



COCINA

MARTA BEINES
EL GRAN LIBRO DE COCINA



El Gran Libro de Cocina
(Marta Beines. Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1989, 533 páginas.)

NADA menos que un Premio Nobel de Literatura, Miguel Ángel Asturias, escribe el prefacio de este libro de cocina. Y lo titula "Rosa de los manjares", una metáfora para expresar que la autora, Marta Beines, es "brújula para todos los gustos, donde la imaginación se mueve de uno a otro de los puntos cardinales...".

Bien merecida tiene la presentación este hermoso recetario, de gruesas y lujosas tapas; hojas blancas cuidadosamente impresas; y capítulos ordenados que comunican los secretos de las salsas; las sopas y potajes; las ensaladas, entradas, pescados y mariscos; aves y carnes; verduras y legumbres secas; pastas, cereales y arroz, y otro listado de especialidades como ranas y "hours d'oeuvre" fríos. En 500 aprovechadas páginas la autora da una magistral clase de cocina clásica, de fino gusto, pero también de sencillez porque —como destaca Miguel Ángel Asturias— "...de este saber comer del pueblo, no de los banquetes para abitos, nace el arte de la cocina en que la imaginación —hermosa de ángeles— recrea el milagro de combinar sabores para arrancar a la vida su aburridora imagen de cotidiana en las comidas".

Para las manos inexpertas, el libro de Marta Beines resulta bien considerado: no sólo entrega la receta, sino también agrega la técnica de preparación culinaria. Así, hay que destacar los títulos dedicados a los detalles a cuidar en un menú, su presentación y variedad; también las tablas de pesos y medidas, el glosario del cocinero (maravilla del "blanquear", que permite quitar el olor fuerte a las legumbres y cebollas, y del "mechar" que transforma un trozo de carne en un verdadero pan de pascua ante los ojos), y el uso correcto de las hierbas.

Para las manos iniciadas, este *Gran libro de cocina* no decepciona: hasta los repetidos porotos de invierno salen renovados en su recetario, mientras que la cazuela chilena de "gallina gorra" respeta incluso la presencia de esas dos yemas batidas que daban la consistencia a las preparadas en la olla de barro del fogón de campo.

Un regalo bonito, una adquisición de lujo, un convite al mundo del manjar que —según Asturias— podría incluirse "en las categorías poéticas del júbilo".

M.E.R.

El gran libro de cocina [artículo] M. E. R.

Libros y documentos

AUTORÍA

M. E. R.

FECHA DE PUBLICACIÓN

1991

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

El gran libro de cocina [artículo] M. E. R. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

[Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile](#)