

Gonzalo Pajares C. 

gpajares@peru21.com



Para quienes amamos el cebiche, Javier Wong es uno de nuestros dioses, y su restaurante, un templo sagrado donde uno se encuentra con Dios y sus dones. Javier ha sido declarado por The Guardian el mejor cebichero del mundo. Qué novedad.

“Yo estaba bien bacán en el anonimato, hermano. Cuando di mi dirección y mi teléfono, me jodi”, nos cuenta Javier Wong, quien hace el mejor cebiche del Perú y, por ende, del mundo. Ahora, ya no solo lo decimos nosotros, sus golosos y embrujados comensales. También, los severos críticos gastronómicos del muy exigente diario inglés The Guardian (visite: www.guardian.co.uk/lifeandstyle/2009/sep/13/best-foods-in-the-world).

¿No le gusta la popularidad?

No mucho. Hermano, el principal enemigo del ser humano es el ego. Si algo he aprendido en la vida gracias a mis amigos—siempre mayores que yo—es que uno debe ser humilde y que debe mantener un pie sobre la cabeza del ego. Lección que aprendí a costa hasta de mi propia voluntad. Yo me estaba creyendo importante. ¡Qué gran mentira!

Usted sabe que es importante...

Pero yo quiero mantener esa importancia al servicio de, sin tocar jamás el timbre del poder. Por ejemplo, al servicio de los alumnos de la escuela de cocina de Pachacútec, al servicio de la gente. Por esta razón, yo cocino igual para todos: sea el presidente, el Papa o un hijo de vecino.

¿Por qué no atiende a más gente?

Porque trabajo solo, porque mi local es chico, porque mi comida es personalizada. Yo no tengo un menú, aquí se crea siempre, cada plato es distinto. Además, este es un taller abierto para todos: no se oculta nada. He allí el meollo de lo que hago. Yo no tengo la menor idea de cómo se usa una computadora. Y no la uso no porque sea bruto sino porque mi estilo es clásico. ¿Me imaginas, hermano, copiando una receta de una computadora? Yo voy a ser el hombre más infeliz del mundo el día que no pueda crear y empiece a copiar.

Usted tiene el don del olvido y de la creación.

Así es, hermano. Yo olvido para crear. Mi receta dura los pocos segundos que me toma preparar un cebiche, un crudo o un saltado. Yo no recuerdo lo que hice hace cinco minutos. Así, el olvido se convierte en un desafío para lo que viene.

¿Cómo define a su cocina?

Mi cocina es de autor, imaginativa, creadora y violenta, bien violenta, por lo rápida. Tengo la virtud de crear en forma inmediata... y esto no se puede

Javier Wong

MAESTRO CEBICHERO

“Mi cocina es creadora, imaginativa y violenta”

VAEL BELLAZ



Autoficha

Nací en el Rímac, pero mi barrio de toda la vida es Balconillo. Allí pusimos una bodega. Mi padre murió cuando yo tenía tres años. Éramos tres hermanos. Uno falleció. Mi tío Daniel, como buen chino, sabía cocinar. Él preparaba sudados, cebiches. Aprendí este oficio, de un día para otro, mirándolo. ¿Su herencia? Ser capaz de cocinar en un metro cuadrado. Creo que la cocina está en mis genes: aprendo muy rápido. Tengo 35 años preparando cebiches. Estoy casado y tuve tres hijos, uno murió.

enseñar. Dime, hermano, cómo enseño esto. Por eso no tengo discípulos. Aunque debo reconocer que me entusiasma lo que sucede en la escuela de Pachacútec.

¿Qué lo emociona de esa escuela?

Los estudiantes de Pachacútec están demostrando que ser pobre es una riqueza increíble. Ellos son los mejores estudiantes de gastronomía del país y han hecho de la pobreza una virtud. Estos chicos se esfuerzan hasta para llegar a estudiar. ¡Hay que ver la alegría con la que trabajan! He conversado con varios de ellos y me han prometido que, cuando crezcan, nunca van a olvidar ni de dónde vienen ni a su gente.

¿Qué representa el cebiche para la cocina peruana?

Es nuestro plato de bandera, el que nos representa. Al hacerlo, estamos poniendo el nombre del Perú sobre una mesa. Por ello, para prepararlo, hay que ser muy honesto. Cuando yo hago un cebiche, siento que no lo hace Javier Wong sino el Perú. Me alegro que la comida se haya convertido en algo que nos hace ganadores.

¿Es consciente de que prepara el mejor cebiche que existe?

No. Yo no preparo el mejor; yo preparo el segundo... porque el primero siempre será el que está por hacerse.

¿Por qué, si lo prepara todos los días,

hacer un cebiche es un reto nuevo para usted y no un acto mecánico?

La respuesta es muy sencilla. Yo siempre lo trabajo, lo reelaboro. Por ejemplo, en mis 35 años de cocinero, le he ido quitando poco a poco ingredientes hasta hacerlo muy simple. Yo usaba apio, lavaba la cebolla, un pecado. Si uno lava la cebolla la contamina, porque es más pura que el agua de Sedapal. Hay que quitarle algunas capas, nada más. Eso sí, mi cebiche siempre fue de lenguado y siempre lo serví al momento y nunca puse harinas: ni cancha ni camotes. Yo cuido la salud de mis clientes y debemos hacer pedagogía: los carbohidratos se deben consumir en climas extremos para guardar energía. En la costa peruana no es necesaria.

¿Usted prueba lo que cocina?

Jamás. Yo como mis platos, pero, mientras los preparo, no los pruebo jamás. Tengo los sabores, los olores y las medidas en la cabeza.

¿Qué valora de su cocina?

Su creatividad, su seguridad y su rapidez. Soy capaz de hacer un saltado en 21 segundos.

¿Le han devuelto un plato?

Nunca. Bueno, sí, una vez, un señor que no comía curry.

¿Dónde come usted?

Salgo poco, hermano. Ahora, yo me preparo mi cebiche todos los días.

¿Es cierto que ahora sabe hacer las espumas de la cocina molecular?

Claro, hermano. Eso es más sencillo que un sol cincuenta. Para qué me enseñaron: ahora haré cojudez y media con eso.

¿El niño Javier Wong era un glotón?

Para nada. Me decían ‘El Zancudo’. Era bien reacio a comer y bastante enfermizo. Con el tiempo aprendí a disfrutar de las comidas.

¿Es cierto que estudió Periodismo?

Así es, en la Bausate y Mesa. Terminé los cursos, pero no me gradué. Trabajé un año en La Prensa y otro en una revista de Air France. Mi experiencia fue bastante desagradable, terrible. Era muy joven y los viejos periodistas me miraban mal, como un aprendiz. Hermano, ahora ustedes se han vuelto gente, son menos totalitarios (risas).