

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.

