

Los viajes del pimiento

Texto: Rosa Barasoain

Fotografías: Ardanaz

Cuentan las crónicas que Colón buscaba por el Oeste el camino más directo para llegar a las preciadas Indias (de donde los mercaderes traían entre otras maravillas la seda y las especias) y se encontró con América, y con alimentos hasta entonces nunca vistos en el Viejo Continente. Hoy son de consumo habitual, y a su vez han dado lugar a una larga lista de variedades adaptadas a regiones y climas diferentes en todo el mundo. Entre ellos estaba el pimiento, en el que enseguida vieron un verdadero filón

No habían llegado a India, ni encontraron las esperadas sedas tan cotizadas entre las clases pudientes, pero sí algo que servía a todos, una especia que podía sustituir tanto a la pimienta blanca como a la negra. Lo descubrieron en México, su nombre en nahua era *chilli*, lo que ahora conocemos como ají o chile, y los botánicos lo clasificaron como *Capsicum*, por su forma de caja. Quienes acompañaban a Colón lo describieron como “una pimienta más picante que la del Cáucaso”, por tanto podía servir igual de bien para disimular el sabor de las carnes poco frescas o resaltar el de los buenos embutidos. Prueba de su éxito es que enseguida se extendió su cultivo y apenas cincuenta años después ya se cultivaba por ejemplo en lo que hoy es Alemania, donde se le llamaba “pimienta española”.

El nombre de pimiento viene de *pigmentum*, por su color intenso, y es pimiento como se llamó a variedades cultivadas en América del Sur, de mayor tamaño que las silvestres y que también tuvieron muy buena acogida, sobre todo porque con el pimiento seco y molido se podía preparar un condimento, el pimentón. Los mercaderes españoles y portugueses lo llevaron hacia Oriente y fueron los turcos en el siglo XV quienes lo introdujeron en Hungría, que lo llamaron *páprika* y también “pimiento turco”. Y no paró aquí, pasó al norte de África donde lo llaman *harissa*, y condimenta el cuscús (plato típico del magreb a base de sémola de trigo) y llegó hasta Asia, donde una variedad de pimiento amarillo es uno de los ingredientes del curry. La variedad conoci-

da como “pimienta del Caribe”, lo que llamamos cayena, tan pequeña como picante, llegó hasta China, donde la llamaron “pimienta lengua de pájaro”.

¿Por qué era tan apreciado el picante? El pimiento molido es un buen desinfectante de la mucosidad bucal, del estómago y del intestino, de ahí que sea imprescindible donde el clima caluroso y húmedo puede favorecer la proliferación de infecciones.

Además su uso no perjudica a las otras colibacterias que viven normalmente en esa zona de nuestro cuerpo. Aquí lo hemos dejado en el olvido y ya son pocos los lugares donde vemos colgar pimientos a secar. Pervive en platos tradicionales, en algunas familias donde se dedica tiempo y cariño a la cocina, porque en los productos elaborados, salvo los de primera calidad, los ecológicos, el pimentón se está sustituyendo ¡por colorantes! y tal vez en venganza del Nuevo Mundo, junto con las hamburguesas globalizadas nos ha invadido una salsa a su altura, el ketchup, y la mostaza, ambas bien sintéticas, pero eso sí, aromatzadas y coloreadas.

Muchos niños no saben ya que pimientos verdes y rojos no son diferentes variedades, sino diferente punto de madurez, y que tienen mucha más vitamina C que las naranjas. Su digestión es lenta, por eso hay que masticarlos bien o comerlos asados si nuestro estómago es delicado, pero son tan sabrosos y

dan tanto juego en los platos que podemos viajar a través de sus variedades y sabores ¡pero que sean ecológicos! porque la madurez de una sociedad se ve en su comida, y su riqueza cultural en la proximidad de los alimentos que llenan la mesa día a día. ■



Pimientos “cuerno de cabra” puestos a secar en Lodosa (Navarra) conocida también por el pimiento “piquillo”. Eran los años 70