



APUNTES

Chiloé contado desde la cocina



Enrique Ramírez Capello

LA CASA se ancla en la playa de Calén, a 30 kilómetros de Dalcahue. Tres gallos bríosos despiertan a los huéspedes al alba, mientras los huayes ya transitan con paso causino por el sendero alejado al mar. Los días se desmenuzan en el verano chilote. El truello -aún en quebranto- espera la llegada de esporádicos pescadores. En la vecindad, las salmoneras desdibujan el paisaje con sus boyas y mallas y ponen en riesgo la preservación de las especies.

Con tejuelos de alerce y una magnífica fachada de reciente restauración -gracias al ingenio de la pequeña hídrea y su madre, Marcela, en tanto Flomero se aplica al retrato de estadísticas deportivas-, el hogar isleño de Renato Cárdenas es sede transitoria de escritores, mochileros y cineastas. Es autor de innumerables libros sobre historia, topografía, efemerides, flora y fauna mágica de Chiloé, inenarrable caminante de desmembradas tierras de su infancia, observador de tradiciones, nutricionista de mitos y leyendas, documentalista del programa "Frutos del país" de TVN en su amada región. Jamás llega a la estación terminal en sus afanes de investigación. El 11 de febrero estaba en Llanquihue en la fiesta religiosa que convoca a devotos de las islas próximas y que colma la iglesia con peregrinos de la intensa en la Virgen. Recorría el archipiélago con Miguel y Jaime Davagnino -identificados prontamente por sus

ración de recetas tradicionales con métodos innovadores. Es un libro que estira la apetencia y tienta con sabores más allá de la prudencia en el equilibrio de kilos. En sus páginas está el alma del libro de uno y de la mistela de doña Rosa Pérez Pinto, preparados en su vasta cocina en la trastienda de una zapatería, a 100 metros de la iglesia de Chunchi. Y en sus ollas prepara la cazuela de cholgas verdes con repollo mientras la lluvia esmerita los ventaniles.

En Calén profieren el asado de condero que prepara Pablo Ulloa, el mejor de la zona. Asado al bolsillo, las moritas del animal debajo de la palta. Paladares estimulados en fiestas comunitarias, mingas y celebraciones de santos.

En Ancud, la tentación culinaria tiene un nombre mayor: Nélica García, en su hostal Lulubay, cercano al muelle. Una de las cocinas más neogóticas y grutas del archipiélago. Mesas siempre bien dispuestas, sin rigor de horarios. Hoy, con la asistencia definitiva del inolvidable y querido anfitrión: Héctor Muñoz Figueroa. En esa ciudad, Renato y Emma relatan una receta de cazuela con marisco y romaza. Ella anticipa que la efra ligará la creencia mágica con la cocina. Aplica fórmulas inaugurales a tradiciones: hierbas que curaron a enfermos durante años huyeron relleno de bombones en sus marcos.

En la mezcla atractiva de preparaciones, Lenny Muñoz genera nuevas

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