

Hoy dos mercados estupendos en Tacna, el 2 de Mayo y el Central. Sopladitos, Ordenados, coloridos, con el ruido de las juguetas haciendo lo suyo con las frutas locales y el aroma alucinante del plato más tacneño: un picante caldoso color rojo panca, ese ají indismulado, con trozos de gaititas y papa. Al lado, la imparejable panera con una marraqueta, pero la de este lado de la frontera. Porque tanto ese pan como el pastel de choclo son distintos acá: en Tacna, el pastel de choclo es efectivamente un pastel, dulce, sin pino, con pasas, canela y aris. Resbioses gastronómicos de la postguerra y ocupación chilena. En fin.

Amanece en Tacna y da para caminarla con esa luz limpia de la mañana. Después de comprar en el mercado algo de café de grano en **In' café**, unas barras de chocolate para taza —ese para diluir en leche— y tras el manso desayuno a 15 soles, se puede pasear muy remolón por dos de sus céntricas plazas, la de Armas y la **Zela**, esta última donde puede uno aprehetarse de chocolates varios en **La Ibérica**, marca maravillosa de raíz arequipeña que queda frente de esa cuadra arbolada. También se puede, a una cuadra de ahí, parar a tomar el segundo café matutino en la cadena **Tunkimayo**, que más que cafetería de especialidad es un semicon estilo Starbucks. O sea: postres hechos con café.

Y puede que la oferta amplia y hasta un poco catele de servicios odontológicos y de oculistas en su calle principal, la **Bolognesi**, alimente la imagen del "turismo de salud" asociado a esta ciudad. Pero como uno está con todas sus vacunas al día, digamos que la salud fue más de pisico *sour* que otra cosa.

Anestesia para el alma, no para la endodencia.

Primer encuentro con la alpaca

Alojados en la avenida Coronel Justo Arias Araque, a pasos del centro-centro, y de ocultas en esta arteria hay harta invitación al desorden, entre *pubs* y cervecerías. Pero si en la noche la gente empuña el codo y relaja sus costumbres —con respeto, eso sí—, a la madrugada siguiente la calle está como si la hubieran lastreado.

Ya sorprendido antes con la limpieza en los mercados tacneños —uno que es cliente regular de La Vega en Recoleta y conoce su *bouquet* aldeaño—, lo que parecía una excepción es tendencia.

En esa misma calle se puede entrar al restaurante **Urus**, que también cuenta con otra puerta en San Martín, a la vueltecita. Se autodefinen como cocina novo andina, por lo que recurren a una plancha de piedra volcánica a 170 grados sobre la cual sirven carnes. Con entradas como unos tequeños de queso o una palta "a la" reina —rellena con pollo, papa, arveja y mayo—, había algún plato con trucha —que reaparecerá más tarde—, pero se optó por unos límites de vicuña, ese simpático camélido andino.

Y sí: fue increíble la ternura de su pálida carnecita. Reincidimos en Lima con el mismo proveedor cármico, con un corte en modo *carpaccio*, y nuevamente fue una sorpresa.

Esto en Tacna, la ciudad. Ya habíamos pasado por una magnífica feria gastronómica (Perú Mucho Gusto; ver recuadro), donde se probó todo lo probable. Pero otro objetivo, novedoso en los paquetes turísticos locales, nos esperaba a la mañana siguiente. Muy requetemplano.

Sube a nacer conmigo

Oscuro todavía, enfilmamos hacia unos géiseres que antes de la pandemia no estaban tan en la mira turística. Lo único que está más arriba de esta revalidada maravilla de la naturaleza es la cárcel de alta seguridad de Challapalca, a 4.800 metros sobre el nivel mar (msnm), destinada a reos de alta peligrosidad (como el realmente podrido de malo Joran van der Sloot, estupendo para Netflix). Conocida también como "el Alcastraz del Altiplano", da lo mismo si ingresan celulares, porque la señal no llega ni soñando.

Y eso es parte importante de este maravilloso *tour* hacia la naturaleza: después de cierta altura, cero redes sociales. Como para llevar a la prole...

A un par de horas de Tacna, la primera parada es



BAÑOS TERMALES. En estas piscinas, lo recomendado es no pasarse de unos veinte minutos.



OJO DEL ÁNGEL. Es una de las atractivas formaciones geotérmicas que se encuentran de Tacna al interior.

Picor y altura EN TACNA

Esta ciudad fronteriza queda al ladito de Arica. Son unos treinta kilómetros postaduana hasta un lugar que es, lejos, mucho más que matute y dentistas de ocasión. Se come bien (oh, ese picante) y se pasea mejor en Tacna.

TEXTO Y FOTOS: *Esteban Cabezas*, DESDE PERÚ.



ALPACA. Proveedoras de lana y de carne, es parte clave en este paisaje de altura.



TARATA. La primera parada en el camino es en la plaza de esta localidad.



MENÚ. Maravillosa trucha y tubérculos: parte de la gastronomía andina.



SANTA CRUZ. Una escultura danzante en la última parada camino a los géiseres.

para el desayuno (y estirar las extremidades). Se trata del poblado de **Tarata**, donde en un amplio comedor hay varios grupos dando cuenta de la comida más importante del día. Caldos varios, marraquetas tacneñas y agüitas de coca para prevenir la puna, porque ya estamos a 3.068 msnm.

Vemos un cartel que exhibe la otra vocación de este restaurante turístico: cupería. Por lo mismo ofrecen cup a la parilla en picante, en chicharrón y en una modalidad que no recomendamos para espíritus susceptibles: el *cuy* chactado, técnica en que el bicho entero se pone sobre piedras calientes, para luego poner otras tantas más encima. Por lo mismo, esta mascota comestible llega al plato en una posición como si hubiera fallecido en medio de un estiramiento de su clase de pilates. Una imagen imborrable.

Seguimos subiendo. Nueva parada técnica en el poblado de **Santa Cruz**. Bella estatua de una dama en plan bailable en la plaza. En un negocio local nos ofrecen huevos, para que los pongamos a cocer en el agua de los géiseres. Riesgos del ingenio. Mejor no, gracias.

Ya sin señal, paramos frente a un bosque de queñuas, arbusto de hoja pinchuda al que hay que cuidar: por un tema de microclima, por ser casitas para la fauna voladora silvestre y todo lo imaginable relacionado con Guin (aparte sirve para la hipertensión y la diabetes, en forma agüita). A lo lejos se ve el volcán **Yucamaní**, al que —a instancias de nuestro guía— le hacemos una ofrenda con hojas de coca. Salutación y a enterrarlas. El mismo guía nos muestra sus armas contra el apunamiento: una botellita de Agua de Florida de Murray y Lanman (que sirve para TUDO), hasta para hacer descargas de mala energía y habilitar amuletos. Y es linda la botellita y sus bols con hojas de coca para mascar.

Ya hay 4.300 msnm. Cuen algunos apunados.

Es una zona extensa, con poca vegetación. Brilla el sol pero hace frío. El que no traje abrigo o bloqueador —fuimos advertidos—, no lo pasará bien. La primera parada entre las más de cien "manifestaciones geotermiales" del lugar (o sea, géiseres guagua y otros de la tercera edad geotérmica) es frente a la **Olla del diablo**. Uuuuu. De verdad que da sustito, y a su alrededor hay unas pocitas hirviendo en las que uno podría meter la pala si se concentran demasiado en el tema de las seffes. Quien se halla bajo los efectos de la altura, sentirá que anda caminando como esos buzos antiguos: con zapatos de plomo. Y para que no digan que son medio satánicos, el siguiente fenómeno de naturaleza térmica se llama **Ojo del ángel**. Bello (y peligroso, mantengan la distancia).

Termina el recorrido la **Laguna azul**, que no es para creerse Brooke Shields: ni piense en chapotear. Pero mirar tanta belleza.

Donde sí se puede es en la piscina de baños termales **Jhntu Phuju**. Pero no más de veinte minutos. Acuérdese de los huevos.

Full rural y colonial

Tomando un mate de romero (qué maravilla, nunca se nos hubiera ocurrido), el alma va volviendo al cuerpo mientras llega un almuerzo. El plato es de trucha, traída desde la laguna de Aricota. "Son más rosaditas", comenta quien trae el plato, el que además cuenta con múltiples tubérculos cocidos. La betarra-

ga debe ser la mejor del mundo mundial. Increíble tanto dulzor. El lugar es parte de un caserío que nos recibe en modo turismo rural. Es el restaurante **Maycu Kuntur**, dicen unas letras doradas en su interior. Quienes viven allí tienen relación con la administración de los baños termales, y las alpacas que pastorean en su patio trasero —chiste, porque se trata de una extensión interminable— son las mismas que aportan la lana de las artesanías que allí venden.

O sea: tras abrigar al estómago por dentro, es el turno de hacerse de unas medias y el clásico chullo, ese gorro con orejeras. Todo se lleva puesto, para ir en modo tulo las cercas de cinco horas de vuelta.

Ya repuestos en la ciudad, se optó por rematar en el restaurante **Qasta**, ubicado en la calle San Martín. Para empezar, con una papa rellena tacneña, con pino, pasas, huevo y aceituna, aparte de ese maravilloso contrapunto de frescura: aquella ensalada de cebolla aliñada, la sarza criolla. De segundo, una sopa en modo colonial, con un caldo color rojo ají panca, lomo en tiritas, cabellos de ángel, un toque de leche y su huevo frito flotando como un islote al medio.



ARTESANÍA. Productos en lana de alpaca, con cero intermediarios, a pocos kilómetros de los géiseres.



OLLA DEL DIABLO. Una de las más activas atracciones de este conjunto geotérmico.

Y para terminar, un postre de Arequipa, pero en fin, que también es de esos sabores —y nombres— bien retro: queso helado, un postre frío de leche, espolvoreado de canela y muy en estilo cocina de convento. En la carta tenían pastel de choclo, pero decía claramente "relleno" y estaba en los platos de fondo, para diferenciario del tacneño. Para otra quedará el formato postre de esta tan distinta y tan parecida ciudad fronteriza. **■**

FERIA GOLOSA E INELUDIBLE

Para quienes gustan de comer y probar de todo lo que haya, he ahí la feria **Perú Mucho Gusto**. La última, la número 25 que se ha realizado y que vivimos con felicidad en carne propia, se desarrolló en Tacna en julio. La próxima, para que agenden, será en Lima, entre el 31 de octubre y el 3 de noviembre, en la Explanada de la Costa Verde de Magdalena del Mar.

En la ya realizada, fueron más de cien expositores y ocho mil turistas. Olvídense la cantidad de comidas regionales, los diversos cebiches, chanchos hechos en caja china, chicharrones por doquier, cafés y piccos, o la posibilidad de probar ese curanto andino: la pachamanca.

Más información en @promperuoficial