

Lo que Misia Olga No Dijo...

MARCO una época. Una de actualidad en esas, de experimentación afrancesada, de recetas que se preparaban en tres días y que comenzaban con "se degüella el pavo y se recoge la sangre en un recipiente".

"La Buena Mesa" no tardó en convertirse en hito de la evolución gastronómica, las abuelas se valían las recetas de memoria y se las dejaban a sus hijas y nietas, como herencia.

Además, sirvió de plataforma para las más bellas ilustraciones blancas en marfil existentes.

"Cada vez que alguien me hace probar una receta 'buena, excepcional, creativa y conservada' llega larve por varias generaciones", ya desmenu. Y nunca me equivoco: es cocinera de La Buena Mesa", cuenta Rosario Valdés, quien ha pasado todo de diez años imbuída de esta obra, adelantada por todos sus perfiles a la historia.

De todas maneras, el libro nació predominantemente a la personalidad, valiente de la mano de quien salió. Se empezó bajo su misma estrella, Olga Budge Zañartu, elegante, bellísima, es recordada como una de las más refinadas aristócratas de la época. Casada con Agustín Edwards Mac Chure, que ya a los 22 años era diputado, realizó la carrera pública de su marido con brillantes recepciones, aquí y en el extranjero. Y probablemente de los años que pasó afuera nació en ella esa valoración de la cocina chilena, que la llevó a recorrer, a nivel de gourmet, diversas platos-crisol.

"Cuando yo misma me fui del país, lo primero que oí en la radio fue 'La Buena Mesa', revista la editora del centro de cocina de Revista Paula. 'Es que la cocina es parte de la vida de uno y en este libro está todo lo que viene. La mayoría de los diplomáticos 'siguen el...'

"La Buena Mesa recoge un poco de todas las recetas del mundo, además de la nuestra, y está muy marcada por los años locos—los treinta—, en la extravagancia de ciertas recetas, en los títulos fantásticos, 'desconcertantes' de platos, postres y tragos, que parecen novelas de películas y novelas de la época. Esta fabulación literaria vuelve al libro muy hermoso, pero solo los distinguidos miembros de las Edwards Budge, que eran quienes probaban y aprobaban las recetas, podían saber qué diablos eran las 'Surprise', 'Negresse Blanche', 'Comelia', 'Vie en Rose', 'Chantecrier', 'Duchamp' o el 'Bull Dog'.

ABRIR LA BUENA MESA

Volverse estas recetas accesibles a los mortales comunes, sin alterar su contenido, fue lo que más dolores de cabeza dio a Rosario Valdés. "Fue como un proyecto de titán". La edición cuidadosa de cada una de las recetas y la creación de un índice según el ingrediente dominante y los secundarios, era imprescindible. En el trabajo de las expertas en conservación de la Universidad Católica, tal era su complejidad.

El índice o índice de un libro de cocina radica en su índice. Eso es lo que abre o cierra la obra; revela estas especialidades, cuyas bases se encuentran las tras en la sangre, profundizadas luego

● A 63 años de la primera edición de "La Buena Mesa", el libro de referencia en la cocina de nuestras abuelas, acaba de publicarse una versión actualizada de este ambicioso y suculento "tratado", escrito por Olga Budge de Edwards. Para adaptar sus 3.714 recetas al mundo de hoy fue necesario agregarle un tomo introductorio, preparado durante largos años por Rosario Valdés, editora del centro de cocina de Revista Paula.



"LA COMELIA. En parte de la vida de uno y en otro. Como está todo lo que viene", dice Rosario Valdés, editora del Centro de Cocina de Revista Paula, quien adaptó "La Buena Mesa" al mundo de hoy.

con estafas en La Cordon Rosa y Londres.

Sin embargo, a medida que avanzaba en su fascinante y exhaustivo trabajo, se dio cuenta que "La Buena Mesa" estaba dirigida a cocineros iniciados; por lo tanto fue necesario crear un tomo introductorio para explicar "lo que misia Olga no dijo". El resultado constituyó una obra práctica y atractiva, que con 1.124 fotos va explicando paso a paso, las técnicas clásicas de cada arte, siguiendo las capitales del libro original.

No eliminaron aspectos que hoy parecen fuera de contexto, como las instrucciones para mortear y torcerle el pescado a un ave, "por resacasiones, por fidelidad a esta gran obra" y porque refleja ese pasado que se fue. "Mi hija hoy no sabe ni que un pavo tiene plumas", agrega Rosario, riendo.

Otro de los méritos de la rigurosa labor de Olga Budge es que su libro incluyó por primera vez medidas exactas y proporciones claras de los ingredientes. Antes, eso era muy vago o se calculaba respecto al valor de un producto: una receta podía decir:

"Dentro diez pesos de pasta...". Desde el primer tomo, Rosario Valdés afirma que su fuerte radica en las guías y especificaciones "materiales" por "misia Olga". Algunas de ellas se transformaron en clásicos, como el coctail "Comelia". También le asigna un valor considerable al contenido original de los platos, en los que entonces, solían haber a poco hoy más de veinte.

Con sentido de época, en un país casi periodístico de esos años de euforia pero también de grandes crisis económicas, "La Buena Mesa" parece conjugar el lujo y la modestia, como revela el prólogo—que resurre magistralmente los libros históricos de la gastronomía universal—, escrito por el propio Agustín Edwards Mac Chure: "No son recetas de guiso extravagantes y confusas las que aparecen en estas páginas, sino combinaciones de productos animales y vegetales que la generosa tierra de Chile ofrece en abundancia, y se encuentran a precios asequibles en nuestros mercados de abastos, o en nuestras huertas o en nuestras playas o riberas, de manera que su aroma y su sabor se armonizan para regalar los sentidos del paladar y del olfato, que tan pronto parecieran faltar".

PAVO A LA CAMPESINA (16 personas)

Ingredientes:
1 pavo vivo de 4-6 kg., sal y pimienta.
Para el adobo: vinagre, orégano, perejil picado.
Para el relleno: 8 ceds. de mantecaquilla, 1 cebolla picada fina, 1 "bouquet garni". El índice especifica: ramos de hierbas empastados, mentadillo de perejil, limón y laurel... 1 pan remojado en caldo de ave, hojas de lechuga.

Preparación: Se degüella el pavo y se recoge la sangre en un recipiente. Se cortan de las patas, se desmenuza el deshuesado, hasta que elimine toda la sangre, se congelan en el recipiente, luego se desmenuza y se destapa reservando el líquido y el corazon. Se lava y se freía con bastante sal, se deja reposar hasta el día siguiente en que se lava para quitar la sal.

Preparación del adobo: en un recipiente, se mezclan la sal, pimienta, vinagre, orégano y perejil; se frota el pavo con este adobo y se deja



OLGA BUDGE ZAÑARTU: elegante y bellísima, es recordada como una de las más refinadas aristócratas de la sociedad chilena de los años '30. Casada con Agustín Edwards Mac Chure, que ya a los 22 años era diputado, realizó la carrera pública de su marido con brillantes recepciones. De esa época nació en 1934 "La Buena Mesa".



AL "SURPRISE" O flaco de carne se puede acompañar de crema de vainilla o se sirve sola.

se retira del fuego y se sirve.
En una fuente de grapa o de barro, se arma el guiso. Se cubre el fondo con el coctail y se reservan, encima se coloca la mezcla de tomate y choco. Se espesona con queso rallado y se cubre la superficie con papas paja a la olla. Reservar. En un bol pequeño se hacen los huevos con la crema y se cubre el guiso con la mezcla. Se cocina en un horno a temperatura alta, hasta dorar. Servir caliente.

"SURPRISE" (PLAN DE CLARAS) (4 personas)

Ingredientes:
2 1/2 tazas (300 gr) de azúcar, 5 claras de huevo, crema de vainilla (opcional): 3 yemas, 1 taza (30 gr) de azúcar, 1 taza de leche, extracto de vainilla.

Preparación: Preparar un caramelo con 1 taza de azúcar y acaramelar en molde de flan. Con el resto del azúcar, preparar un almibar de peso. Batir las claras a nieve y agregarles de a poco el almibar. Verter el merengue al molde acaramelado. Colocar el molde a bañomaria y cocinar en un horno a temperatura media 20 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar a una fuente de servir. Se sirve, acompañado con crema de vainilla. Para prepararla se hacen en un bol 3 yemas con 1/4 taza (30 gr) de azúcar hasta que estén palidas. En una olla hervir 1 taza de leche. Retirar del fuego y agregar de a poco las yemas, revolviendo constantemente. Volver la mezcla al fuego y calentar, día que hervir, hasta que espese levemente y cubra la chuchara con una película fina. Retirar del fuego y agregar extracto de vainilla a gusto.

Marilú Ortiz de Rozas

reponiendo unas horas.

Para preparar el relleno: se calienta en una sartén a fuego medio 2 ceds. de mantecaquilla y se fría la cebolla; se añade el "bouquet garni", se agita reservando a temperatura del pavo picado. Se cocina a fuego bajo unos minutos y se agrega el pan remojado; se sazona. Se rellena el pavo con la mezcla y se cose la cantidad con un hilo. Se cocina el pavo en una paellera, se rocía con 8 ceds. de mantecaquilla derretida y se cubre la piel con hojas de lechuga.

Se cocina el pavo en un horno a temperatura media—20 minutos por kilo de peso—, recubriéndolo a menudo con el líquido de cocción. Una vez cocido se deja reposar unos minutos antes de trincar. Se sirve cortado con el relleno.

COCOA YITTO COGNELLA (4-6 personas)

Ingredientes:
150 gr de chocolate amargo, 1/2 taza de

vinagre, 4 ceds. de mantecaquilla, 2 cebollas picadas finas, 6 tomates pelados, 8 semillas y pimienta, 5 chuchos frescos, rallados o 2 tazas de choclos en grapa limados con beater, sal y pimienta, queso parmesano rallado para espolvorear; 300 gr de papas, paja o hilo, fritas; 2 huevos, 1/2 taza de crema líquida.

Preparación: La noche anterior se remoja el chocolate en 1 litro de agua con vinagre. Al día siguiente se hierve en la misma agua de remojo, 30 minutos; se cuela y se pisa fino. Se cocina en una fuente de barro con la mitad de la mantecaquilla y se cocina en el horno a temperatura media hasta que esté seco y dorado. Se retira y se reserva.

En una olla se calienta el resto de la mantecaquilla y se fría la cebolla hasta que esté transparente; se agregan los tomates y choclos. Se cocina a fuego medio, revolviendo, de 10 a 15 minutos;



OSTIONES AL BORDO y espárragos Marzuotto, día de la ciudad de recetas que contiene La Buena Mesa.

Lo que misia Olga no dijo... [artículo] Marilú Ortiz de Rozas.

Libros y documentos

AUTORÍA

Ortiz de Rozas Ojeda, María de la Luz

FECHA DE PUBLICACIÓN

1997

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Lo que misia Olga no dijo... [artículo] Marilú Ortiz de Rozas.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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