

Pablo de Rokha:

# Viaje por las Comidas de Chile

por Manuel Peña Muñoz

A treinta años de la muerte de Pablo de Rokha, ocurrida el 10 de septiembre de 1968, brindamos un sabroso homenaje a quien fuera precursor de la relación que hoy existe entre poesía y gastronomía. En "Epopeya de las comidas y bebidas de Chile" (1949), traza un itinerario poético por el país a través de nuestros platos típicos, desde el changucho de cochayuyo hasta los granados con choclo y albahaca, pasando por valdivianos, cazuelas de pañita, costillares ahumados y longanizas de Chilo, para rematar con el inasuperable mote con huesillo.

Trichurado en el Hotel Bristol de la Estación Mapocho, el poeta contempla el mundillo popular. Con ánimo melancólico, baja a las cocineras de La Vega, que son verdaderos muestrarios de la cocina chilena. Degustando carbonadas, chauriquín y cazuela de vacuno con una lluvia de perejil, escribe la Rotología del poroto, en la que mezcla su sentido de observación con asociaciones sensuales. El gusto y el olfato se le despiertan. Saborea, huele y come en grandes cantidades. Luego, escribe, "El poroto con cochayuyo y cuero de chanchito se come en las cocineras fragorosas a la manera chilena, ajicosa y cebollosa".

Después en la Tostada a la posada de Luchito Costardo, hace una apología de los lugares de nuestro país donde se expende la auténtica comida; en las posadas de los caminos, en las fritanguerías, en los mercados de los puertos, en los restaurantes de barrio, en los bares cercanos a los cementerios, en las fondas y en las quintas de recreo.

En Valparaíso acude al "Bar Pajarito" y pedían al mariscal, una pallá marina con picorosos, ostiones con limón o erizos con buen vino blanco.

Observando la pizana con el menú del día, escribió "Cuando en Chile se come el poroto con mote y tocino ha de servirse sabroso y furiado de picante".

Más que una descripción de la comida nacional, en la obra de De Rokha hay una cosmogonía. El poeta comenta lo que el alimento y el vaso

de vino llevan consigo: la amistad, la comunicación, la camaradería del bar provinciano y el olvidado arte de compartir. En este sentido, influyó notablemente en la poesía de Jorge Teillier.

También agracia toda la parafenia que rodea la comida: las pailas de greda para el pastel de choclo, el "humillado" plato de barro y los cachos labrados para beber la chicha; "Yo sostengo que la cazuela de ave requiere aquellas piezas soberbias y asociadas de los pueblos costeros, el mantel ancho y blanco y la gran botella definitiva y redonda, que se remonta a los tiempos copiosos de la abundancia familiar".

Pero De Rokha no solamente anota las comidas, sino las frases que el pueblo acude. Así, el ajajaro "espera la mora, aligera la lengua, quita el dolor de cabeza, hace circular la sangre y endulza la columna". Agudo observador de las costumbres y refranes de nuestra cocina, señala: "El ufo sirve para apañar el cuta y sostener los diamantes". También: "El vino navegado de Talcahuano, con clavos de olor, naranjas y canela es bueno para el reuma, el embarazo, el empuje y la torticolis".

Como el poeta Alfonso Alcalá -entusiasta de las cocineras de Cornejo y Tomé-, estudia modismos de los chilenos en sus gastronómicos y poéticos también el modo de preparar las comidas, las canciones que se escuchan mientras se cocina, el ambiente y los sentimientos de los hombres y mujeres que forman parte alrededor de ellas.

Las bebidas de Chile también están presentes: el mate dulce con azúcar quemada para las damas, las "agüitas" con paño, llantén o poleo. "Si tiene mucha pena y poca plata, tómese una talagüta de toronjil con aguardiente y abriguese como un imbécil porque ha de ser invierno o un viento al vapor con limón en mon-

das, pues también es muy rico el de substancia puro tomado con cigarras de hoja, paseándose por el corredor de los antepasados y el con ruda o ajo o gundao o hinojo, sin dulces agrios de limón y canela, como cocina de leones".

Poética, además, el vino tinto grueso de Pucón que es "enorme y oscuro en el atardecer", la chicha de manzana, el ponche de culén, el chacoli con naranjas, la refrescante alsa, el mote con leche y "la bien llamada y dulce chupical". En Santa Cruz prueba la chicha de uva, los mostos y aguardientes, en tanto que a la breva de un panón, bebe harina tostada con agua de pozor o ulpo bien espeso con leche y azúcar.

El poeta es asimismo, un fino catador del vino Pinotí en Copra, el interior de Arica que es rubio y dulce. Degusta el pipeto de Chépica, el "generoso y navegado limbar viejo de las cepas abutales del Maipo" y el colemono frío de



las Fiestas Patrias con clavo de olor y nuez moscada. Con escritores de pueblo, conversa de poesía en el club social mientras prueba "el especial y invernal glorioso, cabezoncito y oloroso a huertas anguas", el "madrugador Pipiriqui" y la "enorme chicha bautismal de doña Rosa Díaz, la tía del Matagüito".

## SENTIDO AROMÁTICO DE LA COMIDA

Y no se olvida de la mistela colonial, del vino de mesa, del guindado, del apio dulce para



las señoras o del aguardiente de chafar o membrillo servido en copitas finas. Pero aún más atrás, a las tumbas de los mapuches que bebían fachi o sangre caliente de cordero, aliada con sal, cebolla picada, perejil y cilantro "pero no tanto".

Es tan incógnito su caso dentro de la literatura chilena, que cuando obtuvo el Premio Nacional exclamó: "La plata es poca. Me servirá para comer". Y de inmediato llamó al camero del barrio en la comuna de San Miguel y le ordenó que le llevara a la casa 160 metros de longaniza. Enseguida pidió sacos de choiles y grandes fuentes de patitas de chanchito. Se gastó todo el dinero en comer y beber con las amistades. Y cuando le pidieron los periodistas que se autodefiniera en un solo verso expresó: "Soy el seno de las cilas para freír sopapillas". Era increíble. Un verdadero caso clínico. El escritor Oreste Platt opinaba que había que estudiarlo desde un punto de vista médico-psiquiátrico, ya que la comida era su obsesión y su felicidad: "Dichosos son quienes se comen de per-

nilas calientes cinco o más kilos/medo a medio del invierno de San Felipe, si el invierno está tronado y cruzado de relámpagos e inundaciones". Para Pablo de Rokha, la comida, constituye una compensación de la angustia que lo atormentaba. Así, los platos nacionales se presentan como si fueran recetas contra enfermedades y aún como paliativos de la muerte: "Si murieron por ejemplo, sus relaciones y sus amistades de la infancia y usted/ retoma a la provincia

desprovista y funeral, anticonsejo, solo en lo solo/ comase un caldillo de papas, que es lo más triste que existe y da más soledad/ al alma/ y beba vino, no vino, el vino oloroso y alentado que les darán a los que van a fusilar, los carceleros".

Sus últimos versos -cuando siente la proximidad de la muerte- están traspasados de dolor. "Es triste vivir cuando todas las brujías están rotas". Y también dice: "Páidos, como pájaros de abril, huyeron los días dichosos de antaño". Un día 10 de septiembre de 1968, "definitivamente viudo, definitivamente solo, definitivamente viejo, agotando la hazaña desesperada de sobrepujarme" decide poner fin a su vida con un tiro de aquella fatídica Smith Wesson. Allí quedaron sobre el escritorio aquellos versos trágicos de despedida. "Agora mi tristeza y voy a tocarla a la otra esquina del cielo, para que Dios me perdone la manera y el grito".

## PERSONALIDAD CONFLICTIVA

Había nacido en la provincia de Curicó, el 22 de marzo de 1894, a orillas del río Mataquito, en el seno de una familia de campesinos. Su nombre era Carlos Díaz Loyola y se enorgullecía de ser descendiente de Ruiz Díaz de Vivar, el Mío Cid Campeador, por parte de su padre, y de Ignacio de Loyola, por parte de su madre, lo que era una de sus misteriosas literarias, aunque en parte correspondía a la verdad, porque de sus antepasados españoles heredó esa voluntad férrea que caracteriza al pueblo vasco.

Su pseudónimo lo toma de la aldea natal: Licantén, que en lengua mapuche quiere decir "lugar donde nacen los hombres de piedra". Y efectivamente, él era duro en su palabra y en su personalidad. La ortografía, sin embargo, la toma de las lenguas

mapudungún y aimara que admiraba.

Con su padre conoció el mundo de los arrieros costilleros adentro y recorrió a caballo todos los valles, departiendo con aventureros, contrabandistas, donadores de potros y jugadores de rifas de gallos. Bajó un perrito o en casa de campo, en sombríos comedores olorosos a membrillo, compartió piernas de cordero, "el chunchul trenzado como cabellera de señorita", empanadas, humitas, arroñados, panecillos y costillares ahumados con puré picante.

De niño estudió en escuelas rurales de floca y de Curicó para continuar la enseñanza superior en el Seminario Conciliar de Talca, del cual se expulsó por leer libros de Bataillon y Voltaire. Esto le sirvió como consecuencia que en 1911 se radicara en Santiago, donde comenzó verdaderamente su carrera literaria.

Escribió desde muy temprano y publicó sus obras de manera artesanal, siempre en imprentas de barrio.

Estos títulos los comercializaba personalmente, vendiéndolos entre sus amigos y conocidos. Cuando se acababan los clientes, premunido de paquetes de libros y cuadros de amistades, se iba en tren a recomer Chile para ofrecer tan especial mercancía a profesores, trinitos y abogados de provincia.

Algunas de estas obras fueron Los Gemidos, Ciclo de piedra, Herolismo sin alegría, Escritura de Raimundo Contreras, Temperatura, Morfología del espanto, Fuego negro y Acero de invierno. En 1965, la Editorial Universitaria le publica la Epopeya de las comidas y bebidas de Chile, cuyo título inicial fue Teología y cosmología del libro de cocina. El libro -que incluye un disco con la voz del poeta leyendo sus versos- es testimonio de cómo este interesante autor se comió y bebió todo Chile.

## Viaje por las comidas de Chile [artículo] Manuel Peña Muñoz.

Libros y documentos

## AUTORÍA

Peña Muñoz, Manuel, 1951-

**FECHA DE PUBLICACIÓN**

1998

**FORMATO**

Artículo

**DATOS DE PUBLICACIÓN**

Viaje por las comidas de Chile [artículo] Manuel Peña Muñoz. retr.

**FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

**INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

**UBICACIÓN**

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