



NATURALEZA VIVA

Las talentosas cocineras Brisa Deneumostier y Penélope Alzamora nos regalan una cálida conversación con su madre, la ceramista Marilyn Lizárraga, en su hermosa casa-taller de Lurín



Hace muchos años, Carlos Alfonso Lizárraga dejó Arequipa para estudiar en la Universidad Agraria. Allí fue alumno de Charles Deneumostier, un belga que había llegado a Lima para fundar el departamento de Botánica. Tiempo después de graduarse como ingeniero agrónomo, construyó una hermosa hacienda en Sullana. Le gustaba viajar por el Perú, lo hacía con toda su familia y el mercado era el primer lugar que visitaban en cada pueblo. Quería saber qué comía la gente y cuál era el origen de sus productos, pues cada alimento le pertenecía a esa tierra infinita que él trataba de entender. Porque todo regresa a la tierra, aunque con los años la reforma agraria lo obligaría a dejar la suya. Sin embargo, su hija y sus nietas se han encargado de recuperarla bajo una premisa distinta: la tierra es un sentimiento, más que un lugar.

Marilyn Lizárraga y sus hijas, Penélope Alzamora y Brisa Deneumostier, comparten ese sentimiento en Jallpa Nina, una casa-taller que Marilyn empezó a construir en el valle de Lurín hace veinte años. La madre volvió a la tierra a través de la cerámica y las hijas lo vienen haciendo gracias a la gastronomía. Brisa ha trabajado en el que fuera el mejor restaurante del mundo (el danés Noma), acaba de estrenar el programa "Perú orgánico" en un nuevo canal gastronómico y realiza experiencias culinarias

(SIGUE)

"Me inspiro al ver los productos que encuentro en las huertas orgánicas, el mercado, las tiendas y bioferias orgánicas", dice Brisa (derecha) sobre su cocina, que es divertida y saludable. Su hermana Penélope (arriba) también se inspira en alimentos de estación, con los que planea un menú que puede tener toques mediterráneos, thai o peruanos.

"Cocinar es un acto de dar, de cuidar, de engrerir. Es como convertir la rutina en un ritual", dice Brisa, que promueve esa filosofía a través de su nuevo programa de televisión.



tanto en Lurín como en otros lugares del planeta. Su hermana mayor fue socia de Gastón Acurio en el inolvidable restaurante Bohemia, tiene dos hijos que la inspiran y sigue compartiendo ese oficio que descubrió cuando era niña con gente que llega al Perú para conocer nuestra cocina. Ahora, sentadas en una soleada terraza, conversan como si todas pertenecieran a esa hacienda que también es un rincón belga, una casa en el valle, una orilla en Pulpos, un aroma a comino, un sabor a norte, la voz de sus padres, la distancia, el reencuentro y la mamá que las crió.

Marilyn: A veces no quería salir con mis papás por quedarme con la mamá Carmen, que siempre estaba en la cocina... Esos primeros años en Piura fueron una base importante, de naturaleza pura. Por eso me gusta tanto la cerámica, porque tiene que ver con los colores, con la tierra, con los cerros. La primera vez que toqué el barro fue hace 34 años, y entonces dije que no quería volver a soltarlo. Fue fuerte venir a Lima, pero Carmen siempre nos acompañó...

Penélope: Mi mamá me tuvo chiquilla, a los 16 años. Brisa y yo tenemos diferentes papás, pero fui hija única durante bastante tiempo. Nos llevamos

ocho años, pero hemos compartido esto de la cocina juntas, aunque cada una lo vivió en su etapa. La maravilla de la mamá es que era analfabeta y no apuntaba sus recetas, así que yo tenía que estar pegada a ella para aprender. Nunca se casó, iba a misa todos los domingos y en octubre se vestía de morado. Si un enamorado nuestro le caía mal, le servía poquito a la hora de comer. Y si le caía bien, le servía más.

Brisa: Eso de que ella no apuntara las recetas me transmitió la necesidad de estar conectada con mi intuición. Muy pocas veces cocino con receta, a menos que tenga que escribirla para una clase. Gozo con el momento, que se vincula mucho con la meditación y con el estar presente.

Penélope: Nunca me había puesto a pensar por qué me gustaba tanto la cocina desde chica, y creo que es porque me daba seguridad. Pero también la sensación de agradar, en el buen sentido.

Brisa: Es un acto de dar, de cuidar, de engrañar. Es como convertir la rutina en un ritual.

Penélope: A veces, cuando no quería pensar en algo que me estaba preocupando, pensaba en el menú de la semana. Hasta ahora hago eso, ¿sabes?

Brisa: Siempre vi a mi hermana cocinando, por qué ella lo tenía clarísimo. Yo jugaba a la cocinita,

hacía postres con mis amigas e inclusive tomábamos clases con ella, con un grupo con el que crecimos en Pulpos. Pero no lo veía como una profesión. Me encanta la naturaleza y el arte, así que me metí a estudiar diseño a la Toulouse, luego educación inicial en la Unifé y también fotografía. Estaba tratando de encontrarme... así que una vez nos fuimos al norte por Año Nuevo y me regresé con un amigo cocinero, Pedro Miguel Schiaffino, y comencé a preguntarle sobre el tema. Mi enamorado de entonces me dijo que era evidente lo que quería. Y tengo la suerte de tener los padres que tengo...

Marilyn: Era terrible... "¿Con qué va a venir ahora?" nos preguntábamos.

Brisa: Unos meses después, me fui a estudiar a Nueva York, y entonces sentí que podía cargar con mis cuchillos y trabajar en cualquier sitio. Me encanta la conexión que la cocina permitía con las personas. Por ejemplo, en Madrid fui chef privado, daba clases, hice estilismo de comida, consultorías. Dos meses al año investigaba algún lugar del mundo del cual me llamaba la atención su cultura. Así, mochileando, llegué a Noma.

Penélope: Cuando yo me fui a San Francisco,

(SIGUE)

Arriba, Marilyn Lizárraga en el taller Jallpa Nina, que fundó hace 25 años y que ha ido volviendo un hogar. Su primer contacto con el barro fue hace 34 años, cuando llevó unas clases con Carlos Runcie Tanaka y Ana María Cogorno.

Marilyn: "Siento que estoy en el mejor momento de mi vida. Estoy en un camino espiritual que es una maravilla, y nada se compara con estas hijas que tengo".





Penélope: “Si hay algo que tenemos en común es que somos fuertes. Todo el mundo ha pasado por cosas difíciles, pero queremos ser felices”.

por el trabajo de mi esposo, una amiga de mi mamá me preguntó qué quería hacer. Yo quería enseñar, y así llegué a la escuela Tante Marie. Fue como empezar desde cero. Era la única latina y en esa época nadie conocía la comida peruana. Me pidieron hacer una demostración para el curso profesional. Les encantó, y así estuve siete años.

Brisa: La cocina es la forma más íntima de conocer una cultura...

Marilyn: Yo creo que el ser humano cuenta su historia a través de lo que come.

Brisa: Porque no importa de dónde seas, la comida nos vincula. Somos lo mismo, expresándose de manera distinta.

Marilyn: Yo sé que no tiene nada que ver con lo que estamos hablando, pero el otro día estaba con mi nieto mayor (Alonso, el hijo de ocho años de Penélope) y me dijo: “Abue, ahorita estamos en un estado, pero hay millones de estados”. Le pregunté qué estaba diciendo, porque como ahora estoy estudiando metafísica... y me respondió: “¿Tú sabes que todos somos uno?”.

Penélope: En nuestro caso, no solo es la comida lo que nos une... ha habido muchos cambios difíciles en nuestra vida. Mi mamá se separó de su segundo esposo después de treinta años y recomponer la unidad familiar ha tomado su tiempo. Yo volvía después de siete años; Brisa, luego de diez... así que han sido cuatro años de reestructuración. Y extrañábamos esta parte familiar, que es lo más bello.

Brisa: Nos sentimos tan afortunadas y agradecidas de que ella haya tenido esas ganas de vivir y de luchar... Está en el mejor momento de su vida y ha logrado que la familia vuelva a tener el fogón prendido.

Marilyn: Estoy en un camino espiritual que es una maravilla, y nada se compara con estas hijas que tengo. Cada una, individualmente, es hermosa.

Brisa: Siempre hay esta presión de que debes hacer las cosas bien en tu profesión, pero lo más importante para mí es sentirme en paz. No soy madre y debe ser algo maravilloso, pero hay veces en las que me detengo y pienso que, si muriera en este momento, me iría feliz.

Marilyn: Pero no quiero que te mueras...

La conversación continuó al caer la tarde y ellas ríen, juegan con el gato, recuerdan el cariño de su mamá, la construcción de Jallpa Nina, los veranos en la playa, las coincidencias de los abuelos en la Universidad Agraria y también los momentos difíciles. Insisten en que todo remite a la tierra y que esta es un sentimiento que podría llamarse amor. Al lector le conviene creerlo. Como dicen, ¿para qué serviría el amor si no lo resolviese todo?

Texto: DIANA KISNER

Fotografía: ANA CECILIA GONZALES VIGIL

Producción: LUNA SIBADON

Madre e hijas posan en una mesa que refleja el espíritu de su cocina, muy conectado con la tierra. Brisa acaba de estrenar el programa “Perú orgánico”, que refleja todo su estilo en el nuevo canal gastronómico Fusión. Penélope comparte su oficio con gente de todo el mundo a través de “Lima Culinary Experiences: A Taste of Perú”.