



Con motivo de cumplirse cien años del nacimiento de don Agustín Edwards MacClure se ha recordado con verdadera emoción los méritos inigualables que adornan la biografía del fundador de "El Mercurio", pero es necesario destacar con especial énfasis un rasgo de su personalidad, que analice su profunda cultura y revela su refinamiento del cual pudo hacer gala en sus acilias diplomáticas, en las más altas embajadas que ocupó en representación de Chile y también en la Presidencia de la Liga de las Naciones, en Ginebra.

El ilustre periodista fue un experto conocedor de los secretos de la cocina, de la ciencia gastronómica y de su fascinante historia. En su preocupación por la cosa pública coincidió con Brito-Savary "que los destinos de las naciones dependen de la manera de alimentarse". En el prólogo del libro "La Buena Mesa" que publicó su distinguida esposa, doña Olga Barja de Edwards, lo confirma: "Cuántas ideas serenas y malignas nacen de un estómago árido o de una nutrición errada e insuficiente. En un pueblo bien comido reina la paz pública". Conceder profundo de la psicología del gusto

Un Gastrónomo Notable

Por Hernán Eyzaguirre

decidirá más adelante: "En el mundo de las más altas esferas sociales se disputan alrededor de una mesa, bien servida, problemas del Estado, combinaciones de negocios y entuertos internacionales".

Durante los años que vivió en París, en la segunda década de este siglo, la tía de don Agustín Edwards como conocedor y amante de la "haute cuisine", trasgredió el cerrado círculo de los miembros de la Academia de Gastronomía del gusto y en una ceremonia sin precedentes para la gastronomía chilena, fue recibido como Miembro Correspondiente de la Orden, el 28 de febrero de 1929. Sólo un sudamericano, también chileno, lo había precedido, don José Lysaguirre Herrán.

La sesión se realizó en el Hotel Astoria de París y fue presidida por S.A.R. el Príncipe de Borbón y Parma, "la que simbolizó y magnificó la alianza de la Cocina Chilena y de la Cocina Francesa", según reza el folleto recordatorio, no sólo por los honores otorgados para confirmar el mérito y la selección acertada de vinos y la mesa para complementar, sino por el brillante discurso que pronunció el nuevo Académico en el que confirmó sus profundos conocimientos de la ciencia y de la historia de la gastronomía.

Alrededor de la mesa elegantemente adornada formaron asientos creencia y seis académicos y después de haber saboreado como príncipe dos cocinas "que más, raron, a los invitados el encanto a Sudamérica", comenzaron a servirse el menú compuesto de "Creme Soufflé", "Mousse de Homard Robinson Crusoe", "Jambonnette Per goudine aux Pêches de Virginie", "Pouletti sous la Cendre et Foulille de Champignons", "Quenou de France" y de postre "Mousse au mode de Jamónville". El gran Coronary, reconocido, unanimously como el Príncipe de la Gastronomía, lleva a su cargo la presentación y comentario de cada plato, recordando de paso que la crema con que se había bañado el langostino obedecía al nombre de Santa patrona para este invierno, dado el día del nacimiento de la abuela del invitado, bre los "homards" (langostinos), dijo que aunque las francesas parecieran ignorar, todas sabían que el verdadero "vendre-vou" de estos crustáceos estaba en la casa de Robinson Crusoe, Viajante, después de explicar culturalmente los demás platos, sobre el postre dijo que "todas las frutas de Francia tenían su revancha con el Champagne G. Goulet 1819 que les servirán de acompañamiento".

En emocionantes palabras el señor Edwards expresó el deseo de obtener a través de la Academia que pasa a integrar "el refinamiento del arte y de la ciencia del buen

comer, como se llama la gastronomía. Para alcanzarla, dijo, no basta poseer el gusto, sino también es necesario poseer el alma, ya el cerebro y es el estómago lo que nos permite juzgar lo bueno y lo bello de los platos que nos sirven".

Más adelante agregó: "La historia de la gastronomía ha tenido una enorme influencia en la historia del mundo. Comenzó con Eva y la manzana. Es el primer acto gastronómico de la humanidad. Pítona su importancia: ¡Estábamos aquí al Adán se hubiese negado a comer la manzana! ¡Que desastre para el amor! Enfatizó enseguida la contribución de Chile a la gastronomía "con dos productos, de los cuales sería hoy día difícil prescindir: la trucha grande, llevada a Francia por Frezier en 1714 y la papa que debe su renombre a las guerras de Flandes donde los españoles la utilizaron para alimentar sus tropas". Como Chile es rico en vitícolos, recordó la importancia del descubrimiento del corvino en el siglo XVIII, ya que gracias a su descubrimiento se pudieron obtener "crudes" y "el arte culinario obtuvo progresos considerables". "El refinamiento de la mesa entonces, he tallaron garras, se fabricaron vasos y todo esto gracias al corvino". Con gracia y picardía le dedicó su emotivo homenaje al genial inventor del "sacacorchos" "ya que sin él, dicho, estaríamos secos en este momento".

Con su innato sentido francés sus palabras: "El leido que cada extranjero tiene aquí dos patrias: la suya y Francia. Yo creía antes de vivir aquí, que la frase era meramente bella. Pero ahora es exquisitamente justa pues en esta patria tan bella, tan amable y genial, es ver verdaderamente magníficos sentirse en su casa. Vuestra es perenne personal, se replicó después el Conde de Ginebra Albert Thibaudet, nos asegura que en Francia se magnífico sentirse como en su casa. Tenemos la certeza y la alegría esta noche, de sentirse verdaderamente como uno de los nuestros" y con respecto a Chile agregó: "Los franceses que se embarcan para vuestra patria, saben que no sólo encontrarán hermanas latinas sino también "crudes" (vino) en botellas bien cuidadas. Me felicito que mi tribuna gastronómica me permita enviar por la vía más diplomática, un saludo fraternal de los vitícolos borgoñeses a los vitícolos chilenos".

(Qué ceremonia más ennobecedora para la gastronomía chilena!)

Por eso hemos creído necesario recordarla y en justa retribución este rasgo magnífico de la personalidad de don Agustín Edwards MacClure, que honra al arte culinario de Chile, por haber sido uno de sus más sabios y expertos conocedores.

Un gastrónomo notable [artículo] Hernán Eyzaguirre.

Libros y documentos

AUTORÍA

Eyzaguirre, Hernán

FECHA DE PUBLICACIÓN

1978

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Un gastrónomo notable [artículo] Hernán Eyzaguirre.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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