



ESTEBAN CABEZAS

GASTRONOMÍA | Viajes y recetas:

Cocinando con Cook

Los extensos viajes del capitán James Cook sirven para que la sicóloga chilena Juana Barriá arme un libro pleno de sabor y ajeno al escurbuto.

Si la investigación de los antropólogos de un maso australiano llega a falta térmica, por lo menos un hueso de su mundo está ubicable: convertido en punta de flecha. Respecto a su historia, sus diarios dan cuenta de sus dos viajes y un tercero (inconcluso) a lo ancho del globo terráqueo. Sus respectivos misioneros observan el tránsito de Venus por delante del Sol, para determinar la distancia entre la Tierra y el astro; descubrir tierras ignotas del hemisferio austral y encontrar un paso entre el Atlántico y el Pacífico por el extremo norte, asunto en el que Vitus Bering ya les había ganado (y hace rato, en 1728).

De la primera circumnavegación llegan casi todos a salvo. Hasta una calca que ya había hecho la proeza antes, con Wallis en 1776, y que servía para conseguir la "fruta de borch", necesaria para el té. Antes de arribar habían pasado por Madeta, Río de Janeiro, Tierra del Fuego, Tahití, Nueva Zelanda y otros lugares. En las anotaciones de Cook queda constancia de su preocupación por la higiene de los tripulantes y la obligación que imponía de comer fruta cada vez que fuera posible. Sobre su desabrida cura contra el escurbuto, el marino hace gala de gran astucia: "Al principio los tripulantes no querían comer el repollo fermentado, hasta que puse en práctica un método que nunca falla con los marineros, que consiste en cocinarla cada día y serviría en la mesa del comandante, permitiendo probarla a todos los oficiales y dejando a los marineros la libertad de comer todo lo que quisieran o de no seguirla probara. Después de solo una semana tuve que asignar una ración a cada uno".

Aparte de dar cuenta de las bondades generales cada Navidad, Cook deja constancia de los hábitos alimenticios de los burgueses ("viven principalmente de mariscos"), de la evolucionista del árbol del pan en Tahití ("se puede decir que sobre esta población no pesa la mal-



COOK.— En esta retrato de hace 210 años se ve al capitán James Cook, no sólo explorador de tierras ignotas, sino también un gran depositario de sabores exóticos.

dición de nuestros antepasados; no se puede decir que gusten el pan con el sudor de su frente") y de la existencia y el buen sabor del canguro. También se sorprende de los hábitos de cocinar tabacanos, sobre todo los

pequeños grandes". Si se quiere ver al Cook cocinero, nos regala con una receta para el apio silvestre: "Se ordenado hervirlo con harina de avena y dados de caldo concentrado (...) es un alimento muy sano y óptimo para el escurbuto". Frente a esta joya estruena de la culinaria, en mejor remisión a las recetas que intercala Juana Barriá, merca histórica pero más apertinas.

Los bautizos culinarios

En su segundo viaje (1772-1775) Cook y sus hombres pasaron mucho frío, por acercarse a los territorios que debían explorar. Para esos momentos se repartía una mayor porción de ron, o de cerveza hecha con lo que encontraron en el camino, como cuba de azúcar. El ron también servía para mezclarlo con el agua ya intemorable de a bordo, en una mezcla caliente llamada "progg", de ahí el andar "proggg". Respecto a la despesa, al repollo se usó la mermada de caudalía, sin olvidar la locomotora "galleta". Para comprender su resistencia, es cosa de leer cómo mastican y sacaban los pedacitos rescatables cada vez que tocaban tierra firme, para luego volver a subirlos a bordo.

Tanto en esta travesía como en la tercera y última, el capitán bautizó culturalmente a algunos de sus barcos. Un sitio en el que cazaron 24 patos pasó a llamarse "Cala del pato". Una semana después, y también en Nueva Zelanda, "unas escuadras gambas a la orilla de un jardín machuelo y a la sombra de los árboles" ameritaron el bautizo de "Cala del almuerzo". Años después, y en honor del Ministro de marina, nombró a un hasta entonces desconocido archipiélago como Islas Sandwich, en homenaje a quien también inventó el empujador, para no tener que levantarse durante sus juegos de cartas.

Nuevamente en Tahití (donde Cook tenía que hacer de todo para evitar deserciones, esta vez fueron cerdos completos los que excitaban los nativos en los hogos bajo tierra. En esta última travesía (1776-1780) el capitán fue degustando sus últimos platos, como una empujada de salmón en América del norte, hasta que su paso por Hawái terminó trágicamente. Una teoría de por qué estos nativos cambiaron de gusto, ya que fueron gentiles al comienzo con Cook y muy hostiles cuando el esplanado debió retornar una bienvenida, es consiguada por Barriá, al pensar la hospitalidad les comensó a salir cara a los locales y los invitados nunca se iban, por lo que al verlos volver, atacaron. Un precio un poco caro, por lo menos para James Cook y cuatro de sus hombres, sólo por caer de paracaídas en la isla de Hawái.

Si se quiere ver al Cook cocinero, nos regala con una receta para el apio silvestre: "Se ordenado hervirlo con harina de avena y dados de caldo concentrado (...) es un alimento muy sano y óptimo para el escurbuto".

apertinas. Fue gracias a su perla que ninguno de sus hombres murió de escurbuto, y todo por su empeño en que comieran repollo fermentado, la joya de su botapero contra el "mal del marino". De todas formas y sin sustituirlo, la chilena Juana Barriá tomó los diarios del capitán y trató de entre ellos toda clase de citas relativas al comer y al beber. Sumando a este rasero una serie de recetas algunas de la época, otras tantas de la actualidad, estructuró el libro "Los itinerarios gastronómicos del capitán Cook". El resultado de su afán la hizo finalista en el concurso hispano de literatura gastronómica Serú Bevi. Y también la llevó a ser publicada, con un título que se suma a su canchales de libros contados en el comer.



FICHA |
JUANA BARRIÁ
"Los Itinerarios Gastronómicos del Capitán Cook"
Editorial RBA, Barcelona, 2002.
187 páginas.

Cocinando Cook

Cook nació cerca de Yorkshire en 1728 y terminó sus días en una travesía contra los hawaianos en 1779.

El repollo mágico

James Cook fue un adelantado para su época, porque recién veinte años después de su muerte la marina británica hace obligatorio el uso de zumo de limón en su flota. Antes, los remedios para combatir el escurbuto eran materia del saber popular y un conocimiento fruto del ensayo-error a bordo. En su caso, el repollo (o) fermentado era fuente de la vitamina C necesaria para sus hombres. Para la receta histórica, adaptada por Juana Barriá, se requiere un kilo de repollo fermentado, una cebolla picada, una manzana picada fina, dos clases de arroz, dos vasos de caldo o agua, media cucharadita de azúcar y aceite (en la época se usaba manteca de cerdo o de vaca). Se reboja la cebolla en el aceite, se añade el repollo fer-

mentado lavado y escurrido. Se incorpora la manzana, el caldo, el azúcar, una pizca de sal y un vaso de caldo. Se deja hervir a fuego lento y con la olla tapada una hora. Durante la cocción se va añadiendo el otro vaso de líquido. Al final de la cocción debe haberse evaporado casi todo el líquido. Pruebelo y a lo mejor aprisa como el capitán Cook sobre su beneficio col, "nunca será suficientemente recomendable".



LA RECETA |

Cocinando con Cook [artículo] Esteban Cabezas.

Libros y documentos

AUTORÍA

Cabezas, Esteban

FECHA DE PUBLICACIÓN

2003

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Cocinando con Cook [artículo] Esteban Cabezas. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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