





741008 D

## El mar en nuestras mesas

por MARINO MUÑOZ LAGOS

Estamos acostumbrados a alimentarnos con el viejo recurso de la ganadería y la agricultura. Los platos que llegan a las mesas chilenas tienen como base la carne y la papa, y de su conjunción inseparable, parten los cientos de manjares que las dueñas de casa arman cada día para sus meriendas. El ingenio popular adoba los alimentos que llegan a nuestra gula preparados de distintas maneras y con el estilo especial de sus anónimos autores.

Así hemos pasado mucho tiempo. Hasta que comenzó a pensarse en esa gran y variada despensa que es el mar, desde cuyo fondo, y a veces al alcance de la mano, se nos entregan los más exquisitos ingredientes para cimmar las apetecibles viandas nacionales. Porque basta mirar a un congrio recién despojado de su piel para imaginar lo que nos espera una vez cocinada esa carne blanca o rosada, invitante e incitante, que llena los sentidos con su presencia traspasadora de lenguas y paladares.

Por algo viaja por las antologías y por las páginas admirables de los libros de cocina esa "Oda al caldillo de congrio" de nuestro querido Pablo Neruda. Y la razón es doble: fuera de ser un envidiable poeta, Pablo Neruda era un gustador de los placeres de la buena mesa, lo que se llama un gastrónomo competente y exigente en la degustación de las comidas. En su rememoración del apetitoso caldillo de congrio, vuelan junto a la piel llamativa y fosforescente las plumillas de cebollas, los ajos picados, los camarones marinos, el tomate rojo y otros aditamentos que, juntos, hervidos y convulsos, hacen "entregar el tesoro, / hasta que en el caldillo / se calienten las esencias de Chile, / y a la mesa / lleguen recién casados / los sabores / del mar y de la tierra / para que en ese plato / tú conozcas el cielo".

Pero hay otras cosas más sencillas que el mar nos ofrece; son aquellas que forman el alimento cotidiano del pueblo, y que por ser familiares, forman parte de la vida de todos los seres. Allí están, a vía de ejemplo, el luche y el cochayuyo, hierbas o plantas oceánicas con los cuales se preparan platos inolvidables que colman el comedor popular. Quienes hayan probado el charquicán de cochayuyo o la cazuela de luche con carne de cordero pueden dar fe de

El cochayuyo y el luche pueden ser frescos o secos. Cuando son secos, el cochayuyo se vende en trenzas, y el luche en pancitos más o menos respetables. El cochayuyo seco se da de mascar a los niños pequeños para que les nazcan dientes y muelas poderosos, capaces de romper la dura elasticidad de esta alga tan apreciada por nuestros abuelos. Los chilotos nos envían estos tesoros que se vuelven de mayor cuantía en el fondo de las ollas populares, transformados en guisos de atravente tufillo.

El mar de nuestra región nos ofrece una joya de la buena mesa internacional. Nos referimos a la centolla, delicado crustáceo de nuestros mares australes, cuya carne es apetecida desde todos los rincones de la tierra. Recién se está descubriendo un pariente pobre, el centollón, que viaja a los mercados más competentes. Su gusto es similar al de la centolla. El mar magallánico es abundante en róbalos, sierras y pejerreyes, como asimismo en choros, choritos y cholgas, llamada así comúnmente y no como lo indican los gruesos y sesudos diccionarios académicos, que la señalan como cholgua.

Si nos diéramos a la tarea de nombrar las múltiples variedades de peces, crustáceos, moluscos, algas y otras especies marinas que abundan frente al territorio chileno y en sus alrededores, no terminaríamos nunca. El último grito de nuestros mares antárticos es el krill, alimento del futuro, como lo proclaman quienes avanzan optimistamente hacia el año dos mil.

Nuestra sabiduría popular inventa platos y bebestibles que tienen parentesco directo con el océano. ¿Quién no conoce, por ejemplo, los mariscales y el ponche de erizos. Con archisabidas condiciones terapéuticas, el mariscal mejora la malura del cuerpo después de mona prolongada, y el ponche de erizos es un eficiente afrodisíaco, capaz de animar al más indiferente.

Y están en nuestras mesas la entrada de machas, el caldillo de choros, la pescada frita, la tortilla de erizos, la sierra asada, las jaihas cocidas, la centolla en ensalada de lechuga o la corvina escabechada. Es el oleaje del mar sobre los blancos manteles familiares cuando padres e hijos se unen para

# El mar en nuestras mesas [artículo] Marino Muñoz Lagos.

Libros y documentos

## AUTORÍA

Muñoz Lagos, Marino, 1925-2017

## FECHA DE PUBLICACIÓN

1978

## FORMATO

Artículo

## DATOS DE PUBLICACIÓN

El mar en nuestras mesas [artículo] Marino Muñoz Lagos.

## FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

## INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

## UBICACIÓN

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