


 Por Cecilia Portella

En alguna esquina de nuestras calles

## Alitas broaster

Para muchos, alguna vez, ha caído la noche y los ha encontrado en ese indescriptible vacío, con una mezcla de hambre y otro tanto de frío... noches en las que el presupuesto se limita al pasaje para regresar a casa, a fin de descansar de un día largo y pesado. Esas noches tienen a su paso, oasis de regocijos, en lugares como este, de donde nacen estas líneas.

→ No pretendemos hacer apología de la comida fácil; es más, nos atterra pensar que solo en las frituras podemos saciar antojos y dejarle a nuestros niños, una herencia en la que grasas y mayonesas discurren alegremente en una dieta dictada por la falta de tiempo y la vida agitada de nuestros días.

Sin embargo, debemos contemplar que hay situaciones que se desprenden de esta forma de comer, por la que muchos de nosotros mostramos anticuerpos naturales, establecidos más por la razón que por el estómago. Pues no hay que negar que de vez en cuando, un antojo no permitido cruza nuestra mente y puede hacernos

caer en la tentación de saturarnos de lo que no debemos.

Así también, existe un motivo para admirar este tipo de cocina al paso, pero no por la esencia misma de lo que sucede entre sartenes, sino por el origen del que proviene su servicio en nuestra mesa. Gran parte de los negocios pequeños que surgen en las esquinas de las calles nocturnas de nuestras ciudades, son producto del emprendimiento de mujeres que espumadera y freidora en mano estimulan nuestro gusto a través de su trabajo digno y sacrificado; trabajo en el que con un poco de imaginación y mucho de buena sazón, comienzan jornadas con diversos productos que se van transformando en alimentos que calman el hambre del visitante de turno.

Anticucheras, salchipaperas, hamburgueseras, son dueñas de las calles en las puertas de locales concurridos por jóvenes estudiantes, ocasionales empleados públicos, antojadizos niños y casi siempre, bulliciosos vecinos, que llegan con sus caprichos particulares de “más mayonesa aquí, un poquito de ají allá y casi nada de ketchup”. En fin, gustos de cada quien...

### EL INCOMPARABLE CHIRRIDO DEL ACEITE

Ningún barrio se excluye de la clasificación de tener su propio puesto de cocina al paso. Dentro de las variedades que el mercado ofrece, podemos encontrarlos dentro de un establecimiento comercial, en la puerta de la casa, en la esquina estratégica, a la salida de un instituto, en un quiosco o en un local a medio construir; en cualquier caso, cada uno tiene ya sus seguidores, gente que los recomienda y hasta vecinos que llevan invitados.

Este es el caso de un lugar, en el que la noche llevó de invitado a nuestro reportero gráfico, quien en sus caminatas nocturnas buscando la instantánea del momento, encontró la sazón que ahora recomienda. ¿Su ubicación? Entre el paradero 6 y 7 de Las Flores en el populoso distrito de San Juan de Lurigancho.





“ No hay que negar que de vez en cuando, un antojo no permitido cruza nuestra mente y puede hacernos caer en la tentación de saturarnos de lo que no debemos. ”

El Amanecer de las Alitas Broaster es un lugar que funciona desde el nacimiento del hijo de la señora Eva Quispe, ahora propietaria de dos locales próximos. Hoy, él mismo, ayuda a su madre, y ya con 20 años de edad, estudiante de electrónica y satisfecho porque su trabajo y el sacrificio de ambos le abre las posibilidades de ingresar en el mundo competitivo de las carreras técnicas, inicia la jornada a las 10 de la noche, hora en que los comensales comienzan a agolparse en pos de la alita broaster más grande, crocante y caliente de la noche.

Alberto Zorrilla se queda hasta las seis de la mañana y en muchos pasajes de la noche reemplaza a su mamá, que empezó la labor mucho antes que él. “Hay que comprar las papas, el resto de insumos, preparar las salsas, hacer los ajíes y cremas, para poder satisfacer el gusto y las exigencias de nuestros clientes, que ya saben lo que aquí van a encontrar”, expresa con inocultable entusiasmo, que se apodera de él cada vez que las puertas del negocio de su madre se abren, pues ya sabe que un promedio de 75 alitas broaster tienen destino asegurado por la gran demanda del producto.

De pronto la noche fría y solitaria, se torna en cálida, bulliciosa y concurrida, las luces que se desprenden del local parecen iluminarlo todo en esa zona. Los primeros en llegar son algunos niños que aguantaron la llegada de las diez de la noche para acudir acompañados a darse un gustito.

Siguen en lista, quienes regresan a casa después del arduo trabajo del día, luego los taxistas y finalmente cierran la noche, dándole la bienvenida al amanecer, algunos cuantos parroquianos que optaron por hacer de la madrugada un espacio de celebración cualquiera y que, al promediar las cinco de la mañana, desean apaciguar el hambre entre alitas, papas fritas, ensalada y salsas que la casa ofrece.

Todas las noches, la tarea es la misma para la señora Eva Quispe. Los 25 kilos de papa que compra por la mañana se venden en su totalidad, la preparación empieza con la limpieza del pollo y luego la marinada respectiva con un poco de mostaza, una pizca

de ají mirasol, unas gotas de limón, kió, un toque de sal, otro de orégano, y huevo; finalmente impregna cada alita con chuño, para luego ir a la sartén y a través de ese chirrido inconfundible, estimular el apetito de los primeros comensales, privilegiados ellos, porque son testigos del augurio de una buena noche.

Con 3 soles y 50 centavos, los asiduos clientes de El Amanecer de las Alitas Broaster saben que comerán bien y que una porción será suficiente. Y agregarán a la noche, además de las conocidas cremas que colorean la porción, la sensación de un pueblo emergente que a través del trabajo sacrificado de sus hombres y mujeres, reclaman un espacio con oportunidades, basado en el respeto mutuo, el servicio a los demás, el esfuerzo incansable y la sana competencia, porque de emprendedores está hecho el Perú. ■



“ La preparación empieza con la limpieza del pollo y luego la marinada respectiva con un poco de mostaza, una pizca de ají mirasol, kió, unas gotas de limón, un toque de sal, otro de orégano, huevo y finalmente chuño. ”

