


 Por Cecilia Portella

“ Dicen que los cajamarquinos mezclan en sus comidas “al paso”, una porción generosa de frito, con una ración jugosa y picante de ceviche de pescado. ”

para el almuerzo; aunque en ocasiones, más de un osado también lo haya consumido a la hora del desayuno, donde no desentona en nada con la calidez de sus mañanas soleadas.

Este cajamarquino, en cambio, es producto del mestizaje, de ese que tanto me gusta hablar. Por un lado, cerdo reducido en sus menudencias, con azafrán y por el lado nuestro, papa deliciosa, cocida, deshecha, apurejada –si se me permite el término- como una forma de describir su textura. Una masa sin mucha forma, pero con delicioso color y sabores emanados de su fusión natural.



Herencia inca y mestiza

El frito cajamarquino

No nos conformaremos con hablar de un solo plato, emblema de Cajamarca, lo incluiremos dentro de una delicia de variedades que un restaurante conocido exhibe en su carta. El Gran Cajamarquez, presenta a Cucharas y Tenedores y a sus lectores, una gran bandeja donde se lucen potajes incas y mestizos... como en las mejores mesas.

→ Deslindaremos en primer lugar, las delicias de la noble Cajamarca, de los sabores inconfundibles de Trujillo, que tiene también en su lista un plato con ese nombre.

El frito trujillano es una suerte de trozos de chicharrón de cerdo, colorado producto de su maceración en ají panca, acompañado de yucas fritas y su infaltable salsa criolla, plato ideal





Dicen que los cajamarquinos, en complicidad con el hambre y los antojos, también mezclan en sus comidas “al paso”, una porción generosa de frito, con una ración jugosa y picante de ceviche de pescado. Comprobamos así, que no hay prohibiciones, ni prejuicios en este trajín culinario.

Y en estos avatares, además de las mezclas que pudieran parecer antinaturales, tenemos también las inclusiones que lejos de desmerecer cualquier plato, muy por el contrario, los enaltece y ubica dentro de un sinfín de sabores variados, culturas diversas e innovaciones necesarias para una gastronomía de exportación como la nuestra. Y hoy, son más los que se atreven, que los que optan por la forma clásica de presentar nuestros platos.

La mayoría respeta las tradiciones y los orígenes, y por ellos, nos sumamos al grueso de los defensores de nuestra gastronomía autóctona, pero también aceptamos, de buena gana, la riqueza

“ El frito trujillano es una suerte de trozos de chicharrón de cerdo, colorado producto de su maceración en ají panca, acompañado de yucas fritas y su infaltable salsa criolla. ”

proporcionada por la mezcla, por la fusión nacida a través de la delicadeza, de la experimentación, del paso a paso, que nuestra cocina ha adoptado como la mejor forma de crecer, perennizarse y trascender.

EN LA CUNA DEL MESTIZAJE

Un local amplio, que emula a través de sus ornamentos, una Cajamarca mestiza; el fondo musical de los Churumbeles de España; algunos cuadros, copias de los que se encuentran en las antiguas iglesias coloniales; cabezas de toros, que nos recuerdan las corridas que se realizaban en plena plaza; grandes espejos de madera tallada; una copa

de pisco puro como bienvenida y nos acercamos con un pie a España y con el otro a Cajamarca.

Y a nuestro encuentro sale el anfitrión, que dice haber toreado novillos en sus tiempos mozos: Gilberto Díaz del Castillo, alegre, generoso, bonachón, nos habla y transmite con sus palabras un envidiable orgullo de sus orígenes.

No esperamos mucho tiempo y nos dirigimos a la cocina. Un laboratorio de delicias, donde Elena -la chef- y sus hábiles colaboradores Carlos y Jennifer, cortan, mezclan, cocinan, fríen y sirven los pedidos que no se hacen esperar. Son varias las mesas familiares y las otras, de a dos, que hacen exquisitos encargos a una cocinera que no se cansa de ofrecer lo mejor de la casa.

El Gran Cajamarquez es el nombre de este restaurante regional, con carácter de internacional, donde hermanos, hijos y sobrinos alternan, en pos del mejor servicio a sus comensales.

Otra copa de pisco viene en camino, pero prefiero cedérsela a mi reportero gráfico, pues pronto mis reflejos no responderían a la altura de la visita periodística que hemos planificado. Ya en la cocina, la historia que se cuenta es otra... El calor, el chirrido de las frituras, los aromas maravillosos, nos embriagan de otro modo.

“El nombre de nuestro restaurante obedece a nuestros orígenes mestizos, en Cajamarca se fue cocinando esa fusión tan rica en manifestaciones culturales y esto lo traducimos en nuestra carta.

Si bien es cierto que hay platos regionales que tienen bastante demanda entre quienes nos conocen, no quisimos que por algunas razones, no se pruebe toda la sazón de los potajes más representativos de nuestro pueblo en una sola bandeja, por ello hemos creado un plato a la altura de las exigencias y de los bolsillos, así, de esta manera, quienes vengan se irán con todo el sabor que Cajamarca tiene para compartir al Perú y al mundo”. Y qué mejor nombre para el mencionado banquete para dos, que “El Gran Cajamarquez”.



Lo vimos en la cocina, en todo su proceso de preparación y lo disfrutamos en la mesa: un cuy, más crocante y más carnosos que otros que he probado, un tamal, cecina shilpida, mote fresco y reventado, una porción de frito cajamarquino y una salsa con rocoto y cebollita china, bastante picante, como se estila en la sierra. Todo acompañado con una jarra de chicha de jora, más espesa y aromática, que las que conozco.

Hay varios secretos alrededor de esta bandeja, que su cocinera y el anfitrión, me compartieron. El cuy es más crocante y se aprovecha en toda su dimensión, en contraposición a lo que hacemos las limeñas que no tenemos la costumbre de

comer la carne pegada a los huesitos. Esta ocasión fue diferente.

El mote, que suele ser entero, en este plato está abierto, exultando frescura; la cecina mezclada con huevo, incrementa su calidad proteica y energética; el tamal, suave, saladito y finalmente el frito cajamarquino, eslabón de una fusión indígena e hispánica, que corre por nuestras venas y que me inspira a escribir frases que no pronuncio. Frases acompañadas de chicha, de pisco o de jerez; frases rítmicas que fluyen entre carnavales y pasodobles; frases que se convierten en versos cuando miro atrás, mi pasado serrano y un poco más allá mis raíces murcianas... ■

