





La vida a mordiscos

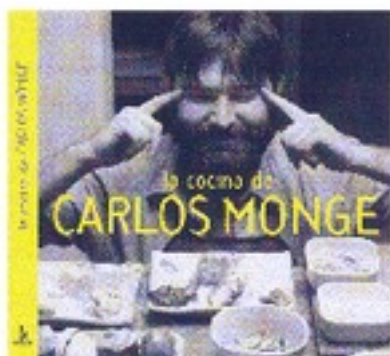
Casi del mismo modo saliendo este proceso libro sobre la cocina de Baltasar Carlos Monge, un innovador en nuevas gastronomía cuyo aporte fue decisivo en lo que hoy se come en Chile. Lo entendido es que, más que una colección de recetas más o menos, a través de sus textos y fotos entrega una visión más íntima de cómo funcionó este mundo adorable.

Tuvo la suerte de conocer a Carlos cuando yo trabajaba en la versión nacional de la revista francesa *Elle*, y él llegó a colaborar en la sección gourmet. Su figura, de eso, con esos ojos pecorados que bailaban detrás de la chisquilla de nariz, conquistó a todo el equipo en dos minutos. Siempre tenía los mejores platos, las verdaderas joyas, las recetas originales y fieles, los productos extraños. Por el rapimbo, por ejemplo, del restaurant indio Majestic, cuando todavía nadie lo conocía. Simpático, sensible y boquiabierto, Carlos era un personaje de la vida. Para poder comer con los ojos, con la boca, con el alma, todo lo que estaba en frente. Por eso también era un viajero incansable, y recuerdo muy bien cómo viajaba de un lado a otro y después ofrecía sus artículos en las revistas en las que colaboraba. A mí me tocaba editar sus textos y debo decir que la ortografía no era su fuerte, pero en sus textos se garantizaba y viajes lograba transmitir la textura de sabores y lugares, los olores, el aire que se respiraba. De hecho, permitieron mis viajes como uno de los colaboradores de la revista a Florianópolis, desconocido entonces, a partir de un artículo del jardín y de toda su entusiasmo.

La cocina de Carlos Monge, de Alejandra Liberman y Sebastián Gray, publicado por Ediciones B, es una preciosa edición que incluye tanto la platos de Carlos en sus viajes y en su casa de Zapallar, un libro biográfico y más de gente que lo conoció y uno de sus docenas como cocinero, su familia y amigos. También hay artículos de prensa, críticas a sus restaurantes, y por supuesto, recetas, muchos recetas. Entre se recopilaban de manuscritos, notas, entrevistas, periódicos y revistas, libros, cursos de cocina y programas de televisión.

Para qué quedarnos cuando hablamos de Carlos Monge? Que tiene de innovador? Repetimos a veces en Chile Baltasar Carlos Monge Sánchez (1934-2000), aparte de algunos sencillos, fue un innovador. Hijo de Luis, músico y director, y de Josefina, desde desde chico por su creatividad más que por su inclinación a cocinar. La familia vivió en Santiago pero por sus variaciones en un campo en Trilón y en Punta Pae, al lado de Zapallar. A los 17 años se ocupó a Lima y después a los años en Chile. Luego estuvo en Río y después aplanó casi el mundo entero. Sin duda que en todos esos viajes fue captando las distintas influencias que después aparecerían en sus platos.

Las originales recetas de Carlos Monge, el desaparecido y querido cocinero chileno, ya están disponibles en un nuevo libro. Lo mejor es que, aparte de cebollas y jengibre, podemos conocer un poco más al personaje detrás de las sartenes. **POR PILAR HURTADO**



Acostumbrado en el trato de la cocina, no tenía escrupulos en mezclar ingredientes (ensalada de pollo con leche de coco, empanaditas con pan de ajo y de ajo, pickles de pepinillos con salsa de maní y queso) ni trasladar técnicas de un lado a otro. En 1977 se instaló en Amsterdam y comenzó a trabajar como chef en un restaurant. Poco después abrió su propio local, *Panda Verde*, un restaurante internacional. En 1980 volvió a radicarse en Chile y abrió el *Baltasar* en el Bosque Norte, donde no había más, ningún otro local. Después vendió la madama a Av. Las Condes, donde posteriormente pasó la cocina a Sergio y el resto a Mario (después por un autismo joven Michela Klotz), con la primera experiencia en sushi por estos lares. Además tuvo un programa de TV e hizo crítica gastronómica. Con las manos en la masa era para intrínsecos y se refería a las ideas de él mismo: "No sé hacer moquejo, la receta es una receta mística, lógica, sencilla y sin pretensiones. El moquejo gastronómico es un concepto". Así era, fue un pionero, se abrió primero que nadie con ingredientes como maicillo, quinoa, chuchitos y todo lo que hoy aparece en la nueva cocina chilena.

Si lo que alacó a cocinar nos parece suficiente, vayan corriendo a comprar este libro y descubran, junto con el personaje, lo que puede ser una cocina fresca, sana y muy personal. Ojo con el capítulo "Recetas informales", uno de los más entretenidos.

La cocina de Carlos Monge, edición de Alejandra Liberman y Sebastián Gray. Ediciones B. \$28.000, en librerías.



La vida a mordiscos [artículo] Pilar Hurtado

AUTORÍA

Hurtado, Pilar

FECHA DE PUBLICACIÓN

2005

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

La vida a mordiscos [artículo] Pilar Hurtado

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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