

18 | portada

# LIMA: Cielo e infierno

## en el restaurante de moda



Si usted es *foodie* no es necesario explicarle que El Mercado es la nueva cebichería de Rafael Osterling, de la que todo el mundo habla hoy en Lima. Conversamos con el afamado chef, probamos los platos y estuvimos dentro de la cocina –literalmente– para tratar de descubrir los secretos del estreno culinario más exitoso del año en la capital gastronómica de Sudamérica.

Por **Rodrigo Cea**, desde Lima, Perú.

**E**ntre el cielo y el infierno hay dos metros de distancia, y una barra en medio.

La barra, imaginemos, puede ser el purgatorio. De un lado, un día domingo, hay una centena de comensales –vestidos de modo cuidadosamente casual– tomando pisco sour, picando canastas con chips de papas nativas y, los más afortunados, degustando los platos más codiciados hoy día en la capital de Perú. Del otro lado de la barra, un mini ejército blanco trabaja sin levantar la vista de las tablas bajo las órdenes ásperas de Rafael Osterling, el chef más cool de Lima, encargado de pasar cada uno de los platos desde el infierno al cielo culinario: las mesas del local.

**Un domingo de mayo**, a pocos días de su inauguración, llegué a la barra de El Mercado puntualmente a la una de la tarde, como Osterling sugirió.

–Para qué veas todo el show –me dijo–, mejor ven el domingo. Y trae hambre.

Le hice caso.

Sabiendo que me enfrentaría a un cerro de la mejor comida peruana, no desayuné. Y la noche anterior comí apenas y caminé las diez cuadras que separaban mi hotel de la Avenida La Mar, el corredor gastronómico más transitado del barrio Miraflores,

donde conviven vecinos ilustres como Pescado Capitales y La Mar, de Gastón Acurio.

A un par de cuadras, de no ser por las decenas de autos Audi y Porsche, hubiese resultado difícil adivinar que ahí –entre paredes con graffitis y talleres mecánicos– estaba el estreno culinario más exitoso del año en la capital gastronómica de Sudamérica.

Siguiendo la tradición, la cebichería sólo atiende a la hora de almuerzo y hoy parecía a punto de estallar. Decenas de personas hacían fila para pedir una mesa a la arditriona, quien respondía que había mínimo cuatro horas de espera. Algunos partieron a otro lado. Otros se iban para volver a las 5 de la tarde y el resto se quedaba cerca de la barra, que ya no tenía pisos donde sentarse.

No quedó más que esperar de pie. Y mirar el espectáculo que Osterling me había anticipado: del otro lado de la barra, en un extremo, una máquina expulsa comandas, los papeles con los pedidos, sin cesar. Junto a la máquina, Jorge –un chileno veinteañero que vino por un año a aprender en terreno los secretos del fenómeno peruano– recibía los papeles con

las órdenes, mientras preparaba causas y “solteritos”, una deliciosa ensalada con pulpo de inspiración arequipeña. A dos metros de él, Osterling recibía las comandas y gritaba instrucciones al resto de los cocineros: “tres pulpos a la parrilla, una hamburguesa de atún, dos ceviche níkel, un sándwich de pejerrey, una leche de tigre”.

Habitué en las páginas sociales de las revistas de mejor papel en Lima, todo el mundo, después de comer, pasaba junto a la barra para saludar a Osterling. “Te felicito, Rafa”, era una expresión que se repetía, y que Osterling –mientras probaba y sazonaba con sal, aceite de oliva y limón cada uno de los platos– respondía con sonrisa

de anuncio de pasta de dientes a arcánas aristocráticas, animadores de televisión, multimillonarios, modelos, y a los mejores arquitectos de la ciudad.

En un día de máximo ajetreo, más de 200 personas comen en El Mercado. Piden más de cien pisco sour y ordenarán sobre todo pulpo a la parrilla, ceviche mercado, chaufa fusión, tacu tacu amelochado y ceviche de lenguado, el primer plato que Osterling me hizo probar.

La espera  
por una  
mesa en El  
Mercado es  
de cuatro  
horas.