

RESTAURANTES / CRÍTICA

San Camilo “AL PAN, PAN, Y AL VINO, VINO”

POR *Ruperto de Nola*


LA PANADERÍA y pastelería San Camilo tiene venerables 140 años (la primera San Camilo es de la década de 1880), y los panificadores españoles se hicieron cargo hacia 1910 y 1930. Recordamos que esta panadería repartía el pan a domicilio en carretones tirados a caballo, noble bruto, hoy desplazado por silenciosos y, por cierto, continentes vehículos eléctricos.

Por eso nos dio pena, en nuestra última visita, constatar cierto relajamiento en el esmero y calidad de algunos productos. Varios de ellos habían sobrepasado el límite decente de antigüedad y nos los vendieron secos, durones. Como los pasteles de hojaldre, que son nuestros favoritos (milhojas con capas de pastelería y manjar y cubierta de fondant); el danés, seco y con apenas un asomo de

pastelera, y algunas facturas (según las llaman allende) como el rollo de membrillo y el de manzana. La obsolescencia alcanzó el zenit en el caso de unos chilenitos, durísimos, con un betún que se pulverizaba de puro seco, y en el de la magdalena, que debía ser suave, esponjosa, aromática, y resultó ser terca y cicatera de sabor y aroma.

En otros casos, nos encontramos con lo que podría llamarse un exceso de virtudes: está bien que la masa de *choux* sea delgada, vaporosa y quebradiza, pero el exceso de leudado no hace más que engrosarla y volverla pesada. Fue el caso del tortell, gran corona de esa masa, cortada por la mitad y rellena con chantilly: el grosor de la masa fue excesivo y la chantilly figuró en cantidad exigua, desproporcionada en semejante



INSTAGRAM @SANCAMILOCHILE

construcción. Recordábamos haber comido un tortell maravilloso, liviano y con harta crema.

En fin, hubo otras cosas que nos devolvieron el alma al cuerpo y salvaron la memoria que teníamos

de este tan antiguo establecimiento. *Verbi gratia* (expresión que cierto *ganzápiro* usaba en castellano traducida como “verbo y gracia”), el pastel borracho: delicioso, fresco, con su guapa chantilly y una verda-

deramente apreciable cantidad de licor; el berlin con pastelera (claro que rara vez los berlin traen toda la pastelera que uno quisiera); la tarta de manzana, con la fruta cocida a un punto que conservaba su acidez y frescura y el aroma de la abundante canela; y una novedad en estos tiempos: un pan de Pascua tradicional, a la antigua, que es tan diferente del queque de frutas inglés que hoy ha tomado su lugar: este pan antiguo se acerca más al *panettone* italiano y al pan dulce navideño de nuestros vecinos del Continente, con su masa más clara (no suele llevar azúcar morena) y con algo menos de fruta confitada. Para nosotros, este pan ha tenido siempre aroma de anís, aunque no lo lleve, y eso nos trae recuerdos infantiles muy queridos.

Como se ve, encontramos una calidad muy desigual. Y no queremos terminar sin mencionar el hoy infrecuente pastel de bizcochuelo con crema moka (escasa, sosa, ay).

En el Mall Plaza Los Dominicos, Av. Padre Hurtado Sur 875, Las Condes.

Pocha bangbang BALAS DE SALVA

POR *Esteban Cabezas*


EL CONTEXTO HISTÓRICO es importante cuando abre un restaurante. Hace un cuarto de siglo, El otro sitio era el único restaurante peruano de mantel largo en Santiago (y había dos más, populares). Hoy tenemos más restaurantes peruanos que chinos. Lo mismo: el inolvidable local de comida coreana en calle Santa Rosa, al lado de una funeraria, el único hace cuarenta años. Hoy este *softpower* comestible se está tomando Providencia y va por Las Condes y Vitacura. Entonces, cuando se vende como novedoso este *mix gringo/coreano* de Pocha bangbang, digamos que llegan con *delay* a la fiesta.

Ubicados donde estuvo el bar Prima, es fácil recordarlo: podrían haberse molestado en lijar

y barnizar los muebles de la terraza. La decoración, con fotos pegadas en los muros de platos que están y no están en la carta, aumentan esa precaria sensación de cero inversión en la estética. Hay problemas de Prima que podrían haber solucionado (la disposición de sus espacios favorece el abandono de los clientes), pero no. Siguen esa misma línea de atención mirando más hacia el celular que en 360 grados. En fin.

Alguien puede decir que lo pedido fue pesadito, pero al escoger el bao de bulgogi (\$11.900), que es al vapor, no nos imaginábamos lo aceitoso de la salsa bangbang. Entonces, rico, sí, pero dejó su marca rojo acei-



ESTEBAN CABEZAS

tosa en el plato. Y hemos comido baos más esponjosos, lo mismo que otros katsusando (\$11.900) menos aceitosos. Este sándwich nipón prensado es más tostado que como venía. Era cosa de verlo y sentir al esófago tiritando, aterrorizado. Supuestamente era con aceite de trufa, pero el aroma era a aceite no más.

Antes fue el turno de unos mandus (\$8.900), esas masitas rellenas, de los cuales no nos preguntaron si queríamos vegetales o animales. Eran fritos. Y, la verdad, cuando el mandu es de esos pachoncitos al vapor, Corea le gana a China (jiaozi) y a Japón (gyozas). Pero así... empa. Y queríamos banchan, pero aquí lo cobran. Malacostumbrados a los restaurantes coreanos donde es una gentileza cuando se pide un plato de fondo. Pedimos gruñendo un kimchi (\$3.000) y una ensaladita en modo pickle (\$3.000).

Tienen un solo postre y harta coctelería. A lo mejor ebrio se pasa mejor aquí.

General Flores 51, Providencia.