





Olivera saborea la cazuela que se prepara en el restaurante La Piojera, muy celebrada por él.

Tomás Olivera

SOY CAZUELA

Nacido y criado en Valparaíso, este chef dice que los chilenos somos el resultado de muchos mestizajes, y que así también es nuestra comida. “La cocina chilena es, básicamente, un guiso, hecho con una mezcla entre tradiciones propias e influencias extranjeras. Es ese mestizaje el que no queremos reconocer”, sentencia.

Por Catalina Mena / Fotografías de Jorge Brantmayer.

Basta conversar con Tomás Olivera, especialista en gastronomía chilena, para aquilatar la importancia que tiene la cocina en la definición de nuestra identidad. “Olvidar lo que comíamos cuando niños, es olvidar quiénes somos”, dice.

Y claro, de eso se han tratado sus veinte años de trayectoria. Cabeza del restaurante Casa Mar, en su libro *Cocinero + Casero + de Autor* (Planeta, 2012), Olivera da nueva vida al recetario chileno tradicional desde su propia biografía, recuperando con emocionada simpleza sus recuerdos personales sobre la cocina. “Cuando tienes los sabores en la memoria y la capacidad de transmitirlos al paladar de otras personas, le das alma a la comida que haces”, dice en una de las páginas.

El libro mezcla las recetas de su madre y de su abuela con las que hoy él prepara. Su sensibilidad, muy conectada con el sabor de lo patrimonial, ha sido validada por el peruano Gastón Acurio —figura protagónica de la cocina



“La cocina chilena no está hecha solo de productos nuestros, sino que es el resultado de un mestizaje. Está el mestizaje con extranjeros, pero también dentro de lo chileno la mezcla del campo y la ciudad es fundamental. No reconocer eso es negar lo que somos”.

latinoamericana—, quien en su libro le dedica las siguientes palabras: “En su cocina, Tomás hace lo que un cocinero de estos tiempos. Cuenta historias, evoca recuerdos, rescata ideas, promueve valores, celebra el terruño, acorta distancias, provoca emociones”.

En 2006, cuando recién comenzaba, el Círculo de Cronistas Gastronómicos lo nombró “chef revelación”. Después de eso el reconocimiento ha sido continuo, aunque es bueno precisar que, por la carga doméstica y familiar de la palabra, Olivera se siente más

“cocinero” que chef. “El reconocimiento es rico y estimulante —dice—, pero no creo que sea un elemento importante dentro de mi trabajo. Mi relación con la cocina es muy anterior a eso: pasa por mi biografía, por mi memoria y por mis vínculos afectivos”. Por algo es que siempre da crédito a su padre carnicero, con quien trabajaba desde los diez años envolviendo los pedidos, y a quien reconoce como su iniciador en la comida. “Con mi viejo aprendí mucho. Cuando hago carne mechada, por ejemplo, busco el sabor de su cocina”. Tanta es su pasión por el oficio, que lo lleva tatuado en el cuerpo: un par de cuchillos en el antebrazo izquierdo; un pinchacarne, un batidor y un cucharón, en el derecho.

¿Cuáles son tus referentes de cocina chilena?

El corazón de la cultura gastronómica nacional incluye quince o veinte platos. El pescado frito, el caldillo, la cazuela, los porotos... esa es la base. De ahí se puede reinterpretar y hacer variaciones. El pebre es pebre y hay diversas formas de hacerlo; se va adaptando según la zona. Hay muchas recetas de cazuela —yo he probado como diez—, pero la esencia permanece. Y el recetario estándar está en las ferias, en los mercados, en las cocinerías, en La Vega. Son lugares de referencia absolutos. Allí se aprende lo que es la sazón de la

comida chilena, que es donde está su ADN. Desde ahí se hace algo creativo o más innovador.

¿Y cuál es la base de esa sazón?

Es el sofrito, de ahí parten los platos más característicos. Cebolla, ajo, orégano, comino, ají de color... Eso es lo popular.

¿Vas con frecuencia a esos lugares?

Tengo que ir, porque la calle es lo que más me entrega. Para saber de cocina hay que buscar referencias y probarlas. Pero no voy tanto por los platos, sino a reconocer la sazón de mi infancia. Para mí es revivir algo que tengo en la memoria. Más que a obtener secretos, visito esos lugares para impregnarme del entorno, de la experiencia, de la inspiración que me entrega el mundo popular.

En tu restaurante haces una versión refinada de la cocina chilena...

La idea es permitir la puesta en escena que la cocina chilena se merece. Pero la base de lo que hago es la cocina urbana popular, la comida que he probado desde chico. Yo hago asociaciones lógicas basadas en mi propia experiencia. Y eso no es ni artístico ni creativo. No pues, no es arte. Lo que busco es hacerlo profesionalmente, pero la esencia es tradicional. Por ejemplo, mi cazuela tiene un caldo transparente, sin grasa. Es la misma cazuela, pero



En su restaurante Casa Mar, Olivera reinterpreta, con creatividad y sentido estético, los platos tradicionales del recetario chileno.

que yo perfecciono. Cada cocinero hace su variación. Por eso, no existe el gran referente de la cocina chilena; son varios, es como una obra colectiva que se arma entre muchos, con distintas modificaciones.

¿Cuál es tu motivación para recuperar la gastronomía chilena?

Siento que es fundamental rescatar el recetario tradicional. Tal como se está viviendo en este minuto, la comida casera se está perdiendo. Hay una generación que no recibió la base de datos de la cocina chilena. Y eso va a generar un vacío importante en el traspaso cultural. Es básico que los niños aprendan cosas relacionadas con lo que comen. Qué es el valdiviano, por ejemplo, por qué se hace con charqui; que Pedro de Valdivia llegó con la tropa muerta de hambre y le dijo al cocinero que preparara algo. Y lo único que tenían eran papas, cebollas y charqui, que traían seco de Europa. Entonces, cuando alguien prueba un valdiviano está probando, además, una parte de su historia. La cultura de un pueblo es lo que ese pueblo come.

¿Estás interesado también en la recuperación de productos originarios?

No, no es lo mío. Valoro mucho esas investigaciones de materias primas, pero lo que a mí me interesa es mostrar

que nosotros tenemos un recetario tradicional y una sazón propia, y eso es lo que constituye una identidad. Tenemos que generar orgullo por nuestra comida. Es lo que han hecho los peruanos, que lo tienen claro. En Chile lo que falta es una política de Estado que fomente la cultura gastronómica, falta levantar un relato sobre nuestra cocina. Lo importante es que ahora en el mundo se está valorando lo local, lo propio.

ASUMIR EL MESTIZAJE

¿Qué relación existe entre la cocina tradicional chilena y la latinoamericana?

Yo creo que compartimos muchas materias primas y preparaciones parecidas, que varían de región en región. Pero la diferencia es que las grandes cocinas latinoamericanas, especialmente la peruana, tienen claro su patrimonio culinario y se enorgullecen de él. Es eso lo que nosotros tenemos todavía que asumir y valorar: nuestra propia cocina. Además, hay que considerar que Latinoamérica es la despensa del mundo; todos miran hacia nosotros porque somos los grandes exportadores de materias primas naturales: mariscos, pescados, frutas, verduras. Yo creo que no debíamos solo exportar alimentos, sino también nuestro recetario tradicional.

Pero muchos chilenos sí valoran unos porotos granados.

Se emocionan con unos ricos porotos, pero cuando viene de visita un extranjero lo llevan a comer a un tailandés y no a La Piojera, donde hay una cazuela muy buena, que se hace con osobuco. Eso lo que quiere ver el extranjero: lo propio y distinto.

Dices que la falta de valoración tiene que ver con la negación del mestizaje...

Porque, en el fondo, la cocina chilena no está hecha solo de productos nuestros, sino que es el resultado de un mestizaje. Está el mestizaje con extranjeros, pero también dentro de lo chileno la mezcla del campo y la ciudad es fundamental. No reconocer eso es negar lo que somos.

En sí misma, además, nuestra cocina es una mezcolanza: charquicán, carbonada...

Es una cocina promiscua. Una empanada es la tremenda fiesta: lleva carne, cebolla, pasas, aceitunas, masa. La cocina chilena, de por sí, no es purista. Lo mío es un llamado a ser más auténticos. No puedo pretender que la gente me vea como un tipo ultrasofisticado, porque no lo soy. Yo ya aprendí a vivir conmigo mismo: soy hijo de carnicero, mi mamá era dueña de casa, esa es mi realidad. Yo soy cazuela, soy el guiso y desde ahí me paro. P