LITORALPRESS

Fecha: 21-04-2026
Medio: La Segunda
Supl. : La Segunda
Tipo: Noticia general
Título: "La cocina chilena está en un estado de semiletargo"

Pág. : 14
Cm2: 708,8

Tiraje: 11.692
Lectoría: 33.709
Favorabilidad: No Definida

FOTO: DIEGO MARTIN / ATON

Augusto Merino (Ruperto de Nola):

"La cocina chilena está en un estado de semiletargo"

Alvaro Peralta Sáinz

Abogado de la Universidad de Chile, Augusto Merino ha dedicado una vida al ámbito académico. Durante más de tres décadas hizo clases en su alma mater y también en la UC y la U. de Los Andes, además de dirigir por años el Magíster de Humanidades de la UAI Y claro, en paralelo ha sido uno de los más prolíficos y temidos críticos gastronómicos que han existido en la prensa escrita chilena.

Aún activo, publicando quincenalmente una crónica en el suplemento «Wikén», es de alguna manera uno de los últimos representantes de un oficio que —al menos en Chile— pareciera estar en vías de extinción de la mano del declive de los medios tradicionales.

Fue estudiando un posgrado en sociología y filosofía en Essex, Inglaterra, que Merino comenzó a interesarse por la comida. "Tenía bastante tiempo libre así que me hice cargo de la casa ya que mi mujer trabajaba. Me fui interesando por la cantidad de productos y tradiciones culinarias que hay allá, y comencé a comprar libros. Y había algunas escritoras, sobre todo mujeres, de libros de cocina que eran espectaculares; matriarcas de la cocina inglesa. Me aficioné a ellas y me hice amigo de la crítica gastronómica del «Times». Me invitó a su casa, y era casada con un enólogo que tenía familia chilena. Así que volví a Santiago muy admirado de la literatura gastronómica inglesa que —a diferencia de la francesa, que es muy seria— es muy amena, muy divertida, con mucho humor".

—¿Cuándo comenzó a escribir?

—Yo llegué a Chile y no había nada de crítica gastronómica. Salvo Enrique Lafourcade que escribía como el "Conde Lafourchette" y que era el único que tenía sentido del humor. Hasta que hablé con un amigo que era el editor de la revista dominical del diario «La Época» y en el cuarto número escribí una crónica con el seudónimo de Ruperto de Nola (en honor al cronista gastronómico catalán que escribió uno de los primeros libros de cocina que se conozcan en Europa).

—Y desde ese momento no paró.

—Tuve bastante éxito desde el comienzo. Pero pasó que el diario cada vez estaba peor económicamente y no me pagaban. Y yo si hay algo que odio es que no me paguen y tener que estar cobrando y llamando por teléfono, así que anuncié que me iba. Y perdone la inmodestia, pero me pedían que no me fuera porque yo mantenía la lectura de la revista, pero me fui. Después seguí en «Ercilla» y «Hoy», entre varias otras revistas hasta que «El Mercurio» me pidió que empezara a escribir con ellosn. Después llegué al «Wikén» cuando Laura Tapia renunció el 2013. Puedo decir que de todas partes me he ido, no me han ido.

"Uno se topa con cada ridiculez"

—Con tantas crónicas en el cuerpo, ¿cómo ve el panorama actual de la gastronomía?

—A mí no me no me da ningún optimismo lo que pasa en Chile. A diferencia de lo que pasa en el Perú, que ha sido un boom durante los últimos 30 años. Hasta 1980 la cocina peruana no la conocía nadie en el mundo, nadie la valoraba; pero en los 90 hubo una conjunción entre la universidad, los chefs y el periodismo. Se pusieron de acuerdo en potenciar la cocina peruana, la cocina de casa. Porque el Ají de Gallina y todas esas cosas que usted come ahora son cocinas cotidianas, como nuestro charquican o los porotos con riendas. Y no tuvieron vergüenza de mostrar eso. Hay un complejo de inferioridad cultural en los latinos que Perú supo superar. Nosotros no estamos en esa posición y no veo que haya ningún movimiento ascendente. Seguimos sirviendo el charquican con un huevo frito encima para que no se note mucho. Y ni siquiera es charquican, es una especie de puré como comida de perro lo que dan. Entonces, mientras no haya ese cambio de actitud de adentro de los cocineros chilenos y por otro lado, simultáneamente, mientras el público chileno no exija calidad en lo que come y en lo que paga... (Hace una pausa) la cocina chilena está en un estado de semiletargo.

—¿No ve nada o nadie que le interese?

—Digamos que hay algunas cosas, pero para poder tomar como fundamento la cocina nacional se debe conocerla a fondo y dominarla. Y eso no pasa. En Cataluña, todos estos grandes chefs han contado que dominan muy bien cada plato campesino o burgués tradicional. Entonces, eso les ha permitido luego volverse creativos. Si usted va a Italia, la comida sigue siendo comida tradicional hecha a la perfección. Un risotto en el norte de Italia es una obra sencillísima que usted podría

A contramano de lo que se puede apreciar a través de algunos medios o redes sociales, para este crítico gastronómico la escena culinaria nacional no pasa por su mejor momento.

LITORALPRESS

Fecha: 21-04-2026
Medio: La Segunda
Supl. : La Segunda
Tipo: Noticia general
Título: "La cocina chilena está en un estado de semiletargo"

Pág. : 15
Cm2: 619,3

Tiraje: 11.692
Lectoría: 33.709
Favorabilidad: No Definida

hacer aquí en Santiago.

—¿Falta una base de conocimiento en cocineros y comensales nacionales?

—Exactamente, esa base es la que permite por un lado hacer y por el otro exigir. Lamentablemente esta base se perdió en la familia, que es central para todas estas cosas. Hasta los años 60, todas las familias chilenas de clase media para arriba tenían empleadas y a veces no una, sino que dos que venían del campo y traían las tradiciones culinarias de allá. Ellas eran las que cocinaban. Así entonces la élite tenía contacto con la tradición campesina, patriarcal de la cocina chilena. Y por eso uno se encuentra ahora a una señora que recuerda los garbanzos que se hacían en su casa como una delicia. Claro, porque los preparaba la empleada que venía de no sé, de Malleco. Eso se cortó por ahí por los 70. Las nanas fueron desapareciendo y luego aparecieron maquinarias que las reemplazaron —las batidoras eléctricas, los hornos microondas, la comida prehecha, las hamburguesas preparadas—, entonces se perdió el contacto entre lo que es la cosa original y básica de calidad a la que la elite estaba acostumbrada. Ahora, si tú le preguntas a un chiquillo que viene saliendo de cocina del Inacap si alguna vez comió mote con leche te dirá que no lo conoce. Yo he hecho esa prueba aquí en mi casa. ¡No tienen ni idea!

—¿En ese sentido podríamos decir que un chileno medio podría carecer de puntos de referencia a la hora de probar una cazuela y definir si está realmente buena?

—Claro. Un ejemplo clásico es cuando se le sirve a alguien joven un plato de charquicán, que jamás llevó huevo frito, pero no lo saben.

—¿Por qué habrá aparecido el huevo frito?

—Bueno, no le deben haber encontrado mucha gracia a ese puré cafesoso como comida de perro en que han convertido al charquicán, que es un plato maravilloso.

—¿Y cómo es la receta original?

—Lleva carne, charqui, verduras, papas y leguminosas. Pero bien mezcladas y cocinadas, no hechas puré. Y no se comía con huevo frito, sino que con pickles, porque el charquican necesita algo de vinagre.

—Me mencionaba que la cocina chilena tradicional sólo usaba tres aliños.

—Tres cosas que no se manejan igual en ninguna parte de América ni del mundo: comino, orégano y ají de color.

—¿No hay nada que lo entusiasme?

—Nada, salvo dos o tres lugares en que se da buena comida chilena. Por ejemplo, Doña Tina en El Arrayán. Ahí tienen buenos platos. Cocina realmente chilena hecha por quienes saben hacer esto. Pero en general, la situación actual que yo veo en relación a la gastronomía nacional no es buena.

—¿Pasa muchas rabias trabajando?

—Sí. Es que uno se topa con cada ridiculez, con cada cosa pretenciosa; unos gallos de 30 años que pretenden ser grandes creativos en la cocina y hacen, según ellos la llaman, "cocina de autor". Y le copian a los catalanes, que ya vienen de capa caída. Pero como le digo, para ser creativo usted tiene primero que conocer a fondo y dominar la cocina burguesa, la cocina de casa.

> La verdad es que no hay restaurantes buenos si no que hay platos buenos en restaurantes. ¿Cuál es el mejor restaurante de Santiago? No tengo idea".

> La dulcería de La Ligua es un buen proyectil para tirarle alguien y partirle el coco. Porque son duros y secos".

"El placer viene cuando los restaurantes son buenos"

—Recuerdo haberle leído algún disgusto cuando fue a la Fuente Alemana (hoy Antigua Fuente) y dijo que los sandwichs tenían muchos ingredientes y sobre todo mucha mayonesa.

—Me acuerdo que escribí sobre la Fuente Alemana y dije que era una buena cochinada. Una de mis hijas me llamó y me dijo que era trending topic por decir que la Fuente Alemana era mala. Yo estaba diciendo la verdad, que a uno ahí le pasan un sándwich de esta altura (gesticula con sus manos) que es imposible de llevar a la boca, cuando el sándwich está hecho para comerse con las manos. Además lleva toda esa mayonesa, chucrut y seis ingredientes más y abajo una lápida delgada de carne. ¡Eso no! Yo conocí esos sandwichs cuando estudiaba Derecho, al otro lado del río, y eran unos sandwichs maravillosos; con mucha carne, chucrut y poco más. Uno apreciaba la calidad de la carne, pero que no era esa mezcla de cosas como con la que se le llena la boca a usted ahora.

—También recuerdo sus quejas sobre el uso del queso fundido.

—Sí, claro. Es que el queso fundido es un gran enmascarador de sabores. Usted abajo del queso fundido puede poner un bistec de oso o una caluga de congrio y saben igual.

—Ni hablar de las machas a la parmesana entonces.

—Pero más allá de eso, ¡vaya usted a encontrar machas de buen tamaño en alguna parte! Se acabaron, lo mismo que con los choros zapatos que se comían en los tiempos de mi abuelo, eran como del número 38 o 39.

—A propósito del uso de la mayonesa y el queso, ¿nota una tendencia a servir acá todo grande y con muchos ingredientes?

—Claro. Tengo la sensación como que las cosas ahora tienen que ser muy grandes, con muchas cosas y ojalá que se desborden. Pareciera que fuera un sello de calidad. Mire, yo tengo un amigo francés que estuvo en Chile mucho tiempo y escribió un estudio sobre el Chacarero. Recorrió el camino de Santiago a Valparaíso y paró en cada lugar que ofrecía Chacareros. Comió y tomó notas. Este sándwich tiene bistec, tomate, ají, porotoverde y el pan. Nada más. Y es el mejor sándwich que se ha inventado en Chile. Es una obra maestra en cualquier parte del mundo. Pero aquí no, porque le ponen mayonesa, le ponen palta, cebolla morada, le ponen ketchup, ¡insólito! Y le ponen una mayonesa blanquisca, no la mayonesa que uno hace en casa y que queda bien amarillita. ¡Algunos hasta usan lactonesa!

—Desde hace ya varios años se ha dedicado a visitar pastelerías para sus crónicas, pero también he visto que pasa rabias con los dulces.

—Lo que más rabia me da es que desde hace 300 o 400 años, desde que hubo conventos de monjas, Chile tuvo una gran dulcería heredada de las cocinas europeas. Aquí hubo conventos que se dedicaron a algunas especialidades, todas maravillosas. El manjar blanco de verdad, no esa cuestión negruzca de ahora y una buena cantidad de dulces que han desparecido. Y para qué decir los caramelos, los pirulines, los guatones, las chancaquitas, las virutas de San José, las tostadas... ¿quién sabe de la existencia de esas cosas ahora? Porque ahora en las pastelerías encontramos cupcakes y cheesecakes. Ya ni siquiera hay buena pastelería francesa.

—Los dulces chilenos tienen mala fama porque son un producto que se debe comer fresco, pero acá —sobre todo a orilla de algunas carreteras— se venden ya bien duros. Lo que les hace una pésima prensa.

—Es que acá toda la gente conoció los dulces chilenos en el peaje, en una bolsa, con una semana de antigüedad y creen que así son. Mire, la dulcería de La Ligua es un buen proyectil para tirarle alguien y partirle el coco. Porque son duros y secos, pero el buen dulce chileno se parte solo, es blando y suave, pero en dos o tres días ya murió.

—¿Nuestra gastronomía es muy permeable a las influencias foráneas?

—Yo creo que es un fenómeno más o menos inevitable. Sin embargo, me parece que esto no puede siginificar una renunciaa algo que es suyo, propio, que usted quiere, le gusta, y lo hace bien. Pero somos como sociedad un poquito más permeables a estas modas que en otras partes. En este sentido yo diría que Chile es como una esponja con todo lo que viene de afuera. No así Perú, que es mucho más resistente.

—¿Sale a comer por placer o ya lo hace sólo por motivos profesionales?

—El placer viene cuando los restaurantes son buenos. Pero la verdad es que no hay restaurantes buenos si no que hay platos buenos en restaurantes. ¿Cuál es el mejor restaurante de Santiago? No tengo idea, pero sí le puedo decir que donde Doña Tina hacen una muy buena cazuela. O que en cualquier negocio de caleta del litoral suelen hacer un congrio frito, o mejor aún una merluza frita, maravillosa; acompañada solamente de lechuga y nada más. Un plato sublime. Al final cada restaurante tiene uno o dos platos que hacen realmente bien.

—Me imaginos que los rankings y premiaciones de restaurantes son cosas que le son bien ajenas.

—Absolutamente. ¿Cuál es el criterio que usan? No lo sé. Supongo que a la inventiva así medio loca. No hay punto, no hay límites. La calidad se ve realmente cuando tú puedes volver a comer la misma preparación nuevamente y esto no se da con la comida tan creativa. Además, que cambian la carta cada seis meses. Usted se acuerda de algo que comió hace dos años y ese plato ya no existe. La buena cocina siempre es aquella le trae recuerdos.