

LA PRIMERA VEZ

Viaje alrededor de un punto: Sobre un vendedor de ceviche y sus tiempos

Por Anne Diestro

BAUTISMO

Pasar tantos años por el mismo lugar y ver al hombre de sombrero saludarte como si nunca antes. Siempre igual. Baja la cabeza y pronuncia las palabras que conoces de memoria. Un día te das cuenta, eso sucede, siempre. Entonces, la pregunta nace y funda el misterio.

Tenía 11 años cuando pisé por primera vez el mercadillo de San Roque, algunos lo conocen también como “La paradita”. En Lima sucede seguido; los lugares pueden ser llamados de acuerdo a la acción de un grupo de personas. Un hombre con aspecto de pescador y sombrero rojo (parece de caucho), bata blanca, manos curtidas por el limón (se le ven arrugadas)¿cuánto llevará aquí? Nace una sonrisa del grupo de las sinceras Es amable verlo desde la esquina donde siempre me siento. “¿Qué se va llevar, niña? ¿Qué le sirvo?” Lo recuerdo tanto porque a mis 11 años jamás había visto a un sombrero tapar una mirada.

Cuando eres niña los ojos se llenan de muchas preguntas sin contestar.

Caminé desde la entrada de “La paradita” hasta leer “El tiburón erótico”. El nombre venía acompañado con la imagen de una sirena al lado de un tiburón. Él la perseguía; quizá quería ser su novio (conjeturas de niña).

LA META DE LOS 10 SOLES

Es como ver una bolsa blanca en tu paso todos los días y nunca levantarla para saber si contiene algo dentro, o si tiene algún agujero. Es sólo parte de tu vida y no te das cuenta de

eso.

Salía del colegio a las 2:30 pm y llegaba a casa a las 3:30; una hora de camino desde mi escuela. Guardaba semanalmente 10 soles para ir a comer un ceviche los viernes, como premio por ir al colegio y no quedarme dormida. Podría resultar absurdo, pero fue una motivación.

Se notó muy cómodo cuando me acerqué para proponerle una entrevista, no era la primera vez que le hacían una. Ha salido en varias ocasiones por televisión abierta, junto a toda la exquisitez del lugar. Me cuenta, además, que en Lima no conocemos aún el mejor ceviche; ese está en su región: Huacho. Se añaden naranja "agria", culantro y ají morado, conocido como "arnaicho". Especies particulares en un plato conceptual.

"De muy pequeño estudiaba en Huacho, antes se tomaba caldo de machete, le sacaban toda la carnicita y lo dejaban en la olla. Entonces, junto a mi primo, empezamos a preparar ceviche con esa carnicita del pescado". Su primera cercanía al plato bandera del Perú fue a los doce años. Cincuenta años después, el juego de niños sería una vocación.

"Cuando tenía veinticuatro años vine a Lima y comencé a trabajar, pero no en ceviche. Mi tío era gerente de una fábrica de papel higiénico; entonces, empecé a trabajar ahí casi 2 años. Luego me fui a trabajar a un mercado, cuando la carne argentina se compraba mucho porque la nuestra estaba en veda, en la época de Velasco. Ahí conocí a mi esposa y me vine a vivir a San Gabriel".

El tiburón está parado frente a mí, me explica paso por paso lo que vivió e hizo al llegar a la capital. Huacho no es un lugar alejado, está al norte de Lima, a tres horas en bus y dos en auto. Se lo conoce también como el norte chico, donde guardan las playas más hermosas del litoral.

"Yo soy el rey de la guitarra", me dice entusiasmado. Levanta un poco el sombrero con la cabeza y, por primera vez, veo cómo

le brillan los ojos. *“Toco perfectamente la guitarra, ¿has escuchado a Compay quinto? Así toco yo”*. Cuánta seguridad, el quiebre de su voz en la pregunta me hace pensar que debí saberlo. *“Acá no tocan bien, los grupos chicheros son muy simplecitos”* dice; a mí me gustaría tener una guitarra en este momento y ver la solidez de sus acordes, pero sigo la conversación.

El asunto vuelve al tema central, su paso de Huacho a Lima. Pero, como todo regreso, este es otra historia.





POLIFACÉTICO

“Trabajé once años en el pesquero de Lima, vivía en San Gabriel, ya tenía 3 hijos y uno de ellos tuvo un accidente. Dejé de trabajar en Lima porque yo quiero mucho a mis hijos, mi esposa vendía comida y yo empecé a vender pescado. Desde esa época, 1981, trabajo en este lugar”. Este lugar es San Roque, donde ahora el sol cambia a través de los agujeros del techo. Este rojo pinta desde arriba, entra junto algunos rayosos naranjas y marca a algunos vendedores mientras de otros, pasa de largo..

Familias enteras vienen hasta este mercadillo a diario; desayunan, almuerzan, comen algo de la selva oriental, compran dvd's de nuevos estrenos, algún ceviche, plátano maduro, comida para el gato o perro, un traje de baño para el fin del verano, flotadores, un pescado para acompañar o una flor para encantar a la esposa.

Esta es la diversidad en San Roque.

Más de treinta años dale preparar ceviche por las tardes. En las noches, ensaya con su grupo de músicos; él es la primera

guitarra. Tocó con íconos musicales en la época de los ochenta, como "Chacalón y la nueva crema".

Una mujer interrumpe nuestra conversación. Pide que le prepare 2 ceviches de pescado para llevar. El tiburón me mira no queriéndome dejar sola por un momento, yo le digo que siga la marcha, lo esperaré.

Mucha gente pasa por esta esquina, en el cruce con un puesto de comida de la selva y otro de música nueva y dvd's de películas. Se escuchan varias voces con el mismo grito: "¡Tiburón!"; otros le hacen una señal. Algunos, como yo, apenas lo saludan y se sientan para pedir al instante. Aunque no es necesario hacerlo, una mirada de complicidad, una risa pequeña o algo tan sencillo como "*lo de siempre*" es suficiente para dar inicio al ritual. Los gestos, en esta esquina, se paladean mejor que las palabras.

COMER EN CÍRCULO

"Yo no necesito probar el ceviche, ya sé qué cantidad poner en cada plato".

Así es como lo hace. Seamos gráficos:

Una mujer se acerca a pedirle un plato de ceviche. El Tiburón saca un plato hondo, sumerge su cucharón en el plato principal de los pescados cortados, saca una porción y lo posiciona en círculo en el plato a servir. Toma un poco de culantro con los dedos, lo tira en la montaña de pescado trozado, hace lo mismo con el ají limo- en pedazos muy pequeños -; el plato es tricolor y quedan muchas ganas de ver qué sucederá. Tiburón voltea a la derecha, agarra 5 limones verdes muy grandes, el cuchillo es bastante filoso, lo pone encima del limón y cae

sin parpadear. Se escucha un “pam” del cuchillo en la tabla de picar. Trae el exprimidor, pone las rodajas y, en cuestión de segundos, cae un chorro de limón. Corta un poco más la cebolla desmenuzada al lado del pescado y acompaña el plato. Ahora le toca a la sal: llueve blanca sobre el pescado. Gira en círculo con una cuchara hasta que se mezcle todo. Ya puedes comerlo, siempre en círculo.

“Mis clientes son los mismos”.

Más de treinta años de preparar ceviche hacen que tu memoria funcione cada vez mejor. Recordar quién es tu cliente, qué le gusta; con mucho picante, o casi nada, cebolla o no, conchas negras o pescado. Él dice reconocer a cada uno de ellos y saberde casi todos quienes pasan por ahí. Como los que llegan desde el Callao hasta San Roque o, a veces, también desde Chorrillos.

Le pregunto por su sombrero. Me dice que es para dar honor a su tierra. En Huacho muchos trabajan con sombrero de caucho y él hace lo mismo pero en la capital.

Su mirada no ha vuelto a ser misteriosa para mí, me digo mientras lo veo preparar el último ceviche de conchas negras, antes de volver a Buenos Aires.

LOS EXPERTOS

“Hay que ser muy escrupuloso en dos reglas únicas: no hay pescado malo para un buen ceviche, siempre y cuando esté

fresco; el pescado congelado no sirve para el ceviche. A partir de ahí, tienes el noventa por ciento logrado. La segunda regla es exprimir los limones al momento y no exprimirlos mucho. No exprimir la parte blanca porque emite un sabor amargo. Además, colocarle una rodajita de ají limo, el primo hermano del chile habanero, y tiene que frotarlo porque eso pica bastante”, dice Gastón Acurio, el master chef de Perú, quien llevó al auge a la comida peruana.

A diario, llegan 50 personas a comer en “El Tiburón”. Los fines de semana el número se dobla. Algunos, ceviche de pescado. Otros, con conchas negras.

¿Por qué, “el Tiburón”?

“Porque el sabor es el mismo hace diez años”.

Es la voz de Dora Nicolay, una comensal que viene desde el sur de surco a comer algunos días a la semana: compra algunos para llevar y uno para devorarse al instante. El sabor es lo que no se pierde con “El Tiburón”.

| *“Su secreto, sal en cantidad, y el limón recién exprimido. 30 segundos, lo más simple, lo más sencillito, lo más rico”,* agrega la voz de otro habitué del lugar, Javier Wong.

SEGUIR EN CÍRCULO

Sigo en el círculo, mi punto es el mismo. Once años puede ser un mismo día, depende de qué tan consciente seas de lo que sucede. Como tomar esa bolsa y verla de pronto, saber de sus agujeros y soplar sobre ellos.

Ver al Tiburón, hablar con él y entender más de lo que imaginé creer.

Músico, padre, cocinero, artista, huachano; ir en círculo hasta saber más sobre una imagen acústica que, hasta cierto momento, se reducía al hombre del mejor plato, el que muchos desean pero no tantos prueban.

Así, Caminar hasta el punto donde encontrarás siempre lo mismo te pone frente a atajos y desvíos .Hoy y siempre el círculo parece quieto, porque se mueve.

Videografía: