



GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE CHILE

**Artículos reunidos
1943-1994**

Oreste Plath

**EDICIONES
BIBLIOTECA NACIONAL**

**GEOGRAFÍA
GASTRONÓMICA
DE CHILE**

**Artículos reunidos
1943-1994**

Oreste Plath



BIBLIOTECA
NACIONAL
DE CHILE

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE CHILE
ARTÍCULOS REUNIDOS (1943-1994)
ORESTE PLATH

© Oreste Plath, 2018
© Ediciones Biblioteca Nacional, 2018

Primera edición: marzo de 2018
Registro de propiedad intelectual N° 288436
ISBN: 978-956-244-407-1
Derechos exclusivos reservados para todos los países

Biblioteca Nacional de Chile
Av. Libertador Bernardo O'Higgins 651
Santiago de Chile
Teléfono: +562 2360 5232
www.bibliotecanacional.cl

Ministra de las Culturas, las Artes y el Patrimonio
Alejandra Pérez Lecaros

Subsecretario del Patrimonio Cultural
Emilio de la Cerda Errázuriz

Director (s) del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural
Javier Díaz González

Director de la Biblioteca Nacional de Chile
Pedro Pablo Zeegers Blachet

Subdirectora Nacional de Gestión Patrimonial
Mónica Bahamondez Prieto

Editores
Rodrigo Aravena Alvarado
Anabella Grunfeld Havas

Dirección editorial
Thomas Harris Espinosa

Diseño editorial
Felipe Leal Troncoso

Asistente editorial
Javiera Mariman Retamal

Periodista Ediciones Biblioteca Nacional
Juan Pablo Rojas Schweitzer

Corrección de textos
Pilar de Aguirre Cox

Diseño de mapa
Cecilia Moya Rivera

Impreso en Chile
por Salesianos Impresores S.A.

CIP - BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE

641.50983 Plath, Oreste, 1907-1996
P716g Geografía gastronómica de Chile : artículos reunidos 1943-1994 / Oreste Plath ;
2018 [editores: Rodrigo Aravena Alvarado, Anabella Grunfeld Havas]. - [1a. edición].-
Santiago de Chile : Ediciones Biblioteca Nacional, c2018.

367 páginas : mapa plegable, facsímiles ; 22 cm.

Incluye bibliografías
ISBN: 9 9789562444071

1.- Gastronomía - Chile - Historia 2.- Comidas y banquetes - Chile - Historia
I.- Aravena Alvarado, Rodrigo, editor. II. Grunfeld Havas, Anabella, editora

**GEOGRAFÍA
GASTRONÓMICA
DE CHILE**

**Artículos reunidos
1943-1994**

Oreste Plath

EDICIONES
BIBLIOTECA NACIONAL

Í N D I C E

Semblanza de Oreste Plath	11
Palabras de Karen Plath Müller Turina	15
Prólogo. Oreste Plath y el registro del patrimonio vivo de Chile	17
Organización del libro	21
Agradecimientos	25
ESPACIOS	26
Geografía gastronómica de Chile	29
No se olvide de probar si usted va a Arica	41
Pica	42
Antofagasta	45
Atacama	50
Mercados de Santiago	53
Gastronomía de lujo y casera	59
Chinganas y ramadas, salones de la democracia chilena	61
Fondas	65
Cafés	67
Las venteras al paso de los trenes	71
Osorno	75
<i>Palinurus frontalis</i>	78

AQUÍ SE COME Y SE BEBE	80
Fiestas y comidas de otra época	83
Fiestas Patrias de 1812	85
Suntuoso sarao a los vencedores de Chacabuco	88
Comiendo y recordando	91
Comidas de faenas	93
Celebración de la Cruz de Mayo	98
El pavo en el folclor	104
¡Felices Pascuas!	106
¡Próspero Año Nuevo!	115
La urbanidad en otras épocas	120
No solo Chile “toma once”	124
La yerba mate y el té	126
Calabazas y “mates”	128
Materas chilenas	132
Tabúes en la alimentación chilena	137
Alimentos vedados	142
Nosotros y el vino	146

FOLCLOR LINGÜÍSTICO Y ALIMENTACIÓN	150
Vocabulario folclórico	153
Curiosidades en nuestro folclor alimentario	156
La vaca y su leche en la ideología popular chilena	161
Algunos aportes populares sobre el vino	165
Brindis. Vinoterapia. Refranes del vino	171
Onomástica de los bares	175
Alimentos regionales	177
Contrapunto del charqui y el charquicán	179
Comidas peruanas en el sabor chileno	185
Equivalentes de frutas y guisos	187
Cuatro frutos que atraen	189
Refrán y copla de la dulcería	191

COSMOVISIÓN: SABERES DE LOS SABORES	194
Desde los hechiceros de la selva hasta los yerbateros	197
Medicina indígena y popular	205
Creencias en relación con la salud	213
Los alimentos como medicamentos	218
¿Una agüita?	224
La ruda en la medicina y en las creencias	226
Mito y leyenda de la papa	228
La sal	229
¿Qué comían los mapuches?	231
PLATOS, INGREDIENTES Y “PREPARADOS”	236
Dos preparados que merecen premio	239
Geografía y tradición del pan en Chile	243
Éstampa del pebre	254
Seco para el ají	256
La empanada	258
Historia de algunos caldos	260
Los buenos caldos	264
El charquicán	266
Los porotos	268
El cerdo en la alimentación y la apreciación popular chilena	270
Encuentro y desencuentro con los alimentos	278
La granada y su granazón	280
Figuras de azúcar y de pasta de frutas	282
Los dulces chilenos	287
Tres mujeres que hicieron dulce el pasado de Chile	291
El chocolate	294
Pescados, mariscos y algáceas	296
GLOSARIO	322
DE PUÑO Y LETRA	360
MAPA / GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE CHILE	

SEMBLANZA DE ORESTE PLATH

El Centro Nacional de Patrimonio Inmaterial del Servicio Nacional del Patrimonio, junto a Ediciones Biblioteca Nacional, en su afán de recuperar y dar a conocer todos aquellos aspectos que nos constituyen como un espacio cultural con una identidad común, ha reunido en este libro una serie de artículos de prensa desperdigados en diversos medios sobre gastronomía chilena situada a lo largo del territorio de Chile. Podría decirse que esta compilación es una suerte de mapa gastronómico, como si fuera un sobrevuelo a nuestra biodiversidad comestible, como también una crónica de la variedad y multiplicidad de nuestro paladar, caracterizado por su heterogeneidad y sincretismo.

A través del periplo permanente del investigador, poeta y escritor Oreste Plath y gracias a su tesón por indagar, descubrir y documentar, en este caso, la gastronomía chilena, los compiladores de esta obra, Rodrigo Aravena Alvarado y Anabella Grunfeld Havas, logran trazar el mapa de este viaje gastronómico territorial en una certera selección de artículos donde Oreste fue recogiendo el saber identitario de “las comidas y bebidas de Chile”, como diría Pablo de Rokha en su poemario homónimo.

César Octavio Müller Leiva nació en Santiago de Chile el 13 de agosto de 1907 y murió en esa misma ciudad el 24 de julio de 1996. Se casó con Isabel Nicasi, de quien enviudó tempranamente y, luego, con la escritora Pepita Turina (Josefa Alvina Turina); de este matrimonio nació la pareja de mellizos Karen y Carol.

En 1929, al iniciar su actividad literaria, adoptó el seudónimo Oreste Plath, nombre que toma quitando la “s” de Orestes y de una marca de cuchillería que había en la casa de sus padres. Realizó estudios especiales de folclor —actividad en la que desarrolló valiosas investigaciones— en Chile, Perú, Bolivia, Argentina, Uruguay y Brasil.

En 1933 fue becado por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Brasil y la Oficina de Cooperación Intelectual de Chile para estudiar durante un año Letras Clásicas y Folclor en la Universidad de Río de Janeiro y en la Escuela Nacional de Música. Desde ese año hasta 1968 participó como profesor

en las Escuelas de la Universidad de Concepción y del Colegio Regional Universitario de Temuco, actual Universidad de la Frontera. También dictó cursos en Arica, Antofagasta, Los Andes, Lota, Osorno, Parral, Punta Arenas, Rancagua y Valparaíso, entre otras ciudades de Chile.

También dentro del área docente, se desempeñó como profesor de antropología, en cursos de posgrado, en la Escuela de Enfermería de la Universidad de Chile, en la Escuela de Enfermería del Servicio Nacional de Salud y en la Escuela de Obstetricia. Además fue asesor de antropología cultural en el Subdepartamento de Educación Sanitaria del Servicio Nacional de Salud, donde creó folletos y escribió artículos sobre antropología y salud pública, y orientó memorias de título, entre otras actividades.

En 1960 fue asesor de folclor de la película *Un país llamado Chile*, de la productora audiovisual Emelco. Fue invitado a Madrid, donde dictó conferencias en el Museo de América y en el Instituto de Cultura Hispánica, en el curso de Folclor Infantil de Carmen Bravo-Villasante. En 1982 fue invitado por The Center for Latin American Studies Colloquium, en Gainesville, Florida, como profesor y autoridad en folclor chileno.

Oreste Plath, además, participó en múltiples actividades, como reuniones y congresos dedicados al estudio del folclor, en la organización de la Primera Semana del Folclor Americano, en 1953, con auspicio de la Universidad de Chile, y fue como delegado de Chile en 1956 al Primer Coloquio Uruguayo de Folclor, efectuado en Montevideo.

Fue miembro del Departamento de Extensión Cultural de Valparaíso en 1936 y director de la Sociedad de Escritores de Chile en 1939. También ejerció como secretario general de la Alianza de Intelectuales de Chile entre 1941 y 1942. En 1976 fundó y presidió la Agrupación de Amigos del Libro (1976-1985). En 1982 fue nombrado miembro de número de la Academia Chilena de la Lengua, correspondiente de la Real Academia Española.

Entre sus actividades literarias más relevantes figura la de fundador y director de la revista *Gong. Tablero de arte y literatura*, de la cual aparecieron quince números en Valparaíso entre 1929 y 1931. Fue redactor jefe de la revista *Folklore* de Valparaíso en 1934. Entre 1976 y 1985 dirigió el *Boletín bibliográfico y literario* de la Agrupación de Amigos del Libro y editó la serie de autobiografías de escritores titulada *Quién es quién en las letras chilenas*.

Junto a esta misma agrupación, dio inicio a las tertulias literarias de la editorial Nascimento, que se celebraban en la librería del mismo nombre los días sábado. Colaboró también con diversos diarios y revistas del país y el extranjero, entre los que destacan *La Nación*, *Las Últimas Noticias*, *Atenea*, *En Viaje*, *Zig-Zag* y *Hoy*.

Recibió diversas distinciones por su prolífica labor cultural, como el homenaje en reconocimiento a su labor de más de cincuenta años en la investigación de la cultura nacional que le rindió la Universidad de Concepción en 1995; la Medalla al Mérito Literario, otorgada por la Fundación Gabriela Mistral y la Ilustre Municipalidad de Santiago, el 28 de abril de 1995 en conmemoración del medio siglo de entrega del Premio Nobel de Literatura a la poeta chilena. El 8 de abril de 1996 fue designado miembro correspondiente de la Comisión Internacional Permanente del Folklore, con sede en Buenos Aires, en mérito a su tarea como investigador del folclor.

Oreste Plath murió en pleno desarrollo de su actividad de investigación y creativa. El 21 de agosto de 1996 la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Dibam) cambió el nombre de la sala que cobijaba a la sección Bibliografía y Documentación —ahora Ediciones Biblioteca Nacional— por el de “Sala Oreste Plath”.

Pedro Pablo Zegers Blachet

Director de la Biblioteca Nacional de Chile

Mónica Bahamondez Prieto

Subdirectora Nacional de Gestión Patrimonial

PALABRAS DE KAREN PLATH MÜLLER TURINA

Qué difícil es expresar la emoción que significa que exista este libro, *Geografía gastronómica de Chile*, de Oreste Plath. Él fue un escritor del siglo XX que hoy conocerán nuevas generaciones del siglo XXI, las que, seguramente, nunca escucharon hablar de él.

La posibilidad de publicar este libro surgió, en primera instancia, de conversaciones entre Anabella Grunfeld Havas y Rodrigo Aravena Alvarado. Así, un día de enero de 2017 me enviaron un email e inmediatamente les di mi consentimiento, con gran alegría. Tuvimos una conversación en mi departamento para darles a conocer los medios en que escribió sobre ello y luego los dos trabajaron arduamente para lograr el objetivo. Ninguno conoció a mi padre, pero por supuesto sabían de él, porque ambos son amantes de las costumbres de nuestro país.

La Biblioteca Nacional era la segunda casa de mi padre. Tuvo contacto con esa institución desde 1928. Hoy, la Sala de Ediciones lleva el nombre de Oreste Plath, y ahora se agrega la publicación de *Geografía gastronómica de Chile*.

Agradezco al Servicio Nacional del Patrimonio Cultural y a don Pedro Pablo Zegers Blachet, director de la Biblioteca Nacional, a quien mi padre conoció de muy joven y del cual fue gran amigo.

Mi reconocimiento al Centro Nacional de Patrimonio Inmaterial de la Subdirección Nacional de Gestión Patrimonial del Servicio Nacional del Patrimonio y a Ediciones Biblioteca Nacional, que editan esta obra, en especial a Thomas Gilbert Harris Espinoza, jefe de esta sección, quien conoció a mi padre en 1992, cuando llegó a trabajar a la Biblioteca Nacional, y lo veía casi todos los días; a Ana María Berthelon Idro, excoordinadora de Ediciones Biblioteca Nacional, quien estuvo preocupada de cada detalle de este libro y Juan Pablo Rojas Schweitzer, Periodista de Ediciones Biblioteca Nacional, quien le dio la última revisión; a Pilar de Aguirre Cox, encargada de la corrección de textos, a Felipe Leal Troncoso, que diseñó la portada.

A todas las instituciones y personas involucradas en este libro, siempre los llevaré en mi corazón. Estoy segura de que mi padre se los agradece desde el más allá y yo desde el más acá.

PRÓLOGO

ORESTE PLATH Y EL REGISTRO DEL PATRIMONIO VIVO DE CHILE

Como una forma de homenajear a Oreste Plath en sus 110 años, cumplidos en agosto de 2017, el Centro Nacional de Patrimonio Inmaterial proyectó publicar, junto a Ediciones Biblioteca Nacional, una recopilación de su trabajo como cronista gastronómico, faceta suya que hasta hoy ha permanecido dispersa y poco conocida. En marzo de ese mismo año habíamos recopilado junto a Karen Plath Müller Turina casi doscientos artículos vinculados a la cocina chilena aparecidos en medios de prensa, académicos o revistas especializadas, nacionales y extranjeras. Decidimos publicar la producción aparecida en medios de prensa nacionales porque contenía un estilo común, profundizado incluso a lo largo del tiempo y porque, además, podía ejemplificar con claridad la relevancia que pueden llegar a tener los medios de comunicación masivos en el registro, la documentación y la divulgación del patrimonio cultural compartido, en este caso, el alimentario.

En casi cada una de las decenas de entrevistas que dio, Plath aludió a la comida. Recordaba que a los siete años empezó a escuchar con alegría la voz de una mujer: su madre. Ella lo llevaba de la mano por los campos y le hablaba de los animales y le hacía probar y desear el charquicán, el tomaticán, la cazuela de ave, el puchero, las empanadas de romaza, los pebres cuchareados o sopeados y las tortillas de rescoldo. En este contexto, el investigador puso especial atención a la alimentación de los chilenos, ya que entendía que ella era fundamental para adentrarse en las raíces del país. Lo primero que hacía al llegar a un pueblo era visitar los mercados, conversar con la gente y descubrir la mayor cantidad de picadas posibles, lugares en que no solo comía, sino donde también entablaba largas conversaciones tanto con los demás comensales como con los dueños. Diálogos que posteriormente tomaba como referencia para sus estudios sobre los alimentos.

Oreste Plath dedicó su vida a viajar por Chile y conocer la cultura tradicional, la cual él mismo definía como “el legado de costumbres, formas de vida, visiones del mundo expresadas en múltiples, en constantes cambios.

Aunque parezca un contrasentido, entendemos la tradición perfectamente unida al cambio, pues no existe una cultura inmóvil”.

Desde una perspectiva biocultural, se entiende la inquietud de Plath por las cocinas chilenas, la sabiduría popular y sus adaptaciones continuas. Chile es un bastión ecológico gracias a sus límites naturales y su diversidad de climas, desde el árido desierto, pasando por los valles templados, hasta estepas que caen al borde de los hielos eternos. Alrededor del 45% de las especies vegetales del país no existen en otras partes del mundo.¹ Muchas de sus propiedades tampoco han sido estudiadas científicamente, aun cuando se consumen habitualmente (o consumían, nunca se sabe).

Geografía gastronómica de Chile: artículos reunidos, 1943-1994 presenta sesenta y siete artículos de medio siglo de indagaciones de Plath sobre la cultura alimentaria a lo largo de Chile, entendida por él como los ingredientes y sus distintas preparaciones, inseparables de los territorios, las formas, los tiempos y los espacios sociales en que son producidos y consumidos. A ello agregaba las artesanías y los utensilios con que son preparados, conservados y consumidos los alimentos y, cómo no, el “folclor lingüístico” del comer y el beber. Todo ello, lejos de constituir un inventario definitivo de la cocina chilena, ayuda a comprender y refleja, gracias al esfuerzo de síntesis de Plath, la vinculación de la cocina con toda la cultura del país en un período acotado. Sus críticos le reprochan ser más anecdótico que sistemático. No recopiló recetarios ni teorizó por escrito sobre la culinaria chilena, aunque sí nos legó varias recetas. Su ética de trabajo la canalizó en un amplio e incesante registro en cuadernos de campo y en su divulgación “no para eruditos”, tras la cual podemos apreciar tres constantes de la noción que tuvo el propio Oreste sobre su trabajo como articulista y “gestor cultural”.

En primer lugar, estos artículos abordan, lo decíamos, la cultura de modo integral a partir de las cocinas locales: describen lugares, toponimias y preparaciones; comparan nuestra cocina con las de nuestros vecinos, especialmente con la del Perú, país por el que tenía un inextinguible afecto; refieren algunas costumbres alimentarias, como el consumo de “agüitas”

¹ Ver María Isabel Manzur, “Patrimonio alimentario”, en *Cocinas, alimentos y símbolos: estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Santiago de Chile: Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes, 2017, pp. 80-83.

de hierbas medicinales endémicas del país; recopilan noticias sobre las cocinas indígenas, isleñas, nortinas y sureñas o de faenas campesinas antes comunes, como la trilla o la vendimia; actualizan pasajes históricos en relación con lo que se comía y bebía y cómo se hacía.

En segundo lugar, es notable que, dentro de esta variedad de acercamientos, se dedique una especial atención al paisaje, que se percibe casi como un documento. La idea de Plath del paisaje como un espacio preñado de relaciones simbólicas acerca al autor a la comprensión que actualmente tenemos de la idea de territorio, aun cuando no se aprecia en estos artículos un acercamiento a las relaciones sociopolíticas, que también son parte de la estructura de estos espacios. El platillo se prepara en la cocina y se sirve en la cultura. Se come, se brinda, pero se hace en un contexto determinado, se hace comprendiendo el tejido social completo, aunque siempre queda excluido de la escritura final del texto periodístico. Orešte refleja todo lo que ve, previamente organizado por una concepción de la cultura que no se ha estudiado aún en profundidad, y que describió como “la relación íntima entre el paisaje y el paisano” y que, sin embargo, comenzaba a ver en riesgo por el avance modernizador de mediados del siglo xx.

Un ejemplo de ello es su insistencia en registrar el oficio de las “venteras” que salían al paso de los trenes en los distintos ramales, hoy prácticamente finiquitados en todo el país, con la heroica excepción del ramal de Talca-Constitución.

Esta visión acerca de su propio trabajo supone un espacio compartido de significados con sus lectores. Desde esta óptica, en lo que podríamos señalar como un tercer rasgo, la frase corta, que se va acortando cada vez más según avanza en años, parece apelar cada vez más a esos códigos comunes. Se apela a la recepción culturalmente activa del lector, a través de este estilo, tan caro al periodismo. Su preocupación principal, en este sentido, era el grado de conocimiento que había entre los propios chilenos acerca de dichos códigos. Su tarea era divulgar de la forma más sencilla posible dicha cultura. No descartamos, por lo tanto, que una lectura profunda de estos artículos deba ir acompañada de otros estudios que expliquen la importancia que llegó a tener a partir de los años cuarenta la cultura popular y de masas en Chile, y que explica gran parte del éxito como *longseller* de Orešte Plath en nuestro país.

¿Por qué Oreste no preparó en vida este libro? Si bien muchas de sus reflexiones sobre la culinaria y la “gastronomía” chilena quedaron dispersas de manera tácita en algunos de sus libros como *Baraja de Chile* o *El Santiago que se fue. Apuntes de la memoria*, pareciera que su preocupación por difundir de la manera más masiva posible lo hizo priorizar su trabajo durante todos esos años en diarios, junto a su recelo por la manera en que se intervenía la evolución de la cultura popular, cada vez con más fines comerciales. Oreste no conoció, por ejemplo, la distinción que hoy se hace entre gastronomía, vinculada al “emprendimiento” o al “fomento”, y patrimonio alimentario y usaba el primer término para referirse a la cultura alimentaria del país. Sin embargo, y he ahí su aprehensión, no dejaba de mostrarse suspicaz ante lo que consideraba “la incentivación descontrolada, con una dinámica comercial predominante, [que] interfiere la evolución cultural y artística de las comunidades”.²

Oreste Plath hoy sería considerado precursor en nuestro país de los *food studies*, el estudio de la comida, que abarca críticamente el estudio de la comida y la bebida, su contexto, en los ámbitos de la historia, el arte, la cultura y la sociedad, adelantado, como cronista, en casi treinta años al libro pionero de Alfonso Alcalde, *Comidas y bebidas de Chile*, publicado en 1972.

La forma como comemos ha permeado nuestra manera de hablar (pensemos en las acepciones que recoge Oreste sobre las “picanterías”); ha configurado la identidad de algunos territorios en estrecha relación con algunos productos: aquí aparecen el limón de Pica, la langosta de Juan Fernández, todos ellos reconocidos con denominaciones de origen y que son una ínfima muestra de todo lo que queda por proteger en variedad animal, vegetal y genética.

² *Las Últimas Noticias*, “Folklorólogo en su cocina”, 30 de marzo de 1975, p. 4.

ORGANIZACIÓN DEL LIBRO

Geografía gastronómica de Chile aparece en un momento de creciente interés editorial por la culinaria presente en el país y por el patrimonio cultural en general. Hasta hace poco tiempo, sin embargo, se planteaba con escepticismo que nuestras comidas y bebidas tuvieran un sello propio y distintivo o que nuestro repertorio culinario incluso existiera. Parte de esta percepción radica en el hecho de que durante mucho tiempo los principales recetarios publicados en Chile dieron cuenta de comidas europeas, principalmente francesas, y poco o nada se podía encontrar sobre la cocina popular chilena, sus técnicas de elaboración o sobre nuestras costumbres, tradiciones y preparaciones a la hora de poner la mesa, comer o brindar. Las escuelas de gastronomía, hasta hoy, basan parte importante de sus enseñanzas en recetarios de influencia extranjera. Algunos de estos se limitan a un par de preparaciones del centro del país, presentadas como “lo chileno”, mientras la culinaria de los extremos es prácticamente desconocida. Encontrar material impreso sobre estos temas es casi imposible: solo hay algunos trabajos de historiadores o memorias de titulación que no son de fácil acceso para todos.

Ahora, cuando la industria “fabrica” nuestra comida y cuando se cocina cada vez menos en casa, se sale más a comer a locales o se pide para llevar, hemos globalizado nuestra forma de comer. No sabemos preparar platos que para nuestras abuelas eran cotidianos y desconocemos las particularidades culinarias y bebidas de las distintas regiones de Chile, o de las comidas estacionales y algunas festividades y faenas vinculadas (porque en cada lugar y estación hay productos distintos, y ellos dan nacimiento a preparaciones particulares utilizando diversas técnicas y muchas veces combinando diferentes legados culturales).

La pregunta que nos planteamos fue ¿cómo sería posible que nuestro patrimonio culinario se reconociera en la complejidad y profundidad que siempre tuvo ante la evidente carencia de este tipo de trabajos? No podemos olvidar que la tradición indígena fue siempre oral, como casi toda la cocina popular del día a día. Por otra parte, es sabido que, en el ámbito del patrimonio vivo de un país, el patrimonio inmaterial, una sociedad que no documenta sus saberes, sus prácticas y sus usos sociales y confía su legado solo a la tradición oral corre el riesgo de perder parte importante de ese patrimonio.

A lo anterior se suma que alimentos y técnicas caen en desuso debido a los avances tecnológicos y a un modelo agrícola intensivo; además, perdemos variedades de frutas y verduras e incluso animales porque se consideraron no aptos para el mercado o porque no eran exportables. No todos cocinamos encendiendo fuego a diario con leña o carbón. ¿Cómo podríamos entonces saber hacer una tortilla al rescoldo o un cancato o una guatía?

Reunir en una sola publicación los artículos sobre comidas y bebidas de Oreste Plath podría estimular la recuperación de parte de este patrimonio culinario “perdido”. Constituye un aporte para reconstruir nuestra memoria gustativa, para recuperar relatos que ya no nos cuentan nuestras abuelas y abuelos, y se encuadra en la misma línea de trabajo del Abate Molina y de Eugenio Pereira Salas.

El libro se divide en cinco secciones que dan cuenta de algunas de las muchas formas de abordar la cultura alimentaria del país y que se relacionan con ámbitos particulares en donde este tipo de patrimonio inmaterial se manifiesta, a saber: “Espacios”, que son los lugares donde Chile come o se abastece de alimentos, principalmente en el medio urbano. Después viene “Aquí se come y se bebe (pero no de cualquier forma)”, que corresponde de manera aproximativa a lo que la Unesco llama “usos sociales, rituales y actos festivos” en su definición de patrimonio cultural inmaterial. Esa sección responde a las preguntas por qué y según qué normas culturales se come y se bebe, más allá de las limitantes biológicas. El siguiente apartado, “Folclor lingüístico y alimentación”, pone el énfasis en la oralidad relacionada con los alimentos, en lo que Oreste es un maestro indiscutido. La cuarta sección, “Cosmovisión: saberes de los sabores”, corresponde a la categoría “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo” de Unesco. Finalmente, se encuentra la sección “Platos, ingredientes y preparados”. La división es general y atiende al tema principal de cada artículo. En muchas ocasiones transcribe dichos, alude a creencias o a normas sociales, o menciona espacios en un solo artículo para referirse a un único elemento, como ocurre, por ejemplo, con “La sal” (página 229).

Esta organización permite observar que la apreciación documental de Oreste de las comidas y bebidas de Chile no es aislada, sino que tiende a restablecer la comprensión integral de la cultura dentro de una trama de significados.

Al final del libro se incorpora un glosario de vocablos poco habituales y un mapa de los lugares que nombra el autor, quien al hablar de su método de trabajo puntualizó: “Hay que tener un respaldo antes de viajar a los diferentes sitios. Saber desde la toponimia. Tal es el caso de Requínoa, lugar donde crece la quínoa. Se comió en la época precolombina y fue muy importante, ahora bien, ¿por qué no sigue consumiéndose?”³ El glosario, por su parte, ayuda a visualizar la preferencia por algunos ingredientes (el chanco, por ejemplo), que reflejan claramente el tipo de cultura en que vivimos y las condiciones materiales en que nos hemos desarrollado.

Todos los pies de página son del propio Oreste, salvo que se indique que son notas de los editores (*N. de los E.*).

En general, cuando dos artículos se publicaron idénticos en distintas ocasiones y medios, se dejó el más antiguo y se consignaron al pie las variantes que aparecieron en los artículos posteriores.

³ Juan Antonio Massone, *Homenaje a Oreste Plath (1907-1996). Una vida dedicada a Chile*, entrevista. Academia Chilena de la Lengua / Universidad de Talca, 2001, pp. 418.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la señora Paulina Olivos Opazo y al señor Mauricio Castro Martens, jefa de la Sección de Periódicos y jefe de la Hemeroteca de la Biblioteca Nacional de Chile, respectivamente.

A la señora Marcela Kupfer, directora del diario *La Estrella de Valparaíso*.

Y agradecemos especialmente el apoyo y el trabajo incansable de Karen Plath Müller Turina que, en un país tan dispuesto al olvido, ha sabido comunicar la memoria virtuosa del trabajo que por Chile realizó Oreste Plath.

Rodrigo Aravena Alvarado

Coordinador del Centro Nacional de Patrimonio Inmaterial

Anabella Grunfeld Havas

Profesora e investigadora de la cocina chilena

ESPACIOS

Un recorrido de norte a sur por ciudades y pueblos y sus espacios, principalmente urbanos, de abastecimiento, preparación y consumo de alimentos que sustentan a Chile.

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE CHILE⁴

En Viaje, número 343, mayo de 1962, pp. 181-184

Siguiendo la geografía física de Chile de norte a sur, se realiza un conocimiento gastronómico de la comida que no está caracterizado en los restaurantes de moda ni figura en las minutas de los hoteles, sino en los negocios populares, en la mesa sencilla de la ciudad como en la del campo.

Cada pueblo ofrece sus comidas, que son parte del atlas alimentario. Cada región es dueña de una producción y de un sabor.

GEOGRAFÍA E HISTORIA

En Chile se conjuga la variedad geográfica con la realidad de la producción y la verdad histórica, es decir, la alimentación del aborigen con la que transportó e impuso el quechua en su penetración y dominación; y los aportes que hizo el conquistador hispano, forman la triple fusión de lo que es la cocina chilena.

Hay pueblos que, con sus productos culinarios, vinos, licores y frutas alcanzan relieve y sabor local.

⁴ *N. de los E.* Con este título designó una serie de siete artículos publicados entre 1962 y 1992. En este artículo se unieron tres denominados *Geografía gastronómica*. Se tomó como base el aparecido en la revista *En Viaje*, número 343, año 1962, y se complementó con el de *Saber comer... vivir mejor*, número 42, año 1968 y el de *La Estrella de Valparaíso*, 29 de mayo de 1992. Los cuatro restantes corresponden a "geografías gastronómicas" específicas de Pica, Antofagasta, Atacama y Osorno, que se presentan en sus formatos originales más adelante en este libro.

SABOR DEL NORTE GRANDE

El sabor provincial se inicia en el Norte Grande y persigue con su gusto fuerte y picante en preparados que se encuentran en el Perú y Bolivia y se comparten en Arica, Iquique y Antofagasta.

Tienen destaque las gigantes aceitunas de Azapa y los pequeños limones de Pica.

La carne salada, el “salón” o “chalón”, costillas de cordero, oveja o llama, salados y helado para la cazuela nortina; los filetes de llama; los asados de guanaco; el ceviche de pescado o mariscos, como en el Perú; los rellenos de erizos de Iquique; el ostión y la albacora de Antofagasta; el perol de locos; el picante de conejo, de pulpo o de camarones secos y el chupín de congrio.

Las frutas están defendidas del sol ardiente y saben a trópico: la lúcuma, la chirimoya, los pacayes, los plátanos enanos, los pepinos aguanosos, las naranjas, las guayabas, las paltas, las papayas.

El vino aparece como escondido en las quebradas o pequeños valles. El pin-tatani acompaña las comidas condimentadas.

Entre los postres están la melcocha, la miel de Azapa, la caña de azúcar.

SABOR DEL NORTE CHICO

Las provincias del Norte Chico muestran su verde frutal, el que emerge entre la piedra, la minería. Y viene la conquista que hacen las frutas frescas, secas, como la pasa de uva blanca y los descarozados; las confitadas, al jugo o convertidas en miel. Y sus vinos que son como lágrimas del Señor y el pisco, bebida semejante al aguardiente, de sabor muy agradable.

El marisco hace una rica entrega en almuerzos y comidas oceánicas. Caldera, Chañaral, Huasco, Taltal ofrecen el congrio, el lenguado, la cabinza, que se gozan en los más variados preparados. Los erizos, lapas, locos y ostiones son servidos conforme a viejas recetas caseras.

El olivo es el segundo frutal de Atacama y siguen los duraznos, higos, ciruelas, los macizos membrillos y frutas apropiadas para secar. Y el modesto fruto silvestre, el chañar, del que se hace arrope.

El vino de Copiapó; los quesos de higo y las pasas de Huasco.

En Los Loros están la chicha cocida, el vino generoso, blanco y tinto. En el Huasco, el vinillo llamado “pajarete” o el pisco.

La provincia de Coquimbo conquista por sus frutas naturales, secas, confitadas. Las frutas se venden sueltas, empaquetadas y al jugo. La Serena con las papayas confitadas, la chirimoya, la lúcuma y el pisco del valle de Elqui, que ha dado vida al “serena libre” y al “pisco sour”.

Buen pescado, mejor marisco, piscos fragantes hacen agradable la estada.

Todos los pueblos de la provincia están caracterizados. Cada uno de ellos espera. Paihuano, con sus paltas; Monte Grande, con sus ricos vinos; Varrillal, con su arrope; Rivadavia, con sus higos; Diaguita, con damascos y nísperos; Peralillo, con lúcumas; San Isidro, con sus manzanas; Totorita, con naranjas; Vicuña, con cazuela de ave con chuchoca, pan amasado y vino añejo; El Tambo, con nueces y tortas de higo; El Molle, con chirimoyas y papayas, y Elqui, con uvas, papas y con su exquisito y gran pisco.

SABOR DE LA ZONA CENTRAL

Las provincias que forman la zona central son la presencia de la naturaleza; son el fundo de Chile, donde se come la empanada que se hace con pino, con ave, o picadillo oreado y en horno de barro encendido con leña de espino; la cazuela de ave pasada a orégano, el puchero, las buenas porotadas con mote de maíz o mote trigo, con chuchoca, esa amarilla que se sirve con papas y que se multiplica en sabor cuando se agrega a una cazuela de pava o de chancho con chicharrones, con longaniza los porotos granados.

El locro, de variada preparación. Se habla de “locro falso”, auténtico o falso, se prepara a base de maíz; el “ajiacó”, sopa compuesta de carne frita, cebollas, huevos, papas y ají; el “valdiviano”, plato que nació en la ciudad de Valdi-

via. Este caldo contiene charqui asado y desmenuzado, cebolla a la pluma, huevos, papas, especiería y el infaltable ají. Estas eran las menestras que el conquistador y fundador de pueblos que fue don Pedro de Valdivia mandaba como sueldo a los soldados destacados en esa región. Y la soldadesca como con estos elementos, ingredientes, podía preparar este caldo le puso el apellido de Valdivia y así quedó atado a la historia de la alimentación.

El pastel de choclo en fuente de greda, la humita, o sea, la “uminta” de los quechuas oliendo a albahaca; las pancutras o pantrucas, también “resbalosa”, “hojitas de álamo”, “los estudiantes pasan”, “panchitas”, “túramelas a la olla”, que se preparan con charqui o chicharrones como albóndigas y siempre con huevos reventados coloreteados y adornados.

El puchero con esencias del cocido español, que se sirve con variadas ensaladas; los charquicanes secos o de trillas; los interminables causeos; el arrollado; las prietas; los perniles; las cazuelas de pava y en el invierno las sopaipillas, las tortillas de rescoldo. Se ceban unos mates muy acompañados de charqui asado y queso caliente.

En el verano están el mote con huesillos, que es refresco y postre con chilenidad, por algo se dice: “Más chileno que el mote con huesillo”, aunque los araucanos⁵ adoptaron de los quechuas la palabra *mot'e, mut'i*, para el maíz o trigo cocido. También hay la chupilca o pihuelo; y la fruta sabrosa, olorosa.

Y en el invierno están las sopaipillas y los picarones pasados, remojados en miel, en almíbar o chancaca, que temperan los días sureños.

Los vinos aparecen por todas partes, tentando con su nombre regional, local.

Por aquí aparecen los guisos de terminación “cán”, corrientes entre los quechuas y araucanos, como el “tomaticán”, choclo picado, tomates reventados, carne frita, cebolla picada y ají; el “charquicán”, molienda de verduras, granos de choclo, charqui molido o desmenuzado, que se sirve con una lluvia de perejil y acompañado de una costilla de vaca o si se prefiere con una cebolla en escabeche; el “luchicán”, papas con luce y cebolla frita; el

⁵ N. de los E. Conservamos aquí el uso de la época que llamaba araucano al pueblo mapuche.

“sangricán”, sangre con papas y cebolla frita; y el “chercán”, a base de harina de trigo tostado.

Los preparados a base del interior y del exterior del animal abundan, como la “chanfaina”, estofado de vísceras de cordero; las “malotillas” envueltas; los “chunchules”, tripas de cordero o vacuno, fritas o asadas; los caldos de criadillas o las frituras de criadillas o escritas; el “caldo de tronco”; el costillar de chanco o los preparados como el arrollado; las prietas, moras o morcillas, que se sirven con arroz o puré de papas; los pernils coloreados con salsa de ají; el queso de cabeza de chanco, carne y lengua sazonados, aprensados y amoldados.

Y el “pebre”, o los pebres, esa salsa que condimenta y da sabor; ese picadillo de cilantro, ajo, ají y sus aliños, o ese otro que es reventazón de tomates, ajos, ají, que se llama “chanco en piedra”, porque se muele en piedra y por un ligero sabor a cerdo que toma cuando se adereza.

La chicha ajerezada de Los Andes; la canelita y el arrollado de Putaendo; la cazuela nogada de San Felipe y la chicha de El Almendral.

La palta y la chirimoya de Quillota; la langosta de Juan Fernández. Los dulces de La Ligua y Curacaví.

Las empanadas en horno de barro de San Fernando; las plateadas de Talca, aderezadas con “chanco en piedra”; y Cauquenes, con el vino “aterciopelado”.

En Chillán, la cazuela de pava “soltera”, el aguardiente, el pipeño y la alba sustancia; San Carlos y Bulnes se honran con las salchichas.

En Concepción, los mariscales; en Lota, los piures, y en Talcahuano, los choros “zapato”.

SABOR DE DOS ISLAS

Hay comidas insulares y las islas alimentarias son las de Juan Fernández con la langosta. Y si el pescado o marisco cansa, están las palomas preparadas escabechadas o como se les desee; y los asados de cabrito, que forman parte de la alimentación del isleño.

Y la comida más aislada de isla alguna, la de Rapa Nui o Isla de Pascua, que es asombro del mundo científico y cuya alimentación insular es a la manera polinésica, la cocción de los alimentos por medio de piedras recalentadas.

Y aparecen pescados y mariscos que no se saborean nada más que aquí. Se come una papa alargada y áspera; un camote exquisito; un plátano que se cocina. Los plátanos son fruta, guiso y pan y están al lado de la piña, de los higos, de las ciruelas y el maní.

SABOR DEL SUR Y DEL EXTREMO SUR

Hay en el área sur varias provincias donde se encuentran distribuidas parte de las reducciones indígenas, resto del pueblo araucano, que conserva sus comidas y es una mesa diferente dentro de Chile, con los preparados de sangre, cual el “ñache”, el “apol”; con los guisos de maíz; con los de carne de equino. Y un ají llamado “merquén”, y la chicha de maíz, “muday”.

En Puerto Montt, por Angelmó, todos los mariscos frescos y ahumados. Chiloé, imperio de la papa, de la ostra, los erizos y los picorocos en sus tubos calcáreos, ofrece el “curanto”, hoyo enriquecido de productos de mar y tierra. Y en olla está la cazuela chilota, el “pulmay”; Chonchi recibe con “licor de oro” y roscas de dulce.

La provincia de Chiloé es el mayor impacto alimentario que reciben chilenos y extranjeros al visitarla. Aquí, numerosos aspectos desconocidos de la alimentación, como el curanto, conformado por productos del mar y la tierra. El curanto es un plato-fiesta raro y sabroso, hecho para paladares fuertes. Banquete que se hace en un hoyo porque su contenido no cabe en olla y que por ello no se sirve en plato. El curanto es un entierro, sobre piedras calentadas, de marisco, pescado, carne de cerdo, ave, chorizos, ver-

duras. Es un tapado gastronómico que cuando se destapa el ojo se regodea y el paladar se regala.

Y está el “pulmay”, olla de mariscos cocidos en su propio caldo; la “cazuela chilota”, que en vez de carne lleva mariscos; la sierra asada; los chorizos chilotes que son el mejor presente, por algo se dice por aquí “al que bien te hizo, chorizos”.

Y está la papa servida en mil formas; el “milcao”; los “llides” o chicharrones; y guisos como el “culpe”, el “mallo”, el “meloquín”.

Y a manera de pan, de extraño pan, están los “trapaleles”, la “mella” y los “catutos”.

Chiloé es el imperio de la ostra y de la papa, es la isla bosque y la isla mito de Chile. ¿Conoce usted alguna cartilla de la comida chilota?

La gran fiesta alimentaria la constituye la faena del chancho. Aquí se goza del “catete”, de las prietas, del queso de cabeza de chancho, de cecinas que se ahúman. Están los inolvidables chorizos preparados de sangre, como la “calandraca”.

Se sirve la chicha de manzana con harina; chicha de calafate, chicha de luma, chicha de maqui, de murta, de chupón de nalca.

Entre los fuertes están el licor de maqui, las mistelas de frambuesa, murra, grosellas y apio.

Un gran postre es la mazamorra de manzana, que lleva chuño. Y está la miel de muermo o ulmo.

Más al sur, en Aysén, lo habitual es el mate amargo en las mañanas. Se comen los buenos asados al palo, de carne de cordero. El mar ofrece especies valiosas para regalar una buena mesa: centollas, choros, ostras, quilmahues, locos, tacas. No faltan los curantos.

La última provincia que cierra la parte austral de Chile es la de Magallanes y la ganadería lanar entrega abundancia de carnes y se consume la de oveja, carnero y chiporro. El chiporro, cordero nuevo de no más de dos kilogramos,

es el mejor asado regional; y el cordero entrega su sangre para las prietas con relleno de verduras, sus menudencias para caldos y su carne para asados.

Se come más cordero, cerdos, vacunos, liebres y muchos productos del mar, secos y ahumados.

Entre el pescado que se consume están el róbalo, la sierra y unos pejerreyes de acero; entre los mariscos están los choros, los erizos pequeños, las centollas (esas maravillosas arañas de mar) y los calamares.

La comida presenta variantes en relación con la del pueblo urbano o ciudadano y la del trabajador de las estancias o fundos magallánicos, que se sirven dos desayunos; el segundo es chuletas de capón fritas con huevos.

Hay una marcada diferencia entre las comidas de las estancias y las de las ciudades. Hay que considerar también la comida yugoslava y la argentina. Los yugoslavos conforman una gran población y los argentinos, por razones fronterizas, han inculcado muchos aspectos alimentarios.

La colectividad yugoslava con sus platos típicos: puchero yugoslavo, sus preparados de repollo, sus tortas dulces, las “persuratas” y la “povetiza”. Y los ñoquis y tallarines que recuerdan la cocina italiana en sus proximidades fronterizas con los yugoslavos.

La influencia argentina está en las parrilladas al aire libre. Surtido de chorizos, pedacitos de carne de cerdo, cordero, vacuno, salchichas, riñones y pana.

Como una gratificación frutal aparecen las frutillas o fresones, grosellas, frambuesas; y entre las frutas silvestres están la murtilla, la chaura y el calafate, cuyas bayas se convierten en mermeladas y jaleas.

Aysén con las ostras; Magallanes con las centollas, el asado parado, el puchero yugoslavo, la “castradina”; y Tierra del Fuego con calamares fritos, patitas de cordero, jamón a la yugoslava y la tortilla “soparñac”.

SABOR EUROPEO

Está la cocina europea a través de los alemanes que se asentaron con la colonización y aparece la culinaria germana con los jamones y los salchichones, que rivalizan con los mejores del mundo. Los perniles se sirven con chucrut y la cerveza valdiviana.

Se gusta la torta de manzana que la llaman “kuchen”, y numerosas mermeladas de frutas silvestres y una rica chicha de manzana que sabe a champaña.

En Valdivia, la chicha de manzana convertida en sidra; el “strudel” y el “kuchen” nacionalizados o valdivianizados; en Osorno, las cecinas y los “curantos” en olla.

COSTUMBRES Y FIESTAS EN RELACIÓN CON LOS ALIMENTOS

A la vez hay costumbres alimentarias que están determinadas por las estaciones de invierno y de verano; alimentos relacionados con fiestas religiosas y profanas, vinculados con celebraciones, como la comida de viernes de Semana Santa, la cena de San Juan (24 de junio con el estofado de San Juan), la fiesta de la Cruz de Mayo (del 3 al 30 de mayo), la comida de difuntos (2 de noviembre en Chiloé) y el velorio, velatorio que cuenta con su “gloriado”, preparado que es un reconfortante para combatir el frío de la amanecida.

Las comidas de fiestas son las de Navidad, Año Nuevo, Fiestas Patrias, paseos campestres, de santo o cumpleaños, de matrimonio y bautizo. Y ocasionales o de faenas son las que se realizan con motivo de la trilla, la de cava de papas, de la vendimia, el rodeo, la esquila, la minga o la celebración de los tijerales.

DULCES HECHOS POR MANO DE MONJA

La dulcería, herencia hispánica, que llegó a Chile a través del conquistador y que distribuyeron los conventos, las monjas. Religiosas españolas hicieron las más delicadas confituras como frutas y flores de pasta de azúcar, alcorza o mazapán, el turrón y el manjar blanco.

Hermanas indias convento adentro y convento afuera prepararon dulces que se llamaron chilenos con nombres arábigos e hispánicos: alfajor, alfeñique, almendrados, embetunados, roscas, coronillas, cajetillas y merengues. Y estas serían las abuelas de las pueblanas que endulzaron la vida del chileno e hicieron nacer pueblos que han alcanzado un abolengo dulcero, como La Serena con sus tortas, con sus frutas confitadas; Elqui y Vicuña con sus dulces de pasta de azúcar o pulpa de durazno; La Ligua con sus dulces conocidos como liguanos; Melipilla y Curacaví con sus merengues; Curicó con las tortas; Constitución con sus dulces llamados “margarita” y Chillán con la sustancia de ave, conocida como “sustancia de Chillán”.

VINOS CHILENOS Y EXQUISITEZ DE SUS FRUTAS

En esta geografía deleitosa y apetitosa están las frutas que comienzan en el extremo norte, con olor y sabor que da el clima subtropical, como los mangos, tumbos, caña de azúcar, la guayaba, piñas, pacayes, pepinos, plátanos enanos; un limón pequeño que es exquisito y jugoso al asombro, y los melones calameños.

En el Norte Chico aparecen los higos, las chirimoyas clavo, la papaya fragante, la lúcuma; y luego viene la zona central con su diálogo frondoso y frutal cuyas viñas abarcan la mitad de Chile, los duraznos en gran variedad, como son los sin pelusa, los abollados, los aurimelos, amarillos y de la Virgen; las manzanas que parecen arrancadas de un cuadro al óleo; los membrillos de excepcional tamaño; las peras loicas, luisa, de agua, del niño y de Pascua; las ciruelas adamascadas purísimas, claudias; las cerezas corazón de paloma; la frutilla roja y blanca; los melones escritos, tunas, moscateles; las sandías de rojo encendido y sin pepas; las naranjas tuncanas y siguen las granadas y un higo blanco y otro negro dignos de la mejor mesa o de una exposición.

Hay en la exposición frutal de Chile lozanía y exquisitez.

Y están los vinos, esos caldos que ayudan al convivio y son la segunda sangre del chileno. Los hay de nombres de santos como de santas: San Jorge, San Pedro, San Carlos, Don Bosco; Santa Carolina, Santa Lucía, Santa Rosa, Santa Rita, Santa Matilde, Santa Emiliana, Santa Filomena, Santa Elena y sigue el santoral y lo místico unidos con los rancios apellidos españoles, vascos, franceses de Cousiño, Errázuriz, Urmeneta, Undurraga, Tocornal y Ochagavía.

No faltan a esta cita los zonales, los que dan sabor local; el Talquipén, de Coihueco; los Cucha-Cucha, de Portezuelo; el Terciopelo, de Cauquenes.

Al vino no se le deja solo: en el verano se le acompaña con fruta picada, hielo, azúcar y es el borgoña, el arreglado y el vino con frutilla. Y cuando hay que reemplazar al vino se lo hace por la lagrimilla, pitarrilla o chicha, estrujo de uva y, para que tenga más consistencia, más cuerpo, se le aplica harina de trigo tostado, combinación o bebida que a lo largo del país cambia de nombre llamándose “pihuelo”, “chupilca”, “chicha con aritmética”.

En el invierno es el vino caliente con limón o torrejitas de naranja, canela y azúcar que se comparte en la vida social o como vinoterapia para los males del frío o resfrío.

SABOR DE CHILE

En este viaje de acercamiento a las particularidades de la comida, como a su sabor nacional, no están todos los platos ni el gusto de Chile. En esta mesa, cuyas viandas podrían superarse, pero no compararse, faltan sobre el mantel muchas que están en el recuerdo y en el conocimiento, pero hay algo que no se puede dejar de consignar y es el cariño con que el pueblo tiende su mesa; la cordialidad que establece al comer en común y que se inicia con el decir “a su casa nomás llega”; con el pebre cuchareado; con el curanto, en que los comensales se colocan en círculo y éste se va ampliando en torno del hoyo a medida que aumentan los comensales, es la mesa sin límites; con el asado al palo, para el cual bastan el deseo de comer y un cuchillo; con el mate, que se va de boca en boca; con el cacho o potrillo de vino, que establece una unión familiar con el

recién llegado o desconocido; “cachada” o vaso gigante colectivo que es convivencia y solidaridad.

Y el hombre del pueblo chileno no se monta al tren sin llevar su paquete o canasto que contiene el “causeo”, tal vez de la causa peruana o el cocaví, tal vez de la ración de coca que portan los indios bolivianos o peruanos en sus viajes. Causeo o cocaví puede ser una gallina trozada, unos huevos duros, unas cebollas en escabeche, aceitunas, algunos ajíes verdes y lo que no puede faltar es el vino, aunque sea litreado, siempre que esté puro, moro, no con el agua bautismal.

Y de este cocaví comerán los compañeros de asiento. No importa haber sido presentado, basta que el tren haya partido.

NO SE OLVIDE DE PROBAR SI USTED VA A ARICA⁶

Saber comer... vivir mejor, número 66, julio de 1970, pp. 32-33

En esta época de invierno y de fríos en Santiago y el resto del país hacia el sur, puede ser que usted desee salir en busca de sol durante las vacaciones de sus niños. La cordillera es una posibilidad, pero sin duda es el norte el gran atractivo. ¿Llegará hasta Arica?

Pruebe la carne de llama. No le haga asco. Los pescados que no debe dejar de comer son la corvina, el lenguado, el toyo, el congrio colorado, el pejeperro, el pejesapo. El marisco está representado por las lapas, los choros; los "pies de burro", o sea, los locos; los erizos y las almejas.

Goce la cazuela de pescado; la carbonada de lapas; la sopa de choritos; las carnosas caiguas, que se sirven rellenas con pino; los berros picantes y de hoja delgada; las alcachofas de hojas moradas y los choclos dulces.

Asómese a los guisos peruanos y bolivianos, como la quinua con papas; los oyucos con charqui; el ceviche, que puede ser de marisco o de pescado.

Las paltas son exquisitas, sin ofender a las de Chile adentro.

Como postres están: la melcocha sabrosa, las piñas, los pacayes, los plátanos enanos, los pepinos aguanosos, la caña de azúcar, las guayabas, los alfajores de Pica y las sandías y melones de Canchones.

⁶ *N. de los E.* Este artículo es el fragmento inicial de "Comiendo y recordando", que en este volumen se lee completo en la página 91.

P I C A

Saber comer... vivir mejor, número 39, abril de 1968, pp. 48-49

Tratar de presentar un panorama de cuanto comprende la mesa piqueña sería una labor muy ardua, pues son tantos los datos y noticias que se necesitarían muchas páginas para enumerar los encuentros aimara y quechua que hacen el agrado de los gustadores de los platos fuertes típicos piqueños.

Y es que, en un país como Chile, también la gastronomía ha sufrido necesariamente el influjo de las superposiciones culturales: araucana, aimara-quechua e hispánica.

Pica es el lugar adecuado para citarse a comer los platos con tradición, modalidades y variaciones. La comida típica ha sido siempre, en todos los tiempos y en todos los pueblos, un modo de presentarse y de vivir. Y esto lo sabe y lo sostiene Pica.

De aquí la variedad prodigiosa de los platos, guisados y alimentos. Es imposible, como hemos dicho anteriormente, enumerarlos todos, pero quien probó no olvida el chupe de charqui, el picante de charqui, el picante de conejo, el escabechado de conejo, las papas a la huancaína, el caldo de chuño, la kalapurka, el chuño pute, el asado de cuye, el pato al vino, el cordero con naranja, la patasca de quínoa, la quisquiña, los tamales de carne de vacuno, de cerdo y de charqui de llama, y la empanada piqueña, de grandes diferencias a la del resto del país.

La naturaleza de Pica, la cual, como es sabido, es eminentemente agrícola, dentro de la sequedad y vastedad de la pampa, ofrece frutas con sabor a trópico, que no todo Chile gusta, como el mango, la guayaba, el tumbo y el pakay.

Añádase las “manos santas” de las dueñas de casa para la dulcería, en la que destacan el alfajor piqueño, la rosca, el rosquete y la condesa.

Y entre las mermeladas están las de mango, guayaba, naranja, sidra, alcayota, membrillo y la del durazno conocido como “cuaresmillo”; y la de limón piqueño entero. A la vez confitan la guayaba, la naranja, los limones y la sidra.

Ellas mismas preparan el licor de mango, el naranjado o licor de naranja, y el licor de limón.

Y aquí termina esta breve muestra de lo que es el comer piqueño, que tiene preparación con olores y picores que lo presentan como el sabor del norte con abolengo.

* * *

PALIQUES ⁷

En el Santiago de 1900 se consumía de preferencia el aceite Escudo Chileno y el té Demonio, que entre sus más importantes distribuidores se contaba Ferro Sanguinetti y Cía., y la cocoa Giosia Luis, premiada en todas las exposiciones.

Dos dulcerías se anunciaban con insistencia en revistas y diarios de la época. La dulcería de Juan Escobar S., que atendía toda clase de pedidos para días de santo y fiestas, en un cómodo local en la calle Estado, entre Huérfanos y Agustinas. Todos los domingos se expendían empanadas fabricadas con toda limpieza, según la propaganda escrita. Con esmero se preparaban helados, aloja y refrescos.

La otra era la dulcería de Luis Jaiba, que quedaba en Bandera 588, que ofrecía un surtido completo de dulces especialmente fabricados con los mejores y más exquisitos artículos. Preparaba una gran variedad de tortas para regalos, días de santo, etc.

La marca más prestigiada de coñac era el Cruz Roja, que distribuía Luis Ferrari.

Se bebía la bock de Valdivia y la pilsener de Valdivia, de Anwandter Hermanos y Cía.

⁷ *N. de los E.* Estos paliques, que aparecieron como complemento al artículo principal y en los que predomina un tono humorístico, eran firmados como *OPE*.

La Bilz era el refresco embotellado más elogiado y prestigiado. Contaba con el premio de la Sociedad Agrícola Sur. Se la anunciaba como la más agradable bebida de mesa, tanto por sus propiedades tónicas y refrescantes como por su exquisito gusto. Reconocida y aceptada en el mundo entero como la reina de las bebidas sin alcohol. Recomendada por los facultativos e higienistas más notables de Chile y Alemania como la mejor de las bebidas conocidas, tanto para las personas sanas como para enfermos y convalecientes. Indispensable en todo hogar, restaurante, hotel. La distribuía Andrés Ebner.

Por estos años (1900), los amigos de la humanidad eran tres, a saber: la aloja de culén gaseosa Limache-Cousiño, el café de malta Limache-Cousiño y la pilsener Cousiño.

ANTOFAGASTA

La Nación, 9 de octubre de 1966, p. 7

La mayor parte de la provincia está ocupada por desiertos, salares y por las pampas salitreras.

En otra época, en los días de los cateadores del desierto, los hombres que vivían entre la soledad recorriendo los cerros, las quebradas y la pampa buscando la coloración roja para el hierro o verde para el cobre, no tenían más sustento para su cena que los frejoles, el charqui asado a las brasas o cocinado como el valdiviano, harina de trigo tostado, conservas, pan duro, café y, muchas veces, agua salobre de los “puquies”.

A causa de su escasa producción agrícola, es necesario llevar a la provincia la casi totalidad de los artículos que se precisan para la alimentación de sus habitantes.

Los que viven en la costa encuentran en los productos del mar gran parte del contenido alimenticio. La pesca suple la falta de carne.

Los pequeños oasis en estas tierras sedientas en que se obtienen algunos productos agrícolas se encuentran en la región regada por el río Loa o por sus afluentes. Entre estas manchas de verde vegetal se destacan Calama, San Pedro de Atacama, Toconao y Chiu-Chiu.

En Tocopilla, en medio de la inquietud portuaria, están los picantes de machas, el guiso de pulpito, los sabrosos erizos, los preparados de albacora y la cazuela de carnero.

Y en Quillagua, oasis en la clásica aridez de la pampa, destacan con su verde intenso los alfalfares y los huertos o chacras cuidados maternalmente. Estos son los que entregan parte del sustento a los doscientos quillagüenses. Y hay algo más, camarones que se crían en las aguas del río Loa, altamente codiciados por su calidad y tamaño.

En Calama aparecen el pequeño y dulce choclo, los espárragos y el yuyo, que se consume en ensalada o guiso.

Digno de encomio es el choclo, que aquí se ofrece en variedades dulces y salobres. El choclo dulce es de grano blanco y pequeño; y el salado es de color amarillo y grano extraordinariamente grande para el tamaño de la mazorca. Estos diferentes sabores dependen de la región: si se producen en los terrenos regados por el río Loa, antes de juntarse con el río Salado, o sea hasta el poblado de Chiu-Chiu, el maíz es dulce; desde este punto cambia de sabor y aspecto.

Calama y los pueblitos de los alrededores han pegado a su alimentación las truchas que pescan en el río Loa, que manos conocidas hicieron traer desde Canadá y Estados Unidos.

En los alrededores de Calama aparece Chiu-Chiu, aldehuela de un grandioso pasado. Y en la laguna que ostenta el nombre del poblado hay sabrosas truchas.

Aquí los aldeanos ingieren alimentos tan solo una vez al día, por regla general a la diez de la mañana. Consiste este, principalmente, de maíz, al que se muele entre dos piedras planas, base de la alimentación de los lugareños con una que otra de las escasas legumbres que se cultivan en el valle.

Alquina, a orillas del río Salado, pueblito de quinientos habitantes, prepara su guiso de maíz majado, es decir, lo secan entero y una vez seco lo machacan y guisan con papas y algunas veces con carne de cordero.

San Pedro de Atacama ofrece perales, higueras, membrillos, ciruelos, manzanos, damascos y tunas. La vid también se cultiva en San Pedro, en emparcados dentro de las arboledas.

En San Pedro de Atacama y sus alrededores comen las vainas secas del algarrobo, de sabor agradable, las que son llamadas "galletas del desierto"; a la vez, se muelen en morteros de piedra hasta convertirlas en harina, y sirven para la preparación de la chicha, que tiene un sabor especial, dado el agua salobre.

El maíz es la base de la alimentación. Se le utiliza en guisos tradicionales y en forma de harina para hacer pan.

Los chañares ofertan la miel o el arrope, que ofrece su fruto dulce, redondo, pero blando y harinoso en su interior.

El consumo de carne proviene de la ganadería ovina, que es la más representativa. Piños de ovejas con sus pastores o pastoras son llevados de una empastada a otra, a veces en diferentes ayllus. Muchas de las producciones de San Pedro de Atacama encuentran mercado en Calama, en los centros mineros cercanos, especialmente en las pulperías de Chuquicamata, María Elena y Pedro de Valdivia.

Toconao entrega por medio de sus huertos algunas frutas y hortalizas. Son de un sabor delicioso y de una fragancia perdurable los duraznos, las peras “de Pascua”, las manzanas, los membrillos, la uva. Muchas de estas frutas se secan y se guardan para el invierno.

Se prepara chicha de pera, de algarrobo y chañar. También de uva, pero no se vende dado su pequeña producción. De esta uva hacen vino, el que tiene fama por su excelente calidad y elevado grado alcohólico, pero su producción es para el consumo de la misma región.

Aquí la comida depende en mucho de lo que proveen los camiones que viajan desde Calama, a cambio de sus frutas y, en especial, chichas.

Socaire recibe con su variedad precoz de trigo, con sus siembras de papa, con sus frutas y verduras. Se bebe leche de cabra y de burra, se come mantequilla y queso y carne de los animales que crían, especialmente cabritos. El gran plato es el guiso de quínoa, de innegable valor alimenticio.

En Peine sus habitantes se ocupan de la agricultura: trigo, papas, habas, porotos, ajos, lechugas, acelgas, rábanos, zanahorias, cebollas.

Crían cabras, ovejas y llamos; por lo tanto, no faltan los preparados de estas carnes.

La carne de cordero y llamo se transforma en charqui; y cuando la caza favorece es de vicuña o guanaco.

De carne de llamo se prepara un plato bien picante, y de carne de vizcacha se hace un estofado.

De las vainas de algarrobo realizan harina y aloja; el fruto del chañar lo comen natural, cocido o tostado, en harina y en forma de arrope.

Para la sed o como bebida analcohólica se sirve la harina tostada con agua y azúcar que llaman “pulatanya”, o bien, harina tostada con agua y arrope de chañar.

El maíz se come de diferentes maneras, en especial como mote y molido en caldo.

Los árboles frutales son el ciruelo y el membrillo. Entre las plantas silvestres que usan para fines alimenticios están la papusa, la savia blanca y el locoche, hojas que se preparan en ensalada.

De las aves domésticas comen gallinas, palomas. Y entre las aves salvajes que tienen importancia en la alimentación del pueblo es la parina, especie de flamenco, que a principio de diciembre reúne al pueblo, el que parte al salar de Atacama para coleccionar sus huevos.

En Antofagasta lo que el viajero gustará y no olvidará son los filetes de albacora; el caldillo de cabrilla; el chupín de congrio; la sopa de machas con papas, zapallo, arroz, huevos y bien condimentada; la carbonada de locos, con toda clase de verduras; el picante de lapas, el cebiche de albacora, corvina, jurel o pejerrey, ahogado en jugo de limón de Pica con cebolla, aceituna y aliñado con pimienta, sal y aceite.

Y entre los mariscos están los maravillosos abanicos calcáreos que son los ostiones; los grandes y pesados choros amarillos, cuya abundancia en otra época dio nombre a un puerto: Mejillones, que hoy entrega sabrosos choritos y ostiones.

Y está todo lo que se sirve en las “quintas”, pequeñas superficies cultivadas, que se dedican principalmente a la producción de lechugas. Estas quintas son verdaderos restaurantes, habilitadas para ofrecer lo terrestre y lo marítimo. Una se destaca por sus erizos; otra por sus picantes de mariscos y las empanadas de locos; y las demás por su pescado escabechado, por sus caldillos de diferentes pescados, por el pescado frito, por el picante de pulpo y parrilladas a base de mariscos.

Y hay una “quinta” cuya propaganda en verso es:

*Para marisco y pescado
visite por tradición
la “Posada del Camello”
que es un amable rincón.*

*No hay lujo ni fantasía
música ni ostentación
y, en cambio, amable acogida
y una exquisita atención.*

*El pescado y los mariscos
son los reyes del lugar
y el servicio de la casa
algo propio y singular.*

Y así se llega a Taltal, el que espera con el congrio atigrado, el pulpo camaroneero, el lenguado, las anguilas, el pejeperro, los erizos, las lapas y las almejas. Aquí se empieza con erizos y se continua con caldillo de congrio.

A T A C A M A

La Nación, 24 de octubre de 1965, p. 9

La provincia de Atacama, entre el mineral y el vegetal, inicia el diálogo de la agricultura en los valles de Copiapó y Huasco. Aparecen los árboles frutales y la vid. El olivo es el segundo frutal de Atacama. Se cosechan grandes cantidades de higos, de suave y mantecosa palta, de macizos membrillos y frutas apropiadas para sacar, como el durazno, y una uva que se convierte en pasa que goza de bien ganada fama.

Se fabrican piscos y vinos dulces, imitación de oporto y un tipo especial llamado "armidita".

Chañaral, entre el mineral, ofrece la fuente pesquera de su mar. La albacora, el congrio, la corvina, el pejerrey, el lenguado y la cabinza se gozan en los más variados preparados.

En Copiapó aparecen los árboles frutales y la viña. Se recogen algunas cantidades de higos, duraznos, ciruelas, damascos, peras y membrillos.

El damasco se convierte en mermelada, y el modesto fruto silvestre, el chañar, se hace arropé. Y se dice que el que prueba su fruto no podrá despegarse del sitio donde se saboreó por primera vez. La copla popular salmodia:

*El que come chañar
tendrá que regresar.*

La cazuela de ave y el pastel de choclo son las especialidades de la quinta La Querencia, y otras viandas de sabor nacional se encuentran en la quinta Zlatar.

A cuatro kilómetros de Copiapó aparece el pueblo de San Fernando, que el 8 de febrero celebra la fiesta de La Candelaria con procesiones y grupos de danzantes. El pueblo, las casas, acogen a los peregrinos en sus huertas que se pasan a comida, incienso. Mientras afuera hay sonos, rezos y danzas.

La buena uva hay que recolectarla por Hornitos.

Caminando por el valle de Copiapó se da con Los Loros, poblado cuyo distintivo es su chicha cocida y una batalla que se celebró en sus campos que le da rango histórico. Buena chicha es la de don Carlos Bordalí, que se toma con harina de trigo tostado, y solito el vino generoso, blanco y tinto. Este vino se hace de una uva que se baña en sol.

Los Loros es un pueblo de campesinos, gozado en cortos descansos por mineros que disfrutaban la chicha, el vino, los higos y el chañar.

El puerto de Caldera ofrece los congrios colorados, famosos y disputados; las corvinas enormes y sabrosas; las albacoras de rosada carne; los erizos, lapas, locos y ostiones.

Por la vía que se llegue al puerto de Huasco se puede comer un cabrito asado; servirse los gigantes camarones; los famosos ostiones; los erizos enormes; el congrio colorado; los preparados de corvina, rollizo, cabinza, anchoa, jerguilla, de jurel, vieja o machuelo.

Siempre es posible paladear el vinillo llamado “pajarete” o pisco. Y las pasas son un buen regalo en cualquiera ocasión. Las pasas más famosas de Chile se producen en esta provincia y la de Coquimbo. Circunstancias ambientales favorecen en alto grado su excelente y solicitada calidad: un aire seco y potente sol. Enormes recintos sombríos sirven para facilitar el proceso de desecación. Se denominan “paseros”.

La producción pasera de Atacama y Coquimbo totaliza más de dos millones de kilos, empleándose principalmente la variedad de uva llamada “moscatel de Alejandría”, de agradable sabor y aroma.

Al interior, hacia la cordillera, está Huasco Alto, que sorprende en diciembre con sus uvas. Sus naranjas son exquisitas como sus paltas. Es extraordinaria la calidad de sus frutas secas. El higo se hace miel, el llamado arropo; y la uva sigue el mismo proceso y se le denomina “uvate”.

En Huasco Bajo la conquista la ejerce la aceituna. Típicos son sus olivares de gran extensión y producción. Desde aquí la aceituna se va por Chile al encuentro del mercado.

Vallenar está con su uva, naranjas, manzanas, duraznos, sandías, melones, granadas, guindas, ciruelas, membrillos, todas frutas sabrosas y azucaradas. Y siempre la pasa.

Cuando el agua lluvia cae sobre la zona, aparecen el pasto y el asado de cabrito, el queso y el charqui de cabra.

La chacarería destaca sus tomates y ajíes, los que se apuran para ofrecerse como los primeros en Chile.

Para endulzar la vida de los vallenarinos están las señoritas Miranda, con el dulce de hoja. Y siempre se encuentran el pajarete y el pisco Tacam, de la industria pisquera de Vallenar.

Y Freirina, con sus huertas cargadas de peras y damascos. Si buenas son las frutas frescas, mejores son las secas. Después cuentan sus aceitunas y sus camarones.

MERCADOS DE SANTIAGO

En Viaje, número 363, enero de 1964, pp. 41-43

Los mercados son un vivo escenario y un rico exponente de lo que producen y comen los habitantes de un pueblo.

A la vez se puede captar el habla brillante y los decires de noble inspiración y riqueza expresiva que producen: la oferta y la demanda, como los gritos y pregones.

EL MERCADO CENTRAL

En el sitio donde hoy se levanta el Mercado Central existió otro que se incendió en el año 1864. El 18 de septiembre de 1872 empezó a funcionar el nuevo mercado, que había sido inaugurado con una exposición de minería, industrias y bellas artes.

La ferretería para el nuevo mercado se trajo de Inglaterra. La construcción es de cal y ladrillo. La disposición del edificio fue, hasta cierto punto, la actual.

En el centro del cuadrado todavía se levanta, sobre cuatro columnas de fierro, una gran rotonda de dos mil quinientos pies cuadrados, cuya cúpula tiene una elevación de veinticinco metros. Alrededor de esta rotonda, unidas a ella y sobre iguales columnas, se levantan ocho rotondas más, cuyas cúpulas son un poco más bajas que la central.

Antes el mencionado grupo estaba formado por corredores extensos, separados del edificio central por calles de diez metros.

La distancia del edificio central debe calcularse así: diez metros para el frente que mira hacia el Mapocho; suma igual para los lados de la calle San Pablo, 21 de Mayo y un pedazo de la calle Puente.

El costo total de la construcción del Mercado Central ascendió a medio millón de pesos, de cuarenta y tres peniques.

En el centro, o sea bajo la rotonda, se encuentran todas las frutas chilenas frescas, las legumbres, las hortalizas. Y rodeando este colorido natural, pequeños negocios de muestras que van desde el tipo emporio a las chancherías; desde la venta de aves trozadas y huevos, a las semillerías, cesterías y artesanías.

Una fuente es su adorno, que se debe al artista chileno Carlos Lagarrigue.

Y es en los días domingo donde se puede ver más a la patrona y es tradicional en estos días la presencia de las dueñas de casa acompañadas de sus esposos haciendo el mercado.

El mercado está rodeado de “fritanguerías” o negocios de viandas nacionales: pescado frito, cazuela de ave, caldo de cabeza de cordero, humitas, porotos con chicharrones, ajiaco, caldillo, empanadas de horno y en el invierno los picarones y sopaipillas.

A tales ventas acostumbra ir la gente de humor, después de una trasnochada, de amanecida.

Siempre en torno del edificio base se encuentran los puestos de las flores, plantas y hasta tierra de hoja.

A continuación, se destaca la venta de aves: gallinas castellanas y de otras razas y entre ellas la más auténtica de las gallinas chilenas: la trintre.

Y los pajaritos: canarios y catas australianas en simples jaulas de caña.

Típicos son los puestos de pescado y marisco. Hermosos congrios colorados, atunes gigantes, pejerreyes atornasolados, choros y erizos pesados, jai-bas negras y moradas. Y las algáceas: ulte, luce, cochayuyo.

En un puesto de pescado, un congrio suspendido tiene en medio de su humanidad un letrero que dice: “reservado”, como en las exposiciones de cuadros.

El competidor, el del puesto vecino, tiene colocado sobre su cajón de filetes de pescada el siguiente rótulo: “Pescado Nylon”, como diciendo: de calidad superior.

Otro puesto anuncia: “Caviar chileno”.

Y otro por acá grita: “Aquí las almejas fresquitas. ¡La ostra del pobre!”.

Comer mariscos en el Mercado Central es algo tradicional. Hay una clientela de las pescaderías que va tras los cajones de mariscos que vienen de Puerto Montt o Talcahuano; especialmente clientela de trasnochadores que busca los choros grandes, negros o amarillos, los que abren con un cortaplumas y se los sirven sobre los mesones a la vista del público, impregnándolos de jugo de limón.

Las comilonas ictiológicas de los comensales sin asiento se encuentran entre una de las más típicas costumbres del Santiago que se va y a ellas asisten tanto un ministro de Hacienda, como diplomáticos, artistas, periodistas y trasnochadores profesionales.

LA VEGA MUNICIPAL ⁸

Aquí va el pueblo a buscar la verdura, los productos de la chacarería, más baratos, en razón de que pasan del agricultor o del productor al comprador. Se vende por mayor y menor, de las carretas o camiones a los mayoristas, o de las carretelas a las empleadas domésticas. En todo caso, hasta en los puestos o bodegas se consiguen precios más bajos.

El movimiento es intenso. Aquí sobresale la flor del pregón. La gritería es ensordecedora y todo se ve por grandes cantidades: rumas de papas, de zanahorias, zapallos, gigantes repollos, maravillosas coliflores, inmensos atados de apio para ensaladas. Toda la chacarería se agolpa en este recinto.

⁸ *N. de los E.* Esta sección fue publicada íntegramente en la revista *En Viaje*, número 223, año 1952.

En los “galpones de la Vega” se ve al cargador que lleva sobre la cabeza pesados canastos, series de cajones cuya altura atemoriza y que se mantienen en perfecto equilibrio; pese a su andar rápido, va con garbo pidiendo “trocha”, espacio, con grandes silbidos o al grito de: “Compermiso”, “¡un lado!”... Este cargador veguino es una estampa del roto por su vestimenta, su trabajo de fuerza, su decir gracioso y atrevido.

Y en los puestos, entre el llamarse de “caseros” y “caseritas”, “patronas” y “patroncitas”, se producen las discusiones de la oferta y la demanda, llegándose a duelos de palabras que mueven a risas.

Un muestrario de industrias populares chilenas es el sitio llamado “El Baratillo”, pasaje cuya entrada principal es por la calle Artesanos.

En los alrededores de la Vega hay un mundo de novedades y curiosidad para el viajero interesado, que va desde los pequeños hoteles a los restaurantes con aspecto de tocinerías, a los bares, con sus radios puestas con todo el volumen y donde siempre se anuncia la buena chicha o el vino.

Los días domingo se establecen en las veredas de calles adyacentes los ropavejeros, los que venden “ropita usá”, todo tipo de prendas de vestir, como de todo pelo. En los pocos campos libres de la calle se sitúan las orquestas de ciegos, los poetas populares que dicen versos y venden sus tiradas a precios módicos, los charlatanes que pregonan sus ideas o expenden sus mercaderías sin faltar el teatro, en el que no están ausentes los ratones blancos, las culebras, las iguanas, monos, la baraja; y los soldados del Ejército de Salvación o los evangelistas, que cantan y alternan con música de instrumentos de cuerda o de viento.

FERIAS LIBRES⁹

En casi todos los barrios se instalan dos ferias a la semana, una siempre en día domingo y la otra en un día determinado. Las llamadas ferias libres son mercados que se establecen en una arteria fijada por el municipio.

A estos sitios comienzan a llegar los mercaderes muy de mañana, trayendo sus productos en carretelas junto con los caballetes y tablas para levantar sus mesones. Las carretelas y los caballos de estos vendedores quedan a un lado esperando el mediodía, cese de las actividades comerciales de dichas ferias.

El bullicio se hace intenso y espeso a media mañana.

Si hubiera que describir un orden de colocación de los vendedores en estas ferias habría que hacerlo como sigue: en algunas se inicia primero el puesto de flores, con su florista de delantal blanco; el baratillo, la paquetería, el puesto de harinas, en el que no faltan las de garbanzo, de arveja, de poroto y de otros granos. En este mismo puesto se expende la harina de trigo tostado, que en el verano se le espolvorea a la sandía, a las uvas o se sirve con chicha, vino, lagrimilla y entonces a esa bebida se la denomina “chupilca”, “pihuelo”, “chicha con aritmética”, “cotintín”; en el invierno se la prepara con agua caliente y azúcar y es “cocho”, también “ulpo”. Aquí se vende el mote pelado, que sirve para tomarlo con huesillos cocidos; el mote con huesillos es una de las típicas bebidas chilenas refrescantes; y finalmente se vende la “chuchoca”, grano de maíz cocido y molido que sirve para condimentar la cazuela a la chilena.

En la sucesión de puestos están el pollero, gallinas, pollos y huevos; el de los ajos, que vende por pequeños montones llamados pilas; el de las verduras para condimentar, que ofrece el paquete de verduras: perejil, orégano y apio. Este mismo vende aparte el cilantro para los pebres; y la albahaca para el pastel de choclo y las humitas que tienen sus parientes en los tamales; el puesto de las frutas, de las verduras, toda la chacarería para el puchero, la carbonada; las carnes desde el conejo a la de cordero, vaca y chanco; el pescado que ofrece desde la albacora, la lisa, el congrio negro y colorado, la pescada, la merluza y mariscos, donde no faltan los choros y almejas.

⁹ N. de los E. Esta sección aparece como artículo en la revista *En Viaje*, número 257, año 1955.

MERCADO PERSA O “CACHUREO”

El mercado persa o “cachureo” es el *bric-à-brac* en español. El “cachureo” es el Raстро Madrileño, es el Mercado de las Pulgas de Ciudad de México.

El mercado persa santiaguino se encuentra en un recinto que se levanta al final de la calle Amunátegui, entre las calles Balmaceda y Mapocho. Aquí, en minúsculas casetas, que forman a su vez una estrecha calle, se exhiben sobre mesones confundidos en extraño revoltijo, para la mirada del cliente, los clavos y los lentes; los telescopios con lapiceras automáticas; los asientos de bicicletas con las tazas de juegos de té; los restos de ornamentos de muebles antiguos con los vasos finos; las chapas de puertas con los libros; cuernos artísticamente decorados, cuchillos corvos, el cuchillo chileno y herramientas para todos los oficios o trabajos.

Aquí se vende y se compra. El que vende algo a estos negocios debe quedar registrado en un libro que mantienen los dueños para asegurarse de la honrada procedencia.

Alternan sin melindre los anteojos con la chatarra, lo bien adquirido con lo malfamado.

Los clientes deambulan de un lado para otro, deteniéndose frente a los negocios, a los pequeños puestos y dando vuelta las piezas, entre sus manos, como quien examina o descubre algo de su propiedad.

Para muchos es este el sector donde todo se vende menos lo que se necesita. Pero el que busca encuentra.

Se vende lo completo y lo incompleto. Se expenden muchas cosas trozadas o destrozadas. Si no se encuentra lo que se desea, dirán: “Dé su vueltecita”.

El “cachureo” es el mercado de las mil cosas serviciales.

Frente a la mercadería del mercado persa nadie pensaría que toda ella tiene sentido y destino.

GASTRONOMÍA DE LUJO Y CASERA

La Estrella de Valparaíso, 30 de diciembre de 1988, p. 4

En la gastronomía santiaguina destacan los nombres agudos y atrayentes de sus negocios, como El Novillo Gordo, El Pollo Caballo, Las Bocas del Toro, Los Platos Rotos, Ají Verde, El Tallarín Gordo, Los Braseros de Lucifer, El Comedor del Conventillo, El Chis Pollo, Vaquita Echá, Aro, El Solar de la Abuela, El Canto del Agua, Puerto Marisko, Los Maestros Cantores, Las Delicias de Quirihue.

De sus cartas, de sus minutas resaltan las ofertas y aparece el pollo esca-bechado, al coñac, al barro, a las brasas, apanado, deshuesado y al jengibre.

El ganso a la ciruela, la plateada al horno, el filete a la parrilla en salsa de pimienta con machas a la parmesana; y el cochinito, el lechoncito asado y relleno.

Preparadas en finos estilos están las succulentas langostas y centollas, con buscados ingredientes y especias de olor.

Las ostras se hacen gustar en cocteles, en paté y escabechadas.

Los choros en su fase adulta, los zapatos de veinte centímetros, al vapor, al alicate; las jaibas en pastel, en sus caparachos y al gratín; los erizos en tortilla y a la *cocotte*.

El congrio colorado aparece en salsas originales, exóticas; la albacora a la parmesana, a la plancha como la corvina; las angulas al pilpil; el lenguado con salsa de pimentón al whisky.

Están las finas atenciones: bajativos por cuenta de la casa, acompañamiento musical, celebración de los cumpleaños de los adultos, con canto de los servidores; los niños con minutas rebajadas, cancelaciones con tarjeta de crédito.

Entre las comodidades, aire acondicionado, estacionamiento para los autos y centro de diversiones para los niños.

Hay como un cambio de fórmulas frente a la cocina casera, artesanal, una distancia de sabor y olor de la cazuela de pava con chuchoca, la carbonada, la chanfaina de hígado de cordero, la sopa de machas, el ajiaco, el estofado, el valdiviano, el puchero, las resbalosas o pancutras, los porotos con mote maíz, con tragua o con yuyos; el charquicán, el pastel de choclo, las humitas, el arrollado de huaso, las longanizas con papas paradas, las patitas de chancho, la tortilla de yuyos, el pescado frito con ensalada chilena, las ensaladas de penca, de chagual, de romaza; los pebres cuchareados o sopeados, el chancho en piedra, los causeos y las tortillas con chicharrones.

**CHINGANAS Y RAMADAS,
SALONES DE LA DEMOCRACIA CHILENA¹⁰**

Rosita, número 1137, septiembre de 1970, pp. 34-35

CHINGANAS

“Chinganas”, etimológicamente, es una voz quechua: *chincani*, que significa escondite, desaparecer, y fue tomada de unas bocas o socavones que había en el interior de los cerros, donde según se creía los incas guardaban sus tesoros. Con esta palabra, en el Perú, en Chile y otras partes de América designan a los bailes que se celebran en las inmediaciones de las ciudades, los días festivos o en ocasión de algún regocijo público. En América es, en general, un tendejón donde se vende aguardiente, chicha, y donde, por lo regular, se reúne el pueblo para bailar, cantar y tomar. A menudo especie de burdel. Con el correr de los años y los viajes por América, la palabra ha ido degenerando, pero las chinganas fueron las primitivas quintas de recreo, donde se bailaba, se comía y se bebía.

Puede que hoy sea una casa de diversiones de mala ley, pero entre los fomentadores de las alegres chinganas de otros tiempos está don Diego Portales, el que veía en las chinganas la buena alegría popular. Dícese que la única fiscalización que Portales mantenía respecto de estos negocios era el control sobre los propietarios. Quería que todos ellos fueran personas honorables, y es así como se ve en papeles de esa época solicitudes hasta de viejos soldados y navegados marinos para establecer este tipo de negocio. Uno de los peticionarios era un viejo lobo de mar inglés que había llegado a Chile con Lord Cochrane.

En las chinganas, las “chinas” lucían su gracia criolla, y hasta aquí llegaban los jóvenes “chineros” en busca de una buena bailadora o mejor cantadora.

¹⁰ *N. de los E.* Una versión anterior de este artículo apareció en la revista *En Viaje*, número 378, año 1965, pero solo incluía el texto dedicado a “Las chinganas”.

Entre las antiguas chinganas santiaguinas, los cronistas recuerdan la de Ña Borja; la de Ña Rutal, María Rutal, que era a la vez cantadora; la de Ña Mónica Urbina, estrella del canto; el Parrón de las Pan de Huevo, que eran tres hermanas de apellido Astudillo; la de Peta Basaure, en Maruri, propietaria y a la vez gran bailadora de zamacueca, de la cual decían que había bailado cueca con el diablo. Ella la animaba con su picardía y su gracia para bailar la refalosa.

Los que conocieron a Peta Basaure escribieron que era muy entallada, lo que traía mal a las señoras, porque los maridos no abandonaban la chingana.

Las chinganas eran lugares muy frecuentados por gente que no era pueblo. Los días de fiesta concurrían las familias hasta con los niños. Se comían buñuelos fritos en aceite. Se bebía, se cantaba, se bailaba y se vendían flores y frutas. En los veranos se efectuaban los paseos a las chinganas y asistían las mejores familias, atraídas por la perfección del canto y la decencia con que se expedía.

Había chinganas muy ponderadas como la Pancha Luz. Esta chingana se distinguió por la tonada *La Panchita*. La Reconquista de Chile por los españoles hizo que los patriotas mantuvieran su fervor republicano secretamente. La antigua bandera creada por Carrera era llamada cariñosamente “La Panchita” y se le mencionaba cantando la tonada del mismo nombre en las fiestas o reuniones sociales. Después del triunfo del Ejército de los Andes se siguió cantando *La Panchita* en algunas chinganas.

La chingana de Ña Teresa Plaza, que tuvo varias ubicaciones y duró muchos años, fue famosa por su capacidad. Los días de fiesta acudía el pueblo a ella, atraído por las buenas aceitunas y su indispensable compañera, la chicha.

El Parral había tomado su nombre de un emparrado o parrón bajo el cual tenía lugar el baile. Por el año 1824, un notable cantante argentino, Viera, repetía a Zapiola: “No tengo ganas de ir a Chile, sino bailar una zamba”, baile entonces en boga en El Parral.

El Nogal estaba acreditado por los bailes de aquí y los otros que comenzaban a llegar. Su nombre se lo daba un inmenso nogal que daba una mancha de sombra muy acogedora.

El Parral de Gómez, en la calle Duarte, actual Lord Cochrane, donde bajo hermosos parrones actuaban Las Petorquinas, es decir, aquí se entrenaron

y luego actuaron en cafés, como el de La Baranda. La perfección y novedad de su canto y baile atraían la concurrencia de buenas familias. Las Petorquinas, que eran tres, cantaban y bailaban como nadie lo criollo.

En 1839, cuando se supo la victoria de la Batalla de Yungay, aquí se cantó el primer himno a este triunfo del roto chileno, cuyo autor era el artista Hilarión Moreno, integrante de una compañía dramática, lo que aconteció el 31 de marzo de 1839. Aquí el público coreó: “En la cima de Yungay fragosa, el heroísmo chileno triunfó”.

En la puerta de entrada de esta chingana había un letrero que llamaba la atención, decía: “Leche de burra que alarga la vida y conserva la salud”.

Las chinganas cubrían el barrio sur de Santiago y se reunían miles de personas los días festivos. En Renca las había muy recomendadas para el baile, la chicha y las frutillas.

Las chinganas trajeron la preocupación de los hombres de Estado, y el ministro don Mariano Egaña “con toda seriedad reglamentó el modo y los días en que debían funcionar”.

R A M A D A S

Allá por el año 1800, en los terrenos que hoy ocupa el Parque Cousiño, este espacio se llamaba La Pampilla. En el año 1818 se realizaban allí desfiles militares y animadas fiestas populares. Se instalaban ventas de refrescos, comestibles y se dejaba cancha para las parejas que bailaran.

Estas ventas o negocios fueron conocidos por “ramadas” por ser construidas con ramas, conjunto de ramas entrelazadas. De ramas las paredes y el techo. De una pared a otra se cruzaban guías de papel recortado a manera de guirnaldas: banderas chilenas de papel de volantín y faroles chinescos, dando la impresión de un barco empavesado.

Algunas veces, el menaje de una ramada bien puesta lo componían algunos restos de grandes salones: espejos con anchos marcos dorados, unos cuantos sofás estilo medallón y no faltaba una alfombra, todo dado de baja por la buena gente.

La parte comercial la componían un corto mostrador, a cuya espalda se levantaban una pequeña estantería con muchos vasos grandes de grueso vidrio, potrillos y jarros de servir. Estos por lo general llevaban pintados copihues, otras veces inscripciones como “Felicidades” o “Viva Chile...”. Y era en ese sitio donde se movía la dueña o el dueño de la ramada, sorteando los pasos entre cuarterolas y chuicos.

Sobre el mostrador estaban los grandes azafates con trozos de chanco muy aderezados y embanderolados; en amplias fuentes inmensos arrollados coloreados; fragantes malayas; patitas de cerdo muy aliñadas; pescado frito, el que se servía por presas o con diversas ensaladas.

A la ramada que nació en La Pampilla sigue la que celebró los triunfos de Yungay en 1839 y crece en las paradas militares en el Parque Cousiño.

Los nombres de las ramadas reflejan el sentido libertario o de patria, natural en el pueblo chileno, y también se transparenta en las litografías o dibujos de los padres de la patria o las glorias militares que destacaban en las paredes como adornos.

Y vienen los instrumentos, el alma de la ramada: el arpa y la guitarra, cuyo clavijero adornado de cintas, representando los colores nacionales, y los animadores con sus sonajeros, los mesistas y los tañedores.

En las ramadas, donde se bailaba bien la cueca por las niñas contratadas, se dejaba solas a un par de parejas, y allí había gracia en el gesto, brío en la lucha.

Otras veces los contertulios invadían la ramada, provocando un intenso movimiento y las parejas bailaban confundidas.

En esas ramadas populares se capta la conciencia del pueblo chileno; en ella se fondean la alegría, la gracia y la virilidad. Esos son los salones de la democracia.

La ramada se levantó otros años airosa en la Alameda para la Navidad y Año Nuevo, iluminada con chonchones, faroles chinescos, después gas y, finalmente, con luz eléctrica. Siempre entre pregones de los venteros, la zalagarda de los viandantes y un olor a pólvora quemada de los cohetes.

FONDAS

En Viaje, número 380, junio de 1965, p. 31

El sentido de las fondas antiguamente era el de posadas. Negocios establecidos donde se servía de comer y se hospedaba. A la vez prestaban atención al paso en días excepcionales, como los de fiestas nacionales y otros; había bailes populares, música, canto, viandas y licores.

Entre las fondas de 1800 está la *fonda Chilena*, en la calle de la Catedral; *fonda del Tropezón*, a la subida del Puente Grande; *fonda Águila*, en la calle del Estado, a media cuadra de la plaza; *fonda Hernández*, en la calle de las Monjitas. Estas fondas, sin una excepción, tenían gran número de “covachuelas”, con la capacidad apenas necesaria para dos personas. En estos establecimientos los precios eran: carne con huevo, medio real; un buen trozo de huachalomo asado, medio real e igual valor un par de huevos fritos.

Los braseros para encender cigarros eran de piedra de enlosar, de mucho peso y volumen, para evitar que se perdieran.

Después la fonda salió al camino. Donde iban las grandes cuadrillas de trabajadores, allá se instalaba una fonda que les alcanzaba la comida a la peonada.

Las fondas tuvieron nombres que algunas veces obedecían al prestigio de sus dueños como expendedores de buenos vinos o chichas, como oferentes de mejores cantoras, o por las características muchas veces que distinguían a sus dueños, como una señora que tenía muy poco de señora y por eso la llamaban “La Vieja Hereje”.

Con este nombre fue muy popular una fonda que existió detrás del Parque Cousiño. Dicen que La Vieja Hereje se ganó el remoquete por su desenvuelto vocabulario. Attendía a los clientes a pura herejía. Lo cierto es que algo bueno tenía la vieja y era una chispeante chicha baya que sacaba de unas cuarterolas tan recias como ella, ancha de vientre y lomo.

Es por el año de 1843 que aparece un verdadero empresario de fondas, Anselmo Silva, que pone a disposición del público, en los regocijos populares, bebidas y comidas.

En 1860 en hojas volanderas lanzadas en Santiago se leía: “¡Aquí está Silva! El que suscribe avisa a sus favorecedores que se halla en San Bernardo, dispuesto a cumplir la obra de misericordia de dar de comer y beber al sediento (se entiende no muy de balde). Hay comodidad para caballos y sus dueños. Hay en qué dormir; pero se advierte que los que quieran ocupar pieza me deberán manifestar la fe de casamiento, o de lo contrario cada uno permanecerá en su puesto. Anselmo Silva”.

Por el año 1872, Anselmo Silva aún mantenía su prestigio como fondero y animaba ramadas en el Parque Cousiño, para los días de la patria y en la Alameda para la Navidad y Año Nuevo.

Se oscurece el nombre de Anselmo Silva. Nadie sabe cuándo muere, pero se sabe que fue fondero y también supo darles a las ramadas un carácter, un calor y un color que fue su apellido.

Por el año 1884 existían en el barrio Estación varias fondas o posadas de mala muerte.

¡Aquí está Silva! es ahora un blasón, un pendón de buena chicha, rico chacolí y buena atención.

CAFÉS

En Viaje, número 382, agosto de 1965, pp. 16-17

Según Zapiola, los cafés fueron conocidos en Chile poco antes de 1808, pero bajo el nombre de trucos, en alusión a un juego muy parecido al billar, que solo se introdujo en Santiago entre 1812 y 1814.

Y comienza a destacarlos. Recuerda uno que estuvo situado en la plaza principal en un sector del Portal Fernández Concha, en el cual se jugaba a las cartas. Estas casas de juego también se llamaron tertulias, porque entre copa y carteo se conversaba.

Café Francisco Barrios, situado en la calle Ahumada, frente a la puerta del que fue pasaje Bulnes. Barrios era un español de cuño antiguo y de bondad proverbial. El café, de pobre aspecto, era frecuentado siempre, sin embargo, por la gente de tono. Se jugaba malilla. Este café terminó arruinando al dueño por los años 1825 o 1826.

Café Rengifo y Melgarejo. En 1822, los señores Rengifo y Melgarejo abrieron un gran café en la calle de la Catedral, esquina noroeste con la de Morandé. Se estableció allí una especie de escuela de baile dirigida por don Manuel Robles, autor de la antigua Canción Nacional. Como compensación del trabajo del señor Robles, cada concurrente contribuía con un real, con el cual se pagaba también una buena orquesta. Este café hizo gran ruido, pero dos años después fue cerrado con pérdidas considerables para sus empresarios.

Café Serio del Comercio. Estaba situado en la calle Compañía, a media cuadra de la plaza. Su dueño era don Rafael Hevia, que con mucho aplomo rotulaba en una tabla tan ostentoso nombre, Café Serio de la Nación. Era un pequeño cafecito y olía mal. El público lo señalaba con un epíteto muy feo. Los negocios de esa época eran atravesados por una acequia o tenían como utensilio indispensable, en uno de los patios, uno o dos cantos, que estaban destinados a prestar ciertos servicios a los parroquianos.

Café de la Nación. En el año 1831 nuevamente don Rafael Hevia abre un café en la plaza, en el lugar que hoy ocupa el Palacio del Arzobispado.

Antes de esta fecha, tuvo aquí su residencia don José de San Martín. Era el mejor montado que se había visto en Santiago. El servicio para refrescos era de plata. Atendió banquetes y bailes. Diez años más tarde se cerró por falta de concurrencia.

Café de Dinator. En este café se jugaba lotería, juego favorito de los empresarios por una razón muy sencilla: de cada peso de la suma a que ascendía cada lotería, la casa sacaba un real.

Café de la Baranda. En el año 1831 se abre este café en la calle de las Monjitas, a una cuadra de la Plaza de Armas. Era una especie de café cantante. Había canto, con acompañamiento de arpa y guitarra, ejecutado por varios artistas de primer orden, entre los que deben contarse a unas niñas que cantaban muy bien y que habían venido de Petorca y por ello eran llamadas las Petorquinas. En sus salones también se jugaba a la lotería.

En el año 1872 había numerosos cafés donde también se alojaban pasajeros que eran servidos con la misma abundancia y comodidad que en los hoteles de la época. Los cafés tenían una superioridad sobre los hoteles, y era la de que el huésped podía introducir en ellos una mercadería que algunos hoteles repudiaban: licor. Naturalmente, esto trajo el descrédito de algunas de esas casas, y de ahí que se originara una odiosa distinción de hoteles y cafés aristocráticos.

Hasta que vino una época en que los grandes hoteles abrieron los llamados salones de té, los que eran ocupados por clientela extranjera.

Llega el año 1910, que marca en todo sentido una revolución en aspectos sociales. En medio de la tumultuosa alegría de las fiestas centenarias, la Gath y Chaves abre sus puertas el 5 de septiembre de 1910, la que conquista a la dueña de casa a causa de encontrar allí desde la alfombra mullida a la fina seda. La sección abarrotes en el piso bajo ofrecía los comestibles. Comprar en esta sección fue una modalidad exquisita y, como escribió Daniel de la Vega: “Y cuando a Ud. le servían un plato de fideos, le advertían con orgullo que habían sido comprados en la casa Gath y Chaves. Y así aquí hubo una época en que se comieron los fideos respetuosamente”.

Tea Room de Gath y Chaves. Once años más tarde, durante el invierno de 1921, en el cuarto piso, Gath y Chaves inauguró un *Tea Room*. No existía

hasta entonces ningún sitio o confitería o café que se atreviesen a visitar las damas solas o en compañía de una amiga. La buena taza de té se tomaba en el hogar. El organizador de esta nueva sección era don Arturo Vieira, el que se basó en el funcionamiento del *tea room* de la casa Harrods de Buenos Aires, filial de Gath y Chaves.

Se invitó a la gente a tomar el té con cierta comodidad y elegancia. Se pensó hacer traer un buen violinista de Buenos Aires, pero por consejo del maestro Enrique Soro, director del Conservatorio Nacional de Música, se escogió al primer violín de la ópera de Santiago, cargo que desempeñaba el joven Armando Carvajal desde 1915. Y Carvajal fue el director de un espléndido quinteto de cuerdas que ofreció novedosos conciertos.

Debussy, Stravinsky, Manuel de Falla y Ravel fueron dados a conocer, acaso por primera vez en Chile. Se establecieron los viernes de moda y el quinteto de Gath y Chaves ofrecía íntegro el programa a la música de algún país o de algún autor. En un artículo de *Las Últimas Noticias*, publicado el 30 de agosto de 1922, se reconoce y aplaude que por primera vez se ha escuchado en Santiago un concierto de la obra del insigne Debussy.

Por aquellos mismos días, otra crónica del mismo diario, firmada por Chiffon, tras cuyo seudónimo se ocultaba Luisa Larrazábal de Sutil, describía el ambiente culto y refinado de las reuniones y, especialmente, las tenidas de las damas.

Los aperitivos no estaban aún de moda. En el *Tea Room* solo podía beberse oporto, jerez o champagne de marcas importadas, naturalmente.

Después se inauguraron las tardes bailables, a cargo del profesor Valero. Se establecieron días para los niños, con números artísticos, hasta que llegó una víspera de Navidad y el personal estimó ir a una huelga, la que se sostuvo por semanas, lo que llevó a la empresa a cerrar la casa en Chile.

Café Lucerna. El *maître* del *Tea Room* de Gath y Chaves era un señor de estampa caballeresca, don Pedro Harguindeguy, un vasco de suaves maneras que, andando los años, sería el propietario del Café Lucerna, el que abrió sus puertas en la calle Ahumada, frente al Banco de Chile, y en el mismo sitio las cerró después de varios años de exquisita atención. Su pastelería, confitería e igual que su salón de té, como salones para manifestaciones,

matrimonios, fueron de gran servicio. Era hábito de las santiaguinas de esa época pasar a servirse a mediodía las medialunas de ave y una copita de vino añejo. Sus tardes y noches bailables y sus números de música, canto, como presentaciones de prestidigitadores y telépatas hicieron las delicias de los asistentes.

Entre los grandes cafés que se distinguieron y que se fueron están: *Ramis Clar*, a la vez pastelería, con su salón rodeado de espejos, con sus mesas de fierro con cubierta de mármol, en los últimos tiempos tenía orquesta; *El Negro Bueno*, con sus gigantes paneras; el *Café Glanz*, en Bandera esquina de San Pablo, el preferido de los estudiantes de Medicina; el *Sangrante*, que presentaba los helados en fuentes; luego de desaparecer este, en el mismo sitio se instaló *La Primavera*, salón de té con sus “completos” que también cerró sus puertas, el local de estos dos salones era el primer piso del edificio donde está hoy el Banco del Pacífico, donde antes del banco funcionó la Central Telefónica.

Entre los cafés antiguos están el *Astoria*, con su buen café y mejor mantequilla; el *Café Santos*, que ha tenido varios locales subterráneos espaciosos para atender a su clientela de varones; *La Novia*, bombonería que fabricó pastillas, los famosos “besitos”, a la vista del público. Su hora del té es centro de reunión de enamorados y novios; el *Café Mozart*, en la calle Phillips, con dulces y chichas de fabricación casera, con sus sopas frías en otros tiempos a la hora de almuerzo y con su buen café a toda hora; el *Naturista*, que caracterizó su hora del té con su variedad de jugos, con el huesillo con mote, con todas las frutas de la estación y sus picarones y sopaipillas en el invierno.

Y siguen la serie los *Café Paula*; el *Café Villa Real*, con sus galletas, pasteles y torta; y los centros del café como el *Café Do Brasil*, *Café Jamaica* y *Café Haití*, que son los fomentadores y mantenedores del café, de la taza de café ahora infaltable en el hombre que camina por el centro.

LAS VENTERAS AL PASO DE LOS TRENES

En Viaje, número 210, abril de 1951, pp. 74-75

COMESTIBLES A LA ORILLA DE LA LÍNEA

Ayer, más que hoy, cuando el tren llegaba a las estaciones, se agolpaban a las ventanillas las vendedoras ofreciendo variados comestibles que competían con los que llevaban los viajeros: la gallina cocida, los infaltables huevos duros, los buenos emparedados y hasta una botellita de vino.

El carro-comedor, innegablemente, ha terminado en mucho con esto que ya pertenece a la tradición; pero, con todo, hay andenes que mantienen todavía sus restaurantes y las venteras. ¿Quién no recuerda las chirimoyas, las lúcumas untuosas y las paltas de Quillota? ¿Las empanadas, huevos, quesillos de Llay-Llay; los dulces de La Ligua que se vendían en La Calera?

Aún están los cocos en El Salto; los quesos de cabra en Tiltil; los fiambres y las tunas en Rungue. Y siguen manteniendo la gastronomía o golosería los dulces de La Ligua.

Si se viaja hacia el sur, aparece ya en Rancagua la oferta de buenas frutas; en Curicó, las tortas Montero, rellenas con manjar blanco o dulce de alcayota; los merengues y bizcochuelos. Pero es en Antilhue donde los comestibles y las frutas aparecen provocando al viajero. Antilhue ofrece, a un costado de la estación, una corta calle con puestos de menestras. En grandes azafates, se exhiben el ganso asado, las patas de vacuno cocidas y bien coloreadas de ají, longanizas, empanadas fritas, presas de ave, huevos duros que se dan con una pizquita de sal empaquetada, tortillas. No faltan los tomates, el ají verde para preparar el causeo, ni menos pueden dejar de estar las frutas, entre las que se cuenta el chupón.

Aparece Chillán con la famosa sustancia, que abuelas y bisnietos chilenos siguen gustando. No se puede pasar por Chillán sin comprar el paquete de sustancias para ofrecerlo como un “engaño” del viaje.

Y faltaría el norte que ofrece, allá, café caliente a medianoche, el chocolate en Tilama, la cazuela en Copiapó, y siguen Baquedano y Domeyko.

Junto a las estaciones están, como un recuerdo de otra época, restaurantes que competían con las venteras, como el de Antilhue, Renaico, San Rosendo, Rancagua y Llay-Llay.

En todas las redes se encuentran venteras. ¿Cómo citarlas todas en un recuento rápido? En Melipilla estaban ofreciendo los dulces, los pernils; y en Talagante, paltas, frutas.

También hay que recordar las flores que salen al paso, como en Quillota; en Bulnes, las camelias; desde Concepción al sur, la flor nacional, el copihue; y los famosos claveles serenenses, que se ofrecen en artísticos ramos.

OBJETOS REGIONALES

Las estaciones de ferrocarril tienen cabida, en cierto modo, en el mapa folclórico, aunque no se deja de desconocer que la dispersión de los objetos regionales toma un aspecto nacional. Por ejemplo, la estación del puerto de Valparaíso ofrece objetos araucanos, populares y hasta piezas hechas con interés turístico. Pero nadie puede negar la talabartería, los aperos de guaso de Rancagua; los tejidos de Doñihue, que se venden a lo largo del país, pero que tienen como zona de dispersión Rancagua; los trabajos en fibra y crin de Rari, conocidos como cestería de Panimávida, pero que se vende en Linares; la cerámica o cacharrería de Quinchamalí, conocida por loza de Chillán; los tejidos de Temuco, que vienen hacia la estación de ferrocarril de todas las reducciones araucanas; la platería india, donde los trapelacuchas son de gran atracción de los foráneos; los puñalitos de Antilhue; la cestería de Concepción; los morteros de piedra cangagua de Valdivia, y los tejidos chilotes en Puerto Varas y Puerto Montt.

¿Cuánto falta en este mapa? Todo el norte, con sus trabajos en valvas, la dulcería artística, que es una verdadera artesanía o manualidad de la provincia de Coquimbo. Falta Llay-Llay con sus vasitos de asta; y mil objetos de arte popular, arte folclórico o arte casero, que las estaciones de ferrocarril presentan como un museo regional y muchas veces como un museo nacional.

VOCES EN LOS TRENES

Un viaje en ferrocarril hacia cualquiera parte de Chile ofrece en los vagones de tercera clase pregones, voces de los vendedores que van y vienen. Estos vendedores “trajinantes” varían totalmente sus mercaderías, de pasada en pasada o de una estación a otra.

En un viaje corto se han recogido los siguientes pregones:

El de un vendedor de billeteras:

*¡Traigo billeteras!
Las hago yo.
Estas billeteras son felices.
Billeteras de cocodrilo
a mitad de precio.*

El de un muchacho vendedor de dulces:

*¡Tortas especiales
de bizcochuelo!
¡Tortas de manjar blanco!
¡Los chilenitos!
¡Dulces chilenos!*

El mismo muchacho en otra pasada, con una canasta llena de botellas grita:

*¡Papaya, Bilz,
cerveza,
Papaya, Bilz!*

El de un hombre, que en un brazo lleva colgados centenares de cordones de zapatos y en la mano naipes:

*¡Traigo naipes chilenos
de hilo!
¡Cordones de zapatos!*

De una mujer:

*¡Pulseras cromadas!
Llevo baratas las pulseras.
Aritos y prendedores.
Van a querer aritos...*

Esta misma mujer pasa después ofreciendo:

*Colonia.
Jabón, polvos, peinetas,
alfileres de gancho.
Espejitos de bolsillo.*

De un muchacho que pasa llevando de la mano a un pordiosero ciego:

*Una ayudita para un pobre ciego.
Caballero, una ayudita para un ciego.*

Un ciego, cantante y guitarrero, que se moviliza sin ayudante, canta la canción de moda. Después, recoge la “ayuda” y comienza sus gritos:

*¡A peso el cancionero moderno!
¡El cancionero moderno a peso!*

Así como hay voces de vendedores en los trenes, hay voces de vendedores en los andenes de las estaciones. Ahí, el pregón del suplementero que asoma su diario a la ventanilla y muchas veces el de la ventera, que ofrece con cierta intención huevos duros, patas cocidas y lenguas.

OSORNO

La Nación, 30 de mayo de 1965, p. 2

Aquí la crianza y engorda de ganado se desenvuelven en muy buenas condiciones. Las lecherías son de temporada y la leche copiosa de su ganadería se destina preferentemente a la fabricación de mantequilla y queso.

Las conservas de carne, “cecinas”, tienen nombre, renombre. Paquetes con variedades forman el “recuerdo” o el mejor presente osornino que puede hacer el viajero por estas tierras. Los almacenes de embutidos embalan y los mandan a dejar al hotel, a la bodega de los ferrocarriles o a la oficina de la línea aérea.

Para encontrar la comida chilena zonal hay que buscar al historiador del pasado y presente de la ciudad de Osorno, don Víctor Sánchez Aguilera. Y pasando un rato de sobremesa delante del vino generoso que él sabe servir, se explican transformaciones originadas por injertos de importancia. Influjos modificadores y la consecuencia lógica de tener que adaptarse unos y otros a una fatal coexistencia.

En la necesidad de encontrarse y conocerse, en la mesa del historiador se sabe de la variedad prodigiosa de los ensambles criollo-germanos.

La influencia se marca en el paladar de las familias chilenas que comen pepinos con crema, lechuga con crema, sopa de mosqueto o de chicha hervida, pernils con chucrut, cecinas para las que el chileno necesitó de un acostumbramiento, crearse el hábito de comer cecinas a toda hora. Intervención, instrucción que logra variar las costumbres atávicas.

El “merquén”, el ají araucano, aquí se vuelve *müsken*, del alemán “mezclar”.

El chileno coloca en la mesa las cazuelas de ave y cordero, las humitas, el pastel de choclo, las empanadas de horno y las de mariscos, el costillar de chanco ahumado, el que se deja remojando de un día para el otro para que bote la sal y luego se guise con porotos; la cabeza de lechona enterrada, o sea, a la manera del curanto, que también se hace al hornillo llamada “estufa”, o sea, al horno de la antigua cocina económica, la “mutifama”; el “cogo-

te relleno”, menudencias de ave dentro del gañote y el “chancho borracho”, presas de chancho revolcadas en coñac.

Por ahí se suelen servir los porotos con “tragua”, o sea, el cuerpo del chancho; como igualmente la longaniza con pebre de papas; y un “picante pobre”, que es ají limeño y ajo molido, salsa que se cucharea y se sirve con papas con cuero que donde las ofrezcan son sabrosas.

Para las Fiestas Patrias aparece el alfajor de chancaca con harina tostada dulce con sabor a Independencia. Él preside los festejos y bajo su égida se realizan los asados al palo.

Osorno, con su cercanía a la provincia de Llanquihue, le permite ofrecer deliciosos caldillos de pescado y mariscos; y los curantos en olla, del que se sirve el caldo aparte de los mariscos y carnes. Este caldo ictiológico circula en tazas, y el marisco y la carne antes de consumirse se van remojando o zambullendo en un pebre caliente.

Entre los mantenedores de la tradición culinaria está el Rincón Criollo, con sus asados al palo y empanadas. Junto al río Rahue, tienen fama las quintas Rosas y Valparaíso, por sus especialidades, platos de la cocina criolla y la chicha de manzana.

Pero la buena chicha hay que ir a tomarla por invitación de don Alfredo Mohr allá en su fundo de Chifca.

Y ya que se habla de manzanas, en Osorno hay que probar una agridulce, llamada “manzana limón”; y entre otras frutas las cerezas “corazón de paloma”.

Y en los fundos aparece la comida realizada por La Monja, así llamado un carro móvil que se traslada al sitio mismo de los campesinos llevando los implementos de cocina y alimentos, más la cocinera. Este carro arrastrado por bueyes se instala en un sector de trabajadores y ahí se prepara la comida, junto al apetito.

En San Juan de la Costa, muy cerca de Osorno, viven de treinta a cuarenta mil aborígenes llamados los indios huilliches (gente del sur), los que mantienen algunas costumbres y tradiciones. En lo que se refiere a la alimentación, la mujer india cultiva repollo, maíz, papas, avena, trigo. Atiende la

crianza de gallinas en pequeña escala. Algunos poseen ovejas, vacas y cabras, cuyo ganado es vigilado por los niños.

La cocina la constituye la única pieza de la casa en cuyo centro arden leños que, entre piedras, forman el fogón. Y del techo pende un alambre al cual se engancha o cuelga una olla de fierro.

La alimentación consiste en harina de trigo tostado, papas, arvejas, carne de chivato. La carne de chivo u oveja es la preferida y la consumen asada. El animal es asado con cuero, luego lo abren y llenan con aliño para continuar asándolo. Contrariamente a los araucanos, no tienen preferencia por el ají ni por la carne de caballo y raras veces consumen charqui de vacuno.

La mujer prepara un solo guiso para todo el día. El pan es la tortilla al rescoldo.

En sus comidas o fiestas consumen chicha de manzana y, ocasionalmente, el “muday”, chicha de maíz.

En los meses de enero y febrero se dedican a recoger “chupones” que parte dedican a su consumo y otra a la venta en Osorno.

En los meses de invierno se producen las matanzas de chanco y confectonan la chicha de manzana, que es la bebida de la murta. En marzo se empeñan en la recolección regional. La guardan cuando está fuerte, después de hervirla, la ponen en tinajas y pipas de madera.

Y aquí termina la superposición o sincretismo alimentario criollo alemán y de un grupo étnico, como los huilliches, en la provincia de Osorno.

PALINURUS FRONTALIS

La Estrella de Valparaíso, 29 de abril de 1994, p. 4

Aquí, en la isla Robinson Crusoe, tiene sus grutas la langosta (*Palinurus frontalis*¹¹), que vive a cincuenta brazas de profundidad y antes de llegar a la edad adulta cambia de caparazón veinticinco veces. La hembra pone en cada desove cincuenta mil huevos y los que se salvan de los peces voraces se convierten en crustáceos.

Pescadores laboriosos y con pericia realizan la pesca con trampas especiales, jabas de listones de madera de gran tamaño, en las que colocan restos de pescados como carnada; y se les sumergen, con un peso de veinticinco kilos.

La pesca tiene la atracción de una aventura.

En estas trampas se capturaron, en otra época, en tiempos favorables, hasta trescientas langostas. Hoy una mala racha puede ofrecer al pescador seis langostas.

Los visionarios Charpentier, Luis Recart y Alfredo Rodt iniciaron la industria de la langosta; ellos obtuvieron del gobierno de Chile la primera concesión para su explotación.

Hoy se colocan vivas en cajas de cartón y se remiten en avión al continente, en un viaje que dura dos horas.

La langosta es el recurso del cual vive la población, representa el 90% de los ingresos de la isla. Todos los lugareños están entregados a esta forma de actividad.

La langosta es objeto de un activísimo comercio que traspassa las fronteras de Chile.

¹¹ *N. de los E.* El nombre de la especie de la langosta de Juan Fernández es *Jasus frontalis* y con este nombre aparece en el glosario de esta *Geografía gastronómica*. Su familia es *Palinuridae*.

Se sirve en la mesa nacional y en la buena mesa internacional.

Es digna de los elogios que se le prodigan.

Está en los preparados de sabor isleño, como el perol de langosta, en el caldillo de langosta, en la langosta abierta acompañada de salsas, en las empanadas de langosta y en el chupe de langosta.

Su faja oceánica, rica en especies marinas, ofrece la vidriola ya en caldillo o dorada a la plancha, el bacalao, la perca y el pampanito; todos satisfacen, halagan los sentidos.

En las casas gustan de preparar comidas isleñas, pero también están La Posada de Robinson Crusoe, hostería El Pangal, Aldea Daniel Defoe, hostería Charpentier, Villa Green, La Bahía.

Hay negocios que se hacen queridos por su atención familiar, como los restaurantes El Remo y el Club Deportivo y Social Óscar Mella.

Todos ellos ofrecen el agrado de paladear la gastronomía insular y gozar del buen pasar.

AQUÍ SE COME

Y SE BEBE

(PERO NO DE CUALQUIER FORMA)

Comer y beber tiene sus códigos. Hay normas no escritas sobre qué se sirve, en qué momento, para quién. Cada fiesta en Chile, cada faena en el campo, conoce sus propias reglas definidas por la memoria de las comunidades y, en parte al menos, por las condiciones materiales para su desarrollo. Algunas de ellas han cambiado, pero otras subsisten a lo largo del país y vienen de tiempos antiguos. Aquí, un recorrido temporal por algunas de las formas del comer y beber de Chile.

FIESTAS Y COMIDAS DE OTRA ÉPOCA

Saber comer... vivir mejor, número 31, agosto de 1967, pp. 4-5

SE LE NIEGA LA MESA A DIEGO DE ALMAGRO

En las actuales provincias de Atacama y Coquimbo tuvo asiento una de las culturas más interesantes que han existido en tiempos precolombinos en suelo chileno, los indios diaguitas. El idioma de los diaguitas era el cacán, que solo se ha conservado en denominación de lugares, nombres de plantas, como también en algunos apellidos.

Del estado floreciente de sus labores a la llegada de los españoles habla Marino de Lovera exaltándolos como grandes tejedores, decoradores y preparadores de buenas comidas, en especial los diaguitas pobladores de Coquimbo.

ADELANTADOS PARA QUE PREPAREN UNA BUENA MESA

A la expedición de Diego de Almagro se adelantaron tres españoles, quienes, al llegar a Coquimbo, asiento entonces de un gobernador incaico, le pidieron que hiciera acopio de víveres para el ejército expedicionario de Almagro, a lo que asintió el gobernador, que ya tenía conocimiento de la dominación española en el Perú.

Y poniéndose luego por obra su promesa, comenzaron a fabricar casas y recoger mantenimiento, juntando cuatro mil fanegas de maíz y mucha carne de guanacos, de la que hicieron cecinas, que en su lengua llamaban "charqui", matando para ello cuatro mil reses y más de quince mil perdices, ultra otros regalos que previnieron con tanta diligencia y solicitud, que dentro de treinta horas estaba puesto todo en su punto.

AQUÍ SE COME Y SE BEBE (PERO NO DE CUALQUIER FORMA)

SE RETIRA LA MESA

Antes de llegar Almagro, sin embargo, el gobernador incaico debe haber recibido noticias secretas del inca, que le hicieron determinar ponerse a salvo. Retiró las guardias incaicas y con todas las llamas que tenía a su disposición emprendió la fuga hacia la cordillera.

Al encontrarse solos los indios, sin sus autoridades incaicas, dieron muerte a los tres españoles y escondieron las provisiones; retiraron la mesa.

SE PONE LA MESA

Al llegar don Diego de Almagro se da cuenta de la situación, y su gente comienza la búsqueda, encontrando pronto la mayor parte de las provisiones.

Desde luego se regalaron con choclos, los que ya conocían; con “kancha”, granos de maíz que se tuestan con sal; “charqui” de guanaco y llama, “umin-tas”, las llamadas humitas, y chicha de maíz.

FIESTAS PATRIAS DE 1812

Saber comer... vivir mejor, número 66, julio de 1970, pp. 32-33

Don José Miguel Carrera celebró con un suntuoso e imponente sarao el 18 de septiembre en el Palacio de Gobierno. La fiesta tuvo lugar el 30 de septiembre, ya que por dificultades políticas no pudo don José Miguel realizarla el mismo día 18, como eran sus deseos.

Centenares de velones de cera verde y otras luminarias alumbraban los salones presidenciales. Entre los cortinajes de las paredes y en sitaliales de honor presidían la fiesta los colores azul, blanco y amarillo de la bandera carrerina, la primera bandera nacional.

Distinguidas damas tocaban el clavicordio y a sus acordes se bailaron el paspié, el minué, el rigodón y el vals.

Las damas lucían sus vestidos de ancho ruedo. Doña Javiera Carrera, de voluntad indomable, lució radiante los colores de la bandera en su vestido de gala. Los señores vestían uniforme militar o levitas con altos cuellos.

Por entre el baile discurrían las figuras señeras de don José Miguel, de don Joel Poinsett, Camilo Henríquez, Manuel Rodríguez y muchos más.

Las negritas portaban grandes bandejonas de plata, servían dulces, mistelas, cocorocos de anís.

Así se celebró el primer 18 de septiembre, que por un lado constituía una fiesta de "bombo y copete", y por otro era un golpe político de trascendencia, porque este sarao no significaba otra cosa que firmar y sellar la fe de bautismo del Chile libre.

TIEMPOS DEL ESTRADO

El estrado era la presidencia de todo sarao o baile. Lo ocupaban las personas de respeto y, en especial, las vigilantes mamás. A un lado de la sala, sendas mesas de arrimo, con candeleros y bandejas de deliciosos dulces. Y en filas de sillas, en actitud de colegial, jóvenes y señoritas. En el baile, preocupación de las mamás o motivo de comentario era que la hija no “planchara”, esto es, que se quedara sentada, no la sacaran a bailar. El clavarse en la silla era una incómoda situación.

Cuando pasaron los tiempos del estrado y las costumbres fueron cambiando, se acompañaron los bailes con un “buffet”. A la hora de abrirse el comedor, todo se ceñía a un ceremonial. Los caballeros invitaban a las personas mayores, en primer término, conduciéndolas de a dos por vez, una de cada brazo.

Aun cuando las personas de edad estaban en número infinitamente inferior al de las señoritas, le correspondía a más de un joven el pilotear a dos señoras mayores y esto se decía, en tono de broma, según don Carlos Oliver Schneider, “cargar con el arpa”.

COMIDA SERVIDA AL ALMIRANTE BLANCO ENCALADA

Comida que se le sirvió en una visita improvisada que hizo el almirante Blanco Encalada a doña Adriana Montt y Prado, descrita en una carta que ella escribiera en 1826.

“Como la visita se prolongara, nuestras criadas, a una señal que les hice, prepararon la comida y a las doce en punto, en la sala, comedor donde nos reunimos solo los de la familia o parientes conspicuos, se le sirvió la comida. Lo senté en la silla de concha y se le sirvió cazuela de capón castellano y costillas de cordero de cinco años. Para otra vez le prometí de uno de siete años. Encontrando muy bueno el cordero, que estaba recién muerto, le mandé, sin que lo supiera, un medio cordero a la casa. La tortilla fue de ortigas bien cocidas; con guatitas de cordero machacadas, que son tan buenas para el estómago; ricos porotos, en plato de plata bien labrada, con aceite de oliva y un par de huevos. De todo comía con gusto, y queriéndonos dar una prueba de aprecio y confianza, nos dijo le diéramos majado cocido y

caliente, del que comían los niños, pero sin azúcar. Fue tan cariñoso con todos los chicos, que éstos *motu proprio* lo convidaron a comer para otro día. Convinieron en el orden de los guisos que le debían tener, pidiendo únicamente lo que los niños acostumbraban comer, como colegiales, caldillo en tembladera de plata con pan tostado, pichones, pato asado o ganso, lengua apanada, lentejas, morocho con leche, mote con o sin azúcar, sopaipillas, picarones, empanadas, con vino de Casablanca y chicha y aguardiente de Aconcagua; esto último si la leche le da flato.”

EL 18 DE SEPTIEMBRE DE 1841

El 18 de septiembre de 1841, con motivo de las Fiestas Patrias y de la transmisión del mando presidencial, en que don José Joaquín Prieto hacía entrega de la banda a don Manuel Bulnes, se realizó un grandioso sarao. Fue una fiesta extraordinaria y por lo tanto se sirvieron cosas exquisitas. En verdad, en esta ocasión se consumieron: 42 pavos asados, 25 pavos fiambres, 384 botellas de champaña, 415 botellas de cerveza, 108 botellas de coñac, 5.000 vasos de helados y 1.000 docenas de barquillos. Había numerosos castillos de dulces con alegorías de las diversas victorias nacionales que adornaban la mesa.

Don Andrés Bello saludó con un magnífico canto la transmisión del mando.

SUNTUOSO SARA O A LOS VENCEDORES DE CHACABUCO

Saber comer... vivir mejor, número 16, mayo de 1966, pp. 4-5

Las hijas y los yernos de Juan Enrique Rosales, quien aún gemía en el destierro de Juan Fernández, sin más consuelo que su abnegada hija Rosario, se adelantaron a celebrar la entrada de José de San Martín a Santiago.

Ellos querían festejar a los vencedores de Chacabuco y ofrecieron el más suntuoso sarao. Recién se había proclamado director supremo a don Bernardo O'Higgins.

En la casa de Juan Enrique Rosales, en la calle Compañía, los salones lucían arreglos especiales. Había profusión de enlazadas banderas y los símbolos de Chile, en embrión, figuraban al lado de los argentinos.

Una larguísima mesa con fina mantelería lucía loza de la China, platos y fuentes de plata.

Las señoras, previo convenio, concurrieron coronadas de flores, y los varones, con un gorro frigio lacre con franjas de cintas bicolores, azul y blanco.

Se dio principio al sarao con el himno nacional argentino, entonado por todos los concurrentes, y seguido después de una salva de veintiún cañonazos. Un cañón estaba colocado junto a la puerta de entrada de la casa.

Ninguno de los manjares de aquel tiempo dejó de tener su representación. Se sirvieron pavos con cabezas doradas y banderas en los picos. Cochinillos rellenos con sus guapas naranjas en el hocico y su colita coquetamente ensortijada. Jamones de Chiloé. Almendrados de las monjas, "coronillas", manjar blanco, "huevos chimbos" y mil otras golosinas, amén de muchas "cuñitas de queso", aceitunas sajudas con ají, cabezas de cebollas en escabeche y "chacolí" de Santiago, "asoleado" de Concepción y no pocos vinos peninsulares.

Los brindis descollaron. Don José de San Martín, después de un lacónico pero enérgico y patriótico brindis, puesto de pie, rodeado de su estado ma-

yor, y en actitud de arrojar contra el suelo la copa en que acababa de beber, dirigiéndose al dueño de casa, dijo: “Solar, ¿es permitido?”, y habiendo este contestado que esa copa y cuanto había en la mesa estaba allí dispuesto para romperse, ya no se propuso un solo brindis sin que se dejase de arrojar al suelo la copa.

Los bailes fueron el minué, la contradanza, el rin-rin, y en ellos lucieron su juventud y gallardía el bello sexo y una falange de brillantes oficiales chilenos y argentinos.

San Martín y O’Higgins se confundían con todos a quienes los asuntos del servicio, como vinculados a la familia, permitieron adornar la reunión.

Por segunda vez fue cantado el himno nacional argentino, y, en esta ocasión, por el mismo San Martín, que lo hizo con voz de bajo, áspera, pero afinada y entera. El himno nacional chileno aún no había nacido.

Terminado el sarao y vuelto cada cual a la tarea de consolidar la obra con tanta dicha iniciada en Chacabuco, lo primero que se pensó fue en repatriar cuanto antes a los patriotas confinados en Juan Fernández.

PALIQUES

El arte de beber es tan viejo como el mundo: nace cuando el diluvio, con Noé; se generaliza en Roma, con Horacio como panegirista y Heliogábalo como consumidor desaforado. Pasa a Francia, donde adquiere su verdadero sentido; y España lo distribuye en las Nuevas Indias, con su sabia alegría y su mensaje civilizador.

Triunfo de los vinos chilenos. Chile ha venido triunfando con sus vinos en varias exposiciones mundiales: en 1873, en Viena; en 1882, en Burdeos; en 1885, en Liverpool; y en 1889, en la Universal de París.

Tanta popularidad ha tenido el curanto y tan ilustres han sido sus admiradores, que hasta hace algunos años, en la pequeña isla de Melinka, un

magnate ofrecía el original festín cada vez que un barco se detenía en sus dominios. Los viajeros, los turistas que recorren la región, no dejan de servirse el curanto, que ya es un preparado turístico espectacular.

“Ripofagia” es la propensión morbosa a comer alimentos sucios, y “polifagia” es hambre canina.

“Arrope” viene del árabe *arrob*, cocimiento espeso. Mosto cocido y espeso en el que suelen echarse trozos de fruta. En Chile es caldo espeso, hecho de tuna, algarrobo, higos u otras frutas. Cuando se hace de uva toma el nombre de “uvate”.

“Bocado de cardenal” vendría de la costumbre que existía de que los cardenales besaran en la boca a las reinas, pero los reyes de Francia abolieron esta costumbre y quedó el decir.

Los franceses aman mucho las condecoraciones. Enrique III fundó la famosa del Saint-Esprit, cuyo cordón azul se otorgaba también a los cocineros distinguidos, que por eso se llaman “Cordon Bleu”.

El nombre de las empanadas RoySar viene de Rodolfo y Sara, que así se llaman los esposos Rodolfo Sepúlveda Carrasco y Sara Gutiérrez, que dieron las primeras sílabas de sus nombres a la marca comercial de las empanadas de su fabricación.

En Chiloé las reuniones para comer no faltan. Todas están relacionadas con la comida, como las “mingas”, el “quegnún”, los “medanes”, el “reitimiento”. Y luego vienen las fiestas de los cabildos y toda la población es invitada a sentarse a la mesa.

COMIENDO Y RECORDANDO

Saber comer... vivir mejor, número 66, julio de 1970, pp. 32-33

INAUGURACIÓN DE UN HOTEL

El 5 de agosto de 1940 se inauguró con gran pompa el Hotel Carrera. Asombraron sus hermosos salones, el bar, los comedores. Su salón de té llamaba la atención por su amoblado en laca roja, murallas revestidas de mármol negro y paneles en tonos de oro, gualda y ocre, realizados por el artista y escritor Luis Meléndez.

Las fiestas sociales estaban animadas por la orquesta de La-Manna, en la que actuaba como solista el maestro Víctor Tevah. El edificio era de propiedad del Banco de Chile y su administración corría a cargo de la Organización Hotelera Bonfanti, S. A. El Carrera se imponía como el mejor hotel en Santiago, que contaba con un millón de habitantes.

BANQUETE CONTRA BALMACEDA

En el invierno de 1890 tuvo lugar en el cerro Santa Lucía el almuerzo de mil cubiertos ofrecido por las juventudes liberal y conservadora contra Balmaceda.

“CHOLEADITAS”, PRESIDENTE

En los peores momentos de Chile con el Perú, cuando se trataba el problema de Tacna y Arica, el presidente de la República, don Carlos Ibáñez del Campo, nombró embajador en el Perú a don Emiliano Figueroa. El presidente Leguía le hizo cordial recibimiento y, al poco tiempo, era el señor Figueroa el eje alrededor del cual giraba la vida social de Lima.

Un día, comiendo en forma íntima, el propio Leguía le sirvió vino blanco en una copa y tinto en la otra, y en tono afectivo y festivo agregó: “Esta copa es Tacna y esta otra es Arica. ¿Cuál prefiere, don Emiliano?”. Inclinandose, don Emiliano, cortés y sonriente, le repuso: “Las prefiero ‘choleaditas’, presidente”.

“Choleadas” o “choleaditas” en el argot limeño quiere decir mezcladas.

BANQUETE AL CUMPLIR
CINCUENTA AÑOS EL CUERPO DE BOMBEROS

El 1 de julio de 1901 se celebró en Valparaíso un banquete de ochocientos cubiertos, en el Teatro Nacional, con motivo de cumplir medio siglo de existencia el Cuerpo de Bomberos, creación espontánea sin parecido en el mundo.

El banquete fue atendido por el hotelero *monsieur* Noel. Y la minuta fue la siguiente:

Potages Reine
Pejerreyes Colbert
Pâtés parisiens
Perdrix St-Huber
Córtelettes Villeroy
Filet Périgueux
Haricots verts
Dinde rotié

Salade, Pâtés glacés, petit fours, fruits, fromages, desserts, café, thé.

Subercaseaux blanco
Santa Margarita blanco
Santa Margarita tinto
Dry Monople, etc.

Los discursos estuvieron a cargo de los señores Ismael Valdés Vergara, Juan Naylor, Manuel Palacios, Raimundo Devés, José Tomás Ramos y Jorge Horman.

COMIDAS DE FAENAS

Saber comer... vivir mejor, número 20, septiembre de 1966, pp. 4-5

Faenas que cuentan con comidas especiales. Labor mancomunada retribuida con comida y licores.

COMIDA DE RODEO

Después de rodear a los baguales y traerlos a la hacienda, viene la operación de contarlos, separarlos, seleccionarlos, castrarlos, marcarlos, domarlos.

En la extensa y cómoda ramada que se coloca siempre a inmediaciones de la faena para recreo y solaz de los voluntarios, nunca falta el buen canto, con alegres intermedios de arpa y guitarra. Y aparecen la empanada de horno; la cazuela de ave, de gallina o pollo grande; el pastel de choclo; la ensalada de digüeños, el costillar de chanco o cordero al palo. De postre los huesillos con mote. Y el vino alegrando el corazón de los hombres. Vinos de la tierra, puros y sin nombres especiales.

COMIDA DE TRILLA

Por el año 1869 se introducen en la cultura del campo chileno máquinas cuya existencia ignorada por los agricultores fue lentamente terminando con procedimientos que eran un legado de la tradición, como la trilla a yeguas que tiene lugar en enero y febrero. Cuando los segadores terminan su tarea, se conducen a la era las gavillas. La era consiste en un gran círculo formado por una cerca de ramaje de un metro de altura, y cuyo piso ha sido nivelado y preparado. En el centro de la era se forma una elevada montaña de gavillas, dejando entre ella y el borde de la cerca el suficiente espacio para la libre circulación de las bestias encargadas de separar el grano de la espiga con sus patas. Para esta operación se alquilan o se obtienen pres-

tadas las bestias. Después, la partida de bestias se divide en cuatro grupos iguales, destinadas a alternarse de media en media hora. Se introduce en la era el primer grupo arreado por uno o más inquilinos, perfectamente montados. Al grito de partida lanzado por el “yeguarizo”, que se encuentra en la cúspide de la montaña de gavillas, se lanza al galope la manada, excitada por los gritos de los campesinos que rodean la era. Después de cierto número de vueltas calculadas por el “yeguarizo”, se las hace girar en sentido contrario, cuidando siempre de arrojar sobre su camino nuevos atados de gavilla. Una vez desprendido el grano de la espiga, se procede a su separación. Mientras, en la era, medio cegados por las nubes de fragmentos de paja, se aviva la sed.

Asisten a ella los inquilinos de la hacienda y numerosos convidados, quienes toman también una parte activa en los trabajos y participan de las frecuentes libaciones que la liberalidad del patrón acostumbra proporcionarles.

Aparecen las comidas. Estas varían un tanto de norte a sur. En Combarbalá, provincia de Coquimbo, el almuerzo de trilla es ensalada de papas, cebollas y tomates; cazuela de cordero con porotitos verdes y choclo; asado y el infaltable potrillo de mote con huesillos. En Colchagua se ofrece un charquicán de trilla: papas, porotos verdes, cebolla y zapallo chancado, con charqui soasado y desmenuzado, el que se fríe en bastante color y después sus condimentos. Y sobre todo una lluvia de perejil. Vienen una cazuela de ave o de cordero; los choclos asados en la misma envoltura y de postre o refresco los huesillos con mote, la sandía o el melón con harina.

En las tierras de la provincia de Ñuble, cuando el polvo produce picazón en los ojos y en la nariz, cuando hostiga la garganta provocando la sed, aparece la chicha de orejones de membrillo.

De Concepción al sur se sirven los sabrosos asados de cordero o de vaquilla; la cazuela de cordero a la cual se le agrega chuchoca, y el charquicán de trilla, con buen charqui y un zapallo que se guarda especialmente para ocuparlo en él y presentarlo como la ofrenda de la trilla y alma de la chacra.

Más al sur, el plato inicial puede ser la cazuela de ave, la cual generalmente lleva chuchoca. Es corriente preparar las empanadas de horno.

COMIDA DE VENDIMIA

En la recolección y cosecha de la uva se contratan para la labor de la corta hombres y mujeres, y en especial muchachos y muchachas. Durante el tiempo que dura la corta, a mediodía se llama a descanso y a la porotada con harto color y ají, a la galleta de pan moreno y al sorbo de vino.

En otras partes, la atención comienza en la mañana con café puro y una galleta; al almuerzo, novillo o buey asado a la parrilla con ensalada. También puede ser una cazuela de novillo y otra galleta.

REITIMIENTO

Es la faena de beneficiar los chanchos. Se abre desde el pescuezo hasta el rabo, y se le extraen prolijamente las tripas y demás despojos. Enseguida, se le va descuartizando con todo esmero y destreza. Una vez abierto el dorso, juzgan los peritos el rendimiento en vista del espesor de la pella.

Cuarateada ya la res, la dueña de casa prepara los chicharrones, los que son servidos a los invitados o cooperadores. Los chilotes son muy cariñosos cuando simpatizan con alguna persona, ya sea de los que ellos llaman “afuerinos” o de los residentes en las ciudades o sus alrededores. Tienen diferentes maneras de demostrar sus simpatías, generalmente lo hacen obsequiando algo, principalmente de comer y en especial que tenga bastante manteca, porque el organismo la necesita debido a los grandes fríos de la región.

En esta ocasión se agasaja con el “loco”, que consiste en chicharrones frescos, “calientitos”, roscas, grasa hecha al huevo y harina de trigo; se arrolla formando un ovillo y se fríe en manteca; sopaipillas y milcao. El que recibe un “loco” queda moralmente obligado a retribuirlo cuando le corresponda matar sus chanchos. Si no lo hace, significa que quiere cortar relaciones.

A esta faena-fiesta se le conoce por “reitimiento” o “reite”, porque se derrite la grasa de los chanchos; por “destronque”, nombre que parece proviene del hecho de que en esta ocasión se baila mucho una cueca muy zapateada, que trae a la memoria los golpes que se dan cuando se están arrancando troncos de árboles; y “carreras” se le denomina en algunas islas. Y el nom-

bre le cuadra a la perfección, porque el día del derretimiento, la familia de la casa donde se ha efectuado la operación entra en suma actividad y las jóvenes tienen que recorrer las casas vecinas, de los parientes y amigos lejanos llevando el “lloco” de estilo. Esta faena-fiesta o comida-faena se asemeja a la costumbre española conocida con el nombre de “matapuercos”.

COMIDA DE TIJERALES

Es una comida de camaradería entre el patrón y los obreros de la construcción. Es decir, el dueño de la casa con todos los que han participado en levantarla. El tijeral se celebra cuando se eleva la tijera o cuchillo de una casa. El tijeral son los maderos del techo en forma de tijera. Los obreros izan sobre él la bandera chilena y del asta cuelga una botella de vino o un cuero de cordero. Esto indica, en Santiago, que eso desean. Un sábado se organiza el almuerzo y la base puede ser un cordero asado al palo, un chanchito o un cabrito, según la época en que se realice, servido con ensalada, empanadas de horno o cazuela de ave. Algunas veces un maestro hace de cocinero o varios muestran sus cualidades en asar el cordero o preparar la cazuela. Las empanadas son encargadas.

A la fiesta es condición que asista el patrón con la patroncita. Los dueños e invitados permanecen en el almuerzo por un tiempo determinado.

Algunas veces se arma el baile. Se ha contratado a una cantora, la que casi siempre asiste de balde, pertenece a las amistades y ésta es la que anima la clásica cueca.

En Valdivia de Paine se iza un día la bandera nacional. Al otro día los operarios y el dueño de la construcción se reúnen en la casa a medio terminar. La fiesta es en común. Los trabajadores, a veces, asisten con sus familiares y lo mismo el patrón. El patrón aporta un cabro, empanadas de horno, ensaladas y el vino.

En algunos pueblos del sur, los tijerales tienen otra característica; por ejemplo, se coloca sobre los tijerales una corona de helecho adornada con copihues. Otras veces, cuando los dueños de casa son recién casados, amarran a un palo en alto una muñeca que semeja a una criatura. Otras veces es un paquete que contiene sal, vino y carne.

La tradicional celebración de los tijerales entre los obreros de la construcción se remonta a tiempos inmemoriales.

COMIDA DE MINGA

La minga es una reunión de voluntarios que hacen una tarea en favor de un tercero, el que se obliga a retribuir el trabajo con una abundante ración de comida y licores.

En el país se conoce este trabajo de mancomún con los nombres de “minga” y “mingaco”. Y así hay mingas de aporcadura, de aserrar, de techar, de cercos, de saca de papas, de cosecha, de trigo, de trilla, de beneficio de chanchos.

Hay comidas “mingueras”, comida que se prepara durante las mingas, en grandes fondos u ollas y entonces se habla del “cucharón de minga” y algunas veces se prepara un pan que pasa a llamarse “pan de minga”, cuya característica es ser muy grande, y por tal razón, los “mingueros” se llevan parte de él a sus casas; su gran tamaño no permite consumirlo de una vez, como acontece en Chiloé.

En las zonas costeras se da a los “mingados” un plato a base de mariscos o pescado; en los pueblos tierra adentro, carne de cordero, caldos en que han hervido partes o preparados del cerdo. No falta el vino y en algunas hay bailes.

En Chiloé, para la minga el interesado solicita la cooperación del número de vecinos que estima necesario para la obra. Esto se llama “suplicar”, y las personas “suplicadas” se denominan “peones”. A las mingas el “peón” puede llevar un “thrauto”, ayudante. Tanto los peones como los thrautos van a trabajar gratuitamente, recibiendo solamente la comida. Este servicio puede ser retribuido con trabajo en igual forma; pero si la persona favorecida no puede hacerlo, no habrá disgustos entre vecinos.

CELEBRACIÓN DE LA CRUZ DE MAYO

En Viaje, número 217, mayo de 1954, pp. 12-14

CÓMO NACIÓ ESTA CELEBRACIÓN

Desde la Conquista viene la devoción de la Santa Cruz en el país; los santos de “bulto” no abundaban; las iglesias y capillas eran escasas y el territorio vastísimo, y no podía cubrirse de predicadores.

Las naves que llegaban a Chile traían de todo, menos artículos religiosos. Los misioneros católicos apenas sabían el idioma de quienes tenían que evangelizar, y de los símbolos, solo la cruz podía inculcar la idea de Dios.

El santo madero se fijaba entonces en las colinas, en los cruces de los caminos o lugares más concurridos.

Para extender y mantener la fe predicada, los sacerdotes nombraban “fiscales”, especie de patriarcas, que tenían encargo de bautizar y de rezar los días festivos la doctrina con el pueblo, en la capilla y, donde no la había, al pie de la cruz.

A la vez había fundadas ciertas hermandades que tenían por objeto mantener vivo el culto a la cruz. En el mes de la cruz, mayo, se le tributaban homenajes especiales.

Los misioneros y los “fiscales” repartían unos lienzos que llevaban impresos crucifijos, el rostro de Jesús o los instrumentos de la Pasión. Estos lienzos, que representaban el sudario, servían para adornar, o lo que se llamaba “vestir la cruz”.

La cruz se vestía el primer día de mayo y se “desvestía” el 31 del mismo mes.

En las tardes se congregaban los fieles al pie de la cruz y acudían los bailes chinos, las citadas hermandades, en las que el “capitán” aplicaba correctivos con su “guasca” o sable.

En algunas casas honraban la cruz rezando el rosario, con el canto de las letanías, con algún versificador que cantaba a lo divino y el “gloriado”, una de las tantas preparaciones en que se emplea el aguardiente.

ANTIGUA CELEBRACIÓN DE LA CRUZ DE MAYO

Por allá por el año 1865, la celebración de la Invencción de la Cruz de Mayo en los pueblos del sur invitaba a estrenar zapatos y vestidos, a matar vaquillas, chanchos, pavos y gallinas.

El regocijo era general en los pueblos y en los campos. En las ciudades, los chiquillos salían con sus cruces livianas al hombro a pedir algo para la Santa Cruz. Para esta acción, los adultos llevaban canastos y cueros, “fudres”; en los primeros recogían las legumbres; en los segundos recibían el vino.

Y su petitorio era así: “Hermanos y hermanas, una limosnita para la Cruz de Mayo. Cualquiera cosa, lo que a ustedes les nazca de corazón, en la inteligencia que nosotros recibimos de todo: plata, carbón y hasta cabos de vela para la Santísima Cruz”.

La gran cruz del pueblo tenía en este caso sus “cargadores”, “gritadores” y “tesoreros”.

Al caer la tarde, se lucía la cruz y hacían una verdadera Pasión de Cristo. Se limpiaban el rostro con pañuelos que les pasaban las Verónicas y después emprendían su marcha al grito de: “¡Adelante con la cruz!”.

Cuando ya se habían recorrido todas las casas, volvían a una de ellas. Se colocaba la cruz en un altar, le oraban y le daban las gracias por la ayuda que les había prestado en la recolección de las limosnas.

Venía entonces el reparto del dinero, y las carnes y legumbres pasaban a la cocina para ser la base de la cena. Estallaba el baile y no faltaban los esquinzos a la cruz.

En los campos, las cruces se levantaban sobre remedos de altares, se vestían o cubrían con lienzos, y la gente bailaba y cantaba en su torno.

Los campesinos no se contentaban con levantar una sola cruz, sino que se colocaban varias diseminadas, las cuales, vistas desde lejos, eran como un alumbrado de faroles. Y cuando una de estas quedaba frente a una casa, el dueño de ella mantenía su cruz, lo que quería decir que debía ofrecer viandas y licores.

CELEBRACIÓN DE LA CRUZ DE MAYO EN TEMUCO

La fiesta de la Cruz de Mayo en Temuco es celebrada en la noche, como en los distintos pueblos de la frontera, que son celosos guardadores de esta manifestación folclórica.

Grupos de hombres, mujeres y niños, encabezados por la clásica cruz de colihue, engalanada con flores y tres cabitos de vela, se paran frente a cada puerta a recitar los versos conservados por la tradición o muchas veces de invención:

*Aquí anda la Santa Cruz
visitando sus devotos,
con un cabito de vela
y un traguito de mosto.*

Los grupos, los caravaniistas, agradecen las dádivas a coro, con la siguiente cantilena:

*Muchas gracias, su señoría,
por la limosna que ha dado,
bajaron las Tres Marías
por el camino sagrado.*

O manifiestan su descontento ante las negativas, frente a los mezquinos, con estos versos:

*Esta es la casa de los pinos, donde viven los mezquinos.
Esta es la casa de los tachos, donde viven los borrachos.
Aquí es la casa de los bajos, donde viven estos pájaros.*

LA SANTA CRUZ DE PEUMO

En Peumo, una ciudad de 4.000 habitantes, capital del departamento de Cachapoal, que abarca un total de veinte mil pobladores, se efectúa el 1 de mayo una peregrinación al Cerro de la Cruz o Gulutrén. Aquí, por siglos, se ha levantado una, la actual pesa dos mil kilos y tiene doce metros de alto y fue llevada desde una fundición de Santiago.

El 1 de mayo parte una gigantesca caravana hacia el cerro, verdadera peregrinación. Muchos fieles cumplen promesas ascendiendo con verdadero sacrificio. Los peregrinos inician a pie su viaje, de amanecida, mientras otros llegan en carretas hasta cierta parte de la falda del cerro, de donde luego emprenden la ascensión.

Acá, junto a las carretas, no faltan fondas y hay una marcada animación. En la tarde, todos bajan e inician el regreso con gran alegría.

Según la creencia popular, la cruz del cerro Gulutrén anuncia el tiempo; así, los vecinos dicen: "La cruz está cubierta, habrá mal tiempo o lluvia".

LA SANTA CRUZ DE LA LIGUA

En La Ligua, provincia de Aconcagua, un grupo de chinos conocidos como "Baile de los Chinos de la Santa Cruz" celebran con sus danzas esta fiesta que es religiosa y popular, y que se viene realizando desde largo tiempo.

LA SANTA CRUZ DE LIMACHE

En Limache es tradicional la festividad de la Santa Cruz de Mayo, cuyo nombre lleva la parroquia de esta localidad.

El día 6 de mayo se efectúa una peregrinación a un cerro, en cuya cumbre se levanta la cruz, la que, muy adornada con guías vegetales, figura al lado del pabellón nacional. Concorre una enorme masa de devotos, no solamente de

la región, sino que de lugares cercanos. Los católicos de Limache, después de subir en procesión, asisten al acto religioso que es tradicional en el cerro.

CREENCIAS DE MAYO

1. Hay personas que se privan de toda bebida alcohólica durante todo mayo, para honrar a la Santa Cruz.
2. En algunas casas donde se honra la cruz, hay quienes cantan toda la noche última del mes de mayo, en la cual es común no dormir.
3. En el norte se rezan las magníficas blancas y las magníficas negras, para sanar a los enfermos a quienes se ha hecho mal.
4. En los campos se hacen fogatas a base de cicuta seca, paquetes de co-chayuyo y cuanto pueda detonar, con el objeto de “buscar al Niño Dios” cuando se perdió y fue hallado en el interior del templo discutiendo con los doctores de la ley.
5. Se cree que la Cruz de Mayo todo lo da en la mano.
6. En otros tiempos, el no “vestir la cruz” les “venía la pobreza”.

CÓMO SE CELEBRA EN EL CAMPO

En otras partes del campo de Chile salen, actualmente, en procesión con la cruz, “cargándola”, un grupo de hombres, recorren los caminos entre cantos de alegría y algazara, deteniéndose en casas y haciendas para pedir una limosna por el amor de Dios. Unos piden pan, otros velas, otros un “bultito de cuatro patitas”, esto quiere decir: un chancho, una vaquilla, una ternera.

Los romeros creen que la Cruz de Mayo todo lo da en la mano. Y salen los dueños de casa trayendo algún “cariño”, pero excusándose, a la vez, de que sea poco y esperando que de algo les sirva, ya que pobres los “pilló” la Cruz de Mayo.

Los romeros dan las gracias cantando al dueño de casa:

*Cogollito de culantro,
que por ser chancha chica
se achicó retanto.*

La procesión sigue atravesando caminos, “cortando” potreros y muchas veces se encuentra con otra procesión, que la cruza, y los “jefes” se saludan y cambian impresiones sobre el itinerario, y no falta el tiempo para “darles el bajo” a unos chuicos de vino, que han recibido como presentes para la cruz.

Y hasta bien caída la tarde se sienten curiosas expresiones, como esta: “La Cruz de Mayo, con pepas y zapallos”, o los cantos de petitorios:

*Aquí anda la Santa Cruz,
visitando a sus devotos,
con un cabito de vela
y un cantarito de mosto.*

Y al venir la noche encienden las velas que ha recibido la cruz como ofrenda más humilde y, a manera de faroles, aparecen los llamados “chonchones”, que iluminan el camino de regreso. Y nunca faltan las luminarias o “tabas”, como denominan a las fogatas.

EL PAVO EN EL FOLCLOR¹²

La Estrella de Valparaíso, 14 de junio de 1985, p. 6

El pavo, clasificado científicamente como *Meleagris gallopavo*, es oriundo de México; por eso en el Viejo Mundo se le llamó “pavo de Indias”; no siempre es conocido por su nombre: en su país es “guajolote”; en Vasconia, *indiollar*; en Francia, *dindon*; en Inglaterra, *turkey*; en el Brasil, *peru*; en Guatemala, “chumpipe”; en El Salvador, “jolote”.

En Chile, el “pavero” o la “pavera” arrean los pavos tapando los caminos. Él y ella rumbean el arreo al grito de: “Paví, paví, paví”.

Los pavos y los pavipollos van muy orondos, orientados por la pavera, que los guía con una delgada varilla de membrillo.

¹² *N. de los E.* Un artículo similar se publicó en *Saber comer... vivir mejor*, número 55, año 1969. Allí se abundaba en el refranero asociado al pavo:
“Pavo” es el individuo que viaja sin pagar, por mala fe, el pasaje.
“Pavo” o “pava” es un volantín grande.
“Pavero” era antiguamente el sirviente que botaba las aguas de los dormitorios.
“Pavear” o “pavería” es cometer tonterías.
“Pavuncio” es el tonto.
“Hacerle uno la pava” es burlarse.
“No se coma el pavo solo” es expresión con que se recuerda que no deje de invitar para la boda.
“Írsele a uno los pavos” es decir o hacer alguna tontería.
“Tener sangre de pavo” es ser flemático.
“La edad del pavo”, la de la distracción.
“Lo que dura la lombriz en el pico del pavo”, unos instantes.
“¿Y esto será moco de pavo?” ¿Y esto no cuenta?
“Se le fueron los pavos”, el distraído.
“Tener más boqueras que un pavo”, el difamador.
“Le dio la de los pavos”, epidemia, enfermarse.
“Cogote de pavo” es la persona de cuello largo.
“Andar paveando” es andar a tontas y a locas.

El pavelo o la pavelita gritan de tanto en tanto:

*¡Pavelo y pavos grandes!
Pavos, patroncito,
¡se los doy bien baratos!*

El pueblo, que cree interpretar las voces de las aves, asegura que los pavos van repitiendo “entre junio y julio”, es decir, anunciando su muerte decretada por estos meses, ya que el calendario señala muchos santos; o el frío más intenso los requiere para una cazuela nogada o cazuela de pavelo con chuchoca.

Pero la guerra se les declara para Navidad, cuando están bien cebados con leche, nata, nueces o bellotas, cuando pasan a integrar la cena junto al pesebre, ya como pavelo mechado, pavelo capón con ensalada de apio o pavelo asado al horno, conteniendo en su relleno naranjas.

El pavelo está al lado de la fruta navideña, las peras del niño, los duraznitos de la Virgen, la frutilla corazón y la chirimoya clavo.

Después las plumas del pavelo se convierten en plumeros, especialmente las de la cola, y las más pequeñas sirven para hacer plumones.

El pavelo enriquece el refranero. Y hay dichos y frases que son corrientes, como estas: “pavelo” es el individuo que viaja sin pagar, por mala fe, el pasaje; “pavelo” o “pava” es un volantín grande; “la edad del pavelo”, la de la distracción; “tener más boqueras que un pavelo”, el difamador; “andar paveando” es andar a tontas y a locas; “lo que dura la lombriz en el pico del pavelo”, unos instantes.

En el juego y baile El Pavelo, las parejas forman una rueda alrededor de un bailador que queda sin compañera en el medio del círculo. La gracia consiste en no quedar de “pavuncio”, “pavisoso” o “pavitonto”.

En la alfarería popular, interesante aspecto de la cultura material, figuran formas aviformes como el pavelo. Graciosas son las muestras de Pomaire, Quinchamalí, con dibujos incisos o coloreados.

¡FELICES PASCUAS!

En Viaje, número 146, diciembre de 1945, pp. 58-60

En el Santiago antiguo, la Navidad se celebraba en las iglesias, en las parroquias, en los conventos y de más de una hay recuerdos de famosos “nacimientos”, los que se adornaban con pasajes bíblicos representados por figuras de loza hechas por las monjas. Y esta fue la cerámica conocida como “ollita de las monjas”, que se elaboró en Santiago, durante el siglo XVIII y a comienzos del presente por las monjas clarisas, anteriormente conocidas como monjas isabelinas por haber sido tres de sus fundadoras de nombre Isabel.

Las piezas que hacían estas monjas no eran de uso doméstico, sino que tenían un valor de adorno, de juguete y de imitación de personajes del santoral para los “nacimientos”. En ningún caso las figuras fueron motivos profanos o callejeros.

Esta cerámica la realizaban también en un tamaño muy pequeño; verdaderas miniaturas que obsequiaban a sus benefactores en “cuelgas”, en las que había una docena de imitaciones de artefactos domésticos.

Algunas piezas más grandes de esta “locita de las monjas” tenían un valor de papel de Armenia, es decir, eran fragantes y servían para sahumerios. Una de las características estimadas de esta cerámica era su perfume, por estar hechas de una pasta aromatizada, compuesta de greda, vainilla, yemas de huevo e incienso. Su aroma se sentía profundamente al tener en las manos algunas de estas “ollitas”, o cuando en los sahumerios esparcía el humo de su aroma. Era costumbre, en las grandes casas santiaguinas, sacar trozos de las “ollitas” para colocarlos sobre las brasas del gran brasero, a fin de que su perfume desvaneciera los malos olores.

En otros centros religiosos había fiestas preparatorias de las solemnidades del “nacimiento”, como lo era Las Antífonas de la “O”.¹³ Esta fiesta la celebraban las monjas del Monasterio de las Clarisas de Nuestra Señora de la Victoria, en el mes de diciembre, y tenía un carácter tradicional profano y piadoso. Ellas se realizaron con gran esplendor hasta el año 1896, tiempo hasta el cual duraron las seglares en el monasterio.

Estas reuniones comenzaban al aproximarse la Navidad¹⁴ y para ello se adornaba hasta la cocina del monasterio.

Las seglares vestidas con traje de carácter (unas de viejas con barbas de chivato, otras de huasas, algunas de moño alto, con grandes rosas de cintas de todos los colores) esperaban en la puerta del coro a que terminaran las vísperas; y luego que salían las monjas en filas y en dirección al refectorio, las seguían las seglares, cada cual con sus guitarras, tocando y cantando cogollos al Niño Jesús y a la madre abadesa. En el refectorio tomaban asiento por orden de antigüedad. La mesa de la madre abadesa veíase adornada de flores y bandejas de dulces y regalos como en día de santo. A todas las monjas se les obsequiaban dulces, golosinas, helados e, indispensablemente, un cartucho de bolas de dulces de huesillo, lo que por ningún motivo podía faltar.

Entretanto, las seglares se quedaban en el anterrefectorio, amenizando la fiesta con música y cantares. En la mesa de la madre abadesa se colocaba el Niño Jesús de los Aguinaldos con la antífona correspondiente, escrita

¹³ La alegría que engendra en los conventos el pensamiento de poseer dentro de poco al Salvador fue y es todavía como la nota dominante del santo Adviento; por eso no se deja de cantar el Aleluya y Las Antífonas de la “O”. Las letras iniciales de estas antífonas de la “O” y por orden inverso forman dos palabras latinas, “**ERO CRAS**”, que significan: “**MAÑANA ESTARÉ**”, es decir, estaré con vosotros:

ES	E	=O Emmanuel Veni
TA	R	=O Rex Veni
RE	O	=O Oriens Veni
MA	C	=O Clavis David Veni
ÑA	R	=O Radix Veni
NA	A	=O Adonai Veni
AQUÍ	S	=O Sapientia Veni

¹⁴ *N. de los E.* Cada día se cantaba una antífona diferente en las vísperas de Navidad (17 al 23 de diciembre), o sea, 7 días antes. Todas se dirigen a Jesucristo con nombres distintos como: David, Emmanuel, etc. Fueron compuestas entre los siglos VII y VIII.

con letra muy hermosa, en la cuna del Niño. Al terminar la fiesta, una de las seglares, la que parecía más letrada de entre ellas, se colocaba con gran respeto y ceremonia ante la Revda. madre abadesa y le echaba una loa.

Era el día de la O de la madre y todo ese día de recreo y fiesta tornaba niñas a las siervas de Dios, que cantaban villancicos y coplas al son de guitarras, campanillas y tambores.¹⁵

LA NOVENA

La iglesia, con las campanadas de la primera “seña”, apuraban los “quehaceres” de las dueñas de casa, y la “seña” final reunía a todos los fieles.

En algunas casas se seguía la Novena del Niño de Dios al pie de los “nacimientos”. Y era en esta ocasión donde aparecían los villancicos, canciones campesinas llamadas también “aguinaldos de Navidad”. Los niños y los mayores cantaban las más domésticas letras y con mucha familiaridad elogiaban al Niño de Dios:

*Venid todos a Belén
con amor y gozo.
Adoremos al Señor,
nuestro Redentor.*

Otras veces se formaban coros cuyos cantos eran replicados:

*Chiquito encantador,
dueño de mi corazón,
dulce hechizo de mis ojos,
yo me muero de amor.*

*Y otros respondían:
—Yo lo quiero más.
Y la disputa continuaba:*

¹⁵ P. Juan de Guérnica, *Historia del Monasterio de Clarisas de Nuestra Señora de la Victoria en sus cuatro periodos*, Santiago de Chile, Imprenta Sagrado Corazón de Jesús, 1944.

—*Más le quiero yo.*
 —*Yo digo que sí.*
Y los otros protestaban:
 —*Yo digo que no.*

Los cánticos religiosos y los cantos profanos alternaban así hasta el término de la novena.

LOS “NACIMIENTOS”

A los “nacimientos”¹⁶ se les distinguía, entre otros nombres, con el de Belén, pesebre y portal. Los “nacimientos” más comunes eran el de paisaje de cerros con el grupo de figuras bíblicas y el Niño recostado en una especie de cajón donde comen las bestias; o eran simplemente el Niño de Dios libertado por estos días de sus costosos fanales, que habían sido “encargados” a Europa.

Los “nacimientos” de montañas se formaban con cajones forrados en lona encolada y pintada, semejando lomeríos y grutas donde se desarrollaban pasajes bíblicos y se distribuían luces y brillos.

La estrella de Oriente, de papel plateado entre nubes de gasa, orientaba a los reyes magos. Santos de bulto y figuras de cabras, mulas y ovejas realizadas con candorosas impropiedades adornaban al Niño Jesús entre las pajas.

San José, la Virgen María y los reyes magos se confundían entre las frutas de la época: los albaricoques, los duraznos de la Virgen, las peras chinas, meloncitos de olor, damascos, brevas, ciruelas y guindas.

Todos “curioseaban” la pobreza del niño. La gente indigente estaba como unida por un sentimiento de solidaridad ante el Niño que nació pobre.

¹⁶ En la Colonia, la Navidad se celebraba con la representación de autos sacramentales y siempre con la exhibición de “nacimientos”. Aun después de la proclamación de la Independencia, los “nacimientos” consistían en colocar en una sala espaciosa muchas mesas, y en la principal se arreglaba un pesebre con el Niño Jesús, la Virgen y San José adorados por los pastores y los reyes magos. En las mesas restantes se arreglaban varios episodios relativos a la vida de Jesús en la infancia.

Para los “nacimientos” todos aportaban algo: juguetes, nidos con huevos, “trigo nacido”, miel de abejas, pan amasado, lo que era ofrecido con canciones ingenuas como estas:

*Señora doña María,
yo vengo del otro lado
y al Niño Jesús le traigo
un caballito ensillado.*

*Señora doña María,
yo vengo de la Angostura,
y al Niño Jesús le traigo
estas peritas maduras.*

*Señora doña María,
yo vengo de Quilicura,
y al Niño Jesús le traigo
pancitos con levadura.*

*De Renca te traigo choclos
y unos porotos pallares,
para que con un buen pilco,
chiquillo Dios, te regales.
Con doña María,
tu querida madre,
también don Chepito
puede acompañarte.*

NOCHEBUENA

La Nochebuena era auténticamente buena. En torno del “nacimiento” cantaban los niños y los mayores, mezclándose la piedad popular y la ilustrada:

*Esta noche es Nochebuena
y no es noche de dormir.
Que la Virgen está de parto
y a las doce ha de parir.*

*Vamos, vamos
a misa a Belén,
donde el Niño
y la Virgen se ven.*

*Señora doña María,
macetita de azucena,
vengo a darle despedida
esta noche en Nochebuena.*

Y al fin llegaba la Misa del Gallo y a las doce de la noche eran echadas al vuelo las campanas para anunciar el “nacimiento”, y en el coro o detrás del altar se producía una zalagarda con pitos de agua, chicharras, matracas, mugidos de buey, cantos de gallos y rebuznos.

En el campo, en el villorrio, en las haciendas solo se sabía de la Misa del Gallo, y los instrumentos eran las flautas de guías de zapallos, los canarios, un pito unido a un jarro de lata con agua, cuernos y otras sonajeras.

En las casas de la ciudad se preparaba una cena en que participaban los mayores y se servía el clásico pavo, dulces chilenos y las frutas que vienen con el nacimiento del Redentor del mundo. Y se brindaba: “¡Felices Pascuas!”, con chacolés y buena chicha baya.

La Nochebuena había vihuelas y tonadas, la concurrencia coreaba ingenuas canciones.

Los contertulios recordaban la vieja estrofa:

*La Nochebuena se viene,
la Nochebuena se va,
y nosotros nos iremos
y no volveremos más.*

Así terminaba la Nochebuena, que en esos años tenía una virtud sencilla, fe de pueblo y un gran lenguaje del sentimiento.

El mundo profano hacía popular la Navidad en la Plaza de Abastos; después, para que fuera más lucida se trasladó a la Alameda en el año 1856 y las bandas de los batallones cívicos tocaban por turno variadas piezas.

Las fiestas públicas del Niño de Belén, cuando comenzaron su iniciación en la Alameda, trajeron carpas, ramadas, farolitos chinoscos, gallardetes, banderas de papel que cruzaban el paseo, comidas, frutas y toda la juguetería criolla de greda con la técnica de las monjas, pero con motivación popular para los “nacimientos”, entre los que se contaban guasos chilenos, montados en caballos de madera, chanchos negros y rojos de greda cocida, la muñequería de trapo, donde estaba junto a la monja de caridad un fraile, un niño negrito vestido de marinero y la muñequita de largas trenzas y grandes chapas rojas en la cara.

Al lado de la Alameda, en las calzadas, los coches, las victorias se enfilaban desde la calle Bandera hasta la Estación Central.

Y la Nochebuena adquiría una presentación feérica en la iglesia de San Francisco, donde señoras, caballeros y “empleadas”, muchas con sus patronas, asistían a la Misa del Gallo.

En la Alameda, en la Nochebuena era de rigor servirse un vaso de ponche o mistela con malicia para los caballeros, comer la primera fruta y adquirir el ramito de olor, en el que no faltaba la albahaca al lado de la sensitiva, la rosa y el jazmín.

“¡Claveles y albahacas para las niñas retacas!” era un pregón. “¡Horchata bien helá!” era otro, y continuaba el de aloja de culén, “¡Culén, niños!” ... Y el estampido de los cohetes y de las “viejas” pasaba a pólvora el centro de la Alameda, que estaba envuelto en un tierral que era como un polvo luminoso.

Los sonos de las guitarras, de las arpas y los compases de la cueca con los olores de la rica cazuela completaban la gracia y el valor de estas noches de viejas pascuas.

NUEVA PASCUA

La Navidad de hoy en Santiago se convierte en un intenso movimiento callejero, comercial y social.

Las pastelerías anuncian desde el comienzo del mes de diciembre el pan de Pascua; las tiendas tienen una presentación de verano y adornos de Navidad que corresponden a un invierno de Europa; las casas mayoristas dedican secciones o un piso para encantar a los niños con muñecas, autos, tanques, aviones, bombas, camiones, cañones, caballos, escopetas, motos, soldados de plomo; los almacenes de comestibles arreglan sus cestas de Navidad, envueltas en papel celofán.

En Nochebuena, las jugueterías cierran pasado la medianoche y las calles céntricas, con sus miles de avisos luminosos, podrían llamarse Belén o Nacimiento. En las calles, a lo ancho y a lo largo de sus aceras se instalan, con restricciones en nombre de un progreso urbanístico, ventas de frutas, de juguetes, y a estos venteros ambulantes o estacionados no les faltan pregones y decires, con sabores como estos: “¡Guindas con aprueba!”, “¡Aquí está el juguete moderno, de fabricación nacional!”.

El público, el transeúnte, se moviliza como las hormigas y como ellas lleva a cuestras su carga.

Otros “andan empascuados”, están “alegres como unas pascuas”, tienen mesa reservada, cenan de “etiqueta” en hoteles, en *boîtes*, clubes, estadios, quintas, posadas, hosterías y modernos departamentos y se adornan con coronas de bienvenida bahianas, gorros ingleses, sorpresas norteamericanas.

Ahora, el pueblo ya no tiene la Alameda; ciertos señores progresistas solicitaron no se autorice la instalación de fondas en esa arteria, como igualmente se prohibiera hacer estallar petardos y cohetes; por lo tanto, se acabó el ponche, la horchata, la malaya, el pescado frito, la fruta de la estación, el olor a pólvora y albahaca.

El pueblo no tiene música ni cantares; todo ello ha sido reemplazado por parques de atracciones, llenos de juegos mecánicos; las bandas, por la música de radio; y las viejas loceras de dedos espatulados, que coloreaban infantilmente sus figuras, no pueden darle la misma vieja voz a su artesanía,

AQUÍ SE COME Y SE BEBE (PERO NO DE CUALQUIER FORMA)

porque la juguetería tiene hoy un sentido social que le dan organismos que adquieren en grandes cantidades los juguetes, para ser repartidos entre los niños pobres.

¡PRÓSPERO AÑO NUEVO!

En Viaje, número 147, enero de 1946, pp. 42-43

AÑO NUEVO EN EL SANTIAGO DE AYER

El más brillante escenario del Año Nuevo en Santiago fue, hasta hace pocos años, la Alameda de las Delicias. Las fondas ocupaban el trecho que va de la calle Bandera a la Estación Central. Estas fondas, ramadas o “chinganas”, como las llamaban, se mantenían desde la Navidad hasta el 2 de enero, fecha en que desaparecían como barridas por la escoba municipal.

Si la Navidad tenía un auténtico olor, el de la albahaca, la noche de Año Nuevo tenía un olor a pólvora, y un decoro personal que parece obedecía al decir “Año Nuevo, terno nuevo”. Y era verdad: todos andaban más “pijes”, más “chatres”. El obrero, bien arreglado, gozaba de salir con toda su prole; como la gran familia, se invitaba: “Vamos a las ramadas” a “echar una miradita”.

El mundo de esta noche en la Alameda lo componían los “milicos”, los marineros, caballeros alegres y chiquillos que corrían desaforadamente hacia el sitio en que se elevaban globos, se prendían fuegos artificiales, “viejas”, cohetes y guatapiques.

A medida que la gente llegaba a la Alameda, las fondas tomaban mayor animación, las arpas, las guitarras, los acordeones rompían en alegres cuecas de antiguas letras cantadas por viejas y animadas por adolescentes con tamboreos y retahílas de dichos.

Concentraba la atención en más de una fonda un danzarín que bailaba con un “potrillo” en la cabeza, lleno de vino hasta los bordes, sin derramar una gota, y al finalizar lanzaba el sonoro y clásico grito de “¡Viva Chile!”.

En otras fondas, colocadas en mesones, estaban luciéndose en grandes azafates los preparados nacionales: el causeo de pata, la malaya con harto ají, el arrollado, el pescado frito. Otras eran las de ventas de bebidas, en cuyas mesas se formaban hasta una triple fila de botellas con cola de mono, aloja

de culén, mistela, que se servía en grandes vasos y, finalmente, estaban las que vendían frutas de la época.

Ya cercanas las doce de la noche comenzaba una fuga del centro de la Alameda hacia las aceras; con esto las señoras elegantes y las “empleadas” deseaban precaverse de los abrazos de entusiastas desconocidos.

La algazara era mayor cuando las doce de la noche eran marcadas por el disparo del cañón del cerro Santa Lucía y comenzaba el júbilo que se demostraba abrazando a medio mundo. Las “empleadas”, que no andaban “guachitas”, sino en grupos, huían gritando en bandadas; las campanas llenaban de sonidos el espacio; las bocinas de las fábricas lanzaban toques estridentes; mozos divertidos hacían sonar cornetas de cartón; cohetes estallaban en el suelo y petardos hendían el espacio en medio de una zafacoca.

En los barrios las dueñas de casa mataban un pollo o gallina para esperar las doce.

A la medianoche salían corriendo de las casas para abrazar al “vecino”, a los amigos o al primero que pasaba, mientras los chiquillos, en la calle, prendían “tiras de cohetes”.

AÑO NUEVO EN EL MERCADO

La recova, el mercado en las pequeñas ciudades, era en otros tiempos la *boîte* del pueblo. Aquí pasaba la noche de Año Nuevo comiendo y tomando. Una disposición municipal permitía que toda la noche permaneciera abierto y el gran negocio lo hacían las “cocinerías”.

Los platos de la noche eran el caldo de cabeza, los causeos de pata con torrejas de huevo duro, aceitunas negras y relumbronas; el ajíaco y los costillares de corderito con la ensalada que se quisiera.

Estos eran preparados y servidos por “maestras” de la culinaria nacional, que eran muy gordas, de alto moño y blanco delantal.

Al amanecer llegaban los “futres”, los señores, los “caballeritos” en busca del caldo de cabeza o simplemente a sellar el año, tomando el desayuno en el mercado, después de la gran fiesta social. Era clásico, tradicional, terminar en el mercado.

TARJETAS DE AÑO NUEVO

La tarjeta postal circulaba profusamente.¹⁷ En su mayoría eran “importadas” y el pueblo gustaba de aquellas caras, que por lo general eran de carey con los motivos en relieve, ya que su presentación y color eran más novedosos.

Las leyendas impresas eran simples, cordiales, llenas de buenos deseos. Aquí hay algunas: “Año Nuevo, vida nueva”, “Año Nuevo, amores nuevos”, “Felices Pascuas” y “Próspero Año Nuevo”.

Algunos remitían las de temas humorísticos que hacían alusión contra las suegras, contra la opresión matrimonial, el pelambre y la embriaguez.

Había también unas letras llamadas del Banco de la Felicidad. Estas se llenaban así: “A la vista, sírvase mandar pagar por esta ÚNICA DE CAMBIO a la orden de..... la cantidad de trescientos sesenta y cinco días de felicidad. Valor que cargará en cuenta de su atento y S. S.”.

¹⁷ “Fue para saludar la Navidad y despedir el año viejo de 1871, que Chile dio vida a la tarjeta postal. Era el primer país de América que lo hacía. La Dirección General de Correos, a cargo entonces del progresista funcionario don Juan Miguel Riesco, explicaba en avisos la innovación traída de Europa y que reportaría grandes ventajas al país. Las que se usaron en saludos de Navidad y Año Nuevo, al finalizar 1872, correspondían a 500.000 impresas en Inglaterra y que llegaron a Valparaíso, con los primeros sobres timbrados, en los vapores *Garonne* y *Aconcagua*. Traían grabado el sello en la misma tarjeta. La venta de tarjetas aumentó en tal forma que, en vísperas de Navidad de 1883, el correo de Santiago tuvo que abrir una oficina especial. En breves días se vendieron 30.000. Aparte de las ilustradas que ya entraban a competir en el comercio y a dar una nota de alegría al clásico saludo anual”. *El Mercurio*, Archivero (Julio Arriagada), Santiago de Chile, 29 de diciembre de 1944.

AÑO NUEVO EN EL VALPARAÍSO DE HOY

En Valparaíso, la segunda ciudad y el primer puerto de Chile, el Año Nuevo ofrece actualmente un cuadro de fantasía, de extraña visión que se la dan los cerros con su iluminación, la que se multiplica con faroles chinoscos de papel.

En Valparaíso el Año Nuevo se ve, se siente y se espera en lo alto. El pueblo de Valparaíso se agrupa, se reúne en las plataformas, en las terrazas de los cerros para contemplar el espectáculo de la última noche del año que se ofrece en la bahía, donde está toda la escuadra. Los barcos de guerra se lucen empavesados, tienen su aparejo circundado de bombillas eléctricas, presentándose como barcos fosforescentes. Los vapores y las más pequeñas embarcaciones surtas en la bahía están engalanados, ostentando algún adorno o una iluminación extraordinaria.

Muchos porteños pasan su última noche del año en el Paseo 21 de Mayo, en Playa Ancha, paseo que es como un inmenso balcón que cuelga del cielo, o más bien, un pasillo de barco. A los pies de este cerro se ven todas las naves, el estrecho plan de la ciudad y su extensa bahía decorada, bordada de luces.

Este paseo a las doce de la noche se hace estrecho para contener al público que desea gozar, emocionarse con las luminarias, con las sirenas de los barcos de guerra que estriden. Estos barcos tienen dos clases de bocinas, una triste y la otra alegre; con ellas representan el año viejo y el año nuevo; los vapores hacen sonar sus pitos de partida; las gasolineras y las lanchas más pobres participan en este bullicio; mientras desde los fuertes de la bahía se disparan cañonazos, las iglesias hacen sonar sus campanas, los globos se elevan y las bengalas, los voladores de luces, los fuegos artificiales, los petardos estallan en los cerros. Y los reflectores de los barcos de la Armada de guerra iluminan el espacio, como deseando señalar el camino a alguien que se va...

Ahora los clubes sociales, las asociaciones formadas por los hijos de provincias, organizaciones deportivas y de obreros celebran bailes de Año Nuevo, y la tarjeta postal ha sido reemplazada por los autobuses, que en sus parabrisas escriben con tiza líquida: "FELIZ AÑO". La sociedad de Santiago, que no conoció el Victoria, va en soberbios coches al Club de la Unión o al Golf.

En Viña del Mar, el pueblo solo tiene la plaza con sus árboles como frutecidos de luces.

En el Club de Viña del Mar esta noche alcanza contornos de un verdadero acontecimiento social, porque hacen su estreno en sociedad grupos hasta de sesenta señoritas.

LA URBANIDAD EN OTRAS ÉPOCAS

Saber comer... vivir mejor, número 7, septiembre de 1965, pp. 5-7

Es curioso detenerse a pensar en cómo cambian las reglas de urbanidad y las costumbres, en general, según sean las épocas o los países. Lo que en Chile es permitido o signo de una educación refinada, en África o en Alaska puede tener significados opuestos. Por eso, es interesante dar un vistazo retrospectivo a la urbanidad y las costumbres de la mesa de nuestros antepasados.

Fácil es reconstituir lo que era la urbanidad de los conquistadores españoles en el siglo XVI. Un documento de la época dice que en Chile se comía “con la misma limpieza y señorío que sus contemporáneos de casi todas las ciudades cultas de Europa”. Las mesas eran iguales a las españolas de ese siglo, pero sin los refinamientos de talla, adornos que se sustituyeron por leves golpes de gubia. Las patas eran vastas y de trabas lisas. Durante la cena se cubrían con manteles, y se distribuían las escudillas, los platos de barro y las botellas de grueso gollete. En invierno se iluminaban las mesas con candiles y candelabros.

La cocina estaba ubicada al fondo de la casa. Esto era indicio de la separación social existente entre la raza vencedora y la dominada. En el rústico fogón comía la “gente de adentro”, hirviendo a fuego lento los tuestos de greda. En los hornos vecinos se cocía el pan. En la despensa se almacenaban, en barriles y botijas de cuero o arpillera, los productos.

La comida era servida por los yanaconas o indios esclavos, quienes llevaban hasta las adornadas mesas los platos de humeante comida.

Una forma de medir la urbanidad de la época es mencionar los instrumentos que usaban para comer. Era corriente el uso de la cuchara, el más antiguo de los utensilios de mesa. El manejo del tenedor, moda bizantina que fue introducida en Italia por una princesa, se popularizó en Europa a partir del siglo XVII. En los tiempos de Enrique III era considerado su uso “ridículo y afectado”. Durante el siglo XVII, de quince familias solo siete usaban tenedor. En el siglo siguiente, de veintitrés familias únicamente siete no lo

usaban. Sin embargo, lo más usual era comer con tres dedos de la mano. Hay indicios de que en el siglo XVI había cuchillos, pero debieron ser solo trinchantes, porque parece que el cuchillo individual de mesa hizo su aparición recién en el siglo XVIII.

Los platos de peltre servían para colocar los alimentos. Los platos individuales son creación francesa del siglo XVIII. Se piensa que nuestros antepasados chilenos usaron la escudilla fraternal, que se compartía, al igual que el vaso, con los vecinos.

Al sentarse a la mesa, los conquistadores se quitaban ceremoniosamente el sombrero, cubriéndose una vez que la persona de mayor categoría o el dueño de casa rezaba el Bendito:

*Bendija [sic] Dios este pan
y la mesa de la cena.
Bendija Dios esta casa
y a los que estamos en ella.*

“ DEJE SIEMPRE ALGO SOBRADO...”

Del siglo XVII hay un curioso tratado de urbanidad, que siguieron los chilenos de la época, y que en sus partes principales decía: “No destróce la comida con las manos, sino parta con el cuchillo lo que hubiere de comer y no más. La sal u otra cualquier cosa de comunidad, tomarla con la punta del cuchillo... No tome lo que ha de comer con más de tres dedos; no coma con la mano izquierda, ni haga con ella acción de comedimiento... Deje siempre algo sobrado, no parezca que platos y todo se puede comer... Cuando se pusieren muchas viandas, es cortesía probarlas y glotonería acabarlas. No descortece el pan ni desmigaje el queso... No eche debajo de la mesa cáscaras y huesos, sino a un lado del plato, salvo cuando come otro juntamente con él. No se limpie los dientes con la servilleta, ni con las uñas, ni con el cuchillo, sino con mondadientes y esto después de levantado de la mesa, y no lo deje en la boca o en la oreja”.

El gran señor criollo de la época republicana se formó tomando como base las reglas usuales entre los cortesanos renacentistas, primero, más la cortesía de gentilhombre, introducida por los marinos franceses en el siglo XVIII,

después. Esto se completó con los tratados de urbanidad y el conocimiento de las maneras del *gentleman* inglés, en los años de la Independencia.

Los hábitos se afianzaron en el siglo XVII. Los intensos trabajos realizados durante este tiempo dieron como fruto el reposado y frívolo siglo XVIII.

Fue una época de desarrollo intelectual, de refinamiento en las costumbres y de bodas, bautizos y fiestas diversas llenas de esplendor. Había alegría en la ciudad. Las casas solariegas, alumbradas levemente, eran íntimas. En lugar de la cuadra, que fue un salón con aires campesinos, llegó el “estrado”, imitación al estilo de Versalles.

De los patios interiores desaparecieron los cántaros de greda, toscos y pueblerinos, dejando lugar a los utensilios de cobre. Aparecen las baterías de cocina y las pailas abiertas, donde se preparan los dulces.

BARRER UNA VEZ A LA SEMANA

En los mercados de la ciudad hay aseo. El reglamento municipal obliga a barrerlos por lo menos una vez a la semana “para que se repartan los comestibles con la limpieza que es regular”.

Los vendedores gritan estruendosamente sus mercancías, a pesar de que hay multas para aquellos que usan palabras groseras en su pregón.

Se rivaliza en el arte de poner la mesa con elegancia y opulencia. Se usan las vajillas de plata, los servicios de pedernal (loza inglesa), de Talavera o de la China.

Hay más complicación en los utensilios. Aparecen las soperas, mostaceros, pimenteros, azucareros, mantequeros, pocillos de China para el chocolate, platillos para el café. Se usan servilletas de mano, de damasco o de alomancia. Hay recuerdos de refinamientos extremos, como aquel que usó ocho fuentes primorosas “con tapas con una perilla que tenía el representante de algún ser de la creación y según el uso de la fuente. La que debía contener el pescado, tenía un robusto pez”.

LA MESA DEL PELLEJO

La mesa del banquete es complicada. Primero estaba la mesa “de mantel largo”, expresión que todavía se usa, donde se sentaban los invitados de honor. Luego venía “la mesa del pellejo”. No se sabe su verdadera etimología. Podía referirse al pellejo del chivato o de los gordos corderos que se servían. En esta mesa se sentaban los personajes menores, los hijos de la dueña de casa y los parientes.

Existía una costumbre muy engorrosa. De repente, se presentaba ante uno de los invitados una mulata, portando una bandeja con algún guiso, con un recado de fulana o mengana: “Se lo envío porque a mí me ha gustado, como signo de aprecio hacia usted”. Y el agraciado debía servirse el guiso, delante de la mulata, aun cuando ya estuviera hartado, so pena de ofender gravemente a la señora obsequiante.

En la Colonia, la comida fue el supremo toque de homenaje y cariño. Las ceremonias culinarias, sometidas a la más rigurosa etiqueta, se llevaban a efecto, sea con ocasión de un velorio, un matrimonio, un bautizo u otra ocasión similar. Aun para obtener el título de doctor en la Universidad de San Felipe se aplicaba esta costumbre. Los reglamentos estipulaban que el candidato debía enviar a “las casas del rector, maestro de escuela, decano, padrino y tesorero, un azafate de dulces, cubierto, que no baje de ocho libras, con su frasco u olla de helados a cada uno. La noche de la lección, aunque sea reprobado el graduado, dará a cada uno de los dieciséis examinadores dos platos de dulces, que no baje de cuatro libras cada uno, y a los doctores, un plato del mismo peso a cada uno, y dos layas de helados y nada más”.

NO SOLO CHILE “TOMA ONCE”

Saber comer... vivir mejor, número 54, julio de 1969, p. 64

Se dice “hacer once” o “tomar once” por la merienda entre cinco y seis de la tarde.

La expresión “tomar once” tiene mucho arraigo, más bien validez, en varios pueblos sudamericanos.

El denominativo de “once” vendría de una porción que se servía antiguamente a las once de la mañana, en cuya distribución o cascajo no faltaba el aguardiente.

En España se dice: “hacer o tomar uno las once”. “Tomar un corto refrigerio entre once y doce de la mañana, o entre el almuerzo y la comida”. Con este sentido lo señala la enciclopedia Espasa. En España, en el campo de Criptana, llaman “once” a un entrecomas que se sirve a las once de la mañana.

Entre los ingleses, se sirve a las once de la mañana a las empleadas de casa una colación que se llama *eleven* (*Oxford Dictionary*). Y la costumbre subsiste en muchos internados.

Velázquez, en *Spanish English Languages*, afirma: “Tomar un refrigerio alrededor de mediodía”.

La expresión es corriente en Inglaterra y en España. El diccionario de la Real Academia la registra en su edición del año 1817, en la que dice: “Hacer las once. Beber entre las once y doce de la mañana vino o licor”. Hace más de ciento cuarenta y tres años que esta locución figura en el léxico de la Academia. Seguramente su uso era muy superior.

A partir de la décima edición del diccionario, la de 1852, la definición se amplía, pues en ella se lee: “Hacer o tomar las once. Tomar un corto refrigerio entre las once y doce de la mañana, o entre el almuerzo y la comida”. Esta definición se ha mantenido hasta la edición de 1958, la más reciente.

En México se habla de “tomar la de las once” por el aperitivo que se sirve a esa hora.

Y en Venezuela la colación que se sirve de dos a tres p.m. es “oncear”.

En Chile y el Perú se refieren a que su nombre vendría de las once letras de la palabra aguardiente, licor que se servía a esa hora. La fe de nacimiento la habrían dado personas ancianas y frailes que utilizaban las “once” como eufemismo para disimular el sentido de la invitación de beber a esa hora. Esta explicación etimológica se encuentra en la *Historia de Santiago*, de Benjamín Vicuña Mackenna, y en una de las tradiciones de Ricardo Palma.

Lo cierto es que, en Chile, antiguamente, el orden de las comidas era muy temprano: desayuno, a las seis de la mañana, entre las once y las dos de la tarde, hora del almuerzo, se servía una pequeña colación y la comida o la cena se ordenaba a las seis de la tarde, al Angelus.

Entre el tiempo del almuerzo y la comida, o sea, a las once, se distribuían algunos alimentos: “chercán” o un “ulpo”, mate, panecillos, mistela o aguardiente, parvedad que tomaba su nombre de la hora que se servía. Pero como el horario de las comidas ha cambiado con el tiempo, se mantiene corrido el nombre del confortativo. Este orden de las comidas no siempre ha sido igual y su diferencia es notoria de tiempo en tiempo. En 1862, el almuerzo en la Escuela Militar era servido entre las nueve y nueve y media; la comida era entre tres y media y cuatro y media, y la cena, entre ocho y nueve.

Y en lo referente al aguardiente ha desaparecido como integrante, aunque mantiene sus once letras.

LA YERBA MATE Y EL TÉ¹⁸

La Estrella de Valparaíso, 23 de enero de 1987, p. 4

En Chile, en el siglo XVIII, en cuanto al té, bebíase con la frazada en la cabeza, empleado por sus propiedades sudoríficas, bajo el nombre de “infusionisthoe”. Más tarde, cuando comenzó a consumirse avisábase a la familia menuda que al día siguiente “habría té...”. Después convidábase a “tomar té” una familia a otra como una fiesta nunca vista.

En 1820 el oficial inglés Ricardo Longewille contaba: “Algunas familias que se preciaban de seguir los modales de Inglaterra han comenzado a celebrar reuniones para tomar té, pero pasarán muchos años todavía antes de que abandonen por completo el uso del mate y de la bombilla”.

¹⁸ *N. de los E.* Es idéntico a un artículo anterior publicado en la revista *Saber comer...*, titulado “El té inglés, el té chino y el té chileno”, número 22, año 1966. Incluye tres párrafos distintos, a saber:

Recuérdase que el uso del té en Londres data solo desde 1601, y todavía se evoca la tienda de lencería de Cornhill en que se expendía.

Antes del té, eran los tiempos del culén (*Psoralea glandulosa*), agüita de culén o té de culén, y fue tan famoso que en algunos países de América se le llamó “té chileno”.

Don Manuel de Salas, en un informe titulado “Instrucción para beneficiar la hoja de culén, del mismo modo que lo practican en la China y en el Japón con el té”, estudio fechado el 1 de octubre de 1781, habla del “té común que es el que nos viene de la China”, y describe los detalles de su recolección y preparación, en la creencia de que si se “ejecutara lo mismo con la hoja del culén, es muy probable que tendríamos un nuevo té que en nada envidiaría al de la China, y que nos dejará muchas utilidades”.

Además, a pie de página incluía la siguiente información:

Se sabe que el abate Molina logró que le remitieran a Italia algunas semillas de culén, que hizo sembrar en el Jardín Botánico de Bolonia, y muchos de sus amigos llegaron a ser aficionados a la infusión de esta planta, que tanta fama tenía durante la Colonia en el Perú, donde lo llamaban té de Chile. Cuando en 1856 don Benjamín Vicuña Mackenna visitó Bolonia, de donde trajo numerosos recuerdos del abate, uno de los discípulos de Molina, Pelegrino Spinelli, llevó al historiador a visitar el jardín para que viera los culenes plantados por el abate, tal vez para recordar su patria y su fundo de Guaraculén que tanto añoraba.

En avisos de *El Araucano* se ofrecía por aquellos años, en Santiago, calle Ahumada, “té fresco Imperial y Perla de la última cosecha de Cantón”, en la tienda del francés Juan Poppart.

En 1840 no era popular el té en las ciudades del sur, se vendía en las boticas como remedio.

Relata el pintor Carlos Wood “que, en uno de sus viajes al sur, llegó a casa de unos campesinos y pidió que le prepararan el té —elemento que llevaba siempre consigo en las alforjas de la silla—; la encargada de hacerlo supuso que se trataría de un guiso, creyó que era la alga seca, luche, lo guisó con grasa, le arregló algunas papas y cebollas, le puso la sal correspondiente, y en seguida lo sirvió al huésped”.

El hábito del té se intensificó y acreditó en la República. Lord Cochrane servía en su casa un rico té. Y entre los invitados de Lord Cochrane está el “T.P.T.”, que son las iniciales de *The Perfect Teapot* (La tetera perfecta). Esta tetera tenía la particularidad de no gotear. En Inglaterra se hicieron más o menos seis ejemplares, pero el invento no tuvo éxito entre las dueñas de casa. Era un aparato tan pesado y complicado por dentro que el proceso de lavarlo era un trabajo para toda la mañana.

Vinieron los tiempos de seguir la moda británica y el té se tomaba a discreción. Ya estaba muy lejos el uso de la yerba mate del Paraguay, aunque la gente de menos “copete” conservaba la práctica del mate de leche y la infusión de culén.

CALABAZAS Y “MATES”

En Viaje, número 196, febrero de 1950, pp. 62-63

Renca, que pertenece al departamento de Santiago y que está “ahí cerquita”, como dicen las viejas, tiene un nombre de origen quechua, *renka*, es planta florida. Y así es el sitio, florido y frutal.

Sabrosos costumbristas y tradicionalistas lo recuerdan en la época de los paseos campestres a los frutillares. Don Benjamín Vicuña Mackenna escribió: “Noviembre es el mes de las frutillas y de las jaranas de Renca”; Daniel Barros Grez dijo: “¿Quién puede ignorar la celebridad del lugar de Renca en el ramo de toda clase de frutas? Las frutillas de Renca han tenido y tienen todavía tanta fama como las pasas del Huasco, los duraznos de Rengo, los melones de San Fernando, las manzanas de Quillota, la chicha de Aconcagua, el mosto de Concepción, los quesos de Chanco, los porotos bayos de Rancagua, los pejerreyes de Aculeo y las empanadas caldúas de Talca”.

A estos frutillares hacían los habitantes de Santiago sus paseos anuales, paseos que se realizaban en carreta de ruedas de rayo y de alto toldo.

La carreta iba cargada con las mamás, las niñas, las “sirvientas” y muchos canastos llenos de comistrajos. Al lado de la carreta y por el camino, los mozos, los “tiemples”, montados en sus caballos, los revolvían para acá y para allá, como haciéndoles “gracias” a las chiquillas.

Llegados los paseantes a Renca, se armaba la fiesta en un lugar de sombra, especialmente bajo las “manchas de higueras”, y aquí se consumían el contenido de las canastas, en las que no faltaban las lenguas y los pavos fiambres; a todo esto se sumaban las frutillas, que aparecían en canastas, una detrás de la otra. Junto a este goce bucólico no podían faltar buenasmozas que tomaran la guitarra y cantaran.

Había varias quintas y muchas gozaban de fama por las buenas frutillas, el vino con frutilla y la atención de sus propietarias. Entre las dueñas más antiguas, que además del frutillar tenía sus higueritas, se hallaba la viuda Tomasa, la cual, por sus numerosas hijas, recibía visitas muy continuadas

de ciertos mozos diablos, durante casi todo el año. Otra dueña de quinta de más reciente recordación es doña María, que a su gran frutillar unía una lengua muy buena para el disparate, para la herejía, lo que le valió el popular nombre de “María Hereje”.

El cultivo de las flores tampoco era descuidado en Renca y actualmente la mayor parte de la producción se vende en Santiago, participando en el cuidado de la tierra y la venta de las flores los huerteros y huerteras renquinas.

Entre la flor y la fruta se producen en Renca las calabaceras (*Lagenaria siceraria*), rastrera de la familia de las cucurbitáceas, de frutos muy variados en su forma, tamaño y color, pero por lo común grande, redondo, oval o cilíndrico y con multitud de pepas o semillas, que después de ser sometidas a cierto procedimiento llaman “calabazo” o “mate”.

El origen de esta planta se hace proceder de la India, pero está difundida en todos los países cálidos y templados. Esta rastrera seguramente fue introducida en Chile por los incas, antes de la llegada de los españoles; la palabra “mate” es quechua, como lo es también “calabazo”. Actualmente son famosos en el Perú los mates decorados de Paucartambo, Huanta y Huancayo.

Antiguamente, en los cementerios indígenas del norte de Chile era muy frecuente encontrar restos de calabazos adornados con grabados o sin ellos.

En la actualidad, el pueblo, antes de proceder a trabajar con los mates, cuida los calabazos desde la mata, haciéndoles verdaderas camas de paja, otras veces amarrándolos para acinturarlos y lograr determinadas formas. Cuando estima que está maduro los corta de la mata y los pone a secar a la sombra, especialmente, los cuelga desde los techos, prefiriendo el de la cocina, tratando de que no se toque uno con otro y cuando la pepa está suelta o suena es que ha llegado el tiempo de trabajar con ellos. Entonces se procede a abrirlos, sacarles la pulpa, pulirlos ligeramente y hacer vasos de diversas formas para los más variados usos.

Entre las variedades de mates trabajados que se conocen en Chile figuran: los “porongos”, que prestan servicios de vasos; las “poruñas”,¹⁹ utensilios que sirven en los “despachos” y “boliches”; la “calabaza para aloja”, que es, por lo general, un fruto con capacidad para un litro de líquido. Esta vasija se usa para fermentar en él una infusión de tallos de culén (*Psoralea glandulosa*), que es una bebida popular denominada “aloja de culén”; calabazos para transportar agua, cortados en la parte superior para hacerles boca; la parte separada sirve de tapa y se le adhiere por medio de un cáñamo; calabazos para guardar semillas;²⁰ calabazos para guardar ají molido;²¹ calabazos para guardar “liga”, mezcla que en Chile se hace desde tiempo inmemorial con el fruto de una planta afín al “quintral” (*Tristerix corymbosus*).²² La “liga” se deposita y se expende en calabazos mayores que el usado para tomar mate, destapado en su parte superior; calabazos pirograbados para adornos, en casi toda Sudamérica se realizan, destacándose por su belleza los que ofrece el Perú, Bolivia y Ecuador. En Chile no tienen tal belleza, pero con cierta decoración se efectúan en la zona central “mates chicheros”, calabazos cortados generalmente en sentido horizontal; y se les llama calabazos chicheros porque se utilizan para depurar la chicha de las materias que flotan en la superficie de ella cuando está fermentando y para sacar chicha de los grandes recipientes destapados en que se la hace fermentar; calabazos para comederos, calabazos pequeños, cortados horizontalmente en su parte superior y que se colocan en las jaulas de pajarillos para suministrarles en ellos los alimentos; calabazos para mate; el llamado “mate” se hace con las variedades de frutos pequeños, no mayores de 0,10 m de diámetro, y se usan para tomar la infusión de la yerba mate (*Ilex paraguayensis*).

Es en la preparación de este tipo de mate que las viejas quemadoras de mates de Renca se lucen. La acción de pirograbar, decorar los mates, se

19 La “poruña” servía para sacar de los cajones y poner en la balanza el arroz, los porotos, la yerba mate, el azúcar, etc. En una época la poruña era un cuerno de bucy partido longitudinalmente por la mitad, luego fue de *Lagenaria* y actualmente es metálica. Tal vez “poruña” viene de la misma raíz que “porongo”.

20 Entre los campesinos existe la creencia de que se conservan mejor guardadas en calabazos secos.

21 Hasta hace poco tiempo era muy generalizado envasar el ají picante molido; esta costumbre vino del Perú, donde se usaba dicho embalaje.

22 Con esta mezcla mucilagínosa se capturan aves; al untarse con ellas, quedan cogidas de las patitas o con las plumas de las alas en malas condiciones para volar.

llama “quemarlos”. Y esto se realiza por medio de alambres calientes, pero pasándolos muy levemente, sin resentir el espesor de las paredes. Los adornos son geométricos, incisiones realizadas a cuchillo o dibujos con preocupación botánica, hojas, por lo que podríamos llamar adornos fitográficos, pero de cierta encantadora ingenuidad que caracteriza casi toda la producción nacional. Existe también el “mate quemado”, o sea, el mate negro, y es este un calabazo que ha sido quemado superficialmente para que adquiera totalmente el color negro.

Estos tipos de mate se cultivan y se graban, entre otros pueblos, en Renca, Quilicura, provincia de Santiago; Limache, provincia de Valparaíso; San Felipe, provincia de Aconcagua; Población, provincia de Colchagua.

Finalmente, algo que dice relación con la denominación, con la palabra mate. En Chile es “matera” la persona que realiza la confección de los calabazos, los “quema” y los deja prontos para cebar, saborear el mate; “matero” o “matera” es la persona aficionada al mate, que ha contraído el vicio; “vieja matera” se le dice a la mujer amiga de chismes y de cuentos; y matera es también la que los vende en los mercados y a este respecto hay unos versos populares que dicen:

*Las guateras y pateras
desde muy temprano están,
vendiendo con grande afán.
Lo mismo hacen las chancheras:
las materas y floreras
tienen su venta especial.*

(Gujardo)

MATERAS CHILENAS

En Viaje, número 208, febrero de 1951, pp. 60-62

En Chile es mate la calabaza (*Lagenaria vulgaris*) y las hojas. El “acebo” es una infusión de hojas que se prepara echándolas en la calabaza, con agua caliente y azúcar, para sorberla después con una bombilla; líquido considerado una bebida estomacal, excitante y nutritiva.

Los mates populares, los corrientes, en Chile son hechos de calabazo y, por lo general, se les prefiere grandes, panzones. Abunda el mate con asa, oreja, que es la misma guía del calabazo. Como adornos, estos mates ostentan quemaduras, grabaciones a fuego, pirograbados, y de ahí que se llamen “mates quemados”. No son corrientes los mates con cintura y boca de plata.

Hay, en otros casos, materas chilenas que tienen a orgullo poseer un “mate cuyano”. Es conveniente saber que con esta voz se designa en Chile familiarmente al argentino, no solo procedente de la provincia de Cuyo, sino de cualquier región de la República Argentina.

Las familias del pueblo tuvieron en otra época los de cerámica, en especial los de Chillán, que son negros y con adornos de flores; los mates de loza de las monjas, que eran hasta fragantes; y los de plata, que usaban ya algunos pobres, como asimismo la gente rica, los “pudientes”.

Los mates se “curan” y las materas realizan esta operación dejando restos de vino o chicha en ellos, cuando son nuevos, para que los gérmenes de la fermentación, y sobre todo la borra, se adhieran a las paredes más o menos porosas, revistiéndolas de cierta impermeabilidad que le da resistencia al mate. Un mate “curado”, pasado, saturado, tiene un fuerte olor a alcohol. Es un tufo característico y típico, el mismo que despiden el ebrio, de ahí que a este se le llama vulgarmente “curado” o “curao”. Otras fórmulas que existen para curarlos es llenarlos de leche hervida, o de agua de porotos, o hacer un ulpo clarito de harina de trigo tostada y revolverlo.

En Chile, el mate es una bebida para mujeres, viejos y niños. Esta bebida se consume más en la zona sur —zona fría, lluviosa— que en el norte.

Algunas mujeres lo toman de vicio, si no para aplacar el dolor de cabeza; otras, para tener leche, es decir, para que no les falte cómo amamantar a sus críos. En verdad, con esta intención se matea antes y después de la maternidad.

El mate lo preparan arrojando la primera agua, la amarga, y colocándole hojitas de cedrón, menta, flores de culén, azúcar quemada, canela, clavo de olor, cáscara de naranja o cáscara de limón. Cuando lo desean hacer medicinal le echan pétalos de rosas blancas, hojas de naranjo u hojas de siete camisas.

Al tiempo de comenzar a tomar el mate, las viejas materas hacen con la bombilla, en la boca de él, la señal de la cruz, a fin de espantar al malo.

Y es de buen tono, o se tiene por muestra de cortesía, que la cebadora chupe la primera, unas dos o tres veces, la bombilla, y que en seguida lo sirva, sin limpiarla, al convidado.

La bombilla no se debe revolver, agitarla. Esto es no saber tomar mate.

Se toma el mate dulce, el mate amargo y el mate de leche; pero las buenas materas prefieren el mate dulce. A éste le coscorronean, le golpean el culito para que afloje el conchito dulce, que es muy agradable.

Ceban de tres a seis mates. Y la que se está sirviendo, cuando no desea otro, dice: “Tres es la ley”; y la que está corriendo el mate, o sea la cebadora, responde: “En mi tierra son seis”.

El último mate lo llaman la agüita perra, es sin azúcar; mate lavado también se dice cuando es muy simple; y agüita para pasar el dulce.

Las viejas materas chilenas toman su mate a la hora de las once,²³ o sea, a la hora del té, junto al fogón, a un brasero. Por lo general, sostienen el mate con las dos manos, apuñado, no lo toman del asa. Y se lo sirven consumiendo tortillas de rescoldo con queso; en el invierno, con sopaipillas, charqui machacado y queso asado, el que se prepara ensartándolo en un palito o trinchándolo con un tenedor y colocándolo al calor de las brasas.

Y en este medio se hace realidad el chisme y el decir: “Vamos mateando y vamos pelando, hijitos”.

En los campos, cuando se ha dado término a las faenas diarias, se matea en rueda; untadas en banquetas bajas, las comadres se cuentan cuentos, se echan adivinanzas y hay consejas de ánimas, duendes y aparecidos. Así, con más tranquilidad, no hay peligro de que les dé el adre, las tome una corriente, les dé pasmo, dolores recios de cabeza que se curan con yerbas; o queden con la boca torcida. Para precaverse de estos males, fuman fuñingues, cigarrillos ordinarios, o se colocan bajo el párpado inferior de los ojos, adherido con saliva, un trocito de papel del pucho, la colilla del cigarrillo. También parten por la mitad un poroto crudo y se lo colocan con saliva en el mismo lugar, lo que hacen para absorber el mal adre.

En los velorios, el mate aparece junto a la bebida espirituosa: “glorio”; y es así como los vasos de este trago van de boca en boca entre los hombres, el mate va entre las mujeres, hasta que todas se han servido de tres a seis mates. Muchas veces lleva malicia, aguardiente, según dicen, para combatir el frío de la noche y de la amanecida.

La yerba mate que se consumió primero en Chile fue la del Paraguay (*Ilex Paraguayensis*) y la fecha de su introducción en el país puede basarse en el hecho de que el comercio trasandino se abrió en 1558, con la expedición

²³ Dicen algunos que “once” era una consigna con que se invitaban los frailes a servirse a media tarde una copita de aguardiente, palabra que se compone de once letras quedando, así, por extensión, para señalar la hora del té, del *lunch*. Pero la verdad es que, antiguamente, el orden de las comidas era así: almuerzo, comida y cena. El almuerzo parece que era muy temprano, la comida antes de las dos de la tarde, la cena se ordenaba a las seis. Entre el tiempo del almuerzo y la comida se servían las once, que era un chercán o un ulpo u otras de las combinaciones de la harina de curagua, tiernos panecillos y chivata aguardiente mezclado. Parece ser que esta refacción se servía justamente antes del mediodía, a las once de la mañana, de donde esta colación tomaba su nombre de la hora.

de don Alonso Sotomayor; es probable que se conociera en Santiago en la mitad del siglo XVI. Siguiendo la cronología, en 1664 existía la venta de dicha yerba, en la tienda de don Francisco Martínez de Argomedo, a razón de ocho reales la libra.

Según un informe de don Manuel de Salas, fechado en 1796, se refiere a grandes partidas de yerba mate llegadas a Chile desde el Paraguay, de las cuales cinco mil arrobas pasaban al Perú.

En 1779 se encuentra establecido en el puente de Cal y Canto un resguardo para evitar contrabandos, y se cobra una contribución de un peso por cada fardo o zurrón de yerba mate que venía del otro lado de la cordillera. La contribución subió a respetable suma, y el alboroto de la población de materas hizo que don Miguel García de la Huerta, un abogado, tomara la defensa de los comerciantes y de las materas, quien se quejó al rey. En 1790, el rey desaprobó la odiada contribución.

Parece ser también una verdad que la gran divulgación del mate la realizaron los soldados argentinos del Ejército Libertador, al arribar a Chile en 1817. Luego, se hizo vicio y hábito tanto en el bajo como en el alto pueblo.

Después apareció el té, que terminó en Chile con la yerba del Paraguay. Muchas familias de buen cuño siguieron la moda inglesa, pero conservándose entre la gente de menos copete la práctica del mate en leche, en las tardes de otoño.

Hoy, el pueblo consume la yerba venida del Paraguay, Brasil y Argentina. La yerba mate está entre los seis principales productos alimenticios que Chile pide al extranjero, o sea, por orden de importancia: el azúcar, el café, el té, los plátanos, animales vacunos y yerba mate.

Actualmente la yerba, venida de donde venga, se guarda en una cajita mate-
ra, caja de los vicios, caja de los "mistos" o de los agregados. Estas yerberas son fabricadas de madera, con una división que separa la yerba del azúcar. Los dos pequeños depósitos tienen su tapa. Es curioso constatar que estas yerberas son elaboradas por los presos de las cárceles y muy preferidas por el pueblo. En el Chile antiguo fueron de gran aceptación las bombillas de

caña con filtro de alambre. Las usaban el pobre y el rico; conjuntamente con ser buenas, eran bonitas y se compraban por cantidades.²⁴

Actualmente las hay de plata, bronce y ordinarias de lata, con los filtros ya en forma redonda o plana. Los modelos de plata son muy adornados y gruesos, ya lisos o retorcidos; los de lata u otro metal son lisos, y tienen el inconveniente de que se calientan, lo que obliga a sujetarla con un paño o servilleta.

Y entre las adivinanzas que se echan por ahí, está esta que dice en torno de la bombilla:

*Besos y beso
y el palo tieso.*

²⁴ En una carta de don Diego Portales, dirigida a un amigo, le hace un petitorio de mates de loza de las monjas y de bombillas de cañas. Esta carta se exhibe en una de las vitrinas con loza de las monjas, en el Museo Histórico Nacional.

**TABÚES EN LA ALIMENTACIÓN CHILENA:
INTERDICCIONES Y CREENCIAS DE MAL AUGURIO
Y DE BUEN AUGURIO. LOS ALIMENTOS Y LOS SUEÑOS**

Saber comer... vivir mejor, número 10, diciembre de 1965, pp. 4-5 y 107

En varias regiones se observa una falta absoluta de consumo de los productos alimenticios necesarios debido a factores climáticos o económicos y sociales. Sin embargo, en ciertos lugares del país en que se dispone de valiosos alimentos no se consumen.

No se consumen estos alimentos porque existe la creencia, transmitida de generación en generación, de que son peligrosos en ciertas circunstancias o bien que originan enfermedades.

Ocurre, asimismo, que algunos alimentos solo se consideran convenientes para ciertos grupos de personas —ancianos, niños o mujeres embarazadas— o para determinadas ocasiones; también se cree que no se pueden combinar con otros alimentos ni ingerirlos a continuación de los mismos. Puede darse el caso de que tengan un significado especial con respecto a la religión que predomina o bien pueden considerarse, sin ninguna razón concreta, simplemente desagradables.

En realidad, las creencias alimentarias del hombre dependen de diversos factores históricos, geográficos, culturales, económicos y de otras clases. Sea cual fuere la razón, estas constituyen una parte de la vida cotidiana de las poblaciones y dan origen a hábitos que, por consiguiente, no se abandonan o modifican fácilmente con independencia de otros aspectos del modo de vida.

Las actitudes frente a la alimentación que se apartan de la razón o de los conocimientos científicos no son, por ningún concepto, exclusivas de los países insuficientemente desarrollados. Ejemplos de ellas se encuentran en otras colectividades más adelantadas.

A pesar de la tenacidad con que la mayoría de los pueblos se aferran a sus creencias y hábitos relativos a la alimentación, se experimentan cambios beneficiosos.

Los investigadores prosiguen la búsqueda de hechos científicos en que basar su acción; y las autoridades gubernamentales facilitan el desarrollo y mejor uso de los recursos locales.

Es un hecho que las preferencias alimentarias nacen de una influencia recíproca entre la tradición, la disponibilidad de alimentos y las necesidades que impone el medio material y social. Cada grupo tiende a considerar sus costumbres de alimentación como las normales y naturales; y, en realidad, esas costumbres están profundamente arraigadas en las culturas regionales o nacionales.

La mayoría de los pueblos se aferran a sus creencias y hábitos relativos a la alimentación; en consecuencia, no es fácil la tarea de mejorar el estado nutricional de los pueblos persuadiéndolos para que hagan un mayor uso de los alimentos que están a su alcance o a probar alimentos desacostumbrados o vencer ciertas inhibiciones impuestas por el medio familiar.

Un estudio de estos fenómenos culturales, como los tabúes, las inhibiciones, las creencias, los hábitos relacionados con los alimentos en Chile, en los distintos medios sociales, entrega variados ejemplos.

Hay interdicciones y creencias de tipo religioso, que dicen relación con alimentos y la alimentación. Entre los de naturaleza religiosa están las siguientes:

No se debe comer navajuelas en la Cuaresma, a causa de una conformación a manera de cruz que, según dicen, se advierte en una parte de sus valvas.

Para librar a los triguales del polvillo, se planta en medio de éstos el día 4 de octubre una cruz pintada de blanco que bendice un sacerdote.

El día de San Nicolás de Tolentino se hace bendecir unos pequeños panecillos de huevo, los que se acostumbra enterrarlos en los sembrados, para que no les entre la peste ni los devoren los gusanos.

Las cocineras, para evitar que el demonio eche a perder la comida, hacen la señal de la cruz sobre la boca de la olla, con la misma mano en que llevan la primera porción de carne o legumbre que van a arrojar en ella.

Las cocineras que se encomiendan a San Pascual Bailón les sobra el tiempo y pueden desempeñarse con puntualidad en sus obligaciones.

Al comer por primera vez cualquier fruto maduro de un árbol, hay que santiguarse con él, para que los demás no se apesten.

Es pecado dar entero el pan a un perro. Siempre debe quitársele un bocado.

El mar bota pescado la noche de víspera de la Candelaria (2 de febrero).

En Iquique, para la procesión de San Pedro (29 de junio), los pescadores lanzan al agua un anzuelo y según la pesca que se recoja, esa será la que se produzca durante el año.

Las creencias afectan íntimamente a las personas que las sostienen, son parte de su nivel cultural. Hay creencias que favorecen y que desfavorecen, es decir, de buen augurio y de mal augurio.

DE BUEN AUGURIO

Se cree que al hacer la recolección es prudente no despojar los árboles de todas sus frutas, sino dejar una o dos en cada mata, para que el árbol “no se agravie” y produzca al año siguiente.

En Arica la guayaba es una fruta característica del lugar, y existe la creencia de que es un imán que atrae al viajero a volver, si tiene la suerte de comerla.

En Magallanes creen que quien come la frutita llamada calafate no sale de ahí y, si se ausenta, regresará.

En el Norte Chico creen que quien prueba el chañar no podrá despegarse del sitio donde lo saboreó por primera vez. Y la copla salmodia: “El que come chañar tendrá que regresar”.

El que al partir un melón acierte a sacar la tajada que no tiene pepitas, puede estar cierto de su buena estrella.

El que encuentra en su plato el pedúnculo de un ají, se cree en Chiloé, que este le anuncia fortuna.

Las personas que encuentran una vaina de arveja que contenga nueve semillas deben guardarla, pues es presagio de buena estrella.

Cuando en una comida una pareja coge el espólón de ave y juega a partirlo, quien se queda con la mayor parte se casará en el año.

La niña que desea que le engorden las pantorrillas debe comer detrás de la puerta un pedazo de zapallo que ella misma haya robado del horno.

Se cree que la carne de conejo agudiza los sentidos, ayuda a la captación.

DE MAL AUGURIO

Cuando se pasa la sal en la mano a otra persona se pelea con ésta.

Cuando cae sal es mala suerte, pero se ahuyenta tirando con la mano derecha tres poquitos a la espalda.

No se deben sentar trece comensales en una mesa, porque uno de ellos muere.

Volcar aceite es desgracia. Cuando se derrama aceite y la persona se encoleriza, le sobreviene una desgracia.

Cuando una niña come en la olla se casa con un viejo.

La persona que come la punta del pan se casará con un viejo.

El que se atora, atraganta comiendo, pasará un mal rato.

La mujer que llora cuando pela cebolla es mala cocinera.

No debe echarse espinas ni espinazo de pescado al fuego, porque el pescador no pesca más (Puerto Montt, Aysén).

Si se vacía un huevo y no se desmenuza la cáscara, se da ocasión a que ocurran disgustos en la familia.

El pueblo les da importancia a los sueños. Soñar con alimentos es parte de su ideología y entre estas interpretaciones oníricas se cuentan:

- *Anchoa*. Fortuna que dará funestas consecuencias.
- *Anguila*. Un malentendido.
- *Ballena*. Se hará dinero en grandes cantidades.
- *Cangrejo*. Enredos, separación.
- *Caracol*. Honrosas comisiones.
- *Carne*. Carne cruda es señal de muerte o luto.
- *Guindas*. Es presagio de sucesos sangrientos.
- *Huevos*. Huevos quebrados es presagio de pendencias.
- *Huevos añejos o hueros*. Chismes, cuentos, enredos para la persona que lo sueña.
- Soñar con una nidada de huevos buenos es favorable.
- *Leche*. El que sueña con leche no tardará en amistararse con alguna mujer.
- *Manzanas*. Soñar con manzanas es de buen agüero.
- *Pescado*. Un pescado de oro se triunfará en una competencia. Con un pescado de grandes proporciones, cheque alto.
- *Peces*. Mal agüero.

ALIMENTOS VEDADOS

Saber comer... vivir mejor, número 38, marzo de 1968, pp. 4-5

Ayer más que hoy aparentemente el pueblo se abstenía, se prohibía una serie de alimentos. Antropólogos y etnólogos clasifican estas prohibiciones entre los tabúes; en el pueblo no es propiamente un tabú, ya que el concepto nuclear de tabú es el de una interdicción, de una prohibición categórica. Interdicción que no es ordenada por nadie.

En las prohibiciones del pueblo chileno hay una insinuación ilógica y otra lógica. Hay interdicciones que en determinados momentos pueden ser suspendidas, pero después de ejecutar ciertas maniobras compensadoras que constituyen un verdadero ceremonial o más bien un teatro.

Así se da el caso de que, frente a la recomendación de consumir verduras, se contesta: "Solo los pollos comen verduras". Y al ofrecer, actualmente, la presa de la gallina llamada cogote, se rechaza y existe al respecto una frase despreciativa: "Me miró como carne de cogote". De la naranja se decía: "En la mañana, la naranja es oro; en la tarde es plata y en la noche mata". La leche estaba prohibida si se ingería acompañada de varios alimentos. Y se repetía: "Sobre todo, leche; sobre leche, nada".

Se puede decir que, en su forma pura, en su estructura, no son todos tabúes, sino costumbres, vestigios, sobrevivencias de una organización cultural alimentaria.

En una clasificación se podría exhibir una larga lista que dice relación con prohibiciones de alimentos que no se deben combinar y así estarían estos:

- No tomar agua después de comer carne de cerdo.
- No se debe comer sandía y comer tomates.
- No tomar vino después de haber comido sandía, "se pone como piedra" en el estómago.
- No tomar vino sobre leche porque la corta.
- No beber chicha después de haber comido carne de chanco.
- No beber cerveza después de haber comido carne de chanco.

- No beber cerveza al estar comiendo lechuga.
- No beber cerveza después de comer tomates.
- No servirse aguardiente comiendo sandía.
- No tomar leche después de comer carne de chancho.
- No beber leche mezclada con alcohol.

En algunas abstenciones creen evitar las afecciones que producen:

- El pepino dulce (la fruta) no debe comerse por indigesto.
- La pepa de pepino no se debe comer porque da apendicitis.
- No deben comerse las pepas de la guayaba porque hacen mal, producen apendicitis.
- La pepita del tomate da apendicitis.
- Las pepas de uva producen apendicitis.
- No se deben comer las pepas de las papayas, porque producen apendicitis.
- No se debe beber agua sobre los plátanos, produce indigestión.
- El limón hace enflaquecer o deja amarilla.
- Consumir vinagre enflaquece.
- La zarzamora no debe comerse recién cortada a la hora de la siesta, porque produce tifus.
- El ají no debe comerse porque produce espinillas.
- Mucho pan produce lombrices.
- No comer mucho pan, porque se engorda.
- La miga de pan produce acidez.
- Comer muchos higos produce granos.
- La miel de abeja en el verano produce fiebre.
- El pescado en el verano produce urticaria.
- El que come cabeza de gallina o de paloma queda demente.
- No se debe comer frutas verdes después de la leche, porque produce colitis.
- Las frutas cocidas no deben comerse calientes, porque dan lipirias.
- No se come el corazón de la piña, porque lastima la lengua.
- No comer en exceso frutillas, porque salen espinillas.
- No comer muchas nueces, porque salen fuegos o acné.
- No comer muchos dulces, porque se pican los dientes.
- No se debe comer pescado alunado. El pescado no se debe comer cuando ha recibido la luna porque hace mal.
- No se debe comer carne de león porque cuesta morir.

Habría que agregar el miedo a dejar restos de alimentos con los cuales se puede hacer mal, hechicerías.

Se respeta cuando se bebe agua; en una copa, no dejar restos, porque si lo bebe otra persona descubriría todos los secretos de quien dejó las sobras.

La pimienta o la sal colocada al melón lo hacen menos indigesto; también la sal sobre la manzana y el membrillo produce el mismo resultado; agua a continuación de los porotos, el huevo y el chocolate; el sereno de la noche acaba con los malos efectos del pepino, el que se debe dejar picado; el vino sobre el chanco y el pescado; la leche sobre las ostras como contraveneno en caso de estar descompuestas; azúcar sobre la sandía en el momento de comerla o después de comerla un poco de agua con azúcar.

No se debe comer delante de los niños, “se les hace agua la boca” o “se les puede reventar la hiel”. Para evitar estos dos casos se les convida una pizca de lo que se está comiendo.

Esto se hace extensivo a las embarazadas. Y en los niños, esta creencia se convierte después en una frase trágica que los doctores y, especialmente los pediatras, conocen: “Doctor, el niño estaba comiendo de un todo y se me fue a morir”. Precisamente, estaba comiendo todo lo contraindicado.

Junto a las creencias están las clasificaciones de los alimentos en cálidos y fríos y existen ciertas restricciones en este sentido.

Entre los alimentos cálidos se encuentran el plátano, el melón, el chocolate, el café, el huevo, en especial el huevo frito; la palta, la coliflor, la carne de cerdo, el maíz, la nuez, los higos, el bacalao, la miel, los camarones, el “catete” (caldo de chanco con harina tostada) y se dice “más pesado que catete”; y la mayoría de los condimentos como la pimienta, el ajo, la canela, la nuez moscada, el laurel.

Entre los alimentos fríos se clasifican la lechuga, la zanahoria, la uva, la naranja, la manzana, la sandía, la tuna.

DICCIONARIO GASTRONÓMICO POPULAR

Los tentempiés representan los entremeses. La palabra viene del francés, compuesta de *entre* y *mets*, significando “entre plato y plato”. Comidas sabrosas y de poca cantidad, que se comían en el tiempo mediado entre la terminación de uno de los guisos y la llegada de otro.

En Chile, por lo general, carne fría de cerdo, gallina u otra carne, naturalmente cocida, se aliña con cilantro —que en otros países llaman “culantro”—, comino, pimienta, mucho ají y, naturalmente, sal, vinagre, aceite y limón. Algunas veces se le agregan papas cocidas en torrejitas.

Tragua: cuero tostado de chanco, luego hervido y que es como un tocino o aderezo de ciertas viandas, especialmente los porotos.

Trutro: el muslo de las aves, especialmente después de muertas y guisadas. Voz de origen indígena, pues en araucano *tute* es el cuadril. “Qué buenos trutros” hace referencia a las piernas.

Tumba: trozo de mala carne, flaca y dura. En los regimientos e internados es llamada así la presa de carne que viene o flota en el caldo.

Ulpada: en Chiloé, acción de comer ulpo. Mezcla rala de harina de trigo tostado con agua. Del araucano *ulpudón*. En el quechua se encuentran voces semejantes.

Yayi: harina yayi es la que se hace de una especie particular de maíz pequeño y esponjoso, llamado curagua.

NOSOTROS Y EL VINO

Hoy, Año XII (1943), número 615, pp. 67-68

En el campo el huaso y la huasa, en el pueblo el roto y la china, beben el buen vino chileno. Dicen que en Chile no hay mal vino, sino malintencionados con el vino. El pueblo bebe en la buena salud y en la mala; como canta y bebe en el velorio, el día de la muerte se torna en regocijo; en el día del nacimiento de un hijo se bebe porque fue hombre o porque fue “chancleta”; en el cumpleaños y en el santo hay vino, petardos y cohetes; en el casamiento se bebe para que la pareja sea feliz; en el bautizo, el padrino paga todo para no ser padrino “cacho”, pone hasta el vino; y en la alegría y en la pena como en el triunfo o fracaso hay vino tinto, “tintoco” o blanco, “blanquillo”.

El vino caliente es “santo remedio” en la enfermedad y por último se “remoja” el terno nuevo y “se riega” la cazuela bien condimentada. No falta nunca la ocasión para saborear los vinos “navegados” o “asoleados”; para beber el vino de Concepción o vinillo de Penco, los caldos cauqueninos, el vino de Casablanca, el vino del valle y el pajarete huascaltino.

Para aguardientes los del norte. El pisco de Elqui, receta casera que “agarró vuelo”, los de Colchagua y Cauquenes; el “chivato”, aguardiente mezclado de característico olorcillo y el “ponche chivato” viviendo al lado de la “mistela”, señorita aristocrática, ya que es flor que se baña en aguardiente y que apareció amenizando las tertulias en otra época; el “candial”, que lleva huevo batido, leche y aguardiente; el “glorio” o “cordial”, que aparece en los velorios con agua caliente, azúcar quemada y aguardiente; el “cola de mono”, ponche en leche con infusión de vainilla, café y aguardiente, que hace su aparición en la noche de Pascua y de Año Nuevo; el “ponche en leche” cabezón, mezcla de cinco agregados y olores en que el aguardiente es la “malicia”; el “guindao” o “guindado”, licor que es como el beso de muerte que le da el aguardiente a la guinda.

El aguardiente es un “gallo” de muchos alias. El más ordinario es conocido por “guarisnaqui”, “leche de tigre”, “guachucho”, que es el último aguardiente que se saca del orujo y como no nace por modo natural, sino como

un simple bastardo, se le llama “guachucho”, como derivado de “guacho” o bastardo. De este nombre se desprende el adjetivo “guachuchero”, que designa al aficionado al fuerte y es también sinónimo de ebrio y de borracho. “Pájaro verde”, que es una bebida de espíritu de vino que preparan los reos; el “chincolito”, mezcla de bebida alcohólica y el “trinqui-forti”, frase con la que los bebedores suelen pedir aguardiente en las tabernas, imitando el lenguaje de los gringos.

Señora de las fondas y ramadas es la chicha de uva, que tiene entre sus parientes la de maqui y manzana. Pero señora de muchas historias es la “chicha baya”, como la yegua, la que se bebe en “cacho pateador”; el “pihuelo”, chicha de uva o chacolí con harina tostada, lo mismo que el “cotintún” y la chicha con “aritmética”. En el sur, en Chiloé, Llanquihue y Valdivia se prepara la harina tostada con chicha o sidra de manzana y se llama “chupilca”.

El chichero tiene la chicha de Loros, la chicha en tarros, la “lagrimilla”, la “pitarrilla”, estas dos últimas esencias de uvas que en el sur se portan para la venta en “cutras” o cueros chicheros, los que son llevados en unas carretas bajas, “carretas chanchas”, que parecen grandes barriles a los que se les han puesto ruedas. Y el que gusta en demasía de este zumo será “mosquito chichero” o “chichería con patas”.

El vino o la chicha se piden por “dobles”, aquella medida de dos litros; en “patos” o “loritos”, que es una jarra de a litro; en “chuicos”, botella barriguda forrada en mimbre con capacidad para varios litros, y se sirven en “potrillos”, vasos de vidrio que tienen estampada la bandera chilena y que pueden contener dos y más litros. Este vaso grande hijo de las ramadas, tabernas y casas de remolienda se toma con las dos manos y va de boca en boca de los circunstantes, uno en pos de otro.

En la invitación a beber hay una fraseología pintoresca, que forma un vocabulario gracioso del amigo de la “chupeta”, del que gusta de “empinar el codo”, de “pelarla de un viaje” cuando va de “farra”, de “curadera”.

Entre estas frases se cuentan: “Hasta verte, Cristo mío”, “Hasta la cachita”, “Hasta los pepinillos”, “Hasta el contre”, “Hasta donde se lo limó el herrero”, “Salud y con todo”, “Se la hago”, “Se la pago”, “Hasta el dedo chico”, “Al seco”, “Encumbremos esta ñeclita”, “Pantalón blanco”, “Con Ud. don...”, “Salud”, “Salucita”, “Estiro el brazo, encojo el codo; me tomo

este vaso a la salud de todos”, “A potito vuelto”, “Vaquita echada”, que es el compromiso de beberse todo el contenido del vaso y dejarlo acostado, tendido en la misma forma que se echa una vaca; “Hasta donde lo limó el maestro Abel”, brindis que recuerda a un herrero que trabajaba con cuidado la forja de cuchillos.

Se cuenta que un huaso “bien puesto”, para su santo colocaba en la mesa copas sin pie, sin asiento, por lo tanto, lo que se servía tenía que ser al “seco”, tomarse de un impulso, de un solo envión, “de una sentá”.

Se dice “para vivir gordito después de cada mascada un traguito”. Pero resulta que de tanto brindis se comienza a “emparafinarse”, a quedar a un paso de la borrachera; se siente “achispado”, que es tener chispa de entusiasmo; a “carambolearse”, que es estar “medio cufifo” o “a medio filo”, “avinado”, “picado”, “picucho”, resentido como el vino cuando se descompone o como el mar cuando se va a agitar.

Como los pedidos se hacen orden: “Traigan trago como para bañar caballos”, resulta que se van curando y de aquí proceden todos los derivados como “curarse”, “cura”, “curado”, “curantiarse”, “curativo”, y ese dicho popular muy conocido que trata de disculpar el vicio: “¡Quien se cura, vive sano!”. Y como el vino se lleva en cuernos, fudres, odres, existe el “curado como cuero”, y como también se guarda en barriles, pipas, hay el “curado como pipa”, siguen el “curado hasta las patas”, “curado como piojo” y “borracho como tenca”.

Luego comienzan los “gargaristas” a sentirse mal, “conchitoreados”, el que se ha embriagado con vino marca Concha y Toro.

La borrachera, la “turca”, la “mona”, la “rasca”, la “tranca soberbia”, se deja notar en los tremendos efectos que causa “la canción del buitre”. Cuando la abuitrea, comienza de nuevo la remolienda. Remoler propiamente es volver a moler, pero en realidad significa seguir la fiesta con amigos, baile, “tamboreo y huifa”. El remoledor y la remolienda aparecen en los días de santo, en los sonados cumpleaños. Y cántase entonces la copla conocida:

*¡Vamos, remoliendo, hijitos,
que el infierno se ha vuelto agua,
los diablos se han vuelto pejes
y los condenados, taguas!*

Al otro día de estas “fiestocas” de la tierra amanece seco el “guare”, el “guargüero”, el “gaznate”, las “tragaderas” y en la guata se tiene un incendio y hay que “apagar la bola de fuego”, “matar el pirigüín” y entonces hay que “componer la máquina” y comienzan las pedidas de “tragos de chufly”, agua gaseosa y vino blanco con “presas” de naranja y su poco de aguardiente; de “borgoña”, base de vino tinto, refrescos y frutas, también llamado “ponche”.

“Solo los bueyes toman agua, que tienen el cuero duro”, apuntan los bebedores y como de la cordialidad nace la generosidad, “el buen amigo da dos tragos” y la canción les recuerda que “esa es la costumbre del roto chileno, empinar el codo y tomárselo todo”. Así las cosas, no se dan cuenta cuando están envalentonados y hacen el acuerdo de tomar vino puro “sin bautizo” y nuevamente están sirviéndose “trago morito”.

**FOLCLOR
LINGÜÍSTICO
Y ALIMENTACIÓN**

En este capítulo se presentan artículos en los que Oreste Plath enfocó su atención en el habla de los chilenos en relación con los alimentos y las historias que se contaban acerca de ellos. En rigor, todo este libro, o gran parte de él, podría considerarse una compilación de la tradición oral sobre este tema. En esta sección, sin embargo, el énfasis es evidente en los refranes, los nombres y las toponimias asociadas con las cocinas de Chile.

VOCABULARIO FOLCLÓRICO

Saber comer... vivir mejor, número 28, mayo de 1967, p. 90

DÁMELE GUSTO

El “dámele gusto” fue un hueso que cierta gente se daba el lujo de comprar en la Recova. Este hueso de vacuno era conocido por varios nombres: “chascón”, “agarradero”, “rabo”. Los abasteros le llamaban “cochezuela”, por “choquezuela”, o sea, la rótula. Las familias pudientes, las de tono, lo llamaban con el nombre de “dámele gusto”.

Este hueso se echaba a cocer en agua, lo que daba un caldo sustancioso — naturalmente que tenía un tanto de carne—, con el cual se aderezaba una sopa suculenta.

Si alguna comadre o vecina sabía dónde se estaba cociendo este hueso, lo mandaba pedir prestado para sacarle un poco de gordura. Y así el hueso iba perdiendo su enjundia y hasta su poco de carne, pero había cumplido la misión de dar gusto en muchas casas de provincia, por allá por los primeros años de la Independencia.

RANCHO

Son las chozas o casitas del pobre. Es vocablo internacional de origen genovés-veneciano. Palabra que en España fue corriente y se lee en las obras de Cervantes (*La Gitanilla*). Expresión que los militares españoles usaban por comida, ya que éstas eran preparadas o servidas en las chozas, o sea, las rucas de los indios. “Ranchar”, según los historiadores, es sinónimo de forrajear. En la actualidad, algunos militares tienen derecho a “rancho”, ración o provisiones alimenticias. “Cabo rancharo” es la persona que se encarga de la ración del soldado; y “rancharos” son los que se desempeñan en la cocina del regimiento.

RACACHA

Palabra quechua. Repetición de un plato de comida.

REFRESCAR

Sumergir en agua fresca alimentos cocinados, cocidos en agua hirviendo.

REMIENDO AL ESTÓMAGO

Comer algo antes de las comidas.

RESCOLDO

Ceniza caliente donde se cuecen tortillas de rescoldo. Se dice “está rescoldado”.

RIQUE

“Rique”, mollejas de aves. Del araucano *rucul*, lo que se desprecia, la molleja.

SUCHE

Familiarmente es mensajero, mozo, aprendiz, subalterno, individuo de ninguna importancia. “Suche” entre los araucanos fue el nombre que llevaron los indios jóvenes que por su inteligencia sirvieron a los caciques de mensajeros. La palabra chilena viene del quechua *suchiy*, encargar a alguien alguna encomienda para que la entregue a otro. En la cocina es el último, al que se le encargan los menesteres más fáciles a manera de aprendizaje.

* * *

PALIQUES

Para que ande y prospere el turismo es imperioso y urgente pensar en los hoteles. Para que estos sean realmente adecuados a las exigencias de los turistas, deben ofrecer platos típicos de Chile. Y esto significa que nuestra cocina debe ser juiciosamente rehabilitada.

El charquicán debe ofrecerse con charqui, y si es de trilla, mostrar la exacta variante. Un charquicán es todo el agro fundido en una olla, más una lluvia de perejil, más una cebolla en escabeche, que le viene como llorada.

La mitad de los chilenos no conoce un curanto. Y el que lo gustó, lo regusta. Pero hay que comerlo en Chiloé. El mejor cartel turístico sería uno que mostrara el curanto y que dijera: “Vaya a Chiloé a comer curanto”. Y qué decir del “pulmay” y de esos pebres calientes.

Aquí hay vergüenza de servir el mote con huesillo. Encuentran ridículo invitar un vino a la chilena. Se habla de cóctel, bocadillos, copetines.

Qué distinto es en otros países americanos. En el Perú le brindan los deliciosos anticuchos, los “olluquitos” con charqui, las papas a la huancaína.

Y aquellas humitas de la cocina ecuatoriana que llaman “choclotandas” o “chogllotantas” y en las que caben todos los matices y todos los sabores, y con las cuales, sin recelo, agasajan al más exigente de los gastrónomos...

CURIOSIDADES EN NUESTRO FOLCLOR ALIMENTARIO

Saber comer... vivir mejor, número 26, marzo de 1967, pp. 4-5

MESA DEL PELLEJO

Es la mesa separada donde se sienta la gente de confianza, la joven o la de menor categoría. Es la mesa, por esta razón, más alegre, más bulliciosa, más traviesa. Se invita a tomar asiento en esta mesa así: "Siéntese usted aquí, que es como la gata de casa", es decir, persona sin etiqueta y de fácil trato.

También se denomina "mesa del pellejo" la que se coloca a última hora, la mesa que se agrega en los momentos de apuro. Y mesa del pellejo es el final de una mesa grande, donde se queda distanciado de los invitados de honor.

Lo cierto es que sentarse a la mesa del pellejo es comer con más libertad y estar en confianza con las chiquillas de la casa. Por esta familiaridad, bien puede ser que las presas no sean las mejores, la carne esté pegada al hueso, sea puro pellejo, y que el postre no sea el oficial.

Según Benjamín Vicuña Mackenna, el nombre le vendría de "trozos de pellejos que a los hambrientos y necesitados daban antaño los que las presas y substancias comían".

LOS CONCHOS

Ir a los "conchos" en el aspecto alimentario no es servirse la borra de la chicha, sino darle el bajo a lo que sobró de alguna fiesta.

Benjamín Vicuña Mackenna explica así el origen histórico de los conchos: "En los toros, que se celebraban durante tres días (en las fiestas reales), se acostumbra servir refrescos al presidente, a la audiencia, y convidados por los vecinos que tenían sus casas inmediatas a la plaza, lo que era de mucho honor, y los sobrantes se tiraban en seguida a la muchedumbre, que los re-

cibía con algazara”. De ahí la costumbre de los “conchos” (palabra indígena, quechua y araucana. Del quechua: *conchus*, heces, asiento. Y del araucano, la borra de la chicha).

En el “concho” está lo bueno. A veces las mejores cosas o más estimables aparecen al final. También es el “concho de baúl” lo que está guardado para las grandes ocasiones.

De aquí en alimentación: “Déjeme los conchos” es dejar lo del fondo de la olla o también el raspado de la olla.

Por último, están los “conchos” que se reparten en paquetitos para los que no han podido venir. Y el recado es: “Ya que no puede venir, le mandamos un paquetito con conchos”. O en caso contrario: “Vengan mañana a los conchos”.

LA CORCOVA

Es una fiesta pequeña que sigue a una grande. Al día siguiente se pone de nuevo la mesa para la “corcova”, reunión íntima de los familiares y amigos cercanos, contertulios del hogar.

Se convida: “Vamos a la corcova de fulano...”. La “corcova” es darle el bajo a lo que sobró. Un diccionarista dice: “Tal vez ‘corcova’, porque el pueblo recibía ‘corcoveando’ los ‘conchos’ de las juras; fiestas de los juramentos de nuestras primeras autoridades, después de la fiesta del redondel o las que nos venían del Perú”.

HACER UNA VACA

Es juntar dinero de todos para comprar y comer en común. Los aportes pueden ser desiguales y nadie repara en esto, porque el fin es comer o salvar el gasto. Es una costumbre muy grata y que se encuentra arraigada entre los estudiantes. Y ellos dicen: “Hagamos una vaca”.

PASEO

Aparte de los paseos de la ciudad que tomaban la tarde de los santiaguinos del siglo XVIII, El Tajamar y La Cañada, estaban los paseos campestres, que se realizaban en carretas en las cuales se colocaban colchones, plumones para amortiguar los altibajos del camino. Las señoras, los niños y las criadas iban en ellas. Las sirvientas que atenderían cuidaban de las grandes canastas, que contenían pollos cocidos, aceitunas, frutas, harina tostada y siempre charqui para preparar el valdiviano.

La juventud iba montada a caballo, volviéndose cada cierto tiempo a la orilla de la carreta como para demostrar que no se habían desmandado.

En el lugar que se elegía para pasar el día, siempre bajo una mancha de árboles para la sombra, se recitaba, comía y bebía.

Ahora los medios de locomoción pueden haber cambiado, pero los paseos campestres se siguen realizando a lo largo de todo Chile. Y aquí cambian sí el colorido y el sabor. Los preparados son distintos.

HACER MESA

Esta locución es muy corriente en Chiloé, y en especial cuando los viajeros se ponen a comer juntos. Es decir, aporta cada cual algo de su bastimento. Como los viajeros que andan en los despoblados no llevan mantel, cualquiera de ellos extiende su poncho y sobre éste se colocan los comestibles.

En esta mesa todos los comensales tienen iguales derechos.

Los viajeros chilotes son hermanos y “comen de una papa si es necesario”, según el diccionarista Agustín Álvarez Sotomayor.

QUEGNÚN O QUEMÚN

Es en Chiloé una fiesta social que equivale a un malón. El dueño de casa es notificado por un amigo que irá a hacerle un “quegnún” un día determinado, o, mejor dicho, una noche, porque aquel se realiza en la noche, que no debe ser muy próxima, a fin de que el notificado se prepare con mucho licor y comistrajo. La persona que va a hacer el “quegnún” se denomina “compadre”, y está obligada a llevar determinado número de “pagas”, personas que se comprometen a regalar cierta cantidad de dinero o la especie que haga falta al dueño de casa, organizando al efecto un esquinazo o serenata.

MEDÁN

Es, en Chiloé, una comilona en la que el dueño de casa ofrece los comestibles en cambio de cierta paga, la que puede ser: una oveja, un saco de papas, tablas, etcétera.

Es un medio de proveerse, sin invertir dinero, de algunos artículos de necesidad, que los invitados se encargan de llevar. Casi siempre es un recién casado el que hace de “medán” o “me dan”.

Es una reunión de solidaridad. Simplemente se organiza una colecta que puede ser un “medán” de papas para dar alimento a una familia o un “medán” de tablas para que construya su casa.

UN CARIÑO O UN ENGAÑO

En Chile es tradicional que la persona que viaja no puede volver sin un “recuerdito”, con las “manos peladas”. Si viene del campo o de la ciudad, traerá lo que se llama un “cariño”. Pueden ser unos dulces, pavos, gallinas, huevos, quesos, como que no quiere la cosa.

Si alguien protesta por la molestia que se ha tomado, o por lo tanto que ha traído, la respuesta será: “Si es apenas un engaño”. Y es así como se dice: “Aquí le traigo este engaño”.

**LA VACA Y SU LECHE
EN LA IDEOLOGÍA POPULAR CHILENA**

En Viaje, número 266, diciembre de 1955, pp. 87-88

LA VACA

Las vacas y los toros llegaron a Chile traídos del Perú por el capitán Francisco de Alvarado y su multiplicación fue rápida, lo que permitió, al mismo tiempo, un abastecimiento regular de carne.

Existencia de vacunos: 2.408.078.

ALIMENTOS A BASE Y AGREGADOS DE LECHE

Queso de leche de vaca, leche asada, leche nevada, leche con plátano, dulce de leche (manjar blanco), mate de leche, helados de leche, pan de leche, mote con leche, morocho con leche, arroz con leche, harina de trigo tostado con leche, puré con leche, acelga con leche.

DIETÉTICA POPULAR

Invitación a comer: “Llegó cuando la leche estaba cocida y el mote, pelándose”.

RECOMENDACIONES

“Servirse leche sobre las ostras”: servirse una “copita” de aguardiente para evitar eructos (flatos) de la leche.

ASEPSIA

“No le eche pelos a la leche.”

INHIBICIONES

No tomar leche después de comer chanco, no tomar vino sobre leche porque la “corta”, no tomar ácido de limón, no comer naranjas, no comer tomates, no comer lechugas: sobre todo, leche; sobre leche, nada.

REMEDIOS

Flor de saúco con leche, para el resfrío; tilo con leche, para el resfrío; ortigas con leche, para la tos; leche con hojas de naranjo, para dormir; leche caliente con una hoja de eucalipto cortada con tijeras en tres partes, para la tos.

PARA LA TUBERCULOSIS

Leche de vaca hervida con ajos machacados; leche de vaca con miel; leche cortada, aplicada en cataplasmas sobre los pulmones; leche, flor de azufre y yema de huevo.

BEBIDAS FUERTES

Ponche en leche, “cola de mono”: aguardiente, leche, café, azúcar, vainilla y huevo; “candial” o “candiel”: huevo batido, leche y aguardiente.

FRASES, DICHOS, REFRANES

- “El que se manea es vaca”; denota al cohibido, al fajado, cuando debe ser expedito.
- “Pasar por cabeza de vaca”; por engañar, embaucar.
- “Vaca” es una prostituta y también una mujer lenta y pesada, y una cuota que se impone por partes.
- “Vaca mansa”; la persona tranquila.
- “Empastada como vaca”; enferma, indigestada.
- “Vaquillona” es una chiquilla, chiquillona.
- “Dientes de quesillo”; dientes albos.
- “Mostrando los quesillos”; sonriente, mostrando los dientes.
- “Buena leche”; buena suerte.
- “Mala leche”; mala suerte.
- “Mosca en leche”; persona morena vestida de blanco.
- “Gusto a leche”; muy joven.
- “Es una taza de leche”; la bahía es una taza de leche; calma.
- “No hay que vender la leche antes de comprar la vaca”; con que se censura o se previene a los que toman como base para una empresa un hecho incierto.
- “Lo que en la leche se mama, en la mortaja se derrama”; denota que las costumbres adquiridas en los primeros años nos acompañan hasta la vejez.

CREENCIAS

Las ubres de la vaca se rajan cuando, al ordeñarla, se le sube la leche al animal.

La vaca cuya leche ha caído al fuego, ya no da más. Al contrario, para hacer afluir a las ubres mayor cantidad de leche se arrojan al río algunas gotas de ella.

El que sueña con leche no tardará en amistarse con alguna mujer.

ASPECTOS INFANTILES

Cuento de nunca acabar: Este era un rey que tenía una vaca; la vaca tenía una cabeza; y la cabeza era de vaca y la vaca era del rey. Y la cabeza de esta vaca tenía dos cachos. Y estos dos cachos eran de la cabeza de la vaca y la vaca era del rey.

ADIVINANZAS

*Cuatro andantes,
cuatro colgantes,
dos que miran al cielo
y un chocante...*

(La vaca)

ALGUNOS APORTES POPULARES SOBRE EL VINO²⁵

En Viaje, número 270, abril de 1956, pp. 26-27

ORACIÓN

Oración que se dice a modo de bendición sobre la copa o vaso antes de beber:

*Quien bendijo el pan
y bendijo el altar,
bendiga esta copa
que voy a tomar,
para que no me cause
ni daño ni mal.*

LOS VINOS CHILENOS Y EL SANTORAL

Los primeros sarmientos de parras que llegaron a Chile proceden de Andalucía, traídos por algún capitán de Carlos V, de las que allá plantaron los moros, trayéndolas de Tierra Santa, de los bíblicos faldeos de Jerusalén y Jericó. Y así está lo místico relacionado con el vino chileno.

Estas vides vinculadas a Cristo fueron renovadas en el siglo XIX por los viñateros criollos, quienes adoptaron cepas francesas de aristocrático abo-lengo, uniéndose en la historia del viñedo chileno el Oriente místico con el Occidente mundano.

²⁵ *Nota de los E.* Una versión editada, ampliada y actualizada de este artículo apareció junto a "Brindis. Vinoterapia. Refranes del vino", en el libro *Patrimonio vitivinícola: aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Ediciones Biblioteca Nacional, 2015, bajo el título "Cosas del vino: investigación folclórica sobre la cultura tradicional del vino en Chile". El artículo fue ampliado por Karen Plath Müller Turina.

Estas fuerzas, este influjo de religión y de mundo profano, hacen que los vinos chilenos adhieran al santoral, ya porque las viñas eran entregadas a la advocación de los santos o porque los nombres de las esposas de los dueños de los viñedos venían del santoral, se les otorgaba a las viñas.

En el vino chileno lo místico se une con la aristocracia en los rancieros apellidos españoles, vascos, franceses, de Cousiño, Errázuriz, Urmeneta, Sanfuentes, Tocornal, Concha y Toro, Undurraga, Vial Ochagavía.

VINOS CON NOMBRES DE LOS SANTOS

- Vino San Pedro.
- Vino San Carlos.
- Vino Santa Lucía.
- Vino Santa Rita.²⁶
- Vino Santa Catalina.
- Vino Santa Emiliana.
- Vino Santa Carolina.
- Vino Santa Rosa.
- Vino Don Bosco.
- Vino Santa Filomena.
- Vino Santa Elena.

VINOS QUE PRESTIGIAN A PUEBLOS

- Vino de Pirque.
- Vino de Cunaco.
- Vino de Concepción.
- Vino de Penco.
- Vino de Coelemu.

²⁶ En 1821, fecha de la visita a Chile de la primera Delegación Apostólica, el secretario de ella, monseñor Maštai Ferretti, que más tarde había de pasar a la historia como Pío IX, uno de los pontífices más preclaros de la Iglesia, dijo misa en el oratorio de las casas de la Viña Santa Rita.

- Vino de Casablanca.
- Vino del Valle.
- Vino de Cauquenes.
- Chacolí de Doñihue.
- Chacolí de Pelequén.
- Chacolí de Malloa.
- Pajarete del Huasco.

ALGUNOS NOMBRES QUE SE LE ASIGNAN AL VINO

- Chacolo.
- Chacolí. Crudo, o sea, vino del año.
- Rosao (rosado).
- Tinto.
- Tintoco.
- Tintolio.
- Blanco.
- Blanquillo.
- Pitarrilla.
- Lagrimilla.

NOMBRES DIVERTIDOS O IRRESPETUOSOS QUE TIENE EL VINO

- Sangre de toro.
- Caldo de mona.
- Sangre de gorila.
- Leche de Cristo.
- Jugo de fraile.
- El matapenquero.
- El pelaguata.
- El rosquero.
- El quitapenas.
- Raspabuche.
- Tres tiritones.

- Piroja.
- Don Goyo.
- Vinagrillo.
- Natre.
- Mosteque (forma despectiva de mosto).
- Vino peleador.
- Vino marca saco.
- Vino los tres amigos: uno lo toma y dos lo sujetan.
- Casanova (vino de la casa).
- Agárrate como puedas.
- El cachascán.
- El veneno.
- El marcha atrás.
- Criaturero.
- Marca león.

CLASIFICACIÓN DEL VINO

Volteador: volteador, con más cuerpo.

Golpeador: con mucha fortaleza.

Puro: sin agua ni ningún otro contenido.

Arreglado: de arreglado, con intervención, con mezcla.

Moro: sin bautizar, sin agua.

Bautizado: se le ha puesto agua.

Vino navegado: es el que ha pasado viajando, ha cambiado de temperaturas, de climas. Vino asoleado, expuesto al sol.

Vino pipeño: el que se mantiene en pipas.

Brindis de un minero

*Con un aplauso muy sincero,
voy esta copa a brindar,
por la salud y bienestar
de los valientes mineros.*

*Son ellos los primeros héroes
que arrancaron en dura guerra
del corazón de la tierra
la riqueza nacional.*

*Voy esta copa a brindar,
por el combo y la barreta,
no por ninguna coqueta,
porque pa ná las quiero.*

*El apir, en su apireo,
siempre fresco, chusco y lacho,
saca lleno el capacho
del más hondo laboreo.*

*Baja, como los celajes,
por los piques y chiflones,
haciendo, con los talones,
temblar el escaleraje.*

C R E E N C I A S

Si se derrama el vino sobre el mantel, es augurio de alegría para los comensales.

Cuando se derrama casualmente el vino, es señal de que pronto tendrá lugar un festín.

Buena suerte le espera al que se le derrama el vino sobre un mantel recién puesto.

Mala suegra le tocará al mozo soltero que eche vino en la copa sin haber agotado enteramente el que vertió primero.

El vino de la misa está “bendeció”. El vino no “bendeció” hace pelear y cantar.

BRINDIS. VINOTERAPIA. REFRANES DEL VINO

Saber comer... vivir mejor, número 67, agosto de 1970, pp. 28-29²⁷

BRINDIS

Los conquistadores bebían sin moderación en los banquetes. Uno de los cargos que se hicieron a don Pedro de Valdivia fue el haber introducido en Chile la moda de los “brindis a la flamenca”, acusación que se hizo más intensa contra el gobernador Alonso de Rivera, en 1602, por su “afición a los brindis de Flandes, que se realizaban con muy gran descompostura y fealdad, poniendo las botijas de vino en las mesas sobre los manteles y brindando con mil ceremonias por cuantos hombres y mujeres les vienen a la memoria, y a la postre, a los ángeles, porque así se usa en Flandes”.

Transporte cultural, o realidad nacional, están los brindis, como una franca invitación a beber.

“¡Salud!”: más que estado normal del organismo, es que conviene a la salud.

“¡Salucita!”: es una manera cariñosa de brindar por la salud.

“¡Salú, me ijište, ñato!”: puede ser “salud, me dijiste, amigo”. Ñato es el de nariz pequeña o respingada, y, también, amigo querido, estimado. Por la mujer se dice: “Ñatita linda”.

“¡Salú, salú, el puente de Castro es más grande quel de Ancud!”: puja con dos puentes de dos pueblos de la provincia de Chiloé.

“¡Salud y con todo!”: por la salud con todo lo que contiene la copa o vaso.

“¡Saluštio!”: por la salud de Saluštio.

²⁷ *N. de los E.* Parte de este refranero está tomado del artículo anterior (“Algunos aportes populares sobre el vino”), de la revista *En Viaje*, número 270, año 1956.

“¿Salitre!”: por salud. Del salitre, que producía buena plata y felicidad.

“¿Al seco!”: beber, sorber la última gota del vaso. Dejarlo al seco.

“¿Hasta la cachital!”: hasta el fondo, o sea, el extremo del vaso córneo.

“¿Hasta los pepinillos!”: del trato que se da al pepino, pepinillo, en vinagre o salmuera.

“¿Hasta el contre!”: hasta lo más hondo, hasta el contri.

“¿Hasta los alamitos!”: hasta la cima de las líneas rectas, estrías que ostentan algunas copas, que el pueblo compara a las filas de álamos. Llenar la copa hasta los “alamitos”, hasta la copa de estos árboles.

“¿Hasta donde se lo limó el herrero!”: hasta el borde, hasta el final. Existen unos cachos con unos bordes de plata, muy bien trabajados, es decir, hasta donde terminó la lima.

“¿Hasta el dedo chico!”: esto viene de la forma de tomar el vaso. Se toma el vaso con la mano invertida, con el pulgar arriba, sobre los bordes y el meñique bajo el fondo o asiento, al empinar el contenido para ver el dedo chico.

“¿Hasta verte, Cristo mío!”: ritualismo que tiene su origen en la Edad Media. En las horas sagradas, el vino se glorificaba junto a las catedrales, en la bondad de Dios. En algunas ermitas se podía leer: “Agradeced al Señor que nos ha dado vino”. Esta invocación dio origen a que los reyes de Castilla y los nobles de su corte hicieran reproducir la imagen de Jesús en el fondo de los vasos y copones, para que, al ingerir el líquido, pudiesen advertirla de inmediato, repitiendo la ceremonia, de acuerdo con el grado de religiosidad de cada uno, y a la voz de: “¿Y hasta verte, Cristo mío!”. Y este brindis lo trajo a Chile el gobernador don Alonso de Rivera.

“¿Se la pago!”: es retribución, devolver la atención del brindis, con otra copa.

VINOTERAPIA

Los campesinos piden a los sacerdotes “vino sagrado” para la curación de sus dolencias.

Para la falta de jugo gástrico, servirse pan tostado sopeado en vino.

“Vino de los padres” era un tónico que se vendía por algunas congregaciones que poseían viñas, y con el cual se hacían y se hacen algunos remedios caseros.

Para componer el cuerpo después de una borrachera, vino frío con sal y ají.

Para el dolor de cabeza, pan caliente rociado con vino.

Vino tinto hervido con el zumo de un limón, azúcar quemada y canela cura el resfrío. El vino para este fin debe servirse en cacharros de greda, para la conservación del calor.

Para la anemia y recuperación después del parto, se recomienda el siguiente preparado: a medio litro de vino añejo se le agregan diez cucharadas grandes de azúcar; medio litro de sangre caliente de novillo, la que en el momento se va agitando. Este preparado tiene como dosis cuatro vasos pequeños al día.

Para la diarrea, un vaso de vino tinto.

Las heridas lavarlas con vino.

Para encías, o infecciones de la boca, infusión de romero con vino.

Para la tos, vino hervido con hojas de naranjo y hojas de limón. Otra fórmula: vino con miel y limón.

REFRANERO DEL VINO

“Prefiero morir curado y no emboticado”: se refiere al estado etílico; nada se siente.

“El trago da para todo, menos para la camisa”: advierte los peligros del exceso.

“El ricazo, el que lo toma, anda a porrazos”: alude a los efectos en los aficionados.

“La verdad está siempre en el fondo de los vasos”: *In vino veritas*.

“El vino alegra el corazón de los hombres”: moderadamente bebido, es fuente de alegría.

“No hay borracho que no le haga gesto al cacho”: pulla para satirizar a los que al beber hacen gesto de desagrado.

“Después de la sopa, una media copa; después del puchero, una entera; después del asado, hasta quedar botado”: hasta el asado el vino es buen compañero.

“Para vivir gordito, después de cada comida un traguito”: buen consejo y verdad.

“Dime cómo bebes y te diré quién eres”: hace alusión a la personalidad; pueden ser desbordes de las pasiones o control total.

“Los curados y los niños dicen la verdad”: el embriagado es locuaz y carece de malicia, como los niños.

“Solo los bueyes toman agua, que tienen el cuero duro”: alarde de bebedores que no conciben ingerir agua.

“Para las niñas dulcecito y simplón, para los mozos cabezón”: advierte que para las damas debe tener poco alcohol y bastante para los hombres.

“El vino alegra el corazón de los hombres” (el vino, moderadamente bebido, es fuente de alegría).

“El buen amigo da dos tragos.”

ONOMÁSTICA DE LOS BARES

La Estrella de Valparaíso, 8 de agosto de 1985, p. 6

Si se siguiera la onomástica de los bares y bodegones se encontraría la razón de los nombres, lo que serviría para una interpretación de valor literario, filológico, antropológico. Los hay originales, excéntricos.

Para muestra de la índole competitiva, están estos negocios vecinos, bar Barcelona y bar Barcarola. Hay un deseo ladino de confundir al cliente.

¿Cómo explicarse esto del bar El Canario Navegante?

Hay otros que no necesitan mucha penetración para comprender sus designaciones de gran tolerancia social, Los Buenos Muchachos y El Amigo de Todas las Naciones.

Claro, transparente es también La Fábrica de Curados, El Tropezón, cualquier curado tropieza, y se concibe que haya La Clínica, para atender a la hora que se llegue.

El Quitapenas es innegablemente para despenarse, terminar con la congoja. Muchas lágrimas del recuerdo han caído al vino en los “quitapenas”.

La Viuda Alegre es seguramente para servirse el vino de las añoranzas. Aquí llegarán viudas irreverentes o sonrientes, plenas de alardes.

La Piojera, porque en esta chichería pican clientes de todo pelaje.

Donde Mueren los Valientes. ¿Es zona de héroes, territorio siniestramente engrandecido por los capos de la copa?

En Valparaíso está el Donde Nunca Se Supo. Donde se entra y no se sabe cuándo se sale. El Edén, bar de marineros, vaporinos y literatos. El apelativo caía por su propio peso, los pintores Enrique y Guillermo Mosella realizaron en sus paredes decoraciones del paraíso. Y qué decir de El Pato Loco, cantina y restaurante con designación hilarante.

En Villa Alemana llaman la atención sus restaurantes y bares. En pocos lugares de Chile se valen de tantos eufemismos para designar los bares. Estos son insospechables, no guardan relación con lo que expenden. Así están La Oficina, La Gerencia, El Correo, La Biblioteca. Parecería que el fin de estos negocios sería el aspecto manifiesto de la comunicación, o que sus clientes no están bebiendo, sino que se encuentran siempre en sus lugares de trabajo, ya en la oficina, en sus cargos directivos, en el correo o superándose en la biblioteca.

Una agradable invitación es el nombre de un bar de Linares, Ven y Cantemos. ¿Se convivirá cantando? Beber, comer y cantar es deleitar la vida sanamente.

ALIMENTOS REGIONALES

La Estrella de Valparaíso, 13 de enero de 1992, p. 4

Las regiones tienen un lenguaje alimentario, localismos del sabor, que no integran los diccionarios del habla chilena, nombres de preparados que no registran los recetarios de la cocina criolla tradicional, ni menos figuran en las minutas de hoteles y restaurantes.

Chile, desde el altiplano ariqueño, ofrece viandas caseras como el “chairo”, la “kalapurka”, el “anchi”, la “guatia”. Y hasta una comida de difuntos, el “kalapari”, que se acompaña con el “kala tanta”, pan de maíz.

Entre los frutos el pacay, la guayaba, tumbos y mangos. Las bebidas alcohólicas son el “pusitunka” y el vino “pintatani”.

Estas voces corresponden a las lenguas andinas, quechua y aimara, usadas en la Primera y Segunda Región.

Un recetario diferenciado presenta la Isla de Pascua con su “umu”, especie de cocinado subterráneo, curanto, que cambia de nombre conforme el número de comensales y la ocasión; si es de fiesta se denomina “umu takapu”; para una persona, “umu tahu”; para atender a trabajadores, “umu parejao”.

En las regiones donde se encuentran los descendientes de mapuches están el “apol”, el “ñachi”, el “collofe”, el “lenfu” y el “merquén”. A la vez una variedad de callampas, hongos, como los “loyos”, “gargal”, “changle”, “pinatra”, “caracucha”.

En la zona central los guisos con terminación “cán”: “charquicán”, “tomaticán”, “luchicán”, “cochayucán”, “vaicán”, “chercán”.

Chiloé, con una variedad de papas con nombres otorgados ya por tardías, tempraneras, tamaños, formas, colores. Y están los guisados con este tubérculo, como el “milcao”, “deche”, “cupe”, “meloquín”, “trapaleles”, “colao”.

Y los mariscos, donde impera la ostra, presentados en el “pulmay”, “curanto”, “coluto”, “chadupe”.

Se bebe la chicha de manzana, como la “calafate”, “chupón” y “cauchagüe”.

Entre los licores, el “de oro”, de Chonchi, que se hermana con las roscas chonchoninas.

Nombres y preparados extraños, desconocidos por gran parte de los chilenos que hablan de buscar las raíces de la nacionalidad.

Y pensar que no se cuenta con un centro donde paladear un “valdiviano”, degustar un “puchero”, recrearse con una “chanfaina”, deleitarse con unos porotos con jugo de carne y un huevo frito montado.

CONTRAPUNTO DEL CHARQUI Y EL CHARQUICÁN

Eva, Año XVI (1957), número 655, pp. 54-55²⁸

“Charqui”, palabra quechua con que los indígenas denominaban a la carne salada y secada al sol. Los mapuches habrían conocido la preparación peruana desde la conquista de los incas. Hoy la palabra más usada entre los mapuches es *anim*.

Los indios habrían aprovechado la carne de llamas, guanacos y de otros animales domésticos. Después, ellos y nosotros, la de vaca, y hasta la de burro y caballo.

La preparación consiste en cortar la carne en lonjas delgadas y salarla ligeramente y secarla al sol para que se conserve.

Para consumir el charqui se le asa un poco y se machaca o muele en la piedra; molido, se come crudo; machacado sirve para guisos.

EL IDIOMA DEL CHARQUI

Por su fácil conservación y valor alimenticio, el charqui, junto con la harina de trigo tostado, tuvo su importancia en la vida del chileno de ayer; de ese chileno trabajador de campo, de las minas y del viajero.

En otros tiempos se abusaba del charqui; hoy apenas se usa, dado el alto precio que tiene en el mercado. En verdad, hoy se le nombra más que se le come. Se usa en sentido metafórico en muchos giros y adagios familiares.

Así es corriente oír decir: “Pan por charqui”, que es dar algo para recibir otra cosa de igual valor. “¡Ojo al charqui!”. ¡Ojo! ¡Alerta! Las antiguas casas

²⁸ *N. de los E.* Plath publica nuevamente estas ideas sobre el charqui en la revista *En Viaje*, número 297, año 1958, y en *Saber comer... vivir mejor*, número 13, año 1966.

tenían todo alrededor, cocheras, bodegas, graneros y hasta las ramadas de matanza. El dueño se movía en torno de sus intereses. Todo estaba cerca y le era fácil vigilar; de ahí, entonces, este dicho: “¡Ojo al charqui!”, que vendría a ser estar alerta, poner cuidado. “Estar con el charqui largo o estirado” es aparecer con el labio inferior colgando, haciendo una mueca; estar de mal humor, descontento. “Hacer un charqui a uno” es darle por broma un golpe con el índice sobre la boca, haciendo doblar el labio. “Hacerlo charqui”, destrozarlo. “Darle vuelta al charqui”, dedicarse con empeño a un asunto, insistir ante una niña pretendiéndola de amores. “Llegó charqui a Coquimbo”, la explicación de este giro se encuentra, según algunos, en el hecho histórico de la llegada sorpresiva del almirante inglés Bartolomeo Sharp a Coquimbo, en 1680. El 12 de diciembre llegó el pirata a Coquimbo, atacó y tomó al día siguiente la vecina ciudad de La Serena. Varios piratas continuaron asediando la costa de Chile durante los decenios siguientes. Y, al avistar a algún barco pirata, era para los coquimbanos el nombre de Sharp el que pronunciaban: “¡Ahí viene Charpe!”. Y así habría nacido “Llegó Charpe a Coquimbo”.

PIRATAS Y CHARQUI

Cuando se olvidó el nombre y no se comprendió el adagio, se cambió Charpe en charque y charqui.

Después nació la expresión “llegó charqui a Penco”, con la cual se señala a una visita inoportuna y molesta, a alguien que perturba la fiesta.

Entre las variantes de charqui está la de “charque”. Y preparar carne para charqui es “charquear” y “charqueo”. Es curioso saber que los piratas americanos daban a este artículo el nombre de *jerked beef* (carne charqueada). Los piratas franceses de las Antillas eran muy dados a secar no solo carne de vacuno, sino de cerdo, y la preparaban por medio del humo y era llamada en francés con la palabra *boucaner* (“secar con humo”).

Estos mismos piratas franceses (*boucaniers*) llamaban a la carne cocida *chair cuite*. Hasta hoy se llama entre los franceses *charcutier* al que vende carne de puerco, porque en los primeros tiempos se vendía el puerco seco bajo la forma de jamón o tocino.

“Charquicán”²⁹ era un guiso del reino del Perú, que se hacía de carne acecinada y machacada, de modo que parecía estopa, y se sazonaba con pimienta, ajonjolí, maní y papas; su nombre nacía de charqui, tasajo.

En mapuche, “charquicán” significa preparar el charqui o hacer guisos de charqui.

Las derivaciones en “cán” son muy frecuentes en mapuche; de aquí que la palabra charquicán no se halle solo en la denominación de alimentos indígenas. Y es así como hay que aceptar que muchas comidas araucanas terminadas en “cán” se incorporan a la culinaria popular nacional, con la característica de ser una molienda, una mezcla, una maraña, un revoltijo.

Así está el “tomaticán”: tomates reventados, choclos picados, carne, cebolla, huevos quebrados o revueltos y ají; el “luchicán”, lucche desmenuzado, papas picadas y cebolla picada frita; el “cochayuyicán”, cochayuyo asado en las brasas, luego cocido en pedazos menudos con agregado de lapas y mariscos. Esta forma es primitiva, en la actualidad es una molienda de cochayuyo con papas; el “sangricán”; el “metrucán” (“matraucán”, “metaucán”), comida espesa, revuelta, hecha de varios ingredientes: huevos fritos o tal vez revueltos en manteca de chanco; y el “chercán”, mazamorra de harina tostada con agua o leche caliente y azúcar.

LENGUAJE DEL CHARQUICÁN

Mezcla, maraña, revoltijo parecería ser charquicán. Y en el habla popular se encuentran los decires: “Hacer charquicán a uno”, lo que es dejarlo muy maltratado a patadas y golpes; y “andar como un charquicán” es andar muy andrajoso, destrozado.

²⁹ En Río de la Plata, Bolivia y Perú, guiso que se hace asando el charqui; se muele enseguida y se cuece después mezclándolo con papas y otras legumbres.

El charquicán ha tenido y tiene muchas variedades y modos de prepararse.

En otras épocas, en el campo, en las minas o los arrieros llevaban siempre consigo una bolsa llena de charqui molido con cebolla, y bastaba poner esta molienda en un vaso de cuerno y dejarle caer agua caliente encima para tener lista una vianda.

Otra manera es poner en la sartén un poco de manteca a la cual se le echa ají dulce y un poco de pimentón o color; estando caliente, se le agrega cebolla cortada a la pluma, y una vez que esté medio frita, se echa el charqui, esperando que termine de freírse para servirlo en una fuente, rodeado de papas cocidas enteras y bien calientes.

CHARQUICÁN EN LA COCINA

Habría esta otra forma: se cuecen, en agua con sal, las papas y zapallo; después que den el primer hervor, se agregan porotitos cortados al hilo, arvejas y puntas de espárragos.

En una cucharada de color se fríe cebolla picada fina, se le da unas vueltas y se agregan choclo picado, tomate y el charqui, que ha de estar asado de antemano y desmenuzado o machacado a la piedra.

Y viene el charquicán de trilla, el que se diferencia de los anteriores en que, siendo análogo, lleva gran cantidad de verduras en atención a que se hace en las zonas agrarias, y a que debe servirse a una gran concurrencia, época de la trilla. Este charquicán contiene zapallo, chicharrones y más legumbres. Esta masa espesa, de delicioso sabor, muchas veces se sirve acompañada con una costilla de vaca, y siempre con una fina lluvia de perejil.

Entre las preparaciones que llevan la terminación “cán” está el “cochayuyicán”, molienda de cochayuyo; lleva esta alga en vez de charqui. El cochayuyo es asado en las brasas, luego cocido en pedazos menudos, con el agregado de lapas y mariscos. Esta forma es primitiva, en la actualidad es un revoltijo de cochayuyo con papas, que se sirve con cebollas en escabeche.³⁰

De la parte gruesa del cochayuyo, llamada “ulte”, se hace una molienda, llevando, además de los ingredientes comunes a todo charquicán el ulte, que es el tallo del cochayuyo, que tiene un sabor diferente al resto de esta planta marítima. Y se le conoce como “charquicán de ulte” a esta tarta yodada, que con su gusto y olor recuerda al mar de Chile.

El “luchicán”. En este guisado entra como parte principal el alga, musgo o liquen llamado “luche” o “luchi”, que tapiza las rocas del mar. Su preparación es el luche desmenuzado, “hecho luche”, papas picadas, cebolla frita y la especiería. A este guiso, la gente de mar, los marineros, lo denominan de “mar y tierra”.

El “sangricán”, guiso de sangre coagulada, con cebolla frita y papas doradas; el “vaicán”, guiso de pescado desmenuzado, marisco y bastante ají; el “metrucán”, del araucano *matraucán*, *metaucán*. De “matra”, la médula de los huesos grandes que se come, o de “matratucar”, romper los huesos para sacar o comer la médula. Fue una comida espesa, revuelta, hecha de varios ingredientes: huevos fritos y médula; el “chercán”, del araucano *chedcán*. Mazamorra de harina de trigo tostado con agua o leche caliente y azúcar; y el “tomaticán”, guiso que consta de carne frita en trozos, papas, cebolla, zanahoria, choclo picado y como base tomates reventados y toda clase de especiería. Se prepara en bastante aceite. En otra época se usó en la preparación charqui de tomates y hasta se habló de “charquicán de tomates”. Es corriente el charqui de algunas frutas o legumbres, como membrillos, tomates, zapallos, secados al sol.³¹

³⁰ N. de los E. Los párrafos que vienen a continuación fueron tomados de *Saber comer... vivir mejor*, número 13, año 1966.

³¹ Charqui de frutas o legumbres: en la Argentina y Uruguay se habla de “charqui-manzana”: rebanada de manzana sin cáscara y secada al sol; siempre en estos dos países hablan de “charqui-zapallo”: tajadas angostas de pulpa de zapallo secadas al sol.

Hay también un tomaticán de guatitas, es decir, choclo, cebolla, tomates y como ingrediente básico las guatitas picadas menudas.

El nombre de “tomaticán”, para unos, es una voz compuesta del mexicano *tomatl* y de la partícula araucana *cán*.

COMIDAS PERUANAS EN EL SABOR CHILENO

La Estrella de Valparaíso, 23 de julio de 1993, p. 4

La coca es un arbusto de Perú, Bolivia, Ecuador, Colombia, Venezuela y el noreste argentino, cuyas hojas mascan los indígenas para mitigar el hambre, el frío y la fatiga.

Entre los incas esta planta era considerada milagrosa, un medio divino. Este rito hoy está desaparecido.

Las hojas de coca son una necesidad y la llevan los indios que viajan.

En el Perú, “dar el cocaví” es entregar dinero a una persona para que se procure la coca. “Cocaví” proviene de la voz quechua *ko kau*, que es una provisión de víveres.

En Chile son comistrajos que se portan para servírselos en los viajes, y consisten en pollos cocidos, arrollado trozado, huevos duros con su papelillo de sal, pan y vino.

“Causeo”, voz quechua, de *causay*, guiso de puré de papas con queso fresco, choclo, ají y aceitunas. Este sustento de la vida peruana se sirve frío.

En Chile el “causeo” es comida a deshora, por lo común fiambres. “Causear” significa comer algo apetitoso fuera de las horas en que es costumbre sentarse a la mesa.

“Chupe”, preparado muy popular en el Perú, lleva papas, pescado, camarones, queso, huevo, leche y algunos ingredientes. ¿Corresponde en cierto grado a la cazuela chilena?

“Humita”, a base de maíz; “choclo”, expresión quechua como lo son “coronata”, mazorca; “chalias”, hojas secas; y “chuchoca”, maíz tostado y molido.

En el Perú la humita es “huminta” y se la cuece en agua hirviendo o se asa al horno.

Los granos de maíz tostados, asados, son llamados “cancha” en el Perú y aquí, “cabritas”, “rosetas”, “palomitas”, “crispetas”.

En un tiempo, los fumadores, con las “chalias” secas envolvían el tabaco, en reemplazo del papel, y se llamaban “cigarros de hoja”.

“Chancaca”, del quechua *chancay*, molido, triturado. La “chancaca” es una masa café hecha con los residuos de la fabricación de azúcar, que viene en mazos envueltos en totora.

Famosa es la “chancaca” de Paita, por la que se pasan los picarones y las sopaipillas.

En Chile, Bolivia y Perú es “chancaca”; en Colombia y Honduras, “panella”; en Ecuador y Cuba, “raspadura”; en Venezuela, “papelón”; en Uruguay, “mazacota”, y en México es “piloncillo”.

EQUIVALENTES DE FRUTAS Y GUIOSOS

La Estrella de Valparaíso, 6 de agosto de 1993, p. 4

Papaya (*Carica papaya*), voz de las Antillas que se emplea para denominar a esta fruta, que en Cuba, México y Panamá es “fruta bomba”; y en Ecuador, “chaburro”.

Chirimoya (*Annona cherimola*), oriunda de los Andes peruanos; su nombre traducido es “pecho frío”. En Chile es “chirimoya”, proveniente del valle de Elqui o de Quillota, ya sea de la variedad “terciopelo”, “tumba”, “deliciosa”, “bronceada”, “canaria” o “clavo”.

Piña (*Bromelia ananas*) es producto europeo. En el país y en el Perú es “piña”; en el Brasil, “ananá”.

Palta (*Persea gratissima*) proviene de México, es voz náhuatl; en Chile, Argentina, Ecuador y Perú es “palta”; en México, “aguacate”; en Brasil, “chuchú”.

Plátano (*Musa paradisiaca*) en Chile, Perú, Ecuador; en Guatemala, “banana” y “guinea”; en México, “banana”.

Tomate (*Solanum lycopersicum*), *tomath*, del náhuatl. Entre otras grafías, están la de *Xitomatl*, *Xactomatl*. En México se habla de “jitomates” cuando es encarnado. En Chile y Bolivia es tomate.

“Pantrucas”, del quechua *P'ancu*, del mapudungun *pacucha*. Guiso de pedacitos de masa sobada y laminada, cocidos en agua o en un caldo untoso. Plato popular que tiene variantes en su preparación, como numerosas designaciones un tanto humorísticas, tal estas: “pasámelas sin sentir”, “los estudiantes pasan”, “hojas de álamo”, “panchitas”, “carrera de boletos”, “resfalosas”, “gauchas”.

“Chunchules”, del quechua *chunchuj*. Tripas de cordero o vacuno trenzadas, preparadas para ser asadas a las brasas, en asador o a la parrilla, revolcadas en harina de trigo tostado. En la Argentina, llamados “chunchulín” y “chunchula”. En Colombia son “chinchullos” y en el Paraguay, “chunchulín”.

“Criadillas”, testículos de vacuno, porcinos, caprinos, ovejunos. Los de vacuno se preparan fritos, apanados y en caldo, llamado de “gallos”. El pueblo les asigna varias denominaciones, entre estas, la de “virrunchas”, “bolunchas”, “escritas”, “envuelitas”, “volanderas”, “las tristes”, “las chabelas”, “las que te dije”, “las boleadoras”.

CUATRO FRUTOS QUE ATRAEN

La Estrella de Valparaíso, 24 de enero de 1992, p. 4

Según la creencia hay cuatro frutas que, al consumirlas, se vuelve al sitio en el que se las gustó. Estas son la guayaba, el chañar, la mosqueta y el calafate.

El guayabo (*Psidium guajava*), que también recibe el nombre de “peral de Indias”, se cultiva en climas templados y tropicales. El fruto es del tamaño de una pera mediana y más o menos dulce, de sabor agradable y muy fragante, y en la carne lleva unos granillos o semillas pequeñas. Se lo sirve al natural y en almíbar.

El viajero que lo degusta regresa al sitio nortino donde se lo sirvió. Es característico de Arica y se asegura que atrae al viajero a volver.

En Copiapó se repite: “Quien prueba chañar no podrá olvidar el lugar donde lo saboreó por primera vez”. Y la copla salmodia:

*El que come chañar
tendrá que regresar*

El fruto, de dulce pulpa, se hace hervido, tostado o en harina.

El chañar (*Geoffroea decorticans*) se encuentra en la Región de Atacama, del cual se aprovechan sus hojas, y las flores en preparados antiasmáticos. “Chañar”, para unos es voz kunza; para otros, quechua. En la toponimia figura Chañaral, que es sitio poblado de chañares, y Chañarcillo, chañares de reducido tamaño.

La mosqueta es fruto de un rosal silvestre con tallos flexibles, muy espinosos, de tres a cuatro metros de longitud, de flores blancas pequeñas y de un fruto chico que se sirve fresco o en mermelada.

En Concepción se dice: “Si a Concepción quieres volver, mosqueta has de comer”.

Magallanes ofrece el “calafate” (*Berberis microphylla*), arbusto de espinas firmes, de fruto redondo, de color azulado y muy dulce. Abunda en todos los campos de la ovejería. De calafate se hace chicha y mermelada. Aquí se asegura que quien consume calafate vuelve a la región, si solo se ha ido de visita.

El contorno silvestre hace interesantes a estos frutos, además del deleite que se siente al gustarlos; poseen un atractivo psicológico, que se lo ha dado la tradición que el pueblo mantiene como su fe.

REFRÁN Y COPLA DE LA DULCERÍA

La Estrella de Valparaíso, 20 de mayo de 1988, p. 4

En la paremiología de la confitería, de la dulcería chilena, el lector se engolosina con expresiones que se relacionan con el darle gusto al paladar, hasta hacer agua la boca.

El dulce causa cierta sensación suave al tomarle poco a poco el gusto. “Dulceza”, dulzura agradable, aparte naturalmente de las mujeres dulces, que son gratas, apacibles, afables. Estas a nadie le amargan la vida. “¡Esto es chancaca!”

Deténgase ahora en esta compilación: “A partir de un confite, morder los dos uno, servírselo compartido”.

Copla

*¡Corazón confitao!
pecho d' almendra,
melón azucarao
quien te comiera!*

“Parecer o ser de alfeñique” compara a las personas de constitución débil con el dulce.

“Está hecho un almíbar” es mostrarse muy cariñoso y amable. “Más dulce que el almíbar” suele decirse para alabar a una niña, comparándola con el dulzor de las frutas.

“La mucha miel empalaga” compara la miel con la gente zalamera, aduldora. “El que en la miel anda algo se le pega”, corrientemente para señalar buenas o malas juntas.

“A falta de pan buenas son las tortas”, como “los duelos con pan son menos” y “el pan comido y la compañía deshecha”.

“Descubrir el pastel” es aclarar lo oscuro, descubrir algo sucio.

“Pastelero a tus pasteles”, no entrometerse en lo que no se sabe. O hacer lo que se domina.

“Dar la galleta”, terminar con un enamorado o enamoramiento. También se dice “le colgó la galleta”. “Desabrido como galleta de agua”, persona insípida, con gusto a nada.

“Con esto y un bizcocho, hasta mañana a las ocho” aconseja comer poco, liviano, sobre todo en la noche.

**COSMOVISIÓN:
SABERES DE
LOS SABORES**

Cada comida, cada ingrediente tiene propiedades que son conocidas por sus comensales. Hay personas que portan esa sabiduría tradicional y que informaron a Oreste Plath para hacer estas anotaciones sobre los saberes que antiguamente eran fuente inmediata de salud y bienestar.

DESDE LOS HECHICEROS DE LA SELVA HASTA LOS YERBATEROS

En Viaje, número 335, septiembre de 1961, pp. 37-40

Los antiguos vieron con ojos reverentes árboles y plantas. Cada grupo americano consagró el árbol de sus regiones. Los araucanos adoraron el canelo (boighe), árbol semejante al del mismo nombre de la India, por cuya razón se lo dieron los españoles.

El descubrimiento de América trajo un fuerte aumento a la dotación de yerbas y productos medicinales de las boticas de Europa, como también a la economía. Fue, en realidad, la experiencia indígena la que, transmitida a los conquistadores españoles, divulgó el uso de yerbas y productos nuevos.

Un estudio general de las plantas medicinales en el mundo dejaría seguramente comprobado que ninguno de los continentes dio tantas a la humanidad doliente como Sudamérica.

La selva y las medicinas de los hechiceros han llevado a los investigadores a valiosos hallazgos. En el oscuro pasado de los antiguos incas se usaba una raíz tropical que envenenaba a los peces de los riachuelos. Era el "barbasco" que, traído a la civilización, refinado y con el nombre de "rotenona", se usa ampliamente como insecticida. La "quinina" la aplicaron los indios sudamericanos cuando el mundo era mucho más joven. La "cocaína" los indios bolivianos la emplean como narcótico y anestésico por cientos de años.

En el Alto Amazonas, los curanderos de la jungla alivian toses rebeldes con un jarabe destilado de una corteza. Un médico obtuvo el secreto y es la "cocillana". Del Amazonas es la planta conocida con el nombre de "piretro". Su uso se hizo notable al descubrirse que los indios la empleaban para paralizar peces. Al investigarse se llegó a saber que los indígenas machacaban cierta planta e introducían el bagazo dentro de los ríos, con el fin de que hidrolizara. Un poco más abajo recogían los peces que salían ya a flote, haciendo débiles movimientos epilépticos. Ahora la medicina ha derivado un producto.

El “curare” salió de las junglas de Sudamérica, jarabe negruzco que servía para envenenar flechas, dando rápida y segura muerte a las víctimas humanas y animales. También lo prescribían los curanderos, en pequeñas cantidades, sobre la punta de la lengua para aliviar los espasmos dolorosos del tubo digestivo. Hoy se usa unido a la anestesia.

Botánicos analizan la “quechuca”, que produce un jugo que hace gelatina las piedras. Abunda allá en el Cuzco, por encima de los 4.500 metros.

Un dibujo en un huaco, es decir, la repetición de esta ramita graficada en los huacos, llevó al antropólogo a descubrir que la quechuca era la rama que portaba el pájaro *jakkaclopito*, el que anida en pequeñas oquedades de las rocas y le da forma a su nido con esta yerba, la que con el calor del cuerpo produciría una secreción que tiene fuerza excavadora.

Y hay otra planta llamada el “punco-punco”, a la que también se atribuye el poder de disolver piedras, que crece más arriba, a 5.000 metros. Se parece a la caña brava. Animales que la comen o la confunden con la caña brava se hinchan y sus huesos se ablandan hasta hacerse una masa amorfa.

La antropología dirá si los grandes templos del incanato, sus gigantes piedras fueron alisadas con estas pastas o jugos que permitieron los ensambles y ajustes; y los investigadores de la botánica y de la medicina dirán qué empleo reductor, fundidor, tendrá el futuro medicamento.

Aún la ciencia no ha podido penetrar un misterio similar y es el de los reductores de cabezas humanas allá en lo profundo del Ecuador. Los jíbaros poseen una fórmula para achicar cabezas, sin que ellas pierdan su pelo ni los rasgos faciales. Descubrir el secreto es la labor de muchos años, puesto que, si reduce la cabeza, también podrá achicar los tumores cancerosos.

CONTRIBUCIONES INDÍGENAS A LA MEDICINA UNIVERSAL

En esta parte del continente muchas fueron las plantas y árboles que sirvieron en la terapia de los indígenas, a los conquistadores y también, por qué no decirlo, ejercieron influencia en la medicina hipocrática en la Nueva España del siglo XVI.

La medicina vegetal en los tiempos aztecas fue la admiración de los conquistadores. “Cuando Hernán Cortés hubo comprobado en carne propia hasta dónde alcanzaban la ciencia y la práctica de los médicos aztecas escribió a Carlos V que debía impedirse que pasara a Nueva España ningún médico peninsular, pues no hacían falta, por saber más que ellos los de estas tierras”.

Luis F. Grimaud asegura que al primer “protomédico” de las Indias —que fue el doctor Francisco Hernández, médico de cabecera de Felipe II— le fueron mostradas más de 3.000 plantas aplicadas a la medicina y a la alimentación por los aztecas.

TIEMPO DE LOS INCAS

Garcilaso de la Vega, en sus *Comentarios reales*, dice que “los indios eran en el tiempo de los incas grandes herboristas, de muchas yerbas conocían las virtudes y transmitían su saber, por tradición, a sus hijos”. Añadía que “los españoles hacían curar a sus heridos, con preferencia, por los indios”.

El padre Joseph de Acoña, en su *Historia natural*, manifiesta que, aun muchos años después de la Conquista, los indios se tenían por tales conocimientos superiores a los médicos de profesión.

En el siglo pasado escribía Raimondi que “los indios del Perú son los primeros naturalistas del mundo, empleando las plantas en economía doméstica, en la tintorería, en las construcciones y sobre todo en las diferentes enfermedades”.

TIEMPO DE LOS ARAUCANOS: LOS MACHIS

Los machis, curanderos indios, conocieron las propiedades medicamentosas de las yerbas, las que eran administradas entre conjuros y exorcismos que acompañaban a la prescripción de la droga.

El padre Ovalle, en su *Historia de Chile* (1761), se admira del feliz empleo que hacían los indígenas de las plantas medicinales, refiere que fue testigo ocular de una rápida curación ejecutada por un machi a uno de sus amigos que estaba muy enfermo, y agrega que, habiendo tomado el paciente un poco de cierta yerba, en cantidad como el tamaño de una uña, en un vaso de vino, fue tan eficaz su acción que se le quitó el mal como con la mano, sin que se le repitiese durante todo el tiempo que le conoció.

En el canto I del poema *Arauco Domado*, de don Pedro de Oña, se hacen algunas referencias a la práctica de los machis y principalmente al uso y conocimiento de las plantas venenosas.

PRODIGIOSAS CURAS

La tradición conserva prodigiosas curaciones entre los naturales con el uso de yerbas y muchos machis fueron de fama por el criterio en la elección de las plantas medicinales y por la práctica en saber usar ya los tallos, raíces, hojas o semillas, según la mayor o menor actividad medicamentosa requerida, como también la forma de la aplicación, ya fuese en infusiones, cocimientos, polvos, etc., según las necesidades de la prescripción.

En el aspecto dental se sabe que una machi con una infusión de raíces, en buchadas, algunos minutos, bastaba para poner fin al más fiero dolor de muelas.

EXCITANTES, NARCÓTICOS Y AFECCIONES PATOLÓGICAS

Los machis de otros siglos utilizaban una colección completa de hojas y raíces, de nombres diferentes, no solo para las personas sino también para aplicaciones de veterinaria mágica. Hasta hace poco las machis conocían yerbas que predisponían a los animales a la fecundidad doble.

Valiéronse de los poderes excitantes y narcóticos de sustancias vegetales para obrar mediante sueños, éxtasis y alucinaciones y ejecutar las maravillas de que se decían —y a veces creían— capaces de realizar.

Contaban con especies vegetales de propiedades afrodisíacas, el “mellicolahuén”, de efectos prolíficos para la mujer; “capralahuén”, un pasto que los indios reconocían con el nombre de “paillahue”, y un líquen que llamaban “oñoquintué”, que se aplicaban para el amor.

Había muchas para producir la impotencia, la insensibilidad y otras afecciones patológicas.

PLANTAS REVERENCIADAS

Árboles y plantas fueron para los araucanos algo más que simples expresiones de la exuberante naturaleza que les rodeaba. Los araucanos reverenciaban plantas y árboles (fitolatría) como a veces piedras y cerros (litolatría) y animales (zoolatría), porque consideraban que contenían en sí alguna divinidad.

Reminiscencias de un culto remoto a especies vegetales se han cristalizado hasta hace pocos años en las costumbres araucanas. En varias regiones se veneraban algunos árboles grandes y beneficiosos por sus frutos, a los que los viajeros les dejaban determinados objetos como ofrenda. En la región cordillerana se practicaba este acto de carácter ceremonial con algunos pinos corpulentos (*Araucaria imbricata*) que solía haber en partes de ciertas condiciones topográficas especiales o en el comienzo de sendas largas y dificultosas.

Estaba vedado quemar la leña de estos árboles, que se estimaban como benefactores por algunas de sus propiedades terapéuticas o de virtudes ocultas y misteriosas.

Otras plantas figuraban en el concepto indígena como sagradas por sus propiedades curativas.

ALGUNAS PLANTAS MEDICINALES

Las machis, los indios en general, tenían entre sus árboles, plantas, tallos, raíces o semillas medicinales o de aprovechamiento en tinturas y alimentos, las siguientes: bailahuén, pailahuén, quinchamalí, canelo, canchanlagua, pehuén, maitén, palqui, molle, alerce, patagua, pichoa, pircún, chépica, quillay, natri, maqui quintral, quilloy-quilloy, quinchín, achira, pinco-pinco, ñilhue, melosa, chamico, colliguay, chilca, guayacán, murtila, hualtata, chilca, paico, rebún, pangue, romerillo, congona, bollén, pillo-pillo, culén, tupa-tupa, trilgüe.

El pueblo, en la actualidad, las tiene en sus repertorios farmacológicos, en la llamada medicina casera.

MEDICINA VEGETAL POPULAR

Es interesante consignar que circulan un centenar de obras que registran recetas de medicina herbolaria, a la cual el pueblo es adepto. Plantas, yerbas y frutas medicinales que dicen relación con todas las enfermedades clasificadas.

Junto a estas obras de difusión habría que considerar la acción de los yerbateros, a los herbolarios, ya ambulantes o con negocios establecidos, que ofrecen su arsenal vegetal.

Los herbolarios araucanos que enriquecieron la farmacopea culta con centenares de especies tienen en los yerbateros sus representantes, algunos de gran prestigio, como los hubo en otros tiempos.

EL YERBATERO DEL CHOAPA

Entre los herbolarios populares bien cabe citar al yerbatero del Choapa, Pablo Cuevas, conocido con el nombre de “médico del Choapa”, que ejerció con éxito la medicina allá por los años 1835 y 1840, en las provincias de Aconcagua y Coquimbo, alcanzando una fama de sobrenatural entre los campesinos de aquellos contornos.

Pablo Cuevas no sabía leer ni escribir porque jamás estuvo en la escuela; sin embargo, su clara inteligencia y su magnífico don de retentiva lo llevaron a conocer a fondo las propiedades curativas de las yerbas y las recetas con tanto acierto que sanaba a casi todos los enfermos que lo consultaban. Su fama se extendió más allá de las fronteras de Chile. Enfermos venían de Argentina, Perú y de otras repúblicas centroamericanas, llegando a tal punto sus curaciones que el Supremo Gobierno estimó conveniente nombrar, en comisión, al ilustrado profesor de química y farmacia de la Universidad de Chile, don José Vicente Bustillos, para que: “Visitando en su rancho al médico de Choapa le interrogara en bien de la humanidad, acerca del nombre de las plantas y yerbas medicinales que conocía, sus virtudes, y a las dolencias que eran aplicables y demás particularidades”, según reza un decreto firmado por el Excmo. señor Presidente don Joaquín Prieto y su primer ministro, don Joaquín Tocornal, el 27 de mayo de 1835.

El médico del Choapa conocía el poder de ciento cincuenta clases diferentes de hierbas. Sus recetas eran, en especial, para las enfermedades de los nervios y reumáticas.

MEDICINA CASERA

El hogar popular tiene en su huerta o jardín algunas plantas medicinales. Y otros mantienen en tarritos algunas yerbas que son santo remedio. Y todos consumen, sin quererlo o queriendo, las famosas agüitas. ¿Quién no ha tomado una agüita de boldo, un agüita de cedrón para la pena? ¿A quién no le han recomendado una yerba para el hígado o para el corazón?

YERBATEROS DE BARRIOS Y FERIAS

Los yerbateros venden raíces, bulbos, hojas, raspaduras de plantas, yerbas y árboles que pueden estar o no junto a las setenta y cinco yerbas que se encuentran especificadas en la letra *F* del petitorio anexo al reglamento de farmacias, droguerías y establecimientos similares, aprobado por Decreto N° 1.777 del 31 de julio de 1942.

Es innegable que hay verdaderos herbolarios entre estos yerbateros, pero también puede haber comerciantes, charlatanes. Y también es irrefutable que en las selvas de esta América se han recogido plantas que servían a los hechiceros o curanderos de la jungla; en la selva americana se han colectado plantas que han llevado a los fabricantes de medicamentos a grandes descubrimientos que honran a la medicina moderna.

CALLAHUAYAS Y AYAHUASQUEROS

Y siguen aún, como representantes de un pasado herbolario, los callahuayas, indios de ascendencia quechua-aimara que ejercen de curanderos y adivinos y que tienen largas permanencias en las selvas. Callahuaya proviene de las palabras *kolla* y *huayo*, que significan portador de remedios. Estos recorren Bolivia, Perú, Ecuador, Colombia, Chile y Argentina ofreciendo remedios de los tres reinos de la naturaleza, también amuletos, objetos de acción curativa, piedras raras a las que les conceden cualidades sobrenaturales; y siguen los curanderos del oriente peruano, el ayahuasquero, que aplica sus conocimientos medicinales valiéndose del bejuco ayahuasca, que preparado en infusión produce estado hipnótico.

MEDICINA INDÍGENA Y POPULAR

En Viaje, número 239, septiembre de 1953, pp. 54-56

MEDICINA ABORIGEN

Los araucanos creían que las enfermedades tenían su causa en el “irum” o “mal impuesto” y, de consiguiente, estimaban que para eliminarlas del organismo había necesidad de recurrir a los espíritus, sobre los cuales se actuaba por intermedio de los machis.

Los machis formaban especies de escuelas para enseñar sus procedimientos curativos. Los machis o las machis curaban con música, brebajes, sahumerios y brujerías, como dice el pueblo.

Los machis no desaparecieron de nuestro país con la conquista de los españoles ni con la declaración de la independencia nacional. Los machis, innegablemente, recurrieron a infusiones de hierbas, eran herbolarios, conocedores de su medio vegetal, como lo eran los indios de América.

El grupo cultural araucano todavía recurre a los machis para curar sus males. Los machis conocen los poderes de las plantas, saben de las representaciones de muñecos para “imponer el mal”, no ignoran las cataplasmas y bebedizos.

MEDICINA POPULAR

El pueblo recurre a los “remedios caseros”, a los “secretos de la naturaleza”, a los “remedios escatológicos”, etc.

Entre los “remedios caseros” están los caracoles de huero, cocidos, que sirven contra el asma y la bronquitis. La hiel de vaca, que acaba con la caspa. La hiel de buey embellece el cutis.

Los “secretos de la naturaleza” son innúmeros. Y así están: el caldo de “perro negro”, de la parte que no se “recuesta”, cura el asma. Siete mechoncitos de pelo de perro, colgados al cuello de un niño como cuentas de un collar, le ayudan a su dentición. Escupirle la cara a un gato negro quita la jaqueca. La mosca cazada viva es “santo remedio” para el orzuelo, si se pasa sobre éste.

REMEDIOS HIPERBÓLICOS

Son los remedios a los cuales les conceden un aumento excesivo de poderes. Tal el caso de la “uña de la gran bestia”, que en polvo sirve para los males de la melancolía (la gran bestia pudo ser el anta o tapir).

Como bebedizo para el amor, “corazón de golondrina” seco y pulverizado.

La raspadura de “cuerno de camahueto” cocida en agua de mar y adicionada con sal y vinagre proporciona un magnífico remedio para conservar la salud en general, adquirir considerables fuerzas y curar las fracturas de brazos y piernas.

Los “remedios escatológicos” es la aplicación terapéutica de las materias excrementicias. Así, el estiércol de los animales se combina en variadas pócimas.

EXTRAÑOS TIPOS DE CURACIONES

Bajo este rubro están las curaciones por medio de exorcismos, conjuros:

*Moledera, moledera,
María, María,
sácame esta porquería.*

La curación por vergüenza, por lo general, de origen neurótico, y se cura hablando sobre ellas frente a terceras personas.

Curación por susto. Se recurre a asustar al enfermo. El caso de los afectados de hipo (“Mira lo que tienes en la espalda”).

Curación por engaño. Las madres recurren a esta curación para combatir los sabañones. Se golpea en una puerta de calle. Preguntan: “¿Quién es?”. Responden (huyendo): “Sabañones en los pies”.

SECTAS MÉDICAS

Ha habido en Chile verdaderas agrupaciones de fanáticos que han depositado toda su fe en individuos que habían descubierto un aparato que revivía a los seres. Y forman legiones los que creen que todos los padecimientos vienen de los huesos; otros admiten que todas las enfermedades ocurren porque se produce alguna alteración en la médula espinal y creen curarlo todo por el arreglo de las vértebras; y otros exageran la acción de las fuerzas naturales, las ventajas de la alimentación, del sol, del aire libre, y creen que todo se puede curar con ellas.

Y así se habla de osteópatas, quiroprácticos de gran prestigio en los medios populares.

MEDICINA MÉDICO - RELIGIOSA

Importante papel juega en este tipo de medicina el santoral. Así, Santa Águeda es abogado de los pechos; San Blas, abogado de la garganta; Santa Apolonia, abogado de la dentadura; San Roque, abogado contra la peste; San Ramón, protector de las parturientas, y Santa Lucía, abogado de la vista.

YERBATEROS

Son llamados “yerbateros” o “yerbateras” las personas que conocen las propiedades curativas de las hierbas; y por extensión se les llama igual a las que recogen en los campos las hierbas para vendérselas a los que curan.

Los yerbateros tienen un magnífico don de retentiva y recetan para el común con mucho acierto.

MEICAS

El pueblo llama “meicos” o “meicas” a ciertas personas que curan viendo o “mirando las aguas”. A éstos les basta ver los orines del paciente. Hay pueblos, villorrios cerca de Santiago, que tienen un gran porcentaje de “meicas”.

COMPOSITORES

En los campos los “compositores” gozan de gran prestigio y clientela. Los “compositores” arreglan huesos dislocados, quebraduras. Usan ciertos untos, entre ellos la “bilma”, un emplasto que aplican antes de entablillar. Entablillan también a su manera. Lo cierto es que los tratados por estos “compositores” aseguran que ellos fueron sanados.

CHARLATANES O CURANDEROS

El pueblo establece una diferencia entre “charlatanes” y “curanderos”. Clasifica muy bien a los intrusos, a los mistificadores. Le atrae el teatro de los charlatanes, de ese teatro que hacen derroche en las plazas públicas, en las ferias y mercados; y sabe respetar a los curanderos. ¿Cuándo se equivoca?

Los charlatanes se procuran nombres altisonantes, se adornan exóticamente, usan divinidades de países lejanos y misteriosos. Para su teatro recurren a culebras, iguanas, monos, ratones y juegos de naipes. Ofrecen los medicamentos más extraños y poderosos. Tan pronto una pomada cura la sífilis, como otra toma salva del asma.

¿CURANDEROS O MISTIFICADORES?

Entre las figuras singulares que ha tenido la medicina popular se cuentan varias, entre ellas están *Davicito*, que por allá por el 1900 apareció en Cabildo arrastrando una clientela de todo el país. La Empresa de los Ferrocarriles hizo salir trenes especiales de Valparaíso para poder atender la demanda de pasajeros que deseaba consultar a este muchacho que respondía o no a las preguntas que le hacían sus enfermos. Sus ayudantes se encargaban de traducir sus respuestas en fórmulas botánicas.

El *Conde Baschieri* actuó en la capital, se hacía pagar con velas. Los clientes, agradecidos, le pagaban gustosos. El Conde revendió las velas, logrando así reunir sumas cuantiosas.

Castellanos era un personaje que diagnosticaba la lombriz solitaria en muchos de sus clientes, en especial los niños, atribuyendo a ésta los males y la extraía con medicamentos propios. Y, en verdad, se valía de un truco que era un doble fondo ingeniosamente adaptado a un vaso que él portaba. Por medio de este truco la lombriz aparecía en la deposición.

El hombre del trapo rojo. Él decía que era capaz de precisar la existencia de cicatrices y lunares a través de un trapo rojo que utilizaba como la pantalla de los rayos X. Se cuenta que un respetable médico de Valparaíso lo citó a un hospital y presentó varios enfermos recién operados. Y el citado hombre del trapo rojo hizo el más triste de los ridículos.

LOS PRIMEROS CURANDEROS

Los primeros curanderos que hubo en Santiago fueron los indígenas, y llamábanse las machis o los machis.

La primera “meica” extranjera que llegó a la ciudad fue doña Inés de Suárez.

Después aparecieron numerosos curanderos, y el Cabildo, por orden de Ruiz de Gamboa, con el cirujano Alonso de Villadiego, formaron comisión para examinarlos y extenderles títulos a los más preparados y poder así castigar a los que ilegalmente ejercieran las “curas”.

La Corporación, el Cabildo, autorizó especialmente a Bartolomé Ruiz Carrera para curar de llagas simples, pero no de casos penetrantes de la cabeza, ni del cuerpo, ni de fracturas.

Bartolomé Ruiz, con el tiempo, se desempeñó en el hospital con un sueldo de ciento cincuenta pesos en oro y cincuenta pesos en carneros y comidas.

Las epidemias hicieron aparecer al primer vacunado, el que fue fray Pedro Manuel Chaparro. La primera partera, comadrona, fue doña Isabel Bravo. El primer boticario, el soldado farmacéutico Francisco Bilbao.

EL PADRE TADEO

Allá por el año 1895 llegó a Chile un padre de origen bávaro que pertenecía a la Orden de los Capuchinos y que pasó a desempeñarse como misionero en La Araucanía. Luego se hizo popular por sus curaciones hidroterápicas. El padre Tadeo predicaba la curación de las enfermedades por medio del agua fría.

El padre Tadeo recurrió también a las plantas medicinales, a la tierra, a las cataplasmas de barro, al vapor de agua, creando un sistema curativo que asombró al país.

Su sistema lo llevó a instalar un sanatorio a orillas del lago Budi, más tarde en Río Bueno y por último en Constitución. Sanó a miles de enfermos de todas clases sociales.

Su apostolado y su caridad lo llevaron a Colombia, a curar con su sistema a los leprosos. Su nombre era Tadeo de Visent y murió en 1922.

OCHO FÓRMULAS DE LA MEDICINA POPULAR
PARA CURAR LAS VERRUGAS

1. La leche de la higuera cura las verrugas.
2. Las verrugas desaparecen amarrándolas con una crin de caballo, si quien las tiene es mujer, y de yegua, si es hombre.
3. Las verrugas desaparecen si a la luna menguante se le dice todos los días, hasta que deja de ser visible: “Luna, luna, llévate tus verrugas”.
4. Las verrugas desaparecen atravesándolas en cruz con una púa de espino, la cual debe botarse sin mirarla.
5. Frotar la verruga durante tres días con la propia saliva, estando en ayunas.
6. Ir a misa y decir: “Santo, santo, verrugas al campo” en el momento que el sacerdote alza la hostia.
7. Se mide una hebra de lana de un metro y se hacen en ella tantos nudos como verrugas se tienen, enterrándola después donde nadie la vea. A medida que la hebra se pudre, van desapareciendo las verrugas.
8. Para curar las verrugas, se le arrancan al paciente, mientras está dormido, tantos cabellos como verrugas tiene. Los cabellos se entierran sin que el paciente lo sepa, y a medida que se pudren, se le caen a éste las verrugas.

EXTRAÑO MEDIO DE CURACIÓN

Cuenta el estudioso del folclor de Chiloé Antonio Cárdenas Tabies, que entre los extraños medios que los curanderos emplean para curar algún mal o enfermedad a los chilotes, figura el castigo a una planta que ellos consideran responsable de los males. Esta planta mártir es el cusme, que es azotado y castigado frente al enfermo. En el momento culminante del salvaje tratamiento, el madero es colgado de un extremo en medio del bosque; se le extrae savia, que se da de beber al enfermo. Luego el cusme, convertido en un árbol sin vida, es arrastrado por los caminos y azotado y, por último, lanzado al fondo del mar, atado a grandes piedras. A veces los enfermos sanan y otras mueren.

CREENCIAS EN RELACIÓN CON LA SALUD

En Viaje, número 271, mayo de 1956, pp. 31-32

La antropología cultural presta servicios muy útiles, ya sea estudiando los hábitos, las creencias, la alimentación. Enorme valor tiene la antropología en los programas de educación sanitaria. El éxito o fracaso de cualquier programa puede estribar en el conocimiento o desconocimiento de aspectos de la vida del pueblo.

La función del antropólogo es la de ayudar a los expertos en otros campos a desarrollar su trabajo en condiciones más favorables; a entender esos aspectos de la cultura y poder utilizar estas diferencias.

Así como el estudio de las condiciones ambientales es valioso para la salud física y mental, no lo es menos el conocimiento del mundo individual, natural, sobrenatural o extranatural.

Si la medicina preventiva y la salud pública observan al hombre enfermo o sano en su ambiente debe estudiarse, observarse lo que se refiere al mundo de creencias y supersticiones de este hombre.

Todas las actividades de sanidad están condicionadas por la actitud de la población hacia la enfermedad, por sus creencias y costumbres.

Creencias (fe y crédito que se da a una cosa). El etnólogo agregado a la Oficina Regional de la OMS para África, el señor Jean Paul Lebeuf, recomienda estudiar las creencias, actitudes y prácticas relacionadas con la salud, la medicina preventiva y las enfermedades; hacer una lista de los remedios tradicionales empleados y determinar la relación que puede existir entre esos remedios y la religión de las gentes; estudiar los tabúes que atan a todo un pueblo, una tribu, una familia y hasta un solo individuo con respecto a plantas, animales, objetos y actitudes.

Para el pueblo es más cómodo seguir creyendo lo que creen los demás. Hay creencias que han constituido la base permanente de la vida del pueblo chileno.

(No dar cabellos a personas extrañas, no dar fotografías; que los niños no pueden librarse de ciertas enfermedades; la división de las comidas cálidas y frías; el temor a las corrientes de aire; el que una gran cantidad de comida es superior a una alimentación racional; y creen más en la medicina curativa que en la preventiva, etc.)

Cuando se trata de la salud de un pueblo se debe prescindir del concepto propio de lo bueno y de lo malo. Muchos aspectos del pueblo no son una colección de errores y supersticiones, sino de unidades vivas y capaces de mantenerse a lo largo de los siglos.

(Hay personas que hablan de la “bola de fuego”, de que la vacuna da fiebre, del antojo, recomiendan la telaraña para las heridas, la cáscara de naranja para el resfrío, evitan el matrimonio entre los primos.)

Hay que conocer y entender la cultura de las gentes y no menospreciarla, eso es lo que enseña la antropología aplicada al campo de la salud; puesto que la medicina contemporánea, tal como se practica hoy, aconseja tener una visión total del paciente. Conocer la clase de familia, dónde vive, los vestidos que usa, los alimentos, sus creencias, sus reacciones, su hablar.

Importa cuando se investigan las enfermedades de que adolece el pueblo, conocer la medicina popular (antecedentes prehispánicos, antecedentes hispánicos, y antecedentes indígenas y populares).

Medicina aborígen. La medicina araucana en un ligero esbozo abarcaría a los hechiceros y machis (curanderos), cuyas personas eran sagradas y sus palabras un oráculo. Estos han constituido las dos principales castas de privilegiados que durante tantos siglos han dominado con sus prácticas misteriosas, y que aún siguen, aunque en reducida esfera de acción, ejerciendo su influencia en los últimos reductos.

Los machis dieron a conocer a los españoles más de doscientas plantas curativas. En su botánica médica se encontraban el palqui, la patagua, el natre, el maqui, el chamico, el molle, la chépica, el quinchamalí, el trilgue, la chilca, el guayacán, el canelo, la cachanlagua, el pehuén, el maitén, el quillay, el pircún, la hualtata, el paico, el relbún, el pangue, el bollén, el pillo-pillo, el culén, la calaguala, el arrayán, la vira-vira y el guadalahuén.

Otro de los recursos importantes que poseyeron para curar enfermedades fue el conocimiento de las aguas minerales, que tanto abundaban en el país, y de las cuales se sirvieron para beber y bañarse.

La dietología no les era desconocida. Las alimentaciones livianas de carne de ave y de pescado eran de uso no solo para prepararse antes de la guerra, sino también en las enfermedades largas y febriles.

El machi recurría para proceder a curar a cantos especiales, a bailes rituales; usaba instrumentos musicales (kultrún, truca y huada) para sacar el mal; contaba con altares (rehue) y tenía todo un arte para “machicutar”, o sea, efectuar machitones (rogativas de machis); sabía de brebajes, sahumerios; tenía su nomenclatura anatómica y su vocabulario médico.

El indio araucano, conocedor del medio circundante herbolario por excelencia, ha hecho valiosos aportes a la medicina científica, como también lo han efectuado otros ciclos indígenas; bastaría recordar que en las selvas americanas se encuentra la “quinina”, que usaron los indios cuando el mundo era más joven; que la “coca” los indios bolivianos la emplean como narcótico y anestésico por cientos de años; y que la yerba mate es usada por los guaraníes.

Y en el Perú, a 4.500 metros, crece la “quchusca”, una planta cuyos jugos ablandan las piedras, las hacen gelatina. Y junto a ella hay otra, el “puncopunco”, a la que también se atribuye el poder de disolver piedras. Se parece a la caña brava, y rumiantes que la confunden con ella se hinchan y sus huesos se ablandan hasta hacerse una masa amorfa. Estas dos plantas están haciendo trabajar a los botánicos y médicos en un camino que lleve a clarificar el misterio del ajuste prodigioso de las piedras ciclópeas en las construcciones incásicas.

De la jungla de Sudamérica es el “curare”, ayer un jarabe negruzco, de olor picante, que servía para envenenar flechas, dando rápida y segura muerte a las víctimas humanas y animales. También la prescribían los curanderos: en pequeñísimas cantidades sobre la punta de la lengua aliviaba casi instantáneamente los espasmos dolorosos del tubo digestivo. Ahora el “curare” refinado es historia médica.

Todos saben que en lo profundo del Ecuador la tribu de los jíbaros, reductores de cabezas, posee una fórmula para realizar esta operación. Eminentes médicos estudian con ahínco el secreto, puesto que, si achica eficiente y rápidamente las cabezas, también pudiera reducir los tumores cancerosos.³²

Medicina popular. La medicina popular cuenta con “meicos”, “meicas” y “yerbateros”; y entre sus remedios figuran los caseros, los secretos de naturaleza, curaciones por engaño, por susto, por vergüenza y por palabras.

Existe a la vez una medicina religiosa popular y otra supersticiosa.

En la “medicina religiosa popular” se encuentran las oraciones preventivas, oraciones curativas, oraciones milagrosas, una farmacopea popular mágico-religiosa y el Santoral mismo en la medicina (Santa Águeda, abogada de los pechos; San Blas, abogado de la garganta; Santa Apolonia, abogada de la dentadura; San Ramón Nonato, abogado de las parturientas, etc.).

Medicina supersticiosa. No hay que olvidar que algunas de las prácticas que hoy llamamos supersticiosas fueron en algún tiempo los medios que los hombres de ciencias empleaban; tales son las ciencias astrológicas, que en medicina tuvieron singular influencia.

Creencias en la medicina. Así como hay creencias aparentemente infundadas, hay otras con una aparente base científica.

Para combatir los estados gripales desde antiguo está el agua hervida con cáscara de limón. El vino tinto hervido con torrejitas de limón, azúcar quemada y canela. ¿Quién les dijo que en la cáscara del limón o de la naranja se encontraba la vitamina C?

Amuletos. Los seres pretenden protegerse contra el destino misterioso por medio de amuletos tradicionales o de moda. Y entre esos pueden estar la piedra imán, jorobaditos, elefantes de marfil, el trébol de cuatro hojas, la

³² Aquí Plath insertó dos párrafos del artículo “Desde los hechiceros de la selva hasta los yerbateros”, el que parte en la frase “La medicina vegetal en los tiempos aztecas...” y el siguiente, en esta edición en la página 198.

herradura de oro, el anillo con calavera, el anillo con el N° 13 y la pata de conejo.

Si hacen bien o mal, lo cierto es que están considerados como de buena suerte. Le entregan cierta confianza a quien los lleva. Se les da simpatía a los objetos lo mismo que a las personas. Y hay personas, como hay objetos simpáticos. Hay personas venturosas, como hay trajes, corbatas venturosas o desgraciadas.

Pese a la civilización, y a la cultura, al poderío y a las convicciones y a la perfección moral, el hombre —en el fondo— continúa sintiéndose indefenso, desamparado frente al destino. Los que estudian los problemas de la salud tendrán que considerar si el hombre es más sensible que pensante; si es más emoción que lógica; si ha eliminado totalmente los residuos de antiguos tabúes y creencias.

¿Se debe censurar o comprender cualquier forma de creencia, por irracional que parezca? Una esperanza aun pasajera en algo absurdo o inde demostrable resulta preferible a una constante inseguridad, al escepticismo crónico de una perenne duda.

Un estudio sobre este aspecto puede demostrar que todo lo que aumenta la confianza en uno mismo, lo que fortifica la voluntad, así sean los amuletos, la numerología, la astrología, la cartomancia, la quiromancia, la superstición de no pasar por debajo de una escalera, o el no sentarse a una mesa en que son trece, fortalecerá la energía, proporcionará a la personalidad vigor y vitalidad. Lo contrario sería poner en juego los miedos del subconsciente, que perturban la inteligencia, reducen su vitalidad, lo distraen y, a consecuencia de todo esto, le exponen a que le ocurran percances.

LOS ALIMENTOS COMO MEDICAMENTOS

Saber comer... vivir mejor, número 16, mayo de 1966, pp. 6-7

En la terapéutica popular hay una farmacología en la que se encuentran legumbres, verduras, frutas, algáceas, mariscos.

¿Ciencia o folclor?

El pueblo chileno desde antiguo ha tenido como medicamento contra las pa-peras la algácea, entre los araucanos collofe y, entre los quechuas, cochayuyo.

Hombres y mujeres del pueblo chileno acreditan que el marisco los fortalece.

Es creencia universal y desde antiguo que ciertos animales contienen sus-tancias, espíritus o potencialidades que ejercen acciones beneficiosas en el cuerpo.

Conoce y aplica el trasplante, o sea, la transferencia del mal, tratamientos que pertenecen a la magia contagiosa. Así, el que padece de verrugas puede librarse de ellas con solo picarlas y untar en la sangre una miga de pan que, tirada luego a un perro, traspa a este la enfermedad.

Y entre las prácticas mágicas están estas acciones que tratan de la curación:

Contra las odontalgias, colocarse un ajo en el brazo izquierdo si el dolor es en el lado derecho. El ajo se sujeta por medio de una venda. Ajo machacado se coloca en el lado opuesto al dolor del diente o muela; un diente de ajo se coloca en el oído cuyo lado corresponde a la muela que duele.

Contra el hipo, llenar una copa de agua y tomarla con la mano derecha, volviendo la muñeca a la izquierda.

Cuando hay un enfermo en casa al cual le han hecho mal, se deja podrir un huevo para que salga el mal.

Y la niña que desea que le engorden las pantorrillas debe comer detrás de la puerta un pedazo de zapallo asado que ella misma haya robado del horno.

He aquí una rápida enumeración de curas en relación con alimentos, en dolencias que afligen al pueblo, en manifestaciones benignas o violentas.

A

Acelga. Hojas frescas colocadas en las heridas para el ardor; en cataplasmas, contra las hinchazones.

Achicoria. Hojas y maíz como depurativo.

Ajo. Ajos hervidos en cerveza malta para la tos; calientes para frotar los sabañones.

Alcachofa. El tallo y las hojas en cocimiento contra el reumatismo y la ictericia.

Almendra. Mascar almendras dulces para la acidez del estómago.

Apio. Zumo contra la fiebre; zumo en ayunas contra las lombrices.

B

Berros. Berros crudos para combatir la tuberculosis.

C

Carnes. Cruda, fresca de bovino colocada rápidamente sobre la parte golpeada para evitar el hematoma.

Cebolla. Partida en cuatro partes con azúcar y puesta al sereno, para el hí-

gado; cebollas hervidas en media botella de cerveza negra, para la pulmonía; frita en aceite, para el dolor de muelas; jugo para el mal de la puna; machacadas sobre las quemaduras; picada y al sereno con azúcar, el líquido combate la tos; tela sobre tajos y cortaduras.

Ciruella. Secas se dejan remojando en agua durante la noche y en ayunas se sirven, fruto y líquido, para las afecciones del hígado.

Cochayuyo. En baño para las enfermedades de la piel y para el reumatismo; cocido con afrecho en baño o fricciones para los tullidos; agua de cochayuyo crudo para adelgazar; agua de cochayuyo remojado crudo, como laxante; a los niños con paperas se les hace mascar cochayuyo y cuando está en estado glutinoso, se aplica en el cuello; trozos crudos en la época de la dentición de los niños para que lo chupen.

C H

Chocolo. Rallado, la crema se aplica en las partes afectadas por el litre; rallado, para la tersura del cutis.

G

Gelatina. Gelatina de pata de vaca con ajos para la tuberculosis.

H

Haba. Aplicadas en rebanadas sobre las sienes para el dolor de cabeza.

Huevo. Huevo crudo con miel y pimienta, para el mal del hígado; huevo recién puesto, aún tibio, pasárselo por el orzuelo; huevo en agua de afrecho para la caída del pelo; para el aseo del pelo lavárselo en agua fría en que se ha reventado un huevo; los niños que sufren de la caída del pelo se les

revienta un huevo en la cabeza para que les crezca de nuevo; clara de huevo batida con limón para aclarar la voz; clara de huevo con limón y azúcar para bajar la fiebre; un huevo puesto al sereno se introduce en un vaso con jugo de limón, al desaparecer la cáscara, el líquido resultante, para males del riñón; comer huevos duros para el mareo.

L

Leche. Leche de vaca, con flor de saúco en infusión, para el resfrío; leche con tilo, para el resfrío; con ortigas en infusión, para la tos; en la misma forma, con hojas de lechuga, para la tos; hervida con ajos, para la tos; leche con miel, para la tuberculosis; un vaso de leche en ayunas, un terrón de azúcar y un vasito de vinagre, para las lombrices.

Lechuga. Comerlas cuidadosamente, para la acidez del estómago.

Limón. Jugo mezclado con azúcar contra la tos; caliente para frotar los sabañones.

Luche. Frotación de luche crudo, por los dientes, para blanquearlos.

M

Manzana. Caliente en frotaciones para los sabañones; frotaciones de manzana cruda sobre las verrugas sajadadas en cruz.

Médula. Con ajo para la tuberculosis.

Miel. Miel de abeja disuelta en agua tibia, para los dolores de estómago.

N

Nabo. Rallado y puesto al baño María para las inflamaciones de las amígdalas.

P

Pan. Caliente, remojado en vinagre, para combatir la tenia; caliente, rociado con vino, para el dolor de cabeza; comer miga de pan para combatir el atoro de una espina de pescado; miga mezclada con jugo de limón, para que las criaturas hablen temprano y sean claras.

Papa. Una papa cruda rallada se cuele, se mide una cucharada de jugo, se le agrega una cucharada de aceite de oliva y otra de jugo de limón y se toma en ayunas durante nueve días, para males del hígado. Papa cruda, rallada, para las quemaduras; rallada y colocada en cataplasmas, para la ciática; rodajas sumergidas en vinagre con sal se colocan en la sien para el dolor de cabeza.

Pasa. Comer pasas en ayunas para la memoria.

R

Rábano. Cortado en torrejitas, colocadas en azúcar y puestas al sereno, para la tos.

S

Sal. Un grano de sal, puesto en la boca, contra el ardor de los ojos por haber entrado ají o cualquiera otra sustancia picante; sal sobre una herida para estancar la sangre.

Sandía. Serenada durante toda la noche, para combatir la ictericia.

T

Tuna. Se divide la tuna en dos partes y se deja al sereno y se da en ayunas para combatir la tos de verano.

Z

Zanahoria. Zumo para la anemia; zumo durante varios días para la ictericia; en cocimiento contra la bronquitis asmática.

¿UNA AGÜITA?

La Estrella de Valparaíso, 23 de marzo de 1990, p. 6³³

Una agüita para la pena
Una agüita para el hígado

El pueblo para todos sus males recurre a una “agüita”, que es una infusión de una hierba. Estas se encuentran en las yerberías u ofertadas por los yerbateros.

Hay que estimar que los yerbateros actuales venden raíces, bulbos, hojas, raspaduras de plantas y hierbas que pueden estar o no estar autorizadas.

Es innegable que hay verdaderos herbolarios entre estos yerbateros, pero también puede haber charlatanes.

El campesinado recurre mucho a las agüitas de vegetales y habla de remedios de yerbas. La naturaleza dotó al primitivo de un instinto especial para encontrar dentro de ella todo cuanto necesitaba del medio circundante. La medicina vegetal nace de un conocimiento del medio y su aprovechamiento le da una solución.

En las casas del pueblo no faltan las plantas medicinales, ya en la tierra o en maceteros, que son parte de un jardín botánico-médico.

Entre los frutos silvestres que se gustan, degustan, están el maqui, cóguil, mosquito, chañar, calafate, michay, peumo, chupón, mora o murra, murta o murtilla, luma, chaura, boldo, queule, que tiene un parecido al níspero, siendo su sabor más dulce, pero con un pero: si se come con cáscara produce embriaguez.

³³ *N. de los E.* Este artículo se editó teniendo “Una agüita” al frente, que es otro artículo similar aparecido en la *La Estrella de Valparaíso*, el jueves 2 de mayo de 1985.

Una informante, la escritora y pintora Emma Jauch, cuenta: “En días pasados oí una curiosa historia que no sé si la conoce. Se hablaba de los frutos silvestres. Yo dije que me gustaba mucho el boldo. Entonces una señora me advirtió: ‘Por mucho que le guste no puede comer más de lo que le quepa en una mano, porque si come más corre el riesgo de emboldarse. Al emboldado le aparecen por todo el cuerpo, bajo la piel, protuberancias en forma de grano de boldo’”.

El boldo ofrece un fruto pequeño de pulpa poco abundante, pero de sabor dulce y aroma agradable. Las hojas de boldo tienen un uso medicinal. Figura entre las aguas digestivas.

“¿Una agüita?” es la pregunta que se hace en el hogar o en el restaurante más pintado, después de cada comida. A los extranjeros hay que explicarles que se trata de una tizana, infusión de ciertas hierbas, que reemplazan al té o café. Hojitas caídas a una taza de agua caliente con azúcar.

Entre las que más se sirven están la agüita de boldo, la agüita de cedrón, la agüita de menta. Hay un “agua perra”, que es simplemente un poco de agua hervida sin azúcar.

Estas ofertas están en la mesa más sencilla como en la de etiqueta. Se ofrecen en una caja que contiene un surtido de hierbas en bolsitas de doble cámara que conservan su sabor y olor.

La agüita de paico se recomienda para el dolor de estómago, la de toronjil para la pena, la de culén contra la digestión.

Las madres les dan a sus criaturas cucharaditas de agüita de apio, de hojas de durazno y de perejil. Estas aguas carminativas son usadas por las madres porque favorecen la expulsión de los gases.

Así como hay agüitas de hojas, las hay de cáscaras de limón o de cáscara de naranja, pero no son para el fin citado en el párrafo anterior.

LA RUDA EN LA MEDICINA Y EN LAS CREENCIAS

La Estrella de Valparaíso, 8 de enero de 1991, p. 4

En la historia, magia o ciencia oculta se habla de la ruda. Se le atribuye toda clase de virtudes. Sus aplicaciones se usan tanto en la farmacopea culta como entre los herbolarios del pueblo.

La palabra “ruda”, etimológicamente, deriva del griego *ryte* o *ryesthai*, “salvar”, a causa del poder curativo de la planta.

La ruda tiene entre sus muy conocidos provechos su zumo, que preserva al que se previene con ella de picaduras de abejas, avispas y arañas. Se califica su estrujo para los colirios, porque quita la oscuridad de la vista.

Un trozo de raíz de ruda puesto en la oreja quita el dolor de cabeza. Es remedio contra la hipocondría.

Se recomienda portarla para el mal de ojo, preocupación de las madres contra la fascinación, por lo que recurren a colocarles a sus hijos una cinta roja entre las piezas de la ropa, colgarles del cuello ciertas reliquias, un diente de ajo en una bolsita.

Existe la creencia de que cociendo ruda y dando el agua al hombre a quien quiera atraer una mujer, se asegura para siempre su cariño.

En el campo se advierte que la ruda es más provechosa plantada al pie de una higuera.

En la ciudad, en la casa, la ruda en los jardines o macetas sirve para ahuyentar todo mal.

A la vez, existe la creencia de que es planta de buena suerte teniéndola en los negocios; no falta dinero en la caja.

Se dice que es una prenda de felicidad en el hogar, colocando una cruz de ruda detrás de la puerta de calle, por tener gran fuerza contra los demonios.

La ruda es, singularmente, una de las hierbas más utilizadas y a la que se confieren principalísimas aplicaciones; a la vez se encuentra en las creencias comunes a los países europeos y del norte africano, como en la Península y Sudamérica.

Esta planta perenne de la familia de las rutáceas, de olor fuerte, también ha entregado al decir la expresión “ser una persona o cosa más conocida que la ruda”.

MITO Y LEYENDA DE LA PAPA

La Estrella de Valparaíso, 7 de enero de 1991, p. 4

Estudiosos afirman que la papa procede originariamente de Chiloé y allá, silvestre o cultivada, cuenta con numerosas variedades y centenares de nombres.

El mito dice que este tubérculo nació cuando un gran personaje indio chilote quiso sorprender el amor de dos dioses. Fue castigado, hundido bajo tierra. Como símbolo de anatema de su morbosa curiosidad, le crecieron miles de ojos. Desde entonces el alma de este difunto está en la otra banda del mar comiendo papas negras que se dan en unos campos tristes, fríos y destemplados. Aparte de este sustento, lo pasa con trabajo, aunque también tiene sus fiestas; solo que la bebida con que cuenta es negra.

Desde entonces, los brujos, encantadores o curiosos, para que las papas se den grandes y abundantes, manejan una piedra caliza que posee la virtud de hacer fructificar las semillas de las papas si antes de sembrarlas se les esparce polvo de estas piedras, que resulta de frotarlas una contra otra. Estas piedras, una hembra y otra macho, son llamadas “quepucas”. Después de la operación de estregarlas, se las guarda con mucho respeto y cuidado, para sacarlas otra vez así que el papal comienza a fructificar. Entonces se les ofrece a las quepucas, como homenaje, flores de la papa que se le queman antes de la salida del sol.

No faltan espíritus malignos que quieren malograr una cosecha en los cultivos y sacan una del plantío y la arrojan a un río, cuidando de poner en el lugar donde se produjo la extracción, una piedra.

Otras veces, una culebra mitológica, la Lluhay, recorre los papales en las noches y saca sus flores y las traslada a otro, donde ella habita, favoreciendo al dueño, donde prende muy bien y aumenta sus cosechas y ganancias.

Y la leyenda refiere que entre las matas de papas repta un gusano que produce somnolencia a las criaturas, el que las madres aprovechan para colocarlo bajo la almohada para que duerman los niños intranquilos.

LA SAL

La Estrella de Valparaíso, 5 de febrero de 1993, p. 4

Debido a sus propiedades terapéuticas y a su virtud para sazonar los guisos, la sal ha sido objeto de gran número de creencias entre los pueblos de civilización primitiva, mientras que en las religiones positivas entra como materia litúrgica.

Hay aguas benditas con sal y son fecundas e inocentes. Estas aguas están preservadas de la corrupción y comunican la sabiduría, esa que puso tan de relieve Jesucristo al llamar a sus apóstoles Sal de la Tierra.

Y está también la sal en la administración del bautizo, en la confirmación.

A la vez se le encuentra en una verdad trágica. Algunos pueblos han sufrido y seguirán doliéndose por la falta de sal. En el interior de África tiene poder adquisitivo. Para los negros la sal es lo que el oro. En otros tiempos, muchos pueblos tuvieron racionamiento de la sal, existía el estanco, como sigue habiendo en algunos países. Lo trágico para algunos estaba en que se les pagaba con sal, lo que dio origen a la palabra "salario", por lo cual la humanidad sigue sacrificándose.

Si la sal era un producto apreciado, razón de vida, se comprenderá que derramar algo de ella se consideraba una desgracia.

En la actualidad, el volcar la sal es mal agüero, disgusto en la familia. Si se cae sobre la mesa de comer se contrarresta humedeciendo un dedo y recogiendo con él un poco de ella, con la que se hace tres cruces sobre la mesa; si no, se coge con los dedos una pizca de sal y se arroja hacia atrás por sobre el hombro izquierdo, por tres veces; en la mesa no se debe pasar el salero en la mano, sino acercarlo a quien lo solicita.

Cuando la sal del salero amanece humedecida es que ese día lloverá.

Y en la magia, si se quiere acarrear infortunio a una casa, se le derrama sal a la puerta de calle; y si se quiere que una persona no vuelva, se le lanza tres puñados de sal repitiendo tres veces “que no vuelva más”.

En el habla hay una serie de expresiones que son corrientes, como estas que traspasó España: “Estoy salado”, “Que se te haga sal y agua esa plata mal adquirida”, “Salerosa”, “Tiene mucha sal”.

He aquí algunas creencias que la tradición conserva. ¿Habrá creencias sin fundamentos? ¿No será que a menudo falta capacidad crítica o interpretativa?

¿QUÉ COMÍAN LOS MAPUCHES?

Saber comer... vivir mejor, número 8, octubre de 1965, pp. 4-5

Los mapuches, esa raza llamada por Ercilla “tan soberbia, gallarda y belicosa”, no se rindieron fácilmente a los conquistadores españoles. Por el contrario, les presentaron una enconada y vigorosa resistencia. No fue sino después de arduas y largas luchas que los españoles lograron rendirlos. Muchos se preguntan a qué se debió este vigor tremendo de nuestros antepasados mapuches. Los entendidos mencionan dos causas: morales y fisiológicas.

Respecto de lo primero, los mapuches se resistieron así tan bravamente porque defendían la tierra que les pertenecía por derecho propio. Cada uno era dueño de un pedazo de tierra y no tenía que rendir tributos a ningún señor de vidas y haciendas, como en otros países.

Pero es la razón biológica la que nos interesa esta vez. Los españoles se encontraron con un pueblo robusto, fuerte y acostumbrado a pruebas de resistencia y capacidad. Sus cuerpos eran, como lo dice Ercilla, “bien formados y crecidos”, y eran “duros en el trabajo, y sufridores de fríos mortales, hambres y calores”. Y esto se debía a la excelente alimentación que ingerían.

La base de la alimentación fue vegetal. Eran terratenientes y agricultores, lo que lo explica. Usaban los alimentos de la tierra para preparar sus comidas. No carecían de carne, pero no la aprovechaban suficientemente.

Preparaban la carne del “chilihueque”, que los autores españoles llamaron oveja de la tierra, y el *Carnellus araucanius*, distinto del guanaco (luan de los indígenas), que era de dos colores, blanco y negro, solos o mezclados, lo que parece referirse más bien a la alpaca.

La carne de alpaca la usaba escasamente el indígena, y solo sacrificaba sus animales con motivo de alguna fiesta importante de índole religiosa o guerrera.

Usaban también las gallinas para preparar sus comidas. Las razas “crespa” (trintre) y “sin cola” (collonca o tapucha) son especiales de Chile.

CAZA Y PESCA

Los mapuches tenían gran facilidad para cazar aves comestibles debido a su gran destreza en el lanzamiento de la piedra, lejos y con buena puntería; su habilidad en el manejo de la honda y la flecha, y el arte de hacer trampas (“guachis”).

También pescaban, como lo prueban los conchales. Usaban el pescado en la preparación de sus alimentos. Pescaban en río, atontando a los peces con el jugo de algunas plantas machacadas, como el “pillopillo”.

No solo lo hacían para usar el producto en la alimentación diaria, sino que también para guardarlo para las épocas de escasez y a fin de intercambiarlo por otros productos de las tribus vecinas. Los peces y los mariscos, asados sobre piedras calientes (*curantun*), los curaban al humo.

Cambiaban el cochayuyo (“collofe” en mapuche; la voz “cochayuyo” es quechua) por lana de guanaco, el fruto de la *Araucaria imbricata*, el pehuén (piñón) y la sal.

Los pehuenches (gentes del pehuén) obtenían la sal muy pura de los depósitos formados por la evaporación del agua en el río Salado.

OLLAS MAPUCHES

Los mapuches cocinaban sus alimentos en ollas (“challa”), cántaros (“metahue”) y otras piezas verdaderamente artísticas.

El “mapu cori” era el caldo de la tierra, una especie de puchero español.

Como alimentos feculentos usaban y cultivaban una gramínea: el mango (*Bromus mango*), ahora completamente desaparecido; el lanco (*Bromus stamineus*); la papa, “poñi” (*Solanum tuberosum*), de la que cultivaban varias clases; y el maíz, “gua”, y la especie de grano duro, “curaña”, maíz de piedra. La “curaña” tostada molida se usa para hacer un ulpo refrescante.

La alimentación comprendía, por otra parte, frejoles (*Porotu-purrutu*), lo que les proporcionaba proteínas. Las grasas se las proporcionaba la “meloza” o “madi”, de donde se extraía el aceite.

Los zapallos, con su pulpa feculenta y azucarada; y las semillas de la quínoa o “quinhua” eran otros alimentos preferidos.

Otros tubérculos comestibles: “lahui” (*Alophia lahue*); “guanque” (*Dioscorea arenaira*); “gnao”; las raíces carnosas y ricas en fécula del “linto” o “ligtu”.

Los mapuches comían varias clases de hongos, como los “loyos”, y muchas hierbas (“yuyo”, “tañauso”).

Como condimento usaban especies de “yapidium”, en especial el “trapi”, que en otros países se llama “ají” y en Chile “pimiento”. En este tiempo el ají era ya el condimento obligado del pueblo, tal como ocurre hoy.

Muchas preparaciones culinarias de nuestros mapuches precolombinos son hasta hoy elementos obligados de la alimentación corriente. En los campos chilenos, del centro al sur, se sigue fabricando el “catuto” o pan de piedra, con la sustitución del trigo (cachilla por Castilla) en vez del mango ya desaparecido; la humita, de pasta de maíz tierno, es otro plato regalado de la cocina nacional.

El “mapu cori”, el puchero indígena, es muy semejante al caldillo actual.

FRUTAS

Entre las frutas que comían los mapuches podemos mencionar el “chañar”, de las provincias del norte, con su sabor dulce resinoso, como el mango tropical; los frutos del “molle”, del “quelón” o “maqui”, del “uñí”. Estas frutas les servían para preparar bebidas alcohólicas, obtenidas por la fermentación a base de la saliva.

El albumen de la semilla del pehuén, que los españoles llamaron “piñón”, era rico en féculas y leguminosa; cocido lo usaban como alimento, y tostado

y molido como una excelente harina alimenticia, fácil de guardar, de transportar y de preparar como una especie de puré claro, el “ulpo”.

El “guevín”, avellana de Chile, tenía aceite en los cotiledones y muchas proteínas. Se parece al maní o “cacahuete” de las regiones tropicales.

Como un delicioso postre, comían el “quellguen”, la frutilla (*Fragaria chilensis*).

En síntesis, los mapuches, que tanto trabajo dieron a las huestes españolas, tenían una alimentación excelente, que los fortaleció en forma extraordinaria y les permitió defenderse bien en el combate. Sus alimentos contenían albuminoides, leguminosas y legumelinas en los frejoles; albúminas en las claras de huevo; aleuronas en las leguminosas y en los cereales que comían molidos en la piedra de moler (“cudi”), y amasados en forma de panes largos como cilindros, los “catutos” o “mapu cosque”; féculas, fosfato, calcio, vitamina B. Los glúcidos entraban proporcionalmente con los farináceos (maíz, papa y zapallo). Las grasas las obtenían del “madi”, y las vitaminas de los cereales, verduras, frutas y ají.

Por otra parte, robustecieron sus cuerpos con los duros y largos entrenamientos, que practicaban desde niños.

Los mapuches cambiaron después su alimentación. Se aficionaron a la carne, debido al abandono que hicieron de los cultivos y el desarrollo de la crianza del ganado bovino y ovino.

**PLATOS,
INGREDIENTES
Y “PREPARADOS”**

Esta última sección puede leerse como un menú. Parte con algunos “preparados”, ají, pebre, para dar paso luego a las empanadas. Caldos no pueden faltar. Los enjundiosos fondos de charquicán, porotos y carnes. Postres: frutas y dulces chilenos. Como especial un extenso estudio sobre los pescados, mariscos y algas. Pase y sírvase.

DOS PREPARADOS QUE MERECEAN PREMIO

En Viaje, número 304, febrero de 1959, pp. 59-60³⁴

CHUFLAY

Los antiguos describen este preparado compuesto de cerveza y limonada, mitad y mitad; de coñac con limonada; y en la actualidad se prepara con pisco o aguardiente, mezclado con agua gaseosa.

La denominación es una palabra jocosa y tiene su origen en una canción inglesa que se cantaba antiguamente entre los marineros, en los puertos chilenos. Y de aquí su propagación.

Según M. A. Román proviene de la expresión *¡Shoo! ¡fly!* (¡Ah, mosca!), que servía de estribillo de la canción que los ingleses solían cantar en momentos de alegría. El pueblo chileno habría confundido la causa con el efecto, y lo bautizó con el nombre de la expresión que más oía repetir, lo que era la causa de la alegría.

La canción inglesa era la siguiente (los números indican las repeticiones del verso):

I was born when the honeysuckle blows, (3)
I'm sweeter than the scented rose,
I feel, I feel, I feel, That's what my mother said;
And see the flies think, I suppose,
They buzz so round my head.
¡Shoo! ¡fly! don't bother me (3)
I belong to comp'ny G.

³⁴ N. de los E. Publicado también en la revista *Eva*, 6 de diciembre de 1957.

Coro

¡Shoo! fly! don't bother me (3)
I belong to comp'ny G.
I feel, I feel, I feel, (3)
I feel like a morning star
But at ev'ning I get no repose (3)

I'd give a dollar for a doze
I feel, I feel, I feel,
That's what my mother said:
The flies were born to be the foes
Of this child's figure-head.
¡Shoo! ¡fly! don't bother me, etc.,

Así, chufly es *¡shoo! ¡fly!* castellanizado. También la voz pertenece al grupo de las formaciones burlescas creadas por el alcohol, como "estar chufly", que es estar un poquito ebrio; "chupingo", que es achispado; y "chupeta", que señala al bebedor. Estas dos últimas voces derivan del castellano "chupar".

COLA DE MONO³⁵

Don Manuel Antonio Román, en su *Diccionario de chilenismos*, atribuye el nombre de "cola de mono" al ponche en leche, por su color café oscuro, parecido al de la cola de un mono. Otros informes llevan a pensar que el nombre le vendría porque este ponche típico se colocaba y se expendía en unas botellas en que venía de España el acreditado anís del mono, cuya etiqueta destacaba a un simio con su larga cauda. Botellas que fueron muy populares en América y que les dio un auge comercial a los fabricantes, los cuales un día tuvieron que enfrentarse con un imitador o engañador. Apareció otro anís del mono, pero la etiqueta tenía una variante: el mono, en vez de

³⁵ *N. de los E.* Esta sección apareció más tarde como artículo en *La Estrella de Valparaíso*, el viernes 5 de noviembre de 1993.

estar a la derecha, estaba a la izquierda, lo que dio motivo a un curioso juicio en España. En Chile otro competidor lanzó un anís del chancho. Cualquiera semejanza, como en las películas, sería una simple coincidencia...

Volviendo al nombre del clásico ponche, otra versión es que este preparado está unido a una campaña presidencial, a la lucha por alcanzar la Primera Magistratura de la Nación, entre don Germán Riesco y don Pedro Montt (1901). Derrotado Montt los vencedores habrían festejado el triunfo de su candidato consumiendo este ponche de color oscuro, y asociando el moreno caldo con el rostro de Pedro Montt, que precisamente no se destacaba por su color blanco, sino moreno, y por el apellido Montt convinieron en darle por aquello de coleado, el nombre de “cola de Montt”, que pronto la picardía y malicia del pueblo chileno transformó en cola de mo... no.

Después vienen las deliberaciones de quién fue el inventor de esta clásica bebida, la que hace su aparición para la Navidad y Año Nuevo, y así Eugenio Pereira Salas en *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, da por creadora de la bebida a doña Juana Flores, que hasta hace algunos años tuviera la venta del cola de mono en San Diego, a la altura de la plaza Almagro.

Sin embargo, un viejo santiaguino imagina que el creador de la fórmula fue el marido o socio de la señora Juana Flores, quien nunca llamó a este licor cola de mono, sino “colemo”, y se enojaba mucho, motejando de ignorantes a los que lo llamaban cola de mono y no colemo, como él lo había bautizado.

¿Cuál de los dos es el inventor? Hay un tercer personaje que habría sido un fabricante de helados que estaba ubicado en la calle San Pablo, por allá por el año 1880, al que se le ocurrió colocarle aguardiente a los helados de café con leche. Y este preparado, que era solicitado como especialidad de la casa y que no tenía nombre, que estaba sin bautizo, moro, se habría unido a la derrota eleccionaria, a la cola de Montt.

La bebida originaria habrían sido unos helados de café con leche, ya derretidos, a los cuales el heladero citado les agregó aguardiente; pero andando los años las fórmulas se han multiplicado, y así está la de café con leche, azúcar, vainilla, huevo y aguardiente; y a causa de los refinamientos del paladar las recetas se complican, y una de estas sería la siguiente: a medio litro de leche hervida y caliente se le agrega una yema de huevo, batiendo sin

cesar a fin de que la yema no se cueza en trocitos, luego se añade azúcar al gusto. Entonces se echa la cantidad de esencia de café que se desee. Una vez mezclado todo esto se pone el licor escogido, que suele ser, para la cantidad indicada de leche, una copa de aguardiente o de pisco, una copa de ron y unas gotas de amargo. También se acostumbra dar sabor con unas raspaduras de nuez moscada, aunque algunas personas encuentran así el ponche demasiado perfumado. Todo lo anterior se revuelve bien y entonces se completa la receta con la adición de otro medio litro de leche. Este ponche se bebe helado, pero no conviene introducirle el hielo, pues se debilitaría. Mejor es helarlo en una heladera o simplemente sumergir el tiesto con el ponche en otro cualquiera, donde haya hielo. Las cantidades de licor pueden aumentarse si quienes han de beber el cola de mono así lo prefieren.

GEOGRAFÍA Y TRADICIÓN DEL PAN EN CHILE

En Viaje, número 273, julio de 1956, pp. 37-39

*Bendiga Dios este pan y a la mesa de la cena.
Bendiga Dios esta casa y a los que estarnos en ella.*

ARICA

1. Pan chirios.
2. Pan chocoso.
3. Bollitos.
4. Marraquetas.
5. Hallulla.
6. Pan de molde negro y blanco.
7. Especial con manteca.
8. Dobladitas.
9. Rosquitas de dulce.
10. Coliza.

IQUIQUE

1. Pan cortado.
2. Pan bollo.
3. Lengua.
4. Batido.
5. Lulo de manteca.
6. Redondo.
7. Pan de té.
8. Cachito.
9. Perezoso.

TOCOPILLA

1. Coliza.
2. Pan batido (francés, marraqueta).
3. Pan chocoso.
4. Pan de molde.
5. Bollo.
6. Pan lengua.
7. Pan redondo.

LA SERENA

1. Telera.
2. Teleritas.
3. Cemita.
4. Pan tomate.
5. Pan batido.
6. Pan especial.
7. Pan lengüitas.
8. Coliza.
9. Pan amasado.

COQUIMBO

1. Colina.
2. Pan francés o batido.
3. Pan redondo.
4. Pitucos.
5. Pan recortes.
6. Tortillas o fresquitas.
7. Pan perico.
8. Pan colegiales.
9. Pan de molde.
10. Bollos.
11. Pan de huevo.

SANTIAGO

1. Pan de petaquero.
2. Pan amasado caliente.
3. Pan quique.
4. Galleta o pan bazo.
5. Manrión.
6. Telera.
7. Pan de Arveza. Pan fermentado.
8. Pan español.
9. Pan francés.
10. Pan inglés.
11. Pan raspabuche.
12. Pan de grasa.
13. Pan mestizo.
14. Pan del campo o pan amasado.
15. Pan centeno o pan negro.
16. Pan candeal.
17. Hallulla.
18. Marraqueta.
19. Coliza.
20. Pan batido.
21. Pan de molde.
22. Pan de salud.
23. Pan de sándwich.
24. Pan de Viena.
25. Pan militar.
26. Pan redondo.
27. Chocoso.
28. Flauta.
29. Trenza.
30. Moño.
31. Chirigüe.
32. Pan perico.
33. Pan Colo-Colo.
34. Pan de banquete.
35. Mendocino.
36. Bocados de dama.
37. Monroy.

38. Medialuna.
39. Brioche.
40. Rosita.
41. Dobladitas.
42. Puñete o chopazo.
43. Guaguas.

PEUMO

1. Pan amasado.
2. Galleta.

TALCA

1. Pan francés.
2. Coliza.
3. Chocoso.
4. Redondo.
5. Pan de grasa o de mujer o amasado.
6. Pan de molde.
7. Tortilla.
8. Hallulla.

CONSTITUCIÓN

1. Churrasca.
2. Pan amasado.
3. Tortilla de rescoldo.

CHILLÁN

1. Pan francés.
2. Coliza o coliza especial.
3. Hallulla o torta.
4. Pan amasado.
5. Pan de molde.
6. Tortilla.
7. Coroco.
8. Pan de dulce.
9. Pan de leche.
10. Pistoletas.
11. Pan de media hora.
12. Chocoso.
13. Pan de grasa.
14. Pan centeno.
15. Rositas.

CONCEPCIÓN

1. Pan pistolet.
2. Pan de agua.
3. Mono.

YUMBEL

1. Coliza.
2. Pan francés.
3. Pan español.
4. Pan chileno.
5. Chocoso.
6. Pan amasado.
7. Torta.

MALLECO

1. Huane. Pan dulce de trigo nacido.

TEMUCO

1. Pan de canilla.
2. Torta.

VALDIVIA

1. Pan peineta.
2. Pan de medio.

CHILOÉ

1. Pan chilote.
2. Tanca.
3. Tutos.
4. Churrascos.
5. Chapalele.
6. Milcao.
7. Mella.
8. Pan de piedra.
9. Sema. Especie de pan o tortilla con chicharrones.

MAGALLANES

1. Pan de molde.
2. Coliza.
3. Marraqueta.
4. Torta.
5. Pan pescado.
6. Pan flauta.
7. Hallulla.
8. Guatones.
9. Cacho.

CREENCIAS

1. Las migas de pan que se botan, se recogen en el cielo.
2. La persona que come la punta del pan se casará con un viejo.
3. Es pecado dar entero el pan a un perro. Siempre debe quitársele un bocado.
4. Todo niño que nace viene con una marraqueta bajo el brazo.
5. El pan es la cara de Dios; por eso cuando se bota o se da a los perros, debe primeramente besarse.
6. Se cree que los loros, tordos y zorzales aprenden a hablar dándoles pan remojado en vino.

FRASES, DICHOS Y REFRANES

1. Contigo pan y cebolla.
2. Los duelos con pan son menos.
3. Es un pedazo de pan. Es el bueno.
4. Cabeza de pan batido. Se les dice a los que se peinan con la partidura al medio.
5. Más vale pedazo de pan con amor que gallina con dolor.
6. A buen hambre no hay pan malo.
7. Al pan, pan; y al vino, vino.
8. Pan en pan, comida de tontos.
9. Quedarse sin el pan y sin la torta.

10. Ser pan comido.
11. Estar a pan y agua.
12. Le llegó el pan del campo.
13. Se vende como pan caliente.
14. No haber pan que rebanar.
15. Más bien un pan en casa que doscientos en la plaza.
16. Pan para hoy y hambre para mañana.
17. Sacar pan y pedazo y torta debajo del brazo.
18. Quien da pan a perro ajeno pierde pan y perro.
19. No solo de pan vive el hombre.
20. Con su pan se lo coma.
21. Pan una migaja, chicha una tinaja.
22. Mucha tortilla para tan poco rescoldo.
23. Darle vuelta la tortilla.

COSTUMBRE

En las casas de campo en las que se amasa pan para la venta se coloca una bandera blanca en un mástil de coligüe (caña).

PROHIBICIONES

1. Los niños no deben comer mucho pan, porque se enferman de lombrices.
2. El pan con queso es para los lesos.

PANES DE OCASIÓN

1. Pan de chuño, llamado pan de Año Nuevo.
2. Bollos de trilla.
3. Bollo de Pascua. Pan de chocolate o miel en forma de corazón y adornado con cuentas de colores.
4. Pan de minga.

PANES DE DULCE

1. Pan de huevo. Se hace de masa fina con huevo y azúcar.
2. Pan de dulce aliñado con anís.
3. Pan de leche.
4. Pan coroco. Es un pan de dulce al que se da formas diversas. Estas figuritas, hechas en masas de huevo, imitan pajaritos, animales y hasta sapos y culebras enroscadas y que se guardan y se comen añejas (fiambres).

FRASES, DICHOS Y REFRANES EN RELACIÓN
CON TORTAS, PASTELES, GALLETAS Y BIZCOCHOS

1. A falta de pan, buenas son las tortas.
2. Darle la torta.
3. Descubrir el pastel.
4. Pastelero a tus pasteles.
5. Colgar la galleta.
6. Con esto y un bizcocho hasta mañana a las ocho.

PANES BENDITOS

El día de San Nicolás de Tolentino se bendicen pequeños panecillos de huevo, que la gente se disputa por sus virtudes curativas. En el campo se acostumbra enterrarlos en los sembrados para que no les entre la peste ni los devoren los gusanos (Talagante).

NOMBRES QUE SE DA AL PAN
EN EL HABLA DE LOS DELINCUENTES (COA)

1. Carraca. Pan duro. Norte.
2. Conejo. Norte.
3. Soyoco. Norte.

REMEDIOS

1. Pan caliente remojado en vinagre: para combatir la tenia.
2. Pan caliente rociado con vino: para el dolor de cabeza.
3. Comer miga de pan: para combatir el atoro de una espina de pescado.
4. Cataplasmas de pan con leche: para los chupos (diviesos).³⁶
5. Contra la obesidad: comer cáscara de pan.
6. Pan quemado y pulverizado en agua caliente: para combatir la diarrea.
7. Pan quemado y pulverizado: para la limpieza de los dientes.
8. El que padece de verrugas, puede verse libre de ellas con solo picarlas y untar en la sangre una miga de pan que, echada luego a un perro, traspa-sa a éste la enfermedad.
9. Azul de lavar se mezcla con miga de pan y se coloca en la cavidad molar, para el dolor.
10. Para que las criaturas hablen temprano y sean claras, migas de pan en jugo de limón.

³⁶ Se conoce comúnmente como divieso o chupo a los forúnculos, que es una infección cutánea producida por la bacteria del estafilococo áureo.

LITERATURA TRADICIONAL

Adivinanzas

*Mi mamá me dijo
y me dijo así:
un mete que saca
y un tamaño así...*
(El pan)

*Frente de risco,
nariz de tronchona,
boca de infierno,
barba de lona...*
(El horno)

*Un redondito
y un redondón,
un mete que saca
y un rayador...*
(El pan y enseres del horno)

Dichos con relación a la harina y el horno

1. Ser harina de otro costal.
2. El horno no está para los bollos.
3. En la puerta del horno se quema el pan.

ESTAMPA DEL PEBRE

En Viaje, número 290, diciembre de 1957, p. 32

En castellano "pebre" —que viene del latín *piper*, pimienta— significa una salsa en que entran pimienta, ajo, perejil, cebolla, sal y vinagre, con la cual se sazonan diversas viandas.

En el sur, en vez de pebre, se dice "peure".

Hay una gran variedad de pebres a los cuales se les han asignado diferentes nombres, entre estos están el preparado con pimienta, ají picante, ajo, cebolla, cilantro, perejil, sal. Todo debe ser finamente picado. Y su gracia consiste en presentarlo en fuente de greda.

Otros pebres podrían ser el de cilantro, preparado con cilantro, nueces molidas, queso rallado, cebolla picada fina, ají mirasol, dientes de ajo y condimentos; y el pebre de ajo que lleva todos los ingredientes del pebre más el ajo, que lo porta en mayor cantidad.

El "chanchó en piedra" es también un pebre que se acostumbra mucho en Talca; es una molienda de tomates, ají, ajos, cebolla, que se hace en una piedra de moler. Después se condimenta con sal, aceite y pimienta.

En Chillán se muelen también en piedra el ají, el ajo y la sal, lo que se coloca en una fuente y se le añade cebolla, perejil, cilantro y vinagre. Tradicionalmente se sirve con pan o tortillas calientes y se le llama "pebre en piedra".

Se habla de "pebre cuchareado", que es el que se sirve de la fuente de greda con la cuchara; y de "pebre sopeado", que es el que se come de la fuente, con el pan, con el cual se sopea. Y hay un tercer pebre, que se bebe, que se sirve en vaso.

El merquén bien podría ser otro pebre y está compuesto de ají en vaina tostado que se muele, semilla de cilantro, queso molido, al cual se le agrega perejil molido, ajo, aceite y sal. "Merquén" viene del araucano *medquen*, moler en la piedra, lo molido. Llamaban merquén en las provincias del sur,

y especialmente en las poblaciones de la frontera araucana, a una mezcla de ají pasada por el rescoldo y sal que se llevaba en los viajes para condimentar las comidas que se improvisaban en los alojamientos o cuando se iba a buscar digüeñes, a digüeñar.

Hace algunos años en el país se llamaba pebre cualquiera pasta que se hiciera de legumbres u otras cosas comestibles cocidas, pasadas por colador. Se hablaba de “pebre de papas”, las que una vez cocidas se molían y se batían con leche, mantequilla y sal. Pero andando el tiempo se le llamó “puré”, de la *purée* francesa. El pebre chileno es una especie de *purée*.

En el habla popular una pasta es pebre y también “se hace pebre” una persona que sufre un accidente. Es fácil oír: “El camión lo hizo pebre”.

SECO PARA EL AJÍ

La Estrella de Valparaíso, 1 de abril de 1991, p. 4

El ají, *Capsicum annum*, se cultivaba antes de la llegada de los españoles. El fruto de esta planta era consumido por los indígenas, que lo empleaban para la condimentación de sus alimentos.

Fue la especie más común en la América precolombina. Joseph Acosta, en *Historia Natural y Moral de las Indias*, lo denomina "pimiento de las Indias", en sustitución del pimiento o guindilla conocido en el Viejo Mundo.

Los mapuches lo llaman *trapi* y los indios del Perú, *uchu*.

Esta vaina en México y Centroamérica es nombrada "chile". En Colombia es conocido por "ají" y también en el Perú, donde tienen una variedad, el "locoto" o "rocoto", que es redondo y muy guapo. Y los bolivianos, la "ulupica", grano pequeño que saca pica.

En Chile, el centro de distribución del ají está en el valle de Elqui y muchos otros puntos geográficos del norte.

Entre las variedades de ají están el limenso, el cacho de cabra, el ají verde, el ají dulce, el ají chileno, el ajisecho colorado, que molido sirve para preparar "la color", y el que se llama con una mala palabra, malsonante para muchos.

Aquí hay numerosas salsas con ají llamadas pebres, "peures", para sazonar y condimentar, siendo el que se lleva la preferencia el "chancho en piedra".

Agradan las viandas picantes, de preferencia las guatitas, el valdiviano, el ajíaco con bastante ají, como su nombre lo dice. El consumo y abuso del ají es según la capacidad de resistencia. Si hace frío, se le pone sin piedad, y si es grande el incendio, se apaga con vino.

El ají no solo figura en las comidas; lo está también en la medicina popular, en sahumeros, en tratamientos seudomágicos, en las adivinanzas, en los

dichos: “Para qué te ajizas”, “Colorado como un ají”, “Restregarle el ají a alguien”, “Ser más bravo que el ají”.

“Ajizal” es plantación de ají; “ajicero”, persona que vende ají; “ajicera”, vasija en que se pone el ají en la mesa.

Y “picantería” es un negocio donde se expenden comidas picantes y “pican-te” es el individuo de mala traza.

LA EMPANADA

En Viaje, número 293, marzo de 1958, p. 26

"Venga a comer empanadas mañana domingo" es una invitación familiar nacional. Pero el día oficial de la empanada parece que es el 18 de septiembre, es decir, para las Fiestas Patrias.

Se habla de la empanada chilena porque es innegable que en otras partes del mundo se come la empanada, y a semejanza de la nuestra, con arrufes por la orilla y todo.

¿De dónde vino la empanada? Algunos dicen que es de origen moro. Don José Eyzaguirre, gran gustador y conocedor de la cocina chilena y del mundo, ha declarado que la empanada es de origen español. "Ya la representaban en el arte gótico del siglo XV. Hay una gárgola en el costado poniente de la Catedral de Santiago de Compostela, en la cual un fraile devora una empanada".

El historiador don Eugenio Pereira Salas dice: "En nuestras búsquedas hemos encontrado pocos datos sobre la empanada, pero al menos podemos acreditar su relativa antigüedad con un documento gráfico como es el lienzo de la Santa Cena de 1652, que se conserva en la sacristía de la Catedral de Santiago de Chile. Al hacer la descripción del cuadro, el fino historiador don Luis Álvarez Urquieta apunta: 'Y sobre un plato se ve nuestra clásica empanada'".

Pero lo vernáculo, lo autóctono de la empanada está en lo vario de sus aspectos. Por ejemplo, mientras en España hablan de picadillo, por el relleno, aquí se denomina pino, tal vez del mapuche *pinu*, pajitas pequeñas y menudas.

Y "ponerle pino" a la empanada, como empeño a una gestión, es también muy chileno. El pino tiene su gracia; todos saben que es cebolla, carne en cuadritos; en el caldo de la carne se prepara una especie de salsa con ají pimentón y un poco de harina. La harina debe estar dorada en manteca, aceite o grasa y se junta con la cebolla y carne picadas. Esto se llama pino. Y aquí surge un detalle: el pino debe dejarse orear, enfriar. Luego se pre-

para una masa de harina con salmuera, yemas de huevo, y con esta masa se envuelve el pino, el que ya lleva huevo en rebanadas, aceitunas y pasas. Después se colocan al horno de barro (entiéndase bien esto), porque de lo contrario no se puede hablar de empanadas de horno ni chilenas. Más todavía: el horno debe estar caliente con leña de espino. Y solo así se logra el sabor de la empanada a la chilena.

Entre los parientes cercanos de la empanada hay uno pobre; pero no por encontrarse en situación vergonzante es menos sabroso: este es el pequén.

HISTORIA DE ALGUNOS CALDOS

Saber comer... vivir mejor, número 9, noviembre de 1965, pp. 4-5

El pueblo chileno gusta del caldo, busca el caldo. Toma el caldo en el decaimiento y en la enfermedad para "componer el cuerpo". Tiene confianza en el caldo, y se oye decir: "Dele un plato de caldo"; "Le dio una taza de caldo y volvió". Y hay una letrilla que se repite: "Si con caldo va sanando, caldo sígale dando".

En la enfermedad está la "dieta", el caldo de ave sin verduras ni aliño, con una que otra presa o sin ella; también puede ser dieta de cordero.

Con afán de robustecerse, de sentirse fuerte, toma caldo de cabeza de vaca, caldo de cabeza de cordero, caldo de choros. Y siguen los caldillos de mariscos surtidos y el de congrio.

Y entre otros caldos que consume están:

El "ajiacó". Con este nombre y variantes en la preparación se conoce en Argentina, Colombia, Cuba, Chile, México y Perú. En Argentina, La Rioja, es una salsa picante hecha a base de ají; en el Perú es guiso que tiene por base el ají y la papa. En Chile es un caldo con carne soasada, cebollas en tajadas, papas cortadas horizontalmente, trozos de pan frito, dos o tres vainas de ají colorado, jugo de un limón o una naranja agria. Al servirlo, se le agregan rodajas de huevos duros. Puede ser picante explosivo o de un picante soportable y hasta insensible a veces. El ají puede ser colorado, como el de cacho de cabra.

Entre otros ajiacos que se preparan en Chile está el ajiacó de sopaipilla, el ajiacó de asiento, el ajiacó de charqui.

La “carbonada”³⁷ se compone de posta negra o rosada. Se corta en pedacitos, se cuece. Luego se saca y el caldo sigue hirviendo. Se cortan zapallo en forma de dados, zanahoria en rodajas, papas picadas, arvejas y habas. Se pone en una sartén con un poco de manteca de color y se echan la carne cocida y las verduras. Se revuelve y se le agrega caldo. Se sazona con sal, pimienta negra y arroz. Se deja que hierva lentamente todo.

Hay carbonada de cochayuyo, carbonada de guatitas, carbonada de locos.

La “cazuela”. En España están las cazuelas, que pueden ser las de hierro, barro o enlozadas. En Chile, el contenido recibe el nombre de cazuela y esta puede ser cazuela de ave, cordero, vaca, chanco o pava.

En Ecuador y Perú el guisado lleva también el nombre del continente. En estos países la cazuela es compuesta de carne de vacuno o ave, choclo, legumbres y ají.

En Chile, la cazuela de vaca lleva costillas de pecho, las que se ponen a cocer en agua fría, después de bien espumadas se saca la carne y se fríe en color con ajo molido, cominos y unos cuantos granos de pimienta; después se le agrega a la olla el caldo, se le ponen papas, arroz, zanahorias, zapallo en pedazos, choclos, porotos verdes, arvejas y un ramo de verduras surtidas (apio, perejil, cilantro, orégano). Antes de servir se aliña con un huevo batido.

Después están la cazuela de cordero, la cazuela de pava, la cazuela de chanco; las dos últimas llevan chuchoca. Y finalmente, la cazuela a la chilena, caldo de gallina portando las presas, papas, porotos verdes cortados finamente, zanahoria en rodajas, pimentón, cebolla, arroz, una yema de huevo; y entre los aliños: comino, orégano, ajo. Exhala un honesto aroma de campo.

El “cocimiento”. El cocimiento es someter en una olla todo tipo de carnes a la acción del fuego. También hay cocimiento de pescado y cocimiento de mariscos: choros, cholgás, almejas, langostinos, cebollas cortadas a la pluma, ají de color, pan frito. Condimentado con jugo de limón.

³⁷ Se conoce la carbonada flamenca, la carbonada mendocina (Argentina) y en el Uruguay se habla de carbonada criolla.

Existe el "cocimiento matadero" o "caldo cuadrino", el que se prepara en grandes marmitas, donde se mezclan patitas de cordero, guatas, ubres, criadillas, chunchules, médula espinal, charchas, mollejas, orejas de novillo y tragaderas. Este lleva mote, lo que le da una consistencia espesa.

El "chairo", del quechua *chairu*, caldo peruano. En Arequipa se prepara con carne de vaca, ubre y, sobre todo, chuño, que es lo característico. En Bolivia es plato nacional. En Arica, frontera de ambos países, se hace de carne salada, papas, habas y ají. De preparación semejante a la carbonada.

El "chupe", voz quechua, guiso muy popular en el Perú, donde es un caldo que contiene papas, camarones, leche, queso de cabra rallado, huevo escalado, pescado, congrio, ají, tomates reventados y especias.

El chupe se consume en Argentina, Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador, Panamá y Perú. En el centro del país se habla de "chupe de mariscos" (picante de mariscos), salsa de pan picante con choritos, locos picados y servido en fuente de greda; chupe de queso y chupe de guatitas.

La "guañaca" es en Chillán el caldo de chanco con harina de trigo tostado, aderezado con cebolla frita y perejil. En otras partes es el caldo donde han sido cocidas cabezas, patas o el arrollado, o simplemente carne de chanco. Y así como cambia su preparación, cambia su nombre a lo largo del país. En algunas partes es "huañaca" o "guañaca", "ñato", "mingao" o "mignao". También es "chercán", "pavo" y "cateta".

El "puchero" es en España una vasija de barro de panza abultada, cuello ancho y un solo aro y que sirve por lo común para cocer la comida. Y es también el buscador de puchos o colillas y el que gimotea, hace pucheros. Aquí es un cocido de carne, posta negra, verduras, papas, cebollas, zapallo, repollo, zanahoria, choclos, granos como garbanzos, a todo lo cual se le agrega chorizos o prietas. Y este es el "cocido español" o la "olla podrida" de la península, pero aquí es puchero³⁸ el alimento. Y tiene choclos, que no entran jamás en el cocido español. Las verduras y lo que constituye el cocido, se sirven con una ensalada; y el agua en que se ha cocido todo se convierte en un sabroso caldo, el que se degusta con el agregado de arroz o fideos finos.

³⁸ En Argentina es puchero, en Paraguay y Uruguay, puchero; en Venezuela es hervido.

El “valdiviano”. Don Benjamín Vicuña Mackenna, en su *Historia de Santiago*, explica así el origen del guisado y de la palabra: “El uso del valdiviano proviene del rancho que se daba a la guarnición de Valdivia, y que hacía parte del real sitiado. Como no había carne en aquellas localidades, el primero de cada mes se distribuía a la guarnición y hasta a los empleados superiores su ración de charqui traído de Valparaíso, y como el modo más sencillo de prepararlo fuera el cocerlo, los soldados lo condimentaban de la manera que algunos lo gustan: caldo de charqui majado, cebollas, ácido de naranja y ají. De aquí el nombre de valdiviano, que está hoy desterrado de Valdivia, donde se le conoce solo de nombre, pues ha sido un hijo pródigo de la provincia”.

He aquí dos viejas recetas. Luego de asar el charqui y de molerlo en el mortero, según lo requiere la tradición del plato, se lo deshilacha y acomoda en una fuente por capas, alternando con las cebollas cortadas y picadas, rebanadas de pan y rodajas de papas fritas gruesas. Se echa sobre esto agua hirviendo, se la escurre, y enseguida se vierte encima aceite y vinagre, sazonando el todo con sal y ají o bien pimienta. Se adorna la superficie con rodajas de huevos duros.

La segunda receta es charqui, cebollas, papas, trocitos de pan sin corteza, huevos, aceite, ácido de naranja, sal, pimienta y ají.

LOS BUENOS CALDOS

La Estrella de Valparaíso, 15 de marzo de 1991, p. 4

En realidad, los hábitos alimentarios del hombre dependen de diversos factores, entre ellos, históricos, geográficos, culturales, económicos.

Para el pueblo ciertas comidas tienen un valor terapéutico. Algunos hombres beben sangre porque "le da fuerza al organismo" y estos hematófagos se sirven en ayunas, en los mataderos, la sangre caliente, el "ñachi", con aliños, en la que no falta el ajo picado. Es un desayuno que toman los débiles y los hombres de esfuerzo. Para la "malura del cuerpo" tienen el caldo de cabeza de cordero, el ajiaco, con ají soportable o explosivo.

Se estiman verdaderos extractos vigorizantes el caldo de criadillas, las que se conocen por "escritas" o "las que te dije". Tienen caldos para levantar... muertos. A su consumo le atribuyen poder genésico. Y los encomian como "caldos hijos", "caldos criatureros", "sopa de novios", "sopa mellicera".

Se asegura que es para matrimonio —para solteros es muy fuerte— el "estofado de San Juan". Y considerado peligroso es el "curanto", cocinado del mar y de tierra, opulento y sabroso, compuesto de picorocos, choros, navajuelas, cholguas, carnes de ave, cerdo, cordero, longanizas, chorizos, habas, papas, chapalele y milcao.

En Chiloé, cuando desentierran este tesoro gastronómico, le preguntan si trajo a la señora... "para otra vez tráigala", ironizan.

Entre los platos que estiman afrodisiacos están los ictiológicos, como el caldillo de cabeza de pescado. Los ictiósicos ingurgitan moluscos, crustáceos y algáceas. El gran plato: los choros crudos, entre más grandes mejor, los "zapatos"; los mariscales; los platillos de erizo y la ensalada de ulte.

Después de estos condumios, pretenden constituirse en un toro: "¡Estoy como toro!"; en un felino, "¡Estoy como león!"; en un caballo y golpea con los pies en el suelo, como los equinos en celo.

Hasta aquí algunos ejemplos que dicen relación con alimentos que creen fortificantes, afrodisiacos, que otorgan poderes genésicos. No es difícil encontrar otros, tan respetables en este sentido, como el pebre de ajo, el que se sirve con camarones de río y el charqui soasado con ajo.

EL CHARQUICÁN

En Viaje, número 299, septiembre de 1958, p. 32

Charquicán era un guiso del reino del Perú que se hacía de carne acecinada y machacada, de modo que parecía estopa, y se sazónaba con pimienta, ajonjolí, maní y papas; su nombre nacía de charqui, tasajo.

En mapuche, "charquicán" significa "preparar el charqui" o hacer guisos de charqui.

Las derivaciones en "ca" son muy frecuentes en mapuche; de aquí que la palabra "charquicán" no se halle sola en la denominación de alimentos indígenas. Y es así como hay que aceptar que muchas comidas araucanas terminadas en "cán" se incorporan a la culinaria popular nacional.

Así están el "tomaticán": tomates reventados, choclos picados, carne, cebolla, huevos quebrados o revueltos y ají; el "luchicán": luche desmenuzado, papas picadas y cebolla picada frita; el "cochayuyicán": cochayuyo asado en las brasas, luego cocido en pedazos menudos con agregado de lapas y mariscos. Esta forma es primitiva: en la actualidad es una mollienda de cochayuyo con papas; el "sangricán": guiso de sangre coagulada con cebolla frita y papas doradas; "vaicán": guiso de pescado, marisco con ají; "metrucán" (matraucán, metaucán): comida espesa, revuelta, hecha de varios ingredientes: huevos fritos o tal vez revueltos en manteca de chanco; y el "chercán": mazamorra de harina tostada con agua o leche caliente y azúcar.³⁹

"Mezcla", "maraña", "revoltijo" parecería ser charquicán. Y en el habla popular se encuentran los decires: "hacer charquicán a uno", lo que es dejarlo muy maltratado a patadas y golpes; y "andar como un charquicán" es andar muy andrajoso, destrozado.

³⁹ *N. de los E.* Este párrafo aparece casi idéntico en el artículo "Contrapunto del charqui y el charquicán" (p. 179).

El charquicán ha tenido y tiene muchas variedades y modos de prepararse.

En otras épocas, en el campo, en las minas o los arrieros llevaban siempre consigo una bolsa llena de charqui molido con cebolla, y bastaba poner esta molienda en un vaso de cuerno y dejarle caer agua caliente encima para tener lista una vianda.

Otra manera es poner en la sartén un poco de manteca a la cual se le echa ají dulce y un poco de pimentón o color; estando caliente se le agrega cebolla cortada a la pluma y una vez que esté medio frita se echa el charqui, esperando que termine de freírse para servirlo en una fuente, rodeado de papas cocidas enteras y bien calientes.

Habría esta otra forma: se cuecen, en agua con sal, papas y zapallo; después que den el primer hervor, se agregan porotitos cortados al hilo, arvejas y puntas de espárragos. En una cucharada de color se fríe cebolla picada fina, se le da unas vueltas y se agregan choclo picado, tomate y el charqui, que ha de estar asado de antemano y desmenuzado o machacado a la piedra.

Y viene el charquicán de trilla, el que se diferencia de los anteriores en que, siendo análogo, lleva gran cantidad de verduras en atención a que se hace en las zonas agrarias y a que debe servirse a una gran concurrencia, época de la trilla. Este charquicán contiene zapallo, chicharrones y más legumbres.

Esta masa espesa, de delicioso sabor, muchas veces se sirve acompañada con una costilla de vaca, y siempre con una fina lluvia de perejil.

Entre las variantes más notorias está el charquicán de cochayuyo, que se sirve con cebollas en escabeche; el de charqui molido, luche, papas y agua en sazón. Y finalmente está el que no es de charqui, pero que se le da el mismo nombre, aunque se prepara con carne fresca o cocida y con papas, cebolla, choclo, porotos verdes, ají y condimentos.

LOS POROTOS⁴⁰

Saber comer... vivir mejor, número 10, diciembre de 1965, p. 21

La voz usada en Chile es quechua: *purutu*; en aimara es *poroti*, y el idioma araucano posee dos nombres legítimos de porotos: *dengiül* y *ciülhui*. Tanto los aztecas como los incas y los aborígenes de Chile cultivaron varias especies de esta legumbre antes de la llegada de los españoles.

A diferentes estados de madurez en que se usan los porotos se refieren las denominaciones: porotos verdes, porotos poicados,⁴¹ porotos granados y porotos maduros secos. Además, éstos, los secos, se subdividen por tamaños y tiempo, como chicos, grandes, tempraneros, etc.

Entre las variedades de porotos figuran: ángel, angelitos, aguileras, araucanos, arroz, arvejillas, cañas, alverjillos, avalitos, ayados (hallados), ayayo o ailladitos, azufrados; bayos, blancos, buey, burritos grandes, burritos chicos, bomberos; caballeros, canarios, clavel, colorados, coyunda, correlmenos, coscorriones, cosecheros, cristal bayo, cristal blanco; cholitos; enredaderas; fideos, frutillas, flor de haba; gregorianos; huerteros; jardineros; negros; manteca, mantecosos, metro, méndez (variedad de coscorriones), mexicanos, monos, mujos (color de musgo seco); oreja de monja; palos, pallares, percales, peumos, ponderados; racimos; sapitos, sin iguales, señoritas, siete semanas; trigo, triguitos, tortolitos, torcazas; vacas.

El poroto verde, de vaina tierna, con los porotitos todavía no bien desarrollados, se come guisado o cocido en ensaladas; el poroto poicado es el poroto nuevo, todavía blando, que no ha madurado en la vaina, cocido con maíz, granos tiernos de choclo rebanados, zapallo y trocitos de tocino. Todo esto preparado con ají de color y especiería. Este mismo guiso es conocido con

⁴⁰ El poroto americano fue introducido en Europa en el siglo XVI. Lo que los antiguos llamaban "faséolos" y "judías" correspondían a otros géneros. El término "fréjol" proviene del latín *phaseolus*.

⁴¹ "Poico" es el poroto granado. "Poicar" es granar el poroto, granar las legumbres. Su etimología es araucana.

los nombres de: “pirco”, del araucano *pidco* o *pidcu*,⁴² o simplemente “porotos granados”.

El poroto maduro seco se prepara de distintas maneras. Se gustan los porotos “fiambres”, aliñados con limón y brotes de cebolla; porotos con trigo mote; porotos con mote de maíz; porotos con arroz; porotos con cola de vaca; porotos con chuchoca; porotos con chicharrones; porotos con fideos; porotos con cochayuyo y tocino; porotos con mazamorra; porotos con luche; porotos con yuyos, y, hace algunos años, se está preparando un plato de porotos que se llama con un nombre mexicano: “Panchovilla”, que consiste en porotos con longaniza, una taza de jugo de carne y un par de huevos. A veces la longaniza se cambia por un trozo de carne frita.

⁴² “Pirco”. Voz araucana. Porotos cocidos con maíz.

EL CERDO EN LA ALIMENTACIÓN Y LA APRECIACIÓN POPULAR CHILENA

En Viaje, número 269, marzo de 1956, pp. 54-55

EL CHANCHO

El chancho existe en Chile desde los primeros tiempos de la Conquista, y está citado en la historia de la fundación de Santiago. El cerdo vino en las huestes de don Pedro de Valdivia; en el asalto del cacique Michimalonco a la recién fundada capital, se sabe que gracias a la valentía de doña Inés de Suárez se salvaron "dos porquezuelos, un cochinitillo, una polla y un pollo y hasta dos almuerzas de trigo".

Porcinos beneficiados en mataderos municipales y particulares: 25.591.

ZONAS

Se beneficia, se efectúan matanzas, faenas o voltea el chancho en muchas partes del país, teniendo gran prestigio los preparados de él en Talagante, Pomaire, Curicó, Talca, Linares, Chillán, Temuco, Osorno, Valdivia y la provincia de Chiloé, donde abundó, siendo hasta hoy principal recurso de los habitantes.

CHANCHERÍA

En Chile, en América, se designa de "chanchería" a la tienda donde se vende carne de chancho y embutidos.

DENOMINACIONES CULTAS:

- Porcino
- Marrano
- Puerco
- Cerdo
- Cochinillo
- Cochino
- Lechón

DENOMINACIONES POPULARES:

- Verraco (barraco)
- Chancho
- Cuchi
- Cochi-cochi

La voz “cuchi”, pronunciada repetidamente, se usa para llamar a los cerdos en varias provincias españolas y en Chile.

PREPARADOS A BASE DE CHANCHO

- Arrollado de chancho: enrollado de carne de puerco muy condimentado y atado con muchas vueltas de bramante.
- Asado de costillar de chancho: aliñado con orégano, pimienta, comino, sal, ajo y ají. Oreado se prepara a la parrilla o en asador de maqui.
- Causeo de patas: patas y hocicos de cerdo cocidos. Todo frío y en trozos va aliñado con cebolla picada fina, cilantro, ají y condimentos.
- Cazuela de chancho con chuchoca.
- Chanchito relleno con perdices.
- Cabeza de chancho, aliñada con profusión de condimentos y ají.
- Chancho adobado, servido con papas o ensalada.
- Chicharrones de chancho.
- Chorizos de chancho.

- Longanizas de chanco.
- Pernil de chanco.
- Queso de cabeza de chanco.
- Salchicha.
- Estofado de chanco: guiso de costillas de chanco, pollo y longanizas; cebollas y papas cortadas por mitad; aliños en los que no falta la hoja de laurel. El todo se coloca en una fuente de greda bien tapada y se introduce en un horno de barro.
- Guañaca: caldo de chanco que contiene ají, ajos, cilantro y harina de trigo tostado y color. Este mismo preparado se conoce también con estos otros nombres: catete, sanco, ñaco, pavo y chercán.
- Orejas de chanco: cocidas, enharinadas, pasadas por un batido de huevo. Fritas y calientes se acompañan con puré de papas.
- Patitas de chanco: coloreadas con ají.
- Prietas de chanco (morcillas): sangre de cerdo aliñada con cebolla picada finamente, ajos, pimienta, ají, orégano. Este preparado se coloca en las mismas tripas del cerdo y se secciona por partes con una amarra. Estas tiras son echadas a cocer y se sirven con puré de papas o con papas doradas.

PREPARADOS CON AGREGADOS DE CHANCHO

- Chanco con chuchoca.
- Morocho: mote de maíz con cuero de chanco.
- Porotos con cuero de chanco (*thragua*, cuero de chanco).
- Porotos con tocino.
- Lentejas con tocino.
- Curanto (pedregal o lo que se prepara con muchas piedras): mariscos, carnes, entre ellas de cerdo, verduras e infinitas especies, cocidos en un hoyo, previamente calentado por medio de piedras sobre las cuales se encendió fuego.
- *El reitimiento (derretimiento)*. En Chiloé, en los meses de invierno se verifican los "reitimientos", es decir, cuando los chancos están bien cebados con las papas cuchipoñis. El reitimiento consiste en la matanza de un chanco, al cual se le hunde un cuchillo en el pecho, cuya sangre se recoge para preparar morcillas, prietas. Desangrado se coloca íntegro sobre una fogata, una pira, y luego arde por sus cuatro costados. Chamuscada la piel y agrietada en partes, en tal estado recibe el nom-

bre de “thragua”; con cuchillos o astillas lo raspan de los restos de cerda hasta dejarla blanca. Luego se le abre desde el pescuezo hasta el rabo, y se le extraen prolijamente las tripas y demás despojos. En seguida, se le va descuartizando con todo esmero y destreza. Una vez abierto al dorso, juzgan los peritos del rendimiento, en vista de lo espeso de la pella. Cuarteada ya la res, la dueña de casa prepara los chicharrones, los que son servidos a los invitados.

CONDIMENTO

- Chanco en piedra: salsa o molienda de tomate, cebolla, ajo, ají, condimentada con aceite, sal y pimienta. Esta salsa dos veces fuerte se realiza en piedra de moler o en mortero, de aquí su nombre.

CONCEPTOS SOBRE EL CHANCHO Y LA ALIMENTACIÓN

- Comer como chanco: comer con vicio, con glotonería.
- ¡A chanco!: el que eructa.
- Se le salió el chanco: el eructo.

ASEPSIA

- Chanco limpio nunca engorda.

CÁLIDO Y FRÍO

- Carne de chanco: es alimento cálido.

PROHIBICIONES

- No beber chicha después de haber comido chanco.
- No beber agua después de haber comido carne de chanco.
- No beber cerveza después de haber comido chanco.
- No beber leche después de haber comido chanco.

DICHO

- El chanco pide vino.

EL CHANCHO EN LA MEDICINA POPULAR

- Excremento de cerdo mezclado con vino se le da a un borracho y le toma odio al licor.
- Para la lipiria (lipidia), excremento de chanco se coloca en una bolsita, la que se pone en agua hasta que dé el primer hervor, luego se saca y se le agregan al agua tres botones de manzanilla de castilla; almidón de trigo o chuño y azúcar al gusto.
- Para la lipiria de calambres, excremento de chanco con bosta de caballo en infusión, luego se cuele, se le agregan hojas de menta y azúcar quemada.
- Para la T. B. C.,⁴³ comer grasa de cerdo.
- Unto sin sal: tocino de chanco que pasado por sobre la cabeza de los tiñosos sana esta enfermedad.
- Leche de chanca cura la embriaguez habitual.
- Para la disentería (diarrea) se fríe un higo seco en unto sin sal, y se coloca de cala (supositorio).
- Para el empacho, el excremento de cerdo, "porque es fuerte y cálido, bota el empacho y devuelve a la barriga el calor que le ha substraído".
- Para cortar el empacho, tocino de chanco.

⁴³ *N. de los E. Tuberculosis.*

- Para prevenir las caries de los dientes es bueno enjuagarlos con la sangre de un puerco acabado de degollar.
- Para combatir las almorranas, tocino de chanco.
- Contra los sabañones, se da con el pie a un chanco dormido, y los sabañones pasarán a este.

ENFERMEDAD

- La parotiditis, llamadas “paperas”, es conocida por “enfermedad del chanco”.

EL CHANCHO EN EL HABLA POPULAR

En relación con el chanco hay en el país frases, refranes, composiciones de aguda observación.

La mujer amada es “mi patita de chanco”. Esto habla de la mujer que se estima sabrosa y querida, porque ella es de “rechupetarse”, como lo hace el buen comedor de patitas de chanco, presa de muchas vértebras, que se sirve con la mano para mejor gustarla y aprovecharla. “Mi pernil” es mi mujer y “Mi chanchita” es algo así como “mi amor”.

Y es expresión gráfica de alegría el estar contento, “como chanco en el barro”.

Colocando a cada uno en su medio dicen: “Cada chanco en su estaca”.

A la carreta baja, gritadora como los chanchos, la denominan “carreta chancha”. En esta misma línea, llaman “chanchos” a los zapatos de cuero baño que usa la gente campesina. El que está en estado comatoso es “chancho en la batea”; el acto de pasar por los pisos el escobillón llamado “chancho” se conoce por “chanqueo”; la grosería es una “chanchada”; la boca aguzada es “trompa de chanco”. Para motejar a los que ayudan de algún modo la ejecución de una mala acción usase figuradamente: “No tiene la culpa el chanco, sino el que le da el afrecho”.

El sucio que cree que todos son puercos, es "el chanco embarrado quiere embarrar a los otros"; darle exquisiteces a quien no las merece ni las aprecia es "darles margaritas a los chanchos"; y para indicar que a todos nos sobrevienen adversidades se repite el refrán: "A cada puerco le llega su San Martín".

Hombres y niños suelen jugar a "parir la chancha", gracia que consiste en sentarse varios muy apretados en un escaño y forcejear por "abrirse chancha", o libertarse, hasta que salte uno de los sentados y quedar en forma holgada. Hacer la cimarra, faltar a clases, es "hacer la chancha".

La cabeza grande es "cabeza de chanco"; el rosado, rollizo, es "chanchito nuevo"; la persona gorda es "gorda como un chanco"; el que no da nada pese a su dinero es "chanco que no da manteca" o "es como la grasa de chanco"; el plazo que no llega es "cuando el chanco vuela y la perdiz críe cola"; los porfiados a los que difícilmente se les puede hacer entender son porfiados "como tirar un chanco de la cola"; y una persona muy complicada es "más enroscada que un tripal de chanco".

Los marinos llamaban hasta ayer a la *Baquedano*, buque escuela, "la chancha". Era denominada así, cariñosamente, porque exactamente cada año llevaba a su bordo grupos de guardiamarinas en viaje de instrucción, a nutrirlos, a amamantarlos con su experiencia. De cada viaje llegaba crujiendo, rechinando, como una chancha gruñidora. A bordo, los que trabajan en las máquinas son llamados "chanchos", y un pequeño saquito, por sus orejas, es llamado "chanchito".

Un instrumento cuadrangular, de hierro macizo, con perforaciones de distintas formas y con calados en las orillas para arquear o enderezar objetos de hierro u otro metal es "chancha"; en los juegos de ajedrez y damas, "chanchito" es el peón que queda sin movimiento posible, por estar rodeado por otras piezas. En el juego de dominó, "chanchito" es la ficha de número doble.

En el oficio de albañil, cierta faena es llamada "chanchear"; los estriberos del campo chileno hacen un estribo que por su forma denominan "trompa de chanco"; y en las salitreras se conoce a una máquina con el nombre de "chanco", marcándose así actividades y máquinas con denominaciones "chanchistas".

ASPECTOS INFANTILES SOBRE EL CHANCHO

Matutines

Los chanchos andaban cocidos, listos para ser comidos.

Adivinanzas

*Llorín lloraba,
la torre caía
y llorín callaba.*

(La chancha parida)

*Rezongo, rezongo,
arao en la punta,
chicote al hombro.*

(El chancho)

ENCUENTRO Y DESENCUENTRO CON LOS ALIMENTOS

La Estrella de Valparaíso, 11 de diciembre de 1987, p. 4

El arroz con leche, tan popular en Chile, en Cuba se llama "arroz con coco". El dulce de membrillo con queso, en Argentina es "Martín Fierro"; en Perú, "Pancho Fierro"; en Brasil, "Romeo y Julieta".

El "escabeche", palabra que —como el método de preparación— es de origen español, tiene semejanza con el *pickles*, cuya pronunciación corriente es "picles", usando siempre el plural. Corresponde al escabeche, pero como es costumbre dar este nombre solo a la cebolla y ají verde preparados al vinagre, se aplica el calificativo inglés a los demás vegetales: pepinillos, coliflores.

La salchicha, conocida por *hot dog*, vino de los Estados Unidos a Chile hace unos sesenta años. La traducción literal sería "perro caliente". En verdad, es un embutido de consistencia suave, que en forma de emparedado se sirve tibio dentro de un pan especial y se adereza con mayonesa. El porqué del nombre es algo que solo puede suponerse. Tal vez porque la forma de la salchicha hace pensar en uno de esos perros largos y de piernas cortas de raza alemana; o bien porque, en broma, la gente supone que se fabrican con carne de perro.

El emparedado, que se ofrece como sándwich, procede del título de Juan Montagu, cuarto Earl de Sandwich (1718-1792), de quien se cuenta que, en cierta ocasión, por no abandonar la mesa de juego pasó veinticuatro horas sin otro alimento que bistecques que ordenó le sirvieran entre dos tajadas de pan.

Los *cannelloni*, una de las pastas más antiguas de Italia, es aumentativo de *cannella*, que a su vez viene del latín *canna*, que quiere decir caña. Alude, pues, a la forma tubular, bastante grande, que tuvieron los primitivos que, por otra parte, se conservan aún.

El tomate mexicano, llamado por los españoles cuando lo conocieron "jitomate", en Francia, recién al final del siglo XIX lo comenzaron a cultivar y lo

denominaron “manzana de amor”, no porque fuera muy apreciado su sabor, sino porque se le consideró fruto afrodisíaco y, desde luego, no conveniente a las damas de virtud. Este rosado y carnoso fruto es hoy uno de los más generalizados en todas las cocinas, ya en salsa, relleno, en rebanadas y siempre con ají, vaina picante que en México llaman “chile”.

LA GRANADA Y SU GRANAZÓN

La Estrella de Valparaíso, 6 de noviembre de 1992, p. 4

“Granado”, etimológicamente, deriva del latín *Granu* (grano) a causa de los numerosos granos que encierra el fruto. Su nombre genérico es *Punica granatum L* y pertenece a la familia de las punicáceas.

Es un árbol que alcanza una altura hasta de cuatro metros. Las flores brotan de una a cinco en las puntas de las ramas. El fruto es esférico, con la particularidad de estar coronado por el cáliz. En su interior se encuentran muchos tabiques delgados membranosos, que forman numerosas celdillas, donde se alojan las semillas. Estas son abundantísimas y se las designa con el nombre de granos, pudiendo llegar su número hasta el noventa y seis.

¿De dónde vino la granada? Tal vez de España. ¿Habrá sido de Granada, una de las ocho provincias en que se divide Andalucía? Es decir, fue traída por los andaluces...

¿Cuándo llegó a Chile? Arribó con el conquistador. Los cronistas de la alimentación cuando hablan de los aportes que hicieron los españoles a nuestra tierra, dicen: “Pronto llegaron los árboles frutales. Hacia 1561, ya se habían propagado casi todos ellos, con excepción del cerezo, que llegó en 1615”.

En la granada, cada grano está en su celdilla; el grano no puede salir, solamente lo puede hacer en granazón, que es el tiempo en que se cuaja el grano. En este estado, toman un color encarnado.

Se habla de honor: “lo granado”, que quiere decir lo notable, señalado, principal, ilustre y escogido.

En el hacer del pueblo, se la encuentra dando vida a una serie de realizaciones. Sirve de colorante en los labios de las niñas pueblerinas; sus ramas frescas son utilizadas para la confección de pequeñas canastillas; en la medicina se la aprovecha en su raíz, corteza, hojas, flores y cáscara.

Y antes, más que ahora, se hacía y se bebía granadina. En la gastronomía vernácula, entre los guisos típicos de una región, como la zona de Colchagua, se paladea la ensalada de pencas con granos de granada.

En las adivinanzas, parte de la literatura popular, he aquí dos que hablan del secreto y del engranaje de ellas:

*Un convento
lleno de gente
que no tiene puerta
por donde entre.*

*En un aposento oscuro
cardenales vide estar
todos se ven en apreturas
y cada uno en su lugar.*

FIGURAS DE AZÚCAR Y DE PASTA DE FRUTAS

En Viaje, número 230, diciembre de 1952, pp. 93-95

Flores y frutas de azúcar o dulce manualidad sería lo más exacto para denominar a esta artesanía, que ya por el año 1626 era mencionada como maravilla de convento. El padre Diego de Rosales, en su *Historia General del Reyno de Chile*, se expresaba así: "Muchas curiosidades de dulces hacen las monjas, remedando de alcorza lo natural de las frutas, tan al vivo que equivocan la vista y engañan pensando que son frutas naturales, y hacen una mesa con todos los platos que se sirven en ella de alcorza tan propiamente que al Gobernador don Martín de Moxica le aconteció ir a desdoblar la servilleta, sentándose a comer en el primer recibimiento que le hizo la ciudad de Santiago, y hallarla de alcorza tan al vivo que sus dobleces y disposición le engañaron, pareciéndole que era servilleta alemanisca, sucediéndole lo mismo con el cuchillo, con el pan y las aves que se le sirvieron, y asimismo con las frutas y las limas, que queriendo exprimir una que estaba cortada en un plato que se le puso sobre un ave, se halló engañado, por ser la lima de alcorza. Tanto como esto es la propiedad con que remedan lo natural de las frutas".

Esto de la alcorza viene del árabe *al-gorza*, y es una pasta muy blanca de azúcar y almidón, con la cual se suelen cubrir varios géneros de dulces y se hacen diversas piezas o figurillas. Es tal la delicadeza, la suavidad de esta materia, que se dice "parecer de alcorza", por la persona muy delicada y remilgada o por el que se muestra excesivamente fino en palabras y acciones.

Es así como las monjas remedaban en alcorza, que es, como queda dicho, una mezcla de azúcar, o almíbar con jugos naturales o almendras, diferentes objetos y frutas, muy a lo vivo.

Esta su especialidad almibarada, las monjas la llevaron hasta las iglesias en ciertas festividades y las colocaban en la reja del coro, estantes y vigas, en forma de soles, ángeles y serafines, y al finalizar las ceremonias, se repartían entre el público.

Proverbial es que los conventos del Santiago antiguo vaciaron sobre las mesas de las grandes familias sus primores, que se alababan con la frase “hecho por mano de monja”. En amplias bandejas venían de los conventos de monjas reproducciones de avecillas y frutas fabricadas con pasta de azúcar y de almendras, con mixtura de color.

Los dulces llamados “monjiles” hicieron las delicias de los paladares, ya fueran las finas imitaciones, las pastas de mazapán, los huevos chimbos, el manjar blanco, jaleas y mil confituras.

Hoy encontramos esta manualidad no ya en las “manos santas”, sino en las del pueblo, porque del reino divino pasó al terrenal. Y estas figuras de crema de azúcar se encuentran ahora en una provincia que conviene mirar con atención para enfocar por qué esta manualidad tiene vida y alma en ella, por qué está bajo ese cielo que nos parece su único cielo. La mencionada provincia es la de Coquimbo, que se compone de seis departamentos, cuya capital es La Serena, una de las ciudades que conservan un sello colonial a través de sus cuatrocientos años de vida, con sus construcciones y sus numerosos templos (22 iglesias) y donde parece que la serenidad asoma por las murallas de las quintas reflejándose en los olivos, las palmeras y las higueras bíblicas. Es, también, tierra de campesinos, de cabreros y mineros, donde el burro, como en los tiempos bíblicos, es el infatigable compañero del hombre y se le conoce por “el camión del minero”. Allí las leyendas de piratas, de entierros y tesoros ocultos, corren como consejas entre cateadores y cuidadores de majadas.

La Serena y Coquimbo son los departamentos de la variedad productora, de los balnearios y de las minas. Elqui es el departamento frutal y la vid crece hasta sobre las piedras. La fruta se ofrece en todas sus formas de conservación industrializada: confitada, deshidratada y al jugo. Del valle de Elqui son los famosos aguardientes, vinos y piscos. Ovalle es agrícola, minero y ganadero; Illapel ofrece sus frutas y cereales, y Combarbalá completa el panorama de la zona.

En esta provincia existe el Santuario de Andacollo, cuatrocientos años de veneración a la Virgen del Rosario, uno de los actos religioso-populares más antiguos de Chile con su tradición de cantos y bailes chinos, fiesta de danzas que se repite para el Niño Dios de Sotaquí.

Junto a estas esencias místicas hay una respetable falange de valores espirituales salida de ese medio y cuya cabeza visible es Gabriela Mistral; pero todos con raíces ancestrales y propias en la región, donde parece que las leyendas, los mitos y las supersticiones hubieran creado el temperamento propicio para la poesía por su admirable armonía entre la hermosura de la naturaleza y el ser humano que emerge de ella.

Si adentrándonos en la sustancia local deseamos hacer un mapa dulcero, aparecen en La Serena las papayas confitadas, las tortas de higo con harina tostada y muchas otras confituras de larga tradición serenense; en Vicuña, los dulces en almíbar, los limones sutiles enteros en un almíbar transparente, los dulces de hoja con alcayota y manjar; y en Elqui, los famosos merengues.

Es bajo estas perspectivas dulces, frutales, poéticas, místicas, que analizamos a las laborantes de hoy, las cuales trabajan bajo un clima idílico.

Ahora observemos estas bandejas con frutas de azúcar, entremos en el proceso de este arte a través de una de ellas. He aquí una bandeja que se compone de frutas y flores. Ostenta manzanas, frutillas y peras rodeadas de rosas, camelias, nomeolvides y claveles blancos y rojos, maravillosos como los de Andalucía, porque se producen de gran tamaño en La Serena.

Su ejecutante es la señora Marta Cárceles de Madrid, que aprendió este oficio de su señora madre, doña Martina Pinto de Cárceles, fallecida a los ochenta y cinco años en Vicuña, el 9 de diciembre de 1947. Esta persona era una artista en el modelado de figuras humanas, como de flores y frutos. Su habilidad era tal que llegaba hasta el retrato y se recuerda que en la presidencia de don Arturo Alessandri le hizo su efigie en pasta de azúcar, la que fue muy elogiada. Esta señora, a su vez, aprendió tan fino trabajo de su hermana Francisca, que se inició en el arte tomando como material de ensayo las gomas comestibles que se expendían en el comercio de aquel entonces.

Parece que en Vicuña existiera, respecto a estos trabajos, una verdadera tradición familiar, pues hay otras familias, entre ellas una de apellido Pinto, que también ejecutaría estas obras por encargo.

Cabe preguntarse: ¿cuál es el procedimiento para la confección de estas figuras de azúcar en pasta y colorantes vegetales?

El procedimiento es sencillo, aunque sumamente fastidioso, si se atiende al material que se usa y a la temperatura en que tiene que operarse. Según se me ha explicado, se prepara la pasta con azúcar y agua hirviendo, y puesto el recipiente al fuego indirecto, al baño María. Una vez obtenida la consistencia del almíbar que haga posible operar con él con facilidad, se empiezan a moldear las figuras, mojándose los dedos con agua fría, continuamente, para evitar que la pasta se aglutine en las manos, como a la vez, para no quemarse con esta sustancia, que debe permanecer, en todo instante, en el fuego.

Faltaría elogiar su color, el de cada pieza. En esta industria se unen la gracia y el color, hay tal comunidad de los temas con el medio, que se hacen expresivas las realizaciones.

De este maravilloso trabajo de almíbar se puede pasar a aquellas figuras de caramelo, que imitaban tipos de aves y se colocaban gallitos en un palito, semejando veletas. Estas figuras eran brillantes y transparentes y ya solo están en el recuerdo de los que han pasado los cuarenta años de este siglo; y vienen las figuras de manjar blanco, de dulce de membrillo de un color claro en moldes de “chanchitos” y otras hechuras tradicionales, pero sin el valor plástico, pictórico, de las que hemos reseñado.

Cabría, a continuación, presentar otras figuras y estas son las hechas con pastas de frutas, especialmente con pulpa de durazno. ¿Dónde, en otra parte de Chile, existen como en La Serena duraznos de gran tamaño, que maduran en julio y agosto?

En la provincia de Coquimbo es muy frecuente todavía esta industria casera: allí se hacen hasta retratos con este tipo de pasta.

Las figuras de pastas de Hurtado (El Chañar), Ovalle, provincia de Coquimbo, son perritos llevando canastas o royendo huesos; gallinas echadas sobre una canasta; criaturas en cunas de mimbre. Entre las realizadoras de este tipo de figuras está doña Clarisa Guerrero de Rodríguez, de cincuenta y cuatro años de edad. Su habilidad le ha dado un gran prestigio en el valle y efectúa estas figuras para la venta y por encargo.

Sus antecedentes de elaboración o de artífice se encuentran en una hermana suya, fallecida, que aprendió la técnica de José Mercedes Aguilera,

el que también está muerto. Este, a su vez, aprendió la confección de su padre. Total, cincuenta años de tradición.

La elaboración de estas figuras consiste en mondar la fruta madura y cortarla en tiras gruesas que se ponen a secar al sol. Una vez secas se muelen en la "piedra" y se amasan dándoles la forma adecuada. Los ojos de estas figuras son formados por semillas de "bledo".

Una variante de estas son las miniaturas de aves hechas con "soguillas", o sea, las tiras enteras superpuestas e imbricadas, algunas con cortes menudos para representar las plumas de las gallinas, denominadas "trintres", es decir, de plumas crespas.

Estas piezas son montadas después sobre un pie, sobre una peana de madera.

Y aquí termina la descripción de una artesanía y de sus variantes, en la que nunca hay empobrecimiento de la emoción creadora, porque la fruta penetra, traspasa al ser y vuelve a ser fruta por obra y gracia de la mujer de una región, como ha dicho Gabriela Mistral, "que parece un campo de lucha entre lo seco y lo fértil, como las Palestinas y los Marruecos; de una región productora de un higo tan bello como el siciliano; de una larga pasa solar, mejor que la griega; de una papaya más exigua que la otra muy grasa del trópico, puro aroma y sabor constreñidos, y de un aguardiente que se cuenta entre las bebidas menos estropeadoras del cuerpo. Veranos cabales entregan, pues, una verdadera aristocracia de frutas, dignas de mesa asiática".

LOS DULCES CHILENOS

Saber comer... vivir mejor, número 17, junio de 1966, pp. 6-7

DULCERÍA CONVENTUAL

La dulcería llegó a Chile a través del conquistador y la distribuyeron los conventos, las monjas. Religiosas españolas hicieron las más delicadas confituras de mazapán, de pasta de azúcar y de pasta de frutas (durazno).

Religiosas españolas realizaron el turrón, como lo habían hecho en Alicante, al igual que el turrón de tía Pepa, que aún sigue algunas procesiones en América, como la del Señor de los Milagros, en Lima.

Dulce de mano de monja recibieron los benefactores de los conventos, aunque después los realizaron mujeres que se habían refugiado bajo el alero del Señor; y también señoras bien venidas a mal, que encontraron una forma de ayudarse haciendo dulces a la manera de las monjas.

De fama fue la dulcería conventual, como la de las monjas agustinas, que prepararon el duraznito de San José en almíbar y el manjar blanco; las monjas claras, el alcuzcuz, pasta de harina y miel, reducida a granitos y cocida al tenue vapor del agua caliente, las figuras de pasta de almendras y el dulce de sandías en cascós transparentes; las monjas del Carmen de San Rafael, los bizcochuelos y el manjar elaborado con harina de maíz con azúcar o miel y que se preparaba para el día de Santa Ana; las monjas capuchinas, famosas por sus alfajores, los que brindaban para la Pascua de Resurrección y para Pentecostés; el dulce de naranja era otra exquisitez de estas monjas; la Casa de María entregaba su pasta de almendras y canastitos repletos de pequeñas alcayotas, peras, limones, manzanas de vivos colores y cubiertos con flores diminutas. Y de la misma y sustanciosa pasta, figuras de conejos, corderos pascuales y suaves palomitas; las Teresianas o Carmelitas, sus sopladores, que eran unas pequeñas galletas, y sus apetecidas figuras de pasta; las hermanas de San José, las virutas de San José, galletas de masa de huevo en finas y delgadas formas de virutas, a la manera de las que producen los carpinteros, que tienen como su patrono a San José.

Los dulces animaban y endulzaban todas las fiestas religiosas y profanas. Si una niña profesaba, se servían helados y dulces, amén de azafates de barquillos; los graduantes debían cumplimentar con dulces a las comisiones examinadoras; los santos y cumpleaños eran festejados con el "cariño" que venía de las casas conventuales.

Las recepciones, los saraos, eran atendidos en parte por las monjas y por las "mamas" de las grandes familias, en cuyas casas estaban las alacenas repletas de dulces caseros para pasteles y tortas.

En los saraos o tertulias, terminada una pieza, las "chinitas" entraban al salón portando un azafate de plata colmado de dulces. Bandejas repletas de tostadas, roscas, merengues, frutas confitadas, en especial cáscaras de limón, naranja, sandía y melón, que habían sido preparadas por las manos de las monjas, o por la "buena mano" de una vieja, de una amiga íntima de la casa.

Luego venían la horchata de almendras, de pepas de sandía; las mistelas de apio, de guindas, de coco, de pétalos de rosa. Las mistelas circulaban entre las señoras y señoritas. También las alojás, entre ellas la de culén. Los hombres preferían el ron con agua, ron que venía de Jamaica y de Cuba, que en ese entonces tenía una marcada preferencia. Y el mercedario, que era un aguardiente que tenía como especias canela y clavo de olor.

Los dulces conventuales también hacían su aparición en los duelos. Si una casa se cubría de dolor, no se preparaban comidas, y el convento cercano se hacía presente con sus viandas y los mejores dulces para la pena y los primeros días de tristeza.

Y los suspiros no eran de los dolientes, sino suspiro de monjas, verdaderos bocados.

LOS DULCES CHILENOS. DULCES DE HUESO Y DE PAPILLA.
DULCES DE CUMPLIMIENTO Y DULCES DE CONFIANZA

Convento afuera y convento adentro se prepararon dulces que se llamaron chilenos, con nombres arábigos e hispánicos. Y en las cocinas coloniales estaban las especias como el almizcle, el jengibre, el sen, la canela, la vainilla y la nuez moscada.

Así olían y sabían los alfajores, las hojarascas, los almendrados, los bocados, cajetillas, coronillas, capirotos, canastillos, empolvados, lanchitas, mantecados, merengues, palomitos, planchados, rosucas, rosquetes, pegaditos, pinzadas, empanaditas de pera, alcayota y huesillos.

Y siguen las cocadas, los camotillos, los alfeñiques, pequeño ovillo de mel-cocha o chancaca de Paita, sustancia que venía del Perú; y los cachitos, cartuchos o cucuruchos de papel, rellenos de una pasta compuesta de chancaca y nueces, exquisita golosina de muchachos. Tal vez se les llamó “cachitos” por su semejanza con cacho o cuerno. Después perdieron su envoltorio y se hicieron de la forma de un frito, si es que el frito tiene forma, y se llamaron “pirulines” o, simplemente, “chancaquita con nueces”.

Las confituras, siempre las cáscaras almibaradas, azucaradas. Y los dulces de paila y cucharón de palo. Los dulces que se servían de postre, al finalizar las comidas, como el manjar blanco, el dulce de alcayota, el dulce de camote. Y nunca faltaba el arroz con leche, ese que aparecía también en los juegos y que acusa su procedencia, cuando se dice:

*Arroz con leche
me quiero casar
con una niñita
de Portugal.*

*Con esta sí,
con esta no,
con esta sí
que me caso yo.*

Y después de todos los dulces de frutas que pertenecían a los árboles importados, estaban los de los árboles y arbustos nacionales, como el dulce de chañar, de algarrobo, de calafate, de murta, de mosqueto, peumo, maqui, chupón, chaura, piñón y tantas otras frutas humildes y silvestres que se convertían en mermeladas, jaleas de norte a sur del país.

Cuenta don Benjamín Vicuña Mackenna que los dulces del repostero colonial estaban clasificados en diversas categorías: los de hueso, como de durazno, ciruelas, etc., llamábanse de visitas; las papillas y dulces de hojas, como el membrillo, flor de rosas, tomates, etc., eran usados como postres, mientras que otros, como el de sidra y zamboa, solía decirse dulce de paridas.

Las visitas se dividían también en dos categorías, las de cumplimiento y las de confianza, y según esta clasificación se servía el dulce de hueso o de papilla.

En la etiqueta estaba no rechazar los dulces. El no sacar dulces de la bandeja en que se ofrecían se reputaba una ofensa suficiente para cortar una amistad.

**TRES MUJERES
QUE HICIERON DULCE EL PASADO DE CHILE**

Saber comer... vivir mejor, número 15, abril de 1966, pp. 84-85

LA NEGRA ROSALÍA

Los “picarones” se incorporan al repertorio gastronómico del país en los años de la Expedición Libertadora del Perú. Las tropas chilenas que habían participado en las campañas de San Martín tomaron en Lima como centro de recreación popular el paseo del barrio del Malambo. Allí, arrimada a una vieja iglesia, junto al Rímac, pregonaba su sabrosa mercancía una simpática negra, la negra Rosalía. Los soldados gustaban de acercarse a sus plenos canastos a preguntar por los dulces manjares que allí se escondían. Nada de batidos ni de buñuelos, replicaba la pícara negra a los soldados. Estos pajaritos son “picarones”, porque los muy bellacos, cuando están enojados o calientes, pican fuerte hasta quemar traidoramente, como grandísimos pícaros, pero cuando se les ha pasado el enojo y quedan tibiecitos, entonces no hay en el mundo nada más agradable, nada más sabroso que ellos.

La negra Rosalía casó luego con un chileno, Pedro Olivos, y en 1825 se estableció en Santiago. Regentó en la calle de San Pablo, en la esquina del Correo Viejo, un negocio de su especialidad, “picaronería”, que fue el centro de atracción de todo el barrio.

Para apagar el dulce de los picarones, la voluminosa ventera ofrecía un “granadero” o un “cazador”, vasos de pisco con capacidad diferente, o bien, una mistela especial, dedicada al bello sexo, llamada “la señorita”.

En los viejos tratados de cocina figuran los célebres picarones de la negra Rosalía. Y entre los escritores y estudiosos que se han preocupado de ella están Justo Abel Rosales: *La negra Rosalía o el Club de los Picarones*, 1896; y Eugenio Pereira Salas, en *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago, 1943.

ANTONINA TAPIA

Era —escribe Emilio Rodríguez Mendoza— una alegoría muy ancha, con chapas de cola de rata caídos a la espalda; cuello que queda mejor definido calificándolo, con perdón de sus congéneres, de cogote; chaqueta corta de percal salpicoteado con ramitos de rosado multicolor y un torso que pudo ser de Diana Cazadora; pero que ya no era el de ninguna Venus; se había aplastado como un fuelle sin viento. Tenía los ojos medio cerrados por su sudorosa gordura y la apacibilidad casera de su existencia.

Se sabe que se pasó la mañana y la tarde junto a las pailas, que cantaban al revolverlas el afortunado cucharón de palo de naranjo.

Esta fue la dulcera que hizo la torta el día del gran ágape patriótico que se colocó en la mesa del triunfador de Yungay; le puso un mote que decía: "Al bensedor". Y se cuenta que Prieto dijo al general Bulnes, que tenía buen diente, porque tenía buen sable: "Coma de esa torta que no está nada de mala, don Manuel". "De partirla con la uña", habría respondido el vencedor. Al paladearla, agregó: "No importa que tenga mala ortografía, porque tiene buena mano".

No paran aquí las glorias de doña Antonina, que llenó de almíbar la boca de muchas generaciones. Sus triunfos seguían acompañándola a través de los años, y al entrar Baquedano, sable en mano, de vuelta de la ciudad de los virreyes, también fabricó la Antonina, y con gran alarde, por cierto, pailas casi centenarias y cucharones tallados en palo de buen olor, otra tortita de vencedor, que hizo exclamar a este otro don Manuel, el de la guerra del 1879: "¡De la Antonina! ... Ponga, usted...

Su herencia dulcera la recibieron, según las estadísticas, más de mil sobrinas que se instalaron bajo un toldo de tocuyo u ofrecían sus dulces en vidrieras, dando vida a la pintoresca manualidad del dulce criollo, en cuya industria descuellan hoy damas muy distinguidas.

CARMEN GÁLVEZ

En Nancagua, doña Carmen Gálvez representó la dulcería que lograra la tradición española y en especial el arte dulcero conventual.

Doña Carmen Gálvez recogió esta destreza y se hizo famosa por sus dulces en almíbar, en masas y en otros elementos que hacen de la vida sin hipérbolo dulce. Sus incomparables alfajores los paladeaban con encanto hasta los provinciales de los conventos y los acaudalados hijos de Santiago.

Esta nancagüina no solo se destacó por esta notable actividad, sino que fue una atinada consejera. Se refiere que en una oportunidad llegó hasta su casa don Matías Cousiño, cuando no tenía la fortuna que le dio la explotación del carbón de piedra, llevando un arreo de animales para venderlos con un pequeño margen de ganancias. Pero los terratenientes de Colchagua le ofrecían sumas irrisorias. Desesperado por esta situación, acudió a Carmen Gálvez, quien le recomendó a Vicente Pérez Rosales, ese hombre inquieto, a cuyo esfuerzo le debe tanto el progreso chileno. Era a la sazón arrendatario del fundo Boldomávida, cerca de Auquenco; Rosales le pagó un precio remunerativo a don Matías Cousiño.

Así consta en *Recuerdos del pasado*, de Vicente Pérez Rosales; y en *Aporte de Colchagua a la Cultura Nacional*, de Heriberto Soto S.

EL CHOCOLATE

La Estrella de Valparaíso, 30 de enero de 1991, p. 4

Xoco es palabra mexicana, cacao, que es a la vez el nombre del árbol, que alcanza una altura de 10 a 12 metros, y del fruto que es de veinte centímetros de largo, el que contiene de 20 a 40 semillas carnosas cubiertas de una cáscara.

Al llegar a tierras mexicanas, Hernán Cortés tuvo ocasión de comprobar la importancia del cacao entre los indígenas. No solo se utilizaba como alimento, sino que las simientes servían de moneda.

Su cultivo se extendió a muchas regiones del globo. El cacao se emplea como principal ingrediente del chocolate, palabra del mexicano *xocoatl*, en donde *xoco*, cacao, y *atl*, agua, que es una pasta hecha con cacao y vainilla. La bebida se hace de esta masa desleída y cocida en agua o leche.

El chocolate, el *choalt*, descrito por Hernán Cortés en sus *Cartas de Relación*, tuvo rápida boga en el mundo a partir de 1640.

¿Cuándo llegó a Chile el chocolate? No se sabe con precisión la fecha ni la forma en que arribó.

En los tiempos que gobernaba en el Perú el virrey marqués de Mancera, este inventó la mancerina, plato donde se colocaba y sujetaba una jícara en que se servía chocolate, pieza que se usó en Chile. A este virrey se le recuerda en Valdivia con la isla Mancera.

Por una cuenta de mercaderías de 1668 se comprueba la compra de 24 onzas de vainilla para el chocolate.

El chocolate figura en plena Colonia en las despensas de los monjes. Famoso fue el chocolate de las monjas claras, que tenían su secular convento donde hoy se encuentra la Biblioteca Nacional, y que no podía faltar en los santos de fuete, el que remitían a las casas de sus protectores en jarras de greda.

Las monjas le otorgaron rango en los desayunos de primera comunión. Los viajeros lo citan como servido a la hora del desayuno. En las grandes casas, las damas animaban las tertulias con este preparado de especial sabor.

Entre las danzas folclóricas de Chiloé existió El Chocolate, hoy en extinción. Y en las fiestas sociales, un baile, se acompañaba con este estribillo:

*Cuándo, cuándo,
cuándo, mi vida, cuándo
cuándo será ese día
de aquella feliz mañana
que nos lleven a los dos
el chocolate a la cama.*

Esta danza europea se llamó “El cuándo”, al parecer, una simple variante de la gavota, avecindada en la Argentina, cuya difusión fue continental. A Chile llegó en 1817 y fue bailada intensamente por la oficialidad del Ejército del Libertador José de San Martín.

PESCADOS, MARISCOS Y ALGÁCEAS

Mapocho, tomo V, número 1, 1966, pp. 76-89

EL MAR DE CHILE

La extensión del litoral chileno es de 4.500 kilómetros; el fondo de pesca abarca doscientos kilómetros cuadrados. Posee el privilegio a lo largo de su costa de tener agua de tres temperaturas medias diferentes, lo que determina medios distintos, y da lugar a que una variedad de especies se multiplique en cantidades que no es posible determinar. Igualmente, costas, islas, estuarios y canales del sur son abrigo incomparable para el refugio y reproducción.

Chile cuenta con productos marinos que faltan en el mercado mundial. El litoral chileno posee casi todas las variedades de peces y organismos marítimos que tienen importancia en el mercado mundial debido a las diferentes temperaturas que bañan sus costas, pues en el norte se tiene una temperatura acuática semitropical; en el centro, templada, y en el sur, semifrías, lo que permite el desarrollo de peces de especies semitropicales, templadas y polares.

La riqueza de peces en el litoral se divide en tres zonas: de Iquique a Coquimbo, rica; de Tongoy a Constitución, menos rica; de Talcahuano a Chiloé y Magallanes, muy rica.

Chile ofrece para muchos años, incalculables años, una mina interminable de pesquería. La pesca destaca cantidad, variedad y calidad. Asimismo, el tamaño y peso de algunas de sus especies asombra. Los ejemplares más grandes de albacora (*Lichia albacora*) pescados hasta ahora en el mundo han sido todos cogidos en las afueras de Tocopilla; uno de ellos pesó 495 kilos. La albacora abunda en Arica, Iquique y Tocopilla.

Junto a la abundancia de peces, las aguas se prestan admirablemente para la reproducción de moluscos y crustáceos de buena calidad. Abundan los mariscos de prestigio mundial, como la ostra (*Ostrea chilensis*) y la centolla (*Lithodes antarctica*). Todo esto, sin mencionar a la langosta (*Palinurus*

frontalis) chilena, plato preferido y de alto precio en las mesas refinadas del mundo entero.

No se sabe cuántas especies se tienen. Por muchos años se ha hablado de 222 especies comestibles.⁴⁴ Un catálogo moderno de los peces de Chile probaría una mayor abundancia. Se entrega una lista de los más conocidos, con una distribución que no debe considerarse precisa, sino una mera orientación. Los límites de las regiones no son infranqueables para los peces.

PECES COMESTIBLES

Mar litoral y territorial del norte, centro y sur

Anchoa o anchoveta (*Engraulis ringens*), atún (*Thyrsites atun*), bagre (*Porchichthys porosus*), corvina (*Cilus montti*), furel o jurel (*Trachurus trachurus* y *Tr. Picturatus*), jerguilla (*Haplodactylus guttatus*), lenguado (*Paralichthys kingii*), machuelo (*Clupea maculata*), pescada común (*Merluccius gayi*), sardina (*Lycengraulis grossidens*), sardina española (*Clupea sagar*), sierra (*Thyrsitops lepidopoides*), tollo (*Galeorhinus mento*), vieja colorada (*Sebastes chilensis*), vieja negra (*Graus nigra*), lisa (*Mugil cephalus*, *Mugil rammelebergi* y *Mugil curema*) y blanquillo (*Latilus jugularis*).

En los mares litorales se encuentran cauque (*Atherrinichthys lacticlavia*), pampanito (*Stromateus maculatus*), pejerrey de Iquique (*Atherrinichthys affinis*), pichihuén (*Umbrina ophicephala*) y rollizo (*Pinguipes chilensis*).

En los mares territoriales del norte, centro y sur se encuentran albacora (*Lichia albacora*), anguila de mar (*Ophichthus ocellatus* y *Ophichthus pacifici*), blanquillo y cabrilla (*Latilus jugularis*), cabinza (*Isacia conceptio-nis*), congrio colorado (*Genypterus blacodes*), congrio negro (*Genypterus chilensis*), hacha (*Brama chilensis*), jerguilla (*Haplodactylus guttatus*),

⁴⁴ Información actualizada se puede encontrar en el sitio del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, www.sernapesca.cl, específicamente en las publicaciones relativas a las especies hidrobiológicas en Chile. En este catálogo existen 101 fichas de especies en estado de conservación y 106 de recursos hidrobiológicos divididos en 12 categorías que van desde las algas hasta los grandes cetáceos.

machuelo (*Clupea maculata*), pejegallo (*Callorinchus callorynchus*), róballo (*Eleginops maclorinus* y *Eleginus punctipensis*) y raya (*Raja chilensis* y *Raja steindachneri*).

En los mares territoriales del norte y centro: bilagay (*Cheilodactylus antonii*), bonito (*Sarda chiliensis*), cabrilla común y española, machete (*Clupea nothacantha*) y mojarilla (*Serranus conceptionis*).

En los mares territoriales del centro y sur: cojinova (*Seriolella porosa*); propias de los mares territoriales del sur son las siguientes variedades de anguilas de mar: *Gymnelis pictus*, *Iluocoetes fimbriatus*, *Maynea patagonica*, *Ophiucus ater*, *Phucocoetes latitans*, *Ph. Platei*, *Ph. Variegatus* y *Platea insignis*.

Lenguado falso (*Thysanopsetta naresi*), raya (*Raja brachyura* y *Raja magellanica*), róballo de piedra, róballo negro y trama (*Notothenia porteri*).

Crustáceos comestibles en los mares litorales: camarón (*Rhynchocinetes typus*), jaiba blanca (*Platyonichus purpurea* y *Ovalipes bipustulatus*), jaiba común o jaiba mora (*Xantho planus*), jaiba morada (*Platycarcinus dentatus*), jaiba peluda grande (*Cancer plebejus*), jaiba talicuna (*Epiplatys dentatus* e *Inachus mitis*) y pico grande (*Balanus psittacus*).

Propio del mar litoral del sur: centolla (*Lithodes antarctica*).

En los mares territoriales del norte, centro y sur: langostín (*Galathea monodon*), esquila (*Pseudosquilla lessoni* y *Squilla monoceros*).

Equinodermos comestibles: en los mares litorales del norte, centro y sur: erizo (*Strongylocentrotus albus*). En los mares del centro y sur: pepino de mar (*Holothuria platei* y *Poliphorud chilensis*).

Moluscos comestibles en todos los mares litorales: choro grande (*Mytilus coru* y *Mytilus conceptionis*), loco (*Concholepas peruviana*), machas (*Mesodesma donacia*), ostión (*Pecten purpuratus*), taca (*Venus peruviana*).

En los mares territoriales del norte: chaperina o chape (*Fissurella picta*), traquilla (*Macra coquimbensis*).

En los mares territoriales del centro: calamar (*Loligo gahi*), caracol (*Monoceros crassilabrum* y *Trochus araucanus*), jibia (*Ommaströtrepes gigas*), melonhue (*Trochus ater*), pulpo (*Octopus fontanei*).

En los mares territoriales del sur se encuentran las mismas especies de los del centro y además cholgas (*Mytilus magellanicus*), comes (*Pholas chilensis*), navajuelas o quivi (*Solenocurtus dombegi*), palupalu (*Fusus sulcatus*), quilmahue (*Mytilus dactyliformis*).

Tunicados: en los mares litorales de todo el país se encuentra piure comestible (*Ascidia chilensis Pyura Molinae*).

Algas comestibles: abundan en el litoral chileno una gran variedad de algas; entre ellas están las industriales, las algas coloradas pertenecientes a los géneros *Laurentia*, *Gigartina*, *Chondrus*, *Laminaria*, etc. Y las comestibles, como las siguientes: cochayuyo (*Durvillaea utilis*), luche (*Ulva latissima*).

LA OSTRA, LA LANGOSTA, LA CENTOLLA

La ostra chilena (*Ostrea chilensis*) es famosa y su imperio es el archipiélago de Chiloé. Está entre los más finos y valiosos moluscos chilenos. La región que produce la mejor ostra es la del golfo de Quetalmahue y la bahía de Ancud.

La fauna marítima de Juan Fernández, que es riquísima, destaca el crustáceo, la langosta (*Palinurus frontalis*), del orden de los decápodos y que es ciertamente la de mayor tamaño en el mundo, llegando a medir hasta ochenta centímetros, con cinco kilos de peso.

Con el fin del siglo pasado, Juan Fernández canaliza su vida económica con la organización de la pesca de la langosta. La industria langostera fue creada en el año 1893 y desde esta fecha han sido varias las compañías pesqueras que desempeñan sus actividades en la isla.

La primera remesa de langosta de Juan Fernández que se hizo a Buenos Aires, donde encontró inmediato y celebrado consumo, fue en 1903, según un cronista de banquetes de esa época.

En la isla de San Ambrosio y en la lejana Isla de Pascua también se produce la langosta.

Y en la zona austral, en Chiloé y Magallanes, la centolla (*Lithodes antarctica*) alicateada, rojiza, de gran peso y cuya pesca aumenta en forma progresiva. Este singular crustáceo se refugia en las aguas frías. De gran calidad es la centolla fueguina por vivir en linfas muy frías.

CONSERVERÍA

La producción pesquera se utiliza en estado fresco y también se elabora industrialmente, ya sea en salmuera, en salsa de tomate, en aceite o jalea. Existen numerosas fábricas conserveras de pescado y marisco distribuidas en Arica, Iquique, Coquimbo, Quintero, Valparaíso, Viña del Mar, San Antonio, Santiago, Talcahuano, Valdivia, Calbuco, Porvenir y Punta Arenas.

Existe una demanda siempre creciente por el atún (*Thyrsitae atun*) envasado. Entre las especies de atún, el "bonito" (*Sarda chilensis*) goza de gran aceptación en Europa.

En Chiloé la preparación de marisco ahumado y pescado salado es un capítulo de la industria conservera casera. Para la ahumazón del marisco recurren al método del "curanto". Hay "curantos" que tienen por objeto cocer y desconchar los mariscos para ensartarlos y en seguida secarlos al humo.

Los productos congelados se facturan por industrias establecidas en Iquique, Caldera, Quintero, Valparaíso, Viña del Mar y San Antonio, siendo mayor la cantidad que sale al extranjero que la que se queda en el país.

Los mayores cargamentos congelados son de centollas (*Lithodes antarctica*), langostinos (*Galathea monodon*) y camarones (*Rhynchocinetes typus*), los que van hacia los Estados Unidos de Norteamérica.

En Chiloé, la industria aprovecha las valvas de almejas (choros) (*Mytilus chilensis*) y tacas (*Venus thaca*) para la fabricación de cal y como conchuela en la fabricación de los alimentos para las aves.

HARINA Y ACEITE DE PESCADO

La industria de la harina de pescado es importante en Chile como rubro de producción y exportación.

En la zona norte hay dedicación a la pesca de la anchoa (*Engraulis ringens*), que algunos llaman anchoveta y otros chicoria. En Chile juega un papel como ingrediente de forrajes, destinado principalmente a la alimentación de ganado porcino y a la avicultura, siendo muy pobre su aprovechamiento para fines de alimentación humana.

Las ventajas del consumo de harina de pescado como alimento humano nadie lo discute. Hay países que producen galletas, pan y salchichas a base de harina de pescado (anchoveta). El pan que contiene un porcentaje de harina de pescado sirve para suplir la deficiencia de proteínas en la dieta diaria de muchas personas.

La industria de la harina de pescado se divide en dos grupos bien característicos:

- 1) Las industrias y empresas de Arica hasta Tocopilla producen harina de anchoveta para la exportación;
- 2) Las industrias y compañías pesqueras desde Antofagasta a Punta Arenas producen harina de pescado para consumo interno.

En el segundo caso, las industrias elaboran harina de pescado solamente como subproducto de la industria conservera o de la pesca de arrastre para consumo humano (venta de pescado fresco en los mercados o ferias).

El aceite de pescado, subproducto de la fabricación de harina, se utiliza como aceite comestible, margarina, pinturas y productos químicos que cuentan con una demanda estable de los países europeos.

LAS ALGÁCEAS: COCHAYUYO, LUCHE

Entre las algas marinas, Chile posee una extensa y variada gama. Proliferan en mayor o menor cantidad prácticamente todas las especies de algas explotadas con fines industriales y científicos en otras regiones del mundo.

Especial destaque tienen aquí las algas coloradas pertenecientes a los géneros *Laurentia*, *Gigartina*, *Chondrus* y *Laminaria*.

En 1947 se inició en el país la industria del "agar" y actualmente existen fábricas que entregan una gran producción al año.

La explotación más sostenida para la alimentación es la del cochayuyo y el luce, que los pescadores venden a los intermediarios y estos a su vez lo venden a los almacenes y mercados.

Las poblaciones costeras consumen de preferencia la parte fresca del cochayuyo, a la que se le da el nombre de "ulte" (*Macrocystis pyrifera*). Estudiosos han dicho que la configuración geográfica de Chile es ideal para una racional explotación de las algas con fines agrícolas, donde se destinarían tanto a fertilización de los campos como a la alimentación de los animales.

Y en la cosecha del océano falta la explotación de los "pastos flotantes" formados por plantas minúsculas (plancton vegetal) y por miríadas de animales microscópicos (plancton animal).

LA BALLENA Y CENTROS BALLENEROS

En lo referente a la ballena, Chile se encuentra entre los centros balleneros del mundo: está en el cuarto lugar, aventajándolo en este sentido solo las islas Shetland, el África ecuatorial francesa y la Columbia Británica.

Es sabido que Chile es uno de los países que mayor interés tiene sobre el territorio antártico. Es dueño de 1.250.000 kilómetros cuadrados y entre su fauna acuática la principal riqueza es la ballena. Pescadores chilenos fueron los primeros en cazar estos cetáceos en las proximidades del polo. Mo-

dernas y poderosas flotas balleneras con distintas banderas realizan fructíferas cacerías en la zona chilena antártica y los mares adyacentes.

En 1790, un ballenero norteamericano que capitaneaba una flota pesquera británica fracasó en su gira en el Atlántico y, presintiendo que había muchas ballenas en el Pacífico sur, cruzó el Estrecho de Magallanes y empezó a recorrer la parte austral de Chile. Su cacería de ballenas azules, de cachalotes y otras especies valiosas le dio fama. En pocos años, balleneros de varios países se jugaron la vida entre las costas de Australia y Tasmania y las tierras australes y antárticas de Chile.

Alrededor del año 1804 se estableció en Más a Tierra una estación de cazadores de ballenas y de lobos de mar. Años de continua persecución terminaron casi completamente con estos animales. Hoy en día, solamente en los meses de octubre hasta diciembre, un menor número de lobos marinos aparece en algunas riberas solitarias de las islas.

En la historia del salitre y la minería del norte se menciona a los balleneros que llegaban a los puertos de Cobija, Arica e Iquique entre los años 1830 y 1860. Eran balleneros de diferentes países y algunos llevaron salitre y minerales que embarcaron en esos puertos.

Su pesca la hacían principalmente en los mares del sur y tenían como punto de arribo la Mocha, Talcahuano y Valparaíso, cuando perseguían las ballenas que nadaban hacia el mar de Drake y otras regiones antárticas. Pero también las seguían hacia el norte en su viaje a las costas ecuatoriales y era así como recalaban en los puertos del norte en gran cantidad y recogían minerales y ayudaban al abastecimiento de agua y víveres.

Chile concedió en el siglo pasado algunos permisos a cazadores de ballenas en la Antártida. Entre las concesiones para la explotación de la ballena en la Antártida figura la que el gobierno otorgó a la Sociedad Ballenera de Magallanes en 1906. Dicha empresa ocupó la isla Decepción.

Explotación industrial de la ballena

La ballena en Chile lleva una vida migratoria. Los rebaños viajan, según la temporada, desde los mares glaciales a los tropicales. Durante el estío austral, es decir, de noviembre a abril, los cetáceos se congregan en el Ártico. Llegado el otoño y con él el comienzo de los grandes fríos, las ballenas inician su migración hacia el norte, hacia las tibias aguas de los mares tropicales y ecuatoriales. Este viaje es llamado por los biólogos "la migración de la reproducción". Y regresan posteriormente al sur seguidas de sus crías.

De todas las especies, se prefiere para la explotación industrial la ballena verdadera, que produce las barbas de mejor calidad. Es la de más fácil caza, porque se acerca a las costas y se interna en los estuarios y canales del sur.

La ballena azul, que es la más grande de todas las conocidas, alcanza hasta treinta metros de largo y 87 toneladas de peso y por estas cualidades es una de las más apreciadas; la ballena de esperma o cachalote, que prefiere las corrientes frías que bañan el litoral chileno hasta cien millas afuera, produce gran cantidad de blanco de ballena (espermaceti) y ámbar gris, de gran riqueza para la industrialización del aceite y harina de fibra y de solubles; y la ballena jibosa o jorobada, de la cual existen numerosas variedades.

Las especies que se capturan en el mar del norte son azules; la esperma o cachalote; la Finback, que se caracteriza por una aleta sobre el lomo, y la Seiwall, esta última de carne comestible.

La industrialización de la ballena se lleva a efecto en factorías terrestres, en caleta Los Molles, Iquique; caleta Quintay, Valparaíso; y en el golfo de Arauco; y en el extremo sur, mediante la utilización de buques-fábricas.

Las ballenas suministran aceite comestible, el aceite de ballena se utiliza en la fabricación de margarina, grasa de cocina, cosméticos, aceites lubricantes, jabón y muchos otros productos. También proporcionan muchos subproductos, como hormonas, insulina, carne y huesos en polvo, abonos, alimentos para el ganado y volatería, extractos de vitaminas y barbas para la fabricación de cepillos y otros objetos.

La carne fresca de ballena se expende en el comercio, especialmente el filete, siendo en general su carne de escaso consumo.

PESCADORES PRECOLOMBINOS
Y PESCADORES DEL PRESENTE

En la actualidad se constata la transmisión de conocimientos de pescadores indígenas a los actuales pescadores, los que ocupan las mismas caletas y cuyos procedimientos apenas han superado —embarcaciones, anzuelos—, pero las especies son las mismas que pescaban los indígenas y se les nombra con los mismos nombres araucanos o quechuas.

Hay numerosas caletas en que los pescadores efectúan sus faenas en forma primitiva y otros que realizan la pesca pieza a pieza, lo que no puede influir en el abaratamiento, consumo ni en la alimentación.

Hay mariscadores que exponen su vida a mil peligros. Sus herramientas son: el “chape”, un fierro curvo en una de sus puntas, arreglado para facilitar la extracción de los locos, erizos, lapas, jaibas y demás mariscos pegados en las rocas del fondo o paredes del mar junto a la costa; y el “chinguillo”, red o canasto colgado a su cinturón o a una balsa formada por una cámara de neumáticos inflada.

En Chiloé, los pescadores son en su mayoría por afición antes que de oficio. En muchos lugares, la pesca se hace por medio de corrales, esto es, que se levanta un cerco junto a la playa de la casa. Este corral es un cuadrilátero o círculo de piedras o ramas de árboles y arbustos. Cuando la marea está de alta, entran y cuando está de baja los peces quedan allí aprisionados. Este curioso sistema solo se presenta en esta provincia.

Realizan las faenas de pesca en botes o chalupas dirigidas a remo o vela. Los implementos de pesca que usan son una lienza con tres o cuatro anzuelos.

Entre los sebos y carnadas que utilizan está la carne de jibia. Las redes son muchas veces atacadas, destruidas por el lobo de mar de un pelo, los que a su vez consumen la pesca.

Los mariscadores trabajan con arpón de tres dientes para coger los mariscos que están en el agua. Pueden tener hasta diez metros de largo, según sea la profundidad. La parte de su extremo es más gruesa y está partida en cruz a fin de que ofrezca una especie de boca para coger las cholgas u otros mariscos.

Las mariscadoras descienden hasta la playa, con las polleras recogidas y atadas a la cintura, portando un canastito y un instrumento llamado "palde" que sirve de excavador. El palde es un instrumento primitivo consistente en una vara recia de 40 a 50 centímetros, aguzada en un extremo, que sirve para mariscar. Se aprovecha para revolver la arena o el fango en las playas, a fin de descubrir los mariscos. Cavan en la arena y sacan mariscos, especialmente quilmahues. Recogen lo necesario para su cena. Este trabajo se repite cotidianamente.

PROBLEMAS DE LA PESCA

Está afectada por algunos problemas, los cuales se están enfrentando por organismos estatales, hombres de estudio del país y organismos preocupados de la agricultura y la alimentación.

No se puede decir que existe la clasificación de los peces para la pesquería. Falta el "Catálogo de los peces de Chile", con las clasificaciones modernas, la distribución geográfica, sus viajes migratorios y demás condiciones biológicas.

El conocimiento de las actividades pesqueras supone un dominio de la fauna marina, estaciones de biología marina y barcos de estudios oceanográficos.

Supone, además, las investigaciones sobre la contaminación del medio marino, que es lugar de descarga de los depósitos de combustible de los navíos; los petroleros lavan sus cisternas a pocas millas de la costa; capas flotantes de residuos producen estragos en la fauna, y los peces abandonan las zonas contaminadas. Las aguas residuales, las alcantarillas, lanzan miles de gérmenes patógenos; los residuos industriales, minerales, destruyen el poder autodepurador de las aguas vivas.

Hay que hacer investigaciones sobre la contaminación del mar e intensificar los intercambios científicos sobre el tema. La imprevisión puede llegar a vaciar los océanos de su fauna y de su flora, y a destruir todas las virtudes terapéuticas.

No hay que olvidar que científicos de Europa están preocupados de los residuos radioactivos procedentes de las explosiones nucleares y de las fábricas y centros atómicos.

Falta un mayor número de escuelas técnicas de pesca. Astilleros que construyan embarcaciones apropiadas para la pesca y con equipos modernos de radio y radiosonda. Habilitación de puertos pesqueros, conforme el litoral de pesca lo necesite. Frigoríficos en los puertos pesqueros para la regularización de excedentes de pescado. Flota de transporte terrestre frigorizada para la distribución.

Construcción de caminos transversales, antes que longitudinales, ya que la distribución de pescado y marisco no se podría hacer a los pueblos de interior o se reduciría su reparto debido a la falta de condiciones de transporte.

Apertura de mercados de pescado y mariscos o habilitación de secciones de pescado y mariscos en las carnicerías.

En las áreas rurales, en los pueblos mediterráneos, no hay distribución, simplemente. En lo referente a los ribereños, los costeños gozan del pescado, porque como es lógico lo tienen cercano; y los habitantes de pueblos interiores no comen por la irregularidad en el abastecimiento, por los precios altos a que llega y, lo que es más, debido a la falta de hábito de comer pescado y a la afición afincada a comer carne.

FENÓMENOS CULTURALES

El pueblo que come pescado innegablemente gusta de él. ¿Qué pescado conoce de los centenares que pueblan el mar chileno? Es decir, ¿cuál prefiere y qué se le ofrece?

Bastaría recorrer los barrios populares y ver las minutas de los restaurantes, en las cuales se destacan especialmente el congrio y el marisco de más alto precio. El congrio es uno de los pescados más finos que se puede encontrar; no tiene nada de común con el de otros países.

No se consume pescado en relación con la producción de cada zona pesquera o a su zona de distribución.

Nuestro pueblo ignora que puede haber escasez momentánea de pesca, pero cuando una variedad de peces se aleja, otra llega. Rechaza una gran variedad de peces. Se resiste por presentación. Se opone a la carne de ballena, a pesar de la abundancia en el puerto de Iquique, por existir una planta ballenera. Se argumenta olor, gusto poco agradable, además de la consistencia hilada o fibrosa que toma cuando se hace frita.

“¿Quién va a comer pescado, si no se encuentra en ninguna parte!”, se oye decir. “Carnicerías hay en todas las esquinas, y pescado dos veces a la semana”. Se refieren a las ferias libres.

Se dice que el pescado es un alimento “liviano”. Se cree que la carne de pescado no “llena”, no deja satisfecho. Se cree que al freír el pescado hay que pasarlo por un batido de huevo. Contadas son las personas que lo pasan por harina, simplemente. Y muchas veces ignoran que hay que freírlo con el aceite bien caliente.

Naturalmente, que conocen varias formas de tipo popular para preparar el pescado, como la de atravesar el pescado en el asador, envolverlo en hojas de repollo, en huiros y enterrarlo en arena con piedras calientes.

El pueblo aprovecha del pescado lo que mucha gente tira, como las cabezas de pescado y gusta de los huevos de pescada y de las algáceas.

LAS CREENCIAS

Las creencias, costumbres, tabúes y motivaciones de la cultura tradicional relacionadas con el mar son importantes para facilitar el proceso de comprensión que se debe tener del pueblo chileno. El pueblo cuenta con una riqueza de creencias marítimas que conforman su estatus cultural.

Si se comienza con las mareas, en Chiloé, se sabrá que si una mujer encinta se siente con los síntomas del alumbramiento y la marea crece, se le anuncia a la paciente que debe tener resignación, porque el parto no tendrá lugar hasta tanto no repunte el reflujó.

Sin la marea, se dice, tampoco se puede ir de este mundo un agónico.

Entre las prohibiciones, las mujeres embarazadas no deben acercarse al mar porque este se agita.

El lanzar arena, al mar lo enfurece.

Entre las creencias que dicen relación con la pesca, siempre en Chiloé, donde se emplea el sistema de corral para la pesca, se dice que hay que golpear el corral con ramas de laurel pasadas por el fuego y ahumadas con tabaco. Esta operación se llama “hacer cheputo” y se practica para atraer abundancia de peces. Con este mismo objeto, clavan dentro del corral unas ramitas de laurel.

Si se desea una buena pesca, no se debe quemar huesos de pescado.

Se cree que la “Pincoya”, especie de Nereida, vive en los parajes donde se pesca o marisca. La Pincoya vive en compañía del “Pincoy”, su esposo, y atrae abundancia de peces y mariscos hacia el sitio o paraje del mar donde ambos habitan. La salida de la Pincoya a la orilla o el treparse sobre una roca es indicio de abundancia de pescado o mariscos.

Cuando la “yoca” entra en un corral, se malea la pesca. La yoca es la jibia.

El que tiene “pagnihue” (erupciones cutáneas) aleja la pesca al entrar a un corral.

El “cuchivilu”, el cerdo-culebra, causa perjuicios en los corrales de pesquería hozándolos.

En Puerto Montt y Aysén, entre las creencias que hacen referencia a la pesca, se sabe que cuando pasa una bandada de gaviotas es señal de que hay abundancia de pescado.

En Iquique, para la procesión de San Pedro, los pescadores lanzan al agua un anzuelo y según la pesca que se recoja, esa será la que abundará durante el año.

MEDICINA EN RELACIÓN
CON EL MAR Y SUS PRODUCTOS

La salud está en los baños de mar, en las frotaciones, en las compresas con agua de mar; en el enterrarse en la arena; en sus productos, como las algáceas y los huevos de pescado, y en los caldos de mariscos, considerados reconstituyentes.

REFRANERO DEL PESCADO, MARISCOS Y ALGÁCEAS

En la literatura popular, canciones, coplas, adivinanzas y expresiones hacen referencia al mar. Refranes, frases y dichos en relación con pescado, mariscos y algáceas, corrientes en el habla popular:

Del pescado:

Los peces grandes se comen a los chicos. / La visita de la suegra es como el pescado, que al tercer día se descompone. / Liño el pescado, servido y pagado. / Qué le hace el agua al pescado. / Por la boca muere el pez. / ¡Cal-dillo!... el pescado. / Ojos de pescado. / Cara de pescado. / Es más resbaloso que un pescado. / Tiene más agallas que un pescado. / Más espinudo que una carpa. / Flaco como una anguila. / Colorado como un congrio. / Gorda como una ballena. / Más grasa que una albacora. / Fea como un bagre. / Es un tiburón. / Apretados como sardinas.

Del marisco:

Más tranqueador que una jaiba. / Cocido como una jaiba. / Es una pata de jaiba. / Colorado como una jaiba. / Más quemado que una pancora. / Feo como cangrejo boca arriba. / Cerrado como una ostra. / Aburrido como ostra. / Se pega como lapa. / Tiene más púas que un erizo. / Se erizó. / No me saque los choros del canasto. / Rucio, caldo de choro. / Achorado. / Chorear. / ¡Chitas, que chorea!

De las algáceas:

Negro como cochayuyo. / Arrugado como luche. / Lo hicieron luche.

GUISOS DE PESCADO

Albacora (*Lichia albacora*). También pez-espada

Ceviche de albacora: se pica fina, sacando las hilachas de carne. Se prefiere la carne de filete. Se le agrega ajo molido, en seguida sal y se le rocía jugo de limón hasta cubrirla. Se revuelve aplastándola suavemente. Se deja que macere durante unas dos horas para que el limón proceda a la cocción. Se sirve con cogollos de lechuga, mayonesa o salsa verde.

Albacora escabechada: se fríen las presas de albacora en una porción de aceite bien caliente, previamente aderezadas con ajo y pimienta. En una cacerola se hace hervir una taza de aceite y vinagre, algunos granos de pimienta entera, varias hojas de laurel, cebollas cortadas en rodajas y un ramo de perejil. Se coloca la albacora frita en una fuente y se le vacía la salsa hecha con vinagre, hasta que quede bañada. Se sirve fría, adornada con aceitunas y huevo duro en torrijas.

Albacora frita: se cortan presas de más o menos diez a quince centímetros; se revuelven a continuación en harina y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven con arroz, ensalada de verduras o en emparedados.

Albacora ahumada: preparación industrial, de realización en el norte.

Albacora al horno.

Caldillo de albacora.

Bistec de ballena

Se hace a la manera de un bistec de carne de vacuno.

Corvina cocida

Se coloca la corvina (*Cilus montti*), ya limpia, en una olla y se le pone pedazos de zanahoria, cebolla y apio. Se salpimenta. Se le agrega un poco de agua, pero sin cubrir la corvina; se tapa, se deja cocer y se sirve con papas cocidas alrededor.

Congrio colorado (*Genypterus blacodes*) o negro (*Genypterus chilensis*)

Chupe de congrio: se fríe cebolla con ají de color, se le agrega pan remojado bien estrujado, sal, pimienta y orégano. Se cubre esto con leche y se deja hervir a fuego lento para que forme una salsa espesa. Se coloca el congrio cortado en trozos. A la salsa se le pone ají peruano. Se sirve con huevos duros y papas cortadas en trocitos.

Chupín de congrio: primero se limpia el congrio; luego se le coloca en una cacerola en la siguiente forma: primero, media taza de aceite, luego una capa de cebolla cortada en forma de rodajas, una capa de congrio, encima una capa de tomate y dos hojas de laurel, unos granos de pimienta entera, y así sucesivamente, una tras otra, se van colocando las capas en la cacerola, colocando entre ellas también una capa de papas en rodajas. Todo esto se deja a fuego lento. Al tiempo de servirlo, se le agrega una copa de vino blanco. Este preparado, en el norte, es conocido por chupín; en el sur, por caldillo.

Caldillo de congrio: se prepara todo en crudo. El pescado se corta en pedazos y se coloca en la cacerola una capa de cebollas para espesar, luego una de pescado; en seguida las papas en rodajas, tomates, zanahorias, pimiento morrón y toda clase de olores; aceite, pimienta, orégano, perejil. Se le vacía una copa de vino blanco y se deja cocer a fuego lento por espacio de veinte minutos o media hora. Se le debe poner la cantidad precisa de agua para que no quede ni muy claro ni tampoco muy espeso.

Congrio frito: se corta en trozos que se salan. Se revuelcan en harina blanca; se fríen en aceite o manteca muy caliente y abundante. Se sirve inmediatamente frito. Se aliña con limón y se le acompaña con ensaladas crudas, pebre de papas o papas fritas.

Albóndigas de pescada

A los filetes de la pescada común (*Merluccius gayi*) se les da una breve cocción, se les sacan las espinas y trozos escamosos. Se aprietan hasta lograr hacer una pasta a la cual se le agregan acelgas cocidas molidas, leche, pan remojado en agua o en leche, huevo y la especiería. Se hacen pequeñas formas, albóndigas que se pasan por harina y se fríen. Se sirven con pebre de papas o ensaladas.

Pescado en fuente de barro

Se corta cebolla a la pluma; se fríe en aceite y al estar medio frita, se le agrega la pescada limpia y en trozos, bastante tomate pelado y picado. Todo esto se deja freír un rato en el fondo de una cacerola, con sal y pimienta. Una vez el tomate bien cocido, se le agregan dos tazas de agua, salsa de ají y tres cucharadas de leche, más un medio pan anticipadamente remojado. Se deja que hierva un rato al vapor y luego se sirve con papas cocidas.

“Huatear” el pescado es cocinarlo en un hoyo en la arena con fuego encima, preparación corriente en el norte de Chile.

El pescado “guateado” o “huateado” es una corvina grande, destripada, limpia y aliñada, la que se envuelve en hojas de repollo y se coloca en un hoyo en la arena. Este hoyo se cubre con arena sobre la cual se enciende una fogata. También esto se conoce por “guatia”. En Belén, extremo norte, una “guatia” es a base de papas con pelo y carne de cordero. No faltan en esta ocasión las ensaladas y queso fresco y salsa de ají.

Pejerrey (*Atherrinichthys regia microlepidota*)

Pez plateado de carne blanca muy preciada. Vive en el mar o el río.

Pejerreyes fritos: se abren, se destripan, sacándoles la espina central, y se revuelcan en harina para enseguida freírlos. El pejerrey es de un gusto exquisito.

GUISOS DE MARISCOS

Entradas de almejas

Se saca este marisco de la valva y se le coloca en una fuente en donde se le deja caer jugo de limón. Se deja macerar durante una o dos horas. Luego se sirve con salsa verde o sin ella.

Almejas con limón: se sirven crudas con bastante jugo de limón y pimienta. Se le conoce por "la ostra del pobre".

Camarones (*Rhynchocinetes typus*)

Chupe de camarones: se fríe cebolla con ají de color; se le agrega pan remojado bien estrujado, sal, pimienta y orégano. Se cubre esto con leche y se deja hervir a fuego lento para que forme una salsa espesa. Se le agrega queso rallado, las colas de los camarones y lo demás en trozos. A la salsa se le añade una cucharadita de ají peruano. Se sirve con huevos duros y papas molidas.

Caracoles (*Monoceros crassilabrum* y *Trochus araucanus*)

Se lavan los caracoles y se enjuagan tantas veces como sea necesario. Luego se ponen a cocer, y una vez cocidos se saca cada caracol de su concha. Se aliñan con un picadillo de verduras, con un pebre de verduras en salsa.

Choros (*Mytilus choru*)

Caldillo de choros: se cuecen los choros con toda clase de verduras, se sacan de las valvas y se fríen con cebolla cortada a la pluma, bastantes olores y zanahorias cortadas en rodelas. Una vez a medio freír, se echan al caldo donde se cocieron, se dejan un rato, se les añade tostadas de pan y jugo de limón.

Choros crudos: los choros se gotean de limón y se cubren de cebolla y perejil picado, bien aliñado.

Choros asados: los choros asados en brasas se sirven con “pebre caído”, es decir, cebolla y perejil finamente picado y bien aliñado.

Choritos con arroz: los choritos se echan a cocer con sus valvas y se preparan con arroz, lo que se aliña con toda clase de especiería.

Tortilla de choritos: choritos bien lavados se colocan en un batido de huevo, al que se le agregan las especias y harina. Esto se fríe en la sartén.

Empanaditas fritas de choritos: se muelen los choritos hasta formar una pasta que se aliña con las especias corrientes. Esta pasta constituye el relleno de pequeñas empanaditas que se fríen y se sirven calientes.

Erizo (*Strongylocentrotus albus*)

Erizos al natural: se sacan con cuidado las lenguas de los erizos y se lavan; luego se acomodan en un plato y se sazonan con sal, pimienta, limón, aceite, cebolla y perejil picado finamente.

Tortilla de erizos: lenguas de erizo en un batido de huevo y harina con perejil y especiería. Se fríen en la sartén.

Jaiba (*Xantho planus*)

Jaibas en su caparazón: se fríe cebolla; se le agrega la pulpa de las jaibas, huevos duros y pan rallado. Una vez frito, se le agrega un poco de caldo. Se rellenan las caparazones con este preparado, se espolvorean con pan rallado y queso y se colocan al horno por unos minutos. Se sirven calientes.

Langosta (*Palinurus frontalis*)

Se ponen a cocer amarradas para que no huyan y la cocción sea pareja. Si esto no se hiciera, la tapa de la cacerola saltaría, pues la langosta en los primeros momentos trata de escapar y salta. Después de 20 minutos se encuentran en su justo medio. Es conveniente dejarla enfriar antes de cortarla, para evitar que se deshaga. Se puede dividir en cuatro partes o desmenuzarse. La cola se corta en rodajas.

Picante de lapas

Se cuecen las lapas durante un tiempo prudente, ya que estas son bastante duras. Se lavan después de cocidas. En una salsa a base de ají molido, aceite, cebolla y tomate se vacían las lapas cocidas. A continuación, se deja hervir durante media hora más. De antemano se cuecen papas, las que, es-tiladas, se aprietan a medio moler y se agregan al guiso de lapas. Al servirse se adorna el plato con huevo duro cortado y perejil picado.

Locos (*Concholepas concholepas*)

Perol de locos: se limpian los locos, los que luego se muelen con todo cuidado y en seguida se aderezan con limón, pimienta molida y aceite.

Empanadas fritas de locos.

Machas (*Mesodesma donacia*)

Cocidas se sirven con cebolla cruda picada en pequeños cuadritos y aliñados con pimienta y jugo de limón. Este preparado es llamado “entrada de machas”.

Sopa de machas: se ponen a cocer las machas bien lavadas, luego se fríe cebolla a tajo pluma, la que se agrega al caldo conjuntamente con un poco de arroz, sal, pimienta, orégano y comino. Entre las variantes de su presentación, al momento de servir las se les pone dos yemas de huevo batidas con leche y bastante limón.

Locro de mariscos

Se eligen los mariscos que se quieran: jaibas, locos, ostiones (*Pecten purpuratus*). Se cuecen papas, zanahorias, arvejas, zapallo; todo esto se pica menudo. Se añaden los mariscos elegidos, ya sin valvas. Si queda demasiado seca la mezcla, se le pone un poco de caldo o agua con sal y si, por el contrario, ha quedado aguada, se le deshacen algunas papas para dejarla bien unida. Una vez lista, se prepara color en manteca o aceite y, agregándole ají picante, si es del gusto, se vierte sobre una fuente, añadiendo un huevo batido para aliñar mejor.

Cazuela de mariscos, cocimiento de mariscos o paila marina

Caldo con choros, cholgas, almejas, locos picados, trozos de pescado (puede ser merluza), langostinos, picos (*Balanus psittacus*), papas en dados, arvejas, tomates reventados, cebolla a tajo pluma frita y toda clase de especias. Al cocimiento, al caldo, se le agrega ají de color y trozos de pan frito. Se condimenta con jugo de limón. Se sirve en paila o fuente de greda.

Chadupe

Guiso preparado con mariscos secos, especialmente piures (*Ascidia chilensis*), navajuelas (*Solenocurtus dombegi*) y cholgas (*Mytilus magellanicus*); se remojan los mariscos en agua fría por algunas horas, se lavan y se enjutan. Se ponen en una cacerola con un poco de caldo y se cubren con arroz preparado con los condimentos del caso. Se cuece a fuego lento.

Chupe de mariscos; picante de mariscos

Salsa de pan remojado en leche, a la cual se le agrega sal, pimienta, ají, queso rallado, trozos de huevo duro, choritos, trocitos de locos y pulpa de camarones. Debe quedar espeso. Se sirve en fuente de greda.

Mariscal

Preparado de ulte (*Macrocysti pyriferá*), piures, cholgas, erizos, machas, cebolla a pluma, cilantro, ají y limón.

Sipay

Es un plato costino, especie de curanto en olla, que se prepara en Constitución. Se hace una masa delgada que se pone en el fondo de la olla. Encima de esta masa se echan mariscos, chorizos, chuletas de chanco y pollo. Todo esto bien aliñado con ají, cilantro, comino, orégano. Se tapa, cubriendo todo con otro pedazo de masa delgada y se cuece a fuego lento.

Polmay o pulmai

Se coloca toda clase de mariscos en una olla, en la que deben hervir en la misma agua que ellos arrojan. Se sazonan con ají, cebolla y toda clase de especiería.

Ostras (*Ostrea chilensis*)

Las ostras vivas se aliñan con limón y pimienta.

Ostiones (*Pecten purpuratus*)

Se sirven crudos con pimienta y bastante jugo de limón.

GUISOS DE ALGAS

Cochayuyo (*Durvillea utilissima*)

Esta alga, una vez arrancada al mar, es extendida por los pescadores sobre rocas cercanas a la playa, dejándola durante diez o más días sometida a la acción combinada del sol y del rocío de la noche. Después se corta formando con seis tiras un mazo de unos sesenta centímetros de largo. En las casas, el cochayuyo se remoja en agua con vinagre, o en agua sola el día anterior, o en el mismo momento de guisarlo se tuesta un tanto a la llama.

Caldillo de cochayuyo: el cochayuyo remojado desde el día anterior y trozado en pedazos chicos, se fríe y se deja enfriar. Se tiene preparada el agua bien aliñada: sal, pimienta, orégano, trocitos de zanahoria, cebolla a pluma frita en color, y media hora antes de servir se le agrega el cochayuyo frito, dejándolo que se cueza unos 20 minutos. Antes de servirlo, se prepara aparte unas yemas de huevo batida y se vierten encima del caldillo.

Cochayuyo con leche: se pica el cochayuyo y, junto con una buena porción de zapallo, se pone a cocer; cuando ambas cosas estén medio cocidas, se les agrega tomate, dejando que termine la cocción a fuego lento. Se pone en una sartén un poco de manteca o aceite; se le echa una cucharada de harina cuidando que se dore; se le agrega una taza de leche y el cochayuyo y el zapallo cocidos, deshaciendo después todo en un mortero. En seguida se sazona, poniéndolo de nuevo a cocer un rato más. Se sirve con un huevo duro finamente picado encima, en cada plato.

Cochayuyo relleno: en trozos grandes se cuece en vinagre. Una vez cocido se corta en trozos chicos y se le saca la comida de adentro. Con huevo duro, perejil y cebolla finamente picados, sal y pimienta blanca se prepara un relleno que se fríe en manteca. Con esta mezcla se rellena cada trocito de cohayuyo, se pasa por un batido de huevo y se fríe. Listos los fritos se ponen en una fuente y se rocían con salsa de mantequilla frita con harina y aclarada con leche.

Cochayuyo con salsa: se elige cohayuyo del rubio y del más fresco; se remoja desde la noche anterior y al día siguiente se cuece y se parte en pedacitos. Se fríe en color o en un poco de aceite con tomate y la cebolla picada; se le pone un poco de harina y se aclara con leche para que quede una salsa poco espesa; entonces se añade el cohayuyo y se deja hervir lentamente. Al servirlo, se mezclan una o dos yemas. Debe quedar cremoso. Se sirve con papas cocidas o fritas.

Cochayuyicán: llamado actualmente "charquicán de cohayuyo". Toda clase de verduras cocidas se funden con el cohayuyo cocido hecho pasta. Se le agregan especias y al servirlo se le coloca perejil finamente picado.

Estofado de cohayuyo: cohayuyo en regulares trozos y en el mismo caldo en que fueron cocidos, se colocan papas cortadas a lo largo, cebolla picada cuadrada e igualmente zanahoria. Se le colocan especias y color. En algunas partes es "pavo negro" y en otras "carbonada de cohayuyo".

Fritos de cohayuyo: trozos de cohayuyo cocidos, cortados delgados se pasan por un batido de huevo con harina. Después, se fríen en aceite y se sirven con alguna salsa o papas cocidas o saltadas.

Pastel de cohayuyo: mezcla de cohayuyo cocido y molido con cebolla picada y papas molidas con huevo batido. Se asa al horno.

Tomaticán de cohayuyo: el cohayuyo se lava y se corta en pedacitos, dejándolo toda la noche remojando en vinagre. Al día siguiente se saca y se cuece en agua con sal, pimienta y olores. Se arma el guiso con papas, cebolla frita en color y tomates picados.

Ulte (*Macrocysti pyrifera*)

Es llamada la parte gruesa del cochayuyo, la que tiene un sabor diferente al resto de esta planta marítima. El tronco carnoso y de sabor a yodo se echa a cocer y luego se pica en trocitos, cuadrados pequeños, se le coloca cebolla picada finamente y se le agrega aceitunas. El todo, aliñado con sal, limón y aceite.

Guiso de ulte: del ulte cocido se hace una molienda con papas y verduras, llevando además especias. Se le conoce como “charquicán de ulte”.

Luche (*Ulva latissima*)

También llamado “luchi”, alga, musgo o líquen que tapiza las rocas del mar y con el cual conforman unos bolos o moldes que los comerciantes venden y luego las dueñas de casa desmenuzan echándolos a remojar y dejándolos aptos para preparar guisos.

Luche con papas: el luche con cebolla frita con todos los aderezos y papas cocidas es llamado por las marinerías y el pueblo “mar y tierra”.

Luchicán: en una cacerola se ponen a cocer papas, un trozo de zapallo, porotitos verdes y choclo entero. Cocido todo, se desgrana el choclo, se muele el zapallo y se pica finamente la verdura. En una sartén se fríen cebollas picadas en manteca y color. También se le agregan a la sartén tomates pelados y cortados en rodajas. Listo esto, se le agrega el luche, que estará seco en el horno y finamente picado. Se revuelve y luego se agrega la verdura. Se muele un poco con la mano del mortero. Se sazona con sal, pimienta, laurel y comino. Entonces, se le echa una taza de caldo del cocido o puchero y se le deja dar un hervor antes de servirlo.

GLOSARIO

El objetivo de este glosario es facilitar la lectura del público no familiarizado con algunos vocablos de la cocina popular o tradicional chilena, así como ampliar otros que Plath supone conocidos por sus lectores habituales. Aunque muchos son fácilmente ubicables en diccionarios generales, no contienen las particularidades de sentido a que se refieren dentro del habla chilena. Se incluyeron, desde luego, los chilenismos. Ambas clases de palabras abren puertas de comprensión a la rica cultura culinaria chilena a través de la insistencia con que aparecen ingredientes, nombres indígenas o toponimias que sintetizan estructuras profundas de significados para los comensales chilenos.

Además de las indagaciones propias de los editores en el trabajo de campo con cocineras, chefs e investigadores de la cocina tradicional, algunas fuentes documentales usadas aquí son la Enciclopedia Chilena de la Biblioteca del Congreso Nacional y Wikipedia, sobre todo para informaciones más generales.

¿Cuánto ha cambiado la alimentación de Chile solo considerando los ingredientes y las preparaciones, hoy casi desconocidas?

aggiita: infusión aromática de hierbas, especias o trocitos de cascaritas de limón servida al término de una comida.

aggiita perra: agua caliente sola, usada en vez de una infusión al término de una comida. También así le llamaban al último mate, que era el de la yerba mate muy lavada y sin endulzar.

ají cacho de cabra: variedad de ají de color verde más oscuro que el ají verde chileno utilizado comúnmente (ají cristal); la planta es más alta y la vaina en estado maduro de color rojo intenso. Seco y ahumado es utilizado con otros elementos para la elaboración del merquén.

ajiaco: en Chile es un caldo con carne soasada, cebollas, papas, ají. Recetas antiguas agregan pan frito, jugo de un limón o naranja agria, y tajadas de huevo duro al servir. Oreste Plath hace referencia a otras variantes, como el ajiaco de sopapillas, de asiento, de charqui. Los ajiacos de otros países latinoamericanos son distintos en sus ingredientes y preparación.

albacora: llamado también pez espada. Es de gran tamaño, se encuentra entre Arica y Valdivia. Antiguamente, en la zona costera del Norte Grande (Arica e Iquique) era común usarlo para hacer sándwiches de pescado. La forma habitual de preparación es en sartén o “a la plancha”.

alcorza (ver pastillaje): pasta muy blanca de azúcar (o almíbar) con jugos naturales o almendras y almidón. Se utilizaba para cubrir varios tipos de dulces o para moldear figuras como bandejas de frutas y flores. Famosas eran las alcorzas de las monjas en la Colonia y las que se producían por los años cincuenta en La Serena. Actualmente se habla de “pastillaje”.

alcuzcuz: pasta de harina y miel, reducida a granitos y cocida al vapor suave del agua caliente.

alfajor: originalmente del árabe. Etimológicamente significa “relleno”. Es un pastelillo dulce de una o más piezas de masa redonda delgada, que se rellena, en el caso de Chile, con manjar o alguna preparación dulce en base a harina tostada de trigo, chancaca con nueces molidas u otros como arropes espesados o mermeladas espesas de fruta. Los tamaños y rellenos varían según su procedencia. En la Colonia surgieron variantes, como el alfajor alto, el blanco relleno con alcayotas almibaradas, el alfajor

de color marfil que se bañaba en pasta de grasa azucarada, de mil hojas, el alfajor moro.

alfajor piqueño: dulce chileno característico de Pica, en la Región de Tarapacá. Tres discos pequeños de masa, rellenos con dulce de alfajor, que se hace a partir de agua, azúcar, harina, canela, clavo de olor y esencia de frutas de la zona o mermelada de frutos del oasis.

alfeñiques: dulces o golosinas que aún se encuentran en la Recova, en La Serena. Pequeño ovillo de melcocha o chancaca paita; esta última se vende en el norte y tiene forma de pan redondo, no como la chancaca que se compra habitualmente en comercio, que es un cubo. También puede hacerse de miel de azúcar, batida hasta que la incorporación de aire la transforme en una pasta porosa y maleable, con la cual se hacen los caramelos.

aloja: bebida elaborada fermentando frutas con especias, agua y azúcar.

aloja de culén: bebida alcohólica que se elabora infusionando ramas del arbusto conocido en Perú y Chile como culén (*Psoralea glandulosa*); luego se le agrega un poco de azúcar y una vez frío el aguardiente.

anchoa: pez azul con características nutricionales que se reflejan en la calidad de su grasa, rica en ácidos grasos omega 3, reconocidos por sus cualidades cardiosaludables.

anguila o culebra de mar: pez de cuerpo muy largo y cilíndrico parecido al de una serpiente, antiguamente muy apetecida en caldillos y otras preparaciones; ya casi no se la ve.

apol: del mapudungun *apun*, es un guiso elaborado con pulmones de cordero muy aliñados con ají.

arrollado de chanco: enrollado cocido de carne de cerdo en tiras y a veces también algo de grasa o tocino muy condimentado; envuelto en un delgado cuero del mismo animal y atado con muchas vueltas de cordel delgado de cáñamo.

arroke: del árabe *arrob*, cocimiento espeso. Mosto cocido y espeso en el que suelen echarse trozos de fruta. En Chile es caldo espeso dulzón, hecho

de tuna, algarrobo, higos, chañar u otras frutas. Cuando se hace de uva toma el nombre de “uvate”.

asoleado (vino): vino elaborado a partir de uva pasa, es decir, deshidratada al sol, lo cual concentra el azúcar. Estas técnicas son de origen colonial. Hay “asoleados” blancos y tintos y cuentan con denominación de origen en parras del secano entre el río Mataquito y el río Biobío.

atún: actualmente el atún de Isla de Pascua cuenta con denominación de origen. En los últimos años es pez de moda en la cocina pública, por lo que se han hecho campañas para protegerlo.

ballena: fueron declaradas monumentos naturales de Chile el 28 agosto de 2008 para de este modo protegerlas. Antiguamente en nuestro país hubo balleneras y se procesaban. Su carne era consumida al igual que en otros países.

blanquillo: este pez de nombre científico *Prolatilus jugularis* habita principalmente fondos rocosos y/o arenosos del submareal. En Chile se distribuye entre Arica y Chiloé. Se han registrado apariciones más al sur, a la altura de Puerto Aysén.

bolas de dulce de huesillos: pequeñas albóndigas dulzonas elaboradas con pulpa de huesillos muy molida a la que se daba forma redondeada, como bombón.

bollos de pascua: pan de chocolate o miel en forma de corazón, adornado con cuentas de colores.

bonito: *Bonito Sarda chiliensis*. El bonito del Pacífico oriental, también denominado california bonito. Esta especie se diferencia del resto en que posee rayas verticales. Su cuerpo es esbelto y alargado, algo comprimido. Se caracteriza por su enorme boca, con dientes cónicos y pequeños, así como por sus ojos grandes y redondos.

breca o bilagay: *Cheilodactylus gayi*, en el norte del Chile le llaman “pintacha”. Se encuentra en todo Chile, en poca profundidad (3 m en adelante). Es de fácil captura y son muy abundantes. Cuando el agua está turbia se distinguen sus aletas color naranja. Los más grandes no superan los dos kilos.

Es un pez de roca, al igual que la “vieja” y el “rollizo”. Su sabor intenso se lo deben a su dieta, a base de camarones, cangrejos pequeños, otros crustáceos, moluscos e incluso algas. Los pescados de roca tienen una carne firme y buena textura, y son versátiles a la hora de prepararlos.

cabeza de chanco: es la base para la elaboración del queso de cabeza. Se cuece por varias horas con condimentos. Mientras se cocina los comensales suelen untar pan en el caldo, es el “sopeo”. Una vez cocida la cabeza se aprovechan todas las carnes y se desmenuzan, amoldan y se dejan enfriar.

cabinza: pez chileno pequeño. *Mendozoma coerulescens*.

cachitos: dulces o golosinas hechas en cartuchos o cucuruchos de papel, rellenos de una pasta compuesta de chancaca y nueces molidas. También llamados “chancaquita con nueces”.

caigua: *Cyclanthera pedata*; “chayote”, “kaiwa”, “caigua” (*Sechium edule*), su nombre en náhuatl, *chayotli*, quiere decir “calabaza espinosa”, del quechua *qaywa*. Hortaliza de la familia de las cucurbitáceas, planta trepadora domesticada en México prehispánico. De forma ovoide u oblonga, su superficie es irregular con espinas suaves. En el norte chileno generalmente se preparan y sirven rellenas con “pino” o en ensalada.

calafate: el *Berberis microphylla* es un arbusto espinoso siempreverde endémico de la Patagonia chilena y argentina. Se usa como planta ornamental y sus bayas se comen frescas o se utilizan para elaborar mermeladas, jaraebes, arropes; actualmente se vende liofilizada en tiendas gourmet.

calandraca: chorizo de Chiloé preparado de sangre.

calapari: “qalapari” o “kalapari”; plato tradicional andino; es una sopa-guiso, típica del altiplano boliviano hasta la fecha; en el norte chileno era considerado comida de difuntos. Se elabora con papa, oca, chuño, llama, cordero, maíz amarillo y condimentos. No se cuece sobre fuego, sino que se cocina con piedras calentadas al máximo hasta que blanqueen y que luego se introducen en la olla donde están todos los ingredientes crudos.

calapurca, kalapurka: preparación andina de origen aimara que se prepara sobre piedras calientes. Sopa-guiso elaborado en el Norte Grande con maíz

pelado (mote), papas, carne de vacuno, cordero y llamo, pollo y condimentado con ajo, cebolla, cebollín, rama de apio y ají color. Se consume en las localidades cordilleranas y los valles del norte chileno, generalmente durante fiestas tradicionales como un plato reponedor.

calatanta, kalatanta: pan hecho de harina, agua, sal y poca grasa. Su nombre proviene del aimara: *kala*, piedra, y *ttantta*, pan. Antiguamente era a base de harina de maíz; actualmente la hacen con de trigo.

caldo de cabeza: caldo o sopa elaborado a partir de la cocción de una cabeza de chanco, cordero o vacuno. También se usa para denominar a personas que piensan mucho o se preocupan en exceso por algo. Se dice que es un caldo “componedor” ideal para mejorar el “cuerpo malo” después de un trasnoche o resaca.

caldo de chuño: sopa que contiene carne y/o charqui, verduras, ají y arvejas, además de papas chuño.

caldos marinos: sopas o caldillos de pescados y/o mariscos. Son considerados reconfortantes; los caldos de mariscos en general son muy valorados en Chile.

Camellus araucanius: animal distinto del guanaco (*luan* para los indígenas), que era de dos colores, blanco y negro, o mezclado; se cree se referían a la alpaca.

camotillos: dulces o golosinas elaboradas a partir de puré de camote espeso y azúcar, con el que se formaba como un gajo y se secaba levemente por fuera al horno. Actualmente, aunque es escaso, es parte del patrimonio dulcero nacional.

carbonada: sopa-guiso chilena elaborada con carne, papas, cebolla, zapallo y zanahoria picados, verduras y arroz. Oreste Plath menciona otras variantes de carbonada, que toman su nombre del ingrediente principal: carbonada de cochayuyo, carbonada de guatitas, carbonada de locos, de lapas; también se prepara con mariscos surtidos.

carbonada de lapas: sopa-guiso con verduras picadas en trozos pequeños, papas, zanahoria, cebolla y lapas. También se prepara a lo largo de la costa chilena con locos u otros mariscos surtidos.

castradina: cecina de carne de ovino de las cocinas puntarenenses, es una preparación con influjos eslavos para conservar carne en invierno de épocas en que no había refrigeradores se utilizaba sal. Para mantenerla y posteriormente ahumarla.

catete: en Chile es caldo del cocimiento de la cabeza de chanco al cual se le agrega harina tostada y se sirve en taza; su alto contenido graso lo transforma en un caldo sumamente fuerte al paladar. A la persona insistente, de difícil trato o contumaz se le llama en Chile “catete”.

catuto: trozos cilíndricos, con dos extremos en punta, hechos de masa de trigo cocido y levemente chancados en piedra. Se consume solo, con pebre o untado en miel. Se le conoce como “pan mapuche” y también lo denominan “miltrín”.

causeo: comida ligera, generalmente de fiambres y alimentos fríos, que se hace fuera de las horas acostumbradas, un tentempié. Es uno de los platos tradicionales de la culinaria chilena, con muchas variedades según el ingrediente principal. Por ejemplo, el causeo de patas es un tentempié elaborado con patas y a veces hocicos de chanco cocidos, que fríos se cortan en trozos y aliñan con cebolla, cilantro, ají y condimentos. Según la Academia Chilena de la Lengua, su nombre deriva del vocablo quechua *kawsay* (sustento de la vida).

cazuela: sopa-guiso preparada con carne de ave, chanco, vacuno, cordero o cabro, generalmente acompañada de arroz, chuchoca, trigo o papas y verduras; todo servido en el caldo de su cocción.

cazuela a la chilena: caldo de gallina que tiene las presas, papas, porotos verdes cortados finamente a lo largo, zanahorias en rodajas, pimentón, cebolla, arroz y una yema de huevo. Condimentada con comino, orégano y ajo. De esta tradicional preparación derivan distintos tipos de cazuelas de pavo, vacuno, chanco, cordero, cabrito. Todas llevan cebolla, papas, zapallo, zanahoria y pimentón; y como espesantes pueden ser chuchoca —en invierno o un trozo de choclo cocido en verano—, nueces molidas, sémola o trigo.

cazuela de chanco con chuchoca: plato invernal, enjundiosa cazuela preparada con los huesos de la cadera y con su musculatura, o presas más carnudas del cerdo. Junto a la carne cocida lleva papas, cebolla, zapallo y

un par de cucharadas de chuchoca (remojada previamente en agua tibia). Se condimenta con comino recién molido, pimienta en granos molida, orégano, sal, ajo. Se sirve con ají cacho de cabra.

cazuela de pava con chuchoca: preparación invernal que reconforta; se elabora con pavita, cebolla, pimentón, papas y chuchoca que se diluye en caldo frío o agua para que no se “apelotone” al incorporarla, revolviendo a la olla.

cazuela de pavo nogado: plato invernal ideal para pasar los fríos de junio y julio; también era costumbre servirla en la celebración de los onomásticos y santos. Sopa-guiso contundente que lleva cebolla, pavo, papas y se espesa con nueces peladas y molidas. Hay variantes de la receta que se prepara en la actualidad entre la Región de Coquimbo y la de Valparaíso. La cazuela nogada también se puede preparar con gallina o pollo.

cebiche, sebiche o seviche: distintas formas de escribir una preparación en base a pescado picado menudo, molido o raspado; o con marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparado en un adobo de jugo de limón, cebolla picada, sal y cilantro; también puede llevar ají.

centolla: *Lithodes santolla*; crustáceo marino de caparazón redondo y cinco pares de patas cuya carne es muy apreciada. La centolla patagónica, también llamada centolla magallánica, centolla austral y centolla chilena, habita el lecho marino de las frías aguas australes de América del Sur.

chacolí: vino generalmente blanco que se produce en Cantabria y Burgos (*txacoli*), regiones del País Vasco y también en Chile, en Doñihue, por ejemplo, donde hay incluso una Fiesta del Chacolí. Es la denominación para los vinos ligeros, con poca graduación alcohólica y de sabor levemente agrio.

chairo: originariamente del quechua *chairu*, caldo que se prepara en Arequipa, Perú; en Bolivia es plato nacional. En Chile, en Arica, que tiene frontera con ambos países se hace distinto; con carne salada originalmente de llamo, papas chuño, zanahoria, arvejas, habas, mote de maíz y ají; preparación semejante a la carbonada. En general combina ingredientes típicos de la región de los Andes y alimentos introducidos por los españoles; carne de vacuno y de cordero (o carne de llama o alpaca) con el chuño (papa deshidratada), la papa dulce, carne de cordero, la chalona (carne de res deshidratada), habas o arvejas y el mote pelado.

challa: olla en mapudungun.

chalón: carne de res deshidratada. En el norte se denominaba así un trozo de charqui. También se hablaba de salón (por salazón de carne luego deshidratada) y al interior de la Región de Coquimbo es aún conocida la cazuela de salón, que se prepara con charqui de cabrito con hueso.

chancaca: del náhuatl *chan*, “tierra” y *caca*, “cosa negra”. Jugo de la caña de azúcar, secado antes de ser purificado para convertirlo en azúcar morena. Tiene distintos nombres según el país; en Argentina, Chile y Perú es chancaca; en otros, “piloncillo”, “raspadura”, “panela”.

chanchito relleno con perdices: preparación invernal que se ha ido perdiendo, de la zona centro sur del país. Se preparaba rellenando el cerdo lechón con perdices y se cocía en horno de barro por varias horas.

chancho adobado: se deja la carne de cerdo reposando durante varias horas untada con el aliño tradicional, que consiste en salsa de ají cacho de cabra, orégano y sal. También le suelen agregar ajo y comino según la localidad.

chancho en piedra: salsa o molienda de tomates maduros crudos. Su origen se sitúa presumiblemente en la Región del Maule. En un mortero de piedra se muelen ajo, sal y ají verde junto con el tomate maduro. Se condimenta con aceite y pimienta. Se sirve con pan amasado o se usa como condimento, al igual que el pebre.

changle: *Ramaria flava*. En mapudungun *pike*, comúnmente llamado “changle” o “chandi”. Es un hongo comestible originario del sur de Chile. Crece en el interior de los bosques, en zonas húmedas y oscuras desde el Maule hasta la Región de los Lagos. Las recolecciones tras la lluvia son actividades habituales entre las familias campesinas de estas zonas.

chañar: árbol de la familia de las fabáceas; su fruto, dulzón y comestible, es similar en forma a una aceituna y es de color café-rojizo. Se encuentra en el noreste argentino y en el norte de Chile hasta la Región de Coquimbo. Consumido desde los tiempos precolombinos, sirve para elaborar harina, preparar arropo y para usos medicinales.

charqui o charque: del quechua *ch'arki*, “cecina”. Carne deshidratada cubierta con sal que se expone al sol, con lo que se conserva por períodos prolongados. Se come crudo, machacado y desmenuzado; se utiliza para preparar sopas y guisos. Esta técnica era común en muchos lugares del mundo; los indígenas de esta parte aprovechaban desde antes de la Conquista las carnes de llamas, guanacos y de otros animales domésticos; más adelante también usaron vaca, burro y caballo.

charquear: “charqueo” es la preparación de la carne para charqui. Consiste en cortar la carne en lonjas delgadas, salarla ligeramente y secarla al sol o al aire hasta su completa desecación, para que se conserve sin descomponerse.

charqui de frutas y/o verduras: deshidratar para conservar, era la técnica utilizada comúnmente para guardar para la temporada de invierno, o de mayor escasez de alimentos, algunas frutas o legumbres como duraznos, damascos, membrillos, tomates o zapallos secados al sol y cortados en tajadas angostas.

charquicán: *charquikan* en quechua y aimara. Charqui de carne salada y deshidratada al sol, tostado a las brasas (“kankada”) mezclado con una “salsa o rehogado” o sofrito de cebolla, ají, especias. Guiso que en el reino del Perú se hacía con carne deshidratada y machacada, y se sazonaba con pimienta, ajonjolí, maní y papas; su nombre nacía de charqui, “taštajo”.

charquicán de trilla: se prepara en zonas rurales y se sirve a la gran concurrencia que colabora en la faena de las trillas. Contiene chicharrones y se diferencia de los charquicanes comunes en que lleva una gran cantidad de verduras de la temporada veraniega. Esta masa espesa, en trillas muchas veces se sirve acompañada con una costilla de vaca y siempre con una fina lluvia de perejil.

charquicán sin charqui: variante que se prepara por gusto o por la carestía del charqui; y aunque se prepara con carne fresca o cocida y papas, cebolla, porotos verdes, ají y condimentos lleva el mismo nombre que el con charqui.

chercán: del mapudungun *chedca*, mazamorra de harina de trigo tostado con agua o leche caliente y azúcar.

chicha: bebida de los nativos andinos, elaborada según el lugar originalmente con maíz, algarrobo, molle, yuca, chuño, etc. En Chile se elaboraron chichas de maíz en el norte, también de bayas silvestres o de manzanas en el sur y de uvas en el centro. Posteriormente se aplicó el mismo nombre a otros fermentados de diversas bayas silvestres y también a la elaborada a partir de uva y de manzana.

chicha baya: debe su nombre al color. Es la chicha fresca que todavía tiene el color de la baya, del grano de uva, porque cuando empieza a fermentar se pone más oscura. Bayo también se usa para describir el color “bermejo rojizo”.

chicha de manzana: bebida alcohólica elaborada en el sur de Chile con manzanas de los huertos como la manzana camueña —ácida y poco dulce— o la rosade, que son distintas a las variedades de manzanas que se encuentran hoy en día para consumo. Una vez cosechadas se procede a la maja (o molienda), el jugo se deja fermentar y se obtiene la chicha.

chicharrón: comida que se obtiene después de derretir la grasa del cerdo. En otros lugares se usa la grasa del cerdo para cocinar la carne y en otros consiste en una fritura de la piel del cerdo, con o sin carne.

chicharrones de chanco: se preparan con trozos de grasa carnudos cocinados en una olla o sartén muy calientes para disolver la grasa (que se guardará como manteca). Los trozos se dejan a fuego fuerte hasta que se reduzcan y queden crocantes.

chilihueque: especie de llama de las tierras bajas, mantenido como animal doméstico por mapuches y huilliches, ya que los proveía de carne. Extinto desde el siglo XVII, se le encontraba entre Copiapó y Chiloé. Los españoles lo llamaron “oveja de la tierra”.

chiporro: corderos chiporros o lechones; se les denomina así desde que nacen hasta los 4-5 meses, en el momento del destete.

cholga: molusco bivalvo muy utilizado en Chiloé en diversas preparaciones crudas o ahumadas y secas. Están la sopa de cholgas secas, la cazuela de cholgas con luche, el arroz con cholgas secas o ahumadas, entre otras preparaciones.

choro: del quechua *churo*, “caracol”, “concha”. El chorito, choro, quilmahue o mejillón chilensis es un molusco bivalvo filtrador de la familia *Mytilidae*. El chorito se distribuye en el Pacífico desde Callao (Perú) al canal de Beagle (Chile), y en el Atlántico, desde el sur de Brasil hasta casi el canal de Beagle.

chuchoca: molienda de maíz maduro deshidratado, previamente cocido en agua o “curanteado”; una vez frío se desgrana y muele. Se utiliza en caldos y en otras preparaciones y sirve para condimentar la cazuela chilena. Se utilizaba para el pastel de chuchoca en invierno, similar al pastel de choclos frescos veraniego. También se usa en preparaciones de queque, galletas y postres con leche.

chuño pute, chuño puti: guiso nortino que lleva papas chuño, huevos, queso blanco, cebollas, zanahorias, cilantro. Se preparan variantes como el de ave, que se cocina con papas chuño puti (papa chica negra, se produce en algunas zonas del norte), ave (pollo o gallina), arvejas en tarro, queso de cabra, huevos, ají, pimienta, comino, ajo y sal a gusto.

chupe: voz quechua. Guisado popular o sopa caldosa prehispánica que se prepara en varios países con productos vegetales, carnes, mariscos o pescado con papas, queso, huevos. Lo encontramos en Perú, Argentina, Bolivia, Colombia, Ecuador, Panamá y Chile. En el Norte Grande los chupes son más caldosos y es mayor su grado de picor. Espesados con papas recocidas o arroz molido, choclo o mote de maíz molido. Desde el Norte Chico al sur se preparan de otra forma, ya que la preparación se espesa con pan previamente remojado e incluso algunas veces con harina de trigo, son menos picantes y se usa otra variedad de ají.

chupe de charqui: preparación tradicional del norte de Chile. Según el lugar el charqui o charque es elaborado a partir de llamo, alpaca o cabrito. El chupe lleva cebolla, ajo, color y se espesa con papa cocida molida. En esta zona los chupes no se hacen con pan remojado, como más al sur.

chupe de mariscos: nombre que se da en el centro norte del país al picante de mariscos. Consiste en una salsa de pan picante con choritos, locos picados y servidos en fuente de greda; también se prepara chupe de queso con verduras hacia el extremo sur, y chupe de guatitas o de patitas hacia el Norte Grande. Además de mariscos como locos, lapas, camarones, choritos, etc., la preparación lleva cebolla frita picada, ajos, color, huevo duro. Los condi-

mentos varían de una región a otra: en algunos casos puede incluir perejil o cilantro picado y se espolvorea con queso rallado para gratinar al horno.

chupilca o pihuelo: bebida originaria de Chile y Argentina preparada con harina tostada de trigo y jugo fermentado de uvas (vino) o manzanas (chicha). Se le suele agregar algo de azúcar para endulzarla.

chupón: *Greigia sphacelata*. Planta endémica de las zonas templadas de Chile, de la familia de las bromeliáceas (como la piña). Crece entre las Regiones del Maule y de Los Lagos, y su fruto es una baya pequeña, alargada y refrescante de sabor agrídulce. Es de recolección; los frutos son llevados a los mercados locales a comienzos del otoño. Además de su consumo crudo se usa en la preparación de licores. Sus hojas alargadas la trabajan artesanos para elaborar “pilgüas”, canastillos y otros artículos de artesanía.

cocaví: víveres que se preparan para llevar a viajes y paseos. Antaño consistían generalmente en gallina cocida, huevos duros, emparedados (sánguches), patas cocidas, lengua, una botellita de vino, tortas de manjar blanco amoldado y dulces chilenos.

cochayuyicán: guiso de la familia de los “cán”, es molienda de cochayuyo; lleva esta alga en vez de charqui. El cochayuyo es asado a las brasas, cocido en pedacitos, se le agregan lapas y mariscos. Esta forma es la primitiva. En la actualidad es un revoltijo de cochayuyo con papas y se sirve con cebollas en escabeche. De la parte gruesa del cochayuyo, llamada “ulte” (el tallo), se hace una molienda, junto a los ingredientes comunes del charquicán. Se le conoce como charquicán de ulte a esta tarta yodada, que con su gusto y olor recuerda al mar de Chile.

cochayuyo (*Durvillaea antarctica*): alga marina, del quechua *cocha*: “mar”; *yuyu*: “hierba”; *collofe* en mapudungun. Los pueblos originarios lo intercambiaban por lana de guanaco, piñones y sal para poder consumirlo en zonas alejadas de la costa. Fue incorporado por los conquistadores en los períodos de ayuno en que no se comía carne. El cochayuyo se da a lo largo de toda la costa de Chile.

cocho: harina de trigo tostada mezclada en invierno con agua hirviendo y azúcar; también la llaman “ulpo”.

cocimiento: con este nombre se conocen varias preparaciones, que consisten en cocer en una olla a fuego todo tipo de carnes. También hay cocimientos de pescados y de mariscos; todos llevan cebollas cortadas a la pluma, ají de color, pan frito. Otro cocimiento, el “pulmay”, combina carnes con mariscos y longanizas y/o carnes ahumadas.

cocimiento del matadero o caldo cuadrino: se prepara en grandes marmittas, donde se mezclan patitas de cordero, guatas, ubres, criadillas, chunchules, médula espinal, charchas, mollejas, orejas de novillo y tragaderas. Lleva también trigo mote, lo que le da una consistencia espesa.

cojinoba o cojinova: hay del norte, *Seriolella violacea*; del sur, *Seriolella caerulea*, y moteada, *Seriolella punctata*. Pez marino de carne comestible, que habita desde la costa norte del Perú hasta Chile, desde Arica hasta Corral por el sur. De dorso azul grisáceo oscuro y uniforme, con visos plateados en los lados y vientre, y cola ahorquillada abierta. La cojinova del sur se encuentra entre Biobío y Aysén.

coluto: culinaria chilota. Sopa de pescado con bollos de huevo.

comida de arriero: preparada con lo que pueden llevar en las alforjas, charqui de vacuno con ají colorado, se machuca conjuntamente y se dora a las brasas. También caldo que se hace con charqui majado en tachos de café, con pan amasado y galleta.

comida de minga: agasajo para quienes han ido a trabajar en forma voluntaria a distintos tipos de faena. Varía según la estación del año y el lugar. Cerca de la costa es en base a pescados y mariscos; tierra adentro, con carnes y más verduras. Generalmente hay caldo o cazuela de algún tipo. Si es minga de trilla, el plato principal depende de la región. En Colchagua puede ser un charquicán de trilla o cazuela de albóndiga, mientras que en la Región de Coquimbo es con un hervido; el mote con huesillos es el denominador común y en todas partes hay pan, pebre o pasta de ají.

comida de tijerales: es a la hora de almuerzo, en la obra de construcción de una casa, al acabar el tinglado de las cerchas. La base puede ser un cordero asado al palo, un chanchito o un cabrito, según la época en que se realice, servido con ensalada, empanadas de horno o cazuela de ave. Algunas veces uno de los propios carpinteros o albañiles hace de cocinero o varios muestran

sus cualidades en asar el cordero o preparar la cazuela. Las empanadas son encargadas. Esta celebración en las grandes ciudades se ha ido perdiendo.

condesa: dulce tradicional del norte de Chile, que se elabora en Pica y en general en el Norte Grande. Sus ingredientes son harina de trigo, manteca, azúcar flor, huevos y canela molida. Se prepara una masa más bien dura que no se desmigaje, se corta en círculos, se pinta la superficie con yema y se hornea; se acompaña de chocolate caliente o frío.

congrío colorado: *Genypterus chilensis*. Debe su nombre común al color rojizo de su vientre, garganta y labios. Se encuentra en Chile, cerca del fondo rocoso; se alimenta principalmente de crustáceos. Con su cuerpo alargado, es una de las tres especies de congrío que hay en Chile; las otras dos son el congrío negro (*Genypterus maculatus*) y el congrío dorado (*Genypterus blacodes*). Muchos indican el congrío colorado como el que da mejor sabor al caldillo de congrío.

cordero con naranja de Pica: este guiso era una de las preparaciones tradicionales. Las naranjas y cítricos en general debido al clima y suelos son muy abundantes, jugosas y aromáticas en la zona, lo que les da un sabor y aroma especial a las preparaciones.

coroco: pan dulce al que se da formas diversas. Estas figuritas, hechas en masas de huevo, imitan pajaritos, animales, hasta sapos y culebras enroscadas. Se guardan y se comen añejas (fiambres).

curantear: cocer alimentos en un hoyo con piedras previamente calentadas al rojo. Se tapa el hoyo con hojas, ramas, sacos y se espera hasta que la cocción esté lista. Esta técnica permite conservar alimentos levemente ahumados de épocas de abundancia, para la temporada de invierno. En Cauquenes “curantean” el choclo para chuchoca; se “curantean” también mariscos para cuelgas.

curanto: del mapudungun *kurantu*, “pedregal”. Culinaria chilota. Método milenario de cocinar alimentos usando piedras calientes enterradas en un hoyo, sobre las que una vez que están calientes se ordenan por capas hojas de nalca o pangue, mariscos y pescados, papas y subproductos elaborados a partir de ellas, como milcaos y chapaleles; en la actualidad lleva además longanizas, carnes ahumadas y carne de ave.

deche: culinaria chilota. Subproducto de la papa (rallada y exprimida) que se procesa y deja secar en forma de bola colgada sobre los fogones, para luego mezclar con trigo, y posteriormente llevar a moler al molino. Con esta nueva “harina compuesta” se preparaban “huilquemes”. Al aparecer las cocinas a leña el deche se fue perdiendo.

digüeño: *Cyttaria espinosae Lloyd*. También llamado dihueño, lihueño, quideño, quireño. Hongo usado en la cocina tradicional mapuche en ensalada y guisos. En general de color blanco intenso, hay algunos más amarillentos. Forma globosa, lo cubre una delgada membrana y se rompe al crecer, descubriendo orificios penta o hexagonales de una profundidad de 6 a 12 mm, de color naranja fuerte. Es de contextura firme, elástica y una textura pegajosa. No posee olor, su sabor es dulzón y su textura chiclosa al cocinarla. Hay en el centro sur de Chile y Argentina; salen en primavera.

dulce: pulpa de frutas cocidas y espesadas con azúcar que se servían de postre, como el manjar blanco, el dulce de alcayota, el dulce de camote o el puré de castañas. También para denominar pequeños pastelitos dulces, o “dulces chilenos”, característicos de la repostería chilena; hechos con harina de trigo y huevo, rellenos con manjar, huevo mol o mermeladas de alcayotas o de peras secas.

dulce de leche: en antiguos recetarios se denomina como manjar blanco. El dulce de leche, manjar, manjar blanco, arequipe o cajeta es un dulce tradicional latinoamericano. Se prepara caramelizando leche con azúcar, revolviendo mientras espesa. Se consume en países de América Latina y en Francia se lo llama *confiture de lait*.

dulce de fruta: mermelada y jalea elaborada a partir de frutas de plantas introducidas o nativas. Entre estas últimas destaca el dulce de chañar, de algarrobo, de calafate, de murta, de mosquito, peumo, maqui, chupón, chaura, piñón y tantas otras frutas silvestres. Los dulces de fruta del repostero colonial se clasificaban en diversas categorías: los de hueso, como de durazno, ciruelas, etc., llamados “dulces de visitas”; las papillas y dulces de hojas, como el membrillo, flor de rosas, tomates, etc., eran usados como postres, mientras que otros, como el de sidra y zamboa, solían llamarse “dulce de paridas”.

dulces piqueños: pastelillos dulces variados, como el alfajor piqueño, la rosca, el rosquete y la condesa.

duraznitos de San José: duraznos de tamaño mediano que se cultivaban en huertos de casas; es una variedad antigua, más grande que los abollones o que los duraznitos de la Virgen.

empanada de Pica: o empanada piqueña. La diferencia con el resto de las empanadas está en el relleno, ya que estas llevan en su interior “pino”, mientras que las de Pica tienen queso, cebolla pluma frita y ají. Es un pequeño al que se agrega queso.

erizo: *Loxechinus albus*. Marisco de cuerpo en general globoso y cubierto de espinas; sus lenguas comestibles corresponden a las gónadas. Se las encuentra desde Isla Lobos en Perú hasta las islas del extremo sur de Chile. Su consumo habitual es crudo o en tortillas.

escabechado de conejo: guiso preparado con conejo trozado, aceite, vinagre blanco, dientes de ajo, cebolla, zanahorias cortadas en rodajas, hojas de laurel, pimienta negra en grano y sal.

estofado: del francés “ahogar” o “rehogar”. Método de cocción en el que el alimento se rehoga y hierve a fuego lento en un recipiente bien tapado con poca agua, vino, caldo u otro líquido al que se le añade ajo, cebolla y diversas especias.

faenas colectivas: trabajos colectivos que se realizan con motivo de la trilla, la cava de papas, la vendimia, el rodeo de animales, la esquila, mingas o la celebración de los tijerales.

fruta confitada: fruta o pedazo de una fruta o cáscara en algunos casos cocidas en almíbar y dejadas secar. Antiguamente se elaboraban especialmente de cáscaras de limón, naranja, sandía y melón.

frutilla: *quellguen* en mapudungun; fruto levemente dulce usado como postre o picada y azucarado mezclado con vino. La *Fragaria chiloensis* es un fruto endémico de nuestro país y es la progenitora de las fresas del mundo. Actualmente se encuentra en las inmediaciones de la cordillera de Nahuelbuta. Es de color marfil con pequeños puntos rosados, o de blanco levemente rosado, redonda y con una pequeña punta; muy aromática.

galleta: variedad campesina de pan candeal, hecha con harina integral. Pesaba un kilo y era parte de la ración de alimentos que el patrón otorgaba a los obreros agrícolas.

gallina collonca o tapucha: variedad autóctona de ave, es mestizada; no tiene las plumas de la cola, tiene cresta de sierra o simple y patas verde oliva o amarillas.

gallina trintre: una de las variedades de gallinas criollas del campo chileno. Tiene el plumaje rizado y pone huevos de color verde.

gloriado: bebida alcohólica servida en velorios. Se prepara con agua hervida, clavo de olor, canela y azúcar quemada, cáscara de limón o de naranja; sobre este cocimiento se echa el aguardiente. Para rebajar el grado de alcohol y que quede más suave, mientras el cocimiento está hirviendo, le encienden un fósforo. Otra forma de prepararlo es con infusión de palos de guindos a la cual se agregan las especias, se cuele y sirve caliente en tazas al amanecer.

golosinas: comidas atractivas de sabor dulce, con escaso valor nutritivo más allá del azúcar (u otros carbohidratos) o grasa; generalmente son escasos o sin proteínas, vitaminas ni minerales. Las golosinas buscan satisfacer un gusto o antojo, no alimentan.

guatia o huatia: preparación de origen precolombino (del quechua *watya*, *watiya*, *wetya*), en aimara conocido como *waja*, es un plato típico de la gastronomía andina, consumido actualmente en Perú, Bolivia, el norte de Argentina y el norte de Chile. Se cocina en un horno artesanal de restos de tierra endurecida, que es armada en forma de domo; se calienta con leña, para después enterrarlo con ingredientes como papa, oca, habas, etc.

helados: se hacían utilizando nieve que se traía de los cerros y se conservaba en sacos enterrados. Esta nieve era la base para “cortar” los helados, que se preparaban con un almíbar de azúcar y algún saborizante como infusión de canela o los helados de aurora, que eran con agua de almendras y también llevaban canela. Los helados de bocado se elaboraban a partir de crema inglesa con crema de leche, yemas de huevo y azúcar.

horchata: bebida refrescante elaborada a partir de almendras machacadas, agua y azúcar; también se hacía con otras semillas como pepas de sandía, o chufas (tubérculo dulce de la raíz de una especie de juncia).

huevos chimbos: dulce esponjoso hecho a partir de yemas de huevo batidas junto con almíbar liviano, el que finalmente se decora con almendras fileteadas.

huilqueme: especie de milcao hecho de una masa de papas frescas o “pica-hues” y harina de trigo; puede llevar “llides”. Se cuece en agua con o sin sal. También es descrito como chapalele hecho con papas cocidas.

jaiba: crustáceo decápodo marino que penetra frecuentemente en las desembocaduras de los ríos; tiene un carapacho de forma aplanada más ancha en hembras que machos; patas y tenazas de color azul; es comestible. En Chile hay jaiba marmola, peluda, mora, remadora, limón, paco y reina.

jerguilla: *Aplodactylus Puncátatus*. Pez habitualmente de color verde, tiene muchos puntitos verdes más oscuros. En su variedad *Xantica* (reina) es de color amarillo intenso. Puede pesar hasta tres kilos y se encuentra en todo el litoral chileno. Las normales son mucho más abundantes que las jerguillas reinas (generalmente hay solo una reina por comunidad).

jurel: *Trachurus trachurus*. De cuerpo alargado, con una línea lateral marcada y con forma de “s”. Tiene una pequeña mancha negra en el opérculo y posee ojos grandes. Es de color azul-verdoso o gris oscuro en el lomo, los flancos son más pálidos y el vientre es blanco o plateado. Puede llegar a medir hasta 60 cm. De considerable consumo en Chile gracias a su versión en conserva como “jurel tipo salmón”.

lagrimilla: jugo fresco de uvas o pitarrilla cruda; se bebe para la sed.

langosta de Juan Fernández: *Jasus Frontalis*. Crustáceo de caparazón con numerosas espinas, de color que va desde amarillo anaranjado a café rojizo. Apetecido en Chile y el extranjero, es exclusivo de Juan Fernández y las islas Desventuradas en Chile. Los isleños las pescan con trampas artesanales de varillas de maqui. Sujeta a veda en las islas de San Ambrosio y San Félix de julio a septiembre.

langostino: crustáceo marino decápodo de unos 15 cm de longitud, de color grisáceo, cuerpo alargado y comprimido lateralmente, caparazón poco consistente y antenas largas; vive en los fondos cercanos a la desembocadura de los ríos; su carne es comestible y muy apreciada. En Chile hay langostino amarillo (*Cervimunida johni*) y se pesca de la misma forma que el “langostino colorado”.

lapa: molusco gastrópodo que habita la zona intermareal y submareal, adherido a las rocas. El género está representado por trece especies que se distribuyen a lo largo de todo Chile. Se prepara generalmente cocido, apinado y frito o como relleno en pino de empanadas; también se prepara en carbonada.

leche asada: postre que viene de la Conquista. Se hornea leche con huevos batidos y azúcar hasta que adquiera una consistencia sólida.

leche con plátano: tradicionalmente se prepara este licuado de plátano en leche y se sirve helado.

leche nevada: postre que consiste en un merengue suave de clara de huevo espolvoreado con canela molida, flotando sobre una salsa de yema de huevo. La salsa de yema es una crema inglesa muy ligera que contiene leche, azúcar, vainilla y yemas.

lenguado: *Paralichthys microps*. Es un pez plano, con dos ojos en un solo costado. Generalmente se encuentra en playas de arenas, recoestado en la arena y totalmente mimetizado. Hoy en día es difícil de encontrar y ha sido reemplazado por la reineta en diversas preparaciones.

licor de oro: aperitivo tradicional originario de Chonchi, Chiloé. Bebida alcohólica que se prepara mezclando el suero de la leche con aguardiente y dejándolo filtrar por más de una semana. Luego se agregan azafrán y cáscara de limón. Se obtiene un licor de color amarillo dorado y alta graduación alcohólica.

limón de Pica: *Citrus aurantifolia*. Según Wikipedia es un “fruto esferoidal y elíptico, de 3 a 4 cm de diámetro, con pulpa verde y tierna, así como pequeñas y finas vesículas”. Su abundante jugo de color amarillo-verdoso es ácido y de un penetrante aroma característico. Es actualmente protegido en Chile como Indicación Geográfica.

lisa: *Mugil cephalus Linnaeus*. Pez que en Chile se distribuye desde Arica a Chiloé. Habita en fondo arenoso y fangoso, a baja profundidad. Se alimenta de pequeños crustáceos o algas que flotan en la superficie.

lides: en Chiloé se denominan así a los últimos restos de los chicharrones. Residuos que quedan de la cocción de la carne en manteca de chancho durante el reitimiento.

loco: *Concholepas concholepas*. Pie de burro (en el norte). Molusco gastrópodo que se encuentra en las costas chilenas, la isla de Juan Fernández y el sur del Perú. Carne blanca y fina, sabrosa debido a su alimentación a base de lapas, picorocos y choritos. Actualmente hay períodos de veda por la sobreexplotación a que fue sometido este recurso marino.

longaniza de Chillán: embutido cuyo origen es herencia de la gastronomía española.

loyo: *Boletus loyo Philippi*. Hongo comestible que crece asociado a árboles nativos como el hualle o roble, coihue, raulí y hualo. Se encuentra en Chile centro, sur y austral, principalmente en otoño. Hongo con el sombrero de color rojo-burdeo que mide de 8 a 25 cm de diámetro; es redondeado cuando joven y convexo al envejecer. Es de textura fibrosa y de contextura gruesa y firme, de olor fúngico suave y un sabor agradable. Se consume fresco y seco.

luche: alga roja que tiene un corto disco adhesivo y forma laminar parecida a una hoja de lechuga, con bordes ondulados y con la lámina a veces dividida. Se consume cocida y se preparan guisos con ella, como el luchicán.

luma: *Amomyrtus luma*, especie botánica arbórea perennifolia siempreverde de la familia de las mirtáceas. Crece en los bosques templados de Chile y de Argentina. Produce flores blancas y olorosas, de importancia melífera. Su fruto es una baya comestible de color negro o morado, llamada cauchagüe, cauchao o simplemente luma, que se usa también para fabricar chicha.

madi: planta oleaginosa endémica de Chile, pegajosa y de olor desagradable, de entre 40 y 100 cm, de flores amarillas. Los frutos son aquenios ligeramente curvos de 5 a 7 mm de largo, de los que se extrae aceite que sirvió de alimento e iluminación a los mapuches.

maíz curagua: maíz pequeño que se usa para preparar las “cabritas” o palomitas de maíz. Los granos secos de curagua puestos a calentar revientan y se abren aumentando su tamaño.

majado: viene de la acción de majar, deshacer o moler una cosa que tiene algo de humedad. El majado del Norte Chico se hace con trigo al que se le saca la cascarilla, humedeciendo previamente los granos para soltar la cascarita y luego se oreo y se pela en la piedra chacana y se avienta. El trigo majado se agrega a cazuelas, legumbres y se hierve con leche y endulza constituyendo un postre. En el sur de Chile le llaman trigo pelado o “culincao”.

malaya: corte de carne delgado que proviene de entre el cuero y el costillar de vacunos y chanchos. Tiene forma irregular y una cara cubierta de una fina capa de grasa, la que ayuda a conservar su particular sabor; para su cocción se requiere de una temperatura alta. El arrollado de malaya o la malaya rellena son preparaciones características que se sirven como entrada o plato principal.

malicia: bebida alcohólica —en el campo generalmente aguardiente— que se agrega a algún otro bebestible. Ejemplo: mate con malicia.

malotillas: refiere indistintamente a un antiguo corte de carne del cuarto delantero del vacuno, a la plateada cerca del lomo, al asado carnicero ubicado justo debajo de la plateada o a la plateada malotilla que está al lado del corte llamado asado carnicero, aunque desplazado hacia la cabeza del animal.

mallo: en Chiloé es un plato de papas hervidas y condimentadas que acompaña otras comidas.

manjar blanco: dulce que se prepara haciendo hervir y revolviendo leche con azúcar durante varias horas.

manjar de harina de maíz: elaborado por las monjas del Carmen de San Rafael con harina de maíz y azúcar o miel. Se preparaba para el día de Santa Ana.

mapu corri (mapu corru): en mapudungun es “caldo de la tierra”, *corru* significa sopa o caldo, y *mapu* es tierra; se asemeja al puchero español.

maqui, quelón: *Aristotelia chilensis*. Árbol pequeño siempreverde. Su fruto es una pequeña baya carnosa que al madurar es de color negro morado. Florece entre noviembre y enero, fructifica a fin de año. Consumido por los mapuches desde antes de la llegada de los españoles. Los nativos lo usaban para preparar chicha; actualmente también se preparan mermeladas y jugos. Además de comestible, tiene propiedades medicinales.

mate con malicia: se estilaba servirlo en las noches y amanecidas de los velorios; es un mate caliente al que se agrega un chorrito de aguardiente.

mate de leche: preparación del mate que en vez de agua lleva leche. A la yerba mate se le suele agregar algunas hojas de plantas medicinales para que no genere hinchazón. Algunos le agregan azúcar.

mazapán: pasta de almendras peladas, crudas y molidas mezclada con azúcar pulverizado (azúcar flor). Se utiliza como relleno de pasteles o para elaborar distintos tipos de dulces que se tornean con formas de frutas, figuras humanas u otras. Se colorean con tinturas vegetales.

melcocha: confite, caramelo o dulce de miel o chancaca muy condensada de varios países de Latinoamérica. Se bate mientras está caliente hasta conseguir una pasta porosa y maleable, de consistencia correosa o gomosa, con la cual se elaboran caramelos o bombones de formas diversas; la tradicional es de barritas retorcidas, también conocidas como alfeñique.

meloquin, millokin: cocina mapuche. Pequeñas albóndigas de puré frío de legumbres, porotos, arvejas, garbanzos. Se remojan y luego cuecen las legumbres, que se muelen y condimentan con sal y a veces con alguna hierba de la familia de las apiáceas como perejil, o se pueden servir solas con merquén o pebre.

menjurje: de menjunje o mejunje. Cosmético o medicamento formado por la mezcla de varios ingredientes.

merquén, merkén: condimento mapuche elaborado a partir de ajíes deshidratados y luego ahumados al humo del fogón al interior de la ruca; después de un tiempo se muele con sal y semillas de cilantro tostadas en la cayana. La molienda se hace en “kudi”, una piedra plana de forma ovalada o casi rectangular muy lisa sobre la cual se ejerce presión con otra piedra alargada parecida a un uslero de cantos planos.

metahua: del mapudungun. Cántaro utilizado en la cocina y para almacenar agua.

metrucán: del mapudungun *matarucán*, *metaucán*. Viene de “matra”, que es la médula de los huesos grandes, que se come, o de “matratucar”, romper los huesos para sacar o comer la médula. También una comida espesa, revuelta, hecha de varios ingredientes; huevos fritos y médula.

miel de chancaca: salsa que se prepara disolviendo chancaca en agua, más palitos de canela o cascaritas de naranja para aromatizar y que se espesa con un poco de maicena mientras se calienta al fuego revolviendo. Se usa para endulzar sopaipillas pasadas o picarones.

milcao: palabra huilliche. Es un pan que se elabora en Chiloé con papas ralladas o machacadas, coladas y exprimidas, más una proporción menor de papa cocida y molida con manteca y chicharrones. Generalmente acompaña al curanto y al lloco o yoco. Además, se puede cocinar hervido, al horno o al rescoldo, incluso frito. El milcao varía según si lleva o no fécula o chuño, si lleva o no relleno, y por la forma de cocinarlo.

mistela: bebida que se elabora mezclando mosto de uva con alcohol vínico, con graduación mayor a 13 grados. Bebida de aguardiente y trozos o cáscaras de frutas, verduras o hierbas, levemente endulzada. Antiguamente eran muy consumidas las mistelas de apio, de guindas, de coco, de pétalos de rosa y de culén. También se le denomina “ponche”.

molle: arbusto espinoso siempreverde de 2 a 7 m de altura, con pequeñas flores amarillentas. Su fruto es una drupa globosa color violeta oscuro o negro azulado; crece en América Central y del Sur. Con sus frutos se preparaba chicha de molle.

mote con huesillos: bebida fría y refrescante elaborada con huesillos cocidos con azúcar y canela a la que una vez cocidos y fríos se le agrega mote cocido aparte. Se suele servir en potrillo con una cuchara y, si va como postre, en plato hondo o computera con cuchara.

mote con leche: preparación que se elabora con trigo mote. Sirve como postre, ya que se le agrega azúcar.

muday: término mapudungun usado para referir a la bebida fermentada (chicha) que se elabora de trigo, piñón remojado en agua, molido, hervido y luego fermentado. Es un líquido de color blanquecino de graduación alcohólica baja. Recién preparada se usa como bebida refrescante. Antiguamente se preparaba con granos de maíz deshidratado.

navajuela: *Tagelus dombeii*, marisco de concha bivalva lisa y muy alargada que puede llegar a los casi 7 centímetros, de bordes paralelos y puntas redondeadas. Vive en arena desde la costa intermareal hasta poco más de 15 m de profundidad. Se le encuentra desde Tumbes en el Perú hasta el golfo de Corcovado en Chile.

navegado (vino): es vino hervido con especias como canela y clavo de olor, se le agregan rodajas de naranja y se endulza. Se sirve caliente en invierno. También llamado vino caliente.

ñachi: alimento de origen mapuche consumido en Chile. Se elabora con sangre de animal, especialmente de cordero, aliñada con varios condimentos.

olluco, yuco: *Ullucus tuberosus*. Planta herbácea originaria de la región andina de Sudamérica. Se le conoce con varios nombres, entre ellos papa lisa, o simplemente lisa. Se utiliza cocida en guisos; uno muy difundido en varios países es el olluco con charqui.

orejas de chancho: muy apreciadas antiguamente, se preparaban cocidas. Se revolcaban en harina y pasaban por un batido de huevo para luego freír-las; se acompañaban con papas o puré de papas.

ostión: *Agopecten purpuratus*, molusco bivalvo de la costa oriental del Pacífico y en Chile desde Arica a Valparaíso. De carne blanca, músculo redondo y coral rojizo, de sabor suave y dulce.

pajarete: es un vino dulce, elaborado con uvas asoleadas de las nortinas regiones de Atacama y Coquimbo. Elaborado con antiguas técnicas y uvas moscatel de Alejandría, moscatel de Austria y país o criolla. Color canela claro y muy aromático, cuenta con denominación de origen.

pakay, paca, pacae: también llamada guaba en países vecinos. Hay en América del Sur y Central. *Inga feuillei* es un árbol mimosáceo de la familia de

las leguminosas. Con grandes vainas de color verde oscuro, al interior está el fruto comestible: un algodón de color blanco embebido en néctar, que recubre una semilla o pepa negra.

pallar: *Phaseolus lunatus*, poroto grande y plano, una variedad más de las numerosas que se encuentran en Chile. Típicos son su tamaño y su forma aplanada. Untuoso al estar cocido.

pampanito: *Scorpis chilensis*, pez que se encuentra en el archipiélago de Juan Fernández.

pan de huevo: pan levemente dulce que se hace de masa fina con harina de trigo, huevo y azúcar; lleva polvos de hornear.

pan de leche: pan de masa láctea, blanda y esponjosa. Lleva harina de trigo, leche, azúcar, manteca y un huevo. Ideal para la once.

pan de pascua: pan dulce de época navideña; se prepara con harina de trigo, materia grasa, azúcar y/o chancaca para endulzar. Lleva pasas, nueces, almendras picadas y fruta confitada.

pancitos de levadura: pequeños panes de harina de trigo leudada con levadura; es diferente a las tortillas de rescoldo, que no se leudan.

parina: el flamenco andino o parihuana es una especie de ave de la familia de los *Phoenicopteridae*. Habita la zona de la puna desde el límite norte hasta Chañaral en lagunas salobres del altiplano de 2.300 a 4.500 mts. de altura.

pastillaje (ver alcorza): masa elástica de azúcar y goma vegetal que se puede extender tan delgada como papel y que una vez seca queda dura como porcelana. Sirve para elaborar decoraciones como frutas, flores, figuritas de animales o humanas, cintas, placas, etc.

patasca: caldo preparado con mote en las zonas alto-andinas del Perú, Argentina, Bolivia y Chile. El nombre proviene del quechua *phatasqa* o *pataschka*, “reventado”, “abierto” por el maíz o trigo pelado y reventado con una cocción de horas en el fogón (mote) al que se agrega carne de vacuno, carnero, guatitas, patas de vaca y hierbas de la región andina que le dan un sabor muy singular y agradable. Preparación de origen prehis-

pánico, que en esos tiempos se preparaba con carne de alpaca, cuy, aves, papas mote y hierbas.

patasca de quínoa: plato tradicional del norte chileno. Se puede cocinar como caldo o como guiso. Se prepara con quinoa, papas picadas, cebolla, carne, ajo. La carne varía de vacuno, guata o patas. Se condimenta con comino, pimienta, sal y ají color.

patitas de chanco: preparación que se hace cocinando las patitas hasta que queden blandas; una vez listas se colorean con ají. En Chile se sirven enteras como entrada, frías con pebre o salsa verde o como causeo, en este caso desmenuzadas. En invierno van calientes con una salsa de ají y acompañadas con papas cocidas.

pato al vino de Pica: preparación que antiguamente se elaboraba utilizando los vinos de la zona, bastante dulzones debido a lo asoleado de las uvas.

pavo capón: ave de corral con una carne más fina y de mayor peso que lo habitual. Se sobrealimenta —proceso de engorda— para posteriormente castrarlo, aproximadamente a los cuatro meses de nacido.

pavo cebado: pavo engordado con sobrealimentación. Antiguamente, cuando se criaban aves en casa se hacía para contar con pavos de buen tamaño para Navidad. Se los cebaba con leche, nata, nueces o bellotas.

pavo mechado: curiosidad del recetario de la Región de Coquimbo. La técnica consiste en mechar el ave tal como se hace con la carne. Es decir, realizar pequeños cortes en las partes más carnosas del pavo (como pequeños bolsillitos) en los que se introduce ajo, zanahoria e incluso tocino.

pebre: salsa fría de vegetales crudos, picados muy menudos y condimentados, de sabor picante, ya que lleva ají. Se utiliza comúnmente para sazonar y acompañar otros alimentos o se pone a la mesa antes de iniciar las comidas en vez de mantequilla para el pan. Se prepara con vegetales de temporada; el más común es el veraniego pebre de tomates, con cebolla, cilantro o perejil, ají verde que se condimenta con sal y aceite, a veces con un poco de jugo de limón o vinagre y pimentón picado menudo. En invierno se prepara con pasta de ají roja a la que se agrega cebolla picada fina, ajo picado y perejil o cilantro picados, además de aceite y sal. Existen también

el pebre de cilantro, de merquén, de ají con ajo. En la actualidad se prepara con cochayuyo o quínoa.

pejegallo: *Callorhynchus callorhynchus*, pez que habita en el cono sur de América. Su talla promedio es de 50 cm. Se encuentra preferentemente en fondos blandos, entre los 5 y 150 m de profundidad.

pejeperro: *Semicossyphus darwini*. Se encuentra entre Huacho en Perú y el golfo de Arauco en Chile. Sus presas principales son moluscos como almejas, además de crustáceos y erizos. Puede llegar a medir alrededor de 80 cm.

pejerrey de mar: el *Odontesthes regia* vive entre la superficie y los 200 metros de profundidad, desde el norte de la costa de Perú a la Región de Aysén, en el sur de Chile. De color gris pizarra, plateado oscuro en el lomo, claro en el vientre. Parecido al pejerrey de agua dulce, del que se diferencia por su color amarillo verdoso en las aletas y por el borde de la cola. Alcanzan los 20 cm.

pejesapo: el *Sicyases sanguineus* se distribuye en las costas desde Perú y en Chile desde Arica hasta Valdivia. Vive en el fondo de piedras durante todo el año. Se caracteriza por su enorme y redonda cabeza y por sus aletas ventrales, que le permiten adherirse a las rocas.

pera loica: fruta de un árbol perteneciente a la familia de las rosáceas, al igual que las manzanas, damascos y cerezas. Fue introducida después de la Conquista. Esta variedad se llama así por su coloración rojiza que recuerda a las aves de pecho rojo del mismo nombre.

peras de pascua: una de las muchas variedades de peras que existen en nuestro país, los árboles dan pequeños frutos. Debe su nombre a que la cosecha antiguamente comenzaba oficialmente los 25 de diciembre, es decir, en Navidad.

perol: junto con ser el nombre de una palangana con dos asas de forma redonda y no muy profunda, también es el nombre de una preparación del Norte Grande con varios mariscos que se sirve fría y que combina algunos crudos con otros cocidos. No se pican menudos como en los mariscales. Se adereza con jugo de limón, sal y pimienta. En Juan Fernández se prepara el perol de langosta.

pernil de chancho: corte que corresponde a los muslos del animal. En Chile se consume cocido y se sirve frío o caliente; puede ir untado con pasta de ají. Sirve para causeos y como fiambre para sándwiches.

pescada, merluza: *Merluccius gayi gayi*. Esta subespecie, que ha sido identificada solo para las costas de Chile, se encuentra desde la Región de Antofagasta hasta la Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo. Entra en veda biológica entre el 15 de agosto y el 20 de septiembre desde el Norte Chico al sur. Se alimentan de peces, crustáceos y calamares.

picante de conejo: plato que se prepara en el norte del país con conejo trozado, ajo, zanahoria, pimentón o morrón, papas cocidas y molidas a mano, comino, ají color, pimienta y sal.

picarones: masa blanda hecha con harina y zapallo cocido, molido y leudante. Se fríen dándoles forma de rosca. Se sirven solos, espolvoreados con azúcar flor. También se pasan por “miel” de chancaca, en cuyo caso se denominan “picarones pasados”.

pilco: del mapuche *pidco*. Antiguamente, maíz asado entre las brasas, previamente cocido en carne o con los granos enteros y aún tiernos. Hoy también se conoce como pilco al guiso chileno de porotos con choclo picado o molido y zapallo.

pilgüa, pilwa: bolsa tejida trenzando guías de plantas de los chupones y otras fibras vegetales. Se usaba para mariscar, para recolectar hortalizas del huerto o para ir de compras a la feria. Tiene dos asas tejidas del mismo material.

pinatra, curacucha: *Cyttaria berteroi*. Hongo nativo comestible; se encuentra entre la Región de Valparaíso y la Región de Magallanes. Tiene forma globosa.

pino: conífera. En gastronomía es un picadillo fino, condimentado y sofrito hecho con cebollas y carne picada muy menuda, con el que se rellenan las empanadas de pino (carne). También es la base de los pasteles de papa y del pastel de choclos. Por extensión se ha ido denominando así a los pinos de verduras o de mariscos que se emplean como relleno de empanadas.

pintatani: vino artesanal del valle de Codpa, oasis a poco más de 100 km de Arica. La forma artesanal de elaborarlo viene de muy antiguo y se hace con cepas de hace 100 años.

piñón: fruto del pehuén (*Araucaria araucana*), una conífera endémica de Chile y Argentina. Semilla que se consume cocida o seca y molida en forma de harina, o molida toscamente en mortero como una suerte de chuchoca. Es la base de la dieta de los pehuenches y mapuches.

piure: *Pyura chilensis*, animal marino filtrador de color rojo intenso dentro de su cubierta protectora. Vive en la zona intermareal y submareal de la costa de Chile y Perú. Tiene un sabor fuerte debido a su alto contenido en yodo y a un metal llamado vanadio que concentra desde el agua de mar.

ponche: bebida que combina varios ingredientes, que puede ser con o sin alcohol. El más popular lleva como base aguardiente o pisco, vino, agua mineral, fruta y azúcar. Puede ser vino blanco con fruta; agua de té con fruta, o mezclando ron con leche, clara de huevo y azúcar.

ponchera: vaso o recipiente generalmente semiesférico, con pie y dimensiones proporcionadas, en el cual se prepara el ponche. Algunas poncheras tienen tacitas para servir que cuelgan por su orilla. Se utilizan para preparar ponches uniendo distintos licores y/o frutas con bebidas alcohólicas. Hay transparentes de vidrio y opacas de greda.

poroto verde: fruto inmaduro de la planta de poroto. Tiene vaina o legumbre de color verde, con semillas poco desarrolladas. Se puede confundir con una verdura, pero es legumbre. En Chile se consume cocido, como guisado, en tortillas o fritos o cocido en ensaladas. Llamada “chaucha” en Argentina y Uruguay, “ejote” en México, Guatemala, El Salvador, y “vainita” en Perú y Bolivia.

porotos con tragua: preparación que une porotos con cuero de chanco, también denominada “porotos con cuero” o “cuerito”. Plato contundente en el que se utiliza el cuero de chanco que se ha guardado previamente deshidratado y/o ahumado para darle más sabor al guiso.

porotos en guisos: legumbre muy consumida en nuestro país. Hay asociadas múltiples preparaciones con trigo mote, con mote de maíz, con arroz,

porotos con cola de vaca, con chuchoca, con chicharrones, con tallarines (porotos con riendas), con cochayuyo y tocino; porotos con mazamorra, con luce, porotos con yuyo, con pilco.

porotos fiambre: preparación fría de la legumbre hecha a partir de poroto maduro y seco, aliñado con limón y brotes de cebolla.

posuratas, persurates, prsurate: postre de Punta Arenas de origen croata. Son pequeñas albóndigas fritas cuya base son papas cocidas y harina, con la que se hace una masa y luego se fríen. Lleva además manzanas y nueces picadas, pasas, canela, nuez moscada y azúcar y licor (pisco, grapa, vermut).

postres ariqueños: los clásicos a la hora de finalizar una comida en esa zona son la melcocha sabrosa, la caña de azúcar; frutas como las piñas, los pacayes, los plátanos enanos, los pepinos aguanosos, las guayabas, las sandías y melones de Canchones y los alfajores de Pica.

prieta de chanco: embutido hecho con la sangre de cerdo aliñada con cebolla picada finamente, ajos, pimienta, ají, orégano. Con esto se rellenan tripas de cerdo y se seccionan por partes con una amarra. Se cuecen y se sirven con papas cocidas o doradas. En la isla de Chiloé, en la preparación de las prietas se incorpora repollo picado y arroz. En otros lugares las hacen con nueces.

potrillo: vaso grande, por lo común de vidrio, usado para ingerir bebidas cuyas cantidades deben ser considerables para alcanzar su efecto, o bien, estar destinadas a un consumo habitualmente colectivo, como ocurre con el chufnai o el piguelo, en el primer caso, y con el ulpo, muy a menudo en el segundo. Las dimensiones más frecuentes de su forma cónica son: 18 a 22 cm de alto, 14 a 16 cm de diámetro de boca, 10 a 12 cm de diámetro de base.

povetiza, povitica: preparación dulce de origen croata, es un succulento postre elaborado con una fina capa de pan que envuelve nueces molidas con azúcar, canela, vainilla, formando un tronco que al cortarse deja ver el interior con una trama dulce y vistosa.

puchero: cocido de carne, verduras, granos como garbanzos, chorizos, prieta y choclos. Se sirve con una ensalada y el agua de cocción se transforma en un sabroso caldo.

pulatanya: bebida analcohólica que tiene harina tostada con agua y azúcar, o harina tostada con agua y arrope de chañar. Se prepara hasta hoy en diversas localidades del Norte Grande y Chico.

puquie: en América del Sur, manantial de agua que brota de la tierra.

queso de cabeza de chanco (ver cabeza de chanco): se elabora a partir de la cabeza de este animal cocido y desmenuzado; se consume frío o a temperatura ambiente, como fiambre.

quilmahue, quelmahue, quilmagüe: bivalvo abundante en Chiloé, choro pequeño de 5 a 6 centímetros, color negro con café oscuro.

quisquiña, kispña: equivalente a pequeñas galletas de quínoa, consumidas por los agricultores del altiplano. Se prepara con quínoa cocida, molida y amoldada a mano dando la forma de pequeños panes. Se termina de cocer en la olla sobre una cama con paja o chala de maíz y se cuece al vapor. Se sirve caliente o fría, como merienda, acompañada de chuño, papas u ocas sancochadas.

ranchito: originalmente se llamaba así a las chozas o casas de las personas pobres; posteriormente los militares españoles lo usaron para denominar la comida, ya que era preparada en esas chozas.

raspado de la olla: restos de algo, en general de una comida.

recacha: del quechua; repetición de una comida.

róbalo, robalo: *Eleginops maclovinus*. Pez cuya distribución abarca todo el cono sur de América, incluyendo la Isla de los Estados y las Malvinas. Las escamas que cubren el cuerpo son evidentes, pero en la cabeza son más pequeñas.

rollizo: *Mugiloides chilensis*. Pez de cuerpo alargado y frente aplastada. Tiene dos bandas longitudinales de manchas claras irregulares sobre la línea lateral. Se encuentra de Arica a Magallanes y en las costas del Perú. Habita preferentemente roqueríos cercanos a la costa.

rosca: pequeño bollo levemente dulce hecho a base de harina, manteca o mantequilla, azúcar, ralladura de limón y leche o agua. La masa lista se forma uniendo las puntas de un pequeño lulo. Se fríe y sirve espolvoreada con azúcar.

roschas chonchoninas: culinaria chilota. Se preparan con harina de trigo, huevos, manteca o aceite, azúcar y polvo de hornear. La masa se moldea en forma de cilindros, se corta en trozos alargados de unos 15 cm de largo y 0,5 cm de grosor. Se les da forma de anillos, se sumergen unos minutos en agua hirviendo hasta que floten; luego se hornean hasta que se doren.

rosquete: dulce nortino que se hace con harina y yema de huevo. Se forma una pelotita con un agujero al medio, como anillo, y se le hace un tajito horizontal en un costado que parece una boca. Después se bate clara de huevo, se le agrega azúcar y se cubren los anillos con este merengue. Para que duren más y no endurezcan muy pronto se hierva la masa. Tradicionalmente se preparaban para la fiesta de Todos los Santos.

Serena Libre: cóctel cuya historia se remonta a los años sesenta en la ciudad de La Serena. Se prepara con pisco y jugo de papayas —fruto que era símbolo de la zona—, endulzando con azúcar flor y agregando hielo, para servirlo frío.

sidra, cidra: árbol de la familia de los cítricos que da un fruto muy aromático y perfumado parecido a un limón, pero de mayor tamaño; su cáscara es amarilla cuando está madura, generalmente áspera, a veces lisa, muy gruesa, carnosa y adherida. Actualmente solo se encuentra en algunos huertos o jardines campesinos hasta la Región de Coquimbo.

sierra: *Thyrsites atun*. Pez de cuerpo muy alargado, tableado y levemente comprimido. La cabeza termina en un filudo vértice y la boca terminal es grande. Se encuentra a una profundidad no superior a los 200 m. Se distribuye desde Perú por el norte hasta Tierra del Fuego por el sur.

sopa de choritos: caldo marino que lleva cebolla, zanahoria rallada, perejil y choritos.

sopa de mosquito: sopa agridulce elaborada con rosa mosqueta a la usanza de las europeas. De la misma familia que los borsht de betarragas o las sopas agridulces de damascos no maduros, ciruelas semiverdes o de guindas ácidas, las que al servirse se les agrega crema ácida. Son sopas que se sirven frías en la época de verano.

sopaipilla: masa frita; suerte de pan frito elaborado con diferentes ingredientes según la zona del país. Tanto en el extremo norte como en el sur

lleva harina, manteca, levadura y sal. En el extremo norte son de gran tamaño (como un plato), mientras que en el sur se suelen hacer rectangulares, como rombo o redondas, pero de menor tamaño que las nortinas. En la zona centro a la masa se le incorpora zapallo cocido y molido como puré, por lo que su color es más amarillento.

soparñac: en croata *soparnic*, *soparnjak*. Es una especialidad invernal de Dalmacia. Allá dicen que fue el prototipo de la pizza, aunque más bien recuerda la pascualina. Inicialmente era comida de Cuaresma: elaborada con dos discos delgados de masa, rellenos con acelga picada muy fina, cebolla y perejil, aceite y sal.

sopladores: pequeñas galletitas que elaboraban las monjas teresianas o carmelas. Nombre que además se da a un adminículo hecho de fibras vegetales trenzadas que se usa para avivar el fuego de los braseros.

suspiro de monja: buñuelo cuyo origen data de hace unos cuantos siglos. Postre característico español que fue creado originalmente por monjas a partir de la clásica pasta choux francesa, una masa que se cuece. Se prepara con agua caliente, materia grasa y harina que se deja caer de golpe y se une revolviendo.

tamal piqueño: suerte de humita que además lleva carne de vacuno, de cerdo y de charqui de llama. Se prepara con maíz pelado, manteca, carne de chanco, charqui, ají y se envuelve en hojas grandes de achira o chirimoyo.

té chileno: antes de la llegada del té eran los tiempos del culén (*Psoralea glandulosa*), agüita de culén o té de culén. Llegó a ser tan famoso que en algunos países de América se le llamó “té chileno”.

tentempié: actualmente, pequeña cantidad de comida que se toma entre horas para pasar el hambre hasta la comida. Antes, eran comidas sabrosas y en poca cantidad, que se comían entre la terminación de uno de los guisos y la llegada del otro. En general, era carne fría de cerdo, gallina u otra carne cocida, aliñada con cilantro, comino, pimienta, mucho ají, sal, vinagre, aceite y limón. Algunas veces se le agregan papas cocidas en torrejitas.

tijeral: comida de celebración que hace el patrón a los trabajadores que construyen su casa, al momento de empezar a levantar la estructura del techo.

tomaticán: guiso colonial originario de la Capitanía de Chile que constaba originalmente de charqui, carne frita en trozos, papas, cebollas, zanahoria, choclo picado y como base tomates reventados y toda clase de especiería. Se prepara en bastante aceite. En otra época se usó en la preparación charqui de tomates y hasta se habló de charquicán de tomates.

tomaticán de guatitas: su ingrediente básico son guatitas picadas menudas y picado de choclos, tomates y cebollas.

tortilla de rescoldo: tipo de pan de sabor levemente ahumado muy característico, que viene de tiempos coloniales; se prepara con harina de trigo, manteca, agua y sal; actualmente le agregan algunos un poco de bicarbonato. Se cocina en el rescoldo.

trapaleles o chapaleles: culinaria chilota. Masa a base de papas cocidas y harina de trigo con manteca y chicharrones; se cocina formando pequeñas tortillas o panecillos que se disponen en las capas superiores del curanto y se sirven con él. También se hacen dulces y se consumen a la once.

trapi: ají en mapudungun.

trigo nacido: el trigo dispone de espigas terminales en las que están los granos, a partir de los cuales, una vez triturados, se obtiene la harina. Si los granos germinan se habla de trigo nacido. Se utilizaba de esta forma en la preparación de algunos platos de cocina campesina.

tumbo: *Passiflora tripartita*. Fruto dulce ácido de los valles interandinos. Se come crudo, y se usa para elaborar jugos y mermeladas. Su cáscara es suave y comestible y el interior está lleno de semillas redondeadas cubiertas de un mucílago anaranjado de pulpa jugosa y aromática.

turrón: dulce de almendras u otros frutos secos tostados, enteros o molidos, y miel o azúcar. Generalmente en forma de barra plana y rectangular. También es el nombre de un postre que se elabora con claras de huevo batidas y un almíbar con vino tinto, el turrón de vino.

ulpada: acción de comer ulpo.

ulpo: mazamorra licuada de harina de trigo tostada, azúcar o miel y agua. Se sirve fría.

umu: forma de denominar en la isla de Rapanui al curanto. Quiere decir cocinado subterráneo. Los umu cambian de nombre según el número de comensales y la ocasión. Si es fiesta, “umu takapu”; para una persona, “umu tahu”; para atender a trabajadores, “umu parejao”.

vaicán: guiso de la familia de los “cán”, hecho de pescado desmenuzado, marisco y bastante ají.

vailcán: culinaria chilota. Guiso con carne hervida, especie de caldo de cazuela.

valdiviano: sopa que debe su nombre a la ciudad de origen. Es el rancho que se daba a la guarnición del conquistador Pedro de Valdivia. Los soldados lo preparaban condimentando el caldo de charqui majado, agregando cebollas, ácido de naranja agria y ají. En la actualidad hay diferentes formas de prepararlo.

vieja o mulata: *Graus nigra*. Pez de color negro, con dos puntos blancos a los costados de su lomo; los juveniles con dos manchas negras sobre el péndulo caudal. Se encuentra en la costa Perú y Chile, entre Arica y el extremo austral, principalmente entre rocas, a una profundidad de 5 a 15 m.

vizcacha: *Lagidium viscacia*. Mamífero que vive principalmente en roqueríos donde pueden esconderse fácilmente. Habita zonas cordilleranas, en terrenos secos y pedregosos tanto en la cordillera de los Andes como de la Costa. Junto con el carpincho, forma parte del grupo de roedores mayores autóctonos. Se parece bastante a las liebres, salvo por la cola, que no es larga. Con su carne se elaboran distintas preparaciones como estofados y guisos.

yuyo: *Brassica campestris*. Planta chilena nativa, de flores amarillas de cuatro pétalos. Se encuentra en gran parte del país de norte a sur. Se usa como forraje para animales. Antiguamente era utilizada para consumo humano en ensaladas, tortillas y guisos en vez de acelga o romaza; en la actualidad en algunos sectores rurales aún se consume.

DE PUÑO
Y LETRA

De puño y letra es un regalo para el lector, una sección de documentos manuscritos y originales del autor o relacionados con el tema de la publicación.

Para este libro adjuntamos un conjunto de manuscritos "El pan en la ideología popular" de Orešte Plath, que pertenecen a la colección del Archivo del Escritor de la Biblioteca Nacional de Chile.

Provincia de O'Higgins.

7

Coliza (Coliza grande y coliza chica. A las grandes se les pone el nombre de Pedro y Juan para el día de estos Santos), Copihue (Debe su nombre a la flor nacional), Centeno, Español, Francés, Plauta, ~~Coliza~~ ~~elaborado con una harina integral de un 65% como grado de extracción. Pan blanco y redondo, que se da en los fundos a todos los inquilinos o campesinos que trabajan en las jornadas diarias, junto a otros alimentos. Debe pesar un kilo, Hallulla especial, Lenguitas, Marraqueta, Redondo, Rositas, ~~Redondo~~, Pan de leche, Pan de Molde, Pilares, Redondo, Rositas, Servilleta, Tortilla de rescoldo, Tortilla al rescoldo con chicharrones.~~

Provincia de Colchagua.

Coliza (sin del panadero)

Amasado, Coliza, Centeno, Chocoso, Hallulla, Mula-Mula, Marraqueta, Pan bendito (No se vende se regala), Tortilla corredora (Se hace de masa con antea de cerdo y se cuece al rescoldo). *Fajantes; pan de dulce de leche, más, más en forma de queso, chandul, que se vende para ~~comer~~ el 18 de Sep y San Juan*

Provincia de Curicó

Coliza, Marraqueta. ~~El pan de los trabajadores, que se hace en los fundos o se encarga a las panaderías.~~

Provincia de Talca.

en forma de libro o en forma de bolillo

~~Rositas, Rositas, Chocoso~~ Catete (Elaborado a base de trigo cocido y molido en piedra), Coliza, Copihue, Chocoso, Dobladas, Espiga, Especial, Francés, Galleta del campo, Hallulla, Mula-Mula, Molde, Monroy, Pan de grasa o amasado, Pan de miel, Pan de huevo, Redondo, Tortilla de rescoldo. *Preparado y servido en un molde de un litro, más, más, más pan con queso*

Provincia de Maule.

Amasado, Churrasca, Tortillax de rescoldo. *Pajeros dulces (sin los trozos de trigo)*

Provincia de Linares. *Francés Negro - Molde - Ha chulea - Tortilla de Rescoldo - Pan amasado (una la talle) ~~Preparado en un molde de un litro, más, más, más~~*

Provincia de Ñuble.

(Pajeros)

Amasado, Centeno, Coliza (Coliza especial), Coroco, Chocoso, Francés, Hallulla o tortilla gigante de gran circunferencia, Molde, Rosita, Pan de dulce, Pan de leche, Pan de grasa, Pan de huevo, Pan de media hora, Pistoleto, Tortilla, Treza (Forma de un pan de molde y en el centro a manera de adorno una treza)

Provincia de Concepción

Amasado, Hollo, Bocadex de damas, Brioches, Coliza, Copihue, Chileno, Chocoso, Español, Francés, Grissines, Italiano, Medialuna, Mendocino, Mono, ~~Monroy~~ Monroy, Molde, Pan de agua, Pistoleto, Puritos

Pan de Monroy, amasado en los cerros, ~~se vende en los cerros~~, ~~algún~~ ~~se vende~~ ~~en los cerros~~

Provincia de Bío Bío.

Amasado, Tortilla al rescoldo con chicharrones.

Provincia de Arauco.

Provincia de Malleco.

Amasado, Coliza, Copihue, Centeno Chovoso, Especial, Francés, Galleta, Gringo, Hallulla, Huane (pan de dulce, de trigo nacido) Marraqueta, Molde, Redondo, Rocas, Pan de grasa, Pan de leche, Pan de huevo, Tortilla, Torta.

Provincia de Cautín.

Canilla (Canilla de la señora Mariana), Coliza, Copihue, Chirías, Chileno (pan de grasa) Francés, Galleta (pan del ~~trabajo~~ ^{del campo}), Hallulla, Largo (Delgado), Marraqueta, Pan Colón (Pan casero de la colectividad Italiana) Pan Margarito (pan figurativo que se hace para San Juan), Rock and Roll, Torta (Hallulla grande), Tortilla de grasa, Tortilla con chicharrones.

Provincia de Valdivia.

Amasado, Copihue, Chocoso, Francés, Mella (hecho de pan de trigo nacido, llamado también brotado, ~~es decir, germinado~~ / Es dulce y se cuece), Molde (Pesa aproximadamente medio kilo), Pan negro, Peineta (Pan de lujo que tiene uno de sus bordes dentados), Pollito (Pequeña tortilla con perforaciones que sale a las 4 de la tarde), Tortilla de rescoldo.

Provincia de Osorno

contiene Kermis (antón) vollenbroet
 Coliza, Copihue, Doblado, Flauta, Francés, Hallulla, Media luna, Molde (Molde grande hecho en casa) *pan de leche, pan de campo, pan de consumo de la localidad almar*

hecho con leche y azúcar

Provincia de Llanquihue.

pan especial redondo
 Amasado, Arrollado, Coliza, Copihue (Especial para emparedados), Chapelete, Chocoso, Francés, Hallulla, ~~Molle~~ ~~hecho~~ ~~en~~ ~~horno~~ ~~de~~ ~~trigo~~ ~~nacido~~, Mella, Molde, ~~resc~~ ~~oldo~~ (se da a los trabajadores durante las faenas agrícolas), Tortilla de rescoldo.

*Pan de huevo
 Pan de roca (para San Juan)*

C O L O F Ó N

Este volumen es parte del trabajo colaborativo entre el Centro Nacional de Patrimonio de Inmaterial y Ediciones Biblioteca Nacional que busca promover las relaciones entre investigación, patrimonio bibliográfico y el patrimonio vivo de Chile. El texto fue compuesto con la familia tipográfica *Biblioteca*, desarrollada por Roberto Osses junto a Diego Aravena, César Araya y Patricio González. La forma de este colofón está inspirada en el trabajo que Mauricio Amster realizó en la obra *Impresos Chilenos 1776-1818* (1963). Es un homenaje a su contribución al desarrollo del diseño y la producción editorial de nuestro país. Esta edición consta de 1.000 ejemplares y fue impresa en Salesianos Impresores. Santiago de Chile, marzo de dos mil dieciocho.






Ministerio de
las Culturas,
las Artes y
el Patrimonio

Gobierno de Chile