

editorcronicas@comercio.com.pe

contracorriente

POR MILAGROS LEIVA GÁLVEZ



PERSONAJES. Jackie Li pasa sus días cortando vegetales para que su paisano Wong cocine en el chifa Wa Lok. También esculpe zanahorias, pepinos y sandías para los banquetes. Sueña con esculpir un guerrero chino, pero sabe que toma dos días de trabajo y le falta tiempo

Los frutos de su paciencia

—Siento miedo cuando veo a los cocineros peruanos usando cuchillos largos. Yo prefiero machetes.

Jackie Li enciende su quinto cigarrillo Champion que compra en Paruro, en el Barrio Chino al que llegó hace nueve años. En la cajetilla está escrito el precio sugerido para estos cigarrillos colombianos: un sol. Jackie Li cree que fuma unos doce al día. No fuma como chino en quiebra, pero conoce la broma. Tampoco sabe por qué los chinos fuman tanto, pero él y sus paisanos cocineros viven humeándose los unos a los otros. Lo reconoce. ¿Quieres un cigarrillo?, pregunta con una sonrisa que no dibuja arrugas en su rostro. Jackie Li tiene 28 años, pero parece diez menos. Eso le dicen siempre, desde que llegó. Caminaba en Paruro y le decían qué vas a tener 21, tú debes tener 14 y él porfiaba que no, que era mayor de edad. Debe ser porque como muchas verduras, dice cuando teorizan sobre su piel tersa. El peruano come mucha papa frita, mucho pan, en cambio yo como mucha verdura, poca carne, mucho verde. Jackie Li habla con la L, como todos los cantoneses que viven en Lima. No pronuncia la R. Ha intentado hacer gárgaras, ha practicado frente al espejo, pero nada: Jackie Li dice veldula y no verdura, cleo y no creo, señolita y no señorita. Así hasta que dice chau.

—Tengo dos machetes y los afilo yo mismo. Yo sé cortar.

Jackie Li vive en Miraflores. Le gusta el barrio porque tiene árboles, porque tiene mar y porque de alguna manera le recuerda a Cantón, tan lleno de ríos. Extraña nadar, pero no baja a la Costa Verde

“¿Cómo te quieres llamar? Li Guo Lien, que en chino significa honesto, contestó: Jackie, por Jackie Chan”

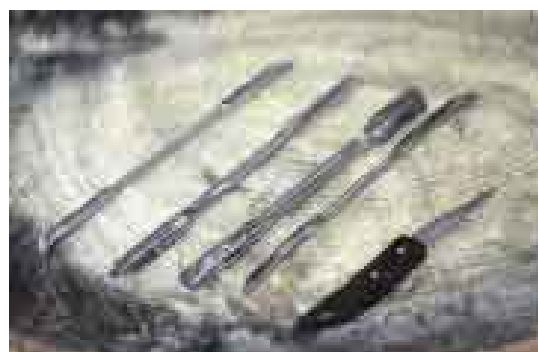
porque no le gusta el agua salada. Jackie Li es un pez de río. No es casualidad: cuando de un solo machetazo corta la cola de una zanahoria lo primero que esculpe es un pez. Lo conoce de memoria. A veces, una o tres veces al año, Jackie Li coge sus cigarrillos Champion y se va a Pucusana, a pescar. Y es cuando siente el hilo de nailon entre sus manos que se siente en casa, cerca de su madre. Eso es lo que más extraña de China: madre, río, pez. Lo primero lo soluciona con Internet, lo segundo tallando zanahorias.

—Yo quería ser mecánico de autos y logré ingresar a un taller, pero quebró. A los 17 años conseguí trabajo en un restaurante, como picador, luego aprendí a tallar calabazas, sandías, zanahorias, nabos, pepinos, tomates. En la China aprendí a cortar con machete.

Jackie Li tiene una palabra favorita: Paciencia. Necesitó paciencia para imitar a su maestro picador que, además, era tallador. Lo pri-



ESULTOR. El cliente pide y Jackie Li satisface. Las zanahorias son sus favoritas para decorar banquetes. La escultura en vegetales o el arte mukimono se practica en China desde el siglo XVI. En México también se dictan clases.



mero que hizo fue un collar de zanahoria, se demoró tres días. Su primer caballo le tomó dos. Paciencia tuvo para aprender a delinear cangrejos, tortugas, monos, serpientes, ovejas, gatos, dragones, conejos, patos, gallinas, perros, tigres, sirenas, pájaros, un pez espada. Paciencia para afinar el rostro de un langostino. Ahora se demora media hora en cada animal y ocho minutos en convertir zanahorias gordas en rosas generosas. Lo que le falta a Jackie Li es más paciencia

MISMO DOCTOR. Sus instrumentos los compró en China. Para la precisión necesita que siempre estén afilados.



ÚNICO. En el Wa Lok solo Jackie conoce los secretos de la escultura vegetal, los peruanos no tienen paciencia.



DRAGÓN. Suele escoger sandías para representar al animal sagrado de su cultura. El tallado de las patas y de la cola requiere mucha precisión.



INSECTOS. Le encanta hacerlos con cebollas y espárragos, siempre suelen acompañar a sus pájaros o peces en los banquetes oficiales.

para convertir una calabaza de tres kilos en un guerrero chino montado sobre un caballo. Ese es su sueño de escultor vegetal. En Cantón su maestro picador se demoraba dos días. Él quiere imitarlo.

—Una escultura puede vivir cuarenta y ocho horas, pero hay que dejarla reposar en agua helada. A mí me gustan las zanahorias porque no son engreídas. El pepino también es amigable. El zapallo, en cambio, a veces complica las cosas. ¿La papa? No sirve. Una vez sin cáscara se pone negra.

Jackie Li comenzó a cocinar porque su madre no cocinaba rico. Eso dice. Él quería enseñarle a su mamá cómo se hacen los tallarines, cómo se sazonan los guisos.

“Jackie Li no quiere regresar a China, ya se acostumbró en el Perú. Aquí le gustaría enseñar”

Al Perú llegó también por la cocina: su hermano mayor ya trabajaba en un chifa y le pasó la voz. Aquí puedes trabajar, le dijo. Cuando aterrizó en Lima pensó que se había equivocado de país. Jackie Li imaginaba la capital peruana tipo Nueva York o Beijing y los alrededores del aeropuerto le parecieron tristes. También sintió rabia cuando llegó y no pudo expresarse. Fue en sus clases de español que un profesor le sugirió cambiar de nombre. Li Guo Lien, es complicado, le advirtió, mejor elige un nombre occi-

dental. ¿Cómo te quieres llamar? Li Guo Lien, que en chino significa honesto, transparente, sin corrupción, contestó de inmediato: Jackie. Obvio, por Jackie Chan.

—El machete me ha cortado varias veces, pero no me importa. Mis manos ya no se acuerdan. Yo trabajo contento cortando los vegetales para el cocinero y tallando mis figuras para los banquetes. Alguna vez quise estudiar, pero mi curiosidad bastó. Soy autodidacta.

Jackie Li no piensa regresar a su país, ya se acostumbró en el Perú. Le gustan las peruanas porque son libres y cariñosas, los hombres por alegres. Curiosamente, el chifa peruano no le agrada, prefiere su comida al estilo cantonés, es decir sin tanta mezcla de aderezos. De la comida peruana le gustan el cebiche y el arroz con pollo. Pero cuando su novia peruana de ojos grandes le preguntaba cuál era su plato preferido, él contestaba lo de siempre: huevo frito con arroz blanco. Huevo frito con sillao, aclara.

—Mi sueño es tener una casa, vivir tranquilo, pescar, retirarme en paz. Me gustaría enseñar.

Jackie Li está convencido de que los peruanos no aprenden a tallar en vegetales porque les falta paciencia. Él mismo a veces se cansa, pero no renuncia. El guerrero chino todavía está en su cabeza, pero no tiene tiempo para tenerlo en sus manos. Trabaja ocho horas diarias en el chifa y hay que tener paciencia, incluso para soportar esa jornada. ¿Y la madera? No le llama la atención. Ha visto esculturas preciosas que nadie compra y él necesita juntar dinero para retirarse, para casarse. Tonto no es, dice. Las peruanas lo saben bien. ■



POR ENCARGO **CASA Banquero** 1905 **COMPRA**

• BRILLANTES MAYORES A 3 KTS • JOYAS FIRMADAS (CARTIER, BUCHERON, VAN CLEEF & ARPELS, ETC); ANILLOS, PULSERAS, ARETES, GARGANTILLAS, PRENDIDORES, PENDANTIF • ARETES Y COLLARES DE PERLAS NATURALES • RELOJES DE PULSERA Y BOLSILLO: PATEK PHILIPPE, VACHERON & CONSTANTIN, ROLEX VINTAGE, ETC.

Solo el 26, 27, 28 y 29 de Noviembre

Citas al 241 7527 / 241 0100 (Srta. Michelle)
Av. La Paz 1010 Miraflores