

Por Cecilia Portella



Roberto Kobashikawa y Cesar Yamanija

## Un poco de esto y de lo otro

# El Ceshimi

**Se dice que los verdaderos amores se encuentran sin planear su búsqueda, que traspasan fronteras y aminoran lejanías, que ofrecen lo mejor de sí, para mostrarse al otro y que una vez juntos, encuentran el equilibrio, contagian sus bondades y transforman emociones. Así es nuestro plato de hoy, que vino desde otro continente a encontrarse con su otra mitad... para complementarse.**

→ Para nadie es novedad, que ingentes colonias de japoneses llegaron a América para hacer de esta tierra su patria floreciente. “Fueron 790 pioneros, los que llegaron en 1899, los mismos que con sus esperanzas a cuestas por labrarse un mejor futuro en estas tierras, construyeron aquí una historia de unión y amistad entre dos pueblos, el Perú y el Japón”, esto, de acuerdo a la información que sobre este hecho firma la Asociación Peruana Japonesa, entidad que agrupa a los japoneses, hijos y descendientes de estos en nuestro país.

Los japoneses, que inicialmente pensaron en pasar algunos años ahorrando dinero en el trabajo que desempeñaban en las haciendas costeñas del Perú, en lo que hoy conocemos como el Norte Chico, pensaron regresar a su país, en el momento oportuno; sin embargo la costumbre y la calidez de esta tierra los atrajo y les abrió un sinfín de oportunidades, que no dudaron en aprovechar.

Hicieron vida y familia en nuestro país y adoptaron de él, sus costumbres, además de aportar con la riqueza de su cultura. Por barco llegarían pronto, sus condimentos y productos que alimentarían la calidad de una cocina peruana con identidad. El uso y consumo del pescado y las verduras en la gastronomía peruana, adquirió otros matices con novedosos sabores provenientes del otro lado del mundo. También el arroz se convertiría en el centro de los menús japoneses, añorando y emulando sus raíces.

### PRIMEROS COQUETEOS

Muchos hijos de japoneses consideraron promisoriamente, que la cocina podría ser una buena forma de agradecerle al Perú por su hospitalidad. Los comercios administrados por estos, comenzaron a girar en torno de ese rubro, sin embargo, hasta ese momento, la forma de convertir este negocio en empresa estaba aun lejos de ser realidad, por ello, la mayoría de estos, eran los conocidos huarikes, que en su mayoría no lograron mayor trascendencia y se truncaron en el camino.

Nombres destacados, hijos y nietos de estos primeros inmigrantes, son ahora referentes de esta fusión peruano japonesa, sin embargo no son los únicos. Hay historias que se han ido tejiendo como muestra de una amplia y variada gastronomía, nacida a partir de estos dos conceptos de cocina.

“ La costumbre y la calidez de esta tierra los atrajo y les abrió un sinfín de oportunidades, que no dudaron en aprovechar ”

Por un lado variada, intensa y con mucho sabor; por el otro, fresca, más sana y colorida que la anterior. Ambas milenarias, constituidas con elementos propios, hierbas y condimentos, carnes y mariscos, aceites y menjunjes, semillas y ajíes... Todos encontraron su justo medio en esta fusión, que desde hace algún tiempo acompaña las cartas de importantes restaurantes de nuestro medio.

Muchos afirman que el Cebiche, nuestro Cebiche peruano, es una versión al limón del no menos famoso Sashimi japonés, creemos que en este plato se consume el romance centenario de las cocinas peruana y japonesa. Pero, al margen de lo que muchos piensen, se sabe que, tanto los elementos, como las fusiones, acrecientan, alimentan y enriquecen cualquier gastronomía. En nuestro escenario, sucede lo mismo y hay que darle las gracias a la presencia de los diversos grupos de inmigrantes que se han ido sucediendo en el Perú a través de los años.

“ Ambas milenarias, constituidas con elementos propios, hierbas y condimentos, carnes y mariscos, aceites y menjunjes, semillas y ajíes... ”

#### UN PUNTO DE ENCUENTRO

Las primeras impresiones siempre cuentan para las personas sensibles a determinada disciplina. Este caso no escapó al análisis que esbozo. Local lleno, grupos que celebraban cumpleaños, jóvenes hábiles y simpáticas jovencitas atendiendo cada mesa, un timbre que anunciaba que había que ir a recoger alguna delicia salida de la cocina con destino a alguna afortunada mesa.



“ El uso y consumo del pescado y las verduras en la gastronomía peruana, adquirió otros matices con novedosos sabores provenientes del otro lado del mundo ”

Platos en mano, algunos fríos con pescado fresco; otros humeantes y cálidos, a pesar del calor reinante, pero todos muy aromáticos y vistosos, provocativos en todas sus dimensiones. Una carta variada y sugerencias del chef en fotografías publicitarias en cada una de las mesas, hacían de esta soleada tarde, la ideal para enamorarse de una nueva forma de presentar un plato fusión, mezcla de sabiduría y buen gusto.

El plato en mención no se hizo esperar y fueron Roberto Kobashikawa y Cesar Yamanija, ambos nietos de japoneses, quienes nos presentaron el Ceshimi. El lugar, el Restaurante Punto Marino de Lince. “Este plato, que es una creación nuestra, como otras tantas que tenemos en nuestra carta, es una mezcla de sabores peruanos y japoneses plasmado en el crudo pescado, acompañado de un toque de palta y pepinillo. No se trata de un Sashimi ni tampoco de un Cebiche es simplemente la fusión gastronómica de dos culturas”, aclara Roberto, quien básicamente se encarga de las labores administrativas del local.

“ El Restaurante Punto Marino nos espera esta Semana Santa en Bartolome Herrera # 613 - Lince (Alt. Cdra 16 Arequipa) ”

Por su parte Cesar, tiene la noble misión de convertir los insumos en delicias; las recetas, en antojos; y las creaciones culinarias, en verdaderas obras de arte, por su belleza a primera vista y su delicia, ya inmersos en la exquisitez del plato. Me tocó saborearlo y probé las más excelsas sensaciones: pescado fresco, cortado en grandes trozos alargados, con un ligero sabor a sillau y marinado con limón y otros menjunjes secos, entre japoneses y criollos; el apio, poro, ajo y kion, hicieron lo propio, finalmente cebolla china con cortes transversales y una corona de palta, todo sobre la base de finos cortes de pepinillo.

Un poquito de wasabi y algo más de ají limo, ponen la nota picante en este plato, producto de un enamoramiento feliz. Atrás quedaron los años en que Roberto y Cesar trabajaban solo para pagar cuentas y sueldos. Hoy su esfuerzo comienza a rendir frutos, por lo pronto tienen 18 colaboradores formados en el servicio y en la cocina de Punto Marino, que hace seis años abrió sus puertas para demostrar que cuando hay calidad, buenos productos y creatividad, se puede crecer a pasos agigantados.

De mi parte, puedo decir, que disfruté el Ceshimi en toda su dimensión. Ningún sabor predominaba, todos tenían una presencia importante, era fundamental, mezclarlos, integrarlos, fusionarlos; para no dejar que cada quien por su lado tome posesión del plato. Todos los ingredientes, dejan que el pescado se luzca y permita ser saboreado sin envanecimientos de los otros componentes. La palta y el pepinillo neutralizan los sabores por un instante y nuevamente permiten “empezar de cero” y hacer que cada bocado se convierta en un permanente regocijo. ■