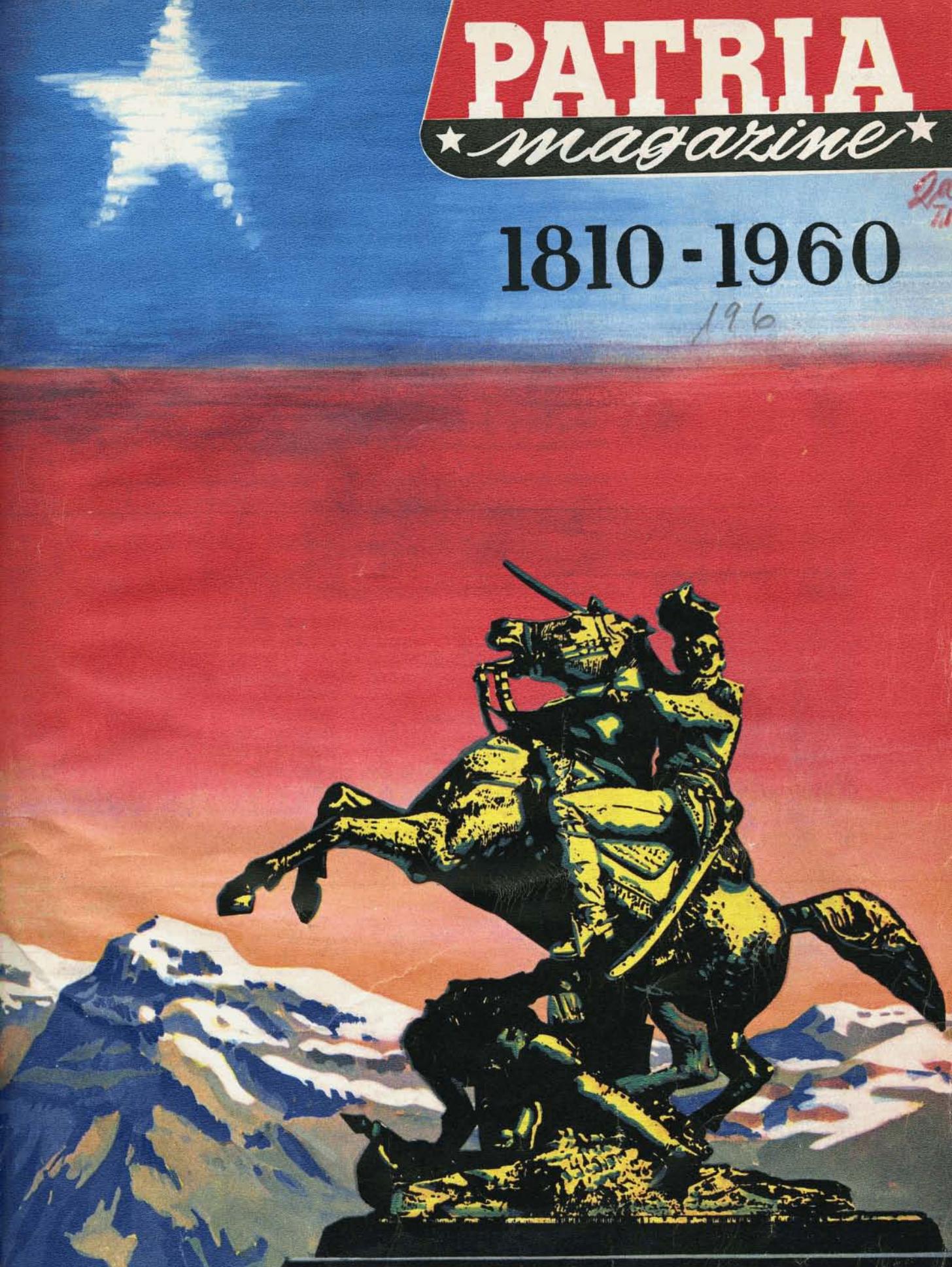


PATRIA

★ *magazine* ★

1810-1960

196



RETROSPECTIVA DEL SESQUICENTENARIO
EDICION ESPECIAL

COMIDAS Y BEBIDAS DE ANTAÑO Y HOGAÑO

por
LUIS GALVEZ VIGOUROUX

NADIE DUDA que son las artes la expresión más genuina de un pueblo, empero, hay una, la Gastronomía (1) —“*Don del Cielo*”— que no solamente singulariza a las naciones, sino que nos revela, con precisión absoluta, las características de sus lapsos históricos. Un “*menú*” es mucho más decidor al respecto que la más pfoija crónica, pues, el paladar de una raza configura toda su manera de ser. El “*dime lo que comes y te diré quién eres*” de Brillat Savarin (2) es aplicable a hombres y países.

Esto va en serio y debería ser considerado en toda su trascendental importancia por historiadores, sociólogos y filósofos, como que Platón equiparó a la gastronomía con la oratoria y consideró iguales “*a los que guisan y los que exponen bien sus ideas y sentimientos*”. Los griegos colocaron junto a sus “*Siete Sabios*” a sus “*Siete Cocineros*”, lo que significa que de los catorce mayores genios de la Helade inmortal, siete, vale decir la mitad, eran artífices del arte culinario. (De “*culina*”, cocina en latín).

En Roma, la profesión de cocinero —“*Profesión*” y no oficio— fue respetabilísima y una de las mejores rentadas. Una familia, la de los Apicios, ejerció su altísimo magisterio desde Sila a Trajano, y su último vástago condensó toda la sabiduría de su estirpe ilustre y sabia en un libro admirable, “*De arte culinariae*”.

La comida fue y sigue siéndolo, el vínculo entre el hombre y la divinidad. El sacrificio de la res sobre el

ara no significó otra cosa que una suerte de banquete espiritual; y, Dios bien sabe que no somos irreverentes cuando afirmamos que, por la comunión del sacerdote con las dos especies, el pan y el vino, que rememora la “*Ultima Cena*”, la Santa Misa tiene igual significado. Por “*Los Hechos de los Apóstoles*” sabemos que Nuestro Señor en la comida postrera, después de servirse un vino rojo de Galilea mezclado con algo de agua, dijo: “*Alabado seas, Señor, Dios nuestro y Rey del Universo que creaste el fruto de la vid*”.

Recordada la importancia divina y humana del buen yantar y libar, rememoremos lo que ha sido en Chile el arte culinario durante los últimos ciento cincuenta años.

LA COCINA CRIOLLA EN 1810

La cocina criolla, hija de la española, ya contaba en 1810 con características propias y originales. Su diferenciación de ésta se había debido, en el transcurso de dos siglos y medio, a los productos vernáculos de la tierra y aguas dulces y saladas que constituían su materia prima, y en no pequeña parte, a la herencia aborigen, especialmente a la quichua. (Las humitas son la supervivencia gloriosa de la “*cocina*” del Inca.) Muy levemente se apreciaba ya, también, la influencia en la comida nacional de la francesa y, tal vez, de la italiana. En efecto, los bretones que al principio del siglo XVIII se establecieron en Chile y aquí fundaron sus hogares —los Subercaseaux, los Pradel, los Morandé, etc.— impusieron en algunos círculos del patriciado criollo el *consommé* y la reina de sus salsas: la mayonesa. En cuanto a los pocos italianos radicados en Chile —los Soffia, los Casanova, los Della Croce, etc.—, aportaron los fideos y otras pastas típicas de su tierra. Los primeros fideos que se consumieron en Chile los trajo el caballero italiano Bernardo Soffia, desde Lima. Fueron dos cajones que hicieron

el viaje en la barca “*Dolores*” en 1778— ¡un año antes de la caída de la Bastilla!— y en la aduana fueron aforados como *legumbres*...

Veamos en lo que podría haber sido un almuerzo de día de semana de una familia distinguida. Entrada de fiambre —ave, jamón, arrollado, pierna fría de cordero, lengua de vaca— acompañada de aceitunas con cebolla cortada en cubitos pequeñísimos. Después venía la “*cazuela*” de vaca, cordero o cerdo, ésta última sólo en invierno. Algunas sopas, especialmente de porotos con tocino y cueritos de cerdo solían servirse en la estación fría. Luego venía la infaltable *olla podrida*, que



(1) Del griego, estómago, y gobernar, arreglar. Arte de preparar una buena comida. Afición a comer regaladamente.

(2) A. Brillat (1755-1826), juez letrado francés, conocido en el mundo de las letras por su famoso tratado sobre “*Physiologie du Gout*”. Más que magistrado, fue el primero entre los gastrónomos franceses de su tiempo, y sólo conoce un rival en la historia de su patria, Luis XIV, a quien debemos la cocina moderna.

consistía en un cocimiento de toda clase de carnes con verduras de la estación. Un pescado —congrío, lisa, pejerrey o corvina o mariscos— era casi siempre el cuarto plato. Estofado o chanfaina española, pollo o cordero arvejado y un *huachalomo* asado con ensalada cerraba el almuerzo. No; precisamente no lo cerraba, pues faltaban aún los postres, dos o tres, y que consistían, las más de las veces, en dulce de alcayotas con nueces, de membrillo, papayas en almíbar, manjar blanco y, cuando llovía, picarones, sopapillas u hojuelas.

A comienzos del presente siglo, un anciano nostálgico escribió en versos los *menús* de la Posada de Santo Domingo. (3) Gustémoslos:

*Veamos la pensión que se le daba
al huésped que de paso allí alojaba*
Desayuno: seis mates, con dos panes,
por corta providencia,
para salir de afares,
de escrúpulos y descargo de conciencia.
Almuerzo: Una cazuela de cordero,
ajiaco a la chilena, bien picante;
pebre, con tres costillas de ternero;
queso, pan, chacolí, todo abundante.
Comida: Sopa gorda, gran puchero;
albóndigas, fréjoles y estofado;
tomates al gazpacho y estofado;
queso, pan y licor a lo grosero.

Los almuerzos de los domingos eran, sencillamente, banquetes espléndidos. A más de la familia —padre, madre, hijos, yernos, nueras y nietos— rodeaban la larga mesa parientes, compadres y amigos. ¡Qué maravilla! Las aves de corral y las silvestres, los peces, las empanadas al horno, las car-

(3) Fue el único hotel decente, y no mucho, que existió desde fines de la Colonia a principios de la República en Santiago. Típica construcción del siglo XVIII, estaba situada frente a la Iglesia de Santo Domingo, en el solar que hoy ocupa el edificio de la Caja de Retiro de Carabineros.



Brillat Savarin, el más célebre de los gastrónomos y juez de profesión.

nes, verduras y las joyas de la repostería criolla que se servían dejaban en situación casi deplorable a la *table* de cualquier palacio ducal del Viejo Mundo.

Las perdices y el capón escabechados, la cazuela de gallina y los patos y pavos asados; el jamón y los perniles, el costillar, el arrollado, las prietas y longanizas; el congrío colorado frito, la trucha en fuente, la lisa asada y el salpicón de mariscos; la pierna, lengua, espaldillas y sesos de cordero; el valdiviano, el charquicán, el ajiaco y el caldillo de huevos; el "huachalomo", la

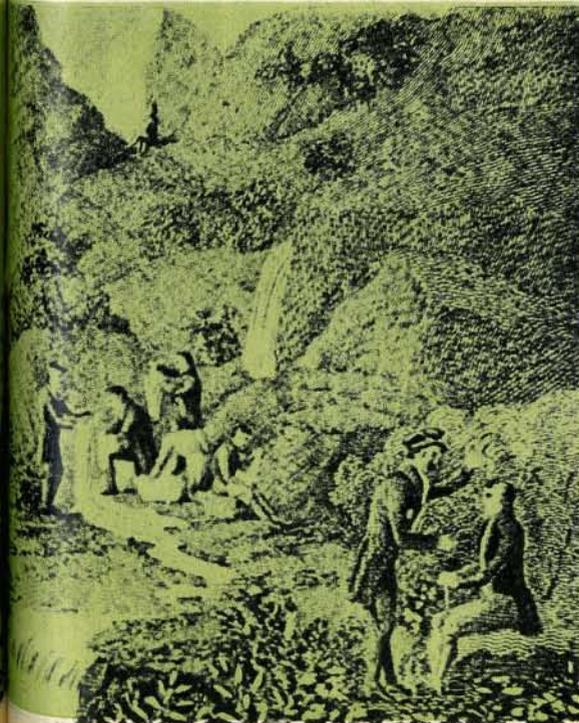
"punta de ganso", el "asiento de picana" y la lengua de novillo; los huevos chimbos, la torta "milhojas", las frutas azucaradas y en almíbar, los merengues, el arroje, los bizcochuelos, el turrrón, la leche nevada, los huesillos con mote, las empanadillas de pera y los alfajores; el queso mantecoso, el "picante" o "con tirria" (4), el fresco y el de cabra, las aceitunas, las ensaladas y las tunas, etc.

Tales eran algunos de los elementos que expertamente elegidos y distribuidos por una señora dueña de casa con *mojinete* santiaguina, hicieran que un almuerzo dominguero de los años iniciales de la patria fuera un ágape olímpico o —¿quién sabe?— algo mucho más...

Los vinos y licores que se servían en estas y otras oportunidades eran casi todos de procedencia nacional. Los primeros no resultarían muy apetecibles para un paladar de hoy, ásperos, fermentados a la buena de Dios, carecían de *bouquet* y, como desconocíanse aún los procedimientos enológicos con base científica, ya bastante adelantados en Europa, presentaban un aspecto algo turbio, borroso. Con todo, eran muy potables y capitosos, y, por ello mismo, cumplían perfectamente el fin que les señala en las comidas la antigua y sapientísima sentencia castellana: "El arroz, el pez y el pepino nacen en agua y mueren en vino". Los licores estaban representados por las mistelas y el aguardiente (*guachucho* para el bajo pueblo).

Pero no se vaya a creer que los caballeros chilenos de la lejana y gloriosa época que rememoramos desconocieran los vinos y licores europeos. En absoluto. Desde la Colonia les eran muy familiares el "Málaga" y el "Xerez" —entonces con X, como aún hoy en Fran-

(4) Los entremeses constituían, por sí solos, verdaderas comidas. Quesillos, aceitunas negras, cebollitas escabechadas, charqui machacado, jamón ahumado, huevos duros, etc.



La exquisita langosta de las islas de Juan Fernández fue conocida y apreciada por los patriotas que allí fueron desterrados durante la Reconquista.

cia. Don Juan Ignacio de la Carrera, cuya mesa y bodega tuvieron fama de espléndidas, se servía a diario bebidas de procedencia europea, pese al hecho de ser productor de vino.

Entre tres y cuatro de la tarde se tomaban las *once*, inocente eufemismo criollo para disimular las once letras del aguardiente. La copita o las copitas, se acompañaban de dulces, alguna compota y mate o chocolate.

Las comidas, incluso las de los domingos, eran sencillas, pero no dejaban de ser "contundentes", si se nos permite la expresión... Cazuela o sopa, cocido o asado, y porotos, postre y mate, que algunas damas se servían en leche y muchos señores en aguardiente. El Libertador San Martín, que en Santiago de Chile conoció esta última excelente infusión, lo adoptó hasta el fin de su vida. (Ver las memorias del Coronel Olascoaga.) El bello sexo que del adjetivo calificativo ya tenía poco, por los años, acostumbraba las *agüitas calientes*, siendo las preferidas las de boldo y menta. También estas inocentes *agüitas* recibían, las más de las veces, una rociada de su pícara homónima, la "ardiente", pues así, era cosa probada, resultaban muy digestivas y cordiales.

Entre diez y once de la noche, las personas mayores tomaban el chocolate, con pasteles y tortillas al rescoldo. A partir de 1810, estas veladas, hasta entonces destinadas al tresillo, se convirtieron en tertulias políticas diarias en todos los hogares patricios. Y, como ya no fueran breves, pues muchas se prolongaban hasta el alba, fueron robustecidas con valdivianos, pollos asados, fiambres, dulces, mistelas y vinos. En resumen, una cena en forma y de amanecida.

En la gran comilona nacional, el pueblo empuñaba el cucharón activa y provechosamente. Como estaba aún, y por mucho tiempo más, *in puribus na-*

turalibus, (5) sus viandas eran algo así como la corrupción de las de la clase alta con el aditamento de las indígenas. Esto último, especialmente, en los campos, en los cuales vivía la mayoría de la población del país hasta bien avanzado nuestro siglo XX. Si bien los porotos ya tenían gran consumo popular, aún no habían logrado la preferencia que los hizo, durante decenios, el plato nacional, hasta que los quebrantos nacionales los elevaron a causa de su precio, a manjar de lujo. Los asados al palo, las humitas, el pastel de choclo, todos los encebollados, las patitas de vaca con harto ají, y en el Sur, junto a la Frontera y algo más arriba, esa cosa horrenda que es el *ñachi*. (6) Sus bebidas favoritas eran la chicha de uva y el chacolí, "haciéndole" también, al "guachucho" y al vino. Muy pronto, empero, este último sería su favorito. Picarones, sopaipillas, huesillos con mote, alfajores, etc., eran los postres de rotos y chinas. Pero, si algo apasionó a nuestro pueblo fueron las sandías, sus amadas, rojas y dulcísimas "sandillas" de Paine.

DE LA MATERIA PRIMA Y OTRAS MATERIAS

Excepto unas pocas especies —venados, liebres, conejos, vizcachas, etc.— los mamíferos comestibles en Chile eran escasos a la llegada de los españoles, a quienes debemos la introducción de todos los animales que constituyen la base de nuestra alimentación. Muy diferente era la situación en lo que respecta a los peces de río y mar, a los mariscos y a la volatería.

Se dice y se repite, con justificada y plausible majadería, que la riqueza ic-

tológica de Chile es inmensa y que la nación tiene en ella una poderosa palanca de progreso. Nosotros no nos referiremos a este asunto, sino que, muy brevemente, a los pescados y crustáceos que tuvieron gran aceptación en la mesa de nuestros antepasados.

BAGRE. Ya casi extinguido. Pese a su feísimo aspecto, su carne es muy delicada y sabrosa. Muy aliñado, con cebolla, tomate y zanahoria, se asaba en el horno. El caldo solía tomarse cuando de ex profeso se hacía muy abundante, a manera de consomé. Ambos resultaban deliciosos.

CONGRIO. Es una de las glorias del mar chileno. ("El mar de Balboa bajo su más ilustre especie de aletas", según Blanco Amor.) Frito y en caldillo no reconoce rivales en el mundo. Gay habla de tres variedades de congrios: el colorado, el negro y el plateado. (7) Según don Claudio, que como francés distinguido era un gran *gourmet*, el último era el mejor de todos. "Infinitamente superior al colorado, que es también exquisito". Nunca hemos oído hablar del congrio plateado. ¿Qué se habrá hecho? Dice el naturalista mencionado que se "halla entre las pescadas y es muy escrupuloso para buscar su alimento". Pablo Neruda tiene unos versos bellísimos, la "Oda al Caldillo de Congrio", que vienen a ser, algo así, como la "información de nobleza" de este condumio divino. El vate nos contará cómo se le prepara:

"Llevar a la cocina un congrio desollado, grávido y succulento, su piel manchada cede

(5) En estado natural, primitivo. N. de la D.

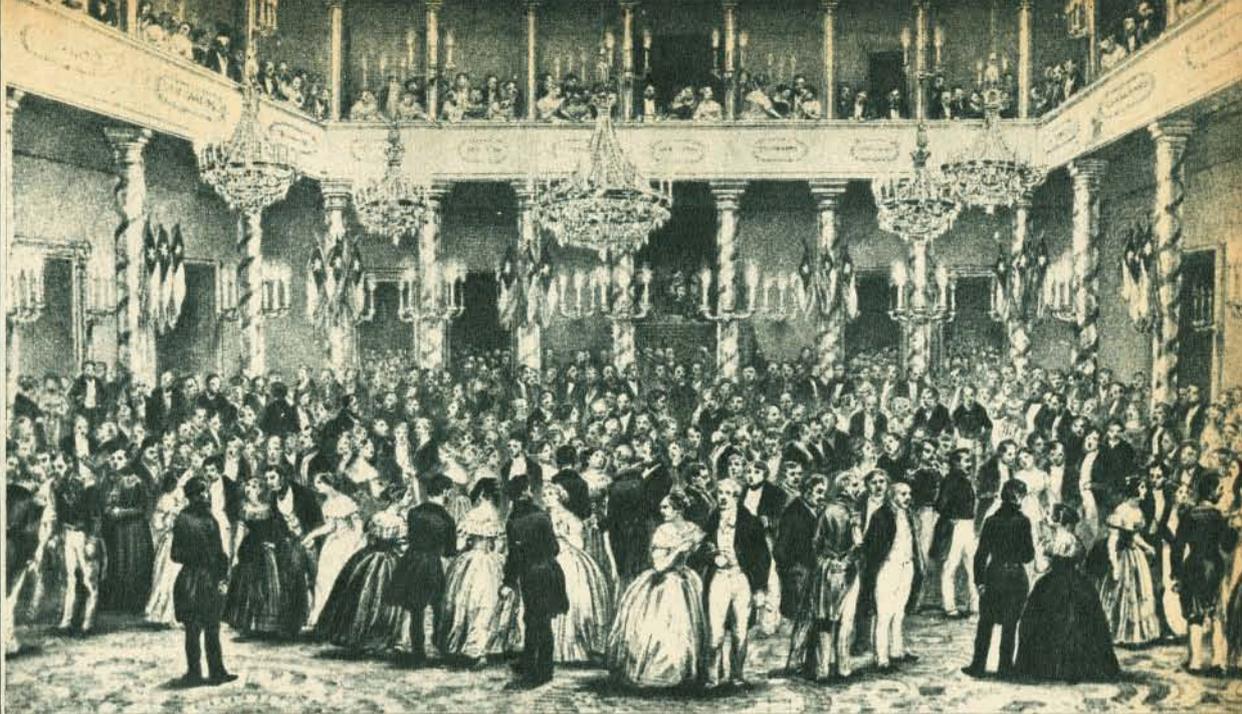
(6) Sangre fresca de cordero, aliñada con vinagre, sal, ají, cilantro, que se come apenas se mata al animal.

(7) Escrito el presente artículo, hemos visto en la "Exposición del Mar", que se llevó a cabo últimamente en la Universidad de Chile, un ejemplar embalsamado de "congrío dorado". ¿No será, acaso, el que Gay motejó de "plateado"?



La tradicional "hora de comida" chilena, según un dibujo al aguafina de Pedro Subercaseaux ("Páccífico-Magazine", de 1917).

El gran baile ofrecido por el Presidente Bulnes en el antiguo Palacio de Gobierno de la Plaza de Armas, en 1841, al que se alude en esta crónica.



como un guante
y al descubierto queda
el racimo del mar,
congrio tierno
reluce
ya desnudo
preparado
para nuestro apetito.
Ahora
recoges
ajos,
acaricia primero
ese marfil
precioso
donde su fragancia iracunda
entonces
deja el ajo picado
caer con la cebolla
y el tomate
hasta que la cebolla
tenga color de oro.
Mientras tanto
se cuecen
con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto,
cuando dejó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla
se aceite,
se contraiga e impregne.
Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema
como una rosa espesa,
y al fuego
lentamente,
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo
se calienten
las esencias de Chile,
y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores del mar y de la tierra

para que en ese plato
tú conozcas el cielo.

LISA. Aunque más o menos común en todo nuestro litoral, las de Nueva Bilbao (Constitución) eran y son las preferidas. Antes se las preparaba de preferencia al horno. Hoy, gracias a las niñas Carreño, *mauchas* que compartieron fama y honores con la Piedra de la Iglesia y el Arco de los Enamorados, se las cocina a la parrilla. Ayer no más las hemos comido en el puerto maulino y, confesamos, que se nos "hace agua la boca" al recordarlas. Vaya la receta: "Se limpian dos lisas, se las sumerge en aceite durante media hora, con sal, pimienta, ají —según el gusto—, cebolla y perejil. Se las coloca en la parrilla al fuego lento y se las sirve con una salsa "maitre d'hotel".

PEJERREY. El rey de nuestras aguas dulces. También los hay de mar, pero son de calidad muy inferior. Sin duda, los mejores son los mixtos, vale decir, los de las bocas de los ríos. Se les conoce con el nombre de *cauques*. Los del Mataquito, junto al balneario curicano de Iloca, son maravillosos. Hace muchos años, cuando don Carlos Antúnez González fue de Ministro de Chile a París, llevó un verdadero cargamento de frascos con pejerreyes y "cauques" en escabeche y es fama que causaron sensación en los círculos oficiales y aristocráticos de la "Ville Lumière". Entre los que paladearon, en más de una oportunidad, a nuestros acuáticos y curicanos compatriotas se contaba S. A. I. el Gran Duque Alejo, hermano del Zar Alejandro III, tío del desventurado Nicolás II y Gran Almirante de la Escuadra Imperial, que poco pasaba en Kronstand —principal base naval rusa— y sí mucho en París y en el *Folies Bergère*.

TRUCHA. Si el pejerrey es el rey de las aguas dulces, la trucha —más propiamente perca chilena— era la emperatriz del río Claro, y, si Dios quiere, recuperará su trono. Estuvo prácticamente extinguida por obra y gracia de la invasión de los foráneos e incombibles

salmones, que no son tales, sino que truchas salmonadas, vale decir, bastardas. Así nos dolíamos, hace poco, evocando los años de nuestra niñez, en la que tanto gustamos de las "truchas en fuente" o gratinadas con nata que nuestra madre preparaba magistralmente, cuando un amigo que escuchaba, nos interrumpió: "Las truchas han vuelto al río Claro. En uno de estos días me van a enviar unas cuantas. Ya las comeremos". Cumplió su palabra y, con emocionada unción, volvimos a gustar una auténtica "trucha en fuente". A decir verdad, la paladeamos *saudosamente*... Es increíble cómo un bocado tiene la virtud asombrosa, a igual que los olores y la música, de retrotraer el tiempo, de volvernos al ayer.

No en todo eran inteligentes nuestros mayores, pues desdeñaban algunos productos de la flora y fauna chilenas que en todas las cocinas civilizadas tienen valor inestimables. La inmensa variedad de setas —callampas— no fueron usadas de ningún modo. Abrieron sus paraguaitas bajo los bosques y murieron sin pena ni gloria durante dos siglos y medio; nadie les hizo caso. Eran "venenosas". A liebres y conejos se les miró con recelo. "Parecen gatos". (Los españoles peninsulares dieron buena cuenta de estos roedores y, ante el horror de los criollos, los comieron en todas las maneras estupendas que se les guisa en su tierra). Las ranas y los caracoles eran algo nauseabundo, comparables a las lagartijas y a los sapos.

Cuando pusimos a las vizcachas entre los mamíferos comestibles de Chile no dudados que nuestros lectores santiaguinos se extrañarían de sobremana, ya que seguramente no se come una vizcacha en las riberas del Mapocho hará más de cien años. Antes, empero, fueron muy apreciadas y con justa razón, pues su carne es muy superior a la de la liebre. En una que otra hacienda cordillerana de la Zona Central es posible que aún arome el comedor de las casas patronales el vaho de un "civet de vizcacha". ¿Y los loros? (Chorroyes). Los pocos que van quedando están en jaulas y dedicados a decir dis-

parates de marca mayor. Sin embargo, cuando con su algarabía estremecían los barrancos del Maipo —como hasta no hace mucho las del Claro, en las inmediaciones de Molina— eran justamente apreciados por los *gourmets* santiaguinos.

Pocos seres de la creación merecen como los mariscos chilenos un agrado *Gloria Patri*. Erizos, locos, jaivas, ostiones, machas, choros, almejas y lapas se consumían de muchísimo antes de la Independencia, y, puede decirse, que fueron herencia de los aborígenes. (Recordemos los ingredientes del *curanto*.) Esos choros inmensos, de cuarta, que ya no se ven y que tanta admiración causaron a La Condamine, se comían asados. Los pequeños, en caldillos y sopas. Dicen que fue un marino francés, de apellido Tortel, que tomó parte activa en la organización y armamento de la escuadra de Blanco Encalada, quien preparó en Valparaíso las primeras "omelettes" de mariscos. (Se diría que "tortilla", por la causa ya indicada, se derivaría de Tortel. Curiosísima coincidencia, pero no es así.)

La volatería de caza, similar o, por lo menos, muy parecida a la de Europa, confirió rango de altísima distinción a la cocina chilena desde muy antiguo. Las perdices, las torcazas, las becásinas —poroterías—, las tórtolas, los patos silvestres, los tordos, las codornices, los zorzales y los "pajaritos" —sardinas del aire— se les preparó de todas las formas que la fértil imaginación de las matronas criollas concibió. Pero, la más socorrida fue el escabeche. "¿Cómo? ¿Otro escabeche?" Sí, otro escabeche. Y diremos por qué causa.

Junto con el álgebra, las cifras y tantas otras cosas útiles que Occidente debe a los árabes, debe colocarse al escabeche. De que todo resulta delicioso escabechado, nadie lo duda, pero también es cierto, que frecuentemente se olvida su inmensa utilidad práctica. Por medio del escabeche —del árabe *cebech*, y éste del persa *sequibe*: *comida ácida*— se pudieron preservar por tiempo algo prolongado, los alimentos antes que existieran los modernos medios de conservación. Además, el aceite y el vinagre que constituyen sus elementos básicos, tornan jugosas a carnes de por sí secas, como la de la perdiz. De ahí, como consecuencia, la gran afición de nuestras tatarabuelas por todo lo escabechado.

Abiertos los puertos chilenos, a partir de 1810, al comercio mundial, comenzaron a llegar a nuestras costas los extranjeros, que aportaron a la patria en embrión nuevas ideas y módulos de vida. En materia de comidas, bebidas espirituosas y estimulantes, nos revelaron todo un mundo nuevo y maravilloso, no sospechado. Bastará que consideremos que cosas ahora tan corrientes, que parecen haberlas tenido siempre, como un bístec de filete (8), todos los vinos del tipo *Pinot* y los espumantes, la cerveza y el té y el café, los aperitivos y bajativos embotellados, sólo son de consumo corriente en Chile desde la consolidación de la Independencia nacional. (Sin duda que antes eran conocidos por un limitado y

exclusivo círculo de la alta sociedad, las familias cuyos padres habían estudiado o viajado a Europa.)

Un personaje interesantísimo que fue de todo y que supo de todo, el Conde Círyl Halley-Harris, escribió un libro encantador, "High Life", en que recorrió y comentó sus experiencias de cortes reales y círculos aristocráticos de Europa. En esta obra dedicó varias páginas a la gastronomía. De ellas tomamos las siguientes líneas sobre la cocina francesa:

"La cocina francesa no es sólo para Francia y los franceses lo que la música de Wagner es para Alemania y los alemanes, o la música de Puccini para los italianos. A la cocina francesa no se le da la categoría de cocina local en las diferentes partes del mundo, pues lleva a todas las tierras civilizadas un elemento de tradicionalismo culto, una muestra de armonía, de equilibrio y de belleza; algunas veces, en forma sencillísima."

Las palabras del noble Lord escocés parecerían estar dirigidas a Chile. En efecto, el impacto galo en nuestra cocina fue decisivo, y, como disponíamos de todos los elementos necesarios para guisar tan perfectamente como en

la tierra de Luis XIV y Brillat Savarin, la adopción de sus mejores platos nos resultó cosa fácil y azar provechosa y agradable. Las viejas comidas criollas, las del legado hispano-aborigen, como así también, la repostería, los licores y los refrescos nativos, no fueron dejados de mano, sino que se perfeccionaron y expandieron más allá de las fronteras y los mares. (La tiranía del espacio y la natural ignorancia masculina en materia de dulces, postres y helados, no nos permiten referirnos con alguna extensión a la repostería nacional, cuya altísima calidad en nada desmerece a la florentina o la parisiense.) Y no pasó mucho tiempo para que nuestros primitivos vinitos compitieron con éxito con los más viejos y celeberrimos caldos del estuario del Girona, de la Borgoña, del Rin y de Marsala. Debemos a don José Tomás de Urmeneta la introducción en Chile de las primeras cepas francesas y, fue en su viña de Limache donde se cosecharon los vinos que iniciaron la nutrida e insigne colección de etiquetas galardoneadas en todas las grandes exposiciones universales. Sólo enumeraremos las más antiguas marcas de vinos nacionales, pues, todos, o casi todos los lectores conocen el resto: "Limache", "Santa Rita", "Panquehue", "San Pedro", "Ochagavía", "Concha y Toro", "Linderos", "Macul", "Lontuë", "Conchañ", "Zavala", "San José", "Santa Carolina", "Undurraga" y "Casa Blanca".

El "año de los tres ocho" —1888— escribía Rubén Darío lo siguiente: "Es muy posible que sólo en Francia se pueda comer y beber tan regaladamente como ahora en Chile". Exactísimo. Durante todo el siglo pasado hicimos verdadero derroche de calidad y cantidad en materia de platos y botellas. Un ejemplo decidir a este último respecto: Según "El Araucano", diario oficial de Santiago, en el baile que el Presidente don Manuel Bulnes y su señora, doña Enriqueta Pinto Garmendia, ofrecieron el 26 de septiembre de 1841 se bebió lo siguiente:

"435 botellas de cerveza, de primera calidad, inglesa y de Bavaria"; 108 de coñac, "de las renombradas etiquetas de esa región de la Francia"; 240 de sidra; 110 de aguardiente de pisco; 384 de champaña; "fuera de cuenta posible los vasos de naranjada y limonada"; 120 botellas de oporto, 96 de Fontignac; 96 de vino del Rin; 48 de jerez, 72 de Málaga, etc."

NUEVOS Y VIEJOS MANJARES

Cuando los ancianos patriotas desterrados en Juan Fernández durante la Reconquista volvieron al continente, en 1817, se hicieron lenguas ponderando las excelencias de la langosta. El único joven que se encontraba entre ellos,

(9) Como ya hemos visto, San Martín adoptó y llevó a su patria y a Europa el "mate con malicia"; Lord Cochrane divulgó el ulpo y la harina tostada en Gran Bretaña, como ya antes lo había hecho en el Brasil; monseñor Masta-Ferretti —que fue el Papa Pío IX, y que estuvo en Chile, 1823, de Auditor de la Misión Muzzi— se hizo preparar toda su vida las empanaditas fritas y los "pequenes". Y, como broche de oro, nuestro compatriota Quintralla, el gran soldado realista chileno, le enseñó a don Fernando VII a preparar los "huevos chimbos", lo que le valió el hábito de Calatrava. Y, qué decir de los famosos "charquicanes" de don Emiliano Figueroa, que impuso en Madrid, Buenos Aires y Lima?



Inclinémonos, reverentes, ante Su Majestad el Champagne francés, ahora tan esquivo en nuestras mesas...

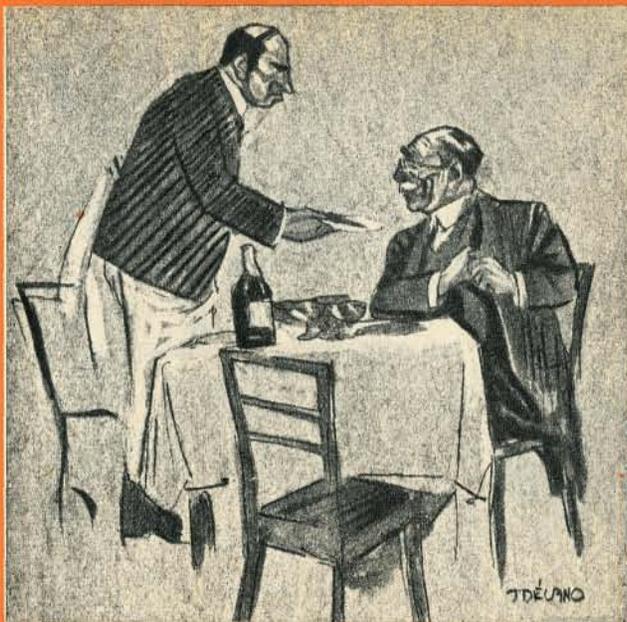
(8) Por causas que ignoramos, las carnes fritas eran punto menos que desconocidas en Chile. Todas eran tratadas al horno. Se nos insinúa que ello se debía a que nuestros antepasados creían que de esta última manera conservaban sus "substancias y calidades". A lo mejor...

Honor al verdadero Mérito!



Reverenciando al vino chileno: "afiche" publicado en "Zig-Zag" el año 1919.

Pagando la "dolorosa", según antiguo dibujo de Coke.



don Manuel Blanco Encalada, que conocía y mucho apreciaba al opiparo crustáceo desde sus tiempos de cadete naval en España, se los había preparado lo mejor que pudo con los escasos y deficientes medios de que se disponían en el inhóspito peñón. Diz que una vez intentó una mayonesa de huevos de gaviota, que resultó un verdadero vomitivo, algo infernal, incomible. Al establecerse una colonia penal, en Juan Fernández, hubo que avituallarla una a dos veces en el año y el barco encargado de esta tarea, traía a su regreso una regular partida de langostas vivas, cuya mayor parte quedaba —"era arrebatada"— en Valparaíso —puerto con una inmensa población extranjera— y el saldo venía a Santiago, donde ya eran "muy conocidas y estimadas" por las que en conserva llegaban de Europa. En la década del 80 se estableció la explotación regular del crustáceo imperial.

Algo parecido sucedió con las ostras. Sabíamos de su existencia por los chilotes y eran numerosos los marinos y militares que, habiendo estado en las costas del golfo de Reloncaví, se habían regalado con ellas. La colonización alemana de Llanquihue hizo posible su explotación sistemática, y, no muchos años más tarde, llegaron, gracias al hielo artificial, en barcos al centro del país. Igual cosa aconteció con la centolla.

"Si es o no invención moderna.
¡Vive Dios!, que no lo sé.
Pero delicada fue
la invención de la taberna."

Sin duda que la conocidísima estrofa del clásico del Siglo de Oro debió haber venido a los labios de los chilenos que asistieron a la inauguración de los primeros restaurantes franceses de Santiago y Valparaíso y que tuvieron la revelación sobrenatural de las salsas "Bechamelle" y de Perigueux, del "poulet a l'estragon" y de las "tripes à la mode de Caen"...

El fin de siglo fue en materia culinaria algo realmente grandioso. ("Cuando las botellas ????????? de "Cordon Rouge hacían fuego de batería") El "Gage" de Santiago —réplica felicísima de "La Tour d'Argent" parisiense, y el "Bunout", de Valparaíso, que no le iba en zaga al restaurante del "Ritz-Carlton", de Londres, poseían "frascotecas" impresionantes. Y, ¿qué decir de las conservas? Atesoraban —como también las despensas de innumerables "casas grandes" de la capital y el puerto— todos los productos de "Amièux Frères" y "Curbera". En los sitios elegantes, en los banquetes y aún a diario en algunas residencias —como en las de don Luis Cousiño, don Agustín Edwards Ross, don José Arrieta, don Isidoro Errázuriz y tantos más, se bebían vinos y licores franceses: "Chateau-Lagrange", "Chateau", "Yquem", "Chateau-Lafite", "Clos Vougeot"; champañas "Cordon Rouge", "Veuve Cliquot", "Roederer"; coñacs "Napoleón", "Martel", "Chavaneau", etc. Fueron los tiempos del "Boeuf a la Mode", de que tanto habla Eça de Queiroz en sus últimas novelas. Algo exquisito. Daría la receta si esta crónica no estuviera ya demasiado larga, pero, el lector curioso y aficionado a lo bueno, puede comerlo, como acabamos de hacerlo nosotros, en el "Hotel Crillon".

O TEMPORA O MORES

Culmina el gran período gastronómico en Chile en el "Año del Centenario", 1910. La alta sociedad, la clase media y el pueblo comieron y bebieron en esos días memorables como jamás volveremos a hacerlo. Dos "menús" nos dan la pauta:

Don Emilliano Figueroa Larraín, Vicepresidente de Chile, ofreció en la noche del 17 de septiembre en La Moneda, el siguiente banquete al Presidente de la Nación Argentina, doctor José Figueroa Alcorta:
Caviar au Block.

Potage Gentilhomme.
Langouste Bordelaise.
Croustade Perigueux.
Selles d'Agneau Bouquetière.
Punch à la Romaine.
Dindon Rôti.
Salade.
Asperges au beurre.
Croutes aux fruits.
Bombs Chantilly.
Fruits.
Café.

Días más tarde los socios del "Santiago Paperchase Club" daban un almuerzo a la chilena a la delegación argentina al concurso hípico.

MENU

Ensalada de patas
Cazuela de ave con chuchoca
Empanadas al horno
Chancho arrollado con porotos
Malaya asada con ensalada de pencas
Huesillos del Huasco
Chicha baya marca S. P. C.
Chacolí moscatel S. P. C.
Chicha "champaña"
Pisco de Elqui
Huachucho
Té - Café
Cigarros S. P. C.

Y hasta aquí llegó la fiesta. Después...

En febrero de 1960 el Presidente Alessandri Rodríguez ofreció en La Moneda un banquete a su colega Mr. Eisenhower, que consistió en consomé, corvina fría, pollo "soufflé" y, de postres, una bomba helada y frutas de la estación. Café. El vino fue chileno y mereció, a igual que la corvina, calurosos elogios de los miembros de la comitiva del mandatario americano.

O tempora o mores...

L. G. V.