

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 sendores 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 comodidad del cerro Santa Lucía, entre miles de libros que ordena con dedicación obsesiva. Sólo lo desasocia, a ratos, Greta, su gata dormilona. Los fines de semana se refugia en su parcela de El Monte, en una casa habitada por cientos de aves, resguardadas por puertas aligeradas. Allí los felinos son 14 y robanse 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 acusado acento.

Y avanza en el mismo rema en el canal de UCV-TV.

Sus alumnos de periodismo descubren misterios y atajos del idioma en sus charlas y entrevistas.

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

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

Le caña la frase neoruliana: "Soy un holgazán que trabajó toda la vida".

Sibarita irrenunciable, buen 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 Renacimiento: *Anecdótario secreto de las comidas, bebidas y celebraciones*.

HÉCTOR E. VELIS-MEZA

ANECDOTARIO SECRETO
DE LAS COMIDAS, BEBIDAS
Y CELEBRACIONESESTUDIANTES
DE COCINA
DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COCHABAMBARadio Cooperativa
Amplifica tu Cultura

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

Desde el aperitivo la obra es tentadora, dulce y desequilibrante de las dietas vega-niegas.

Rasstra en el origen de los platos, humea en el vocabulario de los chefs, rescata episodios insolitos de la gastronomía.

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

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

Y con artículos de Juan Rubén Valenzuela (Pantagnel) y Juan Gana, zastreadores de cocineras de barrio, de la Vega del Matadero. Y con *A la mesa con Neruda*, recopilación de recetas y gustos reservados por Alda Figueiroa. Y, especialmente, con *Lipopeta de las comidas y las bebidas de Chile*, canto del muchacho anciano, Pablo de Rokha.

Los domingos, a la hora del crepúsculo, de regreso a Santiago, detiene su resonante jeep para comprar pan campesino, anuncianco con un panadero blanco a la vera del camino.

Así 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".

Buen provecho!

Velis Meza habla en sentenes y pula históricas, no deja migajas en el plato

de las curiosidades, more la cuchara en todo.

En el rescate de cuentos vienen nombres y dichos. Recuerda que Manoel Blanco Encalada, Presidente de Chile, visitó sin aviso a doña Adriana Montr de Lira. Ella le sirvió lo único que tenía: Entrada, cauchilla de capón castellano, costillas de cerdo de cinco años, una tortilla de tortigas bien cocidas con guatitas de cerdo machacadas, porotos con aceite de oliva y un par de huevos.

La suerte de la olla equivalió a premio mayor.

A pesar de que no incluye el postre.

Su divertimento para curiosos abarca desde los aburridos 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 borracho: "Encuentra su origen en la raza latina bárbara, 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 rizado de sus labios arde más, alcanza a 41. O más. Infórmelo y adelgace.

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

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

Para encontrar comidas extrañas, viaje al oriente. Recoge una receta japonesa, con la certeza de los anfitriones de que se trata del mejor plato del mundo. Es el fugu, que se consigue del pez globo. La ley sanitaria prohíbe su consumo, pero eso estima más.

Velis Meza remata: "El fugu o carne cruda de pez globo -o seviche de pez globo- se cocina bajo rigurosas disposiciones de seguridad y el único consejo para comprobar si quedó bien cocinado es comestible. Si la persona queda viva, después de probarlo, significa que estabas cocinado como corresponde. Si en cambio muere, quiere decir que los cocineros se equivocaron en la preparación. Así 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](#)