



El Mercurio

Nº 8834

600.147.476

14 de Noviembre de 1962

E11

De Rokha Y las Comidas

Pablo de Rokha
—escribió el poeta Jorge Teillier— es un cantor de las comidas y bebidas de Chile, partiendo, como él mismo lo ha dicho, de que se ha comido y bebido casi todo Chile.

Por Lorenzo Peirano



"Pablo era un ser absolutamente feliz. Antes de llegar a Rancagua ya habíamos consumido tres botellas de vino, un caucho de patas, un concho escabechado y media docena de huevos duros. Como el tren iba demasiado lento y el viaje se hacía insostenible, Pablo dispuso que nos bajáramos a almorzar en San Fernando."

La comida, elemento esencial, "ad ovo" término de origen culinario que significa "desde el principio", ha estado presente en la historia y en la literatura.

"Cuesta así perorar, soliviar sordalitos", reza un refrán latino; "comida hecha, amistad deshecha". Los romanos, desde Cartago, importaron lechones pegados en los cuernos se comía recordando los "Panisculos". Las comidas funerarias, tanto en Grecia como en Roma, se realizaban, incluso, sobre las tumbas. Ovidio conocía la manera correcta de tomar los distintos tipos de carne con los dedos. Posteriormente, un romance que trata la vida del Cid nos informa que en ese entonces se comía a las doce. Francisco de Quevedo, en un endecasilabo, expresa: "Comer hasta matar la hambre, es bueno". Pascual Cofa, por estos lados, recuerda la costumbre napoleónica de comer papas podridas: "...las curcen y las comen con mucha glotonería".

Epopeya culinaria

Pablo de Rokha, responsable de una obra "trágico-dionisiaca, volcánica, insular, dramático-ordenada, como el continente americano", es, a nuestro parecer, el poeta chileno más identificado con las comidas del país, sin duda, a su clásica "Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile", donde lo heroico y lo memorable —hablamos de una epopeya— poseen inauditas dimensiones muy personales. Exagerando, el poeta decía: "Sustento que no tengo influencias de nadie y desafío a quien me demuestre lo contrario".

Nato. Nomes ha señalado: "Poesía épica en lo coloquial y celebratorio en lo cotidiano, la epopeya devuelve a la vida lo que es el mito y muestra el núcleo fundamental de la poesía rokhiana: el amor a la vida, a lo simple y espontáneo". "Núcleo fundamental" ha dicho Nomes, bueno y conciso, a nuestro entender, lo vernacular, lo que nos pertenece: "Dichosos son quienes se comen de perritos calientes cinco o más kilos, medio a medio del invierno de San Felipe, si el invierno está tramando y cruzado de relámpagos e inundaciones y él posee una

gran manta de castilla, con la cual abriga la guitarra y la bien amada Dama Juana".

El narrador Iván Teillier, quien conoció a De Rokha, afirmaba haber presenciado cómo el poeta se comía "solo" una olla enorme de cañuela. Por otra parte, se ha señalado que De Rokha, en ocasión del Premio Nacional de Literatura, comió 160 metros de longaniza. Si bien lo anecdótico puede distraernos, hay aquí una muestra clara de correspondencia entre vida y poesía. Por lo mismo, Pablo de Rokha nos entusiasma cuando inicia su epopeya: "Ternoso como el varuno joven es el canto de las ranas guisadas de entre perdicinas, la alta manta deligana es más preciosa que la pierna de la señora más pretiosa, lo más precioso que existe, para embarcarse en un curandito bien servido". El poeta nos entusiasma, por supuesto, y nos hace entrar en su caso, en su celebración, en toda esa fuerza de calor, de nombres, de sensualidades: "Seva el chunchu tremado, como cabellera de sarkita, oloroso y confortable a la manera de muslo de virgen, tierno, como leche de virgen". La comida se mezcla con mitos y atmósferas a los que siempre quisieramos volver: "Es natural un caldo de cabeza, aclarando los domingos de Valparaíso, sobre el puerto brumosamente viejo". Talia es la transcendencia de lo culinario en esta poesía rokhiana, que Wineset, su mujer, también es aludida —alusión que nos acerca, en cierta manera, a la presencia de Beatriz en la Comedia—. "Y aquellos sabrosos caques de lapas y conchas que nos ofrecen las babas, frente a frente a la mar diversa de Larraqueto, con olor a limón costino, a anti-

gona casa de silda con violetas, Wineset, a lluvia provincial cantando y lloviendo infinitamente". Y lo contrario, "el enemigo", que en este caso es un crítico, encuentra, del mismo modo, su lugar: "Las tonateras, los esquineros, malones, cuchipandas y alharacas, así como todos los tonos se llaman Alone —recorremos a los 25 florentinos con dentados por Dante—, sumados al hecho de que el primer título de esta epopeya gastronómica nacional era Teología y Cosmogonía del Libro de Cocina (Zosmo del Infierno)".

Pero un poema interno plantea un acercamiento equivalente. Fernando Lambert escribió: "Cada plato aparece aquí no solo en su sabor y olor característicos, sino en las circunstancias y lugares que es preciso conocer, para saber y leer característicos". Resulta evidente el valor antropológico de la epopeya rokhiana, la fuerza verbal en la que al leer se conoce, reconocer o descubrir. Sirvimonos la espagnada, bien caliente, bien calda, bien picante: "...saborar la prieta tuzanca en agollo, cuando los chanchos parecen chanchos". Es un recuerdo vivo por las comidas del país: "Los suavos ladinos y remoladores de Dolique o San Vicente de Tagua Tagua o Quivilo comen anada la criadilla, con pellejo, medio a medio del ruido de octubre, entre el quilay o el rauti florido de las media lunas". Los buenos ladinos y remoladores de Dolique o Machali, en este punto nos determinan, exactamente en Dolique o Dolique, hermoso pueblo famoso por las famosas, postamente, por las famosas artesanías en tejidos, mantas y fajas, muy vecino a Rancagua, según palabras del propio Pablo de Rokha.

"Vocabulario Rokhiano".

"Las criadillas con el tiempo han ido eliminándose —nos dice el doliquiano Jaime Espinoza— porque los animales ahora se traen de las plantas famosas de Rancagua o Dolique (indagamos, poema en mano, sobre la costumbre de comer criadillas), son muy pocos los tortos que se benefician —agrega Espinoza—, se benefician más los novillos, en una tradición que se está perdiendo por la dificultad de conseguir la materia prima: las criadillas de los toros". Comprobamos entonces el rescate creativo, por decirlo de algún modo, que el poeta ha logrado en su epopeya. El ruido de octubre continúa, se realiza en la Rinconada de Dolique, sin embargo, comer criadillas es ya difícil, luego, optar por hacerlo "vates el quilay o el rauti" resulta imposible, puesto que esta última especie ha desaparecido de los campos. Nos enteramos, en consecuencia, de cosas que se pierden de la fuerza rokhiana nos lleva más allá: nosotros antiguos, hábiles para matar al animal, o simplemente convertirlo en buey; la crueldad resulta de amputar y de inmediatamente echar un puntado de sal sobre la herida, mejor dicho, doble herida.

La relación de Pablo de Rokha con las comidas y las bebidas fue de tal magnitud que —volvemos a lo anecdótico— el poeta o ensayista Mario Ferrero, cierta vez que acompañó a De Rokha en una "gira" por el sur con el fin de vender libros y cuadros, vivió lo siguiente con su compañero de viaje: "Pablo era un ser absolutamente feliz. Antes de llegar a Rancagua ya habíamos consumido tres botellas de vino, un caucho de patas, un concho escabechado, media docena de

huevo duros. Como el tren iba demasiado lento y el viaje se hacía insostenible, Pablo dispuso, o más bien dispuso, que nos bajáramos a almorzar en San Fernando." Ferrero asegura que con motivo de ese viaje comenzó "en verdad a conocer a Pablo de Rokha".

Comida e identidad

Ahora bien, la comida no solo se halla presente en la epopeya, "lo más grande que De Rokha escribió, porque es un resumen de la historia impalpable de Chile" —en opinión de Carlos Droguett—, también la encontramos en otras obras del poeta. "Acero de Invierno" incluye "Historia del Pueblo". Triste como Chile quedó, el poroto de hoy solista en las ollas desesperadas, en en la olla gustosa y gredosa de Quinchamalí, y la comemos sola, con todo el horror nacional amontonado en las mandíbulas o callados o vacilando.

En "Estilo de Masas", el poema "Campeonato de Rayuela" se inaugura de la siguiente manera: "Cuando la gran quepa se produce, un horizonte de chicharrones con harina o caldo de pollo castellan o criadilla de chuncho con ajo desgranado desde el oriente conditillero". En el mismo libro hallamos "Zerzales azules, picantes e irreparables como un tiro en el corralito", los últimos versos citados corresponden a "La tonada a la ponada de don Luchito Contardo", que también nos mueve con estos versos: "Y mi padre, que apuntes sus cerebros con diez limones debatido contra la roja colera de los ajíes", que apuntes sus cerebros trementados de sal sumada, de sal reconcretando en sones".

Pablo de Rokha —escribió el poeta Jorge Teillier— es un cantor de las comidas y bebidas de Chile, partiendo, como él mismo lo ha dicho, de que se ha comido y bebido casi todo Chile", no obstante, Teillier advierte que "es un peligroso cine donde frecuentemente se quiere encarecer al poeta", agrega que "su vida trágicamente de vendedor de sus propios libros le ha dado un conocimiento minucioso del país, y ha hecho que se transforme para el público en una especie de Gargatua". Lo cierto es que De Rokha ha sido llamado el "Ravenna criollo", y que determinados juicios lo sitúan entre los grandes "consejeros" y "masculares". Sin embargo, la relación de Pablo de Rokha con platos como "la cañuela de ave" o "el poroto con chorizo" o "el picante de guastita a la taiguina" se entrelaza con lo que el poeta buscaba y encontraba: aquel alimento primordial: "Un estilo que se identificara con un estilo". AM.

Lorenzo Peirano en poesía.

De Rokha y las comidas [artículo] Lorenzo Peirano.

Libros y documentos

AUTORÍA

Peirano, Lorenzo, 1962-

FECHA DE PUBLICACIÓN

1997

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

De Rokha y las comidas [artículo] Lorenzo Peirano. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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