



Lo primero que se le viene a la mente al chef Rubén Tapia es una anécdota, un suceso familiar que le ocurrió tiempo atrás, relacionado con su compromiso de defender la cocina chilena.

Sentado cómodamente en el Club de la Unión de Curicó, donde es concesionario desde hace algunos años, Tapia recuerda que “un día, al regresar mi hijo Nicolás del colegio, observé que venía triste y consternado. Al preguntarle qué le había ocurrido me respondió que Felipe, su mejor amigo, había sido humillado por sus compañeros debido a que comentó que para el fin de semana su nana iba a cocinar charquicán con huevo frito, y que ese plato le gustaba mucho. Ante tal afirmación, sus compañeros extrañados le preguntaron porqué no comía pizza o alguna “comida rápida” porque según ellos, sólo estaba comiendo “comida de pobres” o de “segunda línea”. Felipe entonces se sintió menospreciado”. Frente a esta situación, Tapia hizo ver a su hijo que en la casa se preparaban platos como carbonada, pantrucas o lentejas, y que por el contrario, este tipo de comida de ricos sabores tiene un mayor valor nutritivo; además y lo más importante, es que estas preparaciones forman parte de nuestra identidad cultural.

Este hecho, unido a otros que fue viviendo en su trabajo como chef, lo hizo pensar que en nuestro país se estaba perdiendo un valor intangible con los hijos, debido a la globalización instalada con su comida rápida, además de la frenética vida laboral que deja poco tiempo para compartir con la familia.

Chef Rubén Tapia Al frente de la cocina con raíces caseras

El chef Rubén Tapia, reconocido por su postura contra la globalización gastronómica y la solución rápida, valga la redundancia, de la “comida rápida”, ha contribuido desde la VII Región junto a otros cocineros, específicamente a través de la agrupación Chef del Maule, a rescatar nuestra identidad con las recetas de la propia historia culinaria

“Recuerdo que en mi niñez, antes de llegar a casa y luego de mis clases en la escuela pública, se podía oler desde la esquina el aroma de las sopaipillas recién hechas o los populares calzones rotos con los que me esperaba mi madre. También aquellos inolvidables fines de semana cuando preparaba una ensalada, que me encantaba, hecha con atún, lechuga y cebolla”, relata conmovido Tapia.

Para este cocinero – de carácter por momentos parco, y en otros bonachón –, uno de los baluartes que tiene Chile es la sopa, preparación que erróneamente se asocia a las personas mayores o directamente a nuestros abuelos. Esto debido a que en épocas pasadas era muy consumida, de hecho a quienes les gustaba mucho este plato se les decía que eran “soperos”.

Decidido a otorgar el lugar que le corresponde a la sopa dentro de nuestra antropología culinaria, Tapia organizó – junto a sus pares, con los cuales formó la asociación Chef del Maule – un encuentro donde se pudiera integrar los “Caldillos y Cazuelas”, al patrimonio tangible de nuestro país. Y a pesar de que muchos no creyeron en el proyecto, hoy siente que el tiempo le ha dado la razón, tanto en su

concepción y propuesta en la Región del Maule a la cual representa, como del aporte a la gastronomía chilena tradicional, que significa la presencia de alrededor de 16 cocineros de todo el país con sus platos y productos representativos de la diversidad territorial.

Tapia es un convencido de que más que una cocina chilena, existe una perspectiva regional de ésta, centrada en las diversas influencias culturales originarias y colonizadoras que han creado un mestizaje, ya sea que provengan de los mapuches, españoles, alemanes, italianos, yugoslavos, etc., a lo que se suma los múltiples productos locales que han singularizado las preparaciones de cada una de las zonas geográficas de Chile. “Ejemplo de ello son las empanadas chilenas, cuyo origen proviene de las empanadas gallegas, introducidas por los españoles durante la colonia. Éstas con el tiempo se fueron adecuando a nuestra cultura, disminuyendo de tamaño, el pino se hizo de otra forma, su sabor estuvo más marcado por el ají que por los condimentos de la versión hispana, para posteriormente cada una de las regiones darle su propia interpretación, su propio carácter”, argumenta.

Pastel de jaibas con aceitunas y “color”



“La cocina chilena no hay que buscarla, está en el mercado de Chillán, en las ferias, en aquellos lugares donde existen puestos que ofrecen caldo de pata, queso de cabeza, cazuela de pollo, etc. — plantea el chef —, hay que respetar la cocina chilena popular, que es la que cocinamos todos en casa, la misma que hay que llevar a los restaurantes con una “puesta en escena de buen nivel”, sin mayores maquillajes, para que ésta sea y se vea buena”.

“Maquillar nuestra cocina es una estupidez. Los peruanos por ejemplo, no cambiaron su forma de hacer el ceviche porque tenían que venderlo en París o Londres, es exactamente igual al que se come en Lima. Lo mismo en el caso del pastel de choclo chileno, a nadie se le ocurriría agregar queso gruyère o parmesano a la receta para que lo acepten en Europa, no se trata de eso. Hay que respetar los sabores, los productos, y hasta la presentación podría ser discutible — continúa Tapia —. Se puede adaptar la técnica y aún así seguir siendo un plato chileno, pero si se pretende deconstruir una cazuela, como ha pasado con la cocina molecular, creo que se pierde absolutamente su carácter. No se puede hablar de una mousseline de papas con reducción de no sé qué, para referirse a un plato de charquicán porque se pierde totalmente su concepción; habría que llamarlo de otra forma”, afirma el chef, quien agrega que lo más probable es que ambas pertenezcan a la cocina chilena de hoy, pero esto no significa que se deba confundir a los comensales extranjeros y también las nuevas generaciones, con una interpretación antojadiza.

Rubén Tapia fue seducido por las ollas y las sartenes gracias a la fuerte influencia que ejercieron su madre y abuela, quienes además tuvieron por muchos años la concesión de un restaurante en el Hipódromo Chile. En éste, cuando apenas tenía nueve años, el “pequeño cocinero” ayudaba a su progenitora a preparar los sandwiches, aliñando la carne que se usaba para los arrollados, a moler el comino y ajo con el mortero de piedra, para posteriormente agregar el vinagre para hacer la pasta. Además de echar el cuero de chanco, la carne, finalmente lo amarraba todo; trabajo que confiesa, lo divertía mucho.

“Tanto mi madre como mi abuela eran estupendas cocineras. Todo lo que preparaba la abuela por ejemplo, era rico — recuerda Tapia —, por lo que guardo muy buenos recuerdos de aquellos almuerzos de los días domingo cuando visitábamos, la familia y yo, su casa en San Bernardo. Ahí los sabores y los aromas de los platos que preparaba eran para mí muy especiales, como el pato asado, que hacía con aves que criaba en su propiedad, las cuales sacrificaba, desplumaba y ponía al horno con hierbas y especias. En tanto las empanadas de

horno — que golosamente recuerda, podía comer la cantidad que quisiera —, las servía junto a una fuente gigante con ensalada de repollo, paltas y aceitunas. Por supuesto nunca faltó el postre de leche asada, el arroz con leche o el turrón de vino, ni en la tarde las sopaipillas pasadas”.

Nacido en Santiago, el chef no siempre tuvo en mente la gastronomía, por lo que

cursó un semestre la carrera de Educación Física en la Universidad de Chile. Esta opción calzaba justo con su gusto por los deportes y las condiciones que tenía, tanto así que antes había formado parte del equipo de atletismo del Colegio Valentín Letelier, en Recoleta. Sin embargo, el tema de la cocina nunca lo dejó indiferente, por lo que entró a estudiar gastronomía en Inacap del Pueblito del



Parque O'Higgins entre los años '81 al '83. Allí trabó amistad con Francisco Layera, su compañero de curso en ese entonces, con el cual posteriormente trabajaría en las Termas de Cauquenes, bajo la estricta dirección en cocina del chef René Acklin.

“Eran tiempos duros, en los '80 la cocina estaba llena de cocineros mucho mayores y varios de ellos eran analfabetos. En esa época yo trabajaba en el Hotel Carrera junto a Patricio Mondaca, quien dirigía la cocina – recapitula vívidamente Tapia –. Era tal el ambiente, que no se podía usar zuecos por ejemplo, o hablar francés porque se corría el riesgo de que lo tildaran de “gay”. También si un joven chef andaba con libros, le decían que no sabía nada de cocina porque las recetas las sacaba de esos textos, es decir, existía una conceptualización errada del oficio, que hacía que aquellos viejos cocineros rechazaran todo lo que no iba de acuerdo a sus patrones. Había mala intención hacia los nuevos cocineros, a tal punto de provocar que se quemaran. En definitiva: una guerra frontal en la cocina”.

El chef realizó su práctica en Hotel Patagonia Inn, en la austral Punta Arenas, en Cabo de Hornos. “Tal decisión fue tomada pensando más en mi gusto por las aventuras, ya que era muy joven en ese entonces”, confiesa. Fue en aquella oportunidad que recorrió Tierra del Fuego, donde aprendió a trabajar la centolla y el cordero.

Otro de sus trabajos lo desarrolló en una empresa dedicada a la alimentación colectiva, donde pudo conocer de cerca distintas labores como el congelado, manejo de frío, pre-elaboración, etc. Posteriormente se desempeñó en Hotel Kempinski – actual Plaza San Francisco –, donde trabajó junto al chef Guillermo Rodríguez.

En esa época, en la década de los '90, un tío lo invitó a Talca para que desarrollara algún proyecto propio. Para ello le ofrecía una casa y Tapia sin dudarle, se instaló con un local que llamó “Carpaccio Restaurante”. A esta idea se sumó Pablo Russo – que venía llegando de



Ensalada de lentejas con arrolladito de salmón ahumado

Lyon, Francia – con quien trabajó durante tres meses. En definitiva, el restaurante rompió esquemas y tuvo gran reconocimiento en la ciudad de Talca, con un formato tipo “picada” y una carta simple, pero sabrosa. Tapia mantiene actualmente una gran amistad con Russo, quien es un destacado banquero.

El trabajo realizado por Rubén Tapia en la asociación de cocineros Chef del Maule la cual preside, sumada a su visión regional, le ha significado representar las molestias de muchos de sus pares debido al escaso apoyo financiero, y de difusión por parte de instituciones gubernamentales creadas para ello, situación que no se condice con la esforzada labor que realizan en la zona como asociación gastronómica. Además existe una excesiva centralización en Santiago por parte de otros colegas cocineros, lo que no ayuda lamentablemente, a conformar la gran unidad y proyección de la gastronomía nacional. Esto debido principalmente, a que no se integra a gran parte de los profesionales que están en cada rincón del país efectuando un gran trabajo en sus cocinas, con la incorporación de productos y recetas de sus regiones. **C&H**



Ponderación de las carmelitas con helado de loncomilla

