



ÑAM ÑAM TACNA

Tacna —la ciudad más austral de Perú— ofrece la posibilidad de conocer fértiles y soleados valles y, cómo no, vitrinear, comprar, arreglarse dientes o nariz. Claro que nada se compara con comer aquí: una fiebre, una pasión, un ataque compulsivo que puede terminar o muy bien o muy mal. Todo depende del estómago, de la “guata”, ese órgano que normalmente sabe más que el corazón. POR Sergio Paz, DESDE PERÚ. FOTOGRAFÍAS: Daniela Benavente.



EUROBAR. Resume como pocos la nueva esencia de Tacna: una buena mezcla entre el pasado y el presente. Siempre bajo el imperio del sabor.

A las 10 de la mañana, en el *buffet* de **Casa Andina** —el cómodo hotel que está en el centro de la ciudad—, cientos de chilenos dan vueltas y más vueltas frente a largos mesones, rebosantes de gruesos fiambres, jugosas frutas y brillantes postres, todos tan relucientes que pareciera que alguien los acaba de maquillar. Es que la idea aquí (y en toda Tacna) es que la gente coma, coma mucho: de noche y de día. De partida saciando el hambre matinal. Aunque probablemente la palabra no sea hambre, sino gula, locura culinaria, gástrica obsesión.

Es fin de semana largo. Es sábado y los chilenos que han llegado, muchos desde Arica y de Iquique, pero también de Santiago y de Concepción, incluso de Puerto Montt y de Coyhaique, llevan al menos una noche de farra *foodie*. Nada que sorprenda mucho, pues si algo vienen a hacer los chilenos a Tacna es justamente a tomar y a comer: no un picante lomo saltado o un suspiro limeño de ocasión. No. Para eso, en Chile, está la plaza Brasil o algo más.

A Tacna, hay que remarcarlo, los chilenos vienen a Comer. Así, con mayúscula. O sea, a comer bien, a comer mucho, a comer rico, a comer como si el mundo se fuera a



HISTÓRICA. Tacna siempre ha sido, en Perú, ciudad símbolo del orgullo y el patriotismo, valores que dan carácter a sus cocineras.

acabar tras el último tiradito. O del último pastel de choclo dulce en el *huarique* de **Nora Castillo** (célebre picada tacneña), o del ceviche ultra *premium* en **El Remanso**, uno de los restaurantes más sofisticados y donde puedes zamparte uno de erizo, pulpo, langostinos y crema de roco que jamás olvidarás.

Al desayuno, en los comedores de Casa Andina, algunos con la resaca viva, otros a punto de tenerla, comparten, entre mesa y mesa, datos de lo que comieron anoche y

lo que planean seguir ingiriendo. Así, unos chilenos que viajaron desde Concepción —y que aseguran haber ahorrado seis meses para pegarse la comilona del año— dicen haber comenzado el gastroviaje degustando el famoso adobo a la tacneña, un clásico que lleva bife de cerdo con hueso, más papas y camote. ¿Simple? Por favor. En Tacna nada es simple. Ni siquiera un simple charquicán.

—Tienes que probar la corvina tacneña —le dice un chileno de Coquimbo a otro de



QASTA. Es uno de los nuevos restaurantes de Tacna. Imposible salir de aquí sin una sonrisa.

Antofagasta—. Luego acota: —Como aquí la corriente de Humboldt es particularmente fría, la corvina tiene más grasa y es más sabrosa.

—Atrévase con el cuy saltado. Donde mejor lo preparan es en el Selva Negra, de Hipólito Yucra —dice otro compatriota, ahora intentando cerrar esta matutina conversación.

Pero no hay caso. Todos hablan como loros. Todos aquí son improvisados expertos, muy bien informados, que han revisa-

do internet y han anotado las recomendaciones de Giacomo Bocchio en Instagram. O, seguramente, seguido las preferencias de Miguel Vega, el Gastón Acurio tacneño, el chef que no para de datear lugares y, al mismo tiempo, de afirmar al menos dos cosas.

1. La de Tacna, tal como la del Cusco o la de Lima, es una de las cocinas madre de la gastronomía peruana.

2. El ají es el alma de la cocina local. Por eso, si no te gusta el ají, nada tienes que hacer en Tacna. Bueno, en verdad sí: puedes ir a Polvos Rosados, al Túpac Amaru o a la Feria Boliviana a comprar poleras o zapatos de ocasión. Pero no a comer.

—Para la próxima —dice una chilena que no deja de devorar delicados pastelitos—, mejor vengan para el **Mucho Gusto**.

No habla del matinal, sino del segundo festival gastronómico más importante de Perú, después del famoso Mística que se hace en Lima.

La mañana avanza rápida, y en el *buffet* del hotel la gente sigue hablando distendida, sin prisas, como si estuviera en el comedor de un crucero. Ayuda que el desayuno es particularmente rico; de hecho, en Casa Andina, hasta los huevos fritos saben diferente. ¿Por qué?

—Porque estás en Tacna —responde una chilena, antes de volver a abrir la boca.

Personalmente, este viaje había comenzado en Arica, siguiendo la ruta lógica: primero, colectivo a Chacalluta y, tras hacer los papeleos, en el mismo colectivo a Santa Rosa. Luego al centro de Tacna. En total, un viaje de 60 kilómetros que, por el papeleo aquí y allá, debiera tardar dos, tres horas. A veces más.

Es que, pese a lo expedito que es todo, cada vez que hay fines de semana largos miles de chilenos se dejan caer en Tacna. Y entonces la ciudad, de poco más de 300 mil habitantes, se repleta de compatriotas que atiborran hoteles, bares y restaurantes. También lugares como el Eurobar, un compendio que suma disco, club y megacentro culinario y que sorprende por sus dimensiones incaicas.

Lo otro es reservar, aunque sea media tarde, un paseo por la Tacna rural, campestre, que hoy se repleta de bodegones y de restaurantes que hacen inolvidables paseos a lugares como Pocolay, Sama o **Locumba**, donde está el Santuario del Señor de los Pies Quemados. También a **Candarave**, el sitio donde, dicen, se saborea el mejor cordero de Perú, asado lentamente con leña de queñual. Idealmente, aprovechando de comer la patasca tacneña, una sopa menjunje hecha con variadas carnes, más papa blanca, trigo, chuño negro y zapallo de carga, el zapallo que enorgullece a los tacneños. Todo bien regado con el aceite de oliva local que, por cierto, tiene denominación de origen, así como lo tiene el maíz blanco del Cusco o el zapallo loche de Lambayeque.

En Tacna, es parte del encanto, uno puede mantenerse en los límites urbanos, o bien pasear bajo los volcanes **Yucamani** y **Tutupaca**, y los múltiples valles que se extienden a sus pies. En buena medida, lo que explica el sabor de una cocina donde todo suele ser casero, sabroso y, a veces, espectacular. Es cosa de aventurarse por la avenida Celestino Vargas, la continuación de Bolognesi, y en el distrito de Calaña sorprenderse con los más de doscientos



CASA ANDINA. Uno de los grandes hoteles de Tacna. Todo el año se repleta de chilenos que organizan viajes gastronómicos.



RESISTENCIA. Tacna estuvo 50 años bajo protección chilena. Los peruanos celebraron su recuperación con un plato que hoy se puede comer en el hotel DM.



VARIEDAD. La ciudad está llena de bodegones y bares donde saborear decenas de piscos y macerados.



PODEROSA. Ubicada entre el Pacífico y los valles, Tacna es un oasis para las caravanas que permitieron el sincretismo culinario.

Pág: 5

huariques que hacen temblar el paladar.

Personalmente, esta gastroescapada había comenzado unas horas antes, en el **DM**, un cómodo y funcional hotel cuyo restaurante tiene mesas junto a una gigantesca piscina.

En el DM ofrecen clásicos de la cocina tradicional peruana, pero al revisar la carta aparece algo que de inmediato llama la atención. Se trata del picante tacño; un plato que, ya en Arica, me habían dicho que tenía que probar. Básicamente por su historia, pero —pronto lo sabría— también por su sabor.

Hay varios cuentos en torno al plato, pero el que más se repite en el norte chileno es que cuando Tacna regresó a la soberanía peruana, tras el plebiscito de 1929, los tacneños habrían celebrado el triunfo cocinando el famoso guiso, conocido por años como el picante “de la resistencia”.

Según esta historia, todo habría comenzado el 20 de octubre de 1883, el día en que se firmó —tras la Guerra del Pacífico— el Tratado de Ancón, según el cual Perú cedió a Chile Tarapacá. Arica y Tacna también quedaron para Chile, aunque solo por 50 años. Después de eso, un plebiscito determinaría en qué país querria vivir la gente.

Según una versión de la historia, los chilenos que se instalaron a vivir en Tacna se habrían acostumbrado a acaparrar las mejores carnes y a los peruanos solo debaban los "sobrantes": guata e intestinos. Luego, eso se cocinaba con papas y especias variadas. La cosa es que, como a los chilenos les empezó a gustar el guiso, para que no lo comieran, los tacneños —recelosos— habrían boicoteado el plato sumando cada vez más ají, lo que habría hecho que virara de un picante tradicional a uno muy picante.

¿Cómo es? Rico. Interesante.



SIENA. Este café ocupa lo que era el bar del antiguo y elegante Club de la Unión.



FLORAL. La ciudad es conocida por su actividad agrícola. Dicen que aquí están los mejores orégano, zapallo y papa.



DIFERENCIA. El sour tacneño lleva licor de damasco y en serio explota en la cabeza. Una delicia.

El picante tacneño, hoy lo entiendo, requiere trabajo. De partida porque, en una gran olla, hay que cocinar durante horas las menudencias y, paralelamente, asar —a la leña— ají panca y amarillo todo un día. Según han aclarado antropólogos e historiadores, una tradición que es imposible que se hubiera afianzado en unas décadas. Por eso, el picante tacneño sería en verdad un plato “prehistórico” que tendría su origen en las caravanas nómades que trasmuraron entre el Altiplano y los valles del Pacífico. Luego está el rol que jugaron personalidades como Juan Valiente, negro senegalés, capitán de Almagro, el primer migrante en Chile, quien habría hecho su aporte a la cocina.

Sea como sea, fue en ese ir y venir que el ají dejó las fronteras de la actual Bolivia y la carne deshidratada —el charqui— se convirtió en la base de una cocina con memoria que, en el caso de los chilenos, resuena en el charquicán.

En Tacna, los esclavos que trabajaron en las haciendas sumaron sabor. Para eso, en los valles cercanos tenían a mano la sal de Sama y el orégano de Locumba. Tenían la papa mariva o “tomasa negra”, tenían el chuño sancocado, el mote. El sincretismo finaliza con el aporte de los estancieros italianos que, al menos, fabricaron el aceite con el que se baña todo el picante.

Sigue el recorrido y, a la hora del *happy hour*, me instalo en la cafetería Siena, que está en el que alguna vez fuera el elegante bar del Club de la Unión de Tacna. El club, construido a fines del siglo XIX, desde entonces fue frecuentado por encoquetados empresarios italianos.

La cafetería, de acento *vintage* (Pasaje



DOMINGO. Hombres con corbata. Mujeres con vestido. Todos en la plaza y, antes de mediodía, van a comer empanadas.



A LA PISTA. En Tacna se come y se perrea. Hay decenas de restaurantes, pero también de clubes donde amanecerse.

Vigil s/n) está decorada con viejas radios, bicicletas y televisores. Y sobre la barra cuelga un letrero que avisa que hay macerados de eucalipto, de coca, de cedro y de yerba Luisa. También hay maracos, *cocktails* "atrevidos".

Carlos Lecaros, el emprendedor que hizo el café-bar, recomienda probar el *sour* de damasco. Se trata del "pisco sour tacneño", un clásico que se ofrece en toda la ciudad. ¿La razón? Tacna produce unos damascos deliciosos que, en algún minuto, alguien maceró. Obtenido el licor, con él se preparó un delicioso *sour* (marroncito) que, en vez de ser dulzón, mantiene el carácter cítrico, refrescante, gracias al pisco local.

Según Lecaros, todo viaje culinario a Tacna debiera contemplar una visita a alguno de los bodegones donde producen el especial pisco tacneño, uno que lleva las huellas de la intensa geografía. **Don Miguel de Pollocay y Santa Elena** son algunos de los clásicos a visitar y, en esos o cualquiera, conviene degustar la variedad quebranta, base de los *sours* tacneños.

Claro que hay variantes. A unos pasos del Siena, en el **Qasta** (*San Martín 705*) también preparan el *sour* de damasco, claro que aquí lo hacen con Biondi, un pisco producido en Moquegua, a una hora de Tacna.

Según finos catadores, Biondi sería el mejor pisco peruano y uno de sus históricos consumidores habría sido Pinochet. Antonio Biondi, el dueño original, habría mandado al dictador, hasta su muerte, una caja al mes.

—Para hacer el Tacna *sour* —explica Bernaldes— lo mejor es usar el Mosto Verde de Biondi, un pisco delicioso que, como no raspa la garganta, es para tomarlo puro. Confieso que consumirlo de otra manera debiese ser delito.

Ricardo Bernal es vive en Tacna hace más de cuarenta años y su tesón lo convirtió en el próspero empresario que está detrás de El Pollón, la cadena de pollos rostizados a la leña que ya cuenta con varios locales en el norte y, próximamente, dos o tres en Santiago.

Según Bernaldes, su éxito se basaría en el uso de aliños, yerbas y verduras producidas en Tacna. Y, en el caso de los pollos, más y más leña y un adobo cuya receta se ha negado a revelar.

Bernales asegura que la clave de la cocina de Tacna serían ingredientes como el zapallo de carga, que solo se da en el sur de Perú y es la base del loco local, un plato que —a diferencia de la receta tradicional— aquí solo lleva zapallo. A eso se suma el choclo de Pacilla, que es especialmente dulce.

¿Qué comer en el Qasta? Arroz con pato, si tiene buen gusto. Corvina en salsa de naranja, si tiene tiempo.

Personalmente, me quedo con las papas rellenas y, cómo no, con los gruesos tequeños que aquí rellenan con lomo saltado. Una explosión en la cabeza.

Por recomendación del propio Bernales, este viaje culinario concluiría en el **Euro-bar** (Av. Augusto B. Leguía 1357), un lugar que, como pocos, resume el prendido espíritu de Tacna.

El Eurobar es una curiosa mezcla de bar karaoke con club *vintage* y fino restaurante con disco y perreo. Eso y sudor. Jugo, mucho jugo, tal como el limón tacneño que, a diferencia del de Pica, nunca oculta su amargor.

Siempre es tremendo comer en Tacna. Solo recomendaría cuidarse del insomnio y, a veces, de la temprana indigestión. **D**