

ESPINOZA-CABEZAS

oson lugares hoy me-
morables, que un barco
en altamar en el siglo
XVIII. Y mezo en al-
to el espaculo cultural. El agua
posible daraba poco
de la sin poseer, la que
lada era degustada por los larvato
antes que por los pouseros. La
colonia sñida más popular era la
"galleta de buco", un pan duro y pla-
no que duraba años y que, al gajar, se
creían procellosos volantes que
pueden ser el origen de la leyenda
sobre el depredador del gigante galle-
tero. La conchubre era golpeada la
galleta contra la mesa, para sacaduría
de sus huesos, que se usaban como
moneda. Poco se adimna el
bando había hecho de las suyas, lo
más probable es que la falta de
guerra y las erects hinchadas le im-
pedían llegar algo que salvata su
galleta. Y así, con el tiempo, se
valdría, quien dio la vuelta al
mundo en 1767. Ayer, con gran es-
uerza, me comí una tarta a medias
con el Príncipe de Asturias. Consta-
ción que estoy muy lejos de
distinguirme de los otros. Los
distinguirme de los otros por
pudieramos comer tarta con ferre-
ción y si los demás decidiesen que era

Al mismo tiempo que Bougainville le entregó su nombre a una flota, la buagavilla, otro marino también navegaba por el globo, con mejor fortuna, mejor pañuelo y más dientes. James Cook daba su primera vuelta al mundo en esos años, recorriendo en tierra ignotas y probando todo lo que le pusieran por delante. Como buen comensal y agudo observador sus comentarios son interesantes pero, apelando al rigor, el aporte del asertivo Cook a la gastronomía fue tan vital como poco

Si se quiere ver al Cook cocinero, nos regala con una receta para el apio silvestre: "he ordenado hervirlo con harina de avena y dados de caldo concentrado (...) es un alimento muy sano y óptimo para el escorbuto".

apetitoso. Fue gracias a su porfía que ninguno de sus hombres murió de escorbuto, y todo por su empeño en que comieran repollo fermentado, la joya de su botiquín contra el "mal del marino".

De todas formas y sin alarmarse, la chef de la *huasa* Barria tomó los platos del capitán y trató de entre ellos todas clases de citas relativas al comer y al beber. Sumando a este rastreo una serie de recetas algunas de la época, entre tantas de la actualidad, estructuró el libro "Los itinerarios gastronómicos del capitán Cook". El resultado de su afán la llevó finalista en el concurso hispano de literatura gastronómica Scott Scott. Y también la llevó a ser publicada, con un título que se suma a su carrera de libros: *quindón en el comer*.

Cooking Cook

—Cook nació cerca de Yorkshire en 1728 y terminó sus días en una reyerta contra los hawaianos en 1779.

GASTRONOMÍA | Viajes y recetas:

Cocinando con Cook

Los extensos viajes del capitán James Cook sirven para que la sicóloga chilena Juana Barría arme un libro pleno de sabor y ajeno al escorbuto.

Si la investigación de los antropólogos de un museo australiano llega a feliz término, por lo menos un habitante de su mundo está ubicable: convertido en punta de flecha. Respecto a su historia, sus diarios dan cuenta de sus dos viajes y un tercero (inconcluso) a lo ancho del globo terráqueo. Sus respectivas misiones: observar el tránsito de Venus por delante del Sol, para determinar la distancia entre la Tierra y el astro; descubrir tierras ignotas del hemisferio austral y encontrar un paso entre el Atlántico y el Pacífico por el extremo norte, asunto en el que Vitus Bering ya les había ganado (y hace rato, en 1728).

De la
Bogotá casi todos a sus casas. Hasta una
cabera que ya había hecho la proeza
antes, con Valbuena en 1779, y que se-
ría para conseguir la "mule
negra" reconocida para el 16. Antes de
salir, el 15, se le dio un regalo de la
Río de Janeiro, Tierra del Fuerte, Ta-
lli, Nueva Zelanda y otros lugares.
En las anotaciones de Cook queda
constancia de su preocupación por la
higiene de los tripulantes y la obli-
gación de lavar la ropa y el equipamien-
to cada vez que fuera posible. Se le
describió una cura contra el escorbuto,
el marino hace gala de gran ecológica.
"Al principio los tripulantes no
querían que se les repartiera los
medicamentos, pero en práctica se
usó el método que nunca falla con los ma-
rinos, que consiste en encerrar cada
día y servirlos en la mesa del co-
mandante, permitiendo probarlos a
los marineros, y después, a los
marineros la libertad de comer todo
lo que quisieran o de ni siquiera pro-
barlos. Después de solo una semana
hube que asignar una ración a cada

Aparte de dar cuenta de las borracheras generales cada Navidad, Cook deja constancia de los hábitos alimenticios de los ferguinios ("viven principalmente de mariscos"), de la existencia del árbol del pan en Tahití ("se puede decir que sobre esta población no pesa la mal-



COOK.— En este retrato de hace 216 años se ve al capitán James Cook, no sólo explorador de tierras ignotas, sino también un gran degustador de sabores extraños.

ción de nuestros antepasados; no se puede decir que gansen el pan con el sudor de su frente") y de la existencia y el buen sabor del rangano. También se sorprende de los métodos de cocción habitarios, en particular el de un hoyo con piedras calientes (semejante al del curanto): "Como que los alimentos preparados de esta manera son más jugosos y si cocuen de manera más uniforme que con nuestros sistemas, están todos sa-

Si se quiere ver al Cook cocinero, nos regala con una receta para el apio silvestre: "Se ordenado hervirlo con huiras de avena y dándose caldo concentrado [...] es un alimento muy sano y óptimo para el escorbuto". Frente a esta joya etrusca de la culinaria, es mejor remitirse a las recetas que intercalaba Juana Barria, menús históricos pero más apetitosos.

Los bautizos culinarios

Los tres continuaron caminando. En su segundo viaje (3772-3775) Cook y sus hombres pasaron mucho frío, por acercarse a los territorios que debían explotar. Para esos momentos se repartía una mayor porción de ron, o de cerveza hecha con lo que encontraban en el camino, como ceba de anísol. El ron también servía para merendar con el agua ya mencionada de la bodega, en una mezcla caliente llamada "grug" (de ahí el nombre "grugger", se le empezó a la denominación "grugger" a la bebida merendar de mahorahis, sin olvidar la la combustible "galleta". Para comprender su resistencia, es cosa de leer cómo seccionan y secan los pedruzcos rescatables cada vez que tocan tierra firme, para luego volver a subirlos a bordo.

Tanto en esta tuestosa como en la tercera y última, el capitán basculó culinariamente a algunos de sus hombres. Un sitio en el que cazaron 34 patos pasó a llamarse "Cala del pato". Una semana después, y también en Nueva Zelanda, "unas excelentes gambas a la coque de un gracioso rucachuelo y a la sombra de los árboles" amenizaron el banquete de "Cala del almuerzo". Años después, y en honor del Ministro de marinería, se nombró a un hasta entonces desconocido archipiélago como Islas Sandwich, en homenaje a quien también inventó el emparedado, para no tener que lamentarse durante sus jornadas de caza.

de cerdos. Los cerdos, Tabiti (árbol de Coccoloba) que hacen de todo para evitar deserciones), esta vez fueron corrientes completos los que cocitaron los nativos en los hoyos bajo tierra. En esta última travesía (1779-1780) el capitán fue degustando sus últimos platos, como una empanada de salmón en América del norte, hasta que su paso por Hualal terminó trágicamente. Una teoría de por qué murió es que se cayó al agua, pero lo que fueron gentiles al comerlo. Cook y sus hombres cuando el explorador dejó resacas tras una tormenta, es consignada por Barrita. Al parecer la hospitalidad los consentió a salir casa a los locales y los invitados nunca se iban, por lo que al verlos volver, atacaron. Un premio un poco cara, por lo menos para James Cook, pero de sus combates, por caer de patatacadas en la isla de Hualal.

LA RECETA

El repollo mágico

James Cook fue un adelantado para su época, porque recién veinte años después de su muerte la marina británica hace obligatorio el uso de zumo de limón en su flota. Antes, los remedios para combatir el escorbuto eran mezcla de salbar popular y un conocimiento fruto del ensayo-error a bordo. En su caso, el repollo (col) fermentado era fuente de la vitamina C necesaria para sus hombres. Para la receta básica, embrogada por Juana Barria, se requiere un kilo de repollo fermentado, una cebolla picada, una manzana picada fina, dos clavos de olor, dos vasos de caldo o agua, media cucharada de azúcar y aceite. En la época se usaba mostaza de cerdo o de vaca.



mentado lavado y escurrido. Se incorpora la manzana, el clavo, el apio, el azúcar, una pizca de sal y un vaso de caldo. Se deja hervir a fuego lento y con la olla tapada una hora. Durante la cocción se va añadiendo el otro vaso de líquido. Al final de la cocción debe haberse evaporado casi todo el líquido.

Se sirve a la vez en platos calientes, como el coxido. Cook sabe



Pruebela y a lo mejor opina como el capitán Cook sobre su bebida col: "nunca será suficientemente recomendada".

Cocinando con Cook [artículo] Esteban Cabezas.

Libros y documentos

AUTORÍA

Cabezas, Esteban

FECHA DE PUBLICACIÓN

2003

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Cocinando con Cook [artículo] Esteban Cabezas. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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