

(Sept. 'nikon)

La cocina de Carlos Monge

SOLEDAD MARTÍNEZ

Con motivo de esta publicación espectacular se ha recordado la personalidad generosa y cordial de ese cocinero con mil aventuras, anécdotas y genialidades. Soy testigo privilegiada de sus cualidades y su trayectoria desde que lo conocí en 1982, a su regreso al país, pero antes que destacarlas una vez más creo conveniente mostrar el por qué de su influencia culinaria. Para cualquiera que haya conocido a Carlos Monge, gran improvisador y capaz de redactar sus recetas, es admirable la tarea cumplida por Alexandra Edwards y Sebastián Gray al recopilar más de 300 de ellos recurriendo a revistas, recortes y anotaciones, y presentarlos junto a las fotografías que acentúan la variedad de experiencias e intereses de Carlos. Yo quiero señalar cómo su aporte de las técnicas, las especias y numerosos platos rescatados, pero sobre todo de la esencia de la cocina oriental, su exot-



vidad y su valoración hace largo más de veinte años de los productos nativos hoy de moda contribuyeron a transformar la gastronomía chilena. Aquí van unos pocos ejemplos significativos: locos con leche de coco, salsa de pescado tailandés, ceción, raíz de cilantro, limón de Pica y ají verde; cazuela de ave con los ingredientes tradicionales salvo chorro para cocktail, más leche de coco, jengibre, pasta oriental de camarones, dientes de dragón y hierbas; pierna de cordero con merquén, canela, macis, piñones de

araucaria y sopillo o burgos condido con papaya, coco, jengibre, curry y canela. O bien otras creaciones originales sobre la base de ingredientes típicos poco utilizados: chopan de diablitos, pollitos de grano con quinua y lentejas; ensalada de endibias y berros con flores de judía, pensamientos y espada de galán; tempura de lucio, cohuayán, uña, machas, pejerreyes, alcachofa, salsa y salsa de ají verde; mermosa de ají cacho de cabra con membrillo. Cuando él, aún muy joven, murió hace cuatro años, sus innovaciones habían ya consolidado el profundo cambio que provocaron y que, por cierto, no se limitó a lo que he señalado, porque fue también un perfeccionista en el trabajo profesional de los chefs, un maestro acogedor para los principiantes y, sobre todo, un gozador de la comida y de la amistad y un espíritu lúdico. Por todo ello, "La cocina de Carlos Monge" en Ediciones B brinda un especial agrado estético y confirma la validez actual de sus creaciones. ■

La cocina de Carlos Monge [artículo] Soledad Marínez

Libros y documentos

AUTORÍA

Martínez, Soledad

FECHA DE PUBLICACIÓN

2005

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La cocina de Carlos Monge [artículo] Soledad Marínez

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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