



Lima AL WOK

De la influencia china en la cocina peruana nace lo chifa. Esta es una historia que puede comerse por todo Lima, desde la original Calle del Capón hasta otros mesones y restaurantes de esa capital.

TEXTO Y FOTOS: Esteban Cabezas, DESDE PERÚ.

Aroz chaufa con carne de cuy. ¿Qué más chino-peruano se puede pedir? Aunque ya el mismísimo arroz saltado aquel es muy propio de lo chifa, el resultado de una fusión entre ese Oriente y este Occidente que recibió una migración china a partir del siglo XIX. La sumatoria es singular y donde partió fue en la misma Calle del Capón, la arteria principal del Barrio Chino de Lima. El local es el San Joy Lao, uno de los clásicos, donde se ve a las gentes pedir unos platitos que vuelven limpietos a su cocina.

Antes de seguir por ahí, recorriendo esas calles del centro de Lima donde se ven patos lacados colgando en las vitrinas, es bueno un poco de contexto histórico. Que todo tiene su receta previa.

El retrogusto histórico

Para enterarse, ahí está el libro *Los chifas en el Perú*, de Mariela Balbi (lo que está en wiki lo sacaron de acá, por si acaso). Todo parte con migraciones a mediados del siglo XIX, como mano de obra agrícola. La mayoría cantoneses y en condiciones laborales de semiesclavitud, firmaban un contrato en Macao donde se establecía un régimen laboral lejísimo de las 40 horas. Eso sí, había una cláusula alimentaria que aseguraba la provisión de arroz. Y una dieta afín a la nacionalidad.

Ya a comienzos del XX estos migrantes habían plantado algunos vegetales necesarios para sus recetas. El resto se importaba, entre tofu fermentado, salsa de soja y otras *chinoseries*. Por su cercanía al Mercado Central, proliferaron primero las fondas y luego los restaurantes en la Calle del Capón del centro. Con una nueva migración a inicios del siglo XX, con mejores condiciones laborales, el costumbre de ir a los chifas ya se había ido estableciendo en la sociedad peruana. Como sinónimo de abundancia y precio módico, se hicieron populares.

Sobre por qué se les llama chifas, hay variadas teorías. Que vendría de *chifan*, del mandarín "comer arroz". Pero como ese no era el idioma que se hablaba, sino el cantonés, la hipótesis se decanta por el verbo cocinar, *chifun*. El tema es que ya desde los años veinte se los califica así en la prensa limeña, asociados a las tres b.

Permeable como es la cocina, se van dando distintos cruces e invenciones. Y una de las más sorprendentes es la salsa de tamarindo, que fue creada en estos lares al no existir un vinagre específico que se requería para esta preparación agri-dulce (también lleva *añonca*). Así que ya saben. Esa no es original china, porque la pulpa de tamarindo (un vegetal, para el que no se ha enterado) la incorporaron en los chifas peruanos.

Que más al norte a la salsa de soja le llamen sillao y al jengibre, kion, también es aporte migrante.

De paseo por el barrio

Hay más de un letrero bilingüe en el Barrio Chino. Y se despliegan en sus calles el Salón de la felicidad, el Salón Capón, el Wa Lok y otros locales. Pero como el estómago es uno, paramos a investigar en el **San Joy Lao**. En su carta hay inventos propios tan exitosos como el chaufarroncito, que es chaufa con chicharrón de chancho encima. Y ojo con el arroz chaufa, fundamental como creación chifa, que se saltea en el wok con salsa de soja (o sillao, vamos aprendiendo), huevo, jengibre (kion, lo mismo) y sus proteínas invitadas. En este caso, para acentuar la peruanidad, hemos probado uno con trocitos de carne frita de cuy (conejillo de Indias, por si no lo había asociado). Realmente tan rico que cero pena.

Otra característica en los chifas es la oferta de *siu mai* o bocadillos para empezar. Muchos al vapor. También el wantán frito campea por acá, pero con relleno de verdad. No esa versión chilena del nada por aquí, nada por acá (o con más relleno que rodilla de canario, escuchamos una vez). Y en la carta de este restaurante encontramos también el aeropuerto, una mezcla matadora de arroz y tallarín salteados, que es parte contundente de la tradición chifa. Lo gracioso es que lo ofrecen como "aeropuerto", en lo que podríamos calificar como un *autobullying*.

Por Aviación

Buscando el muy recomendado restaurante **Hakka**, al recorrer la avenida Aviación van apareciendo el Hong Fu, el Jou Ken, el Hao Choy, El Jade y el Wong King. Hay un vietnamita por ahí. Y también un local que hace *donuts* de mochi (eso es japonés, eso sí). Que hay variedad oriental, hay.

Hakka es la denominación de un subgrupo de los Han. Una explicación detallada de su genealogía y ramificaciones daría de sobra para una tesis de doctorado. El tema es que también arribaron por estas tierras y esa es información suficiente y ya llegamos.

Entrar al local, iluminadísimo y repleto, ya es uno de esos síntomas de estar en lo correcto. Vemos mucha Inca Kola en las mesas y nos acordamos de haber leído sobre la asociación atávica entre esta gaseosa de color Pikachu y la comida chino-peruana. La carta es un listado interminable de platillos como de festín imperial, con nombres de fantasía y fotos de una langosta como en pleno vuelo en una fuente decoradísima hasta superar al mis-



CHINO Y MUY PERUANO. Singularísima variante del arroz chaufa del San Joy Lao, con abundante carne de cuy frito.

mismo *kitsch*. Nos encontramos con algunas de esas proteínas poco habituales, como el pepino de mar o los estómagos de pescado, pero finalmente nos vamos por lo más adorable de su carta: bollos de harina de arroz al vapor. Es decir: *mantao*, *mingpao* y *tausa pao*. Esto se traduce en un par de platos que tienen caras de chanchito y también de panda, junto con unos bollos blancos y esponjosos. Unos con relleno dulce, otros con chanchito. Acompañando estos adorables bocados, una senda tetera con té sin endulzar.

Esta tradición del bollo al vapor ha reaparecido con fuerza en Lima. Según el libro consultado, fue en San Francisco —California— y en Lima donde se instaló con fuerza la cocina china por la costa Pacífico, asentándose especialmente en tierras gringas esta tradición.

La evidencia es que en Perú están recuperando terreno en la materia. Que el Uber Eats no miente.

Chifa no chifa

Que lo oriental ha entrado y se ha integrado en la cocina peruana, es cosa de analizar el tradicional lomo saltado. Hecho en wok y con salsa de soja, cortado en trozos pequeños. El tallarín saltado, una mutación del clásico *chow mein*, lo mismo. Hay debate sobre el tacu tacu, esa tortilla que combina poroto con arroz, pero quienes lo ubican más en la raíz africana esclava tienen su punto (el frejol como base de su dieta). Lo que sí no tiene dudas es el origen chifa del término "taya", que se refiere al servicio de una porción en extremo abundante. Y eso es lo que probamos en uno de los nuevos restaurantes mestizos, el **Song**.

Que bajo su nombre diga "peruvian chinese cuisine" es para evadir el calificativo de chifa, suponemos, ya que este se destina a picadas y no al mantel largo, que es el

CAPÓN. Portal en la entrada a esta calle, hito histórico del lugar donde nace la popular comida chifa.



SONG. De los nuevos con esta fusión, aquí evitan el calificativo de "chifa", y prefieren "peruvian chinese".



BOLLOS AL VAPOR. Con y sin caritas, con rellenos dulces y salados, son un clásico dim sum del restaurante Hakka.



ACEITE DE SÉSAMO. Un toque de este producto es lo que orientaliza, con éxito, a la versión del cebiche en Song.



PATOS LACADOS. Una característica recurrente en las calles del Barrio Chino de Lima.



LA MAR DE LIMA. Fusión más fusión, china y japonesa, en sus abundantes tallarines chifa y nikkei.

es una opción, sino un deber.

Ofrecen otros platos que se consignan históricamente como propios de la tradición chifa, como la gallina Pa Chi Kay, que es sancochada durante horas sin hervir, para luego servirse con sillao y kion. Sutil. Y también medicinal, dicen.

Mezcla de mezcla

Que esto de la mezcla no es privativo ni de Perú ni de lo chino. Porque se encuentra en Venezuela una versión propia del arroz chaufa, que se caracterizaría por sumar jamón a sus ingredientes (OMG). O en el mismo Perú también se encuentra otro *mix* con Oriente, el que suma lo japonés a lo local, conocido como nikkei.

¿No será mucho tener un tallarín saltado chifa nikkei? En el papel suena a *too much*, pero en sabor, y con harto de todo (camarón, pescado frito y abundante cilantro por encima), resulta tan convincente como apabullante. Es uno de los platos de **La Mar de Lima**, donde se encuentra lo criollo y más de algún aporte, si es que aporta (y le achuntan generalmente).

En otros locales asociados a Gastón Acurio sí van derecho al chifa. Son los de Madame Tusan, que en Perú sí funcionan, pero en Chile no es que hayan sido un *hit*.

¿Será que lo chifa habrá que comerlo en la tierra donde nació? Después de este paseo, nos decantamos por el sí. ■