

# COMIENDO CON PABLO NERUDA

La serie que hace unas semanas publicamos sobre el poeta motivó muchos comentarios. Uno de ellos es el que presentamos ahora: las vivencias y placeres culinarios que el Premio Nobel compartió más de una vez con sus amigos de Concepción. Estos últimos nos relatan sus experiencias.

**"Como le gustaban a Pablo"** las comidas y las bebidas del sur de su país. Vivíamos en Concepción cuando él y Matilde solían venir a vernos y se quedaban en nuestra casa. Esos días eran de fiesta. Siempre estaba organizando reuniones y viajes a los sitios donde se comía y se bebía los ricos vinos piperitos. Recuerdo especialmente uno que solía llevarse en garrafas a su casa, era un pipero muy cabezón que producía una muy famosa viuda cuyo nombre no recuerdo. Pero si sé que era un mojito de uva italiana dorada llamado Cuyunank que se daba en una región chilena muy pintoresca: Portezuelo. A Pablo le gustaba charlar con la viuda mientras tomábamos una copita de cada vino dorado y fuerte que allí se producía. Todos disfrutábamos viéndolo gozar como un niño grande y feliz.

Recuerdo con nostalgia nuestras visitas al mercado de Concepción, uno de los más sencillos del sur, donde nos comiendo un mariscado con todos los frutos del mar que tenía amarrado. Las mujeres del mercado comían cuarenta loquetas apuradas y se peleaban por atenderlo. Le presentábamos esos bellos platos con piconcitos, ullas, cholas, locos con cebolla y cilantro, tan sublimemente dosificados como en un laboratorio. Luego comprábamos digresas, que se preparaban con mucho limón, cilantro y brotes de ajo nuevo. Lo que más le gustaba eran los chongos, una variedad de hongos en forma de coral que crecen bajo los áboles y que solo se dan en Concepción, los que también se llevaba en grandes bolitas para invitar a sus amigos, "con lo mejor del sur", como él decía. Entonces Matilde los preparaba fritos con chicharras de chancho y también como deliciosas empanadillas frias que se acompañaban con un buen vino tinto. Matilde era una magnífica cocinera, y siempre le costaba brindar alguna novedad culinaria, entre las que recordó haber degustado en su comedor de lista Negra, rociados de monarcas de pisco, el voco de pato y el cochinillo de corvina que había aprendido en Puerto Paraíso. Su curiosísimo, un amigo que tenía en La Unión, le enviaba todos los años un cierre que Matilde preparaba dejándolo madurar en vino tinto toda una noche para luego asarlo al horno. En su casa de Isla Negra, unos cercanos amigos le trajeron un horneado para ahumar pescados, que consistía en un tubo altísimo sobre el cual se ponían los pescados y en la base se hacía un fuego de madera, dejándose allí largo rato para que se ahumara.



pasaban esos bellos platos con piconcitos, ullas, cholas, locos con cebolla y cilantro, tan sublimemente dosificados como en un laboratorio. Luego comprábamos digresas, que se preparaban con mucho limón, cilantro y brotes de ajo nuevo. Lo que más le gustaba eran los chongos, una variedad de hongos en forma de coral que crecen bajo los áboles y que solo se dan en Concepción, los que también se llevaba en grandes bolitas para invitar a sus amigos, "con lo mejor del sur", como él decía. Entonces Matilde los preparaba fritos con chicharras de chancho y también como deliciosas empanadillas frias que se acompañaban con un buen vino tinto. Matilde era una magnífica cocinera, y siempre le costaba brindar alguna novedad culinaria, entre las que recordó haber degustado en su comedor de lista Negra, rociados de monarcas de pisco, el voco de pato y el cochinillo de corvina que había aprendido en Puerto Paraíso. Su curiosísimo, un amigo que tenía en La Unión, le enviaba todos los años un cierre que Matilde preparaba dejándolo madurar en vino tinto toda una noche para luego asarlo al horno. En su casa de Isla Negra, unos cercanos amigos le trajeron un horneado para ahumar pescados, que consistía en un tubo altísimo sobre el cual se ponían los pescados y en la base se hacía un fuego de madera, dejándose allí largo rato para que se ahumara.

Otras veces nos ibamos a Lirquén a una caleta donde cocinaban un platoque Pablo adoraba y que consistía en perfumadas longanizas de Chilán, hechas en ella, con cebolla de pluma, choripas y vino tinto, lo que hervía mientras nosotros charlábamos y charlábamos oyéndonos contar lindas cosas vividas a lo largo de sus viajes y de su vida. Todo esto regado con el dulce vino de la viuda del蓬特雷索。Qué veleadas más interesantes eran éstas, como para pasarse la noche entera escuchándolo.

Algunas veces íbamos a Constitución, donde el médico del pueblo, un gran sibério, nos agasajaba con toda clase de delicias para el paladar. El día comenzaba en su casa con un desayuno con chorizo y arrozado de huevo, luego nos llevaba a almuerzo a casa de algún amigo suyo, donde nos trataban con todo lo que costas bajas generosas sirven dar, para ir desde allí a tomar ences donde otro amigo que también quería manifestar su admiración por el poeta atropellaba de cosas ricas. Regresábamos a casa de nuestro alférez, que nos ofrecía con una tremenda cariño con perdón para comenzar. Todo esto lo divertía tanto que todos claudicábamos con él.

Otras aún nuestras saetas gastronómicas era hacia Chilán, donde la primera parada obligada era el mercadito. Allí el poeta carretera de paiva o longanizas con pique picante, con tortitas de fideos y vino en lauz. En Chilán nos recibía en su casa un hermano encantador a quien Pablo quería mucho, el hermano Juan. Le divertía mucho el hecho de ser él el único radical atendido del pueblo, y que en una de las campañas presidenciales tuvo que pagar una apuesta al lindoso vecino a la pila de la plaza.

Este viaje a través de la comarca del Oeste, también nos llevaba hasta la zona de La Ligua donde vive un gran amigo de Pablo, Chilín Rodríguez, quien tenía uno de los más bellos fondos del lugar, ilustro. Allí se nos recibía con una gran caldero y todo un artillo culinario que Lynn, su mujer, desplegaba todo su artificio. No faltaba el asado al palo ni la cazuela humeante con emulsión de patata y vino con chilemías sirvidos por Belarmino, su del capitaz. Allí solíamos, todos escribirnos en un álbum de firmas que el año siguiente, y que es una colección de recuerdos de artistas o intelectuales que pasaron por su casa".

Toya Batista



¿Alergia?



500 mg diarios de Esvit-C es la dosis justa para mantener la alergia bajo control

ESTIMULANTE DE DEFENSA TOTAL  
**esvit-C**  
Defensa total

**Primavera, Alegría, Color, Amor y Presagio de Alergia**

El año 1997 se vendieron solamente en farmacias 2.600.000 unidades de productos farmacéuticos para aliviar los síntomas de la alergia, que en dinero significaron un desembolso total para los chilenos de \$ 3.120 millones. Es impresionante. En colirios para aliviar el ardor y enrojecimiento en los ojos debido a la sensibilidad al smog y las sustancias que producen alergia, se vendieron en las farmacias de Chile 1.200.000 unidades que en dinero equivalen a compras por \$ 1.450 millones. ¿Cuánto nos ahorraremos los alérgicos cada año si sólo pudieramos reducir los síntomas de la alergia en un 30%? En total la población chilena dejaría de gastar \$1.280 millones. Increíble.

Buscando una forma más económica y saludable de prevenir la resacón alérgica, nos informamos que los médicos recomiendan a sus pacientes estas dosis de Vitamina C para disminuir los síntomas de la alergia y de la fiebre deleno.

Es más, la literatura científica estableció que se obtiene una notable reducción de la resacón a las sustancias que producen alergia, cuando se administran 500 mg a 1.000 mg diarios de Vitamina C.

Un sorprendente descubrimiento que se suma a los ya innumerable beneficios y protección de la Vitamina C.

La Tercera Supl

10-X-(1998)

4/17

## Comiendo con Pablo Neruda [artículo] Toya Batista.

Libros y documentos

**AUTORÍA**

Batista, Toya

**FECHA DE PUBLICACIÓN**

1998

**FORMATO**

Artículo

**DATOS DE PUBLICACIÓN**

Comiendo con Pablo Neruda [artículo] Toya Batista.

**FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

**INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

**UBICACIÓN**

[Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile](#)