

0416

7087

LIBROS Y AUTORES

Hernán Eyzaguirre: más que un historiador y teórico del buen comer.



□ "Gourmet" se pasea por los guisos, tragos y anécdotas de nuestra cocina.

□ Las humitas y el charquicán se cuentan entre los platos con más tradición.



HERNÁN EYZAGUIRRE

Los sabores de Chile

"Sabor y saber de la cocina chilena", por Hernán Eyzaguirre. Lynn. Editorial Andrés Bello, Santiago, 1996. 154 páginas.

El tránsito desde el almuerzo colonial, de cascos platos suculentos seguidos de postre y siesta, hasta la hamburguesa o el "completo" devorados a la carrera, es una de las revoluciones más inadvertidas e interesantes en la vida nacional. Junto a la cocina, todo ha cambiado: instituciones, costumbres, sentido del tiempo. Alrededor de la comida se ha hecho buena parte de la historia. Por eso resulta interesante esta revisión de quinientos años que hace Hernán Eyzaguirre en su *Sabor y saber de la cocina chilena*.

Desde sus primeras páginas abre el apetito. Está bien condimentado con anécdotas y adobado con ilustraciones de *Luchas*, y lleno de apocribos menús de otros tiempos.

La cocina chilena es una mezcla de influencias, principalmente españolas y francesas, superpuestas sobre la aborigen. Al buscar las "huellas" de nuestros platos típicos, Eyzaguirre nos ofrece las humitas, invención mapuche ciento por ciento. Las empanadas, en cambio, a las que muchos

consideran símbolo heráldico de la chilenidad, eran conocidas en España en el siglo XV. Figuran en el primer recetario de cocina escrito en castellano, cuya autoría es del catalán Ruperto de Nola.

El charqui es netamente nacional y el charquicán se encuentra incluso "pautado". El *Larousse gastronomique*, la más completa enciclopedia culinaria del mundo, lo registra como el único plato auténtico chileno.

Poros sabores y saberes son como una máquina del tiempo, que trae aromas de cocinas lejanas. Más de un lector "román" querrá trasladarse a la Colonia. Entonces el acto más importante del día era la comida, que se servía entre la una y dos de la tarde.

El asunto tenía algo de rito: se trancaba la puerta de calle, para evitar cualquier interferencia, se rezaba alguna oración, y a los guisos. Primero caucula, luego puchero, después albóndigas, charfaina o charquirán y, como remate, asado con ensalada. En segunda ventan los postres: sopapillas o buñuelos horvados en chancaca, huevos chimbos o alguna otra delicia preparada con "mano de monja". Entonces la guerra de Azúcar, al movilizarse a muchos

hombres jóvenes, había condenado a soltería perpetua a un ejército de niñas, que optaron por la vida conventual, convirtiéndose en virtuosas en la preparación de dulces de pasta y de almendra.

Chicha y picarones

Tan sabrosos como los guisos descritos y recetados en el libro, son algunos personajes vinculados al antecedente de la cocina. Es así como en el siglo XVIII aparece el cubano Pedro del Villar enriqueciéndose con el negocio de la chicha. Fue el primero en prepararla en Chile. Lo hizo según una receta heredada de sus padres españoles, que la conocían como *livonense de sagerense*. El producto "pregó" y al parecer tuvo efectos nocivos en la población.

En 1760 el cabildo advierte que la chicha mataba a los débiles, y a los robustos los ponía "calculeados, ebrios y pendenciosos". Pese a todo, Del Villar siguió amasando fortuna ya que, según comentaba, "no se ha visto gente que beba más que la de Chile".

En los albores de la Independencia, la seña Rosalía Hermosilla, nacida en Aconcagua y emigrada a Lima, ganó fama por su habilidad para pre-

Los sabores de Chile [artículo] Darío Oses.

Libros y documentos

AUTORÍA

Oses, Darío

FECHA DE PUBLICACIÓN

1987

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Los sabores de Chile [artículo] Darío Oses. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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