



APUNTES

Enrique Ramírez Capello  
Periodista.

## Un libro de buen provecho

Pulcro en el lenguaje, atento en la observación, fino en la ironía.

Un caminante de la palabra. Y va por senderos que inaugura. Se detiene en la meditación, descansa en el dato de buena fuente, prosigue en la búsqueda intensa de anécdotas, juegos y detalles.

Héctor Velis Meza es periodista y escritor. Vive en la localidad del cerro Santa Lucía, entre miles de libros que ordena con dedicación obsesiva. Sólo lo desahoga, a ratos, Greta, su gata dormilona. Los fines de semana se refugia en su parroquia de El Monte, en una casa habitada por centenares de autores, resguardados por puertas originales. Allí los felinos son 14 y ronzonean alrededor de textos que hablan de sus virtudes y sorpresas.

En las mañanas los auditores de Radio Cooperativa conocen el origen de las palabras y los refranes gracias a su acucioso afán. Y avanza en el mismo tema en el canal de UCV-TV.

Sus alumnos de periodismo descubren misterio y azar del idioma en sus charlas cultas y entretenidas.

Esporádicamente, viaja a Miami para reforzar en algunas historias e historietas a Don Francisco.

El sarcasmo es que asegura que "trabajo" deriva de "ortuza" y él escogió esta profesión por su ánimo de descansar y su voluntad de leer mucho. Lo hace enfáticamente en su asesoría especializada a la Feria Chilena del Libro y tres universidades.

Le calza la frase acuñada: "Soy un holgazán que trabajó toda la vida".

Sibarita irrenunciable, buca cocinero en su hogar—según se filtra en informaciones de sus huéspedes— y visitante crítico de restaurantes santiaguinos, nos entrega un sabroso libro, de editorial Reunión: *Anecdotario secreto de las comidas, bebidas y celebraciones*.

HÉCTOR E. VELIS-MEZA

### ANECDOTARIO SECRETO DE LAS COMIDAS, BEBIDAS Y CELEBRACIONES



Y no es exclusivamente el fruto de lecturas: comparte la mesa los fines de semana con parientes y amigos y ha sustentado quince kilos en el último tiempo.

Desde el aperitivo la obra es tentadora, dulce y desequilibrante de las dietas vegetarianas.

Rastrea en el origen de los platos, hurga en el vocabulario de los chefs, rescata epítetos inusitados de la gastronomía.

Y arma un diccionario que magnetiza con olores, colores y sabores.

El paisaje de sus páginas engarra en la memoria con algún libro de Alfonso Alcalde.

Y con artículos de Juan Rubén Valcarlos (Panagnuel) y Juan Gara, zarzadores de cocinerías de barrio, de la Vega y del Matadero. Y con *A la mesa con Nenada*, recopilación de recetas y gustos reseñados por Aída Figueroa. Y, especialmente, con *Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile*, cuento del macho anclano, Pablo de Rokha.

Los domingos, a la hora del crepúsculo, de retorno a Santiago, detiene su renegadeo jeep para comprar pan campesino, anunciado con un paño blanco a la vera del camino.

Aquí engorda.

Y no es ajeno a la situación nacional, que consigna casi con dramatismo: "Si el promedio de edad en Chile para el hombre es de 75 años, significa que a lo largo de su vida consume 24.750 kilos de alimentos, el equivalente en peso a algo más de cuatro elefantes africanos. La mujer cuyo promedio de edad se eleva a 78 años, consume un total de 26.520 kilos de alimentos, el equivalente a casi cinco elefantes africanos".

[Buen provecho!]

Velis Meza hurga en sartenes y paños históricos, no deja migajas en el plato de las curiosidades, mete la cuchara en todo.

En el rescate de cueros vienen nombres y dichos. Recuerda que Manuel Blanco Encalada, Presidente de Chile, vivió sin aviso a doña Adriana Montt de Lira. Ella le sirvió lo único que tenía: Entrada, cazuela de capón castellano, costillas de coedro de cinco años, una tortilla de ortigas bien cocidas con guarnición de condensado machacadas, pototos con aceite de oliva y un par de huevos.

La suerte de la olla equivalió a puzoso mayor.

A pesar de que no incluye el postre.

Su divertimento para curiosos abarca desde los abarrotos hasta el whisky on the rocks.

En su mesa diaria, siempre hay una botella de tinto. Pero esto no lo aproxima a su definición de botachos: "Encuentra su origen en la voz latina *barros*, que significa rojo". Así se le enciende el rostro, que se pone encarnado."

Velis Meza sabe contar con propiedad e interés.

Desde el descubrimiento del café hasta las inauditas estadísticas de la relación entre las calorías y besos. Si quiere medir la intensidad de su pasión, anote: un beso suave consume sólo diez calorías, con mayor fuego, se eleva a 26. Si el tison de sus labios arde más, alcanza a 41. O más. Inéfitelo y adálgate.

Si quiere lo contrario, busque los párrafos pertinentes a la carne de cerdo y el caaaso.

Si anhela casarse al estilo Bolocco, el autor nos entrega antecedentes del loco, repartido a la multitud por su viejo amado argentino. Es un estofado de carne, papas, maíz y otros ingredientes: zapallo, choclo, arvejas, pototos verdes, zanahorias, tomates y cebollas. En Chile es falso, porque no incluye carne.

Para encontrar comidas extrañas, viaja al occidente. Rescata una receta japonesa, con la corteza de los anfitriones de que se trata del mejor plato del mundo. Es el fugo, que se consigue del pez globo. La ley sanitaria prohíbe su consumo, pero eso estimula más.

Velis Meza remata: "El fugo o carne cruda de pez globo—o sевичe de pez globo—se cocina bajo rigurosas disposiciones de seguridad y el único caso para comprobar si quedó bien guisado es comérselo. Si la persona queda viva, después de probarlo, significa que estaba cocinado como corresponde. Si en cambio muere, quiere decir que los cocineros se equivocaron en la preparación. Act de simple... No existe otra manera de averiguarlo".

Es un libro con la sabrosa receta de la ironía.

## Un libro de buen provecho [artículo] Enrique Ramírez Capello

Libros y documentos

### AUTORÍA

Ramírez Capello, Enrique

### FECHA DE PUBLICACIÓN

2002

## **FORMATO**

Artículo

## **DATOS DE PUBLICACIÓN**

Un libro de buen provecho [artículo] Enrique Ramírez Capello. il.

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

## **INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

## **UBICACIÓN**

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