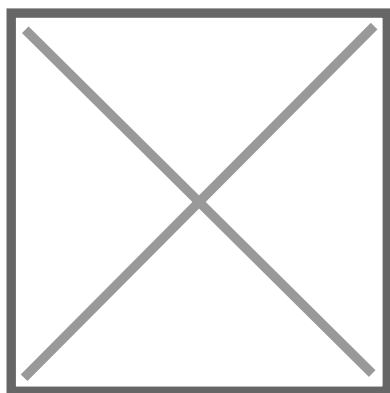




404 N° 496 SANTIAGO 19-1-1987 LIBROS 45

OPINIONES

0211 6497

Crónica de mantel largo

ANDRÉS SABELLA 1912 000199862



La metáfora "devorar un libro" encuentra en el de Hernán Eyzaguirre (Con, Sabot y saber de la cocina chilena (Ed. Andrés Bello), cumplida

verdad: es un plato para disfrutarse, paladar adentro. La cocina chilena se valora en una trinidad poderosa: papa, maíz y poroto. La papa se levanta como una gala de nuestra facundia; es chilena de tierra y de agrado. Don Andrés Bello, en su silva *La Agricultura de la zona torrida* dibuja al maíz como "jefe altanero de la espigada tribu". Los mapuches no esconden los porotos y Francisco de Pineda y Bascuñán lo cuenta, detallando las excelencias de su afirmación, donde se divisan "guisados a su usanza con algunas tortillas, platos de papas, envoltorios de maíz y porotos". Eyzaguirre señala en el alba de nuestra cocina la presencia de la chuchoca, usada ya por Inés Suárez, quien (lo registra Benjamín Vicuña Mackenna, en *Médicos de antaño*) servía a los soldados, preparando "su dieta de enfermos compuesta de chuchoca y tortillas cocidas en la ceniza".

Chile es país de aguas y de "agüitas". Alonso de Góngora Marañón, celebrando la "mucho agua" del reino, estampó: "Son las mejores aguas que se cree haber en el mundo y más sanas". Coincide con Pedro de Valdivia en la exaltación de estas tierras afortunadas en "pastos y sementeras". Las gentes de la colonia gustan de las "agüitas" para cerrar sus comidas. Diego de Rosales recuerda que para limpiar las tripas recargadas, ninguna yerba tan eficaz como la pichoa, remedio peligroso, que "es menester saberlo medir, porque si no se va uno con gran furia". En su *Conversación feliz*, Pineda relata aquella "necesidad forzosa" que saca al cacique Mapuñán del rancho en que se festeja, disparando la primera áspera "fragancia" sobre nuestra literatura.

Eyzaguirre informa cuánto importancia tienen en la colonia el pescado y los mariscos: crabs, locos, ostiones, machas y choros "zapatos". Alonso de Ovalle, comentando "la fertilidad de toda la costa de Chile", previene contra el exceso de choros, "por muy duros e indigestos"; es preciso quebrantarlos "entre dos piedras para ablandarlos". Hoy no varía el consejo: Los locos se llaman, también, "pies de burro, porque son de su misma figura". Locos de costa, locos de tierra, ¡Locos de Chile! La conquista de don Pedro fue criticada, como locura. ¿Por qué no podría ser el loco un símbolo nacional...?

Cuál es el plato chileno, hasta el último sopetón? El *Larousse Gastronomique* asigna este honor al charquicán, que Vicuña Mackenna filia como santiaguino. ¿Cuál es hoy el plato nacional? El plato vacío. Escribimos así porque Eyzaguirre pondera —y con justicia— cómo comían los chilenos de otros tiempos. ¡Si hasta Juan Ignacio Molina, el sabio, se afanó por la cocina. ¡Le rezaba a Pascual Bailón, Santo de las cacerolas? Molina no únicamente se desveló por la naturaleza chilena sino que, además, calculó la suerte de su patria, escribiendo, a fines del siglo XVIII, un proyecto de Constitución Política para la República de Chile. Fue cuidadoso del estómago y de la dignidad de sus hermanos.

Eyzaguirre merece, por la amenidad y riqueza histórica de sus páginas —íbamos a decir presas—, el sombrero alto de los cocineros de pro. Enseña y ensueña, aromándonos de guisos que comieron los chilenos... Ahora "para la olla" resulta la hazaña decisiva que prueba el valor del chileno, en cuyos hogares "La tacita de té" humea su tristeza y su pobreza, llorando por la nostalgia de esos guisos contundentes que tan sabrosamente evoca Eyzaguirre, definiendo la cocina chilena, en equilibrio de "lo típico y tradicional con lo nuevo".

Crónica de mantel largo [artículo] Andrés Sabella.

Libros y documentos

AUTORÍA

Sabella, Andrés, 1912-1989

FECHA DE PUBLICACIÓN

1987

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Crónica de mantel largo [artículo] Andrés Sabella. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile