



Luis Emilio Casanueva Tagle. *El Cochayuyo. Historias y Recetas*. 1º edición (bilingüe). Santiago, OchoLibros editores, 2016,

A raíz de la vuelta al terruño, el autor de este libro se plantea el rescate de productos que quedaron en sus memorias de infancia y que, hoy día, prácticamente han desaparecido de las mesas chilenas. Así ha visto la luz *El Cochayuyo*, primer libro de un proyecto denominado “La despensa de Chile”. Su propósito queda bien descrito en las páginas introductorias del texto: “poner en valor los productos y preparaciones que pueblan las mesas chilenas a través de una colección de 12 volúmenes en edición bilingüe” (p. 13). En cada volumen se analiza un producto en cuanto a sus características, propiedades, variedades existentes –disponibles en el mercado– y lugares de producción para, finalmente, enfocarse en la presentación de un recetario que apunta a la reincorporación de estos productos típicos en las mesas chilenas.

El acento de este texto, de cuidada edición y excelente fotografía, está puesto, justamente, en el despliegue de recetas creadas por Mariana González, cocinera local de la zona de Zapallar y experta en la utilización del alga. A través de un proceso de 7 meses, durante el cual se experimentó con buena cantidad de recetas, finalmente quedaron seleccionadas las que se presentan en el recetario incluido este libro. En general se trata de recetas fáciles de elaborar, al alcance de todos, y muy apetitosas. Una buena manera de volver a incorporar estos productos en el día a día de las mesas chilenas.

El cochayuyo, alga presente en solo dos costas del mundo (Chile y Nueva Zelanda) con una rica historia y tradición cultural en nuestro país, es presentado en este aspecto por la periodista especializada en gastronomía Loreto Gatica Carbonell. Si bien se trata de una presentación interesante, lejos está de constituirse en una “historia” (aunque breve) del cochayuyo. Haciendo hincapié en la antigüedad de su consumo y los diferentes usos que ha tenido, así como el desarrollo actual del producto (presentando cifras de Sernapesca), queda al debe en explicitar su tremenda fortaleza y riqueza. Y aunque se nombran a los “mareros” (recolectores de algas de la región de O’Higgins) nada se dice de sus luchas épicas, de la fuerza de sus mujeres para seguir adelante y del impulso que, hoy día, significa este producto para la gente de Navidad. Hoy, más que nunca, debemos conocer y reconocer el valor profundamente cultural (además de nutricional) de un producto típico de la talla del cochayuyo.

En este sentido, y solo en este sentido, el libro *El Cochayuyo* pareciera ser una oportunidad desperdiciada. ¿Por qué no aprovechar esta serie para introducir las recetas desde su historia y cultura, de la mano de especialistas que se encuentran estudiando y profundizando estos temas? Estudios como el de “Pescadores artesanales de Navidad: lucha épica con la hacienda Bucalemu (Chile, 1769-1877)” de Michelle L. Adunka y Pablo Lacoste; los estudios que Pablo Lacoste y su equipo han desarrollado en torno a una multitud de productos típicos chilenos (pisco, pajarete, asoleado, chicha, vino, queso de chanco, jamón de Chiloé, entre otros muchos otros) así como los de Sonia Montecino y su equipo en torno al valor e identidad de la cocina chilena. Estos especialistas podrían realizar un enorme aporte y ayudar a comprensión de la importancia de volver a consumir estos productos.

Para finalizar, creemos que se trata de una excelente iniciativa que ha comenzado con buen pie. El recetario y la posibilidad de reincorporar un producto típico a la alimentación diaria de miles de chilenos, principal objetivo de este texto, definitivamente parece lograrse. En cambio, es de desear que se mejore la parte introductoria para destacar el valor de estos elementos como productos típicos, su espesor histórico y cultural, su importancia como modeladores de la identidad nacional y por último, pero no menos importante, el apoyo que significa a miles de productores la compra de sus productos.

Con esta serie, y ojalá reforzada de aquí en adelante, podemos soñar en dar un paso más hacia la consolidación del campesino en su tierra, en una vida digna y orgullosa de ser un bastión de la identidad nacional. Una identidad que, día a día, se formula en las cocinas de todos los chilenos.

Amalia Castro San Carlos
Doctora en Historia
Universidad Finis Terrae
Santiago de Chile