



**Cebiche**

# CON LA CRUDEZA DEL PESCADO

*POR JUAN CARLOS MARADDÓN. FOTOS DE MARINA ANDRUSKIEWITSCH.* **Alta Córdoba nunca podrá alcanzar la elevación de la cordillera andina. Pero, sobre una de sus avenidas, el barrio alberga a un restó donde la cocina peruana hace cumbre. Hasta una de sus mesas me desplazé en una gélida noche de invierno, para impregnarme de calorías. Un par de copas de pisco me permitió unir en un único brindis el recuerdo de Muñequita Sally con los poemas de mi amigo Pedro Escribano.**



### Coordenadas

**Cebiche**  
**Jerónimo Luis de Cabrera 1041. Alta Córdoba.**  
**Abierto de martes a sábados, al mediodía y a la**  
**noche. Domingos abierto sólo al mediodía.**  
**Reservas al (0351) 471-7520 ó 156-376388.**

¿Qué será de la vida de mi amigo, el poeta peruano Pedro Escribano? Con él compartimos cervezas en Berlín, Weimar, Dresden, Kassel y Frankfurt. Idas y venidas nocturnas por ciudades alemanas sobre taxis con turcos al volante. Y ahora, cinco años después, acá en Alta Córdoba, estoy entrando al restó Cebiche y me acuerdo de aquella noche de martes en el barrio berlinés del Mitte. Pedro me dio una lección de literatura argentina, fue de Cortázar a Bioy Casares con una erudición que sólo podía revelarse después de un aluvión de "chelas". Mi amigo perdió sus anteojos en aquel bar. Y yo perdí a mi amigo residente en Lima por un capricho de Hotmail.

Pero acá vamos, dispuestos a entregar lo mejor de nuestro aparato digestivo, para ponerlo en manos del chef. La fotógrafa que me acompaña no transgredirá el tabú del pescado crudo, pero yo llevo en mis entrañas el recuerdo de aquellos quepi de El Emir. No veo por qué habría que hacer distingos entre la carne de tierra y la carne de mar.

Nos ponemos de acuerdo en el vino Syrah. No hace juego con el pescado, pero está a tono con la ola de frío que, dicen, se prolongará por varias semanas.

En otra mesa, un tanto alejada, un grupo de comensales se ríe de manera extraña. Preside la reunión el cónsul de Perú; una amiga me lo presenta y la velada se convierte en una instancia diplomática. Antes había que andar a mula todo el Camino Real. Ahora con dos mega de conexión se podría chatear con el Inca Túpac. Antes había que atravesar las duras tapas de la Enciclopedia Británica para aprender sobre esa cultura. Ahora vemos "Las locuras del emperador".

Vuelvo a mi mesa. La fotógrafa ha elegido como plato principal un pollo salteado. Pero antes se encargará de los tamales. Me sumo a esa entrada, no sin antes humedecer la comida con salsa picante. Acordamos que el condimento tiene connotaciones mágicas, que su ingesta lleva a un estado supranormal. No conocemos, entonces, las consecuencias que nos podría acarrear este acto, aunque lo mismo dejamos que las especias se zambullan en el jugo gástrico.

Tras el tamal, un cebiche mixto me transfiere sus calorías con la característica generosidad peruana. Macerado con jugo de limón, el pescado luce sobre su superficie la pimienta

y el ají que enrojecen las mejillas al más pálido. El vino en esa circunstancia será echarle leña al fuego, pero ya está, hemos atravesado la frontera, el break on through se ha consumado.

En la mesa del cónsul se extienden las carcajadas y ya van por los postres. La hermandad entre Córdoba y la Ciudad de los Virreyes se remonta a tiempos inmemoriales. Si hasta en el mundial de 1978 la selección peruana vino a parar acá.


Bueno, pero estamos en que nuestros espíritus han partido en un viaje astral a fuerza de jengibre y culantro. Dentro de un par de horas se pasará el efecto y el frío volverá a hacerse notar. Pero la naturaleza proveerá de nuevas maneras de contrarrestarlo.

Ahora el responsable del local y la moza se confabulan para agasajarnos. Nos dicen que no podemos irnos sin probar el Anticucho de carne. Es una brochete que habitualmente se sirve como entrada y que nosotros aceptamos como postre. El ají colorado, el ajo y la pimienta nos conducen a un machu picchu gastronómico que, en sus alturas, nos confunde entre las nubes.

Ya está, hemos llegado a la cumbre de la cocina andina, podemos derretir las nieves eternas con sólo pronunciar una palabra. Pero todavía falta lo mejor. Y lo mejor es el pisco, qué duda cabe. Pisco Sour, con limón, azúcar y clara de huevo.

Brindamos a la memoria de Muñequita Sally, la cantante peruana de cumbia que murió en un accidente. Esas rutas que se cobraron, a manera de peaje, las vidas de tantos ídolos musicales. De Marc Bolan al Potro, una pléyade de estrellados. Pero hoy aquí la evocada es Muñequita Sally, la que cantaba "hagamos lo que diga el corazón".

Alguna vez, retomaré el contacto con Pedro Escribano, editor de Cultura del diario La República de Lima. Me mostrará cientos de nuevos poemas, se aislará de los reclamos de sus ex mujeres y servirá el contenido de una "chela" en nuestros dos vasos para que hagamos un *Prost!* a la salud de la amistad. Mientras tanto, el viento sur avanza impiadosamente, corta camino por las diagonales y nos da de lleno, en la boca del estómago, su golpe letal. Sin embargo, a pesar del mandoble, no sentimos el efecto.

Recogemos la risa de la brisa del río. Y forrados de pisco y picante, rompemos el viento con un gesto de antiquísima raigambre. 



**Nos dicen que no podemos irnos  
sin probar el Anticucho de carne.  
Una brochete que habitualmente  
se sirve como entrada y que  
nosotros aceptamos como postre.**