

# SOBRE EL ARTE DEL BUEN COMER EN UN PENAL DE MÁXIMA SEGURIDAD

[SEGÚN EL RECLUSO, PERDÓN, EL CHEF CARLOS LUJÁN MARTÍNEZ]

una aventura culinaria de **daniel alarcón**  
fotografías de **claudia alva**



# P ara Carlos Luján

Martínez no es difícil imaginar el día en que alguien aparezca por el

penal de alta seguridad sólo para probar su plato más famoso: *Spaghetti a lo Luján*. Lo dice con una sonrisa risueña, como si fuese bastante obvio. Según él, el plato que lleva su nombre es liviano, sabroso, pero sobre todo adictivo. La receta viene de Brasil y es robada —Luján hace una mueca irónica— de una señora que conoció en uno de sus múltiples viajes por América Latina y Estados Unidos. Parecería simple: fideo delgado, un poco de aceite de oliva, cebolla china, pechuga de pollo, sal, pimienta roja, perejil y punto. Pero cualquiera no lo hace y Luján, como buen chef, no revela sus secretos. Lo pruebo. El plato es delicioso.

Está nublado sobre el Penal Miguel Castro Castro, y esta tarde nos salvamos del típico calor agobiante del verano limeño. Es la hora del almuerzo en el restaurante privado más exitoso del sistema penitenciario del Perú, y Luján, cachetón y sonriente, disfruta del caos. Lleva el pelo negro corto, las puntas teñidas de un dorado medio metálico, aunque cuando cocina, por razones de higiene, se pone una gorra encima. Viste shorts, una camiseta negra algo apretada, y porta aretes negros en



ambas orejas y un *piercing* en la ceja derecha. Luján me da un breve *tour* por la cocina, contándome cómo será cuando la terminen de construir. Pronto habrá otra refrigeradora, dice, un horno para pizzas y un ambiente separado para que él prepare sus recetas con más tranquilidad. Pero, claro, en el mejor de los casos, él ya estará libre para ese entonces. Por ahora, él y sus ayudantes —todos prisioneros— se acomodan como sea. Un reo se agacha sobre una hornilla eléctrica en el piso, friendo con rapidez un huevo para un *bistec a lo pobre*, mientras otro lo espera. Otro preso pica tomate con velocidad, otro busca carne molida dentro de un congelador nuevo, un tercero pela papas sentado en el piso. Luján y su *sous-chef* Roberto Gonzales Vera, un joven vestido con la camiseta del Barcelona, se turnan las dos hornillas eléctricas empotradas en una mesa de concreto. Un recluso recibe los pedidos de los clientes, apuntando todo en un cuaderno. Alguien sube el volumen del pequeño estéreo, y de pronto un brote furioso de música tecno anima el ambiente. Hay que apurarse: en el comedor todas las mesas están llenas.

Oficialmente, este lugar es el nuevo salón de abogados. Según la carta del restaurante estoy en el «Cafetín Moshe». Por varios años los presos de Castro Castro usaban una sala oscura y deprimente para reunirse con sus abogados, un lugar donde ni siquiera se oía bien debido al eco retumbante. El 2008, después de largas negociaciones, el Instituto Nacional Penitenciario (INPE), con apoyo de algunas empresas privadas, decidió habilitar este espacio e instalar un pequeño restaurante. La mano de obra fue de los mismos reclusos: levantaron unas paredes de triplay, un techo de metal, pusieron losetas blancas y ocho mesas de plástico. Requirieron de un inversionista de «afuera»: la madera, los clavos y el triplay costaron unos cuatro mil quinientos dólares. Contando los hornos, la construcción de la cocina, los pisos del comedor, el congelador, la cafetera, fueron tal vez varios miles más.

Quien dirige el Moshe, hasta que salga en libertad, es Luján. Mientras cocina, me cuenta sus idas y venidas por la vida, y dice que, a pesar de estar ahora preso, ha tenido mucha suerte. Conoce el mundo (California, Venezuela, Costa Rica, Miami, Brasil), ha aprendido de mucha gente, y su optimismo y entusiasmo vienen de su experiencia. Sabe cómo enfrentar una condena penitenciaria. Es su quinta vez en la cárcel, pero siempre sale después de unos meses. En cuanto a los detalles de su caso, me los explica con una verborrea tan veloz que sólo logro captar algunas frases sueltas: «29 de abril», «Los Ángeles, California», «unos hindúes», «Chase Manhattan Bank». No parece estar muy preocupado. Saldrá pronto.

—Soy inocente —me asegura—. ¡Esta vez!

En el penal Castro Castro, en Lima, hay diez locales en los que puedes conseguir un menú de un dólar. El Moshe es de otra categoría: un preso estadounidense almuerza con un nigeriano mientras ambos esperan a sus abogados. Prisioneros famosos, sean ex ministros o generales fujimoristas, toman su café y conversan discretamente con amigos. Es común ver al mismo director de seguridad del penal almorzando la especialidad de la casa: *Spaghetti a lo Luján*

Pero su carrera adentro y afuera del sistema carcelario le ha enseñado a valorar ciertos privilegios. «Una de las cosas que más se extraña es la comida de la calle», dice Luján. Lo que el Moshe intenta es ser un lugar tan agradable, de comida tan buena, que uno pueda fingir que está afuera, almorzando con amigos en algún distrito tranquilo de Lima. Como sus comensales no pueden salir a la calle, el Moshe trae el sabor de la calle a ellos. En apenas dos meses se ha convertido en el punto de encuentro para reos de todos los pabellones de Castro Castro. En un día de verano corre un viento cálido, y si no fuera por las rejas de hierro a sólo unos metros del comedor, uno se olvidaría de que está dentro de una cárcel de alta seguridad, rodeado de presos que, en algunos casos, han vivido diez, quince o veinte años aquí, condenados por crímenes que van desde asesinato hasta terrorismo o narcotráfico.

No hay precios en la carta, aunque algunos de estos platos cuestan unos seis dólares (veinte soles), y ese precio es justamente lo que diferencia al Moshe de los otros tantos restaurantes que existen en Castro Castro. Si uno quiere comer barato, en esta cárcel hay otros diez locales en los que uno puede conseguir un menú de un dólar. El Moshe es de otra categoría, para clientela exclusiva: un prisionero estadounidense almuerza con un nigeriano mientras ambos esperan a sus abogados. Prisioneros famosos, sean ex ministros o generales fujimoristas, toman su café y conversan discretamente con amigos. Es común ver al mismo director de seguridad del penal almorzando un plato de *Spaghetti a lo Luján*, si es que su apretado horario le permite el gusto. Cuentan que un hombre en prisión por terrorismo pidió a las autoridades un permiso especial para salir de su pabellón hacia el Moshe. Esperaba ansioso la visita de una familiar a quien no veía en quince años y quería hacer algo especial para recibirla.

Estas historias conmueven a Luján. Cuando le sugirieron que fuera el administrador del cafetín, él aceptó bajo ciertas condiciones: tenía que ser un restaurante de calidad, donde todo fuera fresco y de primera. Nada de alitas de pollo aún con plumas; en el Moshe,

la pechuga de pollo será congelada, pero será de las buenas. Hasta los mismos platos tienen un diseño moderno, cuadrados y elegantes, de la colección personal de mismo chef o, en algunos casos, copias hechas en los talleres de cerámica del penal. Luján me muestra con orgullo que sus cocineros usan aceite de oliva de verdad, algo que no existe en ningún otro restaurante del penal. El Moshe ya está marcando una nueva época en la vida gastronómica de Castro Castro. Es el lugar para los presos a los que les gusta la buena comida. «Esto es Asia», me dice Luján, refiriéndose al lujoso balneario al sur de Lima, y pronuncia la palabra en inglés, como suelen decirla algunos ridículos en la ciudad: *Ei-shia*.



El cafetín lleva el nombre de un recluso israelí llamado Moshe Abdalla. Luján me aclara que Moshe no es el dueño, tampoco trabaja en el restaurante, aunque si alguien pidiera una ensalada árabe a lo Moshe, sería él el encargado de prepararla. Hasta ahora nadie la ha pedido. En todo caso, mientras converso con Luján, Moshe entra y sale de la cocina como si fuera su casa, y eventualmente se ubica en un rincón de la cocina, donde se queda sin hablar, fumando y leyendo una novela policíaca en hebreo por varias horas. De vez en cuando le grita a un cocinero, en un español con acento exótico, que se ponga la gorra otra vez. *iGho-rha! iGho-rha!* Se mueve como una sombra. Me sirve un vaso de Fanta helada y luego se retira otra vez. Moshe está cumpliendo una condena de treinta años por narcotráfico y en su cara triste se ve el peso de ese castigo. Es flaco, con pelo ondulado y los comienzos de una barba entrecana. Me dice: «Tú comiste en el restaurante árabe de Miraflores, ¿no? En la Diagonal, por el Parque Kennedy».

Sí, le digo, pero la verdad es que de eso hará unos seis años, si no más.

Asiente con la cabeza, sonriendo apenas. «Me acuerdo de tu cara».

A veces uno siente que la cárcel es un mundo aparte, que uno no tiene nada que ver con los hombres cuyas malas decisiones o mala suerte los trajeron aquí. Es una sensación falsa y una visión incompleta de la sociedad. Entrar a cualquier penal de alta seguridad, en el Perú, e inevitablemente reconocerás ciertas caras de la televisión o del periódico, escucharás nombres que te suenan. Te encontrarás con algún conocido, sea un familiar o alguien del barrio, o un amigo de un amigo de un primo que no ves hace años. Es otro universo, pero sigue siendo el Perú, un vivo reflejo de lo que sucede en el país. Todo lo que quisiéramos esconder está aquí: terroristas, violadores, asesinos, narcos, secuestradores, políticos corruptos y asaltantes con los que convivimos, afuera, día a día. Todas las regiones, todos los



**Cada día de visita el chef Carlos Luján prepara en prisión unas diez porciones de su plato famoso para llevar afuera. Su *Spaghetti a lo Luján* viaja donde él no puede. Es un primer paso, dice. El segundo: que vengan limeños al penal sólo para comer. El tercero lo tomará cuando esté libre: abrir un restaurante peruano en Costa Rica. Está decidido que no lo hará sin su amigo Roberto. Son un equipo. «Ese piraña y yo conquistaremos el mundo», dice**

colores del país tienen presencia y, debido al gusto que los extranjeros le tienen a nuestra coca, es una comunidad bastante cosmopolita. Hay ricos y pobres, señores de apellido y peones pagando el error de otro con años de sus vidas. Hay prisioneros muy educados y otros que aprovechan su larga condena para aprender lo que los colegios peruanos nunca les enseñaron: a leer, por ejemplo. Muchos han desperdiciado aquí su juventud entera, y retienen sólo recuerdos distantes de sus anteriores vidas criminales. Otros se mantienen fieles a sus códigos. Todos esperan ansiosos su libertad, la oportunidad de retomar sus vidas, sea por el buen camino o por el otro, que ya conocen. Lo cierto es que hay un diálogo constante entre el mundo de adentro y el de afuera, y lo que sucede en las calles de Lima y provincias, tarde o temprano, llegará a las cárceles, y viceversa.

Un ejemplo: sentado en el Moshe, es obvio que el boom de la cocina peruana ha llegado al penal. Es imposible imaginarse que alguien abriría un restaurante de categoría en un penal si no hubiese existido antes un súbito interés en la gastronomía del país. El mismo Luján confiesa ser un gran admirador de Gastón Acurio, conocido y exitoso embajador de la comida peruana en el mundo, creador de restaurantes en Estados Unidos, Chile, México y Colombia. Su compañero, Roberto, trabajó por varios años en Los Delfines, uno de los hoteles más lujosos de Lima, donde perfeccionó su famoso cebiche, una receta que hasta los policías reconocen que es estupenda. Lleva más de cinco años en Castro Castro por secuestro, pero no se ha olvidado de lo que aprendió ahí. Los dos amigos comparten una preocupación por los detalles del buen comer que aprendieron trabajando en los mejores restaurantes de la capital, y en el caso de Luján, también en el extranjero. Se fijan en la presentación de cada plato y les enorgullece la atención personal que brinda al cliente. Hace un par de semanas, a un conocido narcotraficante no le gustó su almuerzo y anunció su desencanto lanzando el plato al piso.

¿Y qué pasó? ¿Motín? ¿Pelea? ¿Bronca?

Nada. Un empleado del Moshe salió de la cocina y barrió los pedazos rotos, mientras Luján preparó otro plato más al gusto de su cliente.

Le pregunto a Luján: ¿Qué opinión tienen los dueños de los otros restaurantes sobre el Moshe?

Ni siquiera lo piensa antes de responder: «Me odian», dice.

No es fácil traer la cultura de la buena comida a un penal de alta seguridad. Cuando pase la novedad del nuevo restaurante, es posible que los presos regresen a la competencia, al menú barato, a la comida que se vende en bolsas de plástico y se come rápido. Los narcos, como han tenido mucho dinero, creen que tienen cultura, pero, según Luján, no la tienen. Fingen. Y los delincuentes comunes, ni mencionarlo. A ellos («los del pabellón de Roberto», como los denomina Luján, mirando a su cómplice con risa cariñosa) el Moshe no les parece gran cosa. Para gente así, un buen almuerzo es un plato criollo, simple, algo conocido que se sirve en porciones masivas. Lomo saltado, con harta cebolla y tomate. Arroz con pollo. Una pequeña montaña de tallarines a la boloñesa con su quesito rallado; y si no hay parmesano, métele un buen queso serrano y ni se dan cuenta. Pero poco a poco Luján les está ganando. Él se ve como un educador. Conversa con sus clientes sobre los diferentes sabores de la cocina peruana. Les habla de los insumos necesarios para lograr ciertos sabores. Luján les enseñó a algunos qué era el pesto, por ejemplo, y ahora les gusta.

Claro, no recuerdan cómo se llama, pero igual lo piden.



El Cafetín Moshe abrió un martes de enero. El primer día de visita, el sábado, facturaron casi ochocientos dólares. Causó sensación. Algunos reclusos no tienen permiso para salir de sus pabellones: gente que trae problemas, gente conflictiva por naturaleza. Ahora ellos saben del Moshe, y mandan a traer sus platos para probar. Luján me muestra sus cajas de *delivery*, la prueba de su éxito. Cada día de visita él prepara unas diez porciones de su plato famoso para llevar afuera. Su *Spaghetti a lo Luján* viaja donde él no puede. Es un primer paso, dice. El segundo: que vengan limeños al penal sólo para comer.

El tercer paso ya lo dará cuando esté libre. La idea de Luján es abrir un restaurante peruano en Costa Rica, donde tiene contactos y hasta posibles inversionistas. Saldrá pronto y se irá directo a San José. No sabe qué nombre llevará su restaurante, pero me adelanta que será «algo bien peruano». Quizá una palabra quechua, en honor a su madre ayacuchana. Pero está decidido: no lo hará sin su amigo Roberto. Son un equipo. Lo mira con emoción, mientras éste alista un plato. A Roberto aún le quedan varios años más de condena. Luján voltea y me dice:

—Ese piraña y yo conquistaremos el mundo.★