

Entrevista a Heidi Schade



www.peruanos.net

escrito por Alfa Roggero de Otto

miércoles, 19 de agosto de 2009

Los tours místicos y lógicamente los históricos, han atraído desde hace décadas a miles de turistas a nuestro país; con el "boom gastronómico" que se experimenta en el Perú en los últimos años, los tours culinarios se han convertido en un punto determinante y de atracción para los visitantes de la tierra de donde viene el Pisco, el Perú.

Esta fama, ganada por nuestra gastronomía nos llena de orgullo, pero también de peso significa una responsabilidad indirecta, de demostrar fuera del Perú los sabores exquisitos de la comida peruana a las personas en nuestro entorno. La peruana Heidi Schade, se ha encontrado muchas veces en esta situación y fue así, que encontró, entre otras cosas, la motivación para publicar su libro "Klassische & Moderne Rezepte aus PERU" (Recetas Clásicas y Modernas del Perú), acerca de lo cual nos habla en la siguiente entrevista. ¡Esperamos que la disfrutes!



Hola Heidi, esperamos estés muy bien. Gracias por darnos la oportunidad de entrevistarte. Cuéntanos ¿Qué recuerdos tienes de nuestro país? ¿Tienes todavía familia allá?

Heidi Schade: A pesar que ya vivo en Alemania desde el año 1983, mis contactos con Lima siguen muy intensivos. Gran parte de mi familia, mi madre, mis hermanos y sobrinos sigue viviendo en Lima. También estoy en conexión con mis amigos del colegio, quienes se quedaron en Perú. Así que siempre estoy al tanto con lo que pasa en Perú. Si es posible trato de viajar frecuentemente a Lima, pero no siempre es posible. Justo el último viaje que hice en febrero (por cuatro semanas) fue recién después de cinco años. Pero esta estadía fue muy intensiva, aprovechando también de hacer algunos viajes a las afueras de Lima: Casma, Trujillo, Arequipa, Cusco etc.

¿De dónde nace tu afición a la cocina peruana? ¿Quién te enseñó a cocinar?

Ya siempre me interesaba la cocina, sobre todo la repostería. Viviendo en casa donde mis padres, nunca tuve que cocinar, pero siempre me gustaba observar y aprender como nuestras empleadas o amigos míos peruanos, preparaban los platos peruanos con un talento impresionante. Ahí aprendí mucho y cuando me mudé a Alemania, apunté muchas recetas y a través de los años completé mi recetario. Realmente, recién empecé a cocinar desde que vivo en Alemania. Desde entonces empecé a probar, a experimentar, tratando de cocinar platos peruanos. Lamentablemente, al principio no siempre se pudo conseguir los condimentos peruanos. Así que después de cada viaje a Lima me traía los limones, los ajíes, el comino, etc., porque la comida peruana necesita la sazón típica peruana! Sólo así es deliciosa y original. Los consejos para afinar el arte de la cocina me los daban amigos peruanos. A los años, entonces, he ampliado mi repertorio de platos peruanos y he preparado muchísimos platos diferentes. Claro los clásicos son: "lomo saltado", "papa a la huancaína", "cebiche", "causa", etc.

¿Cómo nació la idea de hacer un recetario de cocina peruana en el idioma alemán?

Siempre que tengo visita - sobre todo amigos europeos - cocino menús peruanos empezando con el aperitivo "Pisco-Sour". Y mis amigos gozan estos platos sabrosos y mayormente me piden las recetas. Entonces ya empezaba a traducir algunos textos.

En el internet sólo se encuentran algunas recetas de platos peruanos - intercambiados por turistas que acaban de regresar del Perú y éstas se reducen a máximo 10 a 15 recetas. Por otra parte, tuve hace dos años, la suerte de conocer al editor Evert Kornmayer, quien realiza libros sobre la comida de "países exóticos", como por ejemplo:

Kenia, Malta, Namibia - es decir de la cocina de países no tan conocidos en Europa. Entonces, durante la conversación se desarrolló la idea de este libro. Después de investigar en el internet sobre la cocina peruana me di cuenta, que hay mucho sobre el arte culinario peruano, pero solamente en castellano e inglés - nada en alemán. Así que rápido me di cuenta, que esta es mi oportunidad. Fuera de esto, siempre me enfadó, que en la mayoría de los "restaurantes latinoamericanos" en Alemania apenas tienen un plato peruano en el menú. Me da el presentimiento, que muchos no saben nada sobre el Perú.

Cuando cocinas, ¿te sientes más peruana que alemana o viceversa? Me refiero a lo ser exacta con las medidas o te dejas llevar por la intuición?

Mi repertorio de la cocina es más que nada peruana; después recién vienen los platos europeos. Ya que yo nací y crecí los primeros 20 años de mi vida en Perú; me siento más peruana que austriaca (mis padres son austriacos). Estos años me han influenciado mucho, a pesar que mis padres igualmente han tratado de educarnos de manera europea y en casa hablamos alemán y comimos muchos platos europeos. Naturalmente la educación en el colegio alemán "Alexander von Humboldt" también nos ha influenciado. Pero yo siempre digo: la mezcla de dos culturas es la que vale: Mi apariencia es europea, pero mi corazón es peruano!

Cuando cocino, experimento mucho - no siempre cocino a medidas exactas a las recetas, solamente cuando hago algún plato por primera vez. Más que nada uso los ingredientes y productos básicos y después mi intuición, mi pasión de cocinar me guía.



¿Cuánto tiempo te llevó preparar un libro como éste?

En total me demoré aproximadamente unos 18 meses; considerando que siempre tuve tiempo de trabajar para el libro en mi tiempo libre, es decir en las noches (a veces hasta la madrugada) y los fines de semana. Después que acordé con el editor que puedo escribir el libro, tuve que buscar y juntar todas mis recetas, recetas nuevas, informarme e intensivar mis conocimientos sobre la cocina peruana, sobre el desarrollo y la revolución de la comida peruana en Latinoamérica y el resto del mundo. Aquí mi cuñado, quien es peruano, me ayudó mucho con sus propios conocimientos e informaciones especiales y anécdotas. Esto ya me "costó" un tiempo de más o menos 2 meses, sobre todo, tenía la ambición de juntar por lo menos 200 recetas. Después (a partir de mayo 2008) venía la etapa de traducir TODO en alemán, cocinar y probar las recetas, ya que a mi me gusta improvisar, tuve que obligarme a cocinar exactamente a base de las medidas dadas en las recetas. Luego tenía que - según las reglas dadas por el editor lo que se refiera a la forma de escritura de recetas - escribir, corregir y también tomar fotos. Como ustedes pueden ver en mi libro y en mi página web (<http://www.heidi-schade.de>) mi otra pasión es la fotografía. Así que mi meta era, llenar este libro igualmente con vida - con mis fotos. A fines de enero 2009 entregué mis textos al editor, esperando todavía el texto del embajador peruano en Berlín (hasta mayo 2009), Federico Kauffmann-Doig, quien fue tan amable de escribir el prólogo. Durante mi estadía en Perú todavía tuve la oportunidad de informarme en cocinas peruanas y tomar muchas fotos, también turísticas, para darle más vida al libro. Así que después de mi viaje todavía pude colaborar con algunos textos y recetas nuevas.

Al fin - si todo va bien - a partir de la próxima semana(segunda semana de Agosto) puedo tener el libro en mano y después estará en las librerías. Ya estoy esperándolo con ansias!



Sabemos por lo que nos contaste, que este recetario es para tí una especie de proyecto personal, ¿cuál es tu público objetivo?

Si, este proyecto es realmente algo muy personal. Quiero compartir este libro con amigos, naturalmente mostrar a los interesados del Perú que este país es tan múltiple, sea en su cultura, en las zonas climáticas (costa, sierra y selva) y sobre todo también en su comida.

Quiero que los europeos se den cuenta que Súdamerica no es solo Brasil, Chile y Argentina, sino que la gran variedad, en todos las áreas y también las culinarias, las ofrece sobre todo nuestro Perú!

Hemos visitado tu página web y hemos encontrado preciosas fotos de platos típicos y de su preparación, ya que eres fotógrafa. ¿Cómo hiciste para meterte a las cocinas de los diferentes restaurantes?

Gracias por el piropo fotográfico.(sonrisas!) Muchas fotos de los platos típicos los hice aquí en mi casa y antes de cenar les tomé fotos tratando de darle el ambiente peruano. Fuera de esto comentando con los dueños de los locales en Perú que estoy escribiendo un recetario sobre la cocina peruana, no fue ningún problema de recibir informaciones, recetas y luego también poder tomar fotos en las cocinas de algunos restaurantes. Los peruanos eran super amables y agradecidos de cooperar.

Todos las recetas que presentas en este libro, ¿son heredadas de la abuela o son recopilaciones de diversos cocineros peruanos?

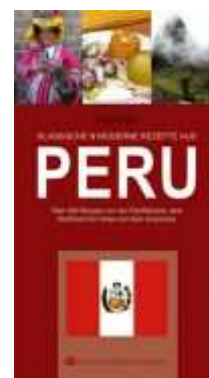
Muchas recetas son "heredadas" de mi familia, de recetarios que después de cada viaje a Perú he coleccionado. También conversando con amigos, cocineros y luego para completar y perfeccionar algunas recetas me informé en internet.

¿Qué pasa si un alemán trata de cocinar tus recetas y no encuentra los ingredientes?

Este libro a propósito lo he escrito así que cada alemán pueda cocinar todo; sea con los ingredientes originales que se pueden comprar en Alemania a través del internet. Al final del libro apunté algunas direcciones, en donde se pueden comprar estos productos peruanos. Sin embargo siempre ofrezco alternativas en las recetas, si alguien por ejemplo no encuentra la hierba huacatay (sea que no lo tiene en casa o no le gusta). O la clásica alternativa para el cuy, que es la carne de conejo, etc.

Nos imaginamos que has preparado todos los platos de tu recetario, ¿cuál es tu favorito y cuál fue el más difícil de preparar?

Tengo que admitir, que no he cocinado todas las 200 recetas, pero las conozco todas, ya que las he comido en alguna ocasión – sea en Perú, o donde amigos peruanos aquí en Alemania o platos cocinados por mí misma. Realmente no puedo decir cual es mi plato favorito, porque me gustan tantos... - pero lo que si hago mucho es la "papa a la huancaína", el "lomo saltado" y la "causa con palta, huevos y tomates". Los condimentos peruanos que no pueden faltar en mi cocina son sobre todo el ají amarillo molido, el culantro y el comino, por lo cual, estos platos se hacen rápido y sin gran problema. En general no me parece complicado cocinar los platos peruanos, solamente que algunos platos se demoran en la preparación, como por ejemplo el "Cau Cau de



mariscos". Un experimento fue la preparación del "turrón de doña pepa", ya que la primera vez se me derrumbó todo por los rollos que no eran uniformes y el chancaca no los pegaba bien. Así que tuve que preparar otro turrón con cierta variación en su forma.

¿Qué opinas de la movida culinaria actual en el Perú y de la internacionalización de la comida peruana?

Esta movida culinaria, me confirma que ahora es el momento justo de salir con este recetario en alemán, para que al fin en europa se conozca el sabor peruano. Muy interesante fue ver durante mi última estadía en Perú, el gran desarrollo y el amor a la comida peruana mostrada por los peruanos mismos. Y también los sudamericanos están amando nuestra cocina, ya que realmente es una de las que más variedad culinaria ofrece. Lo que a mí personalmente también me agrada mucho es la nueva onda de la cocina neo-peruana(o novo-andina), el probar y experimentar con los ingredientes típicos peruanos.

Tienes algún otro proyecto "en el horno" que quieras compartir con nosotros, ¿como quizás un libro sobre la integración de las culturas peruana y alemana?

Por el momento estoy esperando con ansias este libro. Ya tengo nuevas ideas, pero no tan concretas que ya se puedan contar. Más que nada ya tengo un par de pedidos para cocinar y presentar mi libro en comunidades peruanas o fiestas sudamericanas.

¿Cuándo sale a la venta tu libro y dónde se puede adquirir?

Más tardar a mediados del mes de agosto el libro estará en el mercado. El libro se va a poder comprar a través de [amazon.de](https://www.amazon.de) , por medio de las librerías comunes (con el número ISBN), igualmente [a través de la editorial](#) .

Algunas palabras finales o algo que quieras añadir, y tu despedida para los lectores de peruanos.net.

Sobre todo quiero lograr con la publicación de este libro que al fin se conozca la comida peruana en europa, porque es tan diversa y sabrosa.

Quisiera demostrar a los peruanos que todavía no pueden o nunca han cocinado, que los platos peruanos son fáciles de preparar. Fuera de esto, enseñar y obtener un recuerdo culinario para todos los que viajan a Perú, también a través de las fotografías turísticas que muestro en el libro.

Heidi te felicitamos por tu iniciativa y te deseamos muchos éxitos y qué viva el Perú!

