



Profeta en su tierra **La Chanfainita**

Nunca “comer bien” se experimenta tan cerca de las mayorías, como cuando de este plato se trata. Aunque muchos se resistan a probarlo por el prejuicio existente contra las tripas de res, su popular sabor continúa conquistando estómagos reticentes; y no son pocos los motivos que se esgrimen para ello. Por eso, en esta edición un reconocimiento al más económico de los manjares: La Chanfainita.



Otra vez, como en anteriores ocasiones, debemos mencionar la influencia de una cultura que cobró importancia ya con los colonos instalados en Lima: Los afro peruanos fueron quienes nos dejaron la costumbre de incluir menudencias y tripas en esta cocina que tanto amamos y ostentamos. Así como hicieron con los anticuchos y choncholís, el bofe mezclado y bien aderezado con ají panca y hierbas adquirió un particular sabor y se adicionó a un festival de potajes, considerados exóticos, fuera de nuestras fronteras.

Y no podemos dejar de mencionar el estrecho vínculo que este tipo de gastronomía tiene con el modo de ser del peruano heredero de la cultura negra. Sabor y color que estampan en todo lo que signifique cotidiano. Características que no escapan a la alegría, al salero y al gusto tan particular que tienen los morenos, zambos y negros de nuestro Perú.

Vaivenes de una cultura que fluctuaron entre el dolor de la lejanía y la esclavitud, contrastados con la alegría impuesta a sí mismos para poder sobrevivir. Rasgos de una historia, que hoy –varios siglos después– se traducen en una convivencia agradable, rica, diferente. La música, la cocina, el arte, se fusionan cuando de la cultura afro peruana hablamos, todo está relacionado y felizmente vigente.

Y la Chanfainita, nuestro plato del día ahí presente, pero hoy con un matiz especial. Pues aunque ya lo conocía, las letras que imprimo en este momento revisten una connotación más negra que de costumbre, negra por la alegría, por lo cimbreante, por lo espontáneo de su significado. Negra, por que entre landós y zamacuecas me lo volvió a presentar alguien a quien dedico esta nota. Y me llevó al lugar indicado y desde ese día solo ahí lo he vuelto a probar. Mariela, amiga, por las chanfainitas, frejoles y carapulcras que compartimos, por la música que dejaste, por el





repique del cajón, aquí está la negrura con la que acompaño mi crónica...

EL LUGAR INDICADO

Son las dos de la tarde, de un invierno del año 2006, una mañana de arduo trabajo precedía el hambre que llevábamos auestas. Para quienes conformábamos el grupo que se disponía a almorzar: Algo criollo, picantito, jugoso, era la elección en consenso y no había vuelta atrás. Nos agolpamos como pudimos en un taxi y en menos de 10 minutos ya estábamos frente al lugar. Más de una expresión de sorpresa se dibujó en nuestros rostros, un lugar pequeño, “un huarique”, con gente que entraba y salía, autos estacionados, improvisada banquetta y mesa en la entrada y dos pasos más allá, parroquianos pugnando por ingresar... nos sumamos a la pugna.

Enseguida platos hondos –de esos que sirven la sopa en casa- humeantes, con innumerables trozos cuadrados de bofe y papas, nadando en un ligero y aromático jugo colorado -entre los que algunos mote de maíz asomaban también haciéndoles compañía- se posaron frente a nosotros y sin mediar palabra, fuimos absorbidas por el aroma cálido y tenuemente picante de la “mejor Chanfainita de Lima”. Un refrescante vaso de chicha morada calmaba los ardores y calores por instantes, pero el sometimiento a este afán era mejor que cualquier paliativo.

Concentrada en mi plato, no me había percatado del ambiente que me rodeaba. En un descanso obligado, esperando la minúscula cuenta observé detenidamente el entorno. Nadie podría imaginar que dentro de aquel lugar, deportistas, artistas, periodistas y hasta congresistas habían

saciado sus antojos. Desde la hora que se abre la puerta, al promediar las seis de la mañana, el desfile es incesante. Taxistas madrugadores reponen energías para seguir su marcha. Nosotros, ese día, seguimos la nuestra, con la promesa de volver...

EN CASA DE DOÑA CECILIA

No más de cuatro soles y un consistente plato de Chanfainita, con su respectiva yapa, será nuestro alimento del día. En este lugar, alrededor de estos sabores, se ha consolidado una rutina que los asiduos concurrentes conocen por demás. La consigna: Llegar, ubicarse en una silla y sobre la mesa o sin ella, recibir un plato generoso, caliente, delicioso y cuchara en mano dar rienda del apetito que se lleve consigo. Casi todos los convidados, repiten la faena y se toman el tiempo justo para hacerlo, pues existe el respeto por el que está afuera esperando su turno, no hay sobremesas que valgan.

Todo el tiempo que se toma quien visite el “Huarique del Buen Sabor”, no excede los 30 minutos. Cuatro o cinco personas atienden las exigencias de los comensales: canchita serrana al entrar, el plato esperado, con mote o sin el, rocoto molido y el vaso de chicha. La anfitriona, afuera sentadita en una silla, con sus casi 70 años auestas y acompañada de alguna asistente que verifica los soles que ella misma recibe. “Hace 44 años estoy en este lugar, aquí vivo y empiezo mi jornada diariamente a las tres de la mañana, para que todo quede listo a las 6 am”.

¿Como empezó este negocio? pregunto sorprendida mientras veo que desde una camioneta indagan si es este el lugar de la Chanfainita y bajan cinco fornidos comensales...



Cecilia Huamaní me dice, “llegué de un pueblito de Arequipa, a los 18 años, vine con mi hijo y sabía que tenía que salir adelante. En el mercado compraba insumos baratos y preparaba almuerzos al paso, aquí en la calle.

Cuando llegó la época de Velasco, todo subió de precio, pero lo peor era que no se encontraba nada. Había escasez. Felizmente llegaba el bofe importado, así que tuve que limitar mi menú a un solo plato, la Chanfainita gustó y pronto se ubicó como el plato favorito de los ocasionales comensales. Desde la hora del desayuno ya tenía demanda”.

Recuerda que mientras estaba en la calle atendiendo, el Alcalde de Lima de ese entonces, Alberto Andrade, le pidió reubicarse dentro de la quinta que ocupa hoy y que se ha convertido en el concurrido lugar que ahora es. Desde ese día, la venta ha crecido, doña Cecilia ya perdió la cuenta de la cantidad de porciones que vende al día, pero lo que si tiene muy claro es que a las tres de la tarde se cierra el negocio y empieza el ciclo para el siguiente día.

¿Cuántas personas trabajan para usted? le pregunto mientras atentas jovencitas ataviadas de mandiles dejan escuchar sus voces hasta la cocina con el pedido de turno. “Solo dos, las demás vienen a ayudarme porque ya me conocen, son parte de mi familia, vecinas,

comadres, en fin...” Y eso es lo que esta arequipeña luchadora ha sembrado en base a su trabajo y su excelente sazón: Seguidores que la buscan, que vienen de diferentes distritos en pos de la Chanfainita deseada. La cuadra cinco de la avenida Canevaro, en Lince, se ha convertido en un santuario de este sencillo potaje.

Ha extendido en su menú la variedad del “combinado”, en donde en un solo plato, tallarines rojos y Chanfainita, sacian hambres, gustos y se convierten en el símbolo de una sociedad que empuja hacia arriba, mostrando lo mejor que tiene: Su gastronomía, pero nada de ello sería posible sin la tenacidad de mujeres como Cecilia que tendieron los puentes para salir de la desidia y el desempleo.

La creatividad de quienes tuvieron en sus manos la tarea de transformar un pedazo de bofe, en esta delicia, se proyecta ahora hacia todo el Perú. La Chanfainita no es exclusividad de la costa, nuestra entrevistada aprendió la receta en su tierra, de las enseñanzas de su madre, en un pueblito cuyo nombre desaparece del mapa interno de Arequipa. Nuestra riqueza gastronómica es muestra de la heterogeneidad en que vivimos, donde mestizos, negros, cholos, mulatos, selváticos, costeños aportan lo que tienen y lo ponen en vitrina, para que el mundo observe, admire y consuma, lo que tenemos para ofrecer. ■