

ANTHONY BOURDAIN

& LAURIE WOOLEVER



COMER, VIAJAR, DESCUBRIR

UNA IRREVERENTE GUÍA GASTRONÓMICA



COMER, VIAJAR, DESCUBRIR

una irreverente guía gastronómica



ANTHONY
BOURDAIN

& Laurie Woolever

ILUSTRACIONES DE WESLEY ALLSBROOK

Traducción de Rocío Valero



SUMARIO

1	INTRODUCCIÓN
7	ARGENTINA BUENOS AIRES 7
13	AUSTRALIA MELBOURNE 13 SÍDNEY 17
23	AUSTRIA VIENA 23
29	BRASIL SALVADOR DE BAHÍA 29
33	BUTÁN
39	CAMBOYA ANGKOR WAT 43 KAMPOT Y KEP 44
47	CANADÁ MONTREAL Y QUEBEC 47 TORONTO 52 VANCOUVER 61
67	CHINA HONG KONG 67 SHANGHÁI 73 PROVINCIA DE SICHUAN 79
85	COREA DEL SUR SEÚL 85
93	CROACIA
99	CUBA
107	EL LÍBANO
113	ESPAÑA BARCELONA 113 SAN SEBASTIÁN 116
121	ESTADOS UNIDOS LOS ÁNGELES, CALIFORNIA 121 MIAMI, FLORIDA 130 ATLANTA, GEORGIA 134 CHICAGO, ILLINOIS 140 NUEVA ORLEANS, LUISIANA 152 PROVINCETOWN, MASSACHUSETTS 157 DETROIT, MÍCHIGAN 161 LIVINGSTON, MONTANA 166 NUEVA JERSEY 170 NUEVA YORK 178 PORTLAND, OREGÓN 196 FILADELFIA, PENSILVANIA 200 PITTSBURGH, PENSILVANIA 205 CHARLESTON, CAROLINA DEL SUR 209 AUSTIN, TEXAS 214 SEATTLE, WASHINGTON 217 VIRGINIA OCCIDENTAL 223
229	FILIPINAS MANILA 229
235	FINLANDIA
239	FRANCIA CHAMONIX (ALPES FRANCESES) 239 LYON 242 MARSELLA 250 PARÍS 253
265	GHANA ACCRA 265
269	INDIA MUMBAI: COMER EN LA CALLE 269 PUNYAB 272 RAJASTÁN 277 UDAIPUR 279

283	IRLANDA DUBLÍN 283
287	ISRAEL JERUSALÉN 287
291	ITALIA NÁPOLES 291 ROMA 295 CERDEÑA 304
311	JAPÓN OSAKA: LA CIUDAD DE LOS EXCESOS 311 TOKIO 315
323	KENIA
329	LAOS
335	MACAO
341	MALASIA LA AVENTURA DE BORNEO: KUALA LUMPUR, KUCHING, CASA IBAN EN EL RÍO SKRANG 341 PENANG 346
349	MARRUECOS TÁNGER 349
357	MÉXICO CIUDAD DE MÉXICO 358 OAXACA 364
369	MOZAMBIQUE
375	MYANMAR
381	NIGERIA LAGOS 381
387	OMÁN
395	PERÚ LIMA 395 CUZCO Y MACHU PICCHU 398
403	PORTUGAL LISBOA 404 OPORTO 406
411	REINO UNIDO LONDRES, INGLATERRA 411 EDIMBURGO, ESCOCIA 417 GLASGOW, ESCOCIA 419
423	SINGAPUR
433	SRI LANKA
441	TAIWÁN
447	TANZANIA
453	TRINIDAD Y TOBAGO
459	URUGUAY MONTEVIDEO 461 GARZÓN 462
473	VIETNAM VIETNAM CENTRAL: HOI AN Y HUE 473 HANÓI 476 SAIGÓN / CIUDAD HO CHI MINH 479

ARGENTINA

BUENOS AIRES

«Buenos Aires: capital de Argentina. El segundo país en tamaño de Latinoamérica. Una ciudad con una personalidad propia, peculiar, única. Una ciudad que late y luce como ninguna otra.» Tony visitó Argentina en 2007, con *No Reservations*, y nueve años después volvió con *Parts Unknown*, para afinar el foco sobre una ciudad sumida en un bochornoso verano semidesértico.

»Tiene una atmósfera apesadumbrada, triste, dulce, que me encanta, y que casa bien con la arquitectura. Aquí los meses más calurosos son enero y febrero, pleno verano, y la mayoría de los porteños que pueden permitírselo cambian la ciudad por climas más frescos.

»Argentina tiene el honor de reunir más psicoterapeutas per cápita que cualquier otro país del mundo. Pero es un lugar orgulloso. Porque de los argentinos se dice que pecan de exceso de orgullo, que están muy pagados de sí mismos, que son unos engreídos. Pero, si es así, ¿por qué aquí hay tantos psicoterapeutas? Lo que quiero decir es que este es el reino de la duda. Es una cosa muy peculiar, porque en muchas culturas, confesar que necesitas desahogarte con alguien se considera un signo de debilidad. Pero es que aquí lo hace todo el mundo, y no está mal visto.»

Tony se sometió a una sesión con una psicóloga ante las cámaras, unas imágenes que aparecieron intercaladas con el resto del episodio. En ellas habla de una pesadilla recurrente que consiste en verse atra-

pado en un hotel de lujo y de la espiral depresiva que puede causar una mala hamburguesa de aeropuerto.

«**Me siento como Quasimodo, el jorobado de Notre Dame... si este se alojara en agradables suites de hotel con sábanas de algodón egipcio. Me siento un poco como un marciano y... muy aislado.**»

BUENOS AIRES: CÓMO LLEGAR, CÓMO MOVERSE

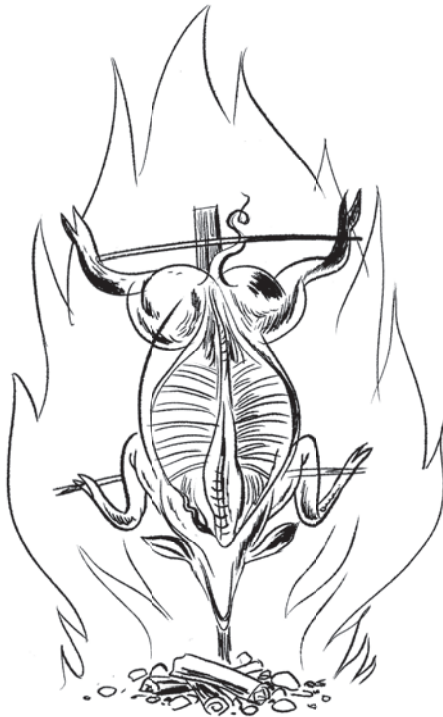
Buenos Aires tiene dos aeropuertos. El más grande es el Internacional Ministro Pistarini. También llamado **Internacional de Ezeiza (EZE)**, se encuentra situado a veintidós kilómetros del centro de Buenos Aires. Este aeropuerto absorbe el 85 por ciento del tráfico internacional del país y es el *hub* o centro de conexión de Aerolíneas Argentinas. EZE opera vuelos de toda Latinoamérica, ciudades selectas de Estados Unidos y un puñado de ciudades europeas y de Oriente Medio. Frente a la zona de llegadas hay una parada de taxis; el trayecto entre EZE y el centro de la ciudad dura unos treinta y cinco minutos y cuesta en torno a unos 1.750 pesos argentinos (alrededor de 18 euros).* Los taxistas no esperan que les des un porcentaje establecido del precio del viaje como propina, pero siempre agradecerán que redondees al alza o que les digas que se queden con el cambio, sobre todo si se han ocupado de tu equipaje. De EZE también salen autobuses y hay empresas de alquiler de coches.

El segundo aeropuerto de Buenos Aires, solo para vuelos nacionales (salvo uno a Montevideo, Uruguay), es el **Aeroparque Jorge Newbery**.

* A lo largo de estas páginas, con cada precio en moneda local se ofrece su equivalencia en euros según el tipo de cambio vigente en el momento de traducir el libro, hacia finales de 2020 y principios de 2021. Además de esta inexactitud respecto al tipo de cambio, se debe tener en cuenta que los precios ofrecidos probablemente habrán variado en el momento en que se lea este libro. Por lo tanto, para una información más exacta y actualizada respecto a los precios que se ofrecen en el libro, y tal como también advierte la coautora en el prólogo, es mejor acudir a internet o a guías de viaje especializadas y actualizadas. (*N. de la T.*)

Se encuentra situado a dos kilómetros y medio del centro de Buenos Aires y dispone de autobuses, taxis y coches de alquiler.

Los viajeros que se encuentren en Uruguay pueden cruzar el Río de la Plata (que, en realidad, es un estuario) a bordo de un ferry que los trasladará de Montevideo a Buenos Aires, un viaje de entre dos horas y pico y cuatro horas y pico que cuesta entre 2.900 y 8.700 pesos (entre 57 y 170 euros) por trayecto, según la hora del día y el medio de transporte (solo barco o incluyendo traslado en autobús). Recuerda que, al tratarse de una travesía internacional, deberás pasar control de seguridad, de pasaportes y de aduana, como si se tratara de un viaje aéreo. Las dos compañías de transportes principales son Buquebus y Colonia Express.



Buenos Aires es una ciudad bien comunicada mediante red de autobuses y siete líneas de metro, el llamado Subte, que unen el centro con las afueras. Los billetes de autobús y metro se pagan mediante una tarjeta recargable, la SUBE, que se puede adquirir en estaciones de metro, en puntos oficiales de información turística y en los quioscos de tabaco y golosinas que se encuentran repartidos por las esquinas de toda la ciudad. En <www.argentina.gob.ar/sube> se ofrece información más detallada sobre transporte urbano.

DE HUMOR CARNÍVORO

A Tony le gustó el **Bodegón Don Carlos, «un modesto establecimiento familiar, situado frente al estadio de fútbol [La Bombonera]»**, que desde 1970 dirigen sus propietarios, Juan Carlos Zinola, Carlitos para los amigos, su mujer, Marta Venturini, y la hija de ambos, Gaby Zinola. Está situado en La Boca, ese barrio que, pese a su fama de ligeramente sórdido, durante el día es una zona turística muy animada, para los aficionados al fútbol, para los amantes del arte contemporáneo que acuden a la Fundación Proa y para las masas de gente que buscan diversión a bajo precio en el Caminito, ese paraíso del arte al aire libre reconvertido en museo permanente del mal gusto.

El Bodegón Don Carlos ha sido tradicionalmente un restaurante sin carta. Tras recibir al cliente, se le pregunta si está muy hambriento y qué quiere comer y se le sirve conforme a su respuesta: albóndigas, tortilla de patata española, ensalada de tomate, empanada, morcilla, carne, pasta, etcétera. Se dice que desde la visita de Tony ha aumentado el número de visitantes extranjeros y que, si el comensal lo solicita, podrá consultar una carta con los precios correspondientes. Pero también merece la pena someterse, abandonarse a las diestras manos de Carlitos.

BODEGÓN DON CARLOS: Brandsen, 699, La Boca, Buenos Aires C1161AAM, tel. +54 11 4362 2433 (una comida completa con bebida: 3.500 pesos / 37 euros por persona aprox.)

«En las afueras de la ciudad, bajo el bochorno veraniego, siguen ardiendo hogueras. En el aire vespertino flota una tentadora miasma de carne.»

En **Los Talas del Entrerriano**, Tony compartió con su terapeuta televisiva, Marina, la tradicional parrilla: plato tras plato a base de costillas, chuletones, salchichas y, por insistencia de Marina, *achuras*, o, como las podría haber llamado Tony, «las partes repugnantes»: intestinos, riñones, morcilla, etc. **«En la parrilla –decía Tony– se asan muchas partes de seres que alguna vez estuvieron vivos para consumo de los porteños que se quedan en Buenos Aires. Bajo el fuego la carne reina, y nosotros trataremos de honrar la llama.»**

Los Talas es un lugar muy grande y sencillo, con mesas para un máximo de diez personas, que se completan reuniendo en ellas a varios grupos pequeños. Las raciones son gigantescas, las guarniciones y las bebidas, meros complementos, el fuego arde y el ambiente se anima.

LOS TALAS DEL ENTRERRIANO: Avenida Brigadier Juan Manuel de Rosas, 1391, José León Suárez, Buenos Aires, tel. +54 11 4729 8527 (1.750 pesos / 18 euros aprox.)



AUSTRALIA

MELBOURNE

«Australia: un mundo nuevo en la otra punta del mundo, una cultura cada vez más ancha, cada vez más profunda, de gastronomía, cocineros y extraordinarios vinos, unos pocos crisoles clave con mucho espacio en medio. La imagen de *Cocodrilo Dundee*, todo eso de las “gambas a la barbacoa” y la cerveza del terruño fue un error desgraciado.

»Yo he estado aquí muchas veces, y la Australia que tanto me gusta es muy distinta del reino salvaje, natural y castizo de la cerveza *Foster’s* de las películas y de los anuncios.»

Pese a la distancia que separa esta ciudad del Nueva York donde vivía, Tony pasó bastante tiempo en Australia, entre grabaciones televisivas, promociones de libros (los australianos devoran los escritos de Tony) y charlas. El último de ellos, el vigésimo aniversario del legendario Festival Enogastronómico de Melbourne. Tony no ocultaba su pasión por esta ciudad:

«Melbourne ha sido definida, con mucho acierto, como “un San Francisco sin niebla”. Una fantástica mezcla de culturas china, vietnamita, griega y libanesa. Yo siempre me he sentido muy conectado con la mafia gastronómica de Melbourne, una adorable cuadrilla de chefs nativos y británicos de visita que llevan ya bastante tiempo obrando su magia allá en la lejanía. La alta cocina de Sídney es muy buena, pero yo siempre acabo volviendo a Melbourne. Será por los amigos o por los ingredientes; o, creo yo, por esa actitud tan ca-

racterística de Melbourne. Todos tenemos una ciudad favorita y, en Australia, la mía es Melbourne.»

CÓMO LLEGAR, CÓMO MOVERSE

El **Aeropuerto de Melbourne (MEL)**, o Tullamarine, como lo llaman allí, es el segundo con más tráfico de Australia después del de Sídney. Situado a unos veintidós kilómetros del distrito central de negocios de la ciudad, en él operan todas las grandes compañías de la cuenca del Pacífico: Qantas, Singapore, Cathay Pacific, Air China, Virgin Australia, etcétera.

El trayecto hasta el centro de la ciudad en uno de los taxis que esperan en la parada situada frente a la zona de llegadas dura unos treinta minutos, según el tráfico, y cuesta unos 60 dólares australianos (AUD) / 37 euros. Los taxistas agradecen las propinas, pero no esperan recibirlas.

También hay un autobús lanzadera, el SkyBus, que circula entre el aeropuerto y la ciudad con periodicidad frecuente. Cuesta 19 AUD / 11 euros el billete sencillo y 36 AUD / 22 euros el de ida y vuelta <www.skybus.com.au>.

Una vez en la ciudad se puede hacer uso de la completa red de transporte público de Melbourne, compuesta por trenes, autobuses y tranvías, todo ello bajo el paraguas de la entidad Public Transport Victoria <www.ptv.vic.gov.au>. El ayuntamiento tiene un servicio de bicicletas compartidas, y también es posible parar un taxi por la calle o tomar uno en cualquiera de las decenas de paradas repartidas por toda la ciudad.

COMPRAR Y COMER EN MELBOURNE

«El Queen Vic Market es un extenso espacio interior, muy concurrido, al que todo el mundo acude a comprar verdura, pescado, productos lácteos, carne, aguacate, rape y los mejores cortes de carne a precios módicos.»

Inaugurado en 1878, el Queen Victoria Market también atrae a los turistas y abastece a los chefs del lugar, pero, sobre todo, es el lugar al que acuden a comer y a comprar los vecinos poco amantes de los supermercados. Un espacio que abarca dos manzanas y que comprende más de seiscientos puntos de venta.

«Paradójicamente, el almuerzo típico del residente de Melbourne que suele acudir a este mercado es el *bratwurst* [salchicha alemana]. Seguramente es la comida de calle más famosa de Melbourne. Venir a Melbourne e ir al Vic Market a comerse una salchicha alemana es todo uno. Es lo que hace absolutamente todo el mundo», comentó Tony durante su visita al chef Paul Wilson en 2009, con el programa *No Reservations*. El dúo acudió a la Bratwurst Shop en busca de su preciada **«carne en forma de tubo»,** un **«desayuno cojonudo, muy razonable»** que Tony definió como **«contundente, picante... maravilloso, tío».**

QUEEN VICTORIA MARKET: Esquina entre las calles Elizabeth y Victoria, Melbourne, 3000, tel. +03 9320 5822, <www.qvm.com.au>

BRATWURST SHOP & CO.: Queen Victoria Market, local 99-100, Dairy Produce Hall, Melbourne 3000, tel. +03 9328 2076, <www.bratwurstshop.com> (un *bratwurst* o salchicha alemana básica: 8 AUD / 5 euros aprox.)

A Tony le entusiasmaba el placer y el dolor que produce la buena cocina de Sichuan, y **Dainty Sichuan**, el establecimiento dirigido por el matrimonio compuesto por Ye Shao y Ting Lee, le dejó huella.

«Entre los estilos de cocina regional china, la sichuanesa es una de mis favoritas. Encontrar la auténtica es difícilísimo, incluso en

Manhattan, donde la mayoría de los cocineros de los restaurantes sichuaneses son de Hong Kong o de Fuzhou. Famosa por sus altas temperaturas, en realidad la [gastronomía] sichuanesa es un encuentro maravillosamente sadomasoquista entre placer y dolor, entre el ardor punzante de la pimienta roja seca de Sichuan y su contrapunto refrescante, más floral, ese componente hormigueante, entumeecedor, de los diminutos granos de pimienta negra de Sichuan.»

Tony comentó al llegar a Dainty Sichuan: **«Se oía nada más entrar por la puerta: la pimienta de la cocina de Sichuan. Por algo perdura la leyenda. Esa que dice que los cocineros sichuaneses animan sus platos con opio. Cómo si no explicar la fuerte adicción que produce algo que causa tanto dolor.»** Una dosis de esta droga puede consistir en una **«suculenta»** ración de pollo, corazón y lengua de cerdo, grasienta panceta y cerdo al comino.

«¿Y eso cómo lo mejora uno, ahora que un sabor equivalente a un fin de semana en casa de Calígula ha puesto mi paladar en ebullición? Es... surrealista. De verdad. Es una locura... en el buen sentido. Te olvidas por completo de que te encuentras en el ajetreado centro urbano de Melbourne. Estás en otro sitio, penetrando en otra dimensión, cabalgando oleadas de sabores.»

DAINTY SICHUAN: Toorak Road, 176, South Yarra, Melbourne 3141, tel. +61 3 9078 1686, <www.daintysichuanfood.com.au> (precio medio de una comida: 60 AUD / 37 euros por persona aprox.)

Tony delegaba toda decisión sobre restauración vespertina en su grupo de amigos chefs de Melbourne. Por eso solía acabar cenando arroz *congee*, cochinillo, estofado y pescado entero al vapor, todo ello bien regado de alcohol, en **Supper Inn**, un modesto local cantonés del barrio chino que lleva más de cuatro décadas sirviendo en horario nocturno (abre hasta las 2.30 de la madrugada). Subiendo una escalera forrada de madera se accede a un comedor iluminado por luces fluorescentes que, a última hora, siempre se encuentra abarrotado

de esforzados trabajadores del sector servicios de Melbourne. En el momento de preparar este capítulo, Tony recordó con claridad: **«Ese sitio es bueno.»**

SUPPER INN: Celestial Avenue, 15, Melbourne 3000,
tel. +61 3 9663 4759 (30 AUD / 18 euros por persona aprox.)

SÍDNEY

«Sídney, Australia: famosa por su templado y soleado clima, sus playas cálidas y atractivas; sus aguas azul turquesa.»

Salvo por el interminable viaje en avión desde Nueva York, las visitas de Tony a Sídney eran lo que él calificaría como **«de impacto bajo»**: tiempo agradable, hoteles del primer mundo, buen comer y buen beber, ninguna barrera lingüística. Australia era un lugar en el que Tony podía relajarse y asimilar lo que le rodeaba.

En 2012, durante la última temporada de *No Reservations*, observó: **«Por primera vez en mi vida tengo ganas de ser propietario.»**

»Nadie se queja de Sídney... Esto de beber durante el día está infravalorado. Es de lo mejor de este país. Aquí se bebe en la calle. Es un buen momento para comer en Australia, y cada vez es mejor. Aquí la gente sabe vivir.»

CÓMO LLEGAR, CÓMO MOVERSE

Situado a unos ocho kilómetros del centro de la ciudad, el **Aeropuerto Internacional Kingsford Smith de Sídney (SYD)** es el mayor y con más tráfico de Australia. Principal centro de conexión de Qantas, en él operan las grandes compañías aéreas del Pacífico y muchas aerolíneas nacionales.

Para llegar al centro se puede tomar un taxi de los que esperan frente a las zonas de llegadas. El viaje dura unos veinticinco minutos y sale por unos 50 AUD / 30 euros. Agradecen las propinas, pero no esperan recibirlas. También hay distintos autobuses lanzadera, para los que se puede reservar plaza en los mostradores de Redy2Go situados en las terminales.

El tren Airport Link de Sídney, que sale cada diez minutos, forma parte de la red combinada de metro y tren de la ciudad. Existe una tarjeta Opal que se puede adquirir en los andenes o en determinados quioscos de la terminal del aeropuerto. Un billete sencillo cuesta unos 20 AUD / 12 euros para los adultos y 16 AUD / 10 euros aprox. para los niños <www.airportlink.com.au>.



BUENOS AIRES A TRAVÉS DE SÍDNEY, MARISCO VIVO, PASTELES CLÁSICOS DE LA CALLE Y «EL TEMPLO DE LA CARNE»

En Sídney, Tony estuvo con Ben Milgate y Elvis Abrahamowicz, los chefs y propietarios del **«maravilloso, absurdamente delicioso y disparatado Porteño, un restaurante argentino que lleva, digamos, al extremo esa moda recién llegada a Australia de los chuletones de carne grasa. Los animales giran sin prisa en el carril sobre ruedas montado en el centro de la sala. Junto a él se encuentra la parrilla en**

la que arde la leña. En la estación de carne hace mucho calor, lo bastante para derretir esos tatuajes de inmediato, pero a esos cabrones no se les caen los anillos».

Desde la visita de Tony en 2012, el restaurante (y su asador de carne) ha cambiado de sede. Conforme a la tendencia de las dietas de inspiración vegetal, parte del espacio de la parrilla ahora está ocupado por las verduras, aunque el restaurante sigue ofreciendo su popular oferta de cerdo, ternera, morcilla y mollejas. Lo que ha desaparecido, por desgracia, es Gardel's, el bar de la planta superior del local original, el lugar en el que los clientes esperaban con paciencia, copa en mano, a ser atendidos por orden de llegada. Ahora, por suerte, el Porteño acepta reservas.

PORTEÑO: Holt Street, 50, Surry Hills, Sídney, tel. +61 2 8399 1440, <www.porteno.com.au> (precio medio de una comida: 120 AUD / 74 euros por persona aprox.)

Golden Century es el lugar **«al que tarde o temprano acuden todos los chefs –y cuando digo todos los chefs, quiero decir todos los chefs–. Más bien tarde, normalmente, de madrugada, cuando ya están borrachos y han terminado su turno».** Allí donde hay una efervescente cultura de restauración urbana, existen estos refugios para que los chefs practiquen la camaradería nocturna. **«Cuando uno se dedica a la restauración, se siente incapaz de hablar con la gente normal, sobre todo al salir del trabajo. Necesita ver gente que entienda lo raro y terrible que es su mundo.»**

En el Golden Century, el restaurante que Linda y Eric Wong, sus dueños, dirigen desde hace más de treinta años, profesionales del ramo y civiles cenan escogiendo de **«entre toda una sucesión de tanques repletos de frutos del mar, que van directos al plato tras un fugaz paso por el wok, y que se sirven acompañados por más de una cerveza fría».** O por una botella de vino: la lista es sorprendentemente amplia y rica, sobre todo a la vista de la sobriedad de la sala

y lo austero del servicio. A primera hora del día también se pueden degustar las clásicas *dim sum* o tapas chinas.

Probad los cangrejos de barro, que se fríen al wok con jengibre y chalotas. Y quien se sienta aventurero puede pedir la langosta cocida entera: **«Cortar, sacar los sesos, extraer la carne de la cola, cortarla en dados. Acompañar con salmón crudo y ostras. El plato emerge de entre una densa nube de hielo seco, como los Zeppelin en el Madison Square Garden, 1975. Y el resto del señor Langosta, al estilo sal y pimienta, rebozar y freír con pimienta de Sichuan. Si hay un plato nacional australiano, bien podría ser este».**

GOLDEN CENTURY: Sussex Street, 393-399, Sídney 2000, tel. +61 2 9212 3901, <www.goldencentury.com.au> (80 AUD / 49 euros por persona aprox.)

«Carne al curry, una montaña de puré de patatas, un cráter de guisantes muy tiernos, una erupción de salsa parda. Venga, sabes que quieres probarlo. Míralo: un volcán de amor. Es una de las cosas que hay que hacer en Sídney.»

Agarra un tenedor de plástico y una cerveza, y ya estás listo para el pastel de tigre al curry, el plato insignia del **Harry's Café de Wheels**, un antiguo carrito móvil, ahora quiosco al aire libre, que vende pasteles rellenos de carne en Woolloomooloo, un barrio del este de Sídney, desde 1938 (salvo el breve paréntesis de la Segunda Guerra Mundial, para que su fundador, Harry Tiger Edwards, pudiera alistarse en la Segunda Fuerza Imperial Australiana).

«No sé si será el mejor pastel de carne del mundo, ni de Sídney siquiera, pero, sin duda, es el más conocido, el más tradicional, incluso inevitable. Y está cojonudo. Solo hay que preguntarse, respecto a cualquier ciudad: “En este sitio ¿qué hacen mejor que en ningún otro?”. Y aquí, los pasteles de carne son la hostia.» Además de la casa madre, ahora Harry's está en todo Sídney y sus cercanías, y también en el entorno de Melbourne, Newcastle y Shenzhen, China.

HARRY'S CAFÉ DE WHEELS: Esquina de Cowper Wharf Roadway con Dowling Street, Woolloomooloo, NSW 2011, tel. +02 9357 3074, <www.harryscafedewheels.com.au> (pasteles salados y perritos calientes: entre 6 y 10 AUD / entre 3 y 6 euros aprox.)

«Esta es la carnicería más magnífica, el templo de la carne del mundo. Fundada en 1876, Victor Churchill era la carnicería más antigua de Sídney. Pero ahora, tras una carísima reforma, se ha convertido en un sueño hecho realidad, un regalo de Anthony Puharich a su padre, Victor Puharich, un carnicero de tercera generación que emigró aquí desde Croacia y trabajó como un bruto para dar estudios a su hijo y mantener a su familia.»

Victor se ha convertido en uno de los principales mayoristas de carne del país y, sin duda, su tienda es exquisita. Más parece una sastretería o una joyería elegante que una carnicería.

«Esto no es un negocio: es una pasión. El cuchillo de trinchar clásico, las salas de despiece acristaladas, las viejas tablas de madera. Los expositores refrigerados contienen una deslumbrante selección de clásicos patés, terrinas y embutidos franceses.»

Además de los cortes de carne cruda y madurada en seco, siempre criada en la tierra, Victor Churchill ofrece un amplio surtido de embutidos, patés, terrinas y salchichas de raíz francesa, española e italiana, así como pollos asados en un asador clásico. Déjate convencer por las muestras de jamón español, *prosciutto*, chorizo, salami, *rillettes* de pato y *ballotine* de conejo: **«Este lugar es mágico.»**

VICTOR CHURCHILL: Queen Street, 132, Woollahra, 2025 NSW, tel. +02 9328 0402, <www.victorchurchill.com> (distintos precios)