EL MERCURIO

Fecha: 27/07/2025 Audiencia: 320.543 Sección: OCIO Y TIEMPO LIBRE
Vpe: $6.944.362 Tirada: 126.654 Frecuencia: 0
Vpe pág: $8.091.776 Difusión: 126.654
Vpe portada: $8.091.776 Ocupación: 85,82%

Habemus CHICLAYO

En el norte peruano esta ciudad ha adquirido una santa notoriedad. Y esto fue por las palabras del flamante Papa León XIV, saludando al lugar que lo acogió durante años. Chiclayo ha recibido una bendición. Su turismo y su gastronomía lo saben. TEXTO Y FOTOS: *Esteban Cabezas*, DESDE PERÚ.

Al aterrizar un avión, no falta quien se persigne. Pero en este caso podría ser por algo más que tocar tierra a salvo. Estamos en **Chiclayo**, a una hora de vuelo desde Lima, donde vivió Robert Francis Prevost, obispo y luego cardenal, antes de ser rebautizado bajo el nombre papal de León XIV. Y si alguien tiene alguna duda al respecto, su ciudad de acogida lo recuerda con pendones varios, con su figura recortada en más de un lugar o con una frase escrita en la vitrina de MI JAI: "La barbería favorita del Papa".

Hasta un helado en su honor, la Papaleta, se puede comprar en sus calles. Una de tantas formas comestibles de manifestar el cariño popular por el prelado (y un 20 por ciento va a caridad, para que nadie califique de poco espirituales a estos emprendedores).

Días antes, en el Desfile de alegorías en Cuzco, se hizo conocido un carro hecho con humor y cariño: un "papamóvil", que era más bien un tubérculo gigante con mitra y báculo, rodeado de niños disfrazados de distintas formas de cocinar este vegetal. Hasta uno en forma de cambucho rojo de las fritas de McDonald's. Un homenaje coqueteando con la herejía...

"La papa es peruana, el papa también" fue uno de los memes que se expandió por las redes sociales, recordando una disputa histórica que tiene a los chilenos —más bien a Chiloé—, como contraparte en este juicio de paternidad.

Pero aparte de este humor polisémico comestible, el actual líder del Vaticano sí fue un amante de una de las maravillas de Chiclayo: su gastronomía.

DESAYUNO PAPAL

Cuando el flamante Papa se asomó y habló por vez primera, saludó "en modo particular a mi querida diócesis de Chiclayo". Y ahí, ese mismísimo 8 de mayo, se desató una búsqueda mundial en Google Maps.

Esta ciudad es la quinta en magnitud en el país, capital de una región que ya contaba con magnos atractivos milenarios: ahí, en Lambayeque, está el museo del Señor de Sipán que, realmente, es algo que ya justifica el viaje. Pero el humo blanco del Vaticano ha teñido hoy a la zona de un catolicismo que convoca. "El Santo Padre visitaba de forma regular las distintas parroquias de la diócesis", explica Fidel Purizaca, encargado de las comunicaciones y cercano al actual líder del Vaticano.

Nacido en Chicago, fue en Chiclayo donde el entonces monseñor Robert hizo carrera al punto de ser nacionalizado. Cercano, se desplazaba por su diócesis sin descanso. Durante la pandemia de covid-19 consiguió la ayuda de particulares para habilitar no una, sino dos plantas de oxígeno. De misa diaria, vivía cruzando la calle, en la sede de la diócesis.

La iglesia donde se escucharon sus homilías es la **Catedral de Santa María**. Construida a partir de finales del siglo XIX y terminada en 1939, es de corte neoclásico y muy sobria, pero igual de un tamaño que es una declaración de majestuosidad poco terrenal. Su puerta principal da hacia el **Parque Principal** de la ciudad, mientras en una mesita aledaña venden recuerdos a tres soles. A un costado del mismo parque, en el **Palacio Municipal**, han puesto en uno de sus balcones una foto recortada en tamaño natural de don León.

Al otro costado, en la calle Elías Aguirre, hay una serie de locales. En **El Trébol** ofrecen frito chiclayano, "el desayuno favorito del Papa León XIV", mientras en **Las Américas** su pizarra reza: "Aquí comió el Papa, comida bendita, comida con fe". Y como uno tiene solo un estómago, nos fuimos por el supuesto sacro desayuno: carne de chancho sancochada con camote, yuca y zarza criolla. De campeones. En el lugar tienen harta foto papal (ninguna *in situ*) y han dispuesto la mesa número tres como la habitual del famoso religioso, con vista a su querida catedral. Nos atiende Carlos López, quien se ha hecho tan famoso (apareció hasta en una teleserie, haciendo un cameo) que se le notó extrañado de no ser consultado al respecto. Pero siempre es posible sacarse una *selfie* con los visitantes extranjeros, como lo hizo.

En una de tantas entrevistas, Carlos dijo que el Papa no dejaba propina, pero sí bendiciones.

Austero. Y santo.

"Al Trébol debe haber ido un par de veces. No era de salir", cuenta Magaly Castillo, quien fuera la cocinera del actual Papa. Ella trabaja a unos metros, por la misma calle, en la sede de la diócesis donde por años vivió el actual León XIV y donde lo recuerdan con otra foto de tamaño natural. "Era de platos simples y si salía, era a comer carne a **El Uruguayo**. Pero muy pocas veces". Los fines de semana se desordenaba lo mínimo, con un desayuno de panqueques y huevos fritos a la inglesa (con la yema cremosa). Bebía la nada; era de agua. Monacal. Nunca se salía de sus horarios, además. Menos salía, insiste Magaly.

El actual obispo, Edison Farfán, comentó en una entrevista que el prelado "disfrutaba de los sabores con humildad y alegría". Y que, de entre los platos locales, le gustaban el cabrito, el arroz con pato y el ceviche.

He ahí nuestra *wish list*.

CABRITO DIVINO

Ya de noche, una visita al restaurante **Caserío** es la oportunidad de probar uno de los preferidos del jefe vaticano. Pero antes, una sorpresa a la chiclayana: aquí la papa a la huancaína la hacen con una suerte de papa suflé. Una mejora papal, realmente, antes de pasar al plato de fondo. De comparsa su arroz y unos porotos guisados, para acompañar a un cabrito que se deshace con el tenedor. De meses debe ser el protagonista, para lograr este milagro.

Y cuidado, nuevamente, con jugar con la polisemia: en Perú la palabra "cabro" tiene otro significado. Según el diccionario de americanismos, es la variante vulgar para mentar a la G del acrónimo LGBTIQ+.

De mañana enfilamos al **Santuario Histórico Bosque de Pomac**. Se trata de un extensísimo bosque de tamarugos. Para quien, al escuchar la palabra "bosque" se imagina algo más del sur chileno, en onda "baño de bosque", se les advierte que esto es el norte del Perú. Un bosque seco ecuatorial. Y que el tamarugo más milenario no es abrazable para la foto porque es entero desguañangado en sus añosas ramificaciones. Hecha la salvedad, se agradece el afán conservacionista y la posibilidad de hacer algo de bicicleteo por sus caminos. Y la existencia de un mirador, donde se nos obsequió con un estupendo almuerzo campestre.

Ahí, con la presencia de un chef local, fuimos testigos de tres variaciones en el modo del cebiche chiclayano. Primero, que no se le agrega kion, que es como se conoce por acá al jengibre. Luego, que el pescado utilizado es tollo, que luego fuimos descubriendo que es uno de los favoritos en esta zona para la receta. Y, finalmente, que se acostumbra a acompañar con unos minipanqueques de choclo dulcecitos y maravillosos.

Luego fue el turno de encontrarse con uno de los platos emblema: el arroz con pato. Sabrán ustedes que, en más de un restaurante peruano recién instalado en Chile, antes de ubicarse mejor en el tiempo y el espacio local, el pato aparece en sus flamantes cartas. Hasta que se enteran de que no se trata de una proteína fácil de obtener y que los pocos plumíferos disponibles se van directo a los restaurantes franceses y a ser protagonistas de alguna receta pekinesa. Entonces, esta fue la gran oportunidad de cumplir con esta suerte de promesa inconclusa. Y se aprovechó.

El arroz es verde cilantro, con verduritas y harta, harta arveja. Es el protagonista en cantidad, que va coronado con la carne del pato, cocinada con cerveza y chicha de jora (choclo malteado).

No por nada es uno de los más típicos sabores de Chiclayo, saboreado en esta ocasión con vista al tamarugal. Hay más de veinte pirámides en este extenso lugar, resguardadas de los amantes de lo ajenohistórico, entre las cuales está la del Señor de Sicán, otro líder preincaico que cuenta con su propio museo.

Ese pato...

COMIDA TEOLOGAL

Como se desarrollaba en Lambayeque la feria Perú Mucho Gusto (ver recuadro), que es una concentración de puestos con cocinas regionales, se pudo probar de un cuanto hay. ¡Qué manera de acumular información corporal! Por ejemplo, la sopa teóloga (nada que ver con el actual Papa), de la región de La Libertad. Se llama así porque, oficiosamente se sospecha, generó una disputa entre diversos frailes que la consideraban invención propia. Fue entonces que San Francisco Solano creó una amalgama que bautizó con este nombre tan apostólico. Se trata de un potaje que lleva pava, chancho, una rosca y una cantidad de ingredientes que llega casi a la treintena.

Una verdadera suma teológica. Bien llenadora.

También se probó el dulce típico de la zona, el King Kong, que es el primo peruano del chumbeque nortino. Es una suerte de sándwich de una masa medio desértica (en eso son igualitos en ambos países), relleno de algún dulce frutal o de manjar. La marca más conocida y ubicua es San Roque, pero nos encontramos con la Real, que ha pegado unos *stickers* en sus empaques con la frase: "El King Kong que comió el Papa".

No hay que dudarlo: el Santo Padre estuvo presente *urbi et orbe* en esta feria. Con la venta de sus bustos, hechos de una cerámica blanca pura, y con la presentación de una ruta turística asociada. Hasta la vimos en un mapa hecho de pan. Esta contempla las tres zonas a recorrer: Chiclayo —con diversos templos y playas—, Ferrañafe —con iglesia y el Museo Nacional de Sicán—, y Lambayeque, con otros tantos templos católicos y el gigantesco y sorprendente Museo Tumbas Reales de Sipán.

ASOMBROSOS ANTEPASADOS

En un edificio gigante, construido citando visualmente a las pirámides truncas de la cultura mochica, se despliegan los hallazgos del Señor de Sipán. En un ambiente oscuro, iluminado apenas, se van recorriendo distintos niveles donde se exhiben más de 600 piezas del siglo III. No resulta apabullante, ya que poco a poco las sorpresas van apareciendo en forma secuencial, hasta encontrarse con los huesitos del mismísimo noble protagonista de este entierro. Sus vestimentas, las joyas y decenas de contenedores de cocaví para el otro mundo fueron rescatados de la llamada Huaca rajada, donde esta tumba ya estaba siendo saqueada.

Fue Walter Alva, junto a Susana Meneses y su equipo, quienes lograron poner atajo a los huaqueros, verdaderos profesionales del hurto arqueológico. No por nada, hasta el día de hoy se encuentran rastreando objetos en colecciones particulares, con ayuda del FBI y otros sabuesos internacionales.

Con apenas 500 dólares partió Alva, con la ayuda *ad honorem* de un arquitecto amigo. Ver lo que lograron, a punta de búsqueda de auspicios y ayudas, es para quedar boquiabierto. Hoy espera ampliar el museo en el terreno de siete hectáreas de que disponen, nos comenta el famoso arqueólogo, que justo andaba por ahí.

Rematando en Chiclayo, una cena en el restaurante **Fiesta**. Hay que decirlo: un sitio sorprendentemente increíble. Y uno diría tan único, pero que también se replica en la ciudad de Lima, en Miraflores. Aquí fue posible comer concha de pala, un bivalvo gigantesco, que por fuera parece un choro zapato y que adentro tiene algo parecido al callo del ostión, pero largo. Toda descripción se queda corta. También la de su sabor.

Y dos platos típicos de la zona. Uno, un cebiche hecho con pescado seco, en este caso el pez guitarra. Único. Y otro de los favoritos del Papa, según contó su cocinera: se trata de una tortilla de huevo, con sus verduritas y aliños, con carne seca también, de raya.

Remató la noche un nuevo arroz con pato. Aún mejor que el del otro día. Celestial, ya que estamos.

Y pensar que el plato preferido del Papa Pio IX, quien vivió en Chile como Giovanni Battista, fue el charquicán.

ORGE MARAMBIO

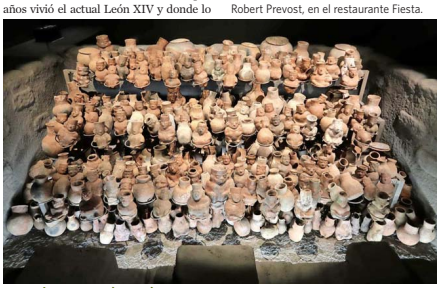
UN PAPA UBICUO. Un *stand* con su figura y un postre local, el King Kong, que alguna vez probó antes de llegar al Vaticano.

WALTER ALVA. Quien encontró y rescató los tesoros del Señor de Sipán.

BICICLETAS. Ideal para explorar el Santuario Histórico Bosque de Pomac.

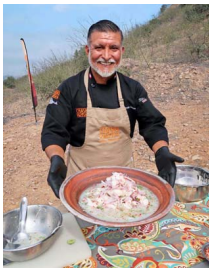
OMNIPRESENTE. Foto recortada del Papa en el balcón del Palacio Municipal.

TORTILLA DE RAYA. Un favorito de Robert Prevost, en el restaurante Fiesta.



COCAVÍ PARA EL MÁS ALLÁ. En estas vasijas, con las cuales fue enterrado, había un variado menú para el Señor de Sipán.

EL TRÉBOL. Se jacta de haber sido el restaurante predilecto del Papa.



CON TOLLO Y SIN JENGIBRE. Así es la versión del cebiche en Chiclayo.

PAPALETA. Sabor chocolate blanco. Parte de su precio va a caridad.

LA SAGA DE PERÚ MUCHO GUSTO

Esta feria se realiza en distintas ciudades durante el año. La de Lambayeque se hizo por primera vez, con 80 expositores y un flujo sobre los 100 mil visitantes. Este fin de semana estará presente en **Tacna**, hasta el día 28 de julio. Y la siguiente será en **Lima**, del 30 de octubre al 2 de noviembre.

Como ejemplo de su variedad, en la de Lambayeque se pudo probar anticucho de alpaca, papa rellena con cabrito, cuy frito y unos picarones que mantuvieron una fila permanente durante cada jornada. No hay desperdicio en la curatoría de las cocinas regionales que son convocadas.