

editorcronicas@comercio.com.pe

**contracorriente**  
POR DAVID HIDALGO VEGA**CRÓNICA DE VIAJE.** La selva ofrece una dimensión insospechada de sabores que hacen honor a sus riquezas. Un recorrido por Iquitos permite descubrir nuevas recetas, rincones tradicionales y curiosas historias. En la bitácora de todo viajero no debe faltar espacio para estas propuestas

# Delicias de la tierra verde

Entre los ingredientes reivindicativos del temperamento selvático hay un pequeño ají amarillo, del tamaño de un diente, que al menor descuido puede incinerar la lengua del comensal más desabrido. Lo llaman 'charapita', un cariñoso gentilicio culinario que habla del orgullo regional por la intensidad de sus sabores. Los visitantes tienen que someter el paladar a esta experiencia, como a todas las que demanda el exuberante territorio del Amazonas, con entrega y audacia. El ají charapita no es solo un anécdota en la geografía culinaria peruana. Es la quintaesencia de una manera de entender la nacionalidad.

Iquitos propicia el axioma de que todo viaje por una idiosincrasia empieza en sus comedores. Lo sabe el gringo Gerald Mayeaux, un texano impetuoso que a mediados de los noventa se instaló en la capital amazónica para vivir de su retiro. Aquí intentó varios negocios, entre ellos el restaurante que ahora es su bastión. La Rosa Amarilla de Texas es casi un consulado gastronómico. Uno de sus orgullos, por ejemplo, es el chili, un plato de frejoles guisados de origen mexicano que en sus variantes más ardorosas podría derretir un envase no apropiado. "En Texas tenemos cinco grados de picante. Yo solo sirvo el chili de grado dos", explica Mayeaux, quien guarda su receta como un secreto industrial. También ofrece costillas en salsa BBQ, un sabor apreciado por turistas urgidos de certezas. Pero es en las texturas locales, carnes, frutas, que exhibe su sincretismo.

En la carta se ofrece desde piqueos con venado, cecina y pollo, con el típico acompañamiento de patacones y salsa de cocona. El plato estelar, sin embargo, es el



**EXQUISITECES.** Los chicharrones de lagarto son todo un descubrimiento para los paladares foráneos. Es un plato de consumo extendido. La Rosa Amarilla de Texas lo tiene como estelar.

“A tales alturas, lo dulce y lo salado son dos caminos que conducen a la misma sensualidad”

chicharrón de lagarto. Un contundente montículo de cuadrados humeantes alerta los sentidos. La carne tiene un ligero sabor a pescado y una textura cercana al calamar. Aunque también se ofrece en cebiche, uno solo de esos bocados arreosados despierta inquietudes antropológicas, por eso de dime lo que comes y te diré quién te envidia. "Cada mañana compramos una cola de lagarto en el mercado", explica Mayeaux, el tejano de gustos charapas. Si la contabilidad culinaria es una variante del éxito, hay que poner atención a las cifras: en sus inicios, La Rosa Amarilla de Texas utilizaba un costal de papas a la semana para las guarniciones; ahora sirve setenta kilos al día.

## GUSTOS FLUVIALES

No todos los sabores se condensan en tierra. En las aguas del río Itaya flota un fogón de posibilidades gustativas. El restaurante Al Frío y al Fuego refina la experiencia desde el paisaje. Para llegar a sus mesas hay que tomar un bote desde un embarcadero al pie de la ciudad hasta su plataforma suspendida como un yate anclado en alta mar. De lejos, parece una cabaña a la deriva, en extraño equilibrio, aunque en realidad un sistema de tanques sumergidos asegura una estadía tranquila. De cerca es una terminal de dos pisos, con un decorado cuidadosamente rústico. Sobre un escenario rodeado de agua, los ingredientes selváticos alcanzan otra dimensión.

El chef Diego Zambrano conduce la búsqueda. Egresado de una prestigiosa escuela limeña de cocina, lleva cuatro meses deleitándose con los insumos de la zona. "La idea es aplicar los criterios de la cocina gourmet a la comida de Iquitos", explica. Zambrano está fascinado con la doncella, un pescado de poca fibra que le permite jugar con los sabores como un artista con sus óleos. La imagen no es gratuita: otro detalle que lo fascina es el color de los ingredientes.



Por fervores del turismo místico sabemos que la selva guarda una frontera de sabores por colonizar. "Con cada experimento que hago soy feliz", dice Zambrano. Le bastan algunas obras para confirmarlo: una causa caliente de lagarto saltado al pisco en salsa de muyaca, un plato de espagueti de picuayo o un tiradito de camu camu. Las palabras se deshacen cuando este escriba prueba su enrollado de dorado en base de tape-riba con salsa de maracuyá. A tales alturas, lo dulce y lo salado son dos caminos que llevan a la misma sensualidad. Testigo de eso es Diana Barreneche, la joven pastelera colombiana que lleva a una mesa a bordo. "El camu camu me parece extraordinario, pero todavía hay mucho por explorar", señala. Sus alfajores rellenos con manjar de picuayo tienen el efecto de un tiro de gracia.

## GUSTO MIGRANTE

Es en confines como estos que uno valora sus referentes. No es extraño entonces que los colonos de cualquier ámbito acudan en busca de su sazón originaria. El Sabor Andino, de doña Udelia Zenteno y don Félix Ordóñez, cumple desde hace once años ese papel depositario de la tradición. En una ciudad que centraliza el orgullo selvático, este restaurante ofrece delicias de la sierra con rigor ortodoxo. "Cui-

“Aunque se ofrece también en cebiche, un bocado arreosado despierta curiosidades antropológicas”

damos que el sabor sea exacto, en eso no hay cambio posible", dice doña Udelia. Tan solo la carta ya es una prueba: el picante de cuy y los tamales de gallina solo intercalan méritos con una contundente patasca blanca y una ocopa telúrica.

La familia Ordóñez Zenteno vino de Huancayo a fines de los años setenta. Fue por un viaje de dos meses que ya lleva tres décadas. Un momento de crisis los alentó a sacar provecho de una sazón que solo se lucía en reuniones informales de paisanos. "Empezamos con unas banquitas y ollas prestadas", recuerda don Félix. Ahora las mesas de su sala están cubiertas con mantas de colores bajo vidrios impecables y de los parlantes se deslizan nostálgicas melodías serranas. La seducción de los sabores selváticos no ha opacado el gusto andino. Doña Udelia da trámite a 30 cuyes al

mes que le son enviados desde el terruño. Sus hijos le hacen llegar otros ingredientes imprescindibles. "Aquí vienen militares, gente que viaja por trabajo desde la sierra, pero también de la costa o del norte", comenta.

Cualquier visitante agradece un sabor de tierra como ese. Sobre todo en Iquitos, una tierra de orgullos acérrimos. Prueba culinaria es El Zorrito, el célebre restaurante casero de doña Oriana Montes de Acosta. Pocas noches terminan sin los vapores de su parrilla, donde ella dora desde brochetas de lagarto hasta gamitanas ahumadas. "Esto ha crecido por el boca a boca", dice doña Oriana, quien lleva 16 años de faena callejera. La sabiduría del paladar congrega una corte fiel a estas mesas, siempre dotadas de ajestas variados. En todas reina el charapita, amarillo, brillante, un perfecto detonante del ardor.

## DE RÍO.

Diego Zambrano experimenta con ingredientes a escala gourmet para Al Frío y al Fuego (izquierda), una propuesta flotante de primer nivel.



**TURISMO GASTRONÓMICO.** Viajeros y toda clase de visitantes están dispuestos a explorar la oferta culinaria de Iquitos. Nuevos restaurantes de alto nivel han enriquecido la ciudad.



MILUSKA CARHUAVILCA

## DE TIERRA.

La señora Udelia Zenteno y su espectacular patasca a lo Sabor Andino. A la izq.: Doña Oriana Montes regenta ardorosa parrilla en El Zorrito.

