



EUGENIO PEREIRA SALAS Y LA REEDICIÓN DE UN CLÁSICO:

La historia desconocida de la cocina criolla

¿Quiénes comían en la mesa de mantel largo durante la Colonia? ¿Y en la mesa del pellejo? ¿Cuál es la receta verdadera de las humitas, con el maíz cocido antes de ser envueltas o crudo al rellenarlas? ¿Cuándo en Chile comenzó a comerse el bistec a lo pobre? "Apuntes para la historia de la cocina chilena" —un ensayo clásico para los expertos de la cocina, pero poco conocido a nivel más popular— se acaba de reeditar bajo la dirección de Rosario Valdés.

Por KATIM GÁLVEZ.



Aunque Eugenio Pereira Salas es un nombre respetadísimo entre las élites chilenas estudiosas de nuestra historia cultural, para otros es, simplemente, "ese libro que no se suelta, porque Pereira es uno de los grandes 'padres' de la cocina chilena", que nos recuerda por qué comíamos empanadas, por qué comíamos con manjar blanco, por qué comíamos vino tinto y celebrábamos con uva de mami.

Rosario Valdés, la renombrada editora de cocina, la cocinera guatemalteca de la cocina criolla chilena, es quien una vez más resalta nuestra comida más tradicional. Luego de haber sido la responsable de "La Buena Mesa", esta vez se sumergió en la edición de "Apuntes para la historia de la cocina chilena", el ensayo que publicó Pereira Salas por primera vez en 1943, se reeditó en 1977 y ahora se renueva con la mirada de hoy, bajo el sello Uqbar.

Cuando ella vivió en Buenos Aires, hace unos años, un día recibió de regalo este libro que le sedujo de inmediato, pues de alguna forma le relataba la historia de Chile desde la mirada de la cocina. Sin embargo, el ensayo contenía algunas erratas

no erratas, por ejemplo, un índice y también resultaba incómodo que las notas estuvieran al final del libro. "Pensé que era una historia que no hubiera sido editada como un manual de estudio, haciéndolo más expedito y explicable para los usuarios".

Se dio entonces el trabajo de incorporar un práctico índice de notas —elección original y acertada— por el autor, un glosario gastronómico y otro cronológico y una lista bibliográfica ampliada, es decir, lo convirtió en un práctico libro de consulta. A Rosario le parecía esencial

reeditar bajo esas condiciones, porque le preocupa la falta de información de profesores y alumnos gastronómicos sobre su propia cocina, la chilena. "Actualmente la enseñanza de nuestra cocina se renueva y perfila desde una perspectiva notoriamente multidisciplinaria y se ignora su trascendencia como patrimonio cultural".

Dice que nos hemos concentrado demasiado en la conservación de una imagen país, pero no en la búsqueda de la identidad país. "Locuendo en un país no se han juntado las disciplinas históricas con las



"Es fascinante ver cómo dos culturas tan distintas se acomodan gastronómicamente; cómo los indios abandonan rápidamente la quínoa por el trigo y adoptan el cordero, y cómo los españoles hacen suyos el maíz, la papa y el tomate. ¡Empieza la globalización en territorio chileno!", señala la editora de cocina Rosario Valdés.

30 ya
Infl.

El Mercurio

02. V. 07

la. ATYB www. Chile, DUBOM BQ el 60 CONCO NCCOMMERS ABRI BICH

La historia desconocida de la cocina criolla [artículo] Karim Gálvez.

Libros y documentos

AUTORÍA

Gálvez, Karim

FECHA DE PUBLICACIÓN

2007

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La historia desconocida de la cocina criolla [artículo] Karim Gálvez.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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