

# TODAS LAS SALSAS



**E**L Perú es un país tan rico en cocina como pobre en libros de cocina, pero en los últimos años algunos editores se han puesto las pilas, como el de Perú Report, Jonathan Cavanagh, que ha publicado algunos de los mejores títulos del género: por ejemplo *La Gran Cocina Peruana*, de Jorge Stanbury, que trae 572 recetas, un número similar de fotos a todo color y un formato de libro de mesa, es uno de los más grandes esfuerzos editoriales que se hayan hecho en el Perú por ponernos a la altura de nuestra excelencia gastronómica. Es un libro con personalidad, que en ningún momento oculta que sus recetas no son de alta cocina de hotel o restaurante cinco estrellas, sino de picanterías, mercados, restaurantes populares, chicherías, transmitidas por morenas de mano milagrosa y matronas de increíble paladar al autor y recopilador, con pintorescos comentarios que llevan su ají y su pimienta. Otro es *El Libro de Oro de las Comidas Peruanas*, de Mariano Valderrama, uno de los más apasionados y lúcidos comentaristas gastronómicos del medio, y nos ofrece la suma y compendio de su saber gastronómico en este lujoso libro bellamente fotografiado por Juan Viacava, que establece de entrada la pluralidad de la oferta gastronómica limeña, donde se puede encontrar chifa, comida francesa e italiana, japonesa o nikkei, además de la comida típica peruana. El libro está organizado en artículos sobre los más diversos temas gastronómicos, que van desde la documentada reflexión histórica sobre la Cocina Colonial, hasta los comentarios sibaritas sobre los cafés de Lima. Y sobre este telón de fondo de nuestras tradiciones y costumbres alimentarias se resalta una sección donde se presenta a 10 de los más destacados chefs que operan en nuestro medio, con las recetas de sus mejores platos. El Instituto de Estudios Peruanos, por su lado, ha publicado *La Cocina Peruana*, de Anne Marie Hocquenghem y Suzana Monzón, que es un memorable estudio sobre esta gran cocina norteña, con gran rigor científico y metodológico que es todo un

## La Cocina De Los Libros

*Repasando la última gastronomía escrita.*

Escribe RODOLFO HINOSTROZA



*Creatividad y suculencia se encuentran en los guisos de Rosita Yimura, antologados en libro.*

ejemplo a seguir por los escasos investigadores que se ocupan de indagar en nuestro acervo culinario. Ilustrado con fotos de comidas, utensilios, procedimientos de fabricación de enseres culinarios, trabajos, ambientes y personajes de la región, estudia paso a paso la alimentación de esa rica y tradicional región del Perú que es Piura, revelando al lector técnicas y estilos de elaboración de sus bebidas y comidas típicas, con 314 diferentes recetas, que se explayan a veces en un abanico de versiones de algunos de los platos más famosos.

Y en fin, *last but not least*, *Las Recetas de Rosita Yimura*, también de Jonathan Cavanagh, el recetario de una de las más creativas guisanderas de Lima, quien ha contribuido con su admirable mano a forjar ese pilar gastronómico que es la cocina nikkei, o peruano-japonesa, revolucionando con ello la cocina

criolla. Aquí están los famosos *Pulpo al Olivar*, *Chita al Miso*, *Shanghai de Camarones*, que se han convertido hoy en clásicos de la nueva cocina peruana, junto con sus mejores recetas, amorosamente perfeccionadas a lo largo de muchos años de trabajo y maduración. El lector avisado puede degustarlos en vivo y en directo en el restaurante de Rosita de La Ciudad del Pescador, donde hay también una sensacional Ensalada de Pulpo con Tocino, un admirable Cebiche de Lenguado, ese acabado Conejo en Punto de Maní, o ese redondo Seco de Cabrito, que prueban al atónito comensal la excelencia de su mano criolla. No es caro, pero queda un poco lejos... ■

Rosita Yimura. Urb. Taboadita  
Mz. C1 Lte. 31 Bellavista, Callao.  
Telf. 420-9055.