



Tiempos

## El Abate Molina entre Ollas y Sartenes

Por CARLOS ABELARDO ITURRA

*(El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina, por Walter Hinnrich).*

El jesuita Itanisch recopila, exornándolas de corolarios, epígrafes y citas, las recetas del jesuita Molina, más conocido por su obra en el campo de las ciencias naturales que en el de las artes culinarias. El volumen, delicioso por la cantidad de noticias imprevisibles y sorprendentes y por las referencias a memorialistas extranjeros que probaron platos chilenos en los albores de la república, o antes, ha sido editada bajo el sello "Nihil Mihi", expresión latina que quiere decir "nada para mí"...

Un desprovenido podría dudar ante las recetas del desterrado abate si son para guisos o para hechizas. El "Trámola", por ejemplo, se prepara de la siguiente manera: "los huevos enteros se dejan caer en leche hirviendo; se retiran todos temblorosos y se ponen en la sopa de abstinencia".

Una de sus "salsas" se cocina tomando "ajo, albahaca, hinojo, pimienta y sal; ingredientes que se machacan bien y se disuelven en "agresto" o vinagre, pan, azúcar y canela". Luego, aunque al abate no le dica, habrá que ingerir la pócima resultante...

Otra salsa de las que de noticia se arma con "jugo de 'muniaghe", agua de limón, un diente de ajo, canela y pan empapado en agua de limón". Molina ofrece otras numerosas recetas de "salsas" no menos alarmantes; aparentemente concordaba con el autor según el cual comida sin salsa es como casa de dos pisos sin escalera.

Pero no maquinaba sólo salsas. Para probar su "manestra" hay que utilizar "leche de almendras, pulpa molida de pescado, traza, azúcar y agua de rosas; se hierve todo junto". Y solamente probará su "manjar blanco" quien disponga de "una jarrita y medio de leche fresca, 12 onzas de azúcar, 10 onzas de harina de arroz y un poco de almizcle, que se le pondrá cuando esté casi cocido. Todo esto se pone a cocer a fuego lento y se lo agita bien". Da la impresión de que perfectamente pudo agregar entre los ingredientes una cola seca de lagartija, patas de murciélago o raíces de mandrágora.

Definitivamente, estas recetas son para producir hechizas. Y no sería nada de raro que lo que hechizaban fuera... el paladar.

## El abate Molina entre ollas sartenes [artículo] Carlos Abelardo Iturra.

Libros y documentos

AUTORÍA

Abelardo Iturra, Carlos

## **FECHA DE PUBLICACIÓN**

1980

## **FORMATO**

Artículo

## **DATOS DE PUBLICACIÓN**

El abate Molina entre ollas sartenes [artículo] Carlos Abelardo Iturra.

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

## **INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

## **UBICACIÓN**

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