

El Viaje

EDICION EXTRAORDINARIA



SIGUIENDO la geografía física de Chile, de norte a sur, se realiza un conocimiento gastronómico de la comida que no está caracterizado en los restaurantes de moda ni figura en las minutas de los hoteles, sino en los negocios populares, en la mesa sencilla de la ciudad como en la del campo.

Cada pueblo ofrece sus comidas, que son parte del atlas alimentario. Cada región es dueña de una producción y de un sabor.

GEOGRAFIA E HISTORIA

En Chile se conjuga la variedad geográfica con la realidad de la producción y la verdad histórica, es decir, la alimentación del aborigen con la que transportó e



GEOGRAFIA GASTRONOMICA DE CHILE



impuso el quechua en su penetración y dominación; y los aportes que hizo el conquistador hispano, forman la triple fusión de lo que es la cocina chilena.

COSTUMBRES Y FIESTAS EN RELACION CON LOS ALIMENTOS

A la vez hay costumbres alimentarias que están determinadas por las estaciones de invierno y de verano; alimentos relacionados con fiestas religiosas y profanas, vinculados con celebraciones como la comida de viernes, de Semana Santa, la cena de San Juan (24 de junio con el estofado de San Juan); fiesta de la Cruz

de mayo (del 3 al 30 de mayo); comida de difuntos (2 de noviembre en Chiloé); y velorio, velatorio que cuenta con su gloriado, preparado que es un reconfortante para combatir el frío de la amanecida.

Las comidas de fiestas son las de Navidad, Año Nuevo, fiestas patrias, paseos campestres, de santo o cumpleaños, de matrimonio y bautizo. Y ocasionales o de faenas son las que se realizan con motivo de la trilla; la de cava de papas; de la vendimia; el rodeo; la esquila; minga o la celebración de los tijerales.

PESCADO Y MARISCOS

Regiones se destacan por el pescado y el marisco, otras por las verduras y legumbres; por las carnes y sus preparados; por los vinos y chichas; por los dulces y frutas.

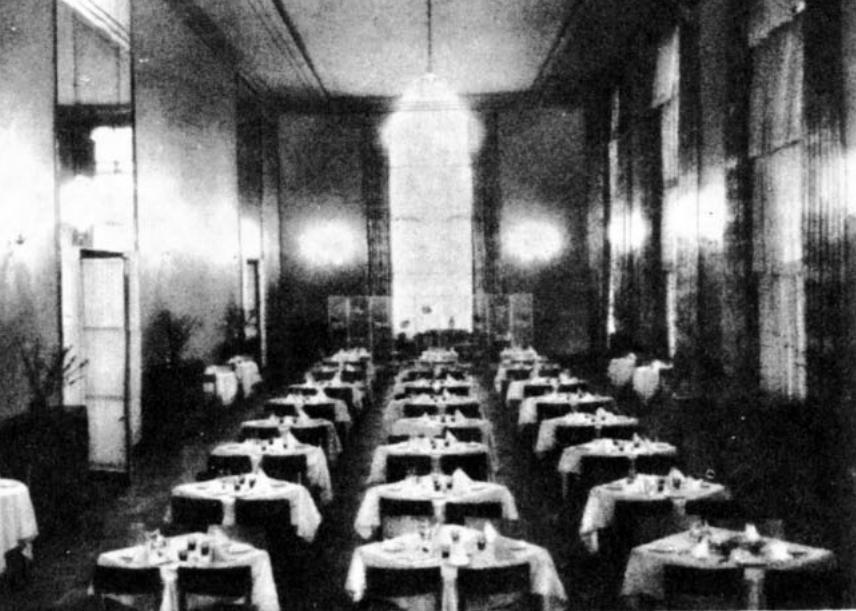
Chile está peculiarizado por su

mar que ofrece más de doscientas especies comestibles que se encuentran en una triple división zonal.

De Iquique a Coquimbo, rica; de Tongoy a Constitución, menos rica; de Talcahuano a Chiloé y Magallanes, muy rica.

Y así están la cojinoba, albacora, cabinza, bonito, atún, sardina, anchoa, corvina, congrio colorado, lenguado, jurel, jerguilla, sierra, tollo, blanquillo, lisa, rollizo, cabrilla, pejerrey, pescada o merluza, bacalao, anguila o culebra de mar, robalo, pejegallo, pejeperro, pampanito, vieja, breca y pulpo.

El marisco tiene zonas como Antofagasta, Talcahuano, Puerto Montt, Chiloé, Aisén y Magallanes que entregan choros, locos, machas, piures, navajuelas, chollgas, jaivas, ostiones, erizos, langostinos, langosta como la de la Isla de Juan Fernández que viaja en avión hacia cualquier parte de



América para integrarse a las minutas de los grandes banquetes; y sigue la ostra, el más fino y valioso de los moluscos chilenos, según dicen, uno de los mejores del mundo y tiene adeptos no sólo en el país, sino en el extranjero; y continúan las centollas llamadas arañas de mar y en todo el litoral están el luche y el cochayuyo, algácea esta última que es una de las plantas más grandes del globo, cuya raíz carnosa es el huite o ulte que se sirve en ensaladas.

Y la ballena de esperma, jorobada y azul corretea por todo el largo mar dejando sus gustosos filetes.

LOS VINOS CHILENOS

Y siguen los vinos, la segunda sangre del chileno, esos mostos, esos caldos que ayudan al convivio, que pueden ser *sueños*, *litreos* y los embetellados, los etiquetados con nombres de santos, como San Jorge, San Pedro, San Carlos, Don Bosco; y los que llevan nombres de santas, como Santa Carolina, Santa Lucía, Santa Rosa, Santa Rita, Santa Matilde, Santa Emiliana, Santa Filomena, Santa Elena y sigue el santoral y lo místico unidos con los rancieros apellidos españoles, vascos, franceses de Cousiño, Errázuriz, Urmeneta, Undurraga, Tocornal y Ochagavía.

Al vino no se le deja solo en el verano se le acompaña con fruta picada, hielo, azúcar y es el *Borgoña*, el *arreglado* y el vino con frutilla. Y cuando hay que reemplazar al vino se lo hace por la lagrimilla, pitarrilla o chicha, estrujo de uva y para que tenga más consistencia, más *cuerpo* se le aplica harina de trigo tostado, combinación o bebida que a lo

largo del país cambia de nombre llamándose *pihuelo*, *chupilca*, *chicha con aritmética*.

En el invierno es el vino caliente con limón o torrijas de naranja, canela y azúcar que se comparte en la vida social o como vinoterapia para los males del frío o resfrío.

DULCES HECHOS POR MANO DE MONJA

La dulcería, herencia hispánica, que llegó a Chile a través del conquistador y que distribuyeron los conventos, las monjas. Religiosas españolas hicieron las más delicadas confituras como frutas y flores de pasta de azúcar, alcorza o mazapán, el turrón y el manjar blanco.

Hermanas indias convento adentro y convento afuera prepararon dulces que se llamaron chilenos con nombres arábigos e hispánicos: alfajor, alfeñique, almendrados, embetunados, roscas, coronillas, cajetillas y merengues.

Y éstas serían las abuelas de las pueblanas que endulzaron la vida del chileno e hicieron nacer pueblos que han alcanzado un abolengo dulcero, como La Serena con sus tortas, con sus frutas confitadas; Elqui y Vicuña con sus dulces de pasta de azúcar o pulpa de durazno; La Ligua con sus dulces conocidos como liguanos; Melipilla y Curacaví con sus merengues; Curicó con las tortas; Constitución con sus dulces llamados Margarita y Chillán con la sustancia de ave, conocida como sustancia de Chillán.

LOZANIA Y EXQUISITEZ DE LAS FRUTAS

En esta geografía deleitosa y apetitosa están las frutas que

comienzan en el extremo norte con olor y sabor que da el clima subtropical, como los mangos, tumbos, caña de azúcar, la guayaba, piñas, pacayes, pepinos, plátanos enanos; un limón pequeño que es exquisito y jugoso al asombro y los melones calameños.

En el Norte Chico aparecen los higos, las chirimoyas clavo; la papaya fragante; la lúcuma y luego viene la Zona Central con su diálogo frondoso y frutal cuyas viñas abarcan la mitad de Chile, los duraznos en gran variedad, como son los sin pelusa, los abollados, los aurimelos, amarillos y de la Virgen; las manzanas que parecen arrancadas de un cuadro al óleo; los membrillos de excepcional tamaño; las peras Lloicas, Luisa, de agua, del Niño y de Pascua; las ciruelas adamsadas Purisimas, Claudias; las cerezas corazón de paloma; la frutilla roja y blanca; los melones escritos, tunas, moscateles; las sandías de rojo encendido y sin pepas; las naranjas tuncanas y siguen las granadas y un higo blanco y otro negro dignos de la mejor mesa o de una exposición.

SABOR DEL NORTE GRANDE

El sabor provincial se inicia en el Norte Grande y persigue con su gusto fuerte y picante en preparados que se encuentran en el Perú y Bolivia.

La carne salada, el salón o chalón, cordero salado y helado para la cazuela nortina; los filetes de llama; los asados de guanaco; el cebiche, como en el Perú; los rellenos de erizos; el perol de locos; el picante de conejo, de pulpo o de camarones secos y el chupín de congrio.

Las frutas están defendidas del sol ardiente y saben a trópico; y el vino aparece como escondido en las quebradas o pequeños valles.

SABOR DEL NORTE CHICO

Las provincias del Norte Chico muestran su verde frutal, el que emerge entre la piedra, la minería. Y viene la conquista que hacen las frutas frescas, secas, como la pasa de uva blanca y los descaroizados; las confitadas, al jugo o convertidas en miel. Y sus vinos que son como lágrimas del Señor y el pisco, bebida semejante al aguardiente, de sabor muy agradable.

El marisco hace por aquí una rica entrega en almuerzo y comidas oceánicas.



SABOR DE DOS ISLAS

Hay comidas insulares y las islas alimentarias son las de Juan Fernández con la langosta. Y si el pescado o marisco cansa, están las palomas preparadas escabechadas o como se les desee; y los asados de cabrito que forman parte de la alimentación del isleño.

Y la comida más aislada de isla alguna, la de Rapa Nui o Isla de Pascua, que es asombro del mundo científico y cuya alimentación insular es a la manera polinésica, la cocción de los alimentos por medio de piedras calentadas.

Y aparecen pescados y mariscos que no se saborean nada más que aquí. Se come una papa alargada y áspera; un camote exquisito; un plátano que se cocina. Los plátanos son fruta, guiso y pan y están al lado de la piña, de los higos, de las ciruelas y el maní.

SABOR DE LA ZONA CENTRAL

Las provincias que forman la Zona Central son la presencia de la naturaleza; son el fundo de Chile donde se come la empanada que se hace con pino o picadillo oreado y en horno de barro encendido con leña de espinos; la cazuela de ave pasada a orégano; el pastel de choclo en fuente de greda; la humita o sea la uminta de los quechuas oliendo a albahaca; el puchero con esencias del cocido español que se sirve con variadas ensaladas; las pancutras o pantrucas, también resbalosa, hojitas de álamo, los estudiantes pasan, panchitas, tiramelas a la olla que se preparan con charqui o chicharrones como albóndigas y siempre con huevos reventados; los porotos granados; los porotos con mote de maíz o mote trigo, también pueden ser con chicharro-

nes, tocino o chuchoca, esa amarilla que se sirve con papas y que se multiplica en sabor cuando se agrega a una cazuela de pava o de chanco; el loco, de variada preparación. Se habla de loco falso, auténtico o falso, se prepara a base de maíz; el ajiaco, sopa compuesta de carne frita, cebollas, huevos, papas y aji; el valdiviano, plato que nació en la ciudad de Valdivia. Este caldo contiene charqui asado y desmenuzado, cebolla a la pluma, huevos, papas, especiería y el infaltable aji. Estas eran las menestras que el conquistador y fundador de pueblos que fue don Pedro de Valdivia mandaba como sueldo a los soldados destacados en esa región. Y la soldadesca como con estos elementos, ingredientes, podía preparar este caldo le puso el apellido de Valdivia y así quedó atado a la historia de la alimentación.

Por aquí aparecen los guisos de terminación *can*, corrientes entre los quechuas y araucanos, como el tomatacán, choclo picado, tomates reventados, carne frita, cebolla picada y aji; el charquecán, molienda de verduras, granos de choclo, charqui molido o desmenuzado, que se sirve con una lluvia de perejil y acompañado de una costilla de vaca o si se prefiere con una cebolla en escabeche; el luchicán, papas con luche y cebolla frita; el sangricán, sangre con papas y cebolla frita; y el chercán, a base de harina de trigo tostado.

Los preparados a base del interior y del exterior del animal abundan, como la chanfaina, estofado de vísceras de cordero; las malotillas envueltas; los chunchules, tripas de cordero o vacuno, fritas o asadas; los caldos de criadillas o las frituras de criadillas o escritas; el caldo de tronco; el costillar de chanco o los pre-

parados como el arrollado; las prietas, moras o morcillas, que se sirven con arroz o puré de papas; los pernils coloreados con salsa de aji; el queso de cabeza de chanco, carne y lengua sazonados, aprensados y amoldados.

Y el pebre, o los pebres, esa salsa que condimenta y da sabor; ese picadillo de cilantro, ajo, aji y sus aliños o ese otro que es reventazón de tomates, ajos, aji que se llama chanco en piedra, porque se muele en piedra y por un ligero sabor a cerdo que toma cuando se adereza.

Y en el invierno están las sopapillas y los picarones *pasados*, remojados en miel, en almíbar o chancaca que temperan los días sureños.

En el verano está el mote con huesillos que es refresco y postre con chilenidad, por algo se dice: *Más chileno que el mote con huesillo*, aunque los araucanos adoptaron de los quechuas la palabra *mot'e*, *mut'i*, para el maíz o trigo cocido.

SABOR DE LO ARAUCANO

Y hay en el área del sur varias provincias donde se encuentran distribuidas parte de las reducciones indígenas, restos del pueblo araucano, que conservan sus comidas y es una mesa diferente dentro de Chile, con los preparados de sangre cual el ñache o ñachi y el apol; con los de maíz y trigo; con los de carne de equino, el consumo de una pasta de aji solidificada llamada merquén y de chicha de maíz, el muday.

SABOR EUROPEO

Está la cocina europea a través de los alemanes que se asentaron con la colonización y apa-



rece la culinaria germana con los jamones y los salchichones que rivalizan con los mejores del mundo. Los perniles se sirven con chucrut y la cerveza valdiviana.

Se gusta la torta de manzana que la llaman *kuchen* y numerosas mermeladas de frutas silvestres y una rica chicha de manzana que sabe a champaña.

SABOR DEL SUR AUSTRAL

Vienen las provincias del sur austral en las que el pescado y el marisco tienen su representación. Aparecen la ostra y la tierra de donde es oriunda la papa. Por aquí están los dominios de la ostra y de la papa.

Comienza el asombro del nacional y del extranjero con el curanto, cocina opulenta y de sabor extraño, hecha para paladares fuertes. Banquete que se hace en un hoyo porque su contenido no cabe en olla y que por ello no se sirve en plato. El curanto es un entierro, sobre piedras calentadas, de marisco, pescado, carne de cerdo, ave, chorizos, verduras. Es un tapado gastronómico que cuando se destapa el ojo se regodea y el paladar se regala. Y está el pulmay, olla de mariscos cocidos en su propio caldo;

la cazuela chilota, que en vez de carne lleva mariscos; la sierra asada; los chorizos chilotes que son el mejor presente; por algo se dice por aquí *al que bien te hizo, chorizos*.

Y a manera de pan, de extraño pan, están los trapaleles, la mella y los catutos.

La última provincia que cierra la parte austral de Chile es la de Magallanes y la ganadería lanar entrega abundancia de carnes y se consume la de oveja, carnero y chiporro.

El chiporro cordero nuevo de no más de 2 kilogramos es el mejor asado regional; y el cordero entrega su sangre para las prietas con relleno de verduras; y sus menudencias para caldos.

Los productos del mar, robalos, junto a los choros, los erizos pequeños y las centollas.

La comida presenta variantes en relación con la del pueblo urbano o ciudadano y la del trabajador de las estancias o fundos magallánicos que se sirven dos desayunos, el segundo es chuletas de capón fritas con huevos.

Los pioneros de la región, los yugoslavos como los argentinos, con su cercanía, han establecido otras diferencias.

La colectividad yugoslava con

sus platos típicos: puchero yugoslavo, sus preparados de repollo, sus tortas dulces, las porsuratas y la povetiza. Y los ñoquis y tallarines que recuerdan la cocina italiana en sus proximidades fronterizas con los yugoslavos.

La influencia argentina está en las parrilladas al aire libre. Surtido de chorizos, pedacitos de carne de cerdo, cordero, vacuno, salchichas, riñones y pana.

Como una gratificación frutal aparecen las frutillas o fresones, grosellas, frambuesas; y entre las frutas silvestres están la murtilla, la chaura y el calafate, cuyas bayas se convierten en mermeladas y jaleas.

SABOR DE CHILE

En este viaje de acercamiento a las particularidades de la comida, como a su sabor nacional, no están todos los platos ni el gusto de Chile. En esta mesa, cuyas viandas podrían superarse, pero no compararse, faltan sobre el mantel muchas que están en el recuerdo y en el conocimiento, pero hay algo que no se puede dejar de consignar y es el cariño con que el pueblo tiende su mesa; la cordialidad que establece al comer en común y que se inicia con el decir *a su casa no más llega*; con el pebre *cuchareado*; con el curanto, en que los comensales se colocan en círculo y éste se va ampliando en torno del hoyo a medida que aumentan los comensales, es la mesa sin límites; con el asado al palo, para el cual basta el deseo de comer y un cuchillo; con el mate, que se va de boca en boca; con el cacho o porrillo de vino que establece una unión familiar con el recién llegado o desconocido; *cachada* o vaso gigante colectivo que es convivencia y solidaridad.

Y el hombre del pueblo chileno no se monta al tren sin llevar su paquete o canasto que contiene el causeo, tal vez de la causa peruana o el cocaví, tal vez de la ración de coca que portan los indios bolivianos o peruanos en sus viajes. Causeo o cocaví puede ser una gallina trozada, unos huevos duros, unas cebollas en escabeche, aceitunas, algunos ajíes verdes y lo que no puede faltar es el vino, aunque sea *litreado*, siempre que esté puro, *moro* no con el agua bautismal.

Y de este cocaví comerán los compañeros de asiento. No importa haber sido presentado, basta que el tren haya partido.

O. P.