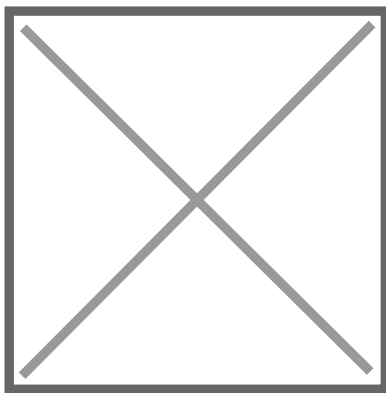




000150354

Domingo 25 de Octubre de 1998 LA PRENSA/ 3

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 charquicán de cochayuyo hasta los granados con choclo y albahaca, pasando por valdivianos, cazuelas de paleta, costillares ahumados y longanizas de Chillán, para rematar con el inuperable mote con huesillo.

Tricherado en el Hotel Bristol de la Estación Mapocho, el poeta contempera el mundillo popular. Con ánimo melancólico, baja a las cocineras de La Vega, que son verdaderos muestrarios de la cocina chilena. Degustando carbonadas, charquicán y cazuela de vacuno con una lluvia de perejil, escribe la Ritológica del porrito, en la que mezcla su sentido de observación con asociaciones sensuales. El gusto y el olfato se le despierta. Saborea, huele y come en grandes cantidades. Luego, escribe, "El porrito con cochayuyo y cuero de chanchito se come en las cocineras fragrantos a hembra chilena, ajicaco y cebollino".

Después en la Tonedá a la posada de Lucho Contardo, 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 un mariscal, una palia marina con picarones, estofones con linden o erizos con buen vino blanco.

Observando la pizca con el menú del día, escribió "Cuando en Chile se come el poroto con mote y tocinó ha de servirse sabroso y furoso 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 aprecia toda la parafemalia que rodea la comida: las pelias de greda para el pastel de choclo, el "humilde plato de barro" y los cachos labrados para beber la chicha. "Yo sostengo que la cazuela de ave requiere aquellas piezas soberbias y aisladas de los pueblos costinos, el mantel ancho y blanco y la gran bofetada 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 ajicaco "espanta la mona, aligera la lengua, quita el dolor de cabeza, hace circular la sangre y endereza la columna". Agudo observador de las costumbres y refranes de nuestra cocina, señala: "El ufo sirve para apañar el cutis y sostener los dientes". 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 Coronel y Tomé-, estudia modismos de los chilenos en sus gastronómicos y poetiza 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 paico, flartén o poleo. "Si tiene mucha pena y poca plata, tómese una talagüita de lonjeli con aguardiente y alígrese 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 guindas o hinojo, sin dulce alguno seco y varonil, como cacería de leones".

Poetiza, además, el vino tinto grueso de Pocol que es "enorme y oscuro en el atardecer", la chicha de manzana, el ponche de culén, el chacolí con naranjas, la refrescante alaja, el mote con leche y "la bien llamada y dulce chupica". En Santa Cruz prueba la chicha de uva, los mostos y aguardientes, en tanto que a la izquierda de un panón, bebe harina traida con agua de leche o algo bien espeso con pocho y azúcar.

El poeta es asimismo, un fino catador del vino Pintarini en Copda, al interior de Arica que es rubio y dulce. Degusta el ppeño de Chépica, el "generoso y navegado limbar viejo de las cepas abuelas del Mapo" y el comorón 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 imperio e invernal glorioso, caberónico y olorcito a huertas antiguas", el "madrugador Pipiriqui" y la "enorme chicha bautismal de doña Rosa Díaz, la tía del Mataquito".

SENTIDO AROMATICO DE LA COMIDA

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

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

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

nilas calientes cinco o más kilos al día a medio del invierno de San Felipe, si el invierno está bonado y ozaado 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 usede/ retorna a la provincia

desapavorida y funeral, entónese, solo en lo solo/ comase un cáldilo de papas, que es lo más triste que existe y da más soledad al alma/ y biba vino, no vino, el vinillo oloroso y alamentado 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 brújulas están rotas". Y también dice: "Pálidos, como pájaros de abril, huyeron los días dichosos de antaño". Un día 10 de septiembre de 1968, "definitivamente viudo, definitivamente solo, definitivamente viejo, ejecutando la hazaña desesperada de sobrevivir", decide poner fin a su vida con un tiro de aquella fatídica Smith Wesson. Allí quedaron sobre el escritorio aquellos versos trágicos de despedida. "Agarro mi tristezza 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 manías literarias, aunque en parte correspondía a la verdad, porque de sus antepasados españoles heredó esa voluntad férrea que caracterizó 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 tema de las lenguas

mapudungún y amara que admiraba.

Con su padre conoció el mundo de los arrieros cordillera adentro y recorrió a caballo todos los valles, departiendo con aventureros, contrabandistas, domadores de potros y jugadores de riñas de gallos. Bajo un peumo o en casas de campo, en sombríos comedores olerosos a membrillo, comió perrieras de cordero, "el chichulú" menzudo como calabera de señoña, empanadas, humitas, anrollados, pancutas y costillares aliados con puré picante.

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

Escibió 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 recorrer Chile para ofrecer tan especial mercancía a profesores, intelectuales y abogados de provincia.

Algunas de estas obras fueron Los Gemidos, Ciclo de piedra, Heroísmo sin alegría, Escritura de Raimundo Costales, Temperatura, Morfoloía del espíritu, 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