



## LA PERLA DEL PACÍFICO Un 18 diferente

Algo similar a una luna de miel vivimos este fin de semana con Mathy. A ella se le aguó su viaje a Iquique y decidimos pasar las fiestas del 18 solos, sin que nadie nos molestara. Yo tenía un par de asados familiares pero me dio fastidio ir a lo de siempre: empanadas, un pedazo de carne y decenas de cabros chicos revoloteando por los alrededores. Y como ya no estoy para llantos de guaguas ni peleas a combos entre mis pequeños nietos y sobrinos, decidimos, por primera vez, no juntamos con nadie y vivir los tres días de chilenidad que tiene el país una vez al año, solitos y sin que nadie nos molestara.

Obvio que esos tres días serían en su departamento. -Estamos más a mano de todo, comentó cuando le propuse que se viniera al mio acá en la Plaza Ñuñoa. Me tinca que piensa que en mi barrio hay mucho flaute junto. Así que eché un par de cosillas en un bolso, cerré mi depto y partí el jueves, oscureciendo, a la cucha de la Mathy. Serían tres días... ¿Largos o cortos? Sólo Dios sabría.

Me recibió con pelambres... Que Hotelga, la federación de la industria hotelera y gastronómica de Chile está en liquidación ya que se termina; que Carlos Meyer, el propietario del Europeo terminó con su brasserie y esta instalando una elaboradora de pastas de alto nivel; que los chicos del Hórreo cerraron su negocio y se fueron a Francia y varios otros incontables por el momento. Yo, desempacando mis vituallas la dejaba hablar. Pronto iríamos a la cocina, yo a preparar un sour y ella, a cocinar.

Como era vispera de las fiestas y como a Mathy no le gusta precisamente cocinar, había partido a mediodía al merendero de unos conocidos para que le vendieran unos locos listos para comerlos. Blandos y sabrosos estaban. Con salsa verde y ají, ese del rojo que preparan algunos merenderos de la capital. Lechuga escarola picadita como cama y un banquete de locos de esos de madre y señora mía.

- ¿De dónde sacaste estos locos?
- Secreto, secreto, respondió.
- Ya poh, cuéntame... están deliciosos.
- Son del Panorámico. Ese restaurante que da vueltas y vueltas.
- ¿Y que tienes que ver tú con el Panorámico?, pregunté algo celoso.
- Secreto, secreto. Rió. No sólo tú tienes conocencias en el ambiente, respondió.

Vimos una película después. O mejor dicho ella vio una película mientras yo dormitaba en su hombro. La fiesta aun no comenzaba... y prometía.

Me habían comentado de un ambigü nuevito que está en el Parque Arauco. Chileno obvio. Y tras reservar temprano partimos a mediodía al lugar. Ella vestida con una regia tenida primaveral y yo con mi sombrero panamá Montecristi - Fedora y mi traje de lino hacíamos una buena pareja. Al llegar al lugar (**La Perla del Pacífico** se llama), una larga escalera nos lleva a los comedores. Es como llegar al cielo, pensé. Escalones y escalones para encontrarnos con un lugar típico porteño, decorado con mucho gusto, (salvo una especie de cenotafio que está al ingreso del salón. Más parece el solarium del doctor Mortis). Nos atendió una bella muchacha, Selene, quien nos recomendó, para partir, unas ostras de borde negro que si bien la degustan allá con Moët & Chandon, preferimos una copa de sauvignon blanc. Frescas y sabrosas... de esas de borde negro.

Animados como estábamos, seguimos con un par de empanaditas fritas de chupe de jaibas y otras de queso con camarón. La botella de Amaral ya estaba casi terminándose cuando decidimos los fondos. Otra botella será... total, andábamos en taxi y celebrando las fiestas patrias. Y como el día daba para todo, Mathy acercó su rodilla a la mía y comenzó un leve coqueteo bajo la mesa... ¡¡¡Brrrrr!!!

Congrio a lo pobre para mí; mero en gratin de humitas y crema de langosta para ella. Todos los omega juntos para un fondo de esos que uno necesita. Abundantes y generosos. Ella se robó mis papas fritas y yo hacía lo mismo con su gratin de choclos. Mientras cruzábamos nuestros tenedores, miradas y rodillas (ese toque que te hace recorrer un escalofrío por la médula), hicimos un salud por las fiestas y por este descubrimiento gastronómico que nos tenía felices, contentos... y algo desordenados.

Arroz con leche para ella. Leche nevada para mí. Postres de antología y de larga tradición que renacen en este ambigü que recomiendo a pie juntillas. Sólo café al final. El bajativo sería en casa... Y qué bajativo.

Para asistir cualquier día del año.

Exequiel Quintanilla

**La Perla del Pacífico: Buolevard del Parque Arauco, Av. Kennedy 5413, local 374, fono 565 7013, Mail: reservas@laperladelpacifico.cl**