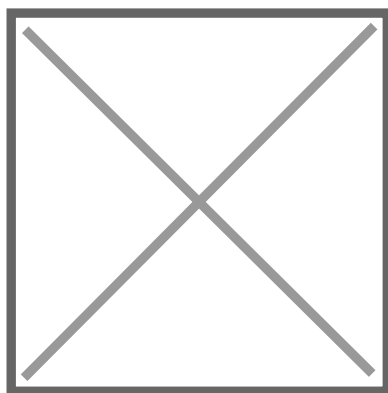




“Para nuestra clase alta, la comida chilena no existe”

Cuando era chico y jugaba a los piratas con sus amigos, él era el cocinero. Ahora, médico proctólogo de profesión, es uno de los guardianes de nuestras tradiciones culinarias, aunque no renuncia a comerse un bistec de antilope, si se lo ofrecen.

Fabiola Urquiza

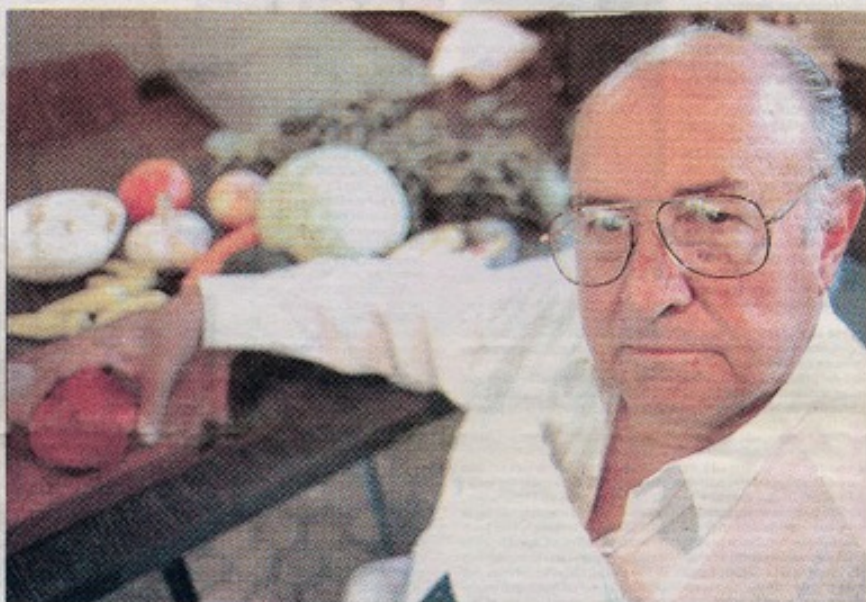
Después de convivir a Roberto María Vissal, sólo un ser humano privado de la capacidad de brindar placeres podría evitar salir corriendo a comer una cazuela con lazo, acompañado de un jero de piperón tierno (pero del bueno, porque hay que saber diferenciar). Médico proctólogo de profesión, nuestro hombre ha hecho de su vida la degustación y recopilación de comidas chilenas. A sus 74 años, es un venerable conocedor de nuestras tradiciones culinarias, lo que ve en su libro “Chilenos cocinando a la chilena”, donde se detallan recetas como el “chorro zapato al ajoite”, la “cazuela chilena de condero con luche” o la “lisa de las niñas Carreño”, junto a más de 400 platos y preparaciones.

Con todo, Martín Vissal es un hombre que no cierra sus ojos a cocinas extranjeras. De naturaleza aventurera, el año pasado estuvo en Nairobi, Kenia, cuando en el restaurante “Carnivore”. Allí se mandó a preparar bistec de antilope, cebra y vicuña, que entonces negros servían a la espada.

Cuenta que su afición por la cocina se la debe en parte a su padre, sereno y admirador de la platería a la cazuela. Como casi todas las obsesiones, la suya comenzó en la niñez: “Yo me metía a la cocina a escondidas, después de almuerzo, cuando los demás se iban a dormir, a preparar platos sencillos, como la cebolla frita con buenos revallos. Mis jugos de infancia siempre eran alrededor de la cocina. Por ejemplo, cuando jugábamos al baco pinto, yo era el cocinero”.

“¿Por qué esta pasión por la cocina chilena?”

“No incurrí en todas las cocinas tradicionales, pero me interesó la cocina chilena porque no había un libro sobre el tema. He viajado mucho por el país, porque soy cazador,



“El sentido de una cocina nacional se da con el uso, se va creando al comer en familia siempre lo mismo, o determinados platos en las festividades”, explica Martín Vissal.

pesador y buzo. He andado por la costa, por la cordillera, desde el norte hasta el extremo sur. Por ser tan largo, Chile tiene muchas comidas regionales, distintas entre sí.

“El cronista gastronómico Ruperto de Nola afirma que la comida chilena no existe. ¿Qué opina usted?”

“Hemos discutido bastante con De Nola. Pero hay algo evidente: cuando llegaron los españoles a América había una cocina autóctona. Allí existían los productos para tener una cocina, que después se difundieron por el mundo, como los porotos, el zapallo, el tomate, el ají verde. También había animales que proveían de carne, además de los aves silvestres. Durante un primer año en Chile, los españoles sólo consumieron comida indígena. Luego se agregó la comida española y la mezcla resultante es la comida chilena. Las cocinas mundialmente famosas también son producto de mezclas, por las migraciones e invasiones. El tiempo hace que esas recetas se nacionalicen. Así, la cocina francesa tiene notables influencias de la to-

rentina y de la veneciana, que impulsaron grandes transformaciones a fines de la Edad Media. El sentido de una cocina nacional se da con el uso, se va creando al comer en familia siempre lo mismo, o determinados platos en las festividades.

“¿Cuál es el plato chileno por antonomasia?”

“Hay dos platos nacionales. Uno es la empanada, que es muy simbólico. Hasta en política se ha hablado de vino tinto y empanadas. El origen de la empanada es hispano. Al comienzo de la Edad Media las hacían con un pan que rellenaban con cualquier tipo de alimento. Cuando los conquistadores llegaron a Chile, las introdujeron. Pero no me diga usted que la empanada no es un plato nacional, que se usa para celebrar el 18 de Septiembre y otras fiestas. El otro es la cazuela, que es de origen indígena. Es mapuche se llama cotti. La cazuela se perfeccionó con la llegada de los españoles, que trajeron, por ejemplo, el arroz, que se incorporó a la cazuela. Pero todos los componentes de la cazuela son autóctonos. El nombre es producto de

una confusión idiomática, porque los españoles le llamaban carne al tiesto donde se cocinaba y los indígenas entendieron que se referían al contenido.

“En general, sabemos muy poco de nuestras tradiciones, en este caso culinarias. ¿A qué lo atribuye usted?”

“Esto es un pueblo acomodado, por sus características geográficas y pocos años de desarrollo. A diferencia de los argentinos, que están orgullosos de su nacionalidad. Me han llegado montañas de críticas con mi libro, me dicen que estoy inflando a la cocina chilena. Pero si eso es lo que se come en Chile. ¿Qué es la cocina chilena? La manera en que cocinamos nuestras comidas, en aires y cuales formas.

“¿Hay un retroceso en el consumo de comida nacional?”

“Todavía se come mucha, en las casas y especialmente en provincias. En Santiago han inflado mucho los alimentos siempre preparados y congelados, que han hecho que la cocina se internacionalice. Pero sobre todo he tenido que ver la incorporación de

la mujer al trabajo, por lo que tiene mucho menos tiempo para cocinar. La costumbre de la duca de casa de ir a la Vega Central o al mercado a comprar las cosas para después cocinarlas con tiempo, lo que después también hizo la empanada, se ha ido perdiendo.

“¿Cuáles son los platos nacionales que más le gustan?”

“Me encantan las empanadas bien preparadas, que son difíciles de encontrar. Las de fabricación industrial son muy deficientes, tienen exceso de masa, el pino lo hacen con carne molida. Me gustan mucho las cazuelas, especialmente la de papa con nueces o la de chuncho con chichica. Además tenemos la ventanilla de contar con muchos elementos marítimos. Por ejemplo, para hacer caldillos como el de congrio, cuya receta hizo famoso Pablo Neruda, o el de virja o el de pejeote. El chupe de buco paty que decía.

“Sería extraño que en una comida de sociedad se sirvieran platos de estos excelentes platos.

Nuestra clase alta es lo más internacional que hay. Es absolutamente

"Para nuestra clase alta, la comida chilena no existe"

[artículo] Andrés Urruticoechea.

Libros y documentos

AUTORÍA

Autor secundario:Urruticoechea, Andrés

FECHA DE PUBLICACIÓN

1999

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

"Para nuestra clase alta, la comida chilena no existe" [artículo] Andrés Urruticoechea. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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