





Erase una vez una olla

Aparece una nueva versión de "Apuntes para la historia de la cocina chilena", libro agotado hace décadas y que revela, en forma amena, la historia de nuestra cocina.

POR PILAR HURTADO

Si es duda que es una de las ediciones más esperadas por los amantes de la lectura y de la buena vida: el libro *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, de Eugenio Pereira Salas, estaba agotado desde fines de los 70 y muchos nos habíamos quedado con las ganas. Yo, por ejemplo, lo leí en un pdf que bajé de internet y que había archivado en mi computador como material de consulta. Pero, por muy perfecto que eso sea, nada reemplaza a un objeto que se pueda tocar, oler, tocar y releer sin apuro ni súbitos ataques de pánico.

Esta nueva edición de los *Apuntes*, a cargo de la respetada Rosario Valdés (ex directora de la revista *Paula* y editora de la última versión de *La buena mesa*, de Olga Budge de Edwards), justifica con creces los años de espera. Porque los apuntes de Pereira en sí mismos, aunque muy desordenados, ahora fueron computados por Valdés con glosarios, índice y los textos de varias recetas citadas por el historiador.

¿Y qué se puede encontrar en este libro, cuál es su gracia? Más que un catastro de datos históricos, el autor busca establecer las raíces de nuestra alimentación, complementando la historia de la cocina con una parte de la historia social (como dice en la introducción la historiadora Carolina Solari). O bien, como afirma en su glosa principal Rupert de Noya, uno podría saber algo menos glorioso de la existencia de nuestros antepasados y enterarse de su parte *distinta*, ya que *hoy se les atribuye*, "¿cómo eran las fiestas de matrimonio que se celebraban? y, perteneciendo al género, qué comían y a qué hora?". Eso es justo lo que hace Eugenio Pereira, quien rescata de nuestra historia todo lo que podría parecer anecdótico con respecto a nuestra alimentación y lo recoge en sus *Apuntes*, configurando un verdadero retrato de nuestros antepasados. Uno más amable y cercano que aquel elaborado por tanta historia heroica.



Apuntes para la historia de la cocina chilena. Eugenio Pereira Salas. Edición de Rosario Valdés. Uqbar Editores, 2007. 200 pp. Encartonado, 2000.

El historiador parte explicando que la cocina chilena es producto de varias influencias, pero antes de entrar en materia revisa lo que los españoles encontraron al llegar. Después nos va mostrando lo que ellos trajeron e introdujeron, además se aclara el trigo, cuándo llegó la viña, el olivo, cómo eran los hornos, las molanderas y hasta los muebles del comedor. También, por supuesto, los usos en la mesa. Tanto está bien documentado y relatado en forma muy amena dando cuenta de un bazo de casi cuatro siglos, desde antes de la llegada de Pedro de Valdivia (llegado que para el historiador es un hito para traer las primeras bases de nuestra alimentación) hasta principios del siglo XX, con toda esa influencia francesa que había que incluir los menús fueran escritos en ese idioma.

¿Cuándo llegó la cerveza? ¿Quién hacía los mejores picares? ¿Cuál fue el primer restaurant, quién el primer chef? (Y los más ricos dioses de Santiago? ¿Qué se comía en un banquete? ¿Qué se tomaba? Estas y otras muchas preguntas son respondidas con gracia en el texto, que en esta nueva edición viene acompañado de muchas recetas que lo enriquecen y lo "cociniza" para quien quiera preparar y probar esos viejos manjares. Al entrar en este texto, Pereira va mostrando la evolución de nuestra historia gastronómica y también nos revela un poco cómo se usaban, así como también que —a pesar de todo lo que se le ha vapuleado— nuestra cocina es muy rica, interesante y llena de potencialidades para seguirse desarrollando.

Premios a lo mejor

Como ya es tradicional, a fines del mes pasado el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile entregó sus premios a lo mejor del año 2006. Algunos de los ganadores fueron el chef Carlos Meyer, del restaurant Europeo, con el premio Rosita Robiniovich, el más importante galardón; Tomás Olivera del Ritz, chef revelación 2006; Pamela Fidalgo del Alma, chef del año 2006; Karla Bernot y su libro en alemán sobre cocina chilena, premio a la mejor publicación gastronómica; Margaret Sook con *Vinos para todos*, de Origo Ediciones, premio a la mejor publicación enológica; Ignacio Reinhard, de Vitis Cochea y Toro, premio a la trayectoria vitivinícola; y Matías Rivera, de Vitis Cochea Merul, premio a enólogo del año.

Érase una vez una olla [artículo] Pilar Hurtado.

AUTORÍA

Hurtado, Pilar

FECHA DE PUBLICACIÓN

2007

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Érase una vez una olla [artículo] Pilar Hurtado.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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