

Chile gastronómico enfoca Lafourcade:

La cocina de los pueblos es un rasgo de su cultura

667.551

Entre los participantes del Congreso Nacional de Hotelería y Gastronomía en Puerto Montt figura el reputado escritor chileno Enrique Lafourcade, autor de excelentes novelas y de artículos notables por su originalidad.

Mi interés por la gastronomía —señala— data de muchos años. Fui siempre aficionado a cocinar y poseo algún conocimiento teórico de la historia de la gastronomía.

Tengo unas cincuenta obras que versan sobre esta materia. No hay tampoco contradicción entre las actividades intelectuales y la cocina. La forma de preparar los alimentos es parte de la herencia cultural de cada pueblo y refleja rasgos y características que vienen de muy hondo. ¿Cómo no ha de ser fascinante —además— saber qué comía Luis XIV o cual era el origen de los desórdenes gástricos que afligían a Napoleón?

Hay una vinculación entre la cultura y la cocina de los pueblos que nos enseñan mucho sobre sus aficiones y modos de ver la realidad. Leyendo sobre la materia se encuentran detalles muy curiosos. Tenemos así que el famoso queso "camembert" no es otro que el queso azul asturiano que consumían en su camino los peregrinos a Santiago de Compostela. Rastreando el origen de la lavada asturiana —para citar otro caso— nos lleva a la cassoulet francesa y más allá llegamos hasta la comida árabe donde un guiso muy semejante figura desde muy antiguo. Hoy se utilizan los porotos pallares en lugar de las habas, pero el resto de los ingredientes es el mismo.

En nuestro país hay escasa cultura gastronómica y esta circunstancia revela tanto falta de imaginación como

carencia de refinamiento cultural. Somos gente tosca en la preparación de los menajes.

Cualquier audaz que junta unos pesos piensa que métese a restaurateur es cosa de coser y cantar. Abre un local, alquila de chef algún araucano con ínfulas de cocinero europeo, pone a su establecimiento un nombre de fantasía y ya piensa haber descubierto los secretos de la cocina. Por supuesto resulta un desastre y luego viene y se queja porque se le califica como meneca. Si supieran las reacciones de suprema indignación de los propietarios de restaurantes de calidad en Santiago, que pensaban estar a la altura de establecimientos de renombre, si se les asigna la modesta categoría de restaurantes de barrio. Muchos merecen el nombre de figón con su comida indigerible.

Los restaurantes chilenos son casi todos poco recomendables. Sus precios son astronómicos y también lo son sus platos. El Suplemento Gastronómico de los viernes de "El Mercurio" en el que actúo como editor ha significado una verdadera revolución culinaria en Chile, luchamos contra el engaño. Se nos ofrecen postas sujetas a la acción de algún ahlandador químico y se le sirve como filete. O bien, se nos quiere hacer pasar la merluza por congrio. Y quiero hacer constar además un vicio muy difundido: guardar las sobras de comida y mantener fuentes con arroz o papas para uso posterior.

Lafourcade no tiene objeción en señalar estas deficiencias y no niega que los rezagos pueden extenderse a todo el país, incluyendo por cierto esta zona.

El Hlanqui hue, Puerto Montt, 7-XII-1980 p. 10.

La cocina de los pueblos es un rasgo de su cultura. [artículo]

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

1980

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La cocina de los pueblos es un rasgo de su cultura. [artículo]

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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