

6759 0301

Sabor, saber, señor

Entre las muchas cosas que en Chiles colgamos a nuestros vecinos atlánticos, la mayoría de ellas falsas, se cuenta la historia de un Presidente que utilizaba el diminutivo en todas sus expresiones, como "chiquito, alito, baratito" u otras equivalentes, hasta que uno de sus colaboradores le advirtió que eso no era bien visto. Al día siguiente, durante un almuerzo, al preguntárselo por el mayordomo si deseaba repetición de un guiso, respondióle el mandatario: "No, gracias, no tengo apeto". No sé si esa historia será verdadera o falsa, pero lo que sí sé es que lo que tengo hoy día que contarle le abriría a usted el "apeto" en forma inapelable.

Don Hernán Eyzaguirre Lyon, autor de una famosa columna en este diario y no menos famoso gastrónomo, ha publicado recientemente un libro sobre el "Sabor y saber de la cocina chilena". Aunque hasta donde estoy informado los libros no se comen, salvo en caso de ira extrema, puedo asegurárselo, estimado lector, que éste es para rechupetearse los dientes. En primer lugar, lo es por la descripción minuciosa de nuestra cocina histórica y contemporánea acompañada de un recetario que activa en forma instantánea los jugos gástricos.

Pero también lo es por su interés histórico, recorriendo en forma sistemática nuestras costumbres del pa-



Escribe
FRANCISCO ORREGO VICUÑA

sado, su evolución y nuestros hábitos del presente, incluidos restaurantes, bares y clubes. En este sentido es un verdadero estudio antropológico del chileno. No por casualidad se inicia con una cita de Brillat-Savarin, eximio filósofo de la gastronomía: "Los destinos de una nación dependen de la manera de alimentarse". Ahora comprendo las causas de nuestro destino.

Todo lo anterior se inserta, además, en el marco de una fina simpatía que me han entretenido a morir con sus anécdotas, recuerdos y comentarios, tanto que no puedo dejar de repetir algunas de ellas. ¿Sabía usted que el Papa Pío IX era comadre del Peluca? Es efecto, nos explica esta obra que cuando el clérigo Juan María Mastai Ferretti, futuro Papa, vivió en Chile a partir de 1824, entre muchas obras, apadrinó un hijo del Peluca, mayordomo de la Nunciatura, con quien se

scribia periódicamente, aun como Pontífice. Quedó el futuro Papa cautivado por el charquicín y solía decirles a nuestros compatriotas que llegaban al Vaticano, "Beatis chilenis qui manducat charquicaneo". Cada vez que voy a la Facultad de Derecho, en la calle Pío Nono, no dejo de recordarme del Peluca y del "charquicaneo", que por cierto no es lo mismo que los chascos y la revuelta.

Podrían multiplicarse las anécdotas, pero eso lo podrá gozar usted cuando lea el libro. La pregunta fundamental que deja planteada el autor es una que inquieta tanto a chilenos como franceses: ¿por qué no logra la gastronomía desarrollarse y generalizarse? Para don Hernán, que siempre es un hombre positivo, la razón es que nuestras dueñas de casa cocinan tan bien que no dan ganas de ir a un restaurante. No me atrevo a contradecirlo, pues el resultado podría ser que me dejen sin comer varios días y eso afectaría gravemente los destinos de la nación.

Sin embargo, quizás quiera recordar los agudos comentarios de Jenaro Prieto acerca del arte en Chile, donde "los que aman la pintura no tienen dinero para comprar cuadros, y los que tienen dinero no gustan de la pintura", como resultado de lo cual "los artistas no ganan un centavo, los aficionados al arte se repelan y los millo-

narios compran las pinturas peores..." ¿No será ello también aplicable a la gastronomía? Como siempre, en materia de gustos no hay nada escrito.

Otro distinguido gastrónomo y pensador de la derecha francesa, Jean-François Revel, plantea en un reciente artículo que el debate entre la cocina tradicional y la "nouvelle cuisine" es falso, pues en realidad lo que sucede es que la primera está muriendo y la segunda, excluidos los charlatanes, es sólo practicada por unos pocos grandes artistas. El gran vacío lo está llenando la comida ensalada y el "fast food". ¡Oh tragedia!

Parece imponerse la conclusión de que es necesario revivir la cocina tradicional y desarrollar la nueva. Esta es la gran lección que enseña del libro que comentamos, que es precisamente la contribución de su autor a nuestra cultura gastronómica; es la contribución de un gran señor. Tradición y modernización es la clave de nuestro progreso, gastronómico u otro. Sólo así evitaremos el lamento de Pierre-Marie Doutrelant en su libro sobre La bonne cuisine et les autres: "Adieu, bistro, en l'aimait bien!" Una advertencia final: no lea el libro de don Hernán antes de almuerzo, pues encontrará malo todo lo que le sirvan y se peleará con su señora. Acuérdese de mí.

Sabor, saber, señor [artículo] Francisco Orrego Vicuña.

Libros y documentos

AUTORÍA

Orrego Vicuña, Francisco, 1942-

FECHA DE PUBLICACIÓN

1987

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Sabor, saber, señor [artículo] Francisco Orrego Vicuña. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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