



Lima

Por Jorge Riveros Cayo, Fotos de YAYO LÓPEZ

A los peruanos desde siempre les ha gustado lo sabroso, abundante y diverso. Viven para comer y se desviven para que el mundo entero lo sepa, pregonándolo a lo largo y ancho del país, pero muy especialmente en Lima: situada a orillas de uno de los mares más ricos del planeta pero, paradójicamente, también erigida en medio del desierto más árido del mundo. Si bien Perú es un país de abundante biodiversidad, con una despensa interminable de productos a lo largo de todo el año, la capital es el lugar donde encontrarlos y comerlos todos. A esa diversidad se suma el sincretismo de sabores, reflejo de la mezcla multirracial que se remonta a la Colonia, y que ha acumulado no sólo lo andino y europeo, sino también claras influencias orientales. Hace unos 15 años, una audaz generación de chefs formados en escuelas europeas, comenzaron una revolución al desperdiciarse de tanto afrancesamiento y reinventar la comida peruana mediante un altísimo grado de sofisticación: desde las aulas de más de una docena de escuelas de cocina, han emergido en los últimos años ejércitos de cocineros dispuestos a seducir los paladares de la ciudad, si no es que del mundo entero.

El imperdible: Brujas de Cachiche

Cachiche es un caserío situado a unos cuatro kilómetros de Ica —300 kilómetros al sur de Lima— donde según reza la leyenda, viven hechiceros y brujas que exorcizan los espíritus del mal, o donde los cultivos de vid son regados con las lágrimas de la Llorona, un alma en pena que peregrina en soledad, bebiéndose la sed de los parajes marchitos. Tales mitos sirvieron de inspiración para dar nombre a uno de los restaurantes más clásicos de Lima, cuyo dueño, César Alcorta, es un gourmand por excelencia.

Situado en una imponente mansión en el céntrico y turístico barrio de Miraflores, cuenta con una amplia carta compuesta por 60% de platos de pescados y mariscos, y el resto de carne de cordero, cabrito, res y pato.

Para comenzar la velada, se sugiere tomar un trago en el Bar Aquelarre, decorado con pinturas murales que representan brujas amazónicas. El otro bar, totalmente independiente del restaurante, se llama Huarinas, en alusión a unas lagunas situadas en la sierra norte del Perú, adonde acude la gente para hacerse baños de sanación y rituales en sus aguas heladas. En ambos, los pisco sours, muy bien servidos, son buenísimos para bañar el espíritu por dentro, incluidos los maracuyá sours, hechos con fruta de la pasión. Para quienes prefieran vino, existe una cava con más de 1,500 botellas de las más variadas calidades y procedencias.

Hay tres platos estrella: El gran brujo, por ejemplo, trae jugosas tiras de lomo salteado (con cebollas y tomates), acompañado de tacu tacu de frijol negro (mezclado con arroz a la sartén) batido en punto de rocoto (un ají peruano muy picante pero con mucho sabor) y coronado con huevo montado (frito). Pero también está El gran chamán, un salteado de colas de camarones en ají de corales, especias, jugosos tomates y doradas cebollas, acompañado de un tacu tacu, esta vez, de champiñones. Y la novedad más reciente de este local consiste en una delicadeza inigualable bautizada como El gran curaca, lomo de mero (un pescado traído exclusivamente de la costa norte peruana), con conchas y camarones salteados en jugo de naranjas agrias, acompañado de un tacu tacu de espinacas. La carta ofrece mucho más, ciertamente, como cebiches, tiraditos, causas, chupes, arroces y estofados. Es cosa de entregarse a ciegas al embrujo.

Brujas de Cachiche

Av. Bolognesi 460, Miraflores

T. 51 (1) 446 6536

www.brujasdecachiche.com.pe

Lunes a sábados de 12 a 16:30 horas

y de 19 horas a medianoche. Domingos de 12:30 horas a 16:30 horas.

Costo promedio por persona de 30 dólares a 40 dólares.

Bar Huarinas

De martes a sábados desde las 20 horas.

Costo promedio por persona de 30 a 40 dólares.

El popular: Chifa Chun Yion

Un huarique se define como un lugar modesto donde preparan algún manjar único en su género. “El bistro de los peruanos”, diría el ya icónico e internacional chef Gastón Acurio, o lo que en inglés se llama tan acertadamente, “a hole in the wall”. Definido el término, se puede afirmar que Lima está llena de huariques. Por lo general son baratos, aunque no necesariamente. Recuerde: sirven manjares que hacen gemir de placer. Exquisiteces así, cuestan. Hay huariques que elaboran potajes de pescados y mariscos, otros que preparan sólo comida criolla, algunos que venden únicamente deliciosos “sánguches” (sándwiches) y también los que cocinan comida oriental a la vieja usanza.

En este último rubro está el Chung Yion: un chifa (restaurante de comida china) antiquísimo, de aspecto austero y que aún mantiene los recintos privados tan típicos de los viejos restaurantes chinos. Situado en el sur de la ciudad —en el tradicional e histórico distrito de

Barranco— se pueden paladear platillos que ya no preparan en otros locales: este año, el chifa cumple 75 años de existencia, lo cual lo convierte en el más antiguo de Lima. Juan Tong, de 52 años, hijo del legendario carnicero chino Tong Wu Lau Loi, quien llegó alrededor de 1920 al Perú desde las tierras de Cantón, es uno de los dueños y se apresta a ponerse un mandil y cocinar. Así, nuestro anfitrión inicia un ritual frente a un luminoso fogón, sobre el cual coloca un wok —esa maravillosa sartén china de fondo redondo— en el cual elabora uno de los platos estrellas del chifa: el Fun kin kay: alucinante guiso cantonés, que lleva enrollado de pollo relleno con langostino, pato asado a la leña, huevos de codorniz, verduras crocantes, champiñones tonkú y wanj yee y pollo en trozos, todo cocinado con un furioso fuego en una salsa de ostión y sillao (soya).

“La base de un buen chifa es el arroz, los pescados y mariscos frescos y el cerdo”, sentencia Tong, quien nos cuenta orgulloso que aún asa los cerdos y las aves con leña de algarrobo. Detalla también otras especialidades de la casa, como la sopa Suy cao, que trae won ton relleno de cerdo, langostino y brotes de bambú; la chita entera (conocido también como sargo del sur) al vapor con hongos tonkú, o el lomito a la leña servido con nabo encurtido. El gusto de los peruanos, lamentablemente, ha hecho del won ton frito, la gallina Chi jau kay, el arroz chaufa, el cerdo con piña y el tallarín salteado los platos más populares al momento de ordenar. La mezcla de sabores orientales con ingredientes locales como los mariscos y los ajíes ha hecho de esta comida una de las más populares en tierras peruanas, no hay lugar en el país donde no exista un chifa.

Los conocedores, no obstante, deben preguntarle a Juan por las delicadezas que ofrecen fuera de la carta en un lugar nada suntuoso, porque no necesita serlo.

Chifa Chung Yion

Calle Unión 126, Barranco

T. 51 (1) 477 0550

De lunes a domingo de 12 horas

a 18 horas y de 19 horas a medianoche.

Costo promedio por persona

de 5 a 10 dólares.

El futuro clásico: Malabar

Pedro Miguel Schiaffino, a sus 30 años, es un chef intrépido e innovador. Prueba de ello es el restaurante que abrió en 2004 en San Isidro, uno de los barrios más tradicionales y residenciales de la capital peruana. Su carta confirma lo que muchos ya sospechábamos: la cocina peruana no tiene límites en cuanto a su capacidad creativa y al diálogo con otras tendencias. Egresado del Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), este curtido cocinero que de chico quería ser zoólogo y se declara amante de la ornitología, no se amilanó frente al típico engreimiento del comensal limeño, y le lanzó un desafío al público: probar cosas distintas.

La decoración de Malabar —que combina el verde con el amarillo oro y exhibe obras de artistas contemporáneos— refleja lo que ofrece en su carta: una propuesta ecléctica, sobria, elegante y deliciosa.

Su singular selección de “abrebocas” invita al comensal a degustar un bocadillo, ni muy grande ni muy chico, lo suficientemente interesante como para abrir la boca, degustar y

paladear, y quedar satisfecho con una amplia sonrisa en el rostro. Los Rocotos (una especie de ají) confitados rellenos de morcilla, el chinguirito (pescado seco salado) mantecado sobre polenta a la parrilla o los langostinos sobre arroz crujiente con espuma de wasabi, son prueba de ello. Otras creaciones interesantes, como platos fuertes, son el magret de pato con salsa, especias, chocolate y ají panca sobre papas cremosas con cacahuete o el lomo de mero asado en sartén sobre arroz con almejas y conchas negras. Para los amantes de los postres está la casatta de chirimoyas con naranjas confitadas o los buñuelos de picarón rellenos de manjar blanco y helado de chocolate y chancaca.

Otro de los atractivos principales de este restaurante es su nutrido bar donde, gracias al trabajo de investigación realizado por José Antonio Schiaffino, padre de Pedro Miguel, se pueden tomar cocteles a base de pisco que, en muchos otros lugares, fueron enterrados en el olvido hace ya mucho tiempo. Un caso singular es el pisco punch o el ponche de pisco, una bebida inventada en San Francisco —con pisco, jarabe de goma macerada con piña, jugo de limón y una cereza— y que fascinó a esta ciudad estadounidense a mediados del siglo XIX, anticipándose en casi 70 años al también famoso pisco sour. Dicho sea de paso, los sours son extraordinarios en Malabar, en especial con el pisco Ferreyros

Malabar-Restaurante & Bar

Camino Real 101, San Isidro; T. 51(1) 440 5200; www.malabar.com.pe
De lunes a sábado de 12:30 horas a 16 horas y de 15:30 horas a 00:30 horas.
Costo promedio por persona de 20 a 30 dólares.

[Inicio](#) · [Sobre Travesías](#) · [Este mes](#) · [Suscripciones](#) · [Publicidad](#) · [Contáctenos](#) · [Ligas](#)

© Copyright 2001

Desarrollado por [Interalia Digital](#) · Todos los derechos reservados