



Eyzaguirre

1914

En Santiago acaba de fallecer un artista de buena memoria, de excelente carácter y de notable tenacidad. Hablo de Hernán Eyzaguirre Lyon, el dueño del restaurante Arlequín, presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía y autor del libro "Sabor y saber de la cocina chilena".

Y he dicho que era un artista porque todo el mundo sabe que la cocina es la única bella arte que todavía le ofrece a sus cultores un campo ilimitado de experimentación, búsqueda y satisfacciones. Eyzaguirre era un cultor romántico de esta bella arte. Sus preferencias estaban por la comida francesa, tan rica en salsas como en tradiciones, una comida que no sólo satisface al paladar, sino también a los ojos, a la nariz y, en cierto modo, a todos los sentidos. Hay platos succulentos con una presentación tan expresiva, que si uno pudiera silencio y allegara la oreja, pienso que podría escuchar los pasos del buen gusto entre los ingredientes y sus acompañantes.

Hernán Eyzaguirre murió a los 73 años y tuvo una vida intensa, salpicada de dificultades. Fue agricultor durante un cuarto de siglo, y el 72 le expropiaron su predio, debiendo empezar de nuevo, con el marcador del recorrido a cero kilómetros. Hacia un par de años, una hemiplejía lo relegó a una villa de ruinas. Así y todo no se doblegó y siguió activo, hasta donde la enfermedad se lo permitía, demostrando la tenacidad del chiloteño.

Llegó al restaurante cuando ya era un hombre maduro, y luego de ser agricultor, martillero y político. Su afición a la cocina lo permitió incursionar con éxito en la más gustosa y olorosa de las bellas artes. En 1970, con una receta de su madre, preparó la Corvina Victo-

riana, y obtuvo el primer lugar en el primer concurso nacional de gastronomía.

En Chile, la bella arte practicada por Eyzaguirre tiene buenos cultores. Pero falta todavía más preocupación en procura de novedades. Se habla ya de la nueva cocina chilena, pero pareciera que todavía es muy temprano para reconocerla y celebrarla. Yo, como todos, continúo pensando en el mar nuestro de cada día, que sigue proponiéndonos ingredientes de primerísima calidad alimenticia, de sabor delicado o intenso, que son verdaderas primicias de Neptuno reservadas a los mares del sur. Reclaman creatividad, buena compañía de hierbas, especias y demases, salsas de aquellas de chuparse los dedos y, por supuesto, prudencia con el fuego y el aceite, para convertirse en manjares finísimos, de esos que paladeaban los viejos dioses cuando celebraban el nacimiento marino de Venus que, como se sabe, husó o una almeja para que le sirviera de cuna. Ese sería el mejor homenaje a Eyzaguirre.

El libro de Eyzaguirre fue best seller durante varias semanas. En sus páginas además de recetas probadas y exquisitas, aparecen recuerdos, anécdotas y datos que serán indispensables cuando se escriba la petite histoire del arte culinario chileno.

En cierto modo, el ilustre cocinero que ha muerto, emuló a Brillat Savarin, en otro tiempo y en otro país; en este Chile que tiene todo para llenar de exquisitos una mesa de doble ancho, y que sólo necesita para ello coatar con una media docena de Eyzaguirres, dispuestos a dar la más hermosa y sabrosa de las batallas.

Quintín Quintas.

el Sur, Concepción, 1-11-1984 p. 3.

2648

450 451 000

Eyzaguirre [artículo] Quintín Quintas.

Libros y documentos

AUTORÍA

Quintín Quintas

FECHA DE PUBLICACIÓN

1987

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Eyzaguirre [artículo] Quintín Quintas.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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