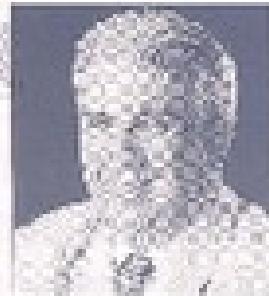


APUNTES

Chiloé contado desde la cocina



Enrique Ramírez Capello

LA CASA se ancla en la playa de Calen, a 30 kilómetros de Dalcahue. Tres gallos hirientes despiertan a los huéspedes al alba, mientras los bueyes ya transitán con paso cansino por el sendero alejado al mar. Los días se despiden en el verano chilote. El trío de aún un quebranto- espera la llegada de esquilálico- pescadores. En la vecindad, las salineras desdibujan el paisaje con sus boyas y anillas y ponen en riesgo la preservación de las especies.

Con tejuelas de alocro y una magnetizada fachada de reciente restauración gracias al ingenio de la pequeña Isidora y su madre, Marcella, en tanto Homero se apodera al rescate de estadísticas deportivas-, el humeante isleño de Renato Cárdenas es sede transitoria de escritores, trovadores y cineastas. Es autor de innumerables libros sobre historia, topografía, efermétides, flora y fauna endémica de Chiloé. Inmenso caminante de desmembradas tierras de su infancia, observador de tradiciones, nutricionista de mitos y leyendas, documentalista del pescuario "Frutos del país" de TVN en su amada región. Jamás llega a la estación terminal en sus afanes de investigador. El 11 de febrero estrena en Llanquihue la fiesta religiosa que convoca a devotos de las islas próximas y que culmina la iglesia con peregrinos de lo lejano en la Virgen. Recorre el archipiélago con Miguel y Jaime Davaglio- identificados pronto por sus camisetas de "Llame a tu hermano".

ración de recetas tradicionales con métodos innovadores. Es un libro que exalta la apetencia y tiene los sabores más allá de la prudencia en el equilibrio de kilos. En sus páginas está el alma del libro de uno y de la tristola de donna Rosa Pérez Pinto, preparados en su vasta cocina en la trastienda de una zapatería, a 100 metros de la iglesia de Chonchi. Y en sus ollas prepara la cazuela de chelipascetas con repollo mientras la lluvia esmerila los ventanales.

En Calen probamos el trozo de congero que prepara Pablo Iliva, el mejor de la zona. Asado al horno: los manitas del animal debajo de la palta. Puladores estimulados en fiestas comunitarias, mingas y celebraciones de santos.

En Ancud, la tentación culinaria tiene un nombre mayor: Nélida García, en su bocanillón Llubay, cercano al río. Una de las cocinas más neogodoras y grises del archipiélago. Masa siempre bien dispuestas, sin rigor de horarios. Hoy, con la ausencia definitiva del inolvidable y querido artífice: Héctor Muñoz Figueroa. En esa ciudad, Renato y Lluna retoman una receta de cazuela con maníscos y rómatz. Ella anticipa que la obra ligará la creencia mágica con la cocina. Aplica fórmulas inigualables a tradiciones: hierbas que curaron a enfermos durante siglos y son relleno de bombones en sus raciones.

En la mezcla atractiva de preparaciones, Lemiu Muñoz genera nubes de vapor que envuelven la mesa.

Chiloé contado desda la cocina [artículo]Enrique Ramírez Capello.

Libros y documentos

AUTORÍA

Ramírez Capello, Enrique

FECHA DE PUBLICACIÓN

2008

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Chiloé contado desda la cocina [artículo]Enrique Ramírez Capello.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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