LITORALPRESS

Fecha: 24-04-2022
Medio: El Longino
Supl. : El Longino
Tipo: Crónica
Título: **Historia del plato chileno**

Pág. : 15
Cm2: 193,8
VPE: $ 116.458

Tiraje: 3.600
Lectoría: 10.800
Favorabilidad: No Definida

Historia del plato chileno

Aunque existe la tendencia a creer que el popular "bistec a lo pobre" proviene del campo chileno y particularmente de las zonas ganaderas como el Maule, hace tiempo que autores como Eugenio Pereira Salas y Oreste Plath adjudicaron el posible origen de este platillo al famoso restaurante "Santiago", otrora templo de la gastronomía y la entretención de la capital.

El "Santiago", la aparente cuna de la receta segun Plath, fue fundado hacia 1870 en calle Huérfanos, convirtiéndose en uno de los locales más tradicionales de Chile. Uno de sus platillos más solicitados fue, precisamente, este "bistec a lo pobre", bautizado así por los modestos ingredientes de su receta: carne de res (bife de lomo o filete) a la parrilla o bien frita pero conservando sus jugos o, según otros la prefieren, pasada a la cacerola; huevos fritos, cebolla frita en corte pluma, y papas, también cortadas pero en tiras gruesas y fritas en aceite.

Dice Pereira Salas en su «Apuntes para la historia de la cocina chilena» que el nombre original del platillo era bifteck a lo pobre. El nombre evoca a la influencia francesa, sin duda.

El aspecto algo revuelto del plato (se sirve todo junto) permitió reforzar la denominación "a lo pobre" , aunque el «Santiago» ciertamente estaba más cerca de las clases acomodadas que de la clientela popular.

En el territorio de Atacama es común escuchar que el «bistec a lo pobre» sería en realidad un plato de origen local, que los mineros vienen pidiendo desde los tiempos del auge salitrero e incluso antes de la Guerra del Pacífico, cuando bajaban a los pueblos y las ciudades después de las faenas del Norte Chico.

El "Santiago" desapareció en la década del '30 o la siguiente, pero el bife regalado a la historia urbana nacional y la popularidad reapareció en los menús de los principales restaurantes de la capital y de todo Chile, pasando a las mesas del «Chez-Henry» o del «Nuria», que terminan de consolidarlo en nuestra cultura.

Hoy, el "bistec a lo pobre" es uno de los platos más populares dentro de las casas chilenas, permaneciendo firmemente arraigado en nuestro recetario nacional. (Las carnes de Lolo)