

COMIENDO CON PABLO NERUDA

La serie que hace unas semanas publicamos sobre el poeta motivó muchos comentarios. Uno de ellos es el que presentamos ahora: las vivencias y placeres culturales que el Premio Nobel compartió más de una vez con sus amigos de Concepción. Estos últimos nos relatan sus experiencias.

"Como le gustaban a Pablo las comidas y las bebidas del sur de su país. Vivíamos en Concepción cuando él y Matilde solían venir a vernos y se quedaban en nuestra casa. Esos días eran de fiesta. Siempre estaba organizando reuniones y viajes a los sitios donde se comía y se bebía los ricos vinos pinos. Recuerdo especialmente uno que solía llevarse en galletas a su casa, era un pisco muy cabezón que producía una muy famosa viuda cuyo nombre no recuerdo. Pero sí sé que era un mosto de uva italiana dorada llamado Cayumanqui que se daba en una región chilena muy pintoresca: Portezuelo. A Pablo le gustaba charlar con la viuda mientras tomábamos una copa de cada vino dorado y fuerte que allí se producía. Todos disfrutábamos viéndolo gozar como un niño grande y feliz.



Recuerdo con nostalgia nuestras visitas al mercado de Concepción, uno de los más surtidos del sur, donde nos comíamos un mariscón con todos los frutos del mar que tenía arriba. Las mujeres del mercado comían cuando lo veían aparecer y se ponían por atenderlo. Le preparaban esos platos picantes, alio, chigao, locos con coquilla y olivito, tan sabientemente dosificados como en un laboratorio. Luego comíamos diploños, que se preparaban con mucho limón, olivito y brotes de ajo nuevo. Lo que más le gustaba eran los chingales, una variedad de hongos en forma de coral que crecen bajo los árboles y que sólo se dan en Concepción, los que también se llevaban en grandes botas para llevar a sus amigos "con lo mejor del sur", como él decía. Estos, Matilde los preparaba fritos con chuletas de chuncho y también como deliciosas empanaditas fritas que se acompañaban con un buen vino tinto. Matilde era una magnífica cocinera, y siempre las estaba brindando alguna novedad culinaria, entre las que recuerdo haber degustado en su comedor de Isla Negra, rodeados de mosconeros de proa, el seco de pato y el coquito de conina que había aprendido en Perú. Para su cumpleaños, un amigo que tenía en La Unión, le enviaba todos los años un clematis que Matilde preparaba dejándolo madurar en vino tinto toda una noche para luego asarlo al horno. En su casa de Isla Negra, unos cercanos amigos le contruyeron un horno para ahumar pescados, que consistía en un tubo altísimo sobre el cual se ponían los pescados y en la base se hacía un fuego de madera, dejándose allí largo rato para que se ahumara.

Otras veces nos íbamos a Lirén a una cacha donde cocinaban un plato que Pablo adoraba y que consistía en perfumadas longanizas de Chile, hechas en olla, con cebolla de pluma, chigao y vino tinto, lo que hervía mientras nosotros charlábamos y charlábamos oyéndolo contar tantas cosas vividas a lo largo de sus viajes y de su vida. Todo esto regado con el rubio vino de la viuda de Portezuelo. Que valdiera más interesantes eran esas, como para pasarse la noche entera escuchándolo.

Algunas veces íbamos a Conifera, donde el médico del pueblo, un gran siberita, nos esperaba con toda clase de deliciosos para el paladar. El día comenzaba en su casa con un desayuno con chigao y amolado de hualto, luego nos llevaban a almorzar a casa de algún amigo suyo, donde nos brindaban con todo lo que estas tierras generosas sabían dar, para ir desde allí a tomar onces donde otro amigo que también quería manifestar su admiración por el poeta atestigüéndonos de cosas ricas. Regresábamos a casa de nuestro anfitrión, que nos esperaba con una tremenda cena con perdidos para comenzar. Todo esto lo dividía tanto que todos disfrutábamos con él.

Otras de nuestras salidas gastronómicas era hacia Chile, donde la primera parada obligada era el mercado. Allí el poeta cazaba de pava o longanizas con puré picante, con tortitas de rescoldo y vino en tura. En Chile nos recibía en su casa un hombre encantador a quien Pablo quería mucho, el tello flama. Le divertía mucho el hecho de ser éste el único radical aliado del pueblo, y que en una de las campañas presidenciales tuvo que pagar una apuesta titánica volando a la pila de la plaza.

Estos viajes a través de la comida de Chile, también nos llevaron hasta la zona de La Ligua donde vive un gran amigo de Pablo, Chile Rodríguez, quien tenía uno de los más bellos fundos del lugar, Illutón. Allí se nos recibía con una gran calidez y todo un arte culinario que Lynn, su mujer, desfogaba todo su cariño. No faltaba el asado al palo ni la cazuela humante con emolado de patas y vino con chirimoyas servidos por Belarmino, su fiel capataz. Al regresar, todos escribíamos en un álbum de firmas que él aún conserva, y que es una colección de recuerdos de artistas e intelectuales que pasaron por su casa.

Toya Batista



La Tercera Supl 10-X-1998 117

000 150 873



¿Alergia?



500 mg diarios de Esvit-C es la dosis justa para mantener la alergia bajo control

ESVIT-C
Defensa total

Primavera, Alegría, Color, Amor y Presagio de Alergia

El año 1997 se vendieron solamente en farmacias 2.600.000 unidades de productos farmacéuticos para aliviar los síntomas de la alergia, que en dinero significaron un desembolso total para los alérgicos chilenos de \$ 3.120 millones. Es impresionante. En colirios para aliviar el ardor y enrojecimiento en los ojos debido a hipersensibilidad al smog y las sustancias que producen alergia, se vendieron en las farmacias de Chile 1.200.000 unidades que en dinero equivalen a comprar por \$ 1.450 millones. ¿Cuánto nos ahorramos los alérgicos cada año si sólo pudiéramos reducir los síntomas de la alergia en un 30%? En total la población chilena dejaría de gastar \$1.280 millones. Increíble.

Buscando una forma más económica y saludable de prevenir la reacción alérgica, nos informamos que los médicos recomiendan a sus pacientes altas dosis de Vitamina C para disminuir los síntomas de la alergia y de la fiebre del heno.

Es más, la literatura científica estableció que se obtiene una notable reducción de la reacción a las sustancias que producen alergia, cuando se administran 500 mg a 1.000 mg diarios de Vitamina C. Un sorprendente descubrimiento que se suma a los ya innumerables beneficios y protección de la Vitamina C.

AUTORÍA

Batista, Toya

FECHA DE PUBLICACIÓN

1998

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Comiendo con Pablo Neruda [artículo] Toya Batista.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile

Mapa