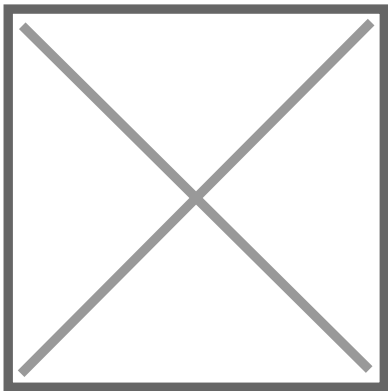




Escritoras del Sabor

Tras la Buena Mesa, que formó escuela en Chile — y de la cual existe una recopilación recientemente realizada por la revista "Papel" en forma de folios — nosotros han sido los libros de cocina publicados en el país, debidos enteramente a aficionados, instituciones de caridad, sus escuelas extracurriculares, reuniones sus recetas en volúmenes que, según se dice, son siempre un éxito de librería.

De ellos hay tres claramente dedicados a las profesoras del pueblo. Pensando cuántos con sus autoras, cuántos cuántos los motivos y razones que las llevaron a embarrancar en la aventura de editar un libro.

PIZZA ES CUPUL

Marta Longueira confiesa humildemente que la cocina no es su fuerte. "Es que siempre he tenido buenas cocinas, pero esta año se me enfermó y me las arreglé con "Coma bien y vívete contento". En realidad me sirvió muchísimo".

La recomendación viene de cerca, porque ese libro aparece al libro del cual se edita. "Una institución de caridad me pidió que ayudara a su política, yo encuentro hombre tener que pedirle plata a los gremios, me molestó la misma tener que hacerlos con un marido, a pesar de que es muy querido, prefiero después papasitas". Un día que estaba en la pajarera leí en una revista que los platos sencillos que son buenos son las novelas y los de cocina. Y eso me dio la idea".

— Yo lo hice en serio, pedí recetas a todo el mundo, a mis amigas las amigas en la calle para pedirles cosas sencillas. Y durante un año cada receta se probó en mi casa, comimos sus papas en esa época. Claro que fue necesario trasladar papas y patatas en latas y embalarlas. Porque la papa la idea, nunca he tenido.

El libro se transformó en realidad, con prólogo de Elena Sandoz y un prólogo de Celia, así como además datos sobre la presentación de la mesa

y ubicación de personas de etiqueta, para lo cual María se asesoró con una de sus amigas. La sexta edición está en estos momentos en la prensa y muchas recetas del libro se transformaron en recetas de la autora y su familia.

DOCE EDICIONES

Trabajando en publicaciones como asistencia social, Mariana Bravo captó el interés que había en los centros de madres por aprender a cocinar. "En las escuelas públicas enseñaba a las niñas cosas poco prácticas, mientras, las chicas. Yo empecé a hacer clases que tuvieron un éxito tremendo, así hasta los niños, que aprendieron a comer cosas que antes no probaban por estar mal preparadas, como la papa por ejemplo, que se la daban en trozo".

Las clases sin embargo, crearon un problema a Mariana, quien tenía que pasar horas sentada en la máquina, escribiendo las recetas para sus estudiantes alumnos. Uno estimaba la idea del libro, pero ella se resistía. Convencida al fin, hizo una primera edición: una parte de ella, realizada con papel regalado por la Papelería las las papelerías de Gabriela Fabre, presidenta de los Centros de Cultura y Trabajo, se repartió gratuitamente en poblaciones. El resto se vendió como pan caliente.

La Cocina Popular cambió ya su duodécima edición. Mariana Bravo la mandó a hacer en la editorial Universitaria, nota propia a los libros y los vende.

En la redacción de su libro Mariana se preocupó especialmente de rastrear algunos términos culinarios, "porque me gusta hablar en mi idioma". Cada edición ha ido incrementándose con agregados especiales, que incluyen hasta el aprovechamiento de la proteína de soja —que mejora el aspecto de la comida al añadir su sabor— recetas especiales para enfermos celíacos. La señora Lucía Alvarado



"COMA BIEN Y VIVA CONTENTO" no es el único libro de Mariana Bravo.

de Pinochet editó a la autora un extracto del libro con especial énfasis en el capítulo referente a los grupos de alimentos, del cual se hicieron unos 100 ejemplares repartidos por CEMA a sus afiliadas.

EN LA CASA DE FONDOS

Dalia Casali fue aficionada a los dulces desde chiquita. A los 16 años se iba a la cocina a hacer pasteles, pero reconoce que era más lo que estaba porque en su casa no había mucho control. "Mi marido resultó desobediente para la cocina, le daba lo mismo lo que comía. Cuando quise sola mis amigas empezaron a pedirme que les diera clases, porque les gustaban las cosas que yo hacía".

Un reducido grupo de 6 a 7 personas fue el inicio de lo que hoy son las más conocidas clases de cocina del país. Sus asistentes (alumnos y maestros) asisten y donan ampliamente las pertenencias culinarias de Dalia Casali



"LA COCINA POPULAR" me ha servido para aconsejar a las estudiantes a la cocina y para en compañía de la vejez", cuenta Mariana Bravo.

quien, a su vez, se preocupó en perfeccionar en un rápido curso en Buenos Aires. "Pero más aprendí de la familia que no el curso".

El libro surgió también a raíz de las clases de alumnos y amadoras, donadas por décadas en realidad, pensando cada receta hecha 3 y 4 veces.

— Por eso resultan, porque son recetas. Todo lo que aparece en mi libro es lo que he hecho con confianza porque me he hecho.

El libro, denominado de "Las Recetas de Dalia Casali", es que ahora no se puede encontrar. Agotadas ya



DALIA CASALI CON SU libro, el último ejemplar que le quedó y que guardó en la caja de fondos.

tres ediciones, la autora no ha vuelto a imprimirlo por su estado crítico. "Me queda un solo ejemplar que uso para las clases, pero lo guardo en la caja de fondos. El año pasado vino una señora de los Estados Unidos a comprarme uno, ella lo tenía y lo había perdido, le entregué el otro que quedaba, regalándole a pedido de ella. No quiero hacer el libro en papel más barato, porque disminuiría, tengo aún un cuadernillo de pastelería, que vendí cada más que a mis alumnos".

Porque Dalia Casali continúa con sus clases, siempre innovando, siempre buscando. "El programa actual es rico y fino, pero no está, me ha dado cuenta que nadie quiere a hacer de sus cosas los platos demandados cotidianos. Y luego me viene un curso especial de comida rápida, especial para mujeres que trabajan y que sólo tienen un rato para cocinar".

Con la experiencia que la caracteriza, seguramente Dalia Casali debe experimentar ahora las recetas de sus cursos, pero en su caso, así sus alumnos sabrán exactamente el tiempo necesario para cada una de las delicatessen que quieren preparar.

Escritores del sabor [artículo] Ignacio Valente.

Libros y documentos

AUTORÍA

Valente, Ignacio, 1936-

FECHA DE PUBLICACIÓN

1981

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Escritores del sabor [artículo] Ignacio Valente. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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