

## La Mesa y la Sobremesa

# Los Almuerzos De la Negra Rosalía

Ya que anteriormente hemos descrito los desayunos que sirvió la Negra Rosalía en su Club de los Picarones (Santo Domingo con Tatinos) no está bien que no continuemos con los contundentes almuerzos que suministraba.

Pero antes, permítasenos decir dos palabras acerca de la heroína misma, dibujada tan excelentemente por Justo Abel Rosales. De tal manera nos resulta real que casi nos atreveríamos a proponérsela a Rolando Mellafe para que la incorpore en su famoso recuento de negros.

Dice Rosales que Rosalía había nacido en Aconcagua, residiendo largo tiempo en Lima, donde contrajo matrimonio con Pedro Olivo (al que ella llamaba "don Pedrito", por la mínima estatura del consorte), regresando a Chile, en 1823, e instalándose, con su fonda, en la susodicha esquina.

Rosalía fue la que incorporó

el nombre de "pisco" a nuestro folklore etílico, y supo preparar — con el aguardiente de la región natal — agudados ponches en café y en culén.

También es regocijante, en la obra de Rosales, seguir la etimología de la chicha (la "sagardúa" española), conocida por los araucanos con el nombre de "pulcú" o "pulcú", pero preparada con maíz fermentado, en vez de uva. La chicha surge del latín como "cicer", transformada, al itálico modo, en "ciccía" (caldo de carne) y convertida en chicha por los conquistadores, en su extensión de caldo de uva.

De la Negra Rosalía, que gozó de la amistad de empingorotados personajes — el Presidente Francisco Antonio Pinto y el genial ministro Portales, entre otros —, se puede señalar que fue una de las más afamadas cocineras de los primeros años de la República, y en

su Club de los Picarones (bautizado así por su habilidad para prepararlos) se reunían gobierno y oposición, en una amable convivencia alimenticia.

Ahora, apresurémonos a entrar en materia o, más bien dicho, a entrar en almuerzo.

Se abre la chilena reunión (para ricos y pobres) con la cazuela de ave, a la que siguen las albóndigas — carne molida o desmenuzada con cuchillo y mezclada con cebollas, ají, ajo, pimienta, tomate y huevo batido, convertido el total en masa blanda — y servidas con caldo de arroz o miga de pan. Enseguida se anuncia la chanfaina de cordero, el ajiaco de papas y el ajiaco de carne.

Como es signo de mala educación levantarse de la mesa sin haber terminado la comida, será preciso enfrentar el guiso de mote, las papas chicharronadas y el loco (hay otro tipo, conocido como el



loco falso), saboreándolos para entrar en apetito, pues ya vienen otras substanciosas viandas.

Así, se recibe el pebre (papas cocidas y molidas, con mantequilla, leche y sal, agregándose tajadas de carne asadas y cucharadas de jugos de la misma carne).

Si no todos fueran "platos de fondo" se podría suponer que lo es la carbonada. Escuchemos el preparado: se compone de pedazos de carne y de papas, agua caliente, arvejas, porotos en tallos partidos por mitad a lo largo, grasa o manteca de cerdo, ají, granos de pimienta, arroz o pan molido. Es de advertir que a este plato se le puede agregar lo que se quiera, con la seguridad de que quedará sabroso y nutritivo; por ejemplo, torrejitas de zapallo, granos de maíz, trozos de choclos, huevos, etc. (según nos lo advierte el informante).

En ninguna mesa bien servida podría faltar, por supuesto, el valdiviano. (Recordemos el cómico cuento de Arturo Givovich a propósito de este plato). "Un buen valdiviano significa alegría y franqueza, mucho más si se lo saborea con tragos de chicha".

Después de esto, falta bien poco para levantarnos de la mesa: si es que nos podemos levantar.

Siguen el pepiano (cuya descripción pasamos por alto), las refalosas, las patoscas, el maíz en olla y el luche frito.

Lo que echamos de menos en este almuerzo son las entradas y los postres, constituyendo éste el único defecto del Club de los Picarones, de la Negra Rosalía, según transcripción fiel de Justo Abel Rosales.

*Braulio Arenas*