



C

Columna

Guardián de nuestros sabores

Amanecimos en un febrero vibrante, entre sol y lluvia en la cuenca del lago Llanquihue, recordándonos la generosidad de nuestra geografía. Ayer celebramos el 14 de febrero, una fecha donde el “amor eterno” se vuelve el centro de las conversaciones, los gestos y los brindis. Pero como cocinera y agricultora, no puedo evitar pensar que el amor, si aspira a la eternidad, no sólo se declara entre dos personas; se demuestra en la forma en que cuidamos aquello que nos permite seguir celebrando la vida: nuestro entorno, sus recursos y, sobre todo, sus ciclos.

En mi cocina del Restaurante Espantapájaros, siempre digo que cocinar es un acto de respeto. Hoy, ese respeto se pone a prueba con las vedas de nuestros productos del mar. Recientemente, hemos visto cómo se ha mantenido la veda extractiva del loco hasta el año 2028 en gran parte del territorio nacional. Esta no es una prohibición antojadiza; es un grito de auxilio de nuestra biomasa marina para asegurar su supervivencia. No es distinto a lo que vivimos en el campo: si no dejamos descansar el suelo o si cosechamos antes de tiempo, la tierra termina por agotarse.

Muchas veces, como consumidores, caemos en la tentación de la justificación cómoda: “Es que este marisco estaba congelado desde antes de la veda”, escuchamos a veces en ferias o algunos locales. Sin embargo, ese argumento es la grieta por donde se cuela el comercio ilegal. Al comprar un producto en veda, aunque nos aseguren que es stock antiguo, estamos validando una cadena que no

sabe de esperas ni de ritmos biológicos. El verdadero amor por nuestra gastronomía es saber decir “no” hoy, para poder decir “sí” mañana. Un consumidor responsable es el mejor guardián de nuestros sabores.

Al igual que en la agricultura, donde esperamos pacientemente que el tomate alcance su punto de dulzor bajo el sol de este febrero osornino, o que los frutos del huerto maduren con el tiempo justo, el mar tiene sus propios relojes. No podemos exigirle lo que no puede darnos sin hipotecar el futuro. La gastronomía sustentable que intentamos promover desde Puerto Octay se basa precisamente en eso: entender que el lujo no es comer lo que uno quiera cuando quiera, sino disfrutar de lo que la estación nos regala generosamente. Aprovechemos la abundancia de febrero. Es tiempo de pescados de roca como Castañeta, Pejesapo, Vieja o Rollizo entre otros (ojo con las tallas mínimas), de hortalizas frescas y de la fruta que estalla en sabor. Si de verdad queremos hablar de amor eterno este domingo en las páginas de este diario, hablaremos de un compromiso real con nuestra despensa natural. Apoyemos las vedas, repetamos las tallas mínimas y volvamos a mirar hacia lo que sí está en su momento.

Que nuestro legado no sea el recuerdo de un sabor que se extinguió por nuestra impaciencia, sino la mesa diversa y llena que le dejaremos a las próximas generaciones de este sur que tanto amamos. Porque amar la cocina es, por sobre todas las cosas, amar la vida.



Cornelia Prenzlau,
cocinera, agricultora y coach