

**GASTRONOMÍA** |||| Lecciones picantes

# La sazón de un chef cajún

★ ROY LYONS ES UN RECONOCIDO CHEF DE COMIDA CAJÚN, UNA TRADICIÓN CULINARIA DEL SUR DE LOS ESTADOS UNIDOS ★ ESTUVO EN LIMA IMPARTIENDO CLASES EN ESCUELAS PÚBLICAS Y PRIVADAS

●●● Gonzalo Galarza Cerf

El rostro de Juan Carlos Aldean se contrae de súbito hasta el punto de no aguantar más: abre su boca e intenta inhalar el aire frío de esta mañana en Ventanilla. Es inútil. Las ventanas cortan el viento y protegen este ambiente de la escuela de cocina de la Universidad Laboral de Pachacútec. Solo le queda apagar el incendio de la cavidad bucal haciendo un abanico con su mano.

“Con pescado y arroz va a bajar el picante” apacigua a su pupilo Roy Lyons, un chef nativo de Acadia Parish que viaja por el mundo promocionando la comida típica del sur de los Estados Unidos, la cajún; esa que trajeron los colonos franceses, llamados ‘acadianos’, al instalarse en Louisiana y en Nueva Orleans tras ser expulsados de Canadá por los británicos en el siglo XVIII; esa que tiene una base similar a una espesa salsa de tomate y es capaz de hacer estallar en ardor a un paladar peruano curtido por años con ají amarillo y rocoto picado; esa que está aprendiendo con ojos ávidos una treintena de estudiantes cuyo sueño es seguir los pasos de Lyons y dar a conocer la comida peruana por el mundo.

Es miércoles 20 de agosto. El chef estadounidense muestra el pescado cocido y remueve la salsa



FOTOS: GONZALO GALARZA



**LECCIONES.**

Lyons, quien fue traído por la Embajada de los Estados Unidos, reveló varios de sus secretos culinarios.

con una cuchara. Gabriela, una estudiante de primer ciclo, ha observado y saboreado la sazón como para dar su veredicto: “Se parece a un sudado, pero picante”. Ella, al igual que sus compañeros de segundo y tercer ciclo, está sorprendida, pues creía que en el país de Lyons solo se digerían hamburguesas y pizzas. No sabían de esta comida cuyo maridaje musical suele ser el jazz.

“Si me dan los ingredientes, sí la haría”, dice confiada Gabriela. En el sector E de Pachacútec, donde el desarrollo profesional parece estar tan lejos como la casa de Miguel Ángel Intiquilla, quien se levanta a las cinco de la mañana para ir de El Agustino a Ventanilla, las clases de Lyons son una dosis de motivación.

El chef, reconocido y premia-

do no solo en Estados Unidos, sino también en Francia, acaba de iniciar la Jambalaya. El plato es una especie de paella donde resaltan los langostinos, el pollo y altas cuotas de pimienta. “La pimienta pica y se va rápido de la boca, no es como el ají”, trata de aclarar el maestro de cocina, cuyos secretos ha ido revelando en escuelas públicas y privadas de Lima durante esta semana. Los estudiantes retribuyen el gesto con un estofado preparado por Miguel Huamancaja, del tercer ciclo, quien luce nervioso al ver a Lyons con el tenedor en la mano.

El bocado es digerido con un gesto de desaprobación. Luego ríe y los alumnos lo acompañan con carcajadas. “Sé que bromeaba, como soy ‘calichín’”, dice el estudiante de la primera promoción. Lyons los mira y confiesa que le encanta estar cocinando con ellos, que él también fue alguna vez un asistente antes de tener su restaurante, que aprendió de un maestro y que quiere probar nuevamente el estofado para conservar los ingredientes en su memoria gustativa.

Más adelante, el resto de alumnos lo agasajará con cucharas de tiradito, causas, rocoto relleno y un tacu tacu con lomo saltado acompañado de Perú Bajo 0, una bebida que debería ser patentada, pues nació de dos estudiantes, Georgina Pasco y Lili Enriquez, y que hoy cuentan que está en la carta de uno de los restaurantes de Gastón Acurio, la cabeza de la escuela.

Ahora Lyons invita a probar la Jambalaya. Raquel Ramírez da una cucharada y asiente con la cabeza: “Está bien rico, es como un arroz con mariscos”. En minutos las porciones empiezan a desaparecer, como lo hará después el chef estadounidense. “Uno aprende con los chefs que vienen a la escuela. Además, motiva a ser como ellos, porque los grandes también fueron estudiantes como nosotros”, dice Raquel, y sus palabras son tan acertadas como la Jambalaya de Lyons. ●

## Reestreno

REVIVE LOS MEJORES MOMENTOS DEL CINE



Joyas del **Cine**

**2da entrega mañana 24 de Agosto**

DVD+ FASCÍCULO DESPLEGABLE + AFICHE DE LA PELÍCULA

**NO COMPRES PIRATERÍA**  
EXIGE LAS CAJAS DE COLORES

- En su idioma original
- Subtítulos en español
- Biografía de director y actores.



**12 DE LOS MEJORES CLÁSICOS DE LA HISTORIA CINEMATOGRAFICA**

Precio sin cupón S/30. Busca tu colección en quioscos y establecimientos o si eres suscriptor, llama al 311-5100

TODOS LOS DOMINGOS

**El Comercio**

Mucho por saber.