

Acompañe a este porfiado coleccionista a recorrer el mundo...

## En busca del ají perfecto

POR RANDY WAYNE WHITE  
FOTOGRAFÍA DE TONY ARRUZA

**H**ACE UN PAR DE AÑOS, en verano, llevé a un experto en ajíes a recorrer el pequeño huerto que tenía en la parte posterior de mi casa, en la costa oeste de Florida. El hombre era un auténtico amante del ají, lo cual significaba que cuanto más picante era una variedad, más le gustaba.

—Éstos siempre me han deleitado —dijo al ver unos pimentitos rojos que había yo arrancado a hurtadillas de un arbusto en las Bahamas—. Macháquelos —agregó mientras se los echaba a la boca como si fueran dulces—: le dan buen sabor a la cerveza.

68

SELECCIONES • ENERO 1998

En seguida nos acercamos a varias plantas provenientes del sureste de Asia que daban unos gruesos frutos morados. Yo nunca había tenido el valor de probarlos; aquel hombre, en cambio, le hincó el diente a uno con pasmosa sangre fría.

Quien diga que los ojos humanos no transmiten emociones no ha visto a un valiente comer un espécimen de la variedad *Capsicum chinense* (los frutos de las plantas del género *Capsicum* contienen capscina, la sustancia que produce el picor): los globos oculares casi se salen de su órbita, como si una demoníaca presión interna los empujara hacia fuera.

—¡Madre de Dios! —clamó cuando por fin pudo volver a articular palabra—. ¡Qué bueno estuvo!

Yo nunca he participado en esos estúpidos ritos machistas que obligan al que come ají a fingir que no está sufriendo. Tampoco me han interesado las salsas que deben servirse con cuentagotas. Coleccionar semillas de ají y salsas picantes, en cambio, se ha convertido para mí en una afición obsesiva. En los viajes que he hecho por el mundo —Cuba, Australia, Indonesia, Fiyi— me he dedicado a recolectar semillas de ají para sembrarlas en mi jardín.

He aprendido a apreciar el sabor y el olor de ciertos ajíes, y me fascina la larga e intrincada historia que hay detrás de este condimento.

DE ACUERDO con algunos arqueólogos, los indígenas del Nuevo Mundo han cultivado y consumido ajíes durante unos 6500 años. Un navegante

70

SELECCIONES • ENERO 1998

Pleyku a Saigón. El tipo resultó ser un cafre del volante, a quien no le importaba en absoluto el riesgo de provocar una carnicería en el camino por conducir a gran velocidad.

Al descubrir en el asiento una bolsa repleta de ajíes negruzcos, supuse que este hombre temerario y yo podíamos tener algo en común. Pensé que si lograba persuadirlo de convertir nuestro viaje en una sana excursión en busca de semillas de ají, tal vez reduciría un poco la velocidad.

Reaccionó con entusiasmo a mi sugerencia. Sí, sabía dónde podíamos encontrar semillas, así que pisó hasta el tope el pedal del acelerador.

Antes de emprender ese viaje, un amigo de origen vietnamita me había enseñado lo que tenía que decir cuando quisiera ir más despacio. Entonces pronuncié la palabra:

—¡Nhanh! ¡Nhanh!

CONDENSADO DE OUTSIDE (JUNIO DE 1997). © 1997 POR MARIAH PUBLICATIONS CORP., DE SANTA FE, NUEVO MÉXICO.



### ¿Cómo le quedó el ojo?

CUANDO TRABAJABA en una tienda de ropa, noté que había una relación muy tensa entre el responsable del departamento y su asistente. Éste último se moría por tener cierto traje, que su superior, sólo para molestarlo, ordenó poner en el escaparate del negocio. Casi de inmediato, una anciana compró la prenda, y el jefe no pudo disimular su alegría.

Sin embargo, después de la comida, el subalterno regresó con el traje en cuestión puesto, y con un aire de indiferencia comentó:

—Es un regalo de mi madre.

—M.P.

UN MÉTODO INFALIBLE para poner en su sitio a telefonistas altaneras en hoteles caros es preguntar: “¿Cuentan ustedes con servicio de helipuerto?”

—“Peterborough”, en el *Daily Telegraph* (Londres)



EN BUSCA DEL AJÍ PERFECTO

Sí, quizá no fue muy cortés conmigo, pero aun así quise tener algunos de los ajíes de esa familia. Me regalaron unas semillas que sembré en mi huerto y que se convirtieron en unas plantas muy bonitas, con un fruto en forma de plátano que primero fue verde, luego amarillo y al final rojo.

La sensación de ardor que el ají produce en la boca y que se propaga por todo el cuerpo tal vez sea la razón por la que se cree que aviva el deseo sexual. No se sabe con certeza si el ají es afrodisíaco o no (quienes lo comemos abrigamos la esperanza de que lo sea), pero sí se conocen sus beneficios para la salud.

El ají contiene más vitamina C que las frutas cítricas y puede ayudar a prevenir la formación de coágulos de sangre en venas y arterias; hay pruebas de que la capscina mitiga el dolor de piel causado por algunos trastornos nerviosos y por la diabetes, y unos investigadores de la Universidad Nacional de Singapur señalan que el ají quizá también ayude a prevenir las úlceras gástricas.

El picor que se experimenta al comerlo desencadena la secreción de endorfinas, sustancias analgésicas que provocan una euforia similar a la que sienten los corredores de grandes distancias, los cuales tal vez no hayan descubierto aún que podrían sentirse igualmente bien con una cerveza fría y un par de ajíes habaneros.

La búsqueda de ajíes me obsesiona tanto, que en ocasiones me ha llevado a sitios recónditos y peligrosos. En una pequeña dársena en la isla de Manga, muy cerca de Cartagena, Co-

lombia, descubrí una salsa verde (muy picante, pero no demasiado) que olía a vinagre y a la flor machacada de la planta. Se llamaba Ají Amazona y era la mejor salsa que había probado hasta entonces.

Al oírme elogiar esa delicia, el propietario de la dársena, un australiano expatriado, me dijo:

—Está muy buena, ¿verdad? Conozco al tipo que la hace.

La pequeña fábrica estaba cerca de allí, así que fui en taxi a comprar una caja. El dueño, Jorge Araujo, se dedicaba a la venta de ajíes al por mayor cuando se produjo un “milagro”: la polinización cruzada accidental de un pimiento de Cayena y una variedad local llamada pipón que a nadie le gustaba. El nuevo espécimen resultó ser una maravilla.

—Tenía un olor divino y un color muy vivo que no había visto en ningún otro ají—contó Araujo.

Al final decidió llamar “Amazona” al híbrido, por la región donde cree él que se originaron todos los ajíes.

—Si quiere saber más de los ajíes, venga conmigo—me dijo.

Mientras me llevaba en su coche a los sembrados, me contó de los graves problemas que tenían en esa región con los bandidos. Por mi parte, me había enterado de que los guerrilleros colombianos estaban secuestrando hasta 1000 personas al año a fin de pedir dinero por ellas. Araujo señaló que, de hecho, no estábamos lejos de una zona que no era muy segura.

En otra ocasión, en las tierras altas del interior de Vietnam, contraté a un conductor para que me llevara de

71