



“Creo que me lancé a ser más protagonista de mis recetas e historias cuando me puse a escribir”, dice Juan Diego.

Los cuentos DE UN GOLOSO

El fotógrafo Juan Diego Santa Cruz tiene una herencia culinaria importante a cuestas, pero tuvo que hacer su propio recorrido para animarse a ser protagonista de sus cuentos gastronómicos. Nieto de Hernán Eyzaguirre, considerado un prócer de la cocina chilena, y sobrino de Lucía Santa Cruz, otra estrella en ese firmamento, hoy él va con todo: luego de agarrar vuelo con sus crónicas gastronómicas en Ex-Ante, acaba de publicar el libro de recetas, “Algo es algo”, y a fin de año abrirá junto a su socio Nicolás Baudrand, El Rey, que él describe como “una fuente de soda, pero dos escalones más arriba”.

POR CAROLA SOLARI

Juan Diego Santa Cruz fotógrafo, 51 años, camisa blanca y lentes ópticos de marco grueso, sentado en la terraza del Café de Valiente en Nueva Costanera, intenta encontrar el momento en que su vida comenzó a dar un giro. Fotógrafo, trabajó en las revistas Fibra, Paula y The Clinic, donde se encargaba de la sección “Chilean Beauty”, que retrataba a gente de la calle, material que después se convirtió en un libro. Hace unos años empezó a incursionar en el rubro gastronómico: junto a su amigo Nicolás Baudrand, dueño y chef del Blue Jard, se hicieron cargo del café del museo Precolombino, “al que mató el estallido y remató la pandemia, porque pasamos meses sin vender”, dice. Y más tarde abrieron el Café de Valiente, donde muchas mañanas suele estar, como ahora, conversando o atendiendo a sus clientes.

Sin embargo, admite que este año las cosas comenzaron a acelerarse.

—Yo tenía la idea de hacer un libro de recetas, pero me pasaba esto de quién era yo como para hacer algo así —dice empujándose una taza de espresso—. Y también estaban mis ganas de hacerle un homenaje a mi mamá (María Victoria Eyzaguirre), que falleció hace 20 años. Ella era una gran cocinera y en los años 80 publicó sus recetas en la revista Carola.

Juan Diego lo intentó. Revisó cuadernos de recetas de su madre, pero se dio cuenta de que con el correr del tiempo muchas de esas preparaciones ya no estaban vigentes, porque tenían mucha crema, mucho colapaz, mucha mantequilla. Y que al intentar actualizarlas, dejaban de ser las famosas recetas de su mamá. Fue así que se convenció de que la mejor manera de recordarla era seguir sus pasos.

Entonces se lanzó a escribir porque, dice, tenía muchas cosas que contar. Así nacieron las crónicas gastronómicas que publica semanalmente en Ex-Ante, donde habla de huesos benedictinos, comida de marfreneros o Capercucita Roja y la relación de las mujeres con la cocina. Son como pequeños cuentos, aderezados con algunas anécdotas personales, como la vez que siendo niño entró a la cocina y justo en el instante en que encendió la luz explotaron los tarros de leche condensada que llevaban horas hirviendo para convertirse en manjar: “con el estallido quedó una tremenda embarrada, o manjarada en este caso, que tomó mucho tiempo limpiar”.

—Me gusta, me encanta escribir estas columnas —dice con entusiasmo—. Me mantiene alerta y esa es una actitud bien parecida a sacar fotos: tienes que andar en la búsqueda, ser pescador, no recolector. Además, me gusta contar historias y trato también de ponerle un poco de humor, porque estamos muy serios.



“Era lo más entretenido tener un abuelo con restorán. Tengo la imagen de él flameando crêpes suzette y que salían llamas del sartén. Era espectacular”, dice. En la foto, su abuelo Hernán Eyzaguirre.



Su mamá, María Victoria Eyzaguirre, era una gran cocinera y en los años 80 publicó sus recetas en la revista Carola.

Como una cosa llevó a la otra, este año trabajó intensamente en su propio libro, *Algo es algo*, que reúne algunas de sus crónicas, además de 80 recetas simples pero sofisticadas y más de alguna de su mamá, como la sopa de lechuga. Y a fin de año abrirá El Rey, que se ubicará en el local que antes albergaba al Ambrosia Bistró en Providencia y que él describe como “una fuente de soda, pero dos escalones más arriba, donde se podrá comer ostras, pero también un lomito”.

En otras palabras, este ha sido para Juan Diego un año reñido.

“Tal vez nunca podremos cuantificar cuánto de la personalidad humana se forja producto de los genes y cuánto como resultado de las influencias sociales y culturales que recibe”, escribe Lucía Santa Cruz, tía de Juan Diego, en el prólogo de su libro *Algo es algo*. “En el caso de Juan Diego —quien a mí



juicio (que muchos podrán considerar sesgado) es hoy, además de fotógrafo, el mejor cronista gastronómico — se conjugan todos los factores”.

Juan Diego viene de un linaje de cocineros y cultores de la buena mesa. Su abuelo materno, Hernán Eyzaguirre, es un ícono de la gastronomía chilena: fundador de la Asociación Chilena de Gastronomía (AchiGa), autor del libro *Saber y sabores de la comida chilena*, tenía además un restorán, Arlequín.

—El murió cuando yo tenía 13 años, pero tengo recuerdos muy nítidos, porque era muy gozador, muy bonachón, le gustaba la buena mesa. Además, era lo más entretenido tener un abuelo con restorán. Tengo la imagen de él flameando crêpes suzette, esos panqueques con licor. Imagínate, para un niño de 5 o 6 años, ver que salían llamas del sartén: era espectacular.

Pero además estaban su madre y su padre, ambos diestros cocineros. Y también su tía, Lucía Santa Cruz, historióloga, académica y gran cocinera, autora del libro *La buena mano*.

—¿Qué cosas se comían en tu casa?

—Comíamos bien afrancesado. *Ratouille*, antes de la peícula, que me encantaba desde chico. También *boeuf bourguignon* y *poulet savoyarde*, que era un pollo con queso gruyere y estragón. También comíamos pollo con arroz, como en cualquier casa. Pero si se cocinaba muy rico. Todos comíamos juntos, en la cocina o en el comedor. Eran bien formales las horas de comida. Sin interrupciones y, por supuesto, sin teléfono.

—¿De chico metías la cuchara cuando cocinaban en tu casa?

—Sí me metía, pero con tanto cocinero dando vueltas... En el fondo, tenía curiosidad e intuía cómo se hacían las cosas, pero no era cocinero.

—¿Cuándo empezaste a cocinar?

—Cuando me fui a vivir solo. Tenía 22. Me gustaba comer rico y llegó el momento de aprender.

—¿En qué cosas cotidianas se nota tu gusto por los ingredientes, por la buena mesa?

—Por ejemplo, con mi socio, Nicolás Baudrand, siempre he tenido una relación bien única, que solo tengo con algunas personas, con las que uno puede hablar infinitamente de comida: de historias relacionadas con la comida, de ingredientes, de recetas. Llamar por teléfono, porque uno de nosotros consiguió tal ingrediente.

—¿Cómo pasó?

—El que más alegría me ha provocado es el otro día que Nicolás llegó con estragón fresco. Porque el estragón francés, que es el rico, no se reproduce por semilla como el estragón ruso, sino por esqueje. Y en la pandemia algo pasó, se dejó de producir y no había en ninguna parte. Y ahora apareció el otro día con huevos frescos y estragón, que no puede haber mejor amistad que esa. Es maravilloso. También nos llamamos cuando uno se consigue un buen cabrito o un pejesapo. El otro día comimos botarga, que es el huevo de un pescado mediterráneo, que se seca y se come rallado, como queso rallado; es bien común en Italia y de intenso sabor. Con mi tía Lucía me pasa un poco lo mismo: de llamarse para preguntar qué van a comer.

—¿En el día a día?

—Sí. O en el Año Nuevo, esa es una pregunta obligada. Entonces, siempre he tenido ese nex. Y creo que me lancé a ser más protagonista de mis recetas e historias cuando me lancé a escribir. Ese es un cambio bien grande, publicar todas las semanas no es algo trivial.

—¿Qué es lo que te gusta de tener un espacio donde escribir sobre cocina?

—Es que es un mundo bien bonito y es inagotable. Uno amigos me dijeron “llevas diez columnas. ¿De qué más vas a escribir?”. Y no, no se termina jamás. Comer es algo inherente al ser humano, entonces historias siempre va a haber. A mí me interesa, porque es muy fundamental: es tradición, es herencia, tiene un nex con la tierra, la familia. Es muchas cosas fundamentales. Pero también es solo un plato de comida, y me gusta que sea así; es la perspectiva correcta de la vida para una infinidad de cosas. Hay cosas muy importantes, pero llegado el minuto puede no serlo. Por eso la columna se llama “Algo es algo”. Porque en el fondo el comer por comer, el espectáculo de comer, como el *foodie* que no puede comer nada que no sea orgánico, a mí esas cuestiones me disgustan un poco.

—¿Te molestan los influencers de la comida?

—Me parece marketing puro y duro, que está bien, todos necesitamos de marketing. Pero eso es: no es crítica de restaurantes, no es crónica, es simplemente gente que está celebrando todo permanentemente a cambio de un plato de comida. No tengo inconveniente, pero eso es, y no otra cosa. Entonces, este gallo que dice que encontró este restorán nuevo, en verdad, no encontró nada. Le pagaron, le rogaron que fuera, lo invitaron a comer a cambio de que lo publicara en sus redes. Es solo eso, y es una lata. Es como hacer periodismo de zapapillas y decir que todas son buenas, porque te las regalaban. No tiene ningún sentido. A mí me aburre.

—Con tu tía Lucía, con la que dices tener esta relación cotidiana, ¿qué pasa por la comida?, ¿también cocinan juntos?

—Sí. También hemos cocinado juntos, y ha sido muy entretenido. No tantas veces. Es más común que uno convide a comer y no a cocinar. Ha sido una experiencia bonita que valoro mucho. Yo me siento cocinero, no chef. El chef hace otras cosas: está a cargo de un restorán, se preocupa de los proveedores y las recetas, de saber parchar heridas de cuchillo. El cocinero es necesariamente casero.

—Como buen gozador, ¿tienes recuerdos asociados a un plato de comida, como tus cumpleaños de niño?

—De niño, los cumpleaños eran todo un evento. Se producían enteros en la casa, lo que yo también hice con mis niños. Mi mamá hacía la torta de millojas con crema pastelera, las narrajitas con jalea, los empolvados, los merenguitos. Además, para los cumpleaños, cada uno elegía lo que quería comer.

—¿Elegías siempre lo mismo o ibas cambiando?

—Creo que iba cambiando. Pero debo haber elegido el *poulet savoyarde* que lleva estragón. Era fanático.

—Me imagino que a estas alturas ya tienes tu propia planta de estragón.

—Sí pues, es una planta mañosa y hay que saber hacerla crecer. Y como uno es goloso, es más que una plantita. Eso me interesa a mí: el goce, pasarlo bien con la comida. ☺