



Pablo de Rokha

Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile

2003 - Reservados todos los derechos

Permitido el uso sin fines comerciales

Pablo de Rokha

Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile

(Ensueño del infierno)
(1949)

Hermoso como vacuno joven es el canto de las ranas guisadas de entre perdices, la alta manta doñiguana es más preciosa que la pierna de la señora más preciosa, lo más precioso que existe, para embarcarse en un curanto bien servido, el camarón del Huasco, es rico, chorreando vino y sentimiento, como el choro de miel que se cosecha entre mujeres, entre cochayuyos de oceánica, entre laureles y vihuelas de Talcahuano por el jugo de limón otoñal de los siglos, o como la olorosa empanada colchaguina, que agranda de caldo la garganta y clama, de horno, floreciendo los rodeos flor de durazno. Y, ¿qué me dicen ustedes de un costillar de chanco con ajo, picantísimo, asado en asador de maqui, en junio, a las riberas del peumo o lapatagua o el boldo que resumen la atmósfera dramática del atardecer lluvioso de Quirihue o de Cauquenes, o de la guañaca en caldo de ganso, completamente talquino o licantenino de parentela?, no, la codorniz asada a la parrilla se come, lo mismo que se oye "el Martirio", en las laderas aconcagüinas, y la lisa frita en el Maule, en el que el pejerrey salta a la paila sagrada de gozo, completamente fino de río, enriquecido en la lancha maulina, mientras las niñas Carreño, como sufriendo, le hacen empeño a "lo humano" y a "lo divino", en la de gran antigüedad familiar vihuela. Los pavos grandazos que huelen a verano y son otoños de nogal o de castaño casi humano, los como en todo el país, y en Santiago los beso, como a las tinajas en donde suspira la chicha como la niña más linda de Rancagua, levantándose los vestidos debajo del manzano parroquial, de la misma manera que a la ramada con quincha de chilcas en donde tomamos en cacho labrado el aguardiente de substancia, o el colchón de amor, en el cual navegamos y nos enfrentamos sollozando a los océanos tremendos de la noche, a cuya negrura horriblemente tenaz converge el copihue de sangre, o la lágrima que nos llevamos a la boca, cuando estamos alegremente cantando. El vino de Pocoa es enorme y oscuro en el atardecer de la República y cuando está del corazón adentro, el recuerdo y la apología de lo heroico cantan en la rodaja de las espuelas como el lomo del animal, nadando en la tonada fundamental de los remansos o contra la gritería roja de la espuma. La chichita bien madura brama en las bodegas como una gran vaca sagrada, y San Javier de Linares ya estará dorado, como un asado a la parrilla, en los caminos ensangrentados de abril, la guitarra del otoño llorará como una mujer viuda de un soldado, y nosotros nos acordaremos de todo lo que no hicimos y pudimos y debimos y quisimos hacer, como un loco asomado a la noria vacía de la aldea, mirando, con desesperado volumen, los caballos de la juventud en la ancha ráfaga del crepúsculo, que se derrumba como un recuerdo en un abismo. Relumbra la montura en Curicó, del mar a la montaña, resonando como una trial carreta de trigo, resonando como el

corredor en vacas o el trillador o el que persigue a una ternera, borneando la lazada encima de la carcajada, chorreada de sol de la faena, en la cual la bosta aroma como un dios los estercoleros domésticos, con huevos inmensos de viuda. Una poderosa casa de adobe con patio cuadrado, con naranjos, con corredor oloroso a edad remota, y en donde la destiladera, canta, gota a gota, el sentido de la eternidad en el agua, rememorando los antepasados con su trémulo péndulo de cementerio, existe, lo mismo en Pencahue que en Villa Alegre o Parral o Caleu o Putú, aunque es la aldea grande de Vichuqén la que se enorgullece, como de la batea o la callana, del solar español, cordillerano, de toda la costa, y son las casas-tonadas del colchagüino y el curicano, quienes la expresan en lengua tan inmensa, comiendo arrollado chileno. Porque, si es preciso el hartarse con longaniza chillaneja antes de morir, en día lluvioso, acariciada con vino áspero, de Auquinco o Coihueco, en arpa, guitarra y acordeón bañándose, dando terribles saltos o carcajadas, saboreando el bramante pebre cuchareado y la papa parada, también lo es paladear la prieta tuncana en agosto, cuando los chanchos parecen obispos, y los obispos parecen chanchos o hipopótamos, y bajar la comida con unos traguitos de guindado, sí... en Gualleco las pancutras se parecen a las señoritas del lugar: son acinturadas y tienen los ojos dormidos, pues, cosquillosas yregalonas, quitan la carita para dejarse besar en la boca, interminablemente. Y la empanadita fritita, picantoncita y la sopaipilla, que en tocino ardiente gimieron, se bendice entre trago y trago, al pie de los pellines del Bío-Bío, en los que se enrolla el trueno con anchos látigos, pero nunca la iguala a la paloma torcaz, sabroseada en los rastros de julio, en la humedad incondicional de tal época, entre fogatas y tortillas, tomando en la bota de cazador esos enormes vinos que huelen a pólvora y a amistad o al zorzal tamaño del viñedo, que es el puñal agrario del lamento, cazado entre los pámpanos santos, como un ladrón del vecindario campesino y al cual se cuece en mostos blancos, ni el causeo de patitas, que debe comerse en Codegua, no después de beber bastante chacolí con naranjas amargas, sino, tomando vino de Linderos. Cuando el jamón está maduro en sal, a la soledad fluvial de Valdivia, y está dorado y precioso como un potro percherón o una hermosa teta de monja que parece novia, comienza el poema de la saturación espiritual del humo y así como la olorosa aceituna de Aconcagua, con la cual sólo es posible saborear los patos borrachos con apio y bien cebados y regados con cien botellas, la olorosa aceituna de Aconcagua se macera en salmuera de las salinas de Iloca, únicamente, la carne sabrosa de los bucaneros y la piratería se ahuma con humo, pero con humo de ulmo en la Frontera y surgen pichangas y guantadas o mate de sables antiguos, y el picante de guatitas a la talquina está rugiendo. En Tutuquén se condimenta un valdiviano tan quemante, que arrastra el trago muy largo y al cual, como a los porotos fiambres, se le aliña con limón y brotes de cebolla de invierno, todo lo cual, encima del mantel, florece, con tortillas de recoldo y también las papas asadas y la castaña, como en Concepción, cuando se produce sopa de choros, o en Santiago chunchules o cocimiento del Matadero, a plena jornada invernal, o en Valparaíso choros, absolutamente choros, choros crudos o asados en brasa y de peumo. Sin embargo, no comamos la ostra en ese ambiente, en el que relumbran y descuellan los congrios-caldillos o flamea la bandera de un pipeño incomparable, comámosla en el gran restaurante metropolitano, con generoso y navegado ámbar viejo de las cepas abuelas del Maipo, comámosla tronando y brindando en el corazón de la tempestad, como si fuéramos a ser fusilados o ahorcados al amanecer en las trincheras. Y en Constitución o Banco de Arenas el piure se tajea a cuchilladas, bañándolo en limones de la costa y vino blanco, tanto vino blanco como es blanco el vino blanco, mientras la presencia del pejerrey-cauque asoma su sol sangriento como polvoroso

oro en campos de batalla. Porque en Antilhue fructifica una longaniza tan exquisita como en Chillán, la longaniza que se comía en los solares de la gran ciudad funeral y fue como el toro de Miura: lo único definitivo, por lo cual yo prefiero adobado el lomo aliñado en Lautaro o Galvarino o Temuco, obteniéndolo con cerdo sureño, oceánico, y una gran cazuela de pavita en Lonquimay o el cordero lechón asado en brasas de horno, con quideños agarrados en la gran montaña del copihual araucano, en Traiguén, en Nacimiento, en Mulchén, Angol y Los Angeles o a la misma orilla del río Vergara o en Cañete o en el ilustre golfo de Arauco, como, por ejemplo, en Lebu, y aun en el espinazo de epopeya de la Cordillera de Nahuelbuta, panteón de Pedro de Valdivia. ¡Ah! felices quienes conocen lo que son caricias de mujer morena y lo que son rellenos de erizos de Antofagasta o charqui de guanaco de Vallenar o de Chañaral, paladeándolo y saboreándolo como a una chicuela de quince abriles, en la sierra minera, entre mineros, fuertes y heroicos, o conversando con los burros sagrados que forjaron la minería, en tanto dos cabritos de Illapel se divierten alegremente, en los olorosos rescoldos fabulosos del boldo de las banderas chilenas, gloriosos como gloriosos mostos. Los huasos ladinos y remoladores de Doñihue o Machalí o San Vicente de Tagua-Tagua o Peumo o Quivolgo comen asada la criadilla, con pellejo, medio a medio del rodeo de octubre, entre el quillay o el raulíflorado de las "medias-lunas" estremecidas por el bramido nacional de las vacadas, estremecidas por el coraje de los jinetes rurales y el sol sonoro, y el ñachi lo toman caliente, bebiéndolo del degüello más tremendo, como en los espantosos sacrificios religiosos de la fe arcaica, horrorosamente ensangrentada, con la naturaleza y la sangre como dioses. Si se prefiere ganso con ajo y arvejas, cómase en la provincia de Cautín, y el curanto en Chiloé y en Osorno o Puerto Montt o en Carahue, para la época "santa" de las Candelarias, en días nublados, indefectiblemente nublados, mientras tiritan las hojas caídas en la agua inmensa. Cantando y tomando, los empleados públicos del lugar atraviesan sin afeitarse de una eternidad a otra eternidad, completamente de aguardiente atorados. en aquellos amarillos, inmensos catres de bronce que cubren el Valle Central de la República de nubes azules y angelitos y el preceptor se toma su copa de tormento, exactamente en Pelequén, en Chimbarongo, en Bailahuén o en Curanilahue conmigo. Dicen los curillincanos que nadie entiende cómo se asa la malaya al estandarte bañada en harina tostada y orégano, sino los curillincanos y aun los más baqueanos y acampados, pero los sanclementinos, si son Ramírez, les desmienten y agregan la molleja y y el pecho de ternera con hartos abundantes tallos y vinagre, y bajan la panzada con guarapón de Curtiduría y avellanas bien retostadas del Culenar maulino, Maule abajo, o con queso asado, de aquel que huele a coironal cuyano o a "triste", cantado por arriero, allá por el "Resguardo de Las Lástimas", a lo cual contesta el viviente de Pichamán con medio ternero al rastrojo del alambique y el paisano de Tanguao o de Huinganes con chanchitos muy rellenos de tórtolas en la brasa primaria y criminal de los roces de mayo, que son como el rescoldo de los antepasados y los primeros incendios del mundo. La chanfaina licantenina es guiso lacustre, mito de río y ribera, fluvial- oceánico y cordillerano, lugareño, aldeano, campesino, provinciano y como de iglesia, volcánico y dramático, y el caldillo de congrio, de criadillas, de choros como la pancutra, son lancheros, hermanos de los valdivianos lancheros, que parece que tuviesen una gran gaviota nadando en el caldo sagrado, fundamental y elemental de los huesos chascos llenos de médulas o en el navío de papas con luce o cochayuyo desenfrenado, más que el charquicán de la alga yodada, la cual lo contiene, pero lo deprime, retostándolo como cabeza de tonto. El chicharrón de ubre, comido por los carrilanos y los ferroviarios, se hace presente enharinado, a la carrera, clandestinamente, en la chingana de la estación sureña, junto a los

pollos caídos, bien ardientes de ají cacho de cabra o queso chileno, asado, con ajo asado, a la orilla de la imponente pata de vaca con cebolla grande, sujeta a la relación de la tortilla, que recuerda los braseros y las castañas de agosto, entre la jaiva gordota del tren longitudinal y los huevos cocidos del viaje, y aquellos sabrosos causeos de lapas y conchas que nos ofrecen las bahías frente a frente a la mar diversa de Laraquete, con olor a limón costino, a antigua casa de aldea con violetas, Winétt, a lluvia provincial cantando y llorando infinitamente, cuando nos hallamos completamente solitarios y trasnochados y la naranjada con huachucho, maliciosa, nos exige lo más dramático y lo más romántico del océano en humilde plato de barro. Si fuera posible, sirvámonos la empanada, bien caliente, bien caldúa, bien picante, debajo del parrón, sentados en enormes piedras, recordando y añorando lo copretérito y deningrando a los parientes, cacho a cacho de cabernet talquino y la sopaipilla lloviendo, con poncho, completamente mojados, entre naranjas y guitarras, acompañados del cura párroco y borrachos. Será el chunchul trenzado, como cabellera de señorita, oloroso y confortable a la manera de un muslo de viuda, tierno como leche de virgen, lo cosecharemos de vaquilla o novillo o ternera joven, soltera, la cual, si estando enamorada ríe y come ruidosamente, elegid la melancólica, sirvámoslo con buendoso puré de papas, en mangas de camisa, por Renca o Lampa, acompañados de señoras condescendientes y vino mucho tinto, pero más de bastante y mucho, cuando ojalá se celebre el onomástico del carnicero o el santo del paco de la comuna y la niña de la casa os convida a que recitéis, como un cualquier maricón del "Pen Club", por ejemplo, pues entonces... cantad, cantad la canción nacional, proclamándoos por vosotros el Conquistador de la América del Sur, proclamándoos capitán de los corsarios americanos, proclamándoos antiguo y valeroso vikingo en jubilación hasta el alba, cuando los pájaros del amanecer cantan la lágrima romántico-dramática de la luna hundida, no sabemos cómo nos ponemos el sombrero, ni cómo se llamaba aquél del moscatel lagar ahogado. Dichosos son quienes se comiesen de pernils calientes cinco o más kilos, medio a medio del invierno de San Felipe, si el invierno está tronado 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. Y cómo flamea el pañuelo, como la bandera soberbia de un gran barco, al anoecer, si están bien cabezonas las mistelas, si los huasos son huasos y no velas de sebo, si arde el ponche y estalla la cueca zapateando los entorchados, entre cielo y mundo, el varón dibuja la escritura de la varonía fundamental de los rotos chilenos, y la mujer fija la huida de la coquetería en los zapatos, pues nos hemos venido a Peldegua a remojar la Cuaresma en chicha del "Tránsito", de Paine o andamos alegrándonos, en tomas, o haciendo cantar la rodaja de las espuelas, o el tiento de oro de los lazos trenzados en piel de guanaco de Las Condes, encima del lomo de gallina de los futrecitos amatonados. Con bota de potro o de cabro, apérese el jinete de charqui, aguardiente, queso y tortillas -jamás pollo, que es para el viajero y no para el arriero-, acondiciónese en prevenciones de correones chillanejos el tacho y el cacho laboreado, para la bebida, porque el hombre de pantalones de hombre, viajando a caballo no tomará sino no vino ni tinto, no, sino una gran cachada de guarapillejo ardiente y no remuela, porque se enreda en las hilachas, sino después de haber vestido el pantalón de bombilla, la chaqueta abotonada con seis corridas de botones y el calzado en punta de alfiler de los casamientos. Como absolutamente todos los bautizos se celebran entre junio y julio o agosto, y también los velorios y los santos y los casorios, las remoliendas, en general, las tomateras, los esquinazos, malones, cuchipandas y alharacas, así como todos los tontos se llaman ALONE, si Ud. se presenta malo del cuerpo, tómese una gran chupilca de madrugada y frótese las manos de gusto, cómase un ajiaico de

pancutras fiambres y el trago no bébalo puro, bébalo puro y con torrejitas de naranja de la más agri-ácida que encuentre, naturalmente en el naranjo más anciano de la aldea, báñese en chacolí fuertón y corajudo y váyase a echar esa última cana al aire mucho antes de que la pelada le coloque la espalda contra la eternidad y el pecho frente a frente al cielo. Sin embargo, con cuanto anciano y varonil entusiasmo, más o menos deslenguado, el rotito de Collico o Graneros agarra la "mona" del sábado por tres semanas y un día, le pone bastante sobre los bienes en Curepto, para que no le vengan diciendo: "mata de arrayán florido", y se acuesta en un pajar cualquiera, roncando, con el último pan de lágrimas en los bolsillos, soberanamente mugrientos, en los que renuncia el oro nacional cantara su tonada. Cuando comienza la llovizna, hay vacas difuntas llorando en los acantilados y braman las quebradas. es riquísimo el mate con carne y de rescoldo bien tostadas las hallullas, porque cuando llueve a cántaros es frita la papa salada la que nos impone su apetitoso régimen de aguardiente, se platica la amistad nacional fumando aquellos cigarros de los años pasados o antepasados, de provincia en provincia, en nuestras hermosas casas, que hoy habitan la ortiga, la ratonería y el polvo del tiempo, o los mariconazos, y aun se echan huevitos y papas a la ceniza, enumerando a todos los difuntos familiares y al río con navíos del letal lugar natal, forjado por cantos de gallos tremendamente, eternamente, horriblemente remotísimos. Es natural un caldo de cabeza, aclarando los domingos de Valparaíso, sobre el Puerto brumosamente viejo. Son el mapuche y el afroibero sanguinarios y religiosos los que sepultan en nosotros nuestros enormes muertos, embriagándonos en ritos feroces, si la dolorosa borrachera funeraria deviene asesinato, y en alcohol y sangre el chileno ahoga el complejo de inferioridad de los inmensos pueblos pequeños, y su enorme alegría tan desesperada y tremante, y el roto engulle bramando, el garbanzo con gorgojos. Un trago de guindado de antaño sienta muy bien a quien emprende, de noche, una gran jornada a montura. Cuando los arrasó la inundación y el huracán, a tempestad eléctrica oloroso, los azotó con palos de fuego, impiadosamente, los huasos costinos lagrimean el poroto con chorizos que su mujer distinguió en la vieja y de greda callana negra, entre el desastre y las pilchas llovidas, a los que alegró con infinitos y ardientes huevos tremendamente fritos y de gran cebolla brotes, comiéndolo con el puñal a la cintura y revólver de catástrofes, pero el huaso muy rico y muy bruto lo aliña con limón tronador, entre tinajas y bateas, desde el pecho de racimo polvoroso de la vendimia, y la caricia de las vendimiadoras le revienta uvas chilenas en la barba. Si murieron por ejemplo, sus relaciones y sus amistades de la infancia y Ud. retorna a la provincia despavorida y funeral, arrincónese, solo en lo solo, cómase un caldillo de papas, que es lo más triste que existe y da más soledad al alma, y beba vinillo, no vino, el vinillo doloroso y aterrado que le darán a los que van a fusilar, los carceleros o el fraile infame que lo azotará con el crucifijo ensangrentado. Como la más acrisolada trilla a yeguas florece en Linares, por Longaví, Colbún, San Javier, Yerbasbuenas, Curanipe, Loncomilla, cuando los huasos chapados a la manera de antes, con arreos de plata y aperos de resonante correaje formidable, trenzado en Pelarco, galopan por El Callejón de las Diucas, levantando un cataclismo de polvo, están las bestias en la era y llega el patrón, que no es ladrón, don Acricio Montero, con la Rosita al anca y los guainas bien montados, y el rucio Caroca pega la primera guargüereada de ponche de culén golpeado y azotado, como es menester, deslumbran los choclos cocidos y la empanada está gritando caldo santo, ¡ah! yegua... a... a... las guitarras rompen el galope dionisiaco, el cielo fragante a heno sonoro, ríe como gordito y gozoso a las espigas pisoteadas, pues el mundo de enero es un antiguo rey de España hecho con pueblo y trigo de catástrofes, que resuena, bajo los cascos sagrados de los caballos y el día inmenso, tráguese el pipiritiue y no se

atore. "Para el rodeo" aún quedará algún membrillo y la aloja traerá de los soberados de invierno el verso del muerto y sus acordeones y el sueño del hueso de otrora hacia los ciruelos, los duraznos, los almendros tremendamente floridos, sin vergüenza ni medida, por cuyo motivo a las vaquillas les picarán el sexo las abejas equivocadas que capullos los creyeron y entrará el primer jinete y su pareja repicando en piano de guano y bramidos, porque la medialuna de arrayán, repleta como bandera de RICO de provincia o como desnudez de abadesa, canta lo mismo que una gran campana... Cuando está borracho el año, el otoño, los rastros, los abejorros, los toronjos, los peones contra los patrones y los lagares, comienza la vendimia, la cual se produce reventando pámpanos agarrados al sol encima de los pechos, del vientre, de los muslos de las muchachas, que habrán de estar de espaldas, con las piernas abiertas, riéndose, mientras resuellan las carretas, sonando cerro abajo y un capataz apalea a una patagua, creyéndola su mujer querida y arriba de la gran ramada de quillayes o maitenes grita un chorro de vino, que anda por bajo debajo de los subterráneos, gritando, grita, como un animal muerto, grita mostrándole a la inmortalidad su verga de toro. En Auquinco o Chuchunco, si se prefiere, para las topeaduras del Dieciocho, huelen a montaña las cocinerías, y a sudor de caballo fuerte, pujan las bestias, anudándose contra la vara de avellano, hinchadas las arterias, clavadas sobre el gznate, en esfuerzo enormemente tremendo, acogotadas de desesperación y águilas, todos están tensos, dramáticos, acechando, rempujando, agarrando el pecho de hierro de la batalla hasta el instante estelar en el que un "potrillo" de chicha cruda, baya, con panales, hirviendo y rugiente como una hermosa hija de león, corona de curagua el guargüero de uno y sólo uno de los vencedores, porque la bestia, de espuma y victoria aureolada, irá a mascar el freno con los gañanes, ya rebeldes. Hacia la rayuela del domingo van el Juez y el Alcalde, el Cura, el Oficial Civil, el Gobernador, don Custodio, don José Tomás, don Clorindo, don Anacleto, don Rosauro, las Peralta, las Díaz, las Correa, las González, las Montero, las Ramírez, las Pacheco, las Mardones y las Loyola, porque la fritanga de la Carmen Chávez brilla, como un templo en el crepúsculo de abril y Pancho Silva..., no, el chucho Letelier ("don Toribio"), acaba de hacer la primera gran quemada del campeonato, fumando y tomando (aunque la mayoría democrática y radical de la comuna maneja el tejo como empina el codo) y levanta el vozarrón de los momentos definitivos, como un puñal que tajease el horizonte departamental o como un panal sonoro como el lomo del maulino o como las banderas de septiembre, estremeciendo la epopeya provinciana, el medio-pelo grandiosamente oratorio y jubilado de las familias de fotografía de matrimonio y onomástico, y un canto de gallo destaca la heroicidad civil de las guitarras, superando los funcionarios silvestres. Comamos choros asados a la orilla del brasero, si la tempestad desencadenada ruge arrastrando sus cadenas por los abismos cordilleranos y en la gran mar oceánica, tomando vino sopiado, pero, con mucho cuidado de beber bastante blanco, del moscatel blanco, en cacho, con la charrasca a la cintura, contando cómo nos topamos con el diablo, en el Pajonal de Los Canelos, cara a cara, entonces le descerrajamos tal guantada en el hocico y la hediondez de azufre fue tan regrande en Colchagua, que los cuyanos estornudaron. Cuando un "cristiano" de Rauco se muere, lo primero que debe hacerse es tomarse un taco bien largo del asoleado, y enviar a la familia una gran cabeza de choncho para el velorio, ir a visitar a los compadres del difunto e ir tomando y tomando por el finado, suspirar mirando las vigas penosas de la casa, tomando a la tuncana, por la salud de la viuda y los niños, por los tiempos pasados y los recuerdos más añejos que el añejo, por la comadre, tomando por todos los muertos del lugar, añorándolos, entre trago y trago. Elpejerrey macho del río Claro no es un pescado, es un imperio de cincuenta o sesenta o

setenta centímetros, al cual sólo las truchas asadas de las "Chicocas", en Constitución, le encuentran la rima, por eso cantemos a don Tomás Marín de Poveda el himno colosal de los comedores de pejerreyes fritos y bebamos a la memoria del fundador de ciudades. El farol del pequenero llora, por Carrión adentro, en Santiago, por Olivos, por Recoleta, por Moteros y Maruri, derivando hacia las Hornillas, el guiso del río Mapocho inmortal y encadenado, como los rotos heroicos, afirmación del trasnochador, les suele hacerles agua la boca a los borrachos de acero, picante y fragante a cebolla, chileno como la inmensa noche del hombre tranquilo del Mercado, hombre del hombre, y el pregón bornea la niebla mugrienta como una gran sábana negra. Primero nos elaboramos una como olla en la tierra sangrada del patio de los naranjos, la recalentamos con incendio de canelos y piedras ardientes, embelleciéndola con hojas de nalca como a una desnuda y feliz muchacha, a la cual cantando le echamos choros, perdices, locos, cabezas de chanco, malayas de buey y ternera, patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, corvinas y sardinas, sellándola y besándola como una tinaja de mosto, colocándole una gran centolla en toda la boca e invitando como agualdo al curanto a la población de La Cisterna, nos ponemos a tomar hasta las lágrimas y "el mucho grande lloro". La bien llamada y dulce chupilca y el imperial e invernal gloriado, cabezoncito y olorocito a huertas antiguas, o el madrugador pipiritiuque, cómo acuden a reconfortar las almas pálidas y acongojadas y aun a resucitar muertos, auténticos y terribles muertos, cuando el poeta se encuentra con amigos comerciantes en animales, con toneleros, talabarteros, carniceros o profesores primarios completamente seguros del buen gajnate, allá por Angol adentro, se han caído los puentes de los trenes por la lluvia tremenda y uno se resigna a remojar la agalla toda la semana, antes de cogerse un enfriamiento por heladas las entrañas, Yo sostengo que la cazuela de ave requiere aquellas piezas soberbias y asoleadas de los pueblos costinos, el mantel ancho y blanco y la gran botella definitiva y redonda, que se remonta a los tiempos copiosos de la abundancia familiar y cuyo volumen, como por otoños melancólicos ciñéndose, recuerda los cuarenta embarazos de la señora. Si tiene mucha pena y poca plata, tómese una tal agüita de toronjil con aguardiente y abríguese como un imbécil, porque ha de ser invierno, o un vinito al vapor con limón en monedas, pues también es muy rico el de substancia puro, tomado con cigarros de hoja, paseándose por el corredor de los antepasados y el con ruda o ajo o guindas o hinojo, sin dulce alguno, seco y varonil, como cacería de leones Echando sol por todos los poros del verano, sudando como caballo galopado del mar a la cordillera, bramando polvo de oro, remonta el pastel de choclos, a la chilena, el cual se distingue distantemente cuando las primeras chichas y las primeras hojas saludan a la primera prieta de abril con una gran ostra marina. Unicamente la Merceditas Arriagada, en mil leguas a la redonda, es capaz de asar unos pollitos tiernos, con espárragos de azules primaverales y moscatel rosado (en callampas), y Juan Carrasco, de Til-Til, esos cabritos o esos chanchitos lechones que se agrandan tanto con el aullido invernal, acompañándose por la cebolla clandestinamente brotada y la aceituna reciente o ausente, "divinamente" saboreada, "vinosamente" saboreada, cuando el gato de los tejados tocando su rabel mojado, acalora a las señoritas en la cama rosada, las cuales sollozan y suspiran demasiado y bastante en acariciándose la propia belleza. Sí, desayunaos con café oscuro con huachucho, diciendo: "revueltón anda el día, como que llueve y no llueve", echadle un trago, como no mirando los nublados que el tiuque deshilacha, con relación a una flojera triste que Chile comprende en ausentes lamentaciones, después de haber estado rumiando y bramando. Echada, medio a medio del verano, hinchada de enorme leche verde, estará abierta la sandía, como huasa sin calzones, a fin de que nosotros la comamos a la sombra de las pataguas de

Chimbarongo, con bastante de llallis gran harina, mientras la yegua tordilla que montamos con aperos de buen jinete, pasta el poleo o la romaza picoteada de pidenes y la perdiz silba a la majestad solar, tocando la guitarra de vidrio que le obsequió la lloica anciana, y todo resuella, sudando y enarbolando espigas que relinchan y un galope de potros o de toros, atruena la olla cóncava en donde se cuecen gigantes humitas de cien haciendas. Como la papa asada en el rescoldo del crimen enorme del roce, frita en grasa la pana y el valdiviano en fuego de bostas, adornado de huevazos y camarones de abril, en los húmedos y plúmbeos crepúsculos de Lagunillas o Ramadillas del Lircay vecino, y el catete en caldo de pato criado con relámpagos. Un vino caliente torna más heroica la madrugada de la remolienda, afirma las cinchas, y es como una gran fogata en las montañas americanas, bebámoslo, nosotros los viejos, recordando las buenas monturas de antaño, recordando los lazos trenzados, recordando los caballos que montábamos cuando estábamos desafortunadamente solteros y disparábamos el nuestro revólver contra todas las cosas del mundo, refocilándonos por encontrarnos bien aperados y siendo los buenos domadores de entonces... Asada, la castaña da gran intimidad heroica a la chimenea, rememora las cacerías de torcazas y el grito del zorro del tiempo en la quebrada acuchillada por la tempestad, y es maravilloso enternecerlas con aguardiente de la Recoleta Dominicana. El chuncho de Hualañé invita al ponche y al mosto, a aquellos pigüelos soberbios de don Juan de Dios Alvarado, en esa enorme chicha bautismal de doña Rosa Díaz, la tía del Mataquito, cuando, por el bolsón de Leandro bajaban las vacadas de Ramoncito, bramando adentro de los truenos épicos con Ramoncito, el tontorrón apatronado y pisoteado, a la cintura, y Licantén estaba de barrancas enarbolado por mucho lloviendo, a la orilla del abismo del invierno, que se derrumba, tiempo y cielo abajo, en feroces naufragios de espanto de ciclones. Y pite su pucho de hoja, paseándose, cuando la ñieula arrastrá arrea su inmensa oveja negra por el callejón de on Vicho. Como los locros de ñocos con cochayuyazo o mariscos traen entero el mar adentro, como rugiendo solo, es menester cuidarse del oleaje afirmándose en la color vertical de Chile que los ilustres patipelados tragan con moco y todo, entre lágrimas muy pálidas y muy ácidas, y el soldado grande chileno se refriega en las heridas, para lo cual la persona está sentada principalmente en un espino del Sur, quemado, pero con viento tremendo, no tomando, sino bañándose en el buen chacolí de octubre, que gritará lleno de banderas. O como fuego con fierro adentro, es decir, el ají con ají, que come el pobre, cuando come, enyugándolo a la cebolla agusanada.....

[Facilitado por la Universidad de Chile](#)

Súmese como **[voluntario](#)** o **[donante](#)**, para promover el crecimiento y la difusión de la **[Biblioteca Virtual Universal](#)**.

Si se advierte algún tipo de error, o desea realizar alguna sugerencia le solicitamos visite el siguiente **[enlace](#)**.