casi inimaginable de novedades; pero también está provocando una uniformización de nuestras sociedades con la consiguiente aparición de “modas” o conductas copiadas vía internet y que son seguidas irreflexivamente por millones de personas en todo el mundo.

En lo que se refiere a la gastronomía vivimos una verdadera invasión de hamburguesas, nachos, tacos y sushis y en las grandes ciudades del mundo ya es difícil encontrar alimentación típica del lugar y sólo queda resignarse a consumir estos

productos industrializados, congelados o secos, elaborados en procesos de fabricación masivos específicos para su venta a gran escala.

En el Perú esto no es, todavía, tan extremo y, obviando ciertas diferencias regionales, podemos encontrar siempre un cebiche, un lomo saltado, un ají de gallina o alguno de los numerosos platos creados por los peruanos. Pero algunos ya están desapareciendo. El picante de yuyo, por ejemplo. En ningún restaurante del centro de Lima o del Callao se encuentra ya este sabroso y popular plato y muchos de los peruanos nacidos en este siglo no lo han probado nunca. Evidentemente, no lo buscaremos ni en Miraflores,

San Isidro o Surco, zonas demasiado pitucas para el humilde yuyo.

El picante de yuyo no empieza en la cocina, sino mucho antes, en las aguas frías y rebeldes de nuestro mar de Grau, donde pescadores artesanos recogen estas algas oscuras entre choros, lizas y jureles. Cuando llegan a casa, parecen inofensivas, casi sin vida, pero basta un poco de agua fresca para que vuelvan a despertar.

Las mujeres de mi familia que preparaban este picante de yuyo ya partieron a la eternidad llevándose consigo el secreto de su preparación. Cuando las personas mayores se van, se llevan su conocimiento y saberes; y nos damos cuenta demasiado tarde, cuando ya no están.

Sin embargo, recordando los días de mi infancia, cuando entraba sigilosamente en la humilde cocina para robar un trocito de caigua, un poquito de cebiche o una papita con ají, he traído a mi memoria esta manera de amar y preparar el yuyo.

Primero hay que lavarlas con paciencia, cambiando el agua

(*) Doctor en Filología y Filosofía y Máster en Lenguas y Literaturas Modernas por la Universidad de las Islas Baleares, Maestría de Historia por la Universidad de París; ha publicado "L'État et la guerre chez les Inkas" (París, 2014), "Jirones de Cultura" (Lima, 2014) y "Madame Bovary y La Traviata: dos mujeres transgresoras" (Riga, 2019), "Déjame que te cuente" (Madrid, 2025)

varias veces, como si quisiéramos borrarles el viaje. Luego se las deja reposar y poco a poco se ablandan, se expanden, recuperan su textura. Al tocarlas, ya no son rígidas, sino flexibles, casi como si respiraran de nuevo.

Entonces hay que cortarlas sin mucha precisión, en trozos que luego se mezclarán con todo lo demás.

Mientras tanto, en la cocina empieza la verdadera alma del plato: el aderezo. Un buen aderezo, sabroso y con la cantidad justa de especias y condimentos eleva el valor de cualquier alimento. Se calienta un poco de aceite y se deja caer la cebolla picada. El sonido es inmediato, un chisporroteo que anuncia que todo está en

marcha. La cebolla se vuelve transparente, dulce. Un poco de ajo y enseguida el aroma cambia, se vuelve más profundo. Después vienen esas maravillas de nuestra tierra que son los ajíes -panca y amarillo- que tiñen todo de un rojo cálido y espeso. Ese momento es clave: el olor llena la cocina y nos señala el buen camino.

Ahí es cuando entra el yuyo, como las olas marinas en la playa. Se incorpora al aderezo y lo mezclamos bien, dejando que absorba ese color y ese sabor. No hay prisa; se cocina despacio, soltando su propio carácter, ese toque marino que lo hace distinto a cualquier otro guiso.

Aparte, las papas ya están

sancochadas, suaves, listas. Se agregan con cuidado, casi envolviéndolas en la salsa, para que no se deshagan, pero sí se impregnen. Todo empieza a unirse: el picante suave, la textura de las algas, la suavidad de la papa.

Si queremos hacerlo más generoso, podemos agregar unos trocitos de queso fresco que se derriten apenas.

Al final, el picante de yuyo queda espeso, fragante, con un color profundo y una identidad muy marcada. Se sirve caliente, acompañado de arroz blanco, y cada cucharada tiene algo de tierra y algo de mar, en una comunión de sabores cada día más escasa.

