



Corazón verde

Sincretismos gastronómicos en la Amazonía peruana que alegran y alimentan cuerpo y espíritu

Las mujeres awajún de Amazonas y San Martín, cuando van a cultivar alguna de los cientos de variedades de yuca que conocen, cantan ícaros a Nunkui, la fuerza espiritual de la tierra que enseñó la cerámica y las plantas cultivables a los humanos en los tiempos míticos. Son cantos propiciatorios de coque-teo y amistad para que Nunkui sea generosa y, así, los tubérculos salgan grandes, bonitos y de buen sabor. En la gastronomía amazónica, como en su ecología, el uso de productos no se reduce a una transacción de cosas. La horticultura, la pesca o la cocina incluyen un fino conocimiento de la selva, y un diálogo y respeto ritual entre todos sus participantes: el clima, la tierra, la planta, el animal, la estación, la luna y el horticultor.

En San Martín hay más de 40 variedades de ajíes que no solo sirven para cocinar, nos recuerda Elia García, empresaria y chef de uno de los restaurantes más emblemáticos de la cocina amazónica, La Patarashca, ubicado en Tarapoto que es, a su vez, la ciudad más cosmopolita y vital de

San Martín. Los ajíes también se utilizan en medicina, para adiestrar a los buenos perros cazadores, como adornos o insecticidas; los curanderos los emplean para ahuyentar espíritus negativos, y su cultivo, si quiere ser exitoso, requiere de estrictas dietas sexuales y alimenticias.

El gran escritor e intelectual José María Arguedas, se refería al Perú como el país de todas las sangres, la tierra del mestizaje. También es de todos los sabores, olores y tradiciones, que nacen de la formidable diversidad biológica y climática que posee. Y que se alimentan con las tradiciones culturales más diversas, de dentro y fuera del país. Amazonas y San Martín, ubicados en la Amazonía norte del Perú, son los dos departamentos que mejor sintetizan esa riqueza, que después exhiben en la gastronomía de mayor personalidad de la selva peruana.

Existen más de veinte variedades de plátano, algunos del tamaño de un dedo meñique y otros de un antebrazo. Todos los mediodías grupos de mujeres se reúnen con sus parrillas en las plazas y parques de Cumbaza,

Lamas y Moyobamba. Entre carnes, embutidos y mucha alegría contagiosa y sensual, cocinan plátanos en forma de tacachos en grasa de chanco, juanes con gallina criolla envueltos en hoja de bijao, patacones o plátanos dulces rellenos de queso y cacahuete. Oculto en los bosques húmedos de Cordillera Escalera, junto a la quebrada Quiraco, Bosque Guardián emplea sus flores para hacer finas tempuras y ensaladas que acompañan al tataki de doncella y yucas al carbón que consumen sus huéspedes.

La geografía de estos departamentos incluye lugares de carácter más andino, y otros donde los bosques de nubes y selva tropical imponen sus ritmos, que saben manejar bien los awajún, shawi y quichua que los habitan. Es un corazón verde que palmita generosidad en frutas, sabores, amigos y experiencias. Oguloso por lo

VOLUPTASIMI, SUSAM, QUATIA

Consequ isciissum es vollecat eum voluptas molupti atur, ipite offic tenet quia iustio. UUciis digent eiur, ex est, tem soluptat dol orroid utest est hitaspero



Pullquote didot at esti comnis dolor um inctum imus *imporum* quo ma volupta quidipis piendestor seceaqi repelis del

propio, y dotado con la seguridad del que sabe lo que tiene, lo que le permite abrirse e incorporar las influencias nacionales y extranjeras desde las épocas más remotas hasta hoy.

La carretera que une la costa con la Amazonía baja, la Marginal de la Selva, conecta las principales ciudades de Amazonas y San Martín, y otorga dinamismo a todo el norte del Perú. Jorge “El Loco” Sandy catalizó el inicio de su construcción a mediados de los años sesenta. Lo hizo tras reunirse con su amigo y presidente del Perú Fernando Belaúnde Therry, y tras caminar 2,456 kilómetros y nueve departamentos, —gran parte de ellos en lo que sería la futura carretera—, en 123 días y cinco pares de zapatos. Lo hizo con su burro Mauro Salazar, nombre también del suegro. Hoy, su nieta Ericka Sandy, recorre en camioneta los caseríos del valle del Cumbaza para encontrar a los mejores cafetaleros. Después, en su hotel tostadería Casa de Palos de Tarapoto, prepara con los granos cafés fríos y calientes, postres, salsas, fusiones



con chocolates de cacaos silvestres, y cocteles con ron y sahumero de palo santo.

Tarapoto se ubica entre las montañas de Cordillera Escalera, y los amplios y luminosos valles de Lamas. El bullicio de motos y mototaxis se olvida ante el bienestar y buen vivir

que transmite la ciudad y su gente. En los restaurantes, bares y discotecas de la calle Las Piedras se concentra gran parte del dinamismo. El epicentro se ubica en torno al Stonewasi, Montañita y Café Suchiche. Las cartas de los dos primeros, dirigidos por Susana Linares y Max Rivero, incluyen una

oferta de tragos, macerados y cocteles elaborados con frutas, hierbas, cortezas y semillas, y buen rock and roll tropical.

Café Suchiche, bajo la batuta de Cindy Reátegui, empresaria turística y gran conocedora de la región, convoca presentaciones de libros, conciertos, exposiciones de pintura y a los protagonistas de la movida cultural y económica sanmartinense. Su cocina y coctelería están en permanente innovación, y ha influido en otros chefs y cocinas del país. Se aventura con una gran variedad de productos regionales que utiliza combinando las recetas más tradicionales de su madre Elia García, con las técnicas y equipos más modernos. Preparan el paiche, el pez más grande de la Amazonía con tres metros de largo, en troncos de bambú, envuelto en hoja de bijao, en chicharrón, con salsas de frutas tropicales, condimentado con sal rosada de Piullana o como un finísimo jamón. Para elaborar este jamón, maceran el pescado en especias y hierbas, y lo ahúman con leña de chuchumbo

VOLUPTASIMI, SUSAM, QUATIA

Consequ isciisum es vollecat eum voluptas molupti atur, ipite offic tenet quia iustio. Ument et occusamet lis noslhit, et est omnit mod es ea cus venihil iliquodi is

Pullquote didot at esti comnis dolor um inctum imus *imporum* quo ma volupta quidipis piendestor seceaqi repelis del Lanissi cus, con repudic te exceatemUlparchil iuscil imil ipid



durante largo tiempo. En su coctelería incorporan harina de coca, pisco, vaporizaciones con aceites esenciales de hierba luisa, jarabe de chicha de maíz, hormigas reina de las cortadoras de hoja, o el limón sidra, que se cosecha en luna llena para lograr su mejor sabor.

Muchos de estos insumos se consiguen en estos mismos lugares, en los mercados de la ciudad, como el Dos

y El Huequito, en puestos callejeros y en supermercados. En La Jardinería también hay orquídeas, bromelias y heliconias, además de un tiradito de paiche en aceite de bijao y limón mandarina que, con su solo recuerdo, nos motiva a seguir probando lo que se venga. Es que en la selva, la vida no se agota nunca. Aboreiusdae nonsedi sum vent qui dero eri omnim esequae odio imperuptia —**IÑIGO MANEIRO**