

# EL QUEIROLO TABERNA DE LOS RECUERDOS

Por María del Carmen Gutiérrez Shack

Hombres y mujeres, de todas las edades, llegan de todos los lugares de Lima para disfrutar del ambiente de esta mágica taberna y degustar un añejo vino o un tradicional pisco, acompañado de algunos de los riquísimos potajes que ahí se ofrecen. Transcurridos 128 años de existencia, la Antigua Taberna El Queirolo es el punto de encuentro obligado para todo aquel que ama el buen vivir. Veamos por qué...



antigua caja registradora, en perfecto estado de conservación. Testimonio que la taberna contribuyó a su manera también con nuestra historia.

Todo teniendo como trasfondo una invaluable colección de fotografías que nos muestra como el negocio, con el paso del tiempo, creció sostenidamente. En la esquina, donde se encontraba la pulpería, funcionaría con el pasar de los años tan solo la taberna. A su costado, hacia el lado del Jr. San Martín, a pocos metros de ella, la bodega, consagrada a la elaboración y venta de vinos y piscos que hoy prestigian también a nuestro país.

### CRECIMIENTO Y CALIDAD DE SERVICIOS

Poco más de ocho décadas después de fundada la taberna, en 1963, el crecimiento del negocio impondría más cambios. Los viñedos de la bodega Santiago Queirolo serían mudados hacia tierras de la provincia de Cañete al sur de Lima. La sede original de la bodega es hoy solo el centro administrativo y de distribución. Actualmente, los Queirolo cuentan con más de 225 hectáreas de viñedos en Ica y Cañete, así como con una planta de elaboración que dispone de tecnología de punta en este campo.

Nos cuentan que en sus primeros años de existencia, su público era exclusivamente masculino. Y que, para dar con la taberna, la gente se trasladaba al principio en carretas o calesas que se estacionaban frente a ella. El tranvía que pasaba por la Avenida Brasil luego facilitaría la llegada de una clientela más nutrida y diversa. Hoy en día, la exclusividad masculina es cosa del pasado. Es más, dejando atrás la idea de que era un lugar exclusivo para el llamado sexo fuerte, este recinto, acogiendo a gente de toda edad, se ha convertido también en un lugar de encuentro familiar.

Esto no sorprende. Ya que de año en año, a lo largo de las décadas, El Queirolo ha mejorado la calidad tanto en carta como en servicio, además de las mejoras llevadas a cabo dentro del propio local. El tiempo y el trabajo tesonero de esta familia seña convertieron aquel pequeño negocio familiar en lo que hoy conocemos como la Antigua Taberna Queirolo. Un bar con personalidad propia, impregnado de una atmósfera de principios de siglo XX, donde se pueden degustar deliciosos piqueos, sándwiches y, sobre todo, los vinos y piscos de Santiago Queirolo.

**E**ran tiempos de Guerra para el Perú cuando los Queirolo fueron a instalarse al antiguo distrito de la Magdalena Vieja creado a mediados del siglo XVI, rebautizado en 1821 por el General Don José de San Martín con el nombre de Pueblo Libre. Es 1880 cuando se inicia la historia de El Queirolo con la fundación de la que hoy se recuerda como la Antigua Taberna Queirolo.

Le correspondió a Don Santiago Queirolo Raggio, el abuelo de "los Queirolo", como muchos denominan a esta familia, fundarla. Se trataba de la típica pulpería de la época. Quien la visitaba encontraba ahí diversidad de abarrotos, vinos, además de conservas, en fin... El Queirolo abastecía así a una clientela proveniente de haciendas de la zona como Maranga, Mateo Salado, San Felipe, Pando, Ayague, entre otras.

La casa con aires europeos donde se erigió la taberna había sido construida tan solo pocos años antes, a mediados de la década de los 1870s. Esta, que se conserva hasta la actualidad, muestra a quien la visita interiores que mantienen intacto el acogedor encanto con el que vino El Queirolo al mundo. Por ahí uno de los primeros teléfonos que tuvo el Perú, por allá un fonógrafo y una





Así, la avenida General Vivanco es testigo de la singular Taberna Queirolo que desde sus inicios ha sido el bar preferido por todos aquellos que aman la buena tertulia y que pueden disfrutar de un servicio de restaurante y cafetería en un ambiente lleno de tradición. “Lo que más solicitan, por lo que yo he visto -nos decía un comensal- es el sán-guche de jamón del país que hacen en casa, la patita de fiambre, la papa rellena, los choritos a la chalaca, el esca-beche de pescado y los tradicionales piqueos de jamón, queso y cabanossi, todo acompañado de los infaltables vinos y piscos que dan realce a la comida”.

“En opinión de nuestro público somos la mejor taberna de Lima”, menciona la administradora del lugar, Stella Stolar, quien ha cumplido 15 años laborando en la Antigua Taberna Queirolo, lugar de ensueño que, a lo largo de sus 128 años de larga historia, ha sabido también cambiar, adaptándose a cada época y convirtiéndose así en un referente de la gastronomía limeña. Aunque nunca, como nos dijeron, al precio de sacrificar el ser el punto de reunión de todos aquellos que desean encontrar entre sus paredes uno de los antiguos y tradicionales bares limeños.

“Conozco de varios casos de personas que son clientes nuestros porque su abuelo o papá los trajo de chicos; ellos ahora traen a sus propios hijos... esta es la prueba además que nuestros clientes son de todas las edades y que se renuevan con el paso de cada generación. Aunque no puedo mencionar datos estadísticos, lo que sí puedo decir es que la taberna nunca está vacía, siempre tiene público... es decir una capacidad instalada para 100 personas que rotan con frecuencia durante todo el día”, sostiene Stella con orgullo.

### SALUD CON QUEIROLO

Pero la Taberna Santiago Queirolo no es solo una casona en donde se venden riquísimos vinos y piscos, además de deliciosos platos, sino también es escenario y testigo de reencuentros, declaraciones de amor, discusiones e incluso una que otra pelea, momentos alegres, otros tristes y, sin temor a equivocarnos, en un refugio donde las personas van en búsqueda de un ambiente a fin de reconfortarse.

Don Felipe, un cajamarquino de 65 años, nos dice que es un asiduo cliente de la taberna. Esto, desde hace unos 14 años. “Conocía la taberna solo por referencias -nos dice- pues quedaba muy lejos de mi hogar... por cosas de la vida tuve que mudarme y acabé viviendo en Jesús María, muy cerca al distrito de Pueblo Libre... la oportunidad perfecta para conocer al famoso Queirolo”.

“Fue una noche fría, no recuerdo de qué mes, pero creo que era el año 1994... cuando entré el local estaba casi lleno, todo era risas, se podía escuchar el sonido de los vasos, había mucha bulla... recuerdo que me senté y

pedí un vino semi seco... estaba solo, por alguna razón un poco deprimido y con ganas de tomarme una copa para ahogar las penas”, nos cuenta don Felipe sobre su primer encuentro, entrañable, con la taberna.

“(Al poco rato), la bulla ya no me molestaba, todo lo contrario, me acompañaba. Solo tomé una botella esa vez, luego me fui a dormir... así empecé a venir los fines de semana, a veces solo, otras veces con algunos amigos... hago esto también cualquier día cuando tengo tiempo y dinero. Siempre es bueno darse un respiro... y de verdad la taberna te da un ambiente cómodo y agradable”, afirma este leal cliente.

“Así como él -nos dice alguien que coincide con nosotros- hay cientos de historias de clientes fascinados por la magia de este lugar que tiene más de un siglo de existencia”. Lugar que a pesar de sus años no se ha quedado estancado en el tiempo. Una taberna que, sin temor a equivocarnos, nos permite afirmar que el Santiago Queirolo es mucho más que un bar... un lugar de excepción de nuestra Lima y, por qué no, también en nuestro Perú. ■



### Horarios de atención:

Lunes a miércoles: 9:30 a.m. a 11:00 p.m.

Jueves a sábados: 9:30 a.m. a 12:00 p.m.

Domingos: 10:00 a.m. a 4:00 p.m.