



1. Una docena de personas trabajan en los fuegos de la cocina
 2. El limón se ocupa en cobiches y los más de 100 pisco sour que venden cada día
 3. Pescados y mariscos se compran cada mañana a distintos proveedores.

El Mercado está a un par cuadras de clásicos como La Mar y Pescados Capitales.

Mientras yo comía, Osterling –40 años, el brillo del éxito en los ojos– supervisaba lo que salía de la barra a las mesas y se daba tiempo para hablar de lo complicado que fue llegar hasta ahí: aunque a los ocho años ya cocinaba, un par de décadas atrás no era bien visto ser cocinero en la aristocrática limeña –“no como hoy, que es casi como ser un rockstar”–, y

tuvo que estudiar siete años de leyes. Cuando se tituló, fue a Londres y París a estudiar cocina, para volver a Perú y crear Rafael, el restorán que, aunque él no lo diga y los devotos de Acurio se enojen, es considerado el mejor de la ciudad.

–Esto no es Rafael, ésta es una cebichería. Aquí no hay sofisticación, sino sabores más criollos, de

casa –me dijo, mientras un mozo me traía un sándwich de pejerrey y un segundo pisco sour.

Todo lo que probé ese día –todo lo ya mencionado más un steak de atún, el pulpo a la parrilla, un solterito, picarones de postre, café y el chilcano, pisco con ginger ale– fue excepcional; criollo como me explicó Osterling, pero con su sello: elegante y estilizado.

A las cinco de la tarde, cuatro horas después de haber llegado al local, la comida y el pisco comenzaron a afectar mi cerebro. Pensé, por ejemplo, que con todo lo que había comido estaba en condiciones de presentarme al casting de Man vs Food y, más cuerdo, que mi parte favorita de los restaurantes era de este lado de la barra. ▶▶▶