

Cocinar significa encontrarse en casa

*Un mapeo de comida latinoamericana en Berlín*¹

Carla Vuyk Loperena

Lo primero que mi mamá se aseguró de que sepa cocinar cuando decidí mudarme a Alemania fueron arroz y huevos revueltos. No se daba cuenta, en su afán de protección, de que en esa casa tan rústica y colorida que parecía gritar “México” en la calle Capitán Rivas de Asunción, yo ya había hecho desde asado hasta cochinita pibil².

Cocinar significa encontrarse en casa. En mi alacena nunca faltan la salsa Valentina³, el dulce de leche de marca La Pradera, la yerba mate, los chipotles y el achiote. Esto es gracias a los rincones de cielo que han sido para mí las tienditas latinas que a veces se anuncian con carteles gigantes y, otras, se esconden en las esquinas, como la *Tee Laden Ewert's* en Göttingen. Esta última la descubrí haciendo algo, para mí, muy alemán. Quería comprar unas bolsas de té. Y terminé encontrando alfajores Havanna y Yerba Pajarito (de industria paraguaya). A través del tiempo, descubrí en las estanterías al fondo *Cachaça* para mis Caipirinhas y, en un congelador que no llamaba la atención, tortillas de maíz. Soy parte de la cadena de latinos que se formó a voces sobre la tienda de té que tenía “de todo”. De igual manera, nunca he encontrado dulce de leche La Pradera, ni almidón de mandioca para mezclar con *queso paraguay* (queso fresco) y hacer *mbejú*, que se traduce del guaraní como

¹ Mapa: <https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1Pb8O0u86b4ysm-LpvR3ra2NPOq84EaaM&usp=sharing>

² La cochinita pibil, proveniente de Yucatán, es carne deshebrada de cerdo que fue marinada en achiote y naranja y horneada a fuego lento, idealmente en un envoltorio de hojas de plátano o, para los modernos, en una bolsa para asar.

³ Esta salsa picante no suele faltar en la despensa de ningún mexicano. Tal vez porque están acostumbrados a encontrarla como *topping* en las *chips*, las palomitas de maíz, el chicharrón e, incluso, en las frutas que se venden en los carritos de las calles. Para principiantes, se recomienda la de etiqueta amarilla, que pica menos.

Berlín, 16.02.2021

Crónicas de Berlín. Miradas sobre una ciudad mutante.

Esther Andradi

“torta aplastada”, ya que al tirar la mezcla a la sartén y aplastar mientras el queso se derrite y lo pega todo, sale algo parecido a la arepa en forma, pero muy diferente en sabor.

Paraguay, esa isla perdida en tierra latinoamericana, parece no encontrar aún su sitio en las estanterías de las tienditas ni en los imaginarios colectivos sobre América Latina – somos muy pocos y la mayoría se queda.

Los latinos, para bien o para mal, nos movemos mucho por conexiones. Es solo cuestión de fijarse un poco y uno descubre las redes de favores, amistades y negocios. Se ve en como compramos y vendemos la comida. Desde que tres chilenos llegaron a Berlín en 1973 y abrieron “La Batea”⁴, la cosa se ha diversificado mucho. Ya se puede comprar tortillas calentitas en lugares como “Cintli”⁵ y “Tortillería Mexa” (donde se puede encontrar “Tostadas Lecker y Mezcales Chingones”⁶). Ambas se apoyan en el valor tradicional de la nixtamalización⁷ en su imagen comercial, al igual que “Tlaxcali”⁸, que además de auténtica, dice ser orgánica. Y si uno mira detenidamente, empieza a notar las conexiones: “Sandunga Mezcalería”⁹ vende las tortillas de dos de estos locales.

No nos gusta lo unidimensional. Las tiendas latinas llevan tanto tiempo en Alemania que ya no alcanza lo latino para ser original. Siempre han representado en sus modelos de negocio la costumbre que tenemos del *jopará* (guaraní para mezcla) vendiendo productos de toda la región que no necesariamente son del mismo conjunto, e incluso incluyendo mercancías africanas o asiáticas. Los locales ofrecen una atmósfera de mezcla latinoamericana: cultura, comida y socialización. En el café berlinés “Macondo”¹⁰, abierto por un colombiano, y en “Mi Buenos Aires en Berlín!”¹¹ ofrecen, además de comida,

⁴ Das Restaurant. *La Batea*. <https://labatea.de/das-restaurant/>

⁵ Home. *Cintli*. <https://www.cintli.de/>

⁶ *tortilleria_mexa_berlin*. *Instagram*. https://www.instagram.com/tortilleria_mexa_berlin/?hl=es

⁷ De este proceso sale el nixtamal, que se usa para hacer, por ejemplo, las tortillas de maíz y los tamales. Se trata de una técnica originaria de Mesoamérica, a través de la cual se prepara y muele el maíz con ayuda de agua y cal.

⁸ Die Erste Bio Tortilleria Europas. *Tlaxcalli*. <https://www.tlaxcalli.de/new-index>

⁹ Sandunga Mezcalería. *Instagram*. <https://www.sandunga-mezcaleria.com/>

¹⁰ Atalah, A. (Agosto de 2019). De las finanzas al sueño del bar latino. *Trampolin*. <https://www.trampolin-mag.com/jorge-rodriguez/>

¹¹ Mi Buenos Aires en Berlín!. *Facebook*. <https://www.facebook.com/MiBuenosAiresEnBerlin>

Berlín, 16.02.2021

Crónicas de Berlín. Miradas sobre una ciudad mutante.

Esther Andradi

cursos de baile, música o tertulias literarias. Así, el latino puede calmar su nostalgia y el alemán, experimentar lo nuestro.

Los tiempos de “Sausalitos” como representación de lo latinoamericano quedaron atrás para dar lugar a lo auténtico y a lo personal. Los dueños se presentan con sus nombres de pila y conversan con sus clientes. Luego de haber trabajado dos años de mesera en un restaurante “cubano”, con comillas en mayúscula – donde vendían los nachos de Edeka al triple del precio original por ponerlos en una canasta con la *Soße* que llaman “Salsa” – la descripción de “Sabor a mí”, un restaurante familiar sobre la *Sonntagstraße* en Berlín, que dice vender “*kein fettes TexMex aus der Kühltruhe*”¹², me parece un rayo de luz.

Para mí, la cocina ha sido un viaje tan personal como la escritura. Pasé de cocinar ramen instantáneo y pizza congelada a hacer mi primer *Chipa guazú*¹³, marcando el momento en que comencé a hacer una casa acá después de sobrevivir mi primer invierno germano. El año pasado embarqué en un nuevo viaje. Me mudé a Berlín. Y la cocina, por supuesto, me acompañó. Dos semanas después de mudarme, unos amigos salvadoreños me llevaron a “Tacoriño” a tomar una michelada levantamuertos y comer los mejores tacos de cochinita que he probado fuera de México. Fue como ver salir el sol en enero. Esta vez no voy a tener que esperar a la primavera, me dije. Y no podría haber estado más equivocada. Antes de que haya tenido oportunidad de hechar mis raíces en la nueva ciudad, nos volvieron a encerrar. La incidencia del covid-19 estaba demasiado alta y los bares llenos a tope. En realidad era cuestión de tiempo. Lo único que pude probar fueron esos tacos, el mejor *Döner* de mi vida y unas donas veganas de las que he pedido un *delivery* al mes desde entonces.

Lo primero que noté, es que Dahlem de verdad es un *Dorf*, por más de que hay una *Argentinisches Steakhaus* “San Martín” y un restaurante Mexicano “Mérida”, *Lieferando* casi no llega. Casi todo lo interesante se reparte entre *Kreuzberg* y sus alrededores. Allí está “Tierra Colombiana”, una tiendita-restaurant que abrieron Javier y Margarita en 2004,

¹² Über uns. *Sabor a mí*. <https://saboramiberlin.com/ueber/>

¹³ Otro plato a base de maíz. Esta vez un pastel de choclo paraguayo que se podría pensar como una versión salada del pastel de elote; con queso paraguay, cebolla y huevos. El nombre se refiere a una versión agrandada de la chipa (guazú significa grande), que es una especie de pan de queso, una vez más, a base de almidón de mandioca.

Berlín, 16.02.2021

Crónicas de Berlín. Miradas sobre una ciudad mutante.

Esther Andradi

donde venden desde pulpa de Guayaba congelada hasta bandeja paisa¹⁴. “Lado|B|erlín”, un Blog creado por Manuel Sierra Alonso en busca de unir la comunidad latina y al público alemán en torno a lo latinoamericano¹⁵, tiene un mapa de restaurantes latinos en la ciudad¹⁶. Para ser exacta, veintitrés. En el mismo se nota una gran concentración de restaurantes al lado Este de la ciudad. Decidí que cuando vengan las primeras *Lockerungen* probaría todos los restaurantes latinos que pueda, y visitaría las tiendas para rellenar mi alacena, hasta encontrar mi nuevo Ewert’s. No tenía idea de lo que estaba diciendo. Resulta ser que Berlín es tan internacional como dicen y, a mí, Göttingen me convirtió en una pueblerina. Cuando descubrí la cantidad de locales que realmente había me caí de espaldas como Condorito. ¡Plop!

Si tuviera un euro por cada vez que he escuchado decir “Ya, mandemos todo a la mierda y abramos un Foodtruck de tacos (o de empanadas)” en un grupo de latinos, tendría suficientes ahorros para realmente hacerlo. Probablemente así iniciaron algunos de los numerosos negocios de catering como el “gaucho truck”, “Candela” y “Kärrecho Berlin” – que fue abierto por Carlos, Marina y Rosana cuando se dieron cuenta de que hacía falta representación venezolana¹⁷ (impresión que no había tenido yo, luego de encontrar “Ruben’s Arepas”, “El Carrito” y “Que Hablai”). Los tres amigos declaran que allí, “#wirsprechenvenezolanisch”¹⁸. Pero las arepas no solo se comen en Venezuela, también “Super Arepa” ofrece su versión colombiana a pedido. La taquería “Los Trómpiras” tiene una historia algo similar: tres amigos decidieron instalar en la ciudad el primer trompo que no era de *Kalb*, sino de tacos al pastor hechos como Dios manda¹⁹; se me hace agua la boca de ver las fotos que postean.

Aunque se trate de una región altamente católica, los restaurantes parecen adscribirnos una fama de golosos. No faltan los nombres como “Tentación Mescalothek”²⁰, “Pecados” o el ya clásico modelo de emprendimiento latinoamericano de venta de dulces por *Instagram*

¹⁴ tierra.colombiana.berlin. *Instagram*. <https://www.instagram.com/tierra.colombiana.berlin/>

¹⁵ Usi, E. (02 de octubre de 2020). *Deutsche Welle*. <https://p.dw.com/p/3jMOc>

¹⁶ Mapa de restaurantes latinoamericanos en Berlín. *LADO|B|ERLIN*. <https://www.ladoberlin.com/mapa-de-restaurantes-latinos-en-berlin/>

¹⁷ About us. *Kärrecho*. <https://www.karrecho.com/#aboutus>

¹⁸ Karrecho. *Instagram*. <https://www.instagram.com/karrecho/?igshid=1so9wqn902uut>

¹⁹ About us. *Los Trompiras*. <http://lostrompiras.de/sobre-nosotros>

²⁰ About us. *Tentación Mexcalothek*. <http://www.tentacionmezcalothek.de/>

Berlín, 16.02.2021

Crónicas de Berlín. Miradas sobre una ciudad mutante.

Esther Andradi

de una chilena viviendo en Berlín, “Antojitos”²¹. Ahora existen tiendas online, como “Latino Market” y “Tropi Markt” (que ofrece un vale de 5€ si añades una receta a su Blog²², corran la voz). Además, el pasado octubre se realizó en Berlín un Festival de Empanadas. Participaron ocho locales de los miles (según mi conteo) que venden el platillo que describo a los alemanes como un híbrido de *Teigtaschen* y *Calzone*. Creo que paulatinamente esta explicación ya no será necesaria, ya que el bocadito se está volviendo tan popular que tiene su propio evento.

La primera empanada que comí en Berlín fue en el único restaurante paraguayo que conozco en el país: “La Despensa”. Una despensa en Paraguay es un *Späti* informal, normalmente de un coreano o japonés, que se encuentra de alguna manera a unas cuadas de cualquier casa. Dicen que su versión comercializada, la cadena de los *Biggies*, las está matando. El nombre del local parece funcionar igual que Berlín: una cosa es lo que se ve, otra lo que está detrás, *underground*. Hace falta un ojo atento para notar la nacionalidad de origen del local. El mismo está disfrazado simplemente de “Latino Laden” o aparente local argentino, que hace huevos rancheros y bandeja paisa. La primera vez que fui ahí estaba en Berlín para asistir a la celebración de la Embajada de Paraguay por la independencia. El restaurante llevaba dos años abierto²³. Mi primo, que estaba haciendo un intercambio en Heidelberg, me dijo que me pasaba a buscar en su auto alquilado y no aceptó “no” como respuesta. En conclusión, comí “Asado Benítez” en Berlín (la compañía de catering de asado más famosa del país). Imposible de creer (yo solo me preguntaba qué hacía comiendo carne paraguaya, cocinada por asaderos paraguayos, a 20 horas de vuelo de distancia, cuando en Paraguay los techos de las escuelas se caen a pedazos). Estaba en un mundo extraño parecido a casa. Para *yerar* (curar la resaca) al día siguiente me llevaron a “La Despensa”, donde tomé mi primer cocido (un té dulce de yerba mate) desde que me había mudado, y comí empanadas (feliz de la vida).

²¹ Antojitosberlin. *Instagram*. <https://www.instagram.com/antojitosberlin/?igshid=1b5ju9kbyr8c>

²² Agregar receta. *Tropimarkt*. <https://tropimarkt.com/es/agregar-receta/>

²³ Aktuelle Informationen. *La Despensa*. https://la-despensa-latin-american-restaurant.business.site/?fbclid=IwAR37vGdRLdI6MqUeEKAZeZSSv6CjwOPeVml_toDZ_xYSDsv5N4gnyQkp5A0#summary

Berlín, 16.02.2021

Crónicas de Berlín. Miradas sobre una ciudad mutante.

Esther Andradi

Como la mayoría de los restaurantes latinos en Berlín, tiene un ambiente familiar. Esto quiere decir que el dueño no solo cobra los cheques, sino que también sirve a los clientes y se presenta como Rodrigo (hecho que se filtra a los comentarios positivos de *Yelp*²⁴). Observando en *Facebook*, descubrí que es olimpista y que tenemos un amigo en común: la esposa de mi primo. El mundo es tan pequeño como una empanada (el menú que se puede encontrar entre las reseñas de *Google*, fue publicado por el chico que se sentó en la banca de al lado de mi hermana mayor en sus últimos tres años de colegio). Según su página de *Facebook*, allí se puede “Taste & experience South America in Berlin!”²⁵, pero el restaurante aparece como “*unclaimed*” en *Yelp* y *TripAdvisor* y, por esto, en esta última plataforma, está categorizado como comida “Española” y no se encuentra en las listas de comida latinoamericana de la ciudad²⁶. Aunque según los comentarios, ofrece el “mate frío”, es decir, el tereré, a sus clientes. Pero, ¿lucraría promocionando lo paraguayo? No hay ni 100 paraguayos en Berlín, oficialmente²⁷.

El local “Pecados”, que lastimosamente figura en su página como “*vorübergehend geschlossen*” gracias al covid, es bastante recomendado en internet y se promociona abiertamente como uruguayo. Como lo dice en su página, el país tiene aproximadamente tantos habitantes como Berlín y se caracteriza por la “*Gastfreundschaft*”, las Estancias y su carne²⁸, elementos que – junto con su acento – hacen que la gente los confunda con la Argentina (cuando no creen que es Paraguay o viceversa). La mayoría de la cocina representada en Berlín es mexicana, argentina, venezolana y colombiana, con un par de casos chilenos y peruanos. Pero este es el único caso uruguayo que he encontrado. Entonces me doy cuenta de que en verdad, al buscar Paraguay en Berlín lo he encontrado exactamente como es en el mundo: *unclaimed*, inseguro de lo suyo, adaptándose a lo demás en un murmullo presente, que no existe pero está ahí, silbando en los oídos de la gente, confundiendo con su presencia invisible, como el Pombero (un personaje mitológico

²⁴ La Despensa. *Yelp*. <https://www.yelp.com/biz/la-despensa-berlin>

²⁵ La Despensa Berlin. *Facebook*. <https://www.facebook.com/ladespensa.berlin/>

²⁶ La Despensa. *Trip Advisor*. https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187323-d11853862-Reviews-La_Despensa-Berlin.html

²⁷ Amt für Statistik Berlin-Brandenburg (Febrero de 2018). *Einwohnerinnen und Einwohner im Land Berlin am 31. Dezember 2017*. https://web.archive.org/web/20180304174256/https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/publikationen/Stat_Berichte/2018/SB_A01-05-00_2017h02_BE.pdf

²⁸ About us. *Pecados*. <https://www.pecados.de/?lang=en#journals>

Berlín, 16.02.2021

Crónicas de Berlín. Miradas sobre una ciudad mutante.

Esther Andradi

guaraní, el *kara'i pyhare*, señor de la noche, cuyo silbido se escucha cercano cuando está lejos, y se oye lejano cuando está cerca).

Me pregunto si en ese restaurante los alemanes descubrirán que el paraguayo come cero picante, y que también le dice chile indiscriminadamente a todo lo que sea rojo y alargado. Los sabores fuertes del paraguayo están en lo amargo del segundo sorbo del tereré – el primero es de Santo Tomás – y del *Yagaureté Ka'a*, un té que te limpia los demonios del cuerpo. Aún no me recupero de ciertos elementos extraños que encontré en el local, como encontrar tereré en un menú. Me imagino un grupo de personas, cada uno con su propia *guampa* (el vaso para tereré) o uno en que no saben que ciertos roles se reservan exclusivamente para una persona (como cebar²⁹ y ser asadero).

Hoy día uno puede salir a comer a lugares como “Oh la Queca”, que ya por su nombre demuestra un mínimo nivel de conocimiento de causa³⁰, e igual encontrarse con elementos que nos alienan de nuestra propia cultura culinaria. Los restaurantes latinos en Berlín han pasado de lo exótico a lo auténtico y familiar de la cultura. Nos han permitido, a los que estamos lejos de casa, que cocinemos y nos sintamos en el *Heimat* y que compartamos lo nuestro con los amigos curiosos. Son tan caóticos como nosotros mismos, mezclando música, baile y socialización alrededor de la comida; enraizados en su historia y creando extensas redes. Han hecho de cocinar compartir casa.

PS: El siguiente mapa te permitirá ver los locales mencionados y otros más.

<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1Pb8O0u86b4ysm-LpvR3ra2NPOq84EaaM&usp=sharing>

²⁹ Servir agua en el tereré o el mate.

³⁰ “Queca” es una forma corta para decir “quesadilla”.