

Por Cecilia Portella



Hechas a su antojo Brochetas

Muchos platos, piqueos y demás ofrecimientos del arte culinario provienen del gusto y de la creatividad del cocinero. Sin embargo, hemos encontrado el espacio donde la creatividad forma parte de los deseos de quien solicita el plato. Brochetas de todos los sabores, formas y tamaños, tienen en un lugar de Barranco, el ambiente perfecto para deleitar a los más exigentes comensales.

→ Encajado en una zona inmejorable de la tradición barranquina, encontramos un acogedor lugar, que ya anteriormente habíamos visitado, invitados por los aromas de un buen lomo acholado. Entre el caballo de paso de José Antonio y la figura señorial de Chabuca Granda, se abre espacio Sabor y Tradición; ahí cruzando el puente legendario, inspirador de versos, nos mira desde algunos metros mas arriba, el restaurante mencionado.

En la intimidad de sus ambientes, nos recibe Segundo, anfitrión y empresario culinario, que hizo de esta actividad

“ Entre el caballo de paso de José Antonio y la figura señorial de Chabuca Granda, se abre espacio Sabor y Tradición ”

la mejor de sus obras y el sustento de su familia. Vino hace ya varios años desde la Cajamarca lejana y se quedó en Lima labrando un futuro que ahora disfruta en compañía de su esposa y sus tres pequeños hijos. “Nunca imaginé, tener lo que ahora tengo; no hay duda que el esfuerzo y el sacrificio rinde sus frutos” y ello se corrobora en la particular experiencia de Segundo Romero que, paradójicamente, años atrás trabajó como empleado en los lugares de los que ahora es dueño.

Sabor y Tradición tiene como especialidad las carnes, pese a que



“ Un espectáculo de carnes de pollo, lomo de res, pescado, langostinos, cortados en generosos trozos, acompañaban a la muestra más colorida de verduras y hortalizas ”

sus cocineros están prestos a preparar cualquier antojo que el cliente exija. Su amplia carta es una prueba de ello. Sin embargo, Segundo le está dando un giro al negocio: “Queremos ofrecer otros atractivos a quienes vengan a visitarnos. Nuestra carta internacional y criolla, a la hora de almuerzo, se incrementará con la presencia de brochetas y anticuchos en las noches”.

“Los tragos y vinos serán acompañantes perfectos de estos sabrosos piqueos que insertados en finas cañas de bambú, esperan por la preferencia de nuestros clientes”, nos dice seguro de las visitas atraídas por la calidad y el servicio que brindan.

Ahondando un poco en el tema, nos contó que hace ocho años aproximadamente, en este mismo local se realizaban presentaciones artísticas musicales que llenaban el local de cabo a rabo. Grata fue nuestra sorpresa al encontramos con un cartel en la entrada que anunciaba la presencia de artistas de nuestro medio para las próximas fechas... pero eso se lo contaremos más adelante, ahora dejémonos seducir por el tema que nos convoca.

EN PARRILLA O A LA PLANCHA

Llegamos un poco tarde a nuestra cita: el caótico tráfico de Lima impide un desplazamiento más fluido, como el que quisiéramos –menuda tarea le espera a quien el próximo proceso electoral designe como ganador-. Apunto lo de la tardanza, porque nuestro ingreso fue marcado por los aromas que provenían de la cocina, los mismos que nos encaminaron de manera inequívoca hacia la ruta a tomar.

La amabilidad y jovial sonrisa de Francis, la joven anfitriona que conduce a los comensales hacia la ubicación perfecta, encontré eco en los efluvios de las carnes y hortalizas que, en plena cocción, nos mostraron el camino a seguir.

Un espectáculo de carnes de pollo, lomo de res, pescado, langostinos, cortados en generosos trozos, acompañaban a la muestra más colorida de verduras y hortalizas, a la que nuestra imaginación pueda acceder. Los frutos del mar, de la tierra, de ese gran almacén delicioso del cual los peruanos nos preciamos, estaban presentes, insertados en las delgadas cañas de bambú y una tras otra sobre la parrilla o la plancha se exponían como la mejor en su género. Todas eran diferentes, ninguna repetía las combinaciones; había brochetas de cortes de chorizo, con pimiento y zucchini; otras con jugosos trozos de pechuga de pollo con champiñones y cebollas; no se hacían esperar las de

corvina en dados, con nabo y brócoli; y también las de lomo de res con coliflor, zanahorias y cebolla blanca; había de langostinos, de hot dog, de carne de cerdo; las mixtas, las vegetarianas; todas deliciosas, sazonadas con sal y pimienta y un discreto baño de ajo molido.

El chirrido que provocaba su cercanía a las brasas vivas de carbón, se complementaba perfectamente con los jugos que despedía cada componente de las inigualables brochetas, y así humeantes, más de un plato fue depositario de sus grandes bondades. Una copa de vino, otra más de pisco sour y celebramos un encuentro de “tú a tú” con las delicias de la cocina de Sabor y Tradición.

No nos podemos ir y dejarlos con el sabor en la mente, vuestra imaginación demanda un encuentro en Barranco, con las brochetas hechas a su justa medida; y no crean que nos hemos olvidado del dato pendiente: “el carisma y la calidad interpretativa de Julie Freundt, acompañarán sus noches de viernes en Sabor y Tradición, a partir del 10 de setiembre; y todos los sábados del mismo mes, a partir del 11, la presencia del cómico Tulio Loza, calentará el ambiente electoral que vive nuestro país”.

¿Qué más se puede pedir? Para mí, una brocheta de hortalizas por favor... ■