

 CARLOS ORELLANA

La cocina piurana

Por alguna razón que desconozco, una de las facetas de la reconstrucción del país la constituye el nuevo horizonte gastronómico de la ciudad capital. En los últimos tres años una verdadera fiebre de inauguraciones de elegantes y sofisticados restaurantes, amén de publicaciones respetables sobre comida peruana, insinúa el comienzo de un *boom*. Bienvenido sea. Y ahora que lo pienso, podría tener relación con las expectativas de inversionistas en restaurantes y hoteles frente a otro *boom*: el turístico.

En la actualidad no llega sólo el turista corriente, sino también el hombre de negocios, el financista que estudia *in situ* la posibilidad de una gran inversión en minería, pesquería o en el propio sector turístico, y éste es un turista de *luxe*. Parece ser que para todos ellos despiertan los fogones peruanos, ahora más ecuménicos que nunca. Y esto viene a cuento por el arribo a nuestras costas de culinarias exóticas, conocidas sólo por peruanos con buen millaje aéreo.

El gran *boom* gastronómico que vivimos no sólo se manifiesta con la llegada de culinarias como la china de Szechuan; la tex-mex, la tailandesa, la coreana, sino con la revaloración y adquisición de perfil propio de las cocinas regionales peruanas. Y es en este contexto en que aparecen algunos nuevos e interesantes restaurantes piuranos y un enjundioso ensayo de antropología de la alimentación: *La cocina piurana*, que publican, paralelamente, el Institut Français de Etudes Andines y el Instituto de Estudios Peruanos, y que tiene como autores a Annie Marie Hocquenghem y



Susana Monzón.

La cocina de Piura ha estado presente en Lima desde hace mucho tiempo. Vale la pena recordar el famoso El Alto de la Luna o El Cherres en el Callao, o las mesas y quioscos que existen desde hace más de 30 años cerca al Terminal Marítimo, entre Plaza Grau y Manco Cápac. En esa intersección porteña se dan cita vanderas célebres de Sechura, La Unión y Catacaos. Precisamente allí, en ese emporio callejero de la buena cocina piurana, se puede probar el famoso "toyito aliñado", manjar de conocedores. Otra meca de este sabor norteño ha sido la Ciudad del Pescador, donde al lado de otros establecimientos ha destacado el conocido El Paisano. En la década de los setenta aquellos fueron los territorios por exce-

pada, el cherlo; la modesta, pero sabrosa, cacherna; la engreída albacora, y mariscos como la langosta, el langostino y el percebe, entre otros preclaros habitantes del reino de Poseidón.

El plátano es, como en las cocinas de Ecuador, Colombia, Venezuela y Centroamérica, infaltable en la mesa popular. El plátano, bellaco o guineo, se come majo, maduro o en chifles (que en Ecuador se llama "patacones"). Lo es también la yuca que, junto con el choclo y la zaran-daja, acompaña el sudado, la jalea y los cebiches piuranos.

El cebiche, originario probablemente de las costas piuranas, es en la actualidad distinguido plato nacional; pero, además, es un potaje que va ganando espacio fuera del Perú, sin que, como ocurre con el pisco, se mencione el lugar de origen. Hay un cebiche acapulqueño y un cebiche guayaquileño, y uno quiteño (probado en un gran hotel), que suele llevar como guarnición nada menos que rosetas de maíz: *pop corn!*

Representativos platillos de la comida piurana son el seco de cabrito, el seco de chavelo, la sopa de novios, la malarrabia, el encebichado, la "carne mosqueada" y otros que se acompañan con el tradicional "clarito" (chicha anunciada, en los lugares en que se expende, mediante banderita blanca), y se asientan con los tragos piuranos más conocidos: "China, tiéndeme el petate" (no la cama), "China, préstame a tu hermana" y "China, ponte boca abajo", amén del rompope y el famoso "Bolo Aguirre", nombres que hablan bien del sano e irreverente humor que se gasta la piuranada.

lencia de la jalea y el sudado.

No faltaron algunos huariques, que oficiaron de templos del yantar piurano, como la casa-restaurant del compositor Lucho Cruz, en la urbanización Ingeniería, lugar al que solía llegar otro creador como es el sullanense Pedro Miguel Arrese, responsable de sentidos valeses. Allí reinaba, en medio de ollas de barro y fogones criollos, la Señora Genara. El olvido no puede alcanzar, absurdo fuera, al Club Sullana, donde sentó cátedra "Nacho" Ramírez.

Aunque austera, la piurana es cocina de fuerte personalidad, santificada por el Mar de Grau que le ha propuesto especies muy nobles como el mero (el llamado "borrao", de peña), la viuda, el ojo de uva, el robalo, el peje blanco, el pez es-