

Gastronomía por Yin y Yang

Sobre la comida casera

• *Ruperto de Nola publica un recetario de cocina familiar chilena y, siempre en su estilo, lo comenta.*

No es muy abundante la bibliografía culinaria chilena, pero en el último tiempo ella está creciendo. Después de *Chilenos cocinando a la chilena*, de Roberto Marín Vivado, y de *La buena mano*, de Lucía Santa Cruz, Augusto Merino —quien ha resucitado con sus crónicas el viejo y prestigioso nombre de Ruperto de Nola— entrega a los lectores dos libros y anuncia un tercero. De éstos, damos cuenta ahora de *Cocina chilena familiar, fina y fácil* (Ed. Sudamericana), en su primer tomo de platos salados, pues el segundo, sobre repostería, es el anunciado.

Augusto Merino no quiere entrar al debate acerca de los límites y definiciones de la cocina chilena, sobre el cual ironiza sin perjuicio de aportar ideas en el tema que invitan a discutirlos. Pero reconociendo la existencia de varios tipos dentro de aquella, elige platos representativos de la antigua cocina casera, más urbana que campesina. No demasiado antigua, pese a algunos clásicos de raíz colonial, como el charquicán, la empanada o el valdiviano, y hasta indígena, como la humita y en cierto sentido el mismo charquicán, porque el grueso de sus recetas refleja las costumbres en materia de comida de la primera mitad de este siglo, con indudable tradición y también influencias

extranjeras ya asimiladas.

De viejos cuadernos y revistas

A juicio del autor, después de la Segunda Guerra Mundial los cambios en la vida familiar y laboral y la influencia norteamericana alteraron profundamente nuestros hábitos alimentarios, y han hecho que se pierdan o corran peligro de perderse valiosas creaciones culinarias. Por eso, su intención es "revitalizar la lista de las cosas buenas que se comen en Chile y que son, si no exclusivas, particularmente buenas aquí".

Para ello se ha basado, sobre

todo, en viejos cuadernos familiares, en revistas de la época y en sus propios recuerdos. La selección evocará sabores de infancia y juventud a muchos chilenos, y otros echarán de menos lo que se comía en su casa. Son unas 130 recetas y podrían ser mil, pero lo importante es que abren una ventana sobre un paisaje que se desvanecía.

Una muestra del ámbito específico que ha escogido este libro se aprecia al compararlo con los últimos publicados. Con *La buena mano* sólo coincide en ocho temas, lo que puede explicarse porque allí se recoge la experiencia gastronómica de su autora a través de la cocina de diversos países, pero lo significativo es que en todos esos ocho casos las respectivas recetas son notoriamente diferentes, y que no se tocan en los otros treinta muy chilenos que el libro de Lucía contiene, sin contar los platos dulces.

Respecto de *Chilenos cocinando a la chilena*, pese a sus cerca de 400 recetas, no llegaron a treinta las que se encuentran relativamente parecidas en la obra de Augusto Merino, dado que aquellas responden en una alta proporción a las costumbres campesinas y costinas. Pero en las que se usan en los hogares ciudadanos también incluye lo dicho antes en el sentido de que la selección de la *Cocina chilena familiar...* es bastante personal. Como el mismo Merino lo indica, tampoco entra en la cocina propiamente popular urbana, como lo hizo Mariano Bravo Walker.



FECHA DE PUBLICACIÓN

1999

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Sobre la comida casera [artículo]. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile