

## Lugar de autor

# Inka Wasi (o de los restaurantes como un modo de hogar)

## Inka Wasi (or about restaurants as a way of home)

*Claudia Salazar Jiménez*

California State Polytechnic University, Pomona  
Perú/USA

ORCID: 0000-0002-5798-0527

Recepción: 01/11/2023

Aceptación: 15/11/2023

Tenía ganas de un agüadito. Pero muchas más de un lomo saltado. Saboreaba mentalmente esos cubos jugosos de carne, salteados con cebolla y tomates, zarandeados con un chorro de sillao. Hay quien le agrega tiras de ají amarillo. Otros le añaden cebolla china, como queriendo refirmar uno de los orígenes de este plato. Ya soñaba con esas papas fritas que son parte indispensable de la receta; el tubérculo andino marcando también su presencia en este plato. ¿Cómo las prepararían aquí? ¿Las agregarían al lado o entrarían al juego del salteado? Ahí hay variaciones y hasta discordias. Hay quienes las prefieren al lado, más sequitas. Otros las prefieren entreveradas con la carne, como parte de ese festejo al fuego. Yo solamente quería estar sentada ya disfrutándolo. ¿De qué tamaño sería? Restringí mis ganas del agüadito y pedí solamente el lomo saltado.

Mientras esperaba, en lugar de la clásica Inka Kola (“la bebida de sabor nacional”, rezaba su clásico eslogan. ¿Qué hace nacional un sabor?, me he preguntado siempre. ¿Es acaso el Perú un líquido amarillento, este sabor chicloso, como lo llaman algunos?) pedí una Pellegrino. Mejor evadir el excesivo endulzamiento nacional.

Al rato me trajeron el agua, el ají y una porción pequeña de aguadito. Pero yo no lo pedí. ¿Cómo? ¿Acaso me habían leído la mente? Ni siquiera pregunté, me lo tomé enseguida para que el calor no se perdiera. Esa infusión de culantro, pollo, menudencias, arvejas, así calentito —aunque era verano y hacía calor afuera—, me devolvió a la cocina de mi familia, un día cualquiera de la semana, al volver del colegio o de la universidad, la conversación entre todos, la humedad limeña que era vencida por esa robusta sopa. Ese aroma del culantro, las especias y el pollo.

A mi lado pasaron los muchachos que trabajaban haciendo delivery, llevaban varias bolsas blancas de comida, en un acto de equilibrio. Se sabe que este trabajo de repartir comida utilizando aplicaciones de teléfono es una labor mayoritariamente de migrantes.

Llegó el lomo saltado, con las papas fritas integradas a la carne, la cebolla y el tomate; todos juntos con algunos pedacitos de cebolla china. El olor ya anunciaba que sí, que el plato sería delicioso.

Todo esto sucedía en Downtown Los Ángeles.

Edwidge Danticat, escritora haitiana, en sus reflexiones sobre la vida del artista migrante, se pregunta: ¿dónde está tu hogar cuando emigras?

Acababa de descubrir este restaurante peruano que se llama Inka Wasi. La casa del Inca. Un restaurante como una casa. Probé el lomo saltado y confirmé no solamente la precisión de los ingredientes, el juego de la carne que mojaba las papas fritas en el punto justo, sino cómo, al sentir esos sabores, la casa se volvía a construir. El sabor y los recuerdos que invocan los ingredientes, la preparación, se transforman en una manera de estar en casa. No digo volver a casa, sino de estar en ella. El hogar que se construye cuando nuestro cuerpo migrante encuentra esos sabores.

Algo difícil de conseguir fuera del Perú es ese tono de precisión ácida de nuestro limón. No es el limón amarillo de aquí, grande, pero muy fructuoso. O la verde lima, que se quiere acercar, pero a la que le falta ese olor que se desprende al contacto con la carne tierna del pescado fresco.

Recuerdo que ya tenía algunos años viviendo en Nueva York, extrañando un buen ceviche con “ese” limón peruano. Era sentir la ilusión antes del primer bocado y... la desilusión consiguiente. No, no era nuestro limón. Se parecía, pero no.

Hasta que un día.

Había inaugurado recientemente. Un puesto de ceviche en Gansevoort Market, en pleno Manhattan. Yo ya no tenía tan altas las ilusiones, me estaba resignado a comer ceviches cuya acidez se parecía a la original. No eran ceviches que me hicieran sentir en casa, pero siempre eran una saludable forma de comer pes fresco. Así que ahí fuimos, a probar este nuevo ceviche.

Al sentarme sentí el olor. Pensé que era mi ilusión jugándome una broma. No le di mucha atención.

El plato llegó. El ceviche servido en un bowl de plástico.

El olor otra vez.

El primer bocado se hizo el océano Pacífico. El segundo era un almuerzo de verano. El resto del plato se hizo encuentros con amigos, con unas Pilsen y varias Cuzqueñas, buena música de fondo. Una playa limeña.

Le pregunté al cocinero de Mission Ceviche (así se llamaba este restaurante que era más como un puesto de mercado) en dónde había conseguido ese divino limón. Conversamos mientras bebía una chicha morada.

Desde que emigré, hace ya casi veinte años, y entre tantos viajes que me ha traído la vida que llevo, he ido formando la idea de que mi hogar soy yo misma. Como un punto de referencia en el que sostenerme. Sin oposición a esto, sino más bien como un complemento, he ido viendo que así me sucede también con los restaurantes peruanos. Puntos de referencia de sabores, encuentros y memorias, que se replican en otras ciudades, en otros viajes, en soledad, en pareja o en grupos de amigos. Los restaurantes como wasi. Una de las maneras que tengo, como sujeto migrante, de reconstruir mi hogar.