





La vida a mordiscos

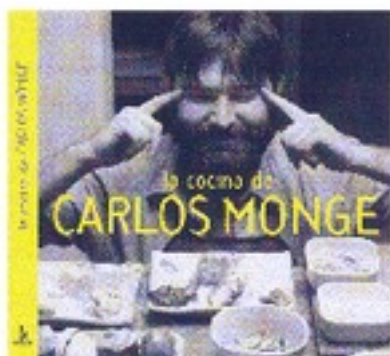
Casi del mismo modo saliendo este proceso libro sobre la cocina de Baltasar Carlos Monge, un innovador en nuevas gastronomía cuyo aporte fue decisivo en lo que hoy se come en Chile. Lo entendido es que, más que una colección de recetas más o menos, a través de sus textos y fotos entrega una visión más íntima de cómo funcionó este mundo adorable.

Tuvo la suerte de conocer a Carlos cuando yo trabajaba en la versión nacional de la revista francesa *Elle*, y él llegó a colaborar en la sección gourmet. Su figura, de eso, con esos ojos pecorales que bailaban detrás de la chusquilla de nariz, conquistó a todo el equipo en dos minutos. Siempre tenía los mejores platos, las verdaderas joyas, las recetas originales y fieles, los productos extraños. Por el rapimbo, por ejemplo, del restaurant indio Majestic, cuando todavía nadie lo conocía. Simpático, sensible y boquiabierto, Carlos era un personaje de la vida. Para poder comer con los ojos, con la boca, con el alma, todo lo que estaba en frente. Por eso también era un viajero incansable, y recuerdo muy bien cómo viajaba de un lado a otro y después ofrecía sus artículos en las revistas en las que colaboraba. A mí me tocaba editar sus textos y decirle que la ortografía no era su fuerte, pero en sus textos se garantizaba y viajes lograba transmitir la textura de sabores y lugares, los olores, el aire que se respiraba. De hecho, permitieron mis viajes como uno de los colaboradores de la revista a Florianópolis, desconocido entonces, a partir de un artículo del jardín y de toda su entusiasmo.

La cocina de Carlos Monge, de Alejandra Liberman y Sebastián Gray, publicado por Ediciones B, es una preciosa edición que incluye foto de platos de Carlos en sus viajes y en su casa de Zapallar, un texto biográfico y citas de gente que lo conoció y amó de sus docenas como cocinero, amigo y amigo. También hay artículos de prensa, críticas a sus restaurantes, y por supuesto, recetas, muchos recetas. Estas se recopilaban de manuscritos, notas, entrevistas, periódicos y revistas, libros, cursos de cocina y programas de televisión.

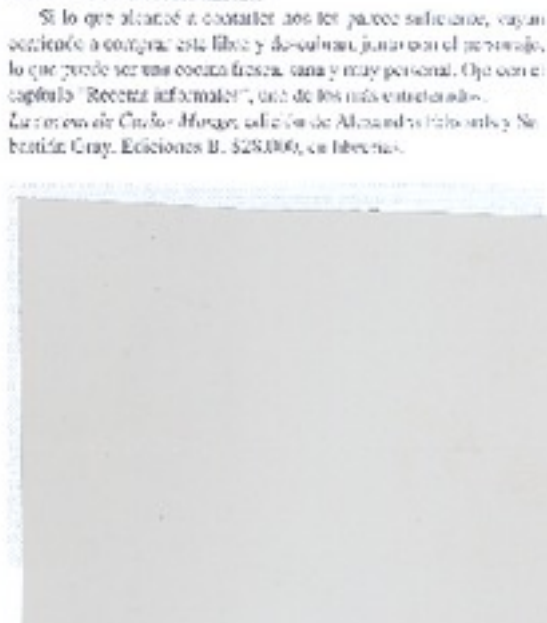
Para qué quedarnos cuando hablamos de Carlos Monge? Que tiene de innovador? Depende de la época en que Baltasar Carlos Monge Sánchez (1934-2000), aparte de un gran simpático, fue un innovador. Hijo de Luis, músico y director, y de Josefina, desde su infancia por su creatividad más que por su inclinación a cocinar. La familia vivió en Santiago pero por sus variaciones en un campo en Trilón y en Punta Prieta, al lado de Zapallar. A los 17 años se ocupó a Lima y después a los 20 años en Chile. Luego estuvo en Río y después aplanó casi el mundo entero. Sin duda que en todos esos viajes fue captando las distintas influencias que después aparecerían en sus platos.

Las originales recetas de Carlos Monge, el desaparecido y querido cocinero chileno, ya están disponibles en un nuevo libro. Lo mejor es que, aparte de cebollas y jengibre, podemos conocer un poco más al personaje detrás de las sartenes. **POR PILAR HURTADO**



Acostumbrado en el trato de la cocina, no tenía estrómbos en mezclar ingredientes (ensalada de pollo con leche de coco, ensaladas con patatas de arracama, pickles de pepinillos con salsas de maní y coque) ni trasladar técnicas de un lado a otro. En 1977 se instaló en Amsterdam y comenzó a trabajar como chef en un restaurant. Poco después abrió su propio local, *Punta Verde*, un restaurante internacional. En 1980 volvió a radicarse en Chile y abrió el *Baltasar* en el Bosque Norte, donde no había más, ningún otro local. Después vendió la madama a Av. Las Condes, donde posteriormente pasó la cocina a Sergio y el negocio a Mario (después por un autómata joven Michela Klotz), con la primera experiencia en sushi por estos lares. Además tuvo un programa de TV e hizo crítica gastronómica. Con las manos en la masa era para intrínsecos y se refería a las ideas de él mismo: "de la no sé hacer porque, la misma a la cocina mundial, lógica, sencilla y sin pretensiones. El trabajo gastronómico es un trabajo". Así era, fue un pionero, se abrió primero que nadie con ingredientes como maicena, quinoa, linaza y todo lo que hoy aparece en la nueva cocina chilena.

Si lo que aludó a cocinar nos parece suficiente, vayan corriendo a comprar este libro y descubran, junto con el personaje, lo que puede ser una cocina fresca, sana y muy personal. Ojo con el capítulo "Recetas informativas", uno de los más entretenidos. *La cocina de Carlos Monge*, edición de Alejandra Liberman y Sebastián Gray. Ediciones B. \$28.000, en librerías.



La vida a mordiscos [artículo] Pilar Hurtado

AUTORÍA

Hurtado, Pilar

FECHA DE PUBLICACIÓN

2005

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La vida a mordiscos [artículo] Pilar Hurtado

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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