

# Carta de Chile

## Chilenos a la mesa

*Manuel Corrada*

La comida en Chile bascula entre discrepancias casi insignificantes. Mientras que los turistas vibran ante los colores de los mariscos, crustáceos y pescados, los oriundos se inclinan a la carne; la mesa cotidiana carece de exotismo, al mismo tiempo que los restaurantes japoneses, indios, peruanos y mexicanos invaden las ciudades; el plato proverbial chileno, la parrilla, se come para almorzar en las clases sociales modestas, pero los grupos de ingresos elevados prefieren la noche. Sin embargo, aunque no constituya un tópico en la tradición cultural chilena, las cosas de la gastronomía han venido subiendo en estima casera y reconocimiento social durante los últimos veinte años.

En efecto, la ampliación del espectro culinario llegó junto con la bonanza económica que caracterizó a los últimos dos tercios de los años ochenta. Más y distintas personas viajaron por las capitales del mundo desarrollado pudiendo observar que el repertorio de los menús era mucho más largo del que habían conocido hasta entonces, y que una cultura del comer formaba parte del capital de modales y saberes sociales imprescindibles para el éxito de los negocios, la solvencia del turismo, o para sentirse un ciudadano del planeta occidental contemporáneo. Asimismo, el abanico de los bienes de consumo asequibles al común de los habitantes mostraba que si había diversidad de camisas, vaqueros, tenis y güiskis, nada impedía hallar un arco iris semejante en las ollas y cacerolas; que si la ensalada de lechuga hasta ese minuto se aliñaba con aceite vegetal y jugo de limón bien podría animarse con un poco de aceite de oliva y vinagre, del mismo modo que las ropas de marcas con acento italiano estaban desplazando el reinado de las modistas y los sastres.

Tradicionalmente, en las casas chilenas se comía bastante mal. Unos cuantos guisos de cuchara, hervidos de verduras y carnes que se remontan a las comidas indígenas que se encuentran en toda América, o bistec acompañado de arroz blanco, o pollo asado, y las infaltables ensaladas de apio, lechuga, la de tomate con cebolla, que se denomina chilena, sin descuidar la presencia del aguacate servido como entrante acompañado de fiambres de distinto pelaje, de jamón de York o de cualquiera de sus sucedáneos. En los comedores de altos vuelos, en cambio, vibran los ecos de la cocina

francesa decimonónica, las reverberaciones de Escoffier, adaptadas a las posibilidades locales y a la falta de oficio propia de un servicio doméstico salido de la pobreza rural.

Los residuos de afrancesamiento culinario resultaban visibles en el empleo vulgar de preparaciones como *bavaroises*, salsas holandesas, *mousses* de todo género, aspics y *ragouts*, *soufflés* y *fricasés*, o pescados cubiertos con mantequilla frita. Los restaurantes basaban su prestigio y fama en la suntuosidad para presentar variaciones de esas recetas. Así nacen platos legendarios, como los erizos al cajón, erizos de mar cocidos en nata y servidos dentro de un cuenco de pan frito; o la plata reina, un invento de *La Bahía*, un restaurante calcado de las grandes *brasseries* parisinas de la primera mitad del siglo XX, medio aguacate, palta, relleno de gambas y cubierto con mayonesa. En pescados, compite la sobriedad del lenguado frito en mantequilla con gotas de limón, mantequilla negra, con la corvina margarita, un pez pariente de la lubina tapado de una salsa bechamel con trozos de langostinos.

Actualmente, esta índole de comida resulta un motivo de nostalgia aristocratizante cuyos últimos estertores se oyen en conversaciones y recuerdos, y algunos de cuyos platos aún pueden apreciarse en el restaurante *Carrousel* de Santiago. Pero no pasa de constituir un susurro digno de museo de cera cuando las mesas se han plagado de sushis, cebiches, variaciones sobre la *nouvelle cuisine*, carnes a la parrilla con soplos bonaerenses, jamones, pimientos y pilpiles, en fin, del descubrimiento turístico de la cartografía gastronómica y de un estilo de vida más mundano, también con más soltura y sin lugar a dudas refrescante de las costumbres.

Ir a cenar a un restaurante, juntarse con los amigos alrededor de una mesa, ha entrado en las prácticas cotidianas de los chilenos igual que ver televisión por satélite o zambullirse en Internet. Y como en todo, hay de todo y para todos. Para bolsillos estrechos, la comida china, evidentemente en versión adecuada al país, permite pronunciar en común que se han salido de comidas por ahí, y transforma las verduras y carnes comunes y corrientes en misteriosos oleajes orientales cuyos condimentos saben a rapsodias enigmáticas. Tal punto de popularidad han alcanzado *chapsuis*, carnes arrebozadas y preparaciones agridulces que incluso se hallan en las gasolineras para una comida rápida de paso.

La comida japonesa, en cambio, es apreciada por grupos jóvenes que la asocian a ciertos lugares neoyorquinos. Liviana, no engorda; ligera, en *sashimis*, *tempuras* y *sushis* se resume la forma de vivir de los profesionales jóvenes, poco convencionales, exitosos, liberados de las ataduras de la moralidad, mejor dicho, de las moralinas edificantes. Animados, con un

público vestido en clave Armani, cierran temprano por la noche, lo que constituye una desventaja para los aficionados a las largas sobremesas. Éstos prefieren refugiarse por ejemplo en un bar santiaguino, *Liguria*, que rescata el tono de los antiguos clubes chilenos de los años treinta y cuarenta, francos, rebeldes y políticos. Hoy, cuando las ideologías han decaído y el liberalismo pone la nota imperante, son lugares que permiten escapar hacia los confines de la imaginación, soñando con poetas, escritores, con vidas heroicas y reporteros de prensa batallando en busca de noticias rojas. Se trata, claro es, de refugios del tiempo cuya clientela está formada principalmente por novelistas, cronistas, empleados de agencias de publicidad, gestores culturales y artistas, en resumen, de la versión edulcorada y posmoderna de la contracultura sesentera.

Pero los grandes titanes de las empresas o los tiburones de la política jamás cruzarían las puertas de restaurantes chinos, japoneses, ni de bares con muros impregnados de olor a vino. Estos grupos sociales saltan del vive a tu aire y de la alegría que identifican con los restaurantes españoles, a la sólida sobriedad de los de comida internacional. La merluza a la plancha, los callos, las judías con almejas o los pescaditos fritos animan mesas bulliciosas, mientras que la paella se ha puesto tan de moda como la pizza y equivale a una especie de desparpajo mediterráneo. Pero cuando llega la hora de las verdades, en ese segundo los aromas del azafrán o los estragos del ajo desaparecen y dejan lugar a una mantelería sin estampados chillones, a unas copas y cubiertos muy lisos, a una comida sin mayores contrapuntos del sabor.

En Santiago no hay demasiados restaurantes de este estilo, tampoco abundante gente que pueda frecuentarlos. Caros, pues para precios locales una cena para dos cuesta sobre el equivalente de unas ocho mil pesetas. ¿Sofisticados? Con moderación. ¿Elegantes? Un poco. ¿Comida esmerada? Convendría decir correcta. En realidad, los lugares de estas características fundamentan su nivel en una discreta fineza. Tal vez, el restaurante *Europeo*, ubicado en una de las calles más prósperas y elegantes de Santiago, frente a la tienda *Hermès*, rasgo inequívoco del tono social del lugar, sirva para ilustrar. La carta carece de grandes hallazgos y trofeos culinarios. Salmón ahumado o jamón con melón, de entrantes. De principales, un solomillo, una trucha o ciervo al jugo. Los postres tampoco se van por el fuego. Variaciones de flanes, helados y frutas. El servicio hace esfuerzos para disimular su falta de habilidad, la decoración exagera hasta el límite la higiene. Pero todo esto importa poco, pues si una noche se hallan sentados el consejero delegado de un banco de inversión estadounidense y el dueño de un conglomerado de medios de comunicación, por algo será. Porque las fortunas en Chile detestan los aspavientos.



Antoni de Montserrat: *Miniatura mogol del siglo XVI*