

La buena mano también se aprende

Lucía Santa Cruz revivirá fórmulas de buena mesa nacional.

Esta semana, en un refinado almuerzo en la Casa de Pique de la Villa Concha y Tiro, la editorial Aguilar presentó el libro "La buena mano" de la historiadora, analista política y cronista gastronómica Lucía Santa Cruz.

Sin duda se trata de un volumen delicioso, por fondo y forma.

En sus 550 páginas combina recetas de cocina, recopiladas de muy diversas fuentes y probadas por su autora, con comentarios de tanta sinceridad como calidad narrativa.

La obra utiliza un índice cruzado que, revisando ingredientes, entrega la nómina de los distintos platos que con ellos se realizan.

La buena comida tradicional chilena, de gran influencia francesa y de otras nacionalidades, se presenta aquí en su versión señorial, con esos secretos tan útiles para una dama acasillada a recibir. Dueña de casa capaz, al mismo tiempo, de reconocer la sabia magia familiar que emana, por

ejemplo, de esas maravillosas cocinas a leña de anaco, que aún se conservan en las regiones del sur. Las "cocinas económicas" que no lo son tanto, pero que aportan el esplendor inimitable de su cocción a leña. Y entregan la atmósfera que incide a la vida familiar, que hoy es casi evocación.

Resulta inevitable que el ajero de las recetas traiga a la memoria, por ejemplo, el personal miridrama de una gallina reglona de la infancia que murió hecha cuneta. O que un bocadito de mar que comió en montañas y se encontró en Inglaterra desde la memoria, con la intensidad que le atribuyen al resinoso perfume del romero. Las recetas se nos van quedando amarradas junto a personajes, a momentos, a situaciones. A veces, a un enriquecedor juicio sobre experiencias recogidas.

¿El título de la obra se debe a que "La buena mano" se puede conseguir?

Sin duda. Es cosa de darse

cuenta de lo importante de la buena comida para las relaciones humanas. Y puede volverse muy atractiva, si se le dedica bastante entusiasmo y una parte de dedicación.

Como una visión de nuestra cocina, que algunos imaginan reducida y poco atractiva, Lucía Santa Cruz piensa que "la cocina chilena ha tenido alibujos, como ocurre con todas las cocinas, que han coincidido con los alibujos económicos y sociales del país. Tal como hubo una época de esplendor de comienzos de siglo (con platos de especias hoy prácticamente extinguidas como las torcazas o las bocaninas, y una enorme variedad de recetas), también se llegó a una época penosa, que yo llamo de la palta York".

Corridas sencillas y elaboradas se entrelazan por esos tratos que resultan ser como una conversación sencilla y franca de Lucía Santa Cruz quien, por tener la sinceridad de compartir sus recetas favoritas, terminó por contar, sin proponérselo, un auto-retrato íntimo y válido.



Libro de cocina de Lucía Santa Cruz une lo sencillo con lo refinado. Hay recetas con evocaciones bien contadas.

208 4339

Tesoros piratas en Bellavista

La fiebre de los piratas contagió al barrio Bellavista. Por ejemplo hasta el lunes próximo los piratas berberiscos, de cimitarra y media luna, en vez de asaltar navíos cristianos cocinan gustosos "rellenitos de aberdaje" en El Ancho de Gueguán, en Pío Nono.

El bucanero Vicente Gómez, a bordo de su bien artilado Caramallo, ofrece su "reincia, tesoro de los mares". Mañana recalificará en su local el sorteo de para-

jos con todo incluido en un resort caribeño, para quienes han frecuentado durante cinco días los locales del barrio bohémio.

Otro puerto de recalcada de este festival es Armandita, también de Pío Nono, con su "plato pirata", hile chorizo en salsa roqufort y copa de vino (85.950). Los corsarios de "Las Mahanías", a su vez, sepultaron sorpresas en sus "tucos del tesoro", entre el Chile y los guacatoles.

"I figli della malora", los piratas del Tilleris Gordo, ofrecen vinos y sorteos, y "spaghetti bucanieri". La Flor de la Canela propone un "seco de cubierta". Y la parrillada pirata es el botín principal de la Tasca Mediterránea, con degustación de vinos de Casa Silva.

Como ven, no hay que viajar a Juan Fernández para conseguirse sabrosos tesoros al plato, este fin de semana.

La Buena mano también se aprende [artículo].

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

1998

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La Buena mano también se aprende [artículo]. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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