

# EL REDES- CUBRIDOR

Mientras sus pares prefieren el mantel largo y las recetas de vanguardia, este cocinero instala una fuente de soda en Luis Thayer Ojeda y lanza un libro. Todo por la causa de la verdadera comida chilena.

→ POR ÁLVARO PERALTA SÁIZ  
FOTO: VERÓNICA ORTÍZ

U na aclaración inicial. Conozco a Juan Pablo Mellado desde hace un par de años, cuando conversé por primera vez con él a propósito de su programa *Cuándo de Chile*, que se transmitía por el canal El Gourmet. De ahí en más me lo he venido topando en bares, fiestas y hasta en Lima, durante Mistura el año pasado. Tenemos varios amigos en común e incluso descubrí que fuimos compañeros de colegio. Aunque claro, nunca compartimos el mismo patio porque él es más joven que yo.



BAR

PERE

99

**“Algo que me molesta mucho de Chile es la vergüenza que tiene por su comida, y por eso es que hago esto, para luchar en contra de esa vergüenza”.**

Pero vamos a lo importante: Mellado y su obra. Lo primero que llama la atención de este cocinero es que ha hecho un camino algo distinto al que han llevado varios de sus pares. Es decir, destacar a muy temprana edad en algún restaurante para luego dar paso a un proyecto propio y después transformarse en chef ejecutivo, asesor culinario, escribir libros o aparecer en televisión. Y de tomar las ollas, poco. Sin embargo, el caso de Mellado es a la inversa. Estudió cocina en Chile, pero luego pasó varios años en España. Primero estudiando cine y después trabajando en diversos restaurantes (incluyendo una práctica por El Bulli de Ferrán Adriá). De vuelta en Chile, entre varias otras cosas, hizo clases, escribió las recetas de una reedición de la *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile* de Pablo de Rokha, fundó junto a otras personas la Corporación Pebre (que preside) y condujo un programa de cocina chilena en el cable. Después de eso y a los 35 años, por primera vez este cocinero oriundo de San Fernando se pone al mando de un restaurante propio. Pero ojo, no se trata de uno de mantel largo, sino que de una fuente de soda que acaba de abrir en la calle Luis Thayer Ojeda, frente al concurrido Costanera Center. Además, hace solo un par de semanas lanzó su libro *Hecho en Chile*, un recetario de comida tradicional chilena donde uno puede captar el valor que Mellado le da a la fuente de soda, tanto en lo culinario como en lo cultural.

**-¿EL LIBRO SURGE DE UNA PROPUESTA EDITORIAL O ES ALGO 100 % TUYO? ¿CUÁL ES SU IDEA CENTRAL?**

-Me lo pidió la editorial (Planeta), pero es totalmente lo que yo quería, no hubo ninguna modificación ni presión para hacer algo distinto. Lo que puse en el texto es lo que yo comía en mi casa cuando niño. Una casa de clase media con una mamá que trabajaba y con una nana que algunas veces estaba y otras no. Al final me di cuenta de que comía más o menos lo mismo que mucha otra gente y así fui haciendo como una radiografía de lo que se sigue comiendo en Chile.

**-LO LEÍ Y ME GUSTÓ MUCHO. SIN EMBARGO, MI CRÍTICA ES QUE ES UN LIBRO DEMASIADO ROMÁNTICO, PORQUE PONE EN VALOR UNA COMIDA CHILENA QUE YA NO ESTÁ EN LAS CASAS. PIENSO QUE MÁS QUE RECORDAR, MUCHOS LECTORES VAN A CONOCER PLATOS CON TU LIBRO.**

-¡Qué heavy! Yo a veces tengo también un poco esa impresión, pero al menos lo que me ha tocado ver con gente joven, con mis alumnos del Culinary, es que todos están comiendo los platos de siempre: pollo arvejado, charquicán, cazuelas... todos.

**-TAL VEZ EN LOS SECTORES MÁS ACOMODADOS ALGO QUEDA DE ESA TRADICIÓN CULINARIA CHILENA, PERO ME PARECE QUE EN LOS ESTRATOS MÁS MEDIOS Y BAJOS HACE RATO QUE SE COME CUALQUIER COSA.**

-Están comiendo puré con salchichas.

**-O ALMORZANDO EN UN CASTAÑO UN YOGUR O UN PASTEL.**

-Sí, es verdad, eso pasa y es interesante tu punto de vista. Pero así y todo, yo creo que uno escribe desde lo que le tocó vivir y en este caso, lo que ha comido o aún come. ¿Pero sabes? Si uno va a La Vega o a cualquier feria, ve a la gente que compra papas, zapallo, porotos... cosas de toda la vida. O sea, en alguna parte se siguen cocinando esos platos de siempre.

## Las Cabras

Así se llama la fuente de soda de Mellado en Providencia, que está funcionando —por ahora— solo al almuerzo. El local es pequeño y a pesar de estar recién remodelado, apela a la estética común de estos locales: paredes enchapadas en madera barata, luces de neón, una barra con taburetes y las típicas mesas empotradas en la pared.

**-¿POR QUÉ INSTALARSE CON UNA FUENTE DE SODA?**

-Lo que a mí me interesa es la conceptualización de las diferentes cocinas chilenas, para poder dividir las y así poder hablar de cada una de ellas por separado. Entonces tenemos en Chile comida casera, la de fuente de soda, la marisquería, la cocina huasa y la dulcería. Que es lo que explico en mi libro, porque aunque muchas veces se habla de una cocina regional en Chile, la verdad es que estamos llenos de platos transversales que van de norte a sur. Y para ponerme a cocinar en un restaurante, a mí me interesaba desarrollar uno de estos conceptos y no una mezcla de todos. Elegí hacer una fuente de soda, básicamente por el lugar donde estamos (uno de sus socios ya tenía el local). Porque aquí, por ejemplo, con una marisquería —que me habría encantado montar— me estaría pegando un tiro en la cabeza.

**-DE TODAS MANERAS, DA LA IMPRESIÓN DE QUE FUERAS A CONTRAPELO PONIENDO UNA FUENTE DE SODA, TOMANDO EN CUENTA TU TRAYECTORIA Y LO QUE ESTÁN HACIENDO OTROS COCINEROS CHILENOS.**

-Más allá de ir a contrapelo o no, lo que a mí me interesa es cocinar para que coman mi comida, para que mis clientes vuelvan —ojalá varias veces—

**“Quiero ponerle a mi pollo arvejado el mismo cuidado que le pondría a un plato con Wagyu y alguna espuma si estuviera en un restaurante de Nueva Costanera”.**



por último, esto es un negocio y quiero que funcione como tal.

**-YO CREO QUE TODOS LOS COCINEROS QUIEREN LO MISMO Y NO APUESTAN POR UN LOCAL COMO ÉSTE.**

-Es que claro, si quieres que te resulte todo rápido, lo más probable es que termines instalándote con un restaurante en Nueva Costanera y eso es algo que yo tengo descartado, porque no quiero pasarle el costo del arriendo del local a mis clientes.

**-Y TAMPOCO QUISISTE HACER UNA SANGUCHERÍA MÁS ESTILOSA, COMO TANTAS QUE HAN SALIDO DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS.**

-He tenido la tentación de meterme a inventar cosas nuevas, pero la verdad es que sólo innovaré con algunos platos, el resto de la carta será lo que se puede encontrar en cualquier fuente de soda de Santiago. Porque en el caso de los sándwiches, son inmejorables. ¡No puedes mejorar un lomito o rumano de la Fuente Alemana!

### **“En Chile no se come bien en la esquina”**

Mellado derrocha optimismo y pasión cuando habla de su fuente de soda y de la comida en general. Al escucharlo, uno podría pensar que en Chile estamos súper orgullosos de nuestra gastronomía y que en nuestras mesas se come muy bien. Sin embargo, al menos en lo que a mí respecta, me parece que el camino es mucho más pedregoso de lo que muchos chef y críticos dicen.

**-ME DA LA IMPRESIÓN QUE CON LA COMIDA CHILENA ESTAMOS IGUAL QUE EL VINO: COJOS.**

-¿Cómo es eso?

**-EXPORTAMOS UN MONTÓN DE VINO, PERO CADA VEZ LO TOMAMOS MENOS. Y EN EL CASO DE LA COCINA, ESTAMOS TENIENDO COCINEROS Y RESTAURANTES CON CIERTO RENOMBRE INCLUSO INTERNACIONAL, PERO LA GENTE SIGUE COMIENDO CUALQUIER COSA EN CHILE, Y NO SÓLO POR UN TEMA DE PLATA.**

-Entiendo tu punto y lo veo de la siguiente forma: Yo creo que hay que diferenciar la cocina pública de la privada. En el caso de esta última, sigo teniendo fe de que en las casas se continúa comiendo más o menos bien, la comida de toda la vida. Ahora vamos a tener la oportunidad de ver qué tan cierto es esto, porque con Pebre pretendemos realizar algunos estudios al respecto. Pero más allá de esta duda que nos carcome, yo estoy convencido de la buena salud de la cocina hogareña: si llevas a un gringo a comer cazuela a un restaurante de comida chilena, va a comer más o menos bien, pero si lo llevas a probar una cazuela donde tu mamá, tu abuela o tu tía; estoy seguro de que va a comer mucho mejor. ¡Ésa va a ser la cazuela que va a recordar a la vuelta de su viaje! Sucede que en la cocina pública chilena hay un problema que se resume en: querer vender más barato, comprar materias primas más baratas, tener pocos cocineros y pagarles mal. Todo eso produce que el resultado técnico de la comida que se prepara no sea bueno. Entonces, lo que yo quiero hacer acá no es corregir, sino que ponerle a mis sándwiches y mi pollo arvejado el mismo cuidado que le pondría a un plato con Wagyu y alguna espuma si estuviera en un restaurante de Nueva Costanera.

## “La paila marina podría ser un plato de éxito mundial. ¿Pero qué pasa? Los mariscos son congelados y están recocidos. Por un tema de costos”.

**-PARECE QUE ESTAMOS COCINANDO MIRANDO EL EXCEL Y NO PREOCUPÁNDONOS DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO.**

-Tal cual. Te pongo un ejemplo, la paila marina, un plato que podría ser de un éxito mundial. ¿Pero qué es lo que pasa? Que sigue siendo un plato donde sólo el caldo es rico y que todos los mariscos –aparte de ser producto congelado– están recocidos. ¿Por qué hacen eso? Por un tema de costos.

**-¿NO HABRÍA QUE PRIMERO CONSOLIDAR LA COCINA CHILENA DE TODOS LOS DÍAS ANTES DE SEGUIR ARMANDO RESTAURANTES DE MANTEL LARGO? ES DECIR, TENER UN NIVEL QUE SI UNO SE LE ANTOJA COMER UN CONGRIO A LO POBRE EN CUALQUIER ESQUINA, LO PUEDA HACER MEDIANAMENTE BIEN.**

-Bueno, eso no pasa en Chile. En Chile no se come bien en la esquina, como sí pasa en Perú o en España, donde uno puede caminar casi a ciegas desde el hotel, te metes al primer restaurante que encuentras y comes bien. Eso no sucede en Chile, excepto en las sangucherías.

**-TENEMOS UN BACHE ENTONCES.**

-Es cierto.

**-¿Y CÓMO LO ARREGLAMOS?**

-Mejoraría si muchos cocineros de experiencia y que saben hacer las cosas bien técnicamente se pusieran con fuentes de soda, marisquerías y restaurantes populares en general.

**-ALGO QUE HA PASADO AHORA EN ESPAÑA CON LA CRISIS.**

-E incluso antes, porque todos los chefs de ultra vanguardia en España tienen su bar de tapas. Además, no hay ninguno de esos chefs, ni Ferrán Adriá, que no haga tortilla de papas en alguno de sus restaurantes. ¡Así hay que querer tu cocina!

**-¿ESTOS PROBLEMAS EN LA COCINA CHILENA TENDRÁN QUE VER CON NUESTRO CLASISMO?**

-Claro, porque cuando la cocina comienza a convertirse en un objeto de deseo y cuando los chefs comenzamos a dar entrevistas a medios, cuando se comienza a decir que los cocineros son los nuevos arquitectos... ahí se cae en el error de creer que lo que hay que hacer es algo como a la altura de todo eso y aparecen esas cosas de

que lo chileno no está a la altura o que hay que cambiarlo o incluso esconderlo. (Hace una pausa) Porque Chile es siútico.

## Buscando sabor propio

La apuesta de Juan Pablo Mellado y el camino que ha seguido para desarrollarse lo convierten, de alguna manera, en alguien más bien solitario en lo que respecta a su cocina. Básicamente, porque la mayoría de los chefs de su generación están de lleno metidos en la promovida cocina chilena de autor.

**-¿QUÉ PIENSAS DE ESTA MODA POR USAR PRODUCTOS LOCALES EN RECETAS DE VANGUARDIA?**

-Mira, te voy a decir algo que tal vez moleste a algunos, pero yo creo que la puesta en valor de la cocina chilena ha sido irreflexiva. Porque se basó en la materia prima como el gran rasgo de identidad y eso es algo sobre lo que yo estoy convencido es una falacia. Porque si un tomate designara la identidad de un país, en Italia no tendrían comida italiana, porque el tomate es americano. Y no, no es la materia prima la que manda. Y así, en los últimos diez años nos llenamos de restaurantes de nueva cocina chilena que en sus cartas tenían atún de la Isla de Pascua, risoto de quínoa y puras cosas así; cosas que jamás nosotros comimos en nuestras casas. ¡Ninguna abuela preparó nada con esos productos! Y pasa lo que me decías antes, que nos saltamos todos los pasos, porque nos pusimos a hacer espumas y otras cosas que hacía la cocina de vanguardia española hace diez años, pero con la espalda que le daba una comida tradicional consolidada, con 500 años de historia. O sea, se miró a Barcelona para hablar de cocina chilena en vez de mirar al propio Chile.

**-¿POR QUÉ NO QUISISTE CAER EN LO MISMO?**

-Tiene que ver con mi formación personal más que profesional, porque siempre me ha gustado leer, porque estudié cine, porque trabajé en libros, porque viajé un poco... me di hartas vueltas antes de meterme en el tema y así me hice un poco más reflexivo. Y lo otro que me ha ayudado es que estoy poniendo un restaurante mucho más tarde que otros, porque si yo hubiera hecho esto a los 23 años, seguro que habría puesto un restaurante español de vanguardia y es altamente probable que hubiese quebrado. Algo que me molesta mucho de Chile es la vergüenza que tiene por su comida, y por eso también es que hago esto, para luchar en contra de esa vergüenza.

**-¿TIENES DISTANCIA ENTONCES CON LA LLAMADA NUEVA COCINA CHILENA?**

-Sí, harta. Me siento muy alejado de la comida que es pretendidamente chilena, porque aquéllas no las designamos los cocineros. Nosotros estamos llamados a leer qué diablos es lo que se come o ha comido en Chile y ser capaces de reproducirlo de una mejor manera. Pero no somos los llamados a proponer la nueva cocina chilena.

**-¿NO TE SIENTES SOLO PONIENDO UNA FUENTE DE SODA?**

No, porque está lleno de fuentes de soda en Santiago. ●●●