

MENU

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

Sin duda que es una de las reediciones más esperadas por los amantes de la lectura y de la buena vida: el libro *"Apuntes para la historia de la cocina chilena"*, de Emilio Ferreira Salas, estaba agotado desde finales 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 mis computadores como material de consulta. Pero, por mayúscula que sea, nada recomplazó a su objeto que se pueda tocar, olor, manejar y relajarse sin apuro ni sibíos ataques de presión.

Esa nueva edición de los *Apuntes*, a cargo de la respetada Rosario Valdés (ex directora de la revista *Paula Cocina y Cultura* de la última versión de *La buena mesa*, de Olga Budge de Ediciones) justifica con creces los años de espera. Porque los apuntes de Ferreira en sí mismos, aunque muy concisos, ahora fueron complementados por Valdés con glossarios, índice y los textos de varias revistas citadas por el historiador.

Y aquí se pone interesante en este libro, casi en su gracia! Más que en catálogo de datos históricos, el autor busca establecer los roles de nuestra alimentación, comprendiendo la historia de la cocina como una parte de la historia social. Ferreira dice en la introducción la hispanohablante Carlina Saleda, D'Vila, cuando trasciende su gabinete privado Ruper o de Nata, uno prudencial y alegre interno gloriando de la existencia de nuestros antepasados y enternecido de su punto *futbolín*, ¡y qué hermoso! "¿y qué se comía en la fiesta de cumpleaños que se celebraba?" y, puzo: "el jamón, ¿qué comían y a qué hora?" Eso es justo lo que hace Ferreira Peraire, quien rescata de nuestra historia todo lo que podría parecer anecdótico con respecto a nuestra alimentación y lo recoge en sus *Apuntes*, configurando un valioso documento de nuestros antepasados. Una más amable y cercana que aquél elaborado por triste hacia la historia.



Apuntes para la historia de la cocina chilena. Rosario Valdés. Edición de Rosario Valdés, Última Edición, 2007. 200 pp. Encuadernación.

El historiador pone explicando que la cocina chilena es producto de varios influyentes, pero antes de entrar en materia revisa lo que los españoles encontraron al llegar. Después nos va mostrando lo que ellos trajeron e introdujeron, cómo se adaptaron el maíz, cuándo llegó la vino, el olivo, cómo eran los hornos, las cocinas y hasta los muebles del comedores. Terminó, por supuesto, los usos en la mesa. "Bajo este bien libraron y relatado su forma muy amena dando cuenta de un fondo de casi cuatro siglos", desde antes de la llegada de Pedro de Valdivia (llégalo que para el historiador es un hito pues lleva las más bajas bases de nuestra dimensión) hasta principios del siglo XX, con toda esa influencia francesa que haría que incluso los menús fueran escritos en ese idioma.

¿Cuál llegó la carne? ¿Quién hace los mejores picanterías? ¿Qué fue el primer restaurante, quién el primer chef? ¿Y los más ricos dulces de Santiago? ¿Qué se comía en un banquete? ¿Qué se comió? Estas y otras muchas preguntas son respondidas con gracia en el texto, que en esta nueva edición viene acompañado de muchos recetas que lo enriquecen y lo "actualizan" para quienes quieran preparar y probar esos viejos manjares. Al contrario de este texto, Ferreira ya muestra la evolución de nuestra historia gastronómica y también nos lleva un poco más allá, así como también que—a pesar de todo lo que se le ha vaejado— nuestra cocina va muy rica, variada y llena de potencialidades para seguirse desarrollando.

Premios a lo mejor

Como ya es tradicional, a fines del mes pasado el Círculo de Críticos Gastronómicos de Chile entregó sus premios a lo mejor del año 2006. Algunos de los ganadores fueron el chef Carlos Meyer, del restaurante Europeo, con el premio Rosita Robinovich; el más importante galardón; Tomás Olivera del Pitz, chef revelación 2006; Pamela Fidalgo del Alma, chef del año 2006; Karla Bernitt y su libro en el menú sobre cocinas chilenas, premio a la mejor publicación gastronómica; Margaret Stook con Vinos para todos, de Origo Ediciones, premio a la mejor publicación en enología; Ignacio Recabarren, de Viña Concha y Toro, premio a la trayectoria vitivinícola; y Matías Rivero, de Viña Cousiño Macul, premio a enólogo del año.

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](#)