Walter Hanisch, S. J.

EL ARTE DE COCINAR DE JUAN IGNACIO MOLINA

EDICIONES "NIHIL MIHI"

se publica en homenaje al bicentenario (1776-1976) de la edición boloñesa del Compendio della storia geografica, naturale e civile del Regno del Chile. Tiene por objeto dar a conocer la biografía, bibliografía, textos inéditos, epistolario, poemas, "Historia Natural de Chile" (1810) y Memorias presentadas a la Academia de las Ciencias del Instituto de Bolonia por Juan Ignacio Molina, así como estudiar los aspectos universales y particulares de su obra, tanto impresa como inédita. En volúmenes de unas cien páginas cada uno, se desea poner de relieve, una vez más, el valor del patrimonio cultural de Molina y el amor a Chile del desterrado en Bolonia, que vivió con los ojos fijos en la tierra que lo vio nacer y a la que consagró sus lejanos, pero vigilantes desvelos. Algún crítico ha considerado a Molina ajeno a la literatura chilena, por haber escrito en italiano, idea que, con todo respeto, no comparten los autores de esta Biblioteca, quienes consideran a Molina un autor típicamente nacional, digno de ser conocido y apreciado por todos sus compatriotas, como fue apreciado en su tiempo por una serie de sabios de renombre y cuyas obras fueron guía de viajeros científicos y de autores extranjeros.

La Biblioteca Juan Ignacio Molina

Esta Biblioteca tiene por lema editorial Nihil Mihi (Nada para mí), el mismo que usó Marsigli, fundador del famoso Instituto y Academia de las Ciencias de Bolonia, motu que legó a la Imprenta de Santo Tomás de Aquino, donde Molina, bajo el mismo epígrafe, editó sus obras. Este lema indica nuestra finalidad científica, sin interés de lucro, pues los fondos se dedican sólo a la publicación de nuevos volúmenes.

EL ARTE DE COCINAR DE JUAN IGNACIO MOLINA Inscripción Nº 45.572 Agosto 1976

Impreso en los Talleres de Alfa - Beta Impresores Ltda. ex Imprenta de la Universidad Católica

all the same of the party of the State of th

IMPRESO EN CHILE - PRINTED IN CHILE

Walter Hanisch, S. J.

De la Academia Chilena de la Historia Instituto de Chile

EL ARTE DE COCINAR DE JUAN IGNACIO MOLINA

BIBLIOTECA JUAN IGNACIO MOLINA

ESTUDIO 1

EDICIONES "NIHIL MIHI"

MCMLXXVI

'He mandado tecar su retrato en Bolonia, que és el que se

011719



Retrato de Juan Ignacio Molina, dibujado por el pintor madrileño Luis Paret (1747-1799) y grabado por Juan Moreno de Tejada para la edición de la traducción del Compendio de la Historia Civil del Reyno de Chile, hecha por D. Nicolás de la Cruz y Bahamonde y publicada por la Imprenta de Sancha en Madrid en 1795. Es probable reproducción del cuadro al óleo hecho en Bolonia en 1793 por el pintor veneciano Bernardino Castelli.

"He mandado sacar su retrato en Bolonia, que es el que se manifiesta en la obra", dice Cruz en el prólogo de su traducción. A

Juan Ignacio Molina

en el

bicentenario

de la

edición boloñesa

del

Compendio della storia geografica, naturale e civile

del

Regno del Chile

-1776 - 1976-

INDICE

EL	HECHO, LAS RAZO	NE	S	YE	L	AM	BI	EN	ITI	Ξ		
	Encuentro y motivaci	ón										11
	El hallazgo											12
	El hallazgo Justificación											14
	El arte											18
	Las razones prácticas											20
141	Las razones prácticas La cocina boloñesa			Deb.								24
	Los célebres adobos	de	В	olor	nia							26
	Alimentación y cocina											
	Molina											29
171	ABTE DUECTO EN D	D 4	07	TTO.		T A	СТ	17/		T. A	C	
EL	ARTE PUESTO EN P	KA	C	IC	A :	LA	5 1	(E)	JŁ	IA	3	
	El recetario de Juan	ĺστ	aci	io N	fol	ina						35
	Especias y aliños, sals	525	V	mo	sta	725	•	•	•	•	•	37
	La leche y sus derivad	los	1	1110	Jea	Las	•	•	•	•	•	40
	Las frutas	103			•	•	•	•	•	•	•	42
	Sonas v menestras	•	•	•	•	5	•	•	•	•	•	43
	Las frutas Sopas y menestras Pastas y masas Carnes, en especial de		•	•	•	•	•	•	•	•	•	45
	Cornes on especial d						ڼہ	•	•	•	•	47
	Embutidos	e 1	vac	uno	y	CCI	uu	•	•	•	•	52
	Embutidos	•	•		•	•	•	•	•	•	•	62
	Los jamones	•		•	•	•	•	•	٠	•	•	63
	Aves caseras	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	Caza menor	•			•	•	•	•	٠	•	•	65
	Pescados y mariscos					•	•		•			66

	Las papa Huevos y Las ensal Pastas du Vinos y l Bebidas c	gelatina	S .									69 71 74 76 77 83
	GAR DE M N EPILO	The state of the s	1	-		INA	10	CHI	LE	NA		
API	Las seis y El lengua Los docus Los histor Los viajes Los mem La tradici El lugar y	je y la mentos riadores ros orialistas	palabr	e Mo	иоз	CA.B		All Popular	Continue	Hi	ine	89 90 93 96 103 128 132 136
	Pequeña l											
											Alin	
				ACT								EL A
		20		V B								

El hecho, las razones y el ambiente

Encuentro y motivación

No es el historiador el que crea la historia, sino la documentación la que sugiere múltiples e insospechados caminos. Y aun éstos ofrecen dificultades, porque así como para un ingeniero una montaña o un río retrasan la faena, así también las rutas que el historiador creía expeditas se complican y retrasan por años lo que a primera vista parecía muy fácil.

Diversos encuentros he tenido con el Abate Molina. Al principio apenas toqué el tema, porque lo consideraba propiedad de algún especialista. Luego encontré un ataque anónimo al Compendio de la historia geográfica, natural y civil de Chile, publicado en Bolonia en 1776, y me dio el tema para el artículo: Un ataque dieciochesco a Juan Ignacio Molina. La segunda ocasión la dio Rodolfo Jaramillo, indicándome que no habían sido estudiadas las ideas generales en Juan Ignacio Molina, que era sólo apreciado como naturalista. De esta idea

¹ Homenaje al Profesor Guillermo Feliú Cruz. Santiago, 1973, pp. 459-521.

surgió: Juan Ignacio Molina, sabio de su tiempo, ² donde analizo las ideas de Juan Ignacio Molina, el juicio que mereció de sus contemporáneos y la huella que dejó en las publicaciones hasta 1850. Tercera vez y segunda reincidencia fue el ofrecimiento de la Editorial Universitaria de hacer una antología de Molina, ³ según las traducciones de Arquellada y de la Cruz, de los Compendios de Historia Natural y Civil, en cuyo prólogo señalo las relaciones del concepto historiográfico de Molina con el ideario histórico de la ilustración.

Al parecer ya era suficiente lo escrito para abandonar a Molina y enfilar la proa a otras playas, pero la historia hermosa y coqueta (por algo es musa y se llama Clío) en un juego perpetuo de sorpresas sigue ofreciendo aquí y allá interrogantes y temas con variedad inextinguible.

Ahora es la cocina de Juan Ignacio Molina la que ofrece argumento a la curiosidad y temo que no sea esta la última vez que me ocupe del abate, porque su vida, su sangre maulina, su tierra y su río me están tentando hace tiempo, y aun tengo reunidos los materiales. De modo que cualquier día...

El hallazgo

Doble fue el camino por donde llegué a las recetas de cocina de Juan Ignacio Molina. El primero fue sugerido

² Anuario Montalbán, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, 1974, pp.
³ En prensa. Editorial Universitaria S.A., Santiago.

por la ciudad de Bolonia, que no sólo es "dotta", sino también "grassa". Si su doctrina, tanto jurídica como científica, le ha dado sus más gloriosos laureles, la fama que deriva de su yantar suculento y refinado no es menor y goza de bien merecida nombradía. Al escribir mi Juan Ignacio Molina, sabio de su tiempo, pensé que las relaciones con la docta Bolonia eran claras, pero la "grassa" Bolonia, la Bolonia gorda y suculenta, estaba ausente. Nada había en los impresos de Molina que delatara al "gourmet" y tuve que pasar en silencio el tema, sin afirmar ni negar, hasta que los documentos hablaran. Una montaña o un río habían cortado el camino, pero pronto un túnel y un puente me permitirían continuar. Levendo los manuscritos de Molina pude advertir que nadie había tomado en cuenta las numerosas recetas de cocina que había en la colección de apuntes más limpia y cuidadosa que ha llegado hasta nosotros. 1 Lo que negaban los impresos, lo delataban los manuscritos. Por fin la gorda y suculenta Bolonia se hacía presente en Molina con un testimonio irredargüible, escrito por su propia mano.

En este momento advertimos el peligro. No es común que un sabio descienda de su pedestal para participar como entendido en una comida en que manjares y licores arrebaten la primacía que corresponde a los discursos y a las poesías. Y sin embargo es así. Molina desciende de su pedestal con el gorro blanco en forma de bulbo, típico de los cocineros, con su delantal impecable y los brazos arremangados, listo para comenzar la lección. Porque las recetas de Molina son diferentes de

¹ Se encuentran en el volumen 309 del Archivo Vicuña Mackenna, en cuyo dorso se lee: Juan I. Molina, 3, Estudios varios inéditos. Es un manuscrito de 202 folios numerados con tinta roja y las recetas se encuentran en los folios siguientes: 3, 34-39, 42-48, 76, 90, 147-151, 153, 173 y 174.

las explicaciones de los naturalistas, dietistas y antropólogos. Molina nos lleva al repostero y a la cocina, gradúa el fuego con términos casi musicales y lo llama "allegro" y "gagliardo"; nos pone en las manos cacerolas y sartenes; nos hace cortar la carne y el tocino; nos enseña no sólo a fabricar los manjares, sino que nos hace preparar salsas y mostazas, y sin apuros nos conduce desde los elementos hasta el fin de la operación, sin omitir detalle ni tampoco cómo hay que servirlos para que sean más gustosos.

Más de alguno en este momento puede pensar que presentar a Juan Ignacio Molina cocinero es algo que

necesita con urgencia una explicación.

Justificación

Un autor que se atreve a estampar un título tan insólito como éste: Juan Ignacio Molina cocinero, debe justificarse ante el público.

Las razones pueden ser históricas, historiográficas, científicas, geográficas, religiosas, clásicas y muchas más.

La razón histórica es el hecho mismo. Las recetas

La razón histórica es el hecho mismo. Las recetas de cocina que lo justifican se encuentran en la obra manuscrita de Molina y en cantidad tan notable que llama la atención. Y siendo una gran parte de sus manuscritos notas tomadas al azar y en borrador, estas recetas se hallan en un libro, en que escribió limpia y ordenadamente una selva de apuntes seleccionados.

Las razones historiográficas se toman del ejemplo de otros historiadores. Desde las cartas de Valdivia, en que se describe la tierra chilena, hasta las historias del siglo XVIII hay una preocupación antropológica, zoológica y botánica por describir lo que justamente llamaríamos la "despensa" chilena, con algunos toques realmente culinarios sobre la preparación de algunos alimentos. Alonso de Ovalle y Diego de Rosales son particularmente ricos en este aspecto. Alberto Edwards Vives fue, además de notable historiador, excelente cocinero. En la revista Pacífico Magazine publicó recetas de cocina en una sección titulada: La felicidad de la vida modesta: pero mayor elogio merece la parte inédita de su recetario, porque el Club de la Unión vive aún de sus recetas. 1 Eugenio Pereira Salas ha consagrado una obra a la cocina chilena, 2 que ha merecido ser reeditada por la sociedad de bibliófilos de Chile.

Las ciencias botánicas y zoológicas estudian las más importantes reservas de la despensa humana y por eso llaman la atención sobre el valor alimenticio de vegetales y animales, pero sin expresar el proceso culinario, porque lo reservan sólo para algunos casos especiales y desconocidos.

El buen yantar tiene en el mundo una relación con la geografía, tanto de los recursos alimenticios, como de los refinamientos del sentido del gusto. Los países que más se distinguen por sus aficiones gastronómicas son Italia, Francia y España, y esta tendencia se ve favorecida por el clima, del que deriva una variedad de productos verdaderamente estimulante del desarrollo culinario. Molina no era ajeno a estos influjos geográficos,

¹ En la tercera parte hay un capítulo dedicado a los historiadores. Agustín Edwards en el Prólogo a *La Buena Mesa*, de su esposa Olga Budge de Edwards, traza un ensayo sobre cocina, cuyos datos históricos iniciales son tomados del Viaje de Anacarsis, famosa novela histórica del siglo XVIII, que Juan Ignacio Molina cita en sus apuntes.

² Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago, 1943, 84 pp. Apartado del *Boletín de Educación Física* de la Universidad de Chile.

pues por origen venía de la tradición española y por convivencia entroncaba con la italiana.

No le falta abolengo clásico al arte del buen comer. Es nada menos que Catón el Censor el que nos introduce en los secretos de la sobria cocina de su tiempo. Su tratado De re rustica es un libro en que recoge todas las experiencias de la vida campesina, y cuya vigencia hasta hoy es admirable. Enseña como se hacen las diversas clases de vinos: griego, de paja, cocido; panes, tortas y roscas de masa le ofrecen la ocasión para indicar cómo se preparan, dando hasta los menores detalles. Y aunque no pasen las recetas de una docena, nos impone también del modo de fabricar el aceite y de salar los jamones. 3 Si alguno quiere una tradición más epicurea puede asistir al festín de Trimalción en el Satiricón, de Petronio, o leerse la Sátira XI, de Juvenal, sin omitir la obra maestra de la cocina romana, que es el libro: De re coquinaria, de Apicio. 4

El recogido y pacato mundo eclesiástico y religioso cuenta en su historia alimentaria con muchos títulos de honor en la producción, la despensa y la mesa. 5 Ha dado su nombre a muchos vinos y licores famosos. Se ha dicho que los largos ayunos de los religiosos y monjes llevaron a buscar algún refinamiento en las comidas de los días festivos. Aun más, cuando las costumbres feu-

³ M. Porcius Cato, De re rustica, capítulos XXIV-XXV, LXV, LXXIV-LXXXVII, CLXII. Publicado por M. Nisard, Agronomes latins, París 1849, pp. 13, 24, 25-28, 48.

⁴ Para la cocina griega se puede ver J. J. Barthelemy, Voyage d'Anacarsis en Grèce, París, 1829, capítulo XXV: Casas y comidas de los atenienses, pp. 230-238. Para la cocina romana: J. Carcopino, La vida cotidiana en Roma. Buenos Aires, 1942, pp. 422-444. U. E. Paoli, Vita Romana. La vie quotidienne dans la Rome antique. Deslée de Brouwer, Bruges, 1955, La cuisine, la table, pp. 175-190. S. Isidoro de Sevilla, Etymologiarum XX libri, lib. XII, XVII, XX, Migne, Patrologia Latina, 82, 423 ss., 597 ss. y 706 ss.

⁵ En Chile las monjas han mantenido una tradición en la fabricación.

⁵ En Chile las monjas han mantenido una tradición en la fabricación

de dulces.

dales se introdujeron en los monasterios, los abades tenían su mesa abacial, a la que acercarse no era sólo un
honor, sino un deleite. Otros principios pueden venir de
la experiencia de la vida común y de la relajación por
la excesiva miseria. De ahí viene el dicho: "Buona cucina, buona disciplina". Ni falta el dicho satírico y popular, que expresa en son de burla: "Si quieres matar
a un fraile, quítale la siesta y dale de comer tarde". Como Molina enraizaba en la tradición jesuítica, podemos
decir que la Compañía no contribuyó a la historia de los
licores con ningún título, ni con un manjar a las dietas
y banquetes, pero tampoco existe entre los jesuitas más
ayuno que el voluntario. 6

Si las razones dadas no bastan para justificar el título de cocinero dado a Molina, al menos sirvan para saber que no se limitaba a comer lo que preparaban los demás, sino que conocía el arte y hasta podría brindar a otros los placeres del gusto, porque nadie copia una receta por mera erudición.

⁶ San Ignacio en los Ejercicios Espirituales puso las reglas para ordenarse en el comer. En 1608 los jesuitas de Chile hicieron ante M. J. Venegas, notario público, (A.N.S. Escribanos Santiago, 30, 153) un contrato de trabajo con los indios de servicio, en el cual, además de las tierras de sembrar y animales para trabajarlas, se indica qué se dará de comer a los que trabajen en casa o en las haciendas: "Los días que trabajaren en casa se les dará de comer, almorzar y merendar, como se acostumbra, y para medio día se les haga siempre una olla de maíz y carne, y los días de pescado, con alguno seco y legumbres; y a los oficiales se les dará vino, como suelen, y a los que trabajan en casa, algunas veces; pan, como se ha hecho. Y a todos se les dará las pascuas y fiestas principales alguna carne para ellos y sus mujeres e hijos, como se ha acostumbrado siempre en este colegio, demás de lo que se les da cada sábado", etc. En el libro de gastos del Colegio Máximo se encuentran los siguientes gastos para el día de San Ignacio en julio de 1738: Itt. 12 tortas a 4 reales, 6 libras de almendras a 4 reales, 1 libra de apimta. (sic) de Chuapa en 4 reales, 16 pesos a la que hizo los dulces y empanadas, 2 pesos apejerreyes para escabeche, y 4 pesos 4 reales de leche. Itt. 59 pesos, 3 reales, que costaron 411 aves, entre gallinas, capones y pollos para el día de Nuestro Santo Padre y los enfermos y regalos del Sr. Obispo, Presidente y Oidores, etc. más 34 pavos a 9 pesos, 2 cajitas de dulce para regalar al P. Rector de Bucalemu en 4 pesos, y 6 libras de chocolate a 4 reales, y más a S. R. el P. Rector y hermanos estudiantes 8 libras de chocolate a 4 reales. (A.N.S. Jes. 105, fs. 152 r.).

No hay dos seres iguales. Cada uno nace dotado en un sentido o en otro. Y si por un lado llega a la perfección, por otro no alcanza muy lejos. El ser humano dotado de alma y cuerpo recoge dispareja la herencia total del propio ser. De la perfección participan los sentidos y de la excelencia de las perfecciones fluye el arte como un río que une los sentidos al espíritu. El que goza de una vista excepcional percibe la línea y el color y la expresa en la escultura y la pintura. Un oído extraordinario lleva a las múltiples expresiones de la música como creación y ejecución. Un olfato fino conduce al virtuosismo de los aromas y perfumes e imita el encanto sutil de las flores. El gusto, aunque más material, puede acercarse a los términos del arte y hacer de una función natural alimentaria una obra de arte.

nice su mesa abacad a la que acurearse no era solo un

En estos términos juega la palabra arte y sus derivados artista y artesano, según las épocas y la elevación de sus objetos, pero en todos está la voluntad de perfección.

En cada hombre los sentidos tienden a la belleza propia de su género. Más aún, cada hombre, según las perfecciones recibidas, se inolinará más a un sentido que a otro según su mayor perfección de percibir y sentir. Esto está unido al gozo que produce en cada uno el placer de los sentidos. Cada uno tiene derecho a gozar de estos encantos, mientras sean honestos y puros. Existe un temor ascético de aceptar los placeres demasiado materiales, aunque sean buenos; porque parecen concesiones a la debilidad, frente al rigor que exigimos a ciertas personas. La santidad, la investidura eclesiástica nos hacen buscar una compensación mortificada para ocul-

tar pudorosamente el encanto del placer. Es como un temor el que nos asalta de permitir a los demás el gozo de los sentidos. Pero en el interior de cada uno hay una censura distinta para juzgar lo propio y lo ajeno. Si aceptamos un placer, queremos que los demás comprendan que lo hacemos para compensar sinsabores, para obtener un justo descanso. Y así subimos a las cumbres para cambiar las perspectivas del paisaje. Escuchamos para cambiar las perspectivas del paisaje. Escuchamos la música para aligerar el trabajo y darle un ritmo de belleza. Mayor temor experimentamos cuando usamos un perfume, como si quisiéramos decir que es para paliar algún olorcillo indiscreto. Y ¿qué decir del gusto? ¿No acudimos a la mesa varias veces al día? ¿Y no deseamos las cosas bien dispuestas y agradables?

Creo que hacemos demasiado escrúpulo, no de las cosas mismas, sino de sus sombras, para hablar con Platón. Lo que exigimos en las cosas, nos avergüenza en las ideas. Sin embargo es falta de realidad, que no alaba mucho questra perspicacia

mucho nuestra perspicacia.

Nuestro desterrado de Bolonia, que pasaba los días rodeado de muchachos, enseñándoles; el sabio estudioso, que recogía la palpitación de vida de la naturaleza con tanto amor hasta sentirla viva, que veía su belleza, escuchaba su música, recibía su perfume, ¿no podía gustar sus sabores y jugar con ellos combinándolos de mil maneras? Y si la misma naturaleza para recreo de sus fatigas, le había dado un sentido del gusto grato y placentero, ¿no podía recrearse en él?

Mis amigos al ver que yo llevaba adelante mi idea de estudiar el buen gourmet, que latía en el fondo del abate Molina, se sonreían de mi audacia y estaban seguros de que no iría adelante. Yo no veía la razón del escándalo, sino un placer honesto y delicado, que todos gozan en los hechos. Me acordé entonces de una poesía

de Miguel Angel. Dice el artista que sus sentidos están enamorados de la belleza, que son su peligro y su arte. Lucha con esta antinomia y busca la solución y al fin la encuentra: ir a Dios por la escala de los sentidos y sortear el peligro elevando la belleza sensorial hasta anegarla en la divina hermosura.

"Ex divina pulchritudine esse omnium derivatur", decía Santo Tomás de Aquino: de la belleza divina deriva el ser de todas las cosas. Y es una forma de agradecer a Dios todo lo que ha hecho, gozar de las cosas buenas, útiles y bellas, cada una en el orden en que Dios la puso.

El arte de cocinar sencillo y cotidiano tiene también su encanto. Y es un mérito haber convertido en arte una función necesaria y práctica, porque es elevarla a una función del espíritu.

Las razones prácticas

Como el campo de los argumentos es amplio y más para

las cosas evidentes, podemos continuar por este lado.

El espíritu del siglo XVIII con la Enciclopedia y todo es práctico y, más que práctico, utilitario. El sabio del siglo XVIII no acepta la especulación, le gusta la experimentación y pide que los conocimientos se orienten a la utilidad. Esta profesión de fe se encuentra en el mismo título de la obra: Enciclopedia o Diccionario razonado de las ciencias, artes y oficios. La utilidad era parte de la sabiduría y los sabios no debían negarse a escribir libros prácticos, sino que debían esforzarse por aplicar los conocimientos a las cosas reales de la vida.

Leamos lo que se dice en el discurso preliminar de la Enciclopedia: "Por muy interesantes que sean las primeras verdades para la más noble porción de nosotros mismos (el alma), el cuerpo al cual ella está unida nos vuelve en seguida a él por la urgencia de satisfacer las necesidades que se multiplican sin cesar. Para la conservación del cuerpo hay que prevenir los males que le amenazan o remediar los que padece. Esto lo procuramos por dos medios: por nuestros descubrimientos particulares y por los de los demás hombres, que podemos aprovechar mediante nuestro comercio con nuestros semejantes. De aquí han debido nacer en primer lugar la agricultura, la medicina y, finalmente, todas las artes más absolutamente necesarias". Y continúa diciendo que los primeros hombres eran "ávidos de conocimientos útiles" y da tal importancia a la utilidad que afirma que si la utilidad no es el objeto de nuestros pensamientos, es al menos su pretexto. Y llega a considerar injusta la superioridad que se da a las artes liberales sobre las mecánicas 1

Era lo útil la moda de la época y la admiración de Molina por el sabio Parmentier se fundaba en sus estudios para propagar el uso de la papa como alimento y deshacer prejuicios, que llegaban hasta creerla venenosa. También lo felicitó por sus trabajos sobre los jarabes de uva y cree que Parmentier le ha enviado esta obra, por "el ardiente y espontáneo deseo que tiene de animar a aquellos que se aplican a los estudios útiles". ²

Además de la afición a los estudios útiles se puede asegurar sin mucha exageración que Molina se vio impulsado a estudiar el arte de cocinar por necesidad. Vi-

¹ D'Alembert, Discurso preliminar de la Enciclopedia. Aguilar, Buenos Aires, 1953, pp. 38-39 y 63.

² Carta de Molina a Parmentier (A.N.S. Varios 996, fs. 379).

viendo solo y obligado a proveer sus cotidianas necesidades debía desempeñar su oficio de único dueño de casa y para esto abastecer su despensa. Los jesuitas estrechados en la pobreza por la corta pensión que recibían, compraban los elementos necesarios para su despensa y consumo anual en tiempo de las cosechas, cuando los productos por ser abundantes tenían precios más módicos. Pues bien, proveer la despensa era un primer trabajo indispensable. Luego venían otros dos, que eran disponer y preparar los alimentos. Disponer y preparar los alimentos lo podía dejar en manos de la criada, 3 que había empezado a tener desde 1782, pero una buena economía doméstica no se limita a encargar las cosas sino que, teniendo las riendas en la mano, pide que se procure supervigilar el trabajo doméstico diario con inteligencia y parsimonia en los gastos y aun con los mismos elementos obtener rendimientos muy superiores en calidad. Esta necesidad invita a repetir la frase de Azorín: "En casa el libro más importante es el de cocina, porque se usa dos veces al día". En la vida casera y cotidiana, que fluiría tantos años en diversos sitios de la ciudad felsinea, 4 las necesidades cotidianas se repetían implacablemente y su solución era mejor, desde todos los puntos de vista, conociendo el arte de cocinar. Aun más, las recetas de Molina muestran una adaptación a las condiciones locales, que podía ser impuesta por el clima, producción zoológica y agrícola, por razones científicas y también por el imperativo práctico del uso. Es

^{3 &}quot;Toma una cocinera y fórmala. Ella te abandonará tan pronto como haya aprendido el guisado de ternera en salsa blanca. Otra la reemplazará y se irá también. No te desanimes. Un día, puede ser, llegará una que se quedará cuarenta años (es poco probable), como en los tiempos de tu abuela. Entonces, a pesar de su vejez sombría, de su mal genio, será la verdadera felicidad. Se llamará Sofía. Sí, el nombre es lo de menos". Tancredo de Visan, A mi hija cuando tenga veinte años. (Pierre Andrieu, L'art de la table, París, 1961, p. 25).

4 Felsina, nombre latino antiguo de la ciudad de Bolonia.

curioso advertir que mientras Molina sigue científicamente con los ojos fijos en Chile, a pesar de las buenas objeciones de Fortis, ⁵ que lo quería científico de las cosas de Italia, porque las ciencias experimentales necesitan tener cerca los objetos que estudian; sin embargo en la cocina es italiano.

Otra razón es el hobby, la afición a una actividad paralela a las obligaciones y que se toma como descanso, aunque tenga todas las apariencias de trabajo. El oficio de maestro "di elementi scientifici", que ejercía por vocación, o por dar a su vida un objetivo útil o por la necesidad de una modesta remuneración, lo ataba a la clase diaria, a la lectura de libros y gacetas, a las excursiones por valles y colinas estudiando la naturaleza en su propio escenario. La cocina en cambio pudo ser su entretención y descanso, cuando la infantil caterva dejaba la casa silenciosa y tranquila.

Molina no nos cuenta la causa de sus aficiones culinarias, hemos recorrido varias a la caza de la verdad, pero aún nos queda una que podemos expresar con las palabras de un historiador eclesiástico, Crescente Errázuriz, dichas con cierta intención: ¡Déjalo que alguna vez coma de ave! 6

Dejemos a Molina con sus argumentos, con su arte, con su filosofía, con su necesidad y economía, con su hobby y hasta con su inclinación y debilidad, mientras lo vemos, como un personaje de Azorín, junto a la ventana que asoma a su pequeño jardín botánico, aprovechando los juguetones rayos del sol para ir poniendo en limpio las recetas en su misterioso librito de papel de barba, grueso y blanco, porque le gusta.

 ⁵ Carta original de Alberto Fortis a Molina (A.N.S. Varios 996, 11).
 ⁶ De una anécdota que Ricardo A. Latcham le oyó, siendo niño.

Pellegrino Artusi, en su célebre obra: La ciencia en la cocina, dice así: "Cuando oigáis hablar de la cocina boloñesa, haréis una reverencia, pues se lo merece". ¹

Reconocen los boloñeses que su cocina es un poco pesada, porque el clima así lo pide; pero es suculenta, de buen gusto y sana. Esto es tan verdadero que las personas que alcanzan los ochenta y los noventa años son más numerosas que en otras partes. La cocina boloñesa es un himno al gusto y un triunfo del paladar. Los hombres que saben apreciar las alegrías de la mesa encuentran en la gorda Bolonia placeres inefables y no van a la mesa con el único designio de alimentarse, sino a apreciar las sensaciones de un buen plato. ² En Bolonia oí decir: "Tenemos el orgullo de comer bien y lo mostramos".

La fama de la Bolonia "grassa" viene de la antigüedad, cuando se la llamaba opulentísima. El apelativo de "grassa", con que se la conoce, data de los tiempos de Petrarca, y se debe a los exquisitos salchichones y salames que allí se producían. ³

Es la región de rica agricultura, que produce las abundantes materias primas que entran en la confección de los más variados manjares. Nada le falta fuera del olivo, que lo tuvo en tiempos remotos. Molina echándolos de menos, procuró restablecer su cultivo y los vio aparecer de nuevo en las asoleadas faldas de sus colinas, pero sin mayor éxito. 4 El trigo, el arroz, el maíz, la re-

¹ A la mesa en Italia, Roma, 1962, 34.

<sup>Benzo Renzi, Bologna una città. Bolonia, 1964, 197.
Molina, Memorie, Bolonia, 1821, I, 97-103.</sup>

molacha azucarera, 5 la papa, las hortalizas, leguminosas, los árboles frutales y las viñas se dan en sus campos. Los prados, las empastadas y el forraje fomentan la crianza de animales vacunos, caballares, ovinos y de cerda. Ni faltan tampoco las aves, ni las virgilianas abejas.

Nada tiene de extraño que las leyes trataran de controlar los excesos, limitando en 1294 el uso de los alimentos o prohibiendo en 1500 las comidas de pesca-

do, los dulces y las frutas confitadas. 6

La época del barroco hace de la comida boloñesa un desahogo alegórico y escenográfico, conforme a su

afición por lo desproporcionado y lo sensible.

La comparación ayuda a ilustrar el sentido de la cocina boloñesa y su recetario. Alberto Consiglio, en su obra sobre la cocina napolitana, sólo se atrevió a compararla con la boloñesa entre todas las de Italia: "El gusto boloñés es eclesiástico y cardenalicio. El gusto napolitano es plebeyo, aunque con sentido ilustre. El gusto boloñés descansa completamente en la elaboración y en la composición de los sabores, hasta llegar a conseguir sabores sentéticos. El estilo de la cocina napolitana es por el contrario naturista. En la búsqueda un tanto complicada de la mano boloñesa, que elabora, compone e inventa sabores, es fácil reconocer las volutas y retorcimientos de los rocalles barrocos. La cocina napolitana se esfuerza, en cambio, por mantener bien distintos los sabores naturales y por exaltar su frescura y genuinidad". 7

⁵ Ib. Molina no creía en el porvenir azucarero de la remolacha y protestaba contra los que buscaban sustitutos a la caña de azúcar.

⁶ Renzo Renzi, o. c. 197-198. El Cabildo de Santiago de Chile en sus Ordenanzas sobre la reforma de los trajes de 23 de octubre de 1631, en el párrafo Nº 12 dice: "Y atento a que nuevamente se van introduciendo gastos superfluos en las bodas de vajillas de alcorza y aparadores de dulces y zahumerios y castillos y otras piezas e invenciones de dichas alcorzas, que se ponen encima de las mesas, prohíbe semejantes gastos so pena de 100 pesos y pérdida de los dulces" (Actas del Cabildo de Santiago, tomo X, p. 292, Santiago, 1905).

⁷ Renzo Renzi, o. c. p. 200.

Los ejes de la cocina boloñesa son las mortadelas, los "tortellini" y las "tagliatelle". Ni faltan leyendas medievales o paganas para explicar el origen de los platos típicos.

Cada fiesta tiene sus manjares propios, cada producto tiene por patrón a un santo y hasta los cantos y proverbios reflejan muchas veces la cocina local. 8

A esta cocina se pliega Juan Ignacio Molina en su recetario "más boloñés que americano". 9

Los célebres adobos de Bolonia

La curiosa manifestación de los adobos de Bolonia era una parte de la Fiesta del Corpus Christi, que se realizaba todos los años en el tiempo en que Molina vivía en Bolonia. De ella nos ha dejado una descripción incomparable el P. Francisco José de Isla, el autor de Fray Gerundio de Campazas, en sus cartas familiares. Y por haber sido Isla, testigo de vista y excelente y vivo escritor, vale la pena recordarlos con sus propias palabras.

"Hay en esta gran ciudad cincuenta parroquias. Todas celebran cada año la fiesta del Corpus, pero entre todas se nombran altenativamente cinco, que la celebran con particular magnificencia y solemnidad, compitiéndose unas a otras. Repáranse con tiempo las calles, que corresponden a las cinco parroquias, que están de turno. Revócanse las fachadas de todas las casas. Adór-

⁸ Ib. 200-211.

⁹ Molina, Memorie, p. 7.

nanse los suntuosos frontispicios, que por una y otra banda guarnecen, no sólo las hermosas, larguísimas y espaciosas calles maestras de toda la ciudad, sino también las otras de segunda clase, que desembocan en ellas, se adornan con tanta pompa, con tanto aparato y con un gusto exquisito, formándose bóvedas, columnas, arcos, cornisas, festones y capiteles, todo de brocado y de brillantísimas telas de oro y plata, que cada calle parece un templo eterno compuesto de una nave interminable, y cada pórtico un salón o galería, en el que el arte, la naturaleza, la riqueza y la propiedad derramaron pródigamente todas sus preciosidades y todos los primores para determinar allí la admiración y el embeleso.

"Los capacísimos zaguanes de los palacios comprendidos en las parroquias del Rolde, presentan a la vista otros objetos no menos preciosos, a la verdad, pero mucho más apreciables. Todos ellos están llenos de varios trozos de arquitectura figurada, como pirámides, obe-

cho más apreciables. Todos ellos están llenos de varios trozos de arquitectura figurada, como pirámides, obeliscos, cúpulas, corredores, gabinetes, etcétera, que llegan hasta el techo; pero, ¿de qué materia? Si a Ud. le parece, de panes, de perniles, quesos, salmones, frutas, etc., para distribuirse a los pobres de la parroquia con preferencia, y después entre todos los de la ciudad. Las tapicerías que cubren las paredes, desde el techo hasta el pavimento, tal vez suelen ser de piezas enteras de telas, paños y lienzos para vestir a los mismos pobres, gastando en esto millares de cequines: esto en los palacios de los pobles, que en Bolopia pasan de trescientos a cual de los nobles, que en Bolonia pasan de trescientos a cual más suntuoso. Pero en las tiendas de los mercaderes, botegas de los tenderos, covachuelas de los quinquilleros y oficinas de los demás artesanos, que son innumerablês de todos los oficios y por lo común muy primorosos, cada uno forma las piezas de arquitectura que más le agradan. Este es un fuerte con todas sus fortificaciones y obras exteriores; aquél un teatro de los espectadores; el otro un circo figurando en él los gladiadores y las fieras; el de más allá un jardín adornado de estanques, fuentes, estatuas, jarrones y banquetes; pero todos de las materias que corresponden a sus respectivos oficios: el mercader, de telas, paños, brocados y tisúes; el tendero de su quincallería; el tratante de sedas, sólo de madejas de esta especie, distribuyendo en ellas los colores que ha menester para su idea; el zapatero de sus pieles, de sus zapatos, de sus hormas, de sus lesnas, de sus trinchetes, de sus tirapiés y de sus sacabocados. Y así de los demás.

"El año pasado un boteguero o pastichero, que sólo trataba en fideos de masa, formó un palacio de estos materiales, con su pórtico, sus corredores, su sala, su gabinete y un jardín grutesco, tan parecido que me dio gana de embocarme en el tal material, y estuve por encerrarme en la gruta haciendo el San Jerónimo, sólo que los cantos, que había, eran mejor para darse en la boca que en los pechos.

"Estos son en bosquejo los célebres adobos de Bolonia: para verlos se despueblan las provincias vecinas, las toscanas, el modenés, el ferrarés, el milanés, el mantuano, el veneciano y gente romana". 1

En esta apoteosis boloñesa del Corpus no falta la nota cocinera sabrosa y barroca, que era suficiente para abrir el apetito al más distraído y dar por tierra con todas las reglas de la sobriedad o de la dieta ponderada y medicinal.

¹ F. J. de Isla, Cartas familiares. León, 1903, 596-599.

Alimentación y cocina en las obras impresas de Molina

Como reconocimiento al carácter cultural y artístico de la alimentación, Molina al comienzo de su historia civil traza una teoría de la evolución alimenticia o Carta Magna de la libertad de cocinar:

"Es opinión generalmente adoptada que los prime-ros hombres comiesen los granos crudos, luego que empezaron a servirse de ellos para su alimento. Pero es-ta comida saliéndoles insípida y difícil de masticarse, tomaron el partido de tostarla o de cocerla, machacando fácilmente entre las manos el grano tostado tuvieron la idea de la harina, y luego por grados vinieron a hacer la poleada, las tortitas y después el pan. A la época de que tratamos ya no comían los chilenos los granos crudos; los cocían en ollas aparentes, o los tostaban en la arena caldeada, operación que los pone menos viscosos y más ligeros. Pero no contentos de aderezarlos de este modo, que fue siempre el uso más común entre las naciones acabadas de salir de la vida selvática, llegaron a hacer dos suertes de harina, esto es, la tostada, a la cual dieron el nombre de murque, y la cruda, que llamaron rugo. Con la primera hacían poleadas y cierta bebida que usaban también por almuerzo, en lugar de chocolate. Con la segunda se preparaban las tortitas, y aun el pan, dicho entre ellos el couque, el cual cocían en hoyos excavados en forma de hornos en las faldas de los montes o en los barrancos de los ríos, un gran número de los cuales se conserva hasta ahora en todo aquel país.

"Se admira también como ellos llegasen a inventar una especie de cedazo, nombrado chiñigue, para separar del salvado, que llaman anchi, la flor de la harina, dicha achiul. Pero lo que puede parecer más singular es que hiciesen uso también de la levadura; porque a tal descubrimiento no se puede llegar sino insensiblemente, mediante el raciocinio o la observación, si es que un feliz accidente no haya concurrido a ello, como es muy probable que sucediese, cuando se empezó a emplearla en el uso del pan.

"No sólo los granos señalados, pero aun las simientes de varios árboles susceptibles de fermentación les suministraban nueve a diez suertes de licores embriagantes, que hacían fermentar, y conservaban en vasos de tierra, como acostumbraban los griegos y los romanos. Este refinamiento de economía doméstica, si acaso no es un verdadera necesidad, parece connatural al hombre en cualquier estado que se encuentre, pero especialmente cuando se reduce a vivir en compañía con sus semejantes. El hallazgo de licores fermentados sigue inmediatamente al de los alimentos. Así, es de creer que el uso de tales bebidas sea muy antiguo entre las tribus chilenas; tanto más, cuanto el país suministra en abundancia materiales para hacerlas". 1

Además de este trozo, que tiene un aire filosófico y general, hay observaciones sobre el valor alimenticio de los productos del mundo vegetal y animal, pero son bastante someras. Así, por ejemplo, en el Compendio anónimo se limita a decir expresiones como éstas: es de buen sabor, su tallo tierno y de un gusto muy delicado se come asado o crudo, su semilla se come como arroz, etc., hablando de los vegetales. Incluye entre éstos al luche y al cochayuyo; el primero se come frito o cocido y

¹ Molina, Compendio de la Historia Civil del Reino de Chile, Santiago, 1901, 119-120 (Historiadores de Chile XXVI).

las hojas del cochayuyo se comen condimentadas de varias maneras. Las observaciones que hace sobre las frutas son como éstas: con las bayas de la murtilla se hace un vino delicado, la semilla del boqui es agradable al paladar y lo mismo los frutos de palmas y lúcumos. Al tratar la zoología no habla de aves comestibles; encuentra buena para comer la carne de guanacos, chilihueques y vizcachas; alaba el sabor de los peces, y de algún marisco dice como se prepara, p. ej. los piures se comen asados. 2

No es más explícito en la primera y segunda edición de su historia natural, si no es al hablar del maíz y de los alimentos que con él se hacen: humitas, chuchoca, ulpo, chedcan, aunque la única descripción verdaderamente culinaria es la de la humita. 3

La introducción de vegetales y animales europeos no le arranca un grito de admiración como a Ovalle, que alaba el progreso alcanzado 4, ni lo concentra en el elegante desdén de Garcilaso, que pondera las cosas que tenían los peruanos antes de la llegada de los españoles y describe las introducidas por los europeos como aquellas de las que no necesitaban para vivir 5.

Viejo ya en aquellas memorias, que son modelo del mejor estilo de Molina, por su erudición, elegancia narrativa y amenidad, hallamos dos que podrían llevarnos a

<sup>Molina, Compendio anónimo, Historiadores de Chile XI, Santiago, 1878, 192, 194, 195, 196, 198, 201, 205, 206, 227, 228 y 212.
Molina, Compendio de Historia Natural de Chile, Historiadores de Chile, XI, Santiago, 1878, 374-375.
Alonso de Ovalle, Histórica Relación del Reino de Chile, Santiago,</sup>

<sup>1969, 127.

&</sup>lt;sup>5</sup> Inca Garcilaso de la Vega, Comentarios Reales de los Incas. Buenos Aires, 1943, libro IX, c. XVI: tomo II, 252: "Porque a los presentes y venideros será agradable saber las cosas que no había en el Perú antes que los españoles lo ganaran, me pareció hacer capítulo de ellas aparte, para que se vea y considere con cuántas cosas menos y, al parecer, cuán para que la vida humana sa pasaban aquellas gentes y vivían muy connecesarias a la vida humana, se pasaban aquellas gentes y vivían muy contentos sin ellas".

ver cómo Molina enfocaba el sentido del gusto, que son las que dedica al Café y al Cacao; pero en ellas se deja llevar por el afán de historiar y sólo llegamos a saber que le gusta el chocolate preparado a la italiana, ⁶ sin que nos diga cómo se prepara, y el café, que confiesa que ha bebido toda su vida y que se ha de servir caliente, bien cargado, sin azúcar, y bien perfumado con clavo de olor, canela y esencia de ámbar ⁷.

Y sea esta manera de servir el café, al gusto de Molina, el enlace con ese otro Molina desconocido, el de los tortellini y las mortadelas, que hace la reverencia de rigor a la cocina boloñesa, porque se lo merece.

⁶ Molina, Memorie, II, 211.

⁷ Molina, Memorie, I, 164 y 165. El modo de beberlo que se indica dice que es uso de los orientales.

El arte puesto en práctica:

Las recetas de cocina



CLAUSTRO DEL ARCHIGIMNASIO DE BOLONIA

El Archigimnasio fue sede de la Universidad de Bolonia desde 1566 hasta 1803. El Papa Pío IV lo hizo edificar durante su pontificado.

El recetario de Juan Ignacio Molina

La división de las recetas del abate Molina la hacemos por comodidad, porque Molina no pone en orden sus recetas, sino que las copia a medida que le van interesando. Molina escribe la mayor parte de sus recetas directamente y rara vez indica la obra de donde las tomó. Por esta razón es probable que las recogiera de la tradición oral y de la experiencia ajena, tomando los datos de aquellos que las usaban. Tampoco el manuscrito que estudiamos tiene indicios de haber sido usado con frecuencia o de haber andado en la cocina, como sucede con todos sus congéneres. Las recetas de Molina tienen un evidente aire de familia boloñés, por la preeminencia de las carnes, por el interés por los tortellini y las mortadelas, por la complicación de las preparaciones, que van detrás de obtener gustos sintéticos más que de conservar los sabores naturales. Las recetas están escritas en italiano y francés, homenaje a las dos lenguas más gastronómicas del mundo y también seria dificul-

tad para el traductor, porque el lenguaje de cocina es particular y tiene sus términos y modismos no siempre fáciles de traducir. El uso de estas lenguas revela en Molina o el hábito adquirido de pensar en otros idiomas, o el deseo de guardar las recetas con los términos mismos en que le fueron transmitidas, como si hubiera querido conservar el sabor hasta en el lenguaje.

La división adoptada no siempre es tan estricta, que no admita alguna mezcla, porque Molina, a veces, sin transición pasa de una receta a otra; y en estos casos se ha respetado el texto.

En las recetas de Molina hay cierta vaguedad en las proporciones y medidas. Agustín Edwards responde así a esta objeción: "Buenos y excelentes como son todos estos libros chilenos (acaba de dar una bibliografía sumaria de la cocina chilena), adolecen de cierta vaguedad en las proporciones y medidas. En muchas recetas se da por averiguado y sentado que la persona llamada a prepararlas posee conocimientos básicos de culinaria. Esta deficiencia es aun más acentuada en los libros franceses de cocina como, por ejemplo Le grand livre de la cuisine, de esos maestros del arte culinario Prosper Montagné y Prosper Salles, escrito en realidad para el uso de maestros, que conocen los cimientos en que reposa todo guiso fino y condimentado a punto" 1. Sirva esta explicación para entender a Molina en este aspecto.

A las recetas se les ha colocado alguna introducción tomada de los apuntes y obras de Molina y de algunas analogías con la cocina chilena más o menos contemporánea de Molina, tomadas de obras que han recogido datos de alimentación y cocina.

Olga Budge de Edwards. La Buena Mesa, Santiago, 1934, Prólogo de Agustín Edwards, p. 7.

En ninguna receta Molina usa tantos elementos para aliñar como en las salsas y mostazas. Las especias: clavo de olor, nuez moscada, pimienta, canela, azafrán y vainilla son usadas, pero con predilección la canela y después el clavo de olor. Las salsas son diecinueve y los elementos treinta y nueve combinados ciento doce veces. Las mostazas reúnen catorce elementos de los cuales hay seis que usa también en las salsas. Sirva esto para dar una idea de la variedad de sus combinaciones.

Byron se queja del excesivo uso del ají en la comida chilena 1, en tanto que otros viajeros no advierten tal exageración. Claudio Gay tiene un juicio muy favorable del uso del ají en América por razones de salud². María Graham se queja en una ocasión del exceso de ajo en la comida³, pero como es uno de los aliños predilectos del abate Molina, podemos dejar de comentarlo.

Hay un autor que dice que el que idea una comida sin salsa es como el arquitecto que en una casa de dos pisos olvida las escaleras 4; hay otro autor que piensa que la salsa puede arruinar un plato si es mala y lo puede realzar si es buena 5. Y esto lo recuerdo, porque Molina, fuera de dos casos se olvida de decir los manjares en cuya compañía andarían bien. Pero para no ser injusto con

1865, II, 108.

³ María Graham. Diario de mi residencia en Chile en 1822. Santiago,

¹Relato del honorable John Byron, que contiene una exposición de las grandes penurias sufridas por él y sus compañeros en la costa de la Patagonia desde el año 1740 hasta su arribo a Inglaterra en 1746, con una descripción de Santiago de Chile, etc. Santiago, 1901, 137-138.

² Claudio Gay. Historia Física y Política de Chile. Agricultura, París,

<sup>1956, 102.

*</sup> Jacques Bainville citado por José Eyzaguirre, El libro del buen comer. Buenos Aires, 1943, 114.

* Ib. 114.

Juan Ignacio hay que recordar que en el capítulo de las ensaladas anduvo muy preciso en los aliños.

Recetas de salsas

- 1. Per bragiole (Para tajadas). Un vaso de migas de pan empapadas en vinagre, alcaparras machacadas, azúcar y canela. Se hierve todo a fuego lento. Se sirve fría.
- 2. Para el cocido. Miga de pan en vinagre, perejil machacado y ajo, azúcar y canela. Todo bien mezclado.
- 3. Otra. Perejil, vinagre, cebollas, ajo: bien machacados junto con confitura o dulce, canela cocidos a fuego lento con una o dos yemas de huevo.
- 4. Otra. Pámpanos de vid o jugo de acelgas, almendras o nueces, jugo de limón o naranja, corteza u hojas de limón, azúcar o miel, canela: bien machacados y mezclados.
- Otra. Ajo, albahaca, hinojo, pimienta, sal: bien machacados y disueltos en "agresto" o vinagre, pan, azúcar y canela.
- 6. Otra. Almendras dulces, corteza de limón, agua de rosas, miga de pan, azúcar, jugo de limón.
- 7. Otra amarilla. Igual que la anterior, pero con azafrán.
- 8. Otra. Jugo de "muniaghe", agua de limón, un diente de ajo, canela y pan empapado en agua de limón.
- 9. Otra. Setas secas cocidas en buen caldo con canela, ajo y jugo de limón.

- 10. Otra negra. Moras de buena calidad, almendras, "agresto" o vinagre, azúcar, canela.
- 11. Otra. Membrillos, azúcar, canela, buen vino: bien cocidos
- 12. Otra. Limón disuelto en vino, pan mojado en agua de rosas, azúcar, canela, ajo.
- 13. Otra. Jugo de limones, caldo, miga de pan, canela, azúcar, clavos de olor: hervidos todos juntos.
- 14. Otra. Ajo, nueces, pan, canela: disueltos en caldo.
- 15. Otra. Anchoas, ajo, pimiento rojo; disueltos en aceite, bien machacados, con jugo de limón.
- 16. Otra. Vinagre, corteza de limones, azúcar, miga de pan en vinagre, bayas de enebro, canela, clavos de olor, nuez moscada.
- 17. Otra. Yemas de huevo crudas, mosto cocido, jugo de limón, vinagre, canela: hervidos a fuego lento.
- 18. Otra. Ajo, salvia, pasas, perejil, azúcar, pan en vinagre rosado.
- 19. Otra. Alcaparras, pistacho, pasas, azúcar, canela, vino rosado, miga de pan: hervidos a fuego lento. Se sirve fría.

Mostazas

 Miel, mosto, manzanas o peras peladas: hervidos a fuego lento cuatro o cinco horas, mostaza bien machacada.

- 2. Miel, peras duras, tallos de melón, calabazas y mostaza, cáscara de naranja, limones de aquellos que caen del árbol mantenidos en agua, que se cambia, durante diez o doce días. Hervidos a fuego lento, y mostaza.
- 3. Miel blanca diez libras, conserva de membrillo seis libras, limones confitados seis libras, zapallos confitados cuatro libras, naranjas confitadas cinco libras clavos de olor media onza, almizcle y ámbar cuatro gramos, y mostaza cuanta se quiera. Todo entibiado.

Molina da también dos recetas para suplir la pimienta y los clavos de olor. Esta segunda la toma de Madame Gacon-Dufour.

Se toma ají bien maduro, se le limpia y se le corta en pedazos, se mete al horno varias veces, se muele y se pasa por el tamiz: tiene el gusto de la mejor pimienta.

Para reemplazar los clavos de olor se toman los claveles rojos apenas están floridos, se limpian y se secan a la sombra en una pieza cerrada. Cuando están bien secos se guardan en cajas en un lugar seco. Para usarlos se hace un pequeño ramito que se mete en el guisado o en la comida que está en la olla. Dan absolutamente el gusto del clavo de olor 6.

La leche y sus derivados

En las recetas de Molina se encuentra la leche y también sus derivados que son el queso y la mantequilla.

⁶ A.N.S. B.V.M. 309, 157 v. En adelante irá citado 309 y folio.

(Al menos en el concepto de manteca, que puede significar tanto la grasa de cerdo como la de la leche).

Recomienda alimentar las vacas con nabos para que den en invierno tan buena leche como en mayo 1. (No olvidemos que escribe en Europa).

Copia entre sus recetas un nuevo modo de hacer la mantequilla en caliente, cuyo autor es B. B. Laine, y concluye honradamente que el modo ordinario es mejor 2. Con verdadera acuciosidad copia de una obra de Monge el proceso de fabricación del queso parmesano de tanto renombre 3. No deja de alabar en su obra los quesos de Chanco, que compara dos veces con los de Lodi en Italia 4.

Para volver a su estado anterior a la leche cortada se le pone una pequeña cantidad de cualquier sal vegetal. Se mezcla bien y se pone sobre fuego de carbón bien encendido. Lo cuajado se disuelve y la leche recupera sus antiguas cualidades. Se le puede añadir a la leche, que se hace hervir, una pequeña cantidad de la misma sal para impedir que vuelva a cortarse, sobre todo en el verano 5.

Además de esta receta tiene otras dos sobre la ricotta falsa y la mantequilla falsa.

Ricotta falsa (Ricotta finta). Treinta y seis onzas de almendras peladas en agua hirviendo y bien molidas, disueltas en treinta y seis onzas de agua, dieciocho onzas

¹ 309, f. 19.
² 309, f. 107. Al parecer no conocía el método de que habla Ruschenberger, que consistía en echar la crema en grandes calabazas o en capachos de piel y colocarlos encima de un burro, que se hacía trotar por el patio hasta que se formaba la mantequilla. William S. W. Ruschenberger, Noticias de Chile (1831-1832), Santiago, 1956, 60.
³ 309, f. 146.
⁴ Molina, Storia naturale del Chile, Bolonia, 1810, 269. Lo mismo dice en la primera edición, traducción citada p. 487.
⁵ 309, f. 168 v.

de azúcar, un poco de agua de rosas, decocción fría de pescado y poquísima sal. Así mezclado se pone a calentar, no a hervir, al fuego, revolviéndolo con una cuchara. Se pone a enfriar y a gotear en una cesta.

Mantequilla falsa (Butiro finto). A la misma composición anterior se le pone un poquito de azafrán.

Las frutas

Las frutas entran como parte en las recetas de Molina, pero a ninguna consagra una preparación especial. Su inventario es el siguiente: naranjas, limones, ciruelas, guindas, peras, manzanas, piñones, almendras, nueces, moras, membrillos, aceitunas e higos. En el libro de apuntes, de que tomamos las recetas se hallan las siguientes plantas y frutas: vides, cítricos, olivos, nogales, castaños, perales, manzanos, membrillos, albaricoques, ciruelos, almendros, melocotones, avellanos, piñones, nísperos, higueras, papayos y moreras. Enseña el modo de obtener frutas más grandes, explica los injertos y hasta el modo de hacer madurar las nueces de una rama desprendida de un nogal 1.

El papayo merece una observación especial, "porque su jugo tiene todas las propiedades que pertenecen a las sustancias animales" y sólo le falta el colorante para ser igual a la sangre. La observación se debe a Vauquelin², pero cae en el tema de las analogías de los tres reinos de la naturaleza tan cara a Molina.

¹ 309, ff. 21-25, 64 v., 73 y 148. ² 309, f. 115.

Los árboles entre los cuales transcurrió su infancia se conocen por el prolijo inventario de 1757, que abarca las propiedades de Guaraculén, Loncomilla y Batudahue: un nogal, 58 guindos, 11 higueras, 80 duraznos, 33 manzanos, 7 matas de membrillo, 111 perales y 6 ciruelos, sin contar los parrones y viñas de la tierra nativa. Estos árboles se hallaban vecinos a las casas y protegidos por cercos 3.

Sopas y menestras

Solamente cinco recetas de sopas y menestras ofrece Juan Ignacio Molina. Es verdad que el caldo de buey y de pescado entra en algunas de sus recetas, pero como ingrediente de trabajo, y a veces condenado a desaparecer o a evaporarse.

Recetas

Menestra. Leche de almendras, pulpa molida de pescado, arroz, azúcar y agua de rosas: se hierve todo junto.

Menestra de arroz. En suficiente cantidad de manteca líquida (mejor de asado estofado que fresca) y chorizo (cervellato) se echa el arroz crudo (no cocido ya en agua como se usa), donde se hará cocer discretamente hasta que haya asimilado la mayor parte del condimento. Añádasele por una vez un poco de caldo salado. A medio

³ A.N.S. Judicial de Talca, leg. 38, G.2.1. ff. 209 ss.

cocer póngasele abundante queso molido y pasas; revuélvase a menudo. Se podrá también agregarle criadillas de tierra (tartufole), anchoas, cebollitas.

Menestra para pobres muy nutritiva. Se hacen hervir juntas, según las medidas que más adelante se indican, cebada y agua y se le añaden guisantes. Se continúa en ebullición lenta durante dos horas. Se le agregan papas peladas y se continúa la ebullición por una hora, mezclando bien las papas y moliéndolas para convertir la menestra en una papilla homogénea. Se le pone el vinagre y la sal, y después, al momento de repartirla, tajadas de pan. El pan no debe cocerse con la menestra, y será tanto mejor cuanto esté cortado en pedazos más pequeños y cuanto más duro y seco.

Medidas:

Cebada mondada	70	libras	de marco	y	9	onzas
Guisantes	65	libras	de marco	y	10	onzas
Papas	230	libras	de marco	y	4	onzas
Pan	69	libras	de marco	y	10	onzas
Sal	19	libras	de marco	y	13	onzas
Agua	982	libras	de marco	y	15	onzas
Cerveza o vinagre	débil 46	libras	de marco	y	13	onzas

Total 1.485 libras de marco y 10 onzas

El gasto es de 48,2 libras de Milán. Repartida en 1.200 raciones cuesta cada una 9 3/4 danari de Milán, incluido el gasto de leña y el trabajo.

Sopa de harina tostada. Poner al fuego en un cazo de hierro un poco de mantequilla y agregarle algunas cucharadas de harina de trigo o de centeno y revolver con fuerza y sin cesar hasta que la harina tome un color moreno oscuro. Media onza de esta harina cocida con diez onzas de agua forma una porción de sopa agradable, sazonándola con sal, pimienta, vinagre y unas rebanadas de pan.

Menestra de abstinencia. Al enseñar el modo de preparar los caracoles, dice al final: con el caldo de éstos se hace una buena menestra de abstinencia, con arroz, perejil y ajo frito.

Pastas y masas

Es notable que Molina sólo recogiera una receta de pasta salada y las demás dulces, cuando la pasta en Italia es tan popular y tan variada en sus formas seca y jugosa.

También habla de harinas de maíz y centeno, además de la de trigo y del pan. Casi todas las cosas que dice son tomadas de otros autores.

Para aumentar el pan de peso y hacerlo más nutritivo se hace hervir el salvado del trigo con el agua que debe servir para hacer la masa, pasándola por un tamiz. La proporción es cinco libras de salvado por cincuenta y seis de harina. Este consejo es de M. Haggot de Durham en Inglaterra ¹.

La receta para hacer un pan económico es la siguiente: diez partes de harina, una de arroz y seis de papas ².

En el norte de los Estados Unidos de América se hace un pan económico con partes iguales de harina de maíz y de centeno y tal vez no hay pan más sano y nu-

¹ 309, f. 157. ² 309, f. 176.

tritivo. Trae también recetas de pudding, como ésta: Tres libras de harina de maíz tamizada, cinco pintas de agua hirviendo, tres cuartos de libra de melaza, una onza de sal: se hierve seis horas y se le va poniendo agua. Se le pueden poner tajadas de manzanas secadas al sol, y también cerezas, ciruelas, etc. Estas noticias americanas son de C. de Rumford, que era un entusiasta del maíz, porque decía que era el alimento más nutritivo y menos costoso y lo anteponía al arroz³.

Para conocer la harina adulterada dice que se tome un vaso de vidrio, lleno de agua pura y se echen en él con los dedos bien secos o con la punta de un cuchillo pocos granos de harina, porque si es mucha no resulta el experimento. Si no se descubre ninguna precipitación y toda la harina se expande sobre la superficie del agua, es pura, si no tiene tierra, etc. Todas las féculas, a causa de su resina, tienen la propiedad de expandirse sobre la superficie del agua en forma de sutil membrana y no se precipitan, aun cuando son más pesadas que el agua. Estas explicaciones las toma del Dr. Carradori 4.

La receta que da Molina de los tortelli o ravioli lo exime de dar cualquiera otra sobre pastas, porque se trata de los célebres tortellini alla bolognese con caldo. Las otras son de pastas dulces.

Receta

Ravioli o tortelli. Se hace la masa de harina, agua y sal del gusto de la de los hojaldres; se corta en muchos pedazos en forma ovalada; en éstos se pone el relleno compuesto de miga de pan (o midollo: tuétano), chori-

³ 309, f. 89. ⁴ 309, f. 80.

zo, "latti" y tetillas de ternera, pollo bien molido, queso, canela, piñones, almendras, pasas, confituras, yemas de huevo con poco caldo. Se cierran y se echan a cocer en un caldo muy bueno hasta que la masa esté cocida.

Se hacen también los tortelli o ravioli para días de abstinencia con pescados, camarones, anchoas y se cuecen en caldo hecho de pescado, camarones y queso.

Carnes, en especial de vacuno y cerdo

Molina ofrece diversos preparados de carne, y en especial, de vacuno y cerdo, y las presenta cocidas, estofadas, asadas, marinadas o en albóndigas. Si deseamos comparar con la cocina chilena nos quedan como puntos de comparación los autores que han descrito los platos o por lo menos han conservado el menú. Entre los antiguos Pineda y Bascuñán y entre los más contemporáneos Pérez Rosales, María Graham, Lafond de Lurcy, Monseñor Sallusti y Adriana Montt de León ¹.

Recetas de Molina

Cocina. Frituras (Bajo este epígrafe dice lo siguiente). El hígado se ha de cocer rápidamente, porque de otro modo se endurece. Son buenos los de cabra y buey, el de castrado es inferior. Se envuelve a veces en pan rallado o en harina de maíz. El pulmón y corazón deben

¹ Se estudian en la tercera parte de este trabajo.

cocerse a fuego lento. Se pueden preparar con sangre de pollo o con otra mezcla, con pan rallado. El mejor es el de castrado, cabrito, pollo, ternero, liebre. Se prepara también con chorizo cocido aparte y enharinado envuelto en huevo y azúcar; 2º con carne machacada finamente unida a huevos batidos, pan, queso, canela y cáscara de limón. Las lenguas y las ubres saladas durante un mes, añadido un poco de salitre, se ponen a secar habiéndoles quitado las glándulas.

La carne cocida en olla de boca estrecha hierve más pronto y con más facilidad se le quita la espuma, la cual ida al fondo pone negra la carne; menos se derrite. El hervido es mejor con caldo hecho antes, añadiéndole poca agua. El buey queda mejor mechado con dientes de ajo; el cocimiento debe ser discreto. El ternero y el castrado piden menor cocimiento. Es mejor poner a cocer la carne en agua fría y salada, porque se purifica mejor.

El cocido se puede completar con salsas verdes, pimientos, mostaza, remolacha (remoracci), flores de borraja, salvia, romero, hinojo tierno, setas, etc.

Estofado. Se golpea bien la carne pulposa del buey, se la mecha con ajo. Además de la manteca se pone en el fondo de la olla una tajada delgada de tocino, colocando encima la carne con una discreta cantidad de canela, y cuando está a medio cocer se le añade un medio vaso de buen vino, cociendo a fuego lento y añadiendo a medida que sea necesario un buen caldo. No conviene, como hacen algunos, hervir primero la carne, porque pierde el jugo. Es necesario cocerla en olla de greda. Se puede adornar con criadillas de tierra, peras, manzanas, cebollas fritas o cocidas aparte.

Otro estofado. Se mecha la carne, se hace caldo de almendras tostadas negras, bien machacadas, en el cual se cuece la carne, añadiéndole canela y mosto: el fuego debe ser lento y la olla cerrada.

Arrosto annegato (asado jugoso). Se hace con carne de ternero o castrado, y principalmente de pollo. Se pone en la olla con suficiente manteca, se le añade un poco de caldo, ajo machacado, romero y canela. Después que haya hervido algún tiempo se le agrega medio vaso de buen vino y se hace hervir a fuego discreto, no demasiado, porque se acabaría el caldo; si falta se le añade de nuevo. Hacia el fin, se le destapa para darle un poco de color.

A guazzetto (guisado con salsa). Las carnes indicadas se cuecen a fuego lento, siempre tapadas; hierven algún tiempo en la manteca: entonces se le pone un poco de caldo, ajo, perejil y canela.

Bragiole di vitello o castrato (tajadas de ternero o castrado). Carne desgrasada en tajadas, bien golpeada espolvoreada de sal, canela, flores de hinojo, vinagre fuerte rosado, buen vino, ajo machacado, un poco de pimienta. Se pone unas dos horas en un plato. Se cuece sobre la parrilla, bañada de tocino o mechada con él.

Asados al asador o en la olla. Lo primero báñese a menudo con manteca y cuando está bien caliente se sala bien. En este tiempo no se unta para que la sal penetre. No se metan en su interior ramos de romero, porque por los pinchazos pierde la sustancia. El romero se pone en la cazuela colocada debajo del asador. Está cocido a la perfección cuando ha perdido la sangre. Demasiado cocido pierde el gusto. Los pollos al principio se espolvorean con azúcar y a menudo se rocían con vino.

El lomo del cerdo se envuelve en el peritoneo. Las costillas se tienen primero en sal.

Cabeza ácida de ternero. Una vez cocida se le quitan los huesos y se pone en un baño de vinagre fuerte, con mucha azúcar y canela y cáscara de limón cortada en pedacitos. Se le pueden añadir pasas, piñones y almendras.

Boeuf a la brase. Se mete la carne de buey bien golpeada en vino generoso durante veinticuatro horas o también en rosoli o espíritu de vino. Se unta bien la olla con manteca, tocino o médula, y sin dejarla gotear se pone la carne en ella con polvo de canela y yerbas olorosas, cerrando muy bien la olla con pasta y papel para que nada se evapore. Se cuece a fuego muy lento y si hay que abrirla para darla vuelta, vuélvase a cerrar. No se habla jamás de la sal, porque se subentiende.

Cerdo cocido al horno. Se mata el cerdo, se le pela con agua caliente, se le quitan las vísceras y los sesos. Se le hace una incisión longitudinal, que llegue hasta el tocino, desde la raíz del hocico hasta el nacimiento de la cola. Se le hacen también incisiones profundas en el lomo, en los perniles y a lo largo de las costillas. Estas aberturas se llenan con un condimento compuesto de cuatro libras de sal, tres onzas de cilantro, tres grandes clavos de olor y un poco de hinojo, ajo pelado, hojas de romero machacadas: todo bien molido. Se le da a la sal tiempo para deshacerse. En seguida se ensarta el animal en una rama fuerte de árbol verde. Se juntas las partes abiertas con ataduras de cordel, se extienden las patas delanteras a lo largo de las mandíbulas y las traseras a lo largo de la rama se atan con mimbre. Entonces, se hacen cuatro grandes aberturas dos en los lomos y dos en los

perniles y se llenan con el condimento indicado anteriormente. Se mete en un horno calentado como para hacer pan, colocándolo sobre soportes hechos con ladrillos y con el lomo hacia arriba. Debajo se le ponen cacerolas para recibir la grasa que chorrea. Se sabe que está cocido cuando al pincharle los muslos no deja trazas de sangre. Entonces se le retira del horno y cuando se ha enfriado se le corta en pedazos.

Albóndigas crudas. Se hacen con carne cruda finamente machacada, a la que se le agrega un poco de pan y abundante queso rallado, huevos batidos, pasas, cáscara de limón, canela, alguna confitura o dulce pulverizado y se les da la forma envolviéndolas en pan rallado. Se ponen a cocer hasta los dos tercios del cocimiento y entonces se les pone suficiente caldo con mucha manteca. Se hacen también secas con poco caldo para que al fin quede consumido. Se hacen hervir cubiertas hasta la mitad del cocimiento y entonces se destapan para que adquieran consistencia. Se pueden hacer también con carne cocida, pero con carne cruda son mejores.

Albóndigas grandes crudas. Se hacen como las albóndigas, pero se envuelven en peritoneo de cordero o de buey y se cuecen en abundante caldo a fuego lento. Es necesaria la carne de ternero. Se hacen también de carne cocida, pero se debe entonces añadir más huevos.

Albóndigas grandes frías. Se tritura la carne de ternero muy menuda, se mezcla con abundantes especias, sal, ajo machacado. Se da a la pasta la forma de una lámina, que se cubre de anchoas sin huesos y hechas cuartos. Después se hace un rollo y se cuece en plato o sartén a fuego lento con aceite de olivo. Se sirven frías.

Albóndigas alargadas. Se corta en tajadas la carne de ternero golpeada, se pone en aceite con manteca, anchoas machacadas, ajo, canela, y cuando está a medio cocer se le pone jugo de limón. Se cuece a fuego lento.

Albóndigas venecianas. El hígado y los riñones del cerdo se pican bien con un poco de tocino y se le reduce a la consistencia de las albóndigas. Se le condimenta con canela, clavos de olor, nuez moscada, pimienta, sal y azúcar. Se mete en un peritoneo de cerdo y se pone a cocer en una cacerola con un poco de manteca.

Los embutidos son una de las glorias de Bolonia "grassa, festaiola e buon gustaia" ¹. Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán, en su cautiverio feliz, disfrutó muchas veces entre los indios aespañolados del sur, las longanizas en las opíparas comidas que le sirvieron ². María Graham recibió en la hacienda de Francisco de la Lastra, vecina al Salto, una impresión tan buena de los trabajos agrícolas de su dueño, que quedó admirada y vale la pena lo que dijo: que "ha conseguido fabricar un vino apenas inferior al champaña, y una imitación del Madeira comparable con el mejor vino tinto de Tenerife". Y en el lunch que le ofreció exclusivamente con productos de la hacienda encontró los salchichones tan buenos

[&]quot;Gorda, fiestera y de buen paladar". Con estas palabras define la "otra Bolonia" la Geografía de la UTET en el tomo respectivo.

² Cautiverio Feliz, Historiadores de Chile, III, Santiago, 1863, pp. 52, 154, 159, 477 y 478.

como los de Bolonia, el pan blanco como el de trigo siciliano, mantequilla de la que podrían enorgullecerse las lecherías de Inglaterra ³. La impenitente viajera sabía al dedillo la geografía de la cocina europea.

No menos de veintidós recetas tiene Molina para salames, chorizos, mortadelas, salchichas y salchichones.

Helas aquí:

Salumi. Los salumi duran: 1º si la carne no tiene nada de grasa, glándulas, nerviecillos o pedazos de piel; 2º si se la ha amasado bien para que se distribuya por toda ella la sal, las especias y el tocino, mezclándola siempre hasta que la pasta se caliente y se desprenda de las manos por sí sola; 3º si ha sido ensacada a conciencia de manera que la pasta pase toda por el embudo, en lugar de introducirla directamente en la vejiga o tripa; 4º si ha sido bien movida como la masa del pan, pero con más suavidad para que la mezcla se una bien; 5º que esté bien amarrada y apretada para que no quede nin-gún vacío; 6º si se le han puesto especias bastante fi-nas; 6º si al salame no se le ha dejado secarse demasiado pronto, porque la pasta se contrae y forma vacíos; se tenga, pues, dos o tres días en la cocina o en otro sitio, donde haya un fuego discreto, pero no más. Trasládesele de allí a otra cámara seca con las puertas y ventanas cerradas para impedir la humedad y habiendo cesado ésta se abrirán por poco tiempo para ventilarla. Allí se dejará hasta que comience a formar exteriormente el moho: entonces estará perfecta. Finalmente se llevará a un sitio fresco y no muy húmedo, donde se colgará. Algunos los conservan en ceniza, otros en mijo, en

⁸ María Graham, o. c. 119.

grasa, en aceite o en manteca; pero en estos tres últimos se azumaga y los otros son inútiles. No se debe envolver en un paño la carne colgada para hacerle perder su humedad natural, porque ésta la dispone mejor. Es necesario evitar que se hiele en invierno, porque al punto empieza a podrirse. Por cada libra (de 36 onzas) de pasta se pone una onza de sal molida. Para el salame de hígado medio cuarto menos. Se pone una onza de pimienta molida por cada diez libras (de 36 onzas) de pasta. De especias finas se coloca cuanto se quiera, es decir, mucha canela, clavos de olor con moderación, o bien tres onzas de canela y dos de clavos de olor por cada diez libras grandes de pasta. La pimienta no se pone en polvo, porque pica demasiado.

Salame de cabeza. Se corta la cabeza con todo el cuello y cogote del cerdo hasta la espalda y el pecho. Se le quitan la lengua, las glándulas y la grasa no consistente. El resto se corta en pedacitos con el cuero en forma de dados para que puedan pasar por el embudo. Así el salame queda como incrustado. Las orejas se cortan en pedacitos largos y estrechos, el hocico en pedacitos cuadrados pequeños. A todo esto se añaden dos libras (de 36 onzas) de carne de buey o de ternero, la más consistente, bien desgrasada, sin nervios o trocitos de piel, y triturada en pequeños trozos, la que servirá para rellenar los huecos que se forman entre los pedacitos. Esta pasta se sala y se le ponen especias cuando está tibia con la dosis ya indicada, dejándola descansar en un montón, bien amasada en lugar tibio durante un día y amasándola dos o tres veces.

Salame crudo. Se hace de carne desgrasada de cerdo, bien machacada con las dosis indicadas. La cantidad de tocino que se le añade cortada en dados estará bien despellejada y será casi un tercio. Quítense de la carne los nerviecitos, las glándulas y partículas de piel; de otro modo se pone rancia. Se puede usar también el ajo, pero bien machacado y disuelto en un cuarto de vaso de vino, colando por un lienzo el jugo de la carne machacada.

Cervellata o chorizo. Tres onzas de médula de buey, tres huevos, clara y yema, bien batidos, tres onzas de canela, clavos de olor y nuez moscada en la proporción que se desee, poquísima pimienta en polvo, tres onzas de pasas, sain o grasa seis onzas y sal con discreción. Todo se hace hervir a fuego lento, moviendo siempre la pasta hasta que haya hervido lo suficiente para que se pueda conservar. Tibia se ensaca en tripas delgadas de buey. Si se desea que las tripas sean amarillas, se pondrán tres o cuatro horas en una infusión de azafrán.

Cervelas o chorizo de Milán. A seis libras de tocino fresco bien picado o partido se añade una libra de
queso viejo, rallado, media onza de clavos de olor, de
canela y de nuez moscada, una onza de jengibre, media onza de pimienta, una onza de sal: todo reducido a
polvo. Se hace una pasta bien compacta, a la cual se
agrega un poco de agua aromática. En este punto se
introduce en tripas teñidas con azafrán.

Salame de hígado o mortadela. Se hace una pasta con el hígado del cerdo y uno o dos de ternero. Por cada libra de éstos se toman cuatro libras de vientre despellejado de cerdo o cinco si se desea más gordo. El hígado se machaca hasta que quede reducido a un ungüento. La panza o vientre se machaca discretamente sin dejarla demasiado molida. Se mezcla todo con un

buen puñado de queso óptimo, tres o cuatro onzas de azúcar y la dosis de especias indicada.

Mortadelas de Bolonia, Veinticinco libras de carne desgrasada de cerdo, bien escogida, no fibrosa ni sangrando. Se envuelve en un lienzo blanco, que la presione fuertemente por todas partes y se cuelga al aire libre durante dos o tres horas para librarla de la excesiva humedad. Ocho libras de tocino cortado en pequeños tro-citos cuadrados, tomado de quijadas del animal, o del lomo, si el primero no basta. Se le añaden ocho onzas de sal en polvo y para darle tiempo de compenetrarse, se deja la mezcla dos o tres horas en reposo. Entonces se saca la carne del lienzo en que estaba envuelta y se la reduce a una pasta extremadamente fina; en seguida se la sazona con una libra de sal gruesa, una onza de pimienta en grano, media onza de clavos de olor, una onza de canela en polvo, dos nueces moscadas igualmen-te reducidas a polvo. Se forma con todo una masa bien homogénea, que se extiende horizontalmente y sobre ella se colocan los trocitos de tocino salado y se les hunde delicadamente de modo que queden regularmente repartidos. Después de haber revuelto varias veces esta masa extendida, se la reúne de nuevo en un conjunto en medio del cual se hace un agujero, en el cual se echa un licor compuesto de un diente de ajo mondado, machacado y disuelto en tres vasos de excelente vino blanco. Se amasa con los puños como lo hacen los panaderos. Se la introduce en las tripas. Se prefiere el ciego del cerdo, pero se puede usar también la vejiga. Se le ponen numerosas ataduras para que quede semejante a la corteza de un melón. La mortadela se come cruda o cocida. Para cocerla se la deja empaparse veinticuatro horas en agua pura y después se la hace hervir un cuarto de hora en una nueva agua. Se la retira del fuego y se la deja de nuevo veinticuatro horas en el agua en que ha hervido.

Salchichas de Bolonia. Sus ingredientes son los mismos de la mortadela y las tripas teñidas de amarillo con azafrán.

Salchichas de Siena. Diez libras de carne de cerdo, la mitad grasa y la otra mitad desgrasada, bien picada se la sazona con dos onzas y media de pimienta en grano, una onza de canela molida, onza y media de clavos de olor enteros, once onzas de sal. Esta mezcla se introduce en tripas de cerdos o corderos. Después se la somete a una temperatura bastante fuerte para hacer evaporar la humedad. Cuando se desea conservarlas hay que aumentar la sal en la cantidad de dos onzas.

Salchichas de Montecassino en Toscana. Diez libras de carne de cerdo tanto gorda como desgrasada, cuatro onzas de sal molida, media onza de pimienta molida, media onza de canela, tres grandes clavos de olor enteros, cantidad suficiente de agua de rosas. Cuando la carne está picada a medias se le pone la sal y la pimienta y después los otros ingredientes.

Salchichas de Novi en Liguria. Veinticinco libras de carne de cerdo mechada con tocino, ocho onzas de sal molida, tres onzas de pimienta, cuatro onzas de especias, una onza de canela, nuez moscada, clavos de olor en cantidad suficiente, una libra de queso parmesano bien picado: todo se mete en intestinos delgados de cerdo.

Salchichas de hígado. Dos libras de hígado de cerdo, seis onzas de pulmón, igual peso de carne mechada de tocino del mismo animal. Bien picado todo. Se sazona con sal, ajo, cáscara de naranja, dulces, piñones, pimienta, clavos de olor, pasas. O hígado, bazo, pulmones, lengua, riñones, corazón, la carne más fibrosa y otras partes desechadas: todo bien picado y con los mismos condimentos anteriores.

Salchichas a la couenne o Cotichini. Catorce libras de couenne (corteza de tocino) sin tocino hervidas en agua hasta media cocción, molidas fuertemente y reforzadas con quince libras de carne de cerdo: todo se reduce a una pasta muy fina, se sazona con nueve onzas de sal molida, cuatro onzas de queso parmesano rallado, dos onzas de pimienta molida y algunas especias, hinojo, cilantro, etc., y con esto se rellenan las tripas.

Salchichas. Las salchichas de carne de ternero se hacen solamente de tripas e interiores de ternero. Las de carne de buey se hacen de tripa, pulmón y corazón de buey. Y se han de hacer de carne de ternero sola o sólo de carne de buey.

Estas últimas duran más y aun por años. La dosis es la misma del salame: ajo machacado en cantidad, disuelto en un poco de vino y mezclado cuidadosamente por toda la masa. Se guardan como los salames.

Salchichones de Montecassino. Carne de pernil, ocho libras bien picadas, diente de ajo pelado y regada con vino tinto, dos libras de tocino cortado en pequeños trozos cuadrados, seis onzas de sal molida, una onza de pimienta entera. Se coloca esta mezcla sobre la carne puesta horizontalmente: todo se amasa y se mete en tripas anchas.

Salchichones de Bolonia. Cien libras de carne desgrasada de cerdo, la menos fibrosa, bien picada. Se le añaden quince libras de tocino cortado en tajadas delgadas, dos onzas de pimienta en grano, seis dientes de ajos limpios y machacados, ocho libras de sal. Todo bien amasado se mete en las tripas. Si queda alguna ampolla de aire, se desinfla pinchándola con un alfiler. Se cuelgan en un sitio bien seco. Los más hermosos se hacen con el ciego de los carneros y los mejores con el recto del cerdo.

Morcillas de Siena. El principal ingrediente es la sangre de cerdo; mientras este líquido brota del animal se le pone sal y se agita para que no se coagule. Cuando no tiene ya ningún grumo, se le añaden diez onzas de tajaditas de cerdo grasas, una libra de pasas, un poco de hinojo, especias bien molidas, clavos de olor enteros. Se llenan las tripas de cerdo, atadas, se las mete en un caldero, en cuyo fondo se pone una cama de paja para que no se peguen. Se echa encima agua y se les hace hervir. Se pinchan de vez en cuando con agujas para que salga el agua, y cuando no sale más sangre de estos pinchazos, quiere decir que están cocidos.

Morcillas de Novi. Se agita la sangre con un palo para que conserve su fluidez, se la pasa por un tamiz, se le mezcla, en seguida, igual cantidad de leche, los sesos crudos del animal o los de un carnero bien picado, un poco de manteca bien menuda, suficiente cantidad de sal, media onza de especias, un poco de canela, de pimienta y de piñones o pistachos. Se cuecen en agua tibia a fuego lento en tripas bien atadas. Se sirven calientes.

Sanguinacci (Morcilla) o Bodini. Para hacerlas se revuelve la sangre de cerdo caliente para que no se coagule. En seguida se prepara la grasa de la tripa del

animal y se machaca hasta reducirla a pedazos diminutos, y puesta en sartén a fuego lento se la hace líquida revolviéndola a menudo. Se le añaden cebollas bien machacadas, que se harán cocer bien. Se toma entonces la sangre y a cada jarrito se unen tres jarritos de leche fresca. Si se desean más densos, se disminuye la leche a dos medidas, poca sal, poquísima o ninguna pimienta, canela, clavos de olor en polvo y pasas a discreción. A la leche y a la sangre se une la grasa con sunghini (setas) y cebollas. Se pone a calentar todo, sin dejarlo hervir, porque se separa pronto la le-che. Entonces con el embudo se hace pasar a las tripas más delgadas del cerdo hurgando siempre en el fondo, de modo que quede un tercio vacío. Ligadas entonces las extremidades se agrupan en diversos pliegues en figura de rosa. Se echan después en un caldero de agua caliente durante uno o dos minutos. Luego se sacan y se extienden sobre tableros para que se sequen. Para servirlas a la mesa deben calentarse. Muchos las hacen con sangre de ternero o de pollo. Duran quince o más días, si se hacen hervir un momento cada cinco o seis días.

Bondiola (salchichas). Se hacen de carne desgrasada de perniles, que se meten en el mejor vino blanco o en rosoli durante tres o cuatro horas. Habiendo hecho escurrir la humedad, se salan, se ponen especias con abundante polvo de canela y de clavos de olor, y se deja descansar algún tiempo cubierta con las especias. Después se frota y se mueve sobre un "assa", hasta que embebe toda la droga. En seguida se mecha con pedacitos de canela y de clavos de olor, y tomando una tajadita de tocino más bien delgada, se la coloca sobre el pedazo de carne, y se hace un rollo y se mete en una vejiga de buey o en tripa ancha, atándolo muy bien.

Coppe cotte (Queso de cabeza de cerdo). Se prepara con suficiente sal la cabeza del cerdo y se reparte perfectamente. En seguida se cortan la lengua, las orejas y las glándulas: una buena parte en pedazos grandes y el resto se machaca y se le añade suficiente cantidad de especias, bien poca pimienta y se rocía con rosoli. Se ensaca en tripas anchas de buey o cerdo y se tiene tres días en olla cubierta a una temperatura media o mejor en una estufa. Así dura hasta tres o cuatro meses en invierno; no aguanta el calor y es muy delicado.

Luganighe (salchicha blanca delgada). Se hacen óptimas con carne, que sea por mitades de puerco o de ternera recental, o también toda de cerdo. Se le añade un poco de buen queso, sólo una pizca de pimienta en polvo, tres cuartos de onza de sal por libra grande (de 36 onzas), y solamente media onza, si el caldo, de que se habla en seguida, se aliña con un tercio de canela y clavos de olor. Todo se mezcla con buen caldo de buey caliente para que la masa pase fácilmente por el embudo a las tripas de castrado bien saladas, que deben haber estado largo tiempo en sal, de donde se sacan y se hacen secar en ataditos sin inflarlas; después se ablandan en agua tibia sin inflarlas.

Tomacelle. (Especie de picadillo). Hígado de cerdo cocido hasta hervir y enfriado, triturado groseramente, molido en el mortero, mezclado con queso, pasas, agua de rosas, canela, un poco de azúcar: se les da forma esférica y se envuelven en peritoneo de cualquier animal.

El introductor del cerdo en Chile es el conquistador Pedro de Valdivia, y gracias a que salvó del sitio de Santiago dos porquezuelas y un cochinillo, los vio multiplicarse hasta llegar a ocho o diez mil. 1

Chiloé fue famoso por sus jamones, que al decir de Byron abastecían a Chile y al Perú. 2 Se atribuye la fama de estos jamones a que los cerdos se alimentaban de mariscos, lo que les daba un sabor particular.

En sus apuntes Molina habla de la alimentación de los cerdos y dice que no deben comer coles o nabos, porque se ponen fétidos. 3 El modo de salar los jamones consiste en tenerlos quince días en salmuera y al sa-carlos se revuelven en afrecho y se envuelven en papel para que los insectos no los dañen. 4

Recetas de jamones

Jamones. Se preparan igual que las "bondiole", salvo que se les pone el doble de sal y aun más. Para hacerlos se toman los perniles enteros, los cuales después de haber estado en una infusión de vino potente o en rosoli, se dejan en "composta" durante un mes en sal fina, especias y salitre, bien mechados y con abundante canela y clavos de olor. Después, envueltos en una esterilla para filtrar, se ponen a secar al fuego o al aire y se comen cocidos o crudos.

¹ Cartas de Pedro de Valdivia, Ed. J. T. Medina, Sevilla, 1929, 21.
² Byron, o. c. 117.
³ 309, f. 148.
⁴ 309, f. 10.

Jamones de Siena. Once partes de sal marina y una de salitre: con esta mezcla se salan los perniles en proporción de cinco libras por ciento. Se les deja en sal veinte o treinta días y entonces se les cuelga en una habitación cerrada. Se les expone durante dos meses a un humo ligero y continuado, producido por la combustión lenta y sin llamas de ramas y bayas de enebro. Después se ponen al aire libre ocho o diez días. Se les frota en seguida con la hez del aceite y se les entierra durante ocho días para ablandarlos.

Jamones "des Casentins". Se frotan los perniles con cinco o seis dientes de ajo pelados, se les sala, se les coloca sobre una mesa o cubeta de madera abierta. Treinta libras de carne deben absorber tres libras de sal. Después de tres semanas se les expone al aire libre y después se les cuelga junto a la chimenea. Se guardan en lugar seco.

Aves caseras

Pedro de Valdivia trajo, para multiplicar en Chile, gallos y gallinas; y aunque perecieron muchas aves en el sitio de Santiago, Inés de Suárez logró salvar una gallina, un pollo y una polla, que se multiplicaron en forma extraordinaria; ¹ por esto llamaban a la gallina los conquistadores la madre Eva, ² por ser madre de los

Cartas de P. de Valdivia, ed. citada pp. 21, 106 y 107.
 Jerónimo de Bibar, Crónica y relación copiosa y verdadera de los Reinos de Chile, Santiago, 1966, II, 58.

vivientes que, al decir de Valdivia, se multiplicaron como yerbas.

En su cautiverio pudo ver y gustar Francisco Núñez de Pineda pollos, gallinas y capones asados y comer un guiso de gallina con su pepitoria de ají y otros compuestos entreverada de papas, porotos, maíces y otros guisados, entre los indios aespañolados, ³ que por hábitos contraídos en las ciudades del sur, por las españolas cautivas y por el mestizaje conservaban la cocina española.

En la convalecencia de la viruela Molina aliviaba su medicinal ayuno con una pata de pollo despellejada, único recuerdo de su dieta de ave. 4

Las dos recetas sobre las aves son las siguientes:

Pollos rellenos, hercidos. Se hace una pasta de buen queso, pan molido, perejil, algún dulce y pasas. Todo se mezcla con un huevo o dos, un poquito de manteca fresca y buen caldo, una pizca de canela.

Pollos adobados. Pollos, pavos, capones se cuecen en buen caldo de buey, hecho previamente, bien salado y con limones partidos. Cuando están cocidos se retiran del fuego, se dejan enfriar y se les añade una composición de un tercio de aceite y dos tercios de jugo de limón con azúcar y canela: todo muy bien batido y mezclado.

Pineda y Bascuñán, o. c. 52 y 159.
 Molina. Poema de la viruela, II, elegía V, A.N.S. Varios 158.

¿Sería Molina aficionado a la caza? En sus apuntes hay un paralelismo entre la caza menor y las recetas.

Indica tres modos de cazar pájaros: con redes, con

liga y con fusil.

Las redes se tiñen de verde con cardenillo o retamo, de color de tierra con la corteza de las raíces del nogal largamente hervidas, agregándole un poco de goma, y de color de matorral o de brezo con cáscara de castaña bien hervida.

Ofrece recetas de tres clases de liga: compuesta, ar-

bórea y perpetua.

Da algunas reglas para el uso del fusil. La puntería se ha de hacer así: si el pájaro está parado, se tira a los pies; si volando hacia nosotros, a la cabeza; si se aleja de nosotros a las piernas y si va atravesando al pecho. Se ha de usar poca pólvora y mejor vieja que nueva y pone un dicho: "Polve poca, ballini assai, tira dritto che ferirai". Poca pólvora, muchas municiones, dispara derecho que herirás. La pólvora ha de estar bien molida y por eso debe pasarse por el cedazo. Las municiones bien redondas y llenas, principalmente para tirar al vuelo. El cazador en la montaña debe estar arriba, porque los pájaros vuelan hacia arriba.

El modo de disparar a las liebres es el siguiente: cuando viene avanzando se apunta a las patas, si a través a las patas delanteras hacia la espalda; si vuelve hacia atrás en las ancas. 1

Las recetas paralelas a estos dos modos de caza son las siguientes:

Pajaritos: al asador o en cacerola con manteca o ajo o salvia. No se les debe poner ni tocino ni azúcar.

Liebres: al asador untadas con manteca, aceite, romero triturado. Si son viejas, estofadas con manteca, caldo, tocino machacado, canela y romero. No conviene usar ni vinagre ni azúcar.

Pescados y mariscos

En los apuntes de Molina encontramos noticias de algunos peces: arenques, sardinas y anchoas. También anota como se prepara el caviar. Le admira la cantidad de arenques que se pescan y anota cifras y explica como se salan, como se hace el aceite, y aun como se ponen frescos teniéndolos veinticuatro horas en leche de vaca caliente. Las sardinas y anchoas le llaman la atención y dice cómo y cuándo se pescan y salan. 1

En particular explica el modo de pescar las truchas: se pone en el anzuelo una langosta viva, que se hace saltar sobre el agua. Se pesca de noche y principalmente en tiempo de luna. ² En el Compendio había escrito: La trucha, cuyo sabor es verdaderamente exquisito, tiene cerca de dos pies de largo y un grueso en proporción. Se pesca con red o anzuelo, en cuya punta en lugar de cebo

¹ 309, ff. 14, 155 y 157. ² 309, f. 49.

lleva dos plumas rojas de gallina. 3 En la Historia Natural la nombra entre las especies más estimadas. Tanto en el Compendio como en la Historia Natural da largas listas de peces, que son todos muy sanos y por lo común de un sabor delicado. 4

Los mariscos llamaron la atención de Molina en sus obras impresas, sin dar muchos detalles acerca del modo de comerlos, y su enumeración baste por ahora: los piures, que se comen cocidos o tostados y su sabor cuando están frescos semejante a las langostas marinas, los erizos blancos, cuya sustancia interna es sumamente sabrosa, las ostras de sabor delicado, los choros de sabor exquisito, las tacas de excelente sabor, los picos de papagayo, cuya carne es blanca, tierna y de excelente sabor; los locos de buen sabor, pero carne un poco dura, jaivas, apancoras y centollas notables por su delicado sabor y las langostas de Juan Fernández, cuyas colas secas se remiten a Chile, donde son un bocado apreciable. 5

Aunque trata Molina en algunas recetas de presentar otra preparación en la que toma en cuenta el pescado para los días de abstinencia, como es el caso de los ravioli o tortelli, el salame y salchichas de pescado, etc., trata directamente de los pescados en las siguientes recetas:

Los pescados fritos se marinan poniendo a cocer juntos vinagre fuerte, suficiente azúcar, abundante ajo molido, canela, cáscara de limón machacada muy menuda, hoja de laurel: todo esto se echa sobre el pescado caliente, tapándolo rápidamente.

Molina, Compendio anónimo, trad. cit. p. 215.
 Molina, Compendio anónimo, trad. cit. pp. 213-216; Historia Natural, trad. cit. pp. 425-432.
 Molina, Compendio anónimo, trad. cit. pp. 211-213; Historia Natural, trad, cit. pp. 412-419.

Los pescados para asar se salan con sal fina un día antes, después se ponen sobre la parrilla untada de aceite o manteca a fuego discreto. Retirados del fuego bien calientes se bañan bien con aceite volviéndolos a un lado y a otro. Al llevarlos a la mesa, y no antes, se les pone vinagre o jugo de limón.

O si no úntese la sartén con aceite o manteca y colocados los peces con el espinazo hacia arriba, se les echa encima la siguiente composición, preparada de antemano: anchoas desleídas en aceite de olivo, manteca, romero triturado, ajo, azúcar, y se ponen a cocer con fuego lento por debajo y cubiertos con una plancha con un fuego semejante encima.

Salame de pescado. Carne de pescado bien molida, anguila cortada en forma de dados, un cuarto de onza de sal por cada doce onzas de pasta, especias sin pimienta, un poco de aceite o de vino navegado. Se ensaca en tripa o vejiga. Para conservarlo se le hace hervir y se vuelve a poner en aceite.

Las salchichas se hacen de la misma manera,

Caracoles. Se ponen al fuego en agua fría hasta que ésta esté a punto de hervir. Retirados del fuego se sacan de la concha, limpiándolos bien de la baba en agua tibia. Limpios se vuelven a poner al fuego en agua discreta y salada, donde estarán tres horas. Se volverán a meter en la concha y se cocerán sobre la parrilla con el condimento encima o mejor en la sartén. El condimento será o ajo en manteca, o un relleno de manteca, semillas de hinojo, queso y cualquier dulce, o de anchoas disueltas en aceite, ajo, especias, pan y queso.

Con el caldo de éstos se hace una buena menestra de abstinencia, con arroz, perejil y ajo frito.

El bacalao se pone más tierno puesto en agua fría que se cambia varias veces. El agua caliente lo endurece.

Las papas

Con timidez habla Molina de las papas y su erudición no es la que se podría esperar del nieto de una chilota, pues por Gabriela Navejas y Villegas, nacida en la isla grande, tenía Molina un buen cuarto de chilote. 1

Es verdad que recoge con entusiasmo los datos que encuentra. Así apunta lo que Dombey dice del chuño: hacen cocer la papa en el agua, la pelan y la secan al aire y al sol; basta preservarla de la humedad y de este modo se conserva por siglos. 2 Describe el modo de cocerlas en Irlanda. Se eligen las papas del mismo porte, se cuecen a fuego lento, echándoles agua a menudo, se les pone un poco de sal. Se sirven con poca sal. 3 Aun dice que puede reemplazar al jabón en el lavado y blanqueado de las telas. 4

En combinación con otros alimentos las recuerda en una receta de pan económico: 10 partes de harina de trigo, 1 de harina de arroz y 6 de papas. 5 (Véase también la menestra para pobres a base de papas.)

La actitud de Molina se debe a que aún no se habían terminado los prejuicios contra la papa en Europa,

¹ Agustín de Molina, padre de Juan Ignacio, era hijo de Pedro de Molina y de Gabriela Navejas, hija de Pedro de Navejas, natural de los Reinos de España, y de Antonia Villegas. Gabriela y Antonia eran naturales de

² 309, f. 57. ³ 309, ff. 173-174. ⁴ 309, f. 85. ⁵ 309, f. 176.

aun cuando en Irlanda era la solución alimenticia. Parmentier era para Molina una figura señera por su incansable tesón en propagar y hacer popular la papa. ⁶

Si hubiera sido profeta o hubiera descubierto las papas fritas habría triunfado, porque viendo los tiempos presentes en que la papa ha llegado a convertirse en varios países en plato tradicional o nacional no le habría quedado duda de su victoria.

Pero el conocimiento de la cocina chilota, que le faltaba, le habría dado ocasión de ofrecer muchos guisados apetecibles y novedosos. Tan lector de viajes como era, es curioso que no haya leído en Byron que las papas de Chiloé son las más hermosas del mundo 7 y que habiendo vivido hasta los veintiocho años en Chile no hubiera comido en el hogar y en la Compañía de Jesús las papas de mil maneras.

Recetas

Papas. El mejor modo de prepararlas es cocerlas simplemente en agua sin pelarlas. Se han de cocer juntas aquellas que son más o menos del mismo porte. Se lavan bien y después se las coloca en una olla con menos agua fría de la que es necesaria para cubrirlas completamente. Si son más o menos grandes, será necesario desde que comienzan a hervir mezclar un poco de agua fría y repetir la operación de tiempo en tiempo, lo que tomará de media hora a una hora y cuarto, según sea su porte. Echar un poco de sal durante la cocción les viene muy bien. Resultarán tanto mejores, cuanto la cocción

Historia Natural, Bolonia, 1810, 108 y 109 y A.N.S. Varios 996,
 379.
 Byron, o. c. 117.

fuere más lenta. Cuando están cocidas se bota el agua y se acerca la olla al fuego para evaporar la humedad. Se ponen entonces notablemente harinosas. Se sirven con la cáscara y pueden reemplazar el pan.

Otra. Doce onzas de papas hervidas, peladas y molidas, una onza de grasa de buey, una onza de leche, una onza de queso se disuelven en la cantidad de agua conveniente para darles consistencia. Se cuece todo en un lebrillo.

Otra. Doce onzas de papas, como en la receta anterior, una onza de grasa de buey, una onza de arenques secos, machacados en un mortero: disueltos y cocidos como en la receta anterior.

Se pueden preparar las papas en albondiguillas, en fricasés de pollo, en ensaladas, etc.

Albondiguillas de papas. (Boulettes des pommes de terre) las papas a medio cocer se reducen a polvo grueso con un rallador, se mezclan con un dieciseisavo de harina con sal, pimienta y yerbas. Se mezcla todo con agua hirviendo y se hacen albondiguillas, que se hacen rodar en harina; después se meten en agua hirviendo y se las deja cocer hasta que naden en la superficie del agua: entonces ya están cocidas. Estas albondiguillas son muy agradables al gusto si se les pone un poco de carne molida, de arenque molido o de pan tostado.

Huevos y gelatinas

Sobre los huevos Molina nos presenta algo que parece prestidigitación: ¿cómo meter un huevo en una botella?

Problema que resuelve con el vinagre, porque puesto el huevo en él se ablanda y entonces se introduce. ¹ Más útil es el consejo que da para conservar frescos los huevos, que se obtiene colocándolos en ceniza tamizada. ²

Aunque en estas recetas nos parece que el huevo ocupa un papel preponderante, no por eso deja de usarlo nuestro autor en muchas de sus recetas con otros elementos.

Recetas de huevos y gelatinas

Sperdute. Se baten claras de huevo con polvo de canela y un poco de agua de limón; se echan en agua hirviendo: una cucharada cada vez. Se formarán globos, que se irán retirando uno a uno a medida que estén cocidos. Se llevarán a la mesa con cualquier sabor o salsa, espolvoreados con canela.

Tremole. Los huevos enteros se dejan caer en leche hirviendo; se retiran todos temblorosos y se ponen en la sopa de abstinencia.

Tortillas rellenas. Se preparan cuatro o cinco tortillas sutiles de dos o tres huevos cada una; se hace un relleno de alcaparras, pistacho, confituras, colas de camarones, pasas, piñones, azúcar, queso molido, canela, nueces machacadas con poca sal. Una parte de esto bien mezclada se extiende sobre la primera tortilla, se cubre con la segunda, sobre la cual se extiende otra porción del relleno y así se sigue con las demás. Se cuece en manteca a fuego lento. En seguida se batirán otros huevos y se echará una parte en la sartén y al mismo tiempo

¹ 309, f. 51. ² 309, f. 153.

se colocará la tortilla rellena, echando sobre ella el resto

de los huevos batidos. Se dará vuelta con un plato y así no se sabrá cómo se ha podido rellenar.

Se pueden hacer también de carne con pollos, etc.
Se pueden hacer amarillas con yemas de huevo, blancas con la clara, verdes con jugo de acelgas o perejil, rosadas con jugo de zanahorias.

Huevo grande. Tómense las yemas de tres o cuatro docenas de huevos, bátanse bien y métanse en una vejiga, que se ata redondeándola. Se hacen hervir en agua hasta que se ponen duros, entonces se corta la vejiga y se quitan rápidamente las yemas endurecidas. Se baten bien después todas las claras las que se meterán en una vejiga más grande y en el medio se pondrán las yemas cocidas, atando la vejiga y dándole una forma algo alargada. Se pone también ésta al fuego y se hace hervir hasta que la clara esté dura, haciéndola girar para que la yema quede al medio o se sostiene ésta con un hilo. Cuando la clara se ha endurecido, se retira del fuego. Para hacer la cáscara se muelen finamente las cáscaras de los huevos, amasándolas con un poco de la misma clara, y después con un pincel se extiende encima, poniendo el huevo al sol o a fuego lento: o simplemente se echa el polvo de las cáscaras en vinagre fuerte y cuando se pone blando se extiende como se ha dicho. Finalmente se bañará en agua fresca y se pondrá a secar.

Gelatinas. Patas, nervios, cuero pelado de cabeza de ternero se hierven en agua hasta que se consume la mitad de ella. Se cuela el caldo mientras está caliente y una vez frío se separa enteramente. A este caldo se añade miga de pan, cáscara de limón, azúcar, vino o rosoli, vinagre, un poco de sal, canela. Se vuelve a poner al fuego con dos o tres claras de huevo batidas en agua y jugo

de limón. Se clarifica todo quitando la espuma a conciencia y revolviendo siempre la mezcla, la cual retirada del fuego se dejará enfriar. En el verano se le añadirá un pedazo de cola de pescado, que se haya puesto a ablandar durante un día, bien molida y hervida juntamente, antes de poner la clara de huevo. Para hacerla verde se le pone jugo de acelgas; para hacerla amarilla, azafrán; para hacerla blanca, leche de almendras dulces. Para los días de abstinencia se hace con pescado. Se hace también con jugo de membrillo, azúcar, canela, goma: hervidos.

Las ensaladas

El tema de las ensaladas lo trata dos veces Juan Ignacio Molina. La primera al hablar de las hortalizas y la otra directamente.

Al tratar de las hortalizas su preocupación principal es decir las épocas y terrenos en que se siembran o plantan, cómo se pueden blanquear sin que se marchiten, cómo se conservan y el modo de tener ensaladas frescas en el invierno y cómo se han de sembrar para tenerlas listas en todo tiempo. La cantina no es sólo una bodega de vinos, sino un invernadero de plantas alimenticias.

El inventario de hortalizas alcanza a veinte plantas, que son las siguientes: el ajo blanco y rojo, los puerros, la endibia o escarola, la achicoria, las acelgas, los rábanos, las berzas o coles, el apio (selleri), los cardos, la capuchina (capuccini), el hinojo, las judías o porotos, los cocomeri o cedroni, los melones, las coliflores, el brecol

o broculi (broccoli), que es una variedad de la col común, los espárragos, las alcachofas y las alcaparras (capperi).

Recomienda poner la endibia o escarola una media hora en agua para hacer la ensalada, porque así se pone

más tierna. 1

Al dar las recetas de las ensaladas se ocupa de dar el aliño con que deben prepararse.

Recetas

Los espárragos piden manteca y sal.

Las coliflores y brecoles piden anchoas, aceite, poca pimienta, manteca, ajo con la salsa de alcaparras (capperi). Las cebollas cortadas en pluma o tajadas, crudas, aliñadas con un poco de sal, azúcar, pimienta, aceite y vinagre rosado, o también cocidas bajo las brasas hacen una gustosa ensalada.

Los nabos (rape) cortados en tajadas poniéndolos en una sartén a fuego lento sin condimento alguno o húmedos y volviéndolos a menudo son mejores. Así se ponen tiernos, entonces se cuecen con anchoas, aceite, manteca, queso, ajo. O se fríen con ajo, cebolla, manteca y pimienta.

Las cebollas cocidas o asadas se rellenan con el interior de ellas mismas machacado con pan, queso, dulce, pasas, canela, almendras de melocotón y huevos, y un poco de caldo. Y entonces se cuecen con abundante man-

teca en la sartén a fuego lento abajo y arriba.

Las berzas (verze), los zapallos (zucche) y las co-

les se preparan de la misma manera.

Ensalada de achicoria: cebolla triturada menuda y metida en aceite y vinagre durante media hora.

^{1 309,} ff. 25-31

La tradición de los dulces en América era tan fuerte que a cada paso encontramos ascéticas alusiones a esta desmedida afición, que a los extranjeros causaba admiración.

Juan María Mastai Ferreti, siendo diplomático de la Santa Sede estuvo en Chile y conoció esta afición. En su pontificado regaló, en las entonces cercanías de Roma, la Villa Maffei para que pudieran tener muchos dulces con sus árboles y plantas los seminaristas del Pío Latino Americano recién fundado.

La fama de ser las mejores dulceras corresponde a las monjas desde muy antiguo. El P. Ovalle 1 y Rosales recuerdan las alcorzas de las monjas, y Rosales enumera los dulces que hacían, que no eran pocos. 2 Lacunza recordaba en Europa los bizcochuelos y ollitas de las monjas del Carmen Alto y de las capuchinas. Pérez Rosales, los almendrados de las monjas, coronillas, manjar blanco y huevos chimbos. 3 María Graham alaba un exquisito flan que le enviaron las monjas capuchinas, según una receta especial que tiene el monasterio. 4 Lafond de Lurcy dice que el monasterio de las capuchinas de regla muy severa se recomienda al público por los excelentes dulces y los buenos perfumes que allí se elaboran. 5 Y Claudio Gay cuenta que con las almendras se preparan muchas bebidas refrescantes, helados y varias clases de dulces, para los cuales los conventos de mujeres, especialmente el de las monjas rosas, tienen mucha fama 6

Ovalle, o. c. 186.
 Rosales, Historia General del Reino de Chile, Valparaíso, 1878, I. 391.
 Raúl Silva Castro, Cartas chilenas, Santiago, 1954, pp. 18-21.
 María Graham, o. c. 170.
 Gabriel Lafond de Lurcy, Viaje a Chile. Santiago, 1911, 46.
 Claudio Gay, o. c. II, 164.

Las recetas de Molina son las siguientes:

Pastelitos. Pasta hecha con seis onzas de harina, seis de azúcar, seis de manteca, seis yemas de huevo, mezclándola con vino y revolviéndola muy bien con instrumento de madera. El relleno se hace con frutas cocidas bajo las brasas, limpias de semillas y con un poco de canela. Se meten al horno en sartén o "rolla". Una vez cocidos se rocían con azúcar.

Los hojaldres se hacen con la misma masa.

Torta. Por cada tres huevos batidos un vaso de leche, una onza de azúcar, polvo de canela, una aspersión de sal. Todo bien mezclado se pone al fuego gallardo de las brasas, y se revuelve siempre. Cuando está a punto de hervir se espolvorea encima con azúcar, se retira del fuego y se pone bajo una plancha encendida con fuego encima.

Manjar blanco. Un jarrito y medio de leche fresca, doce onzas de azúcar, diez onzas de harina de arroz y un poco de almizcle, que se le pondrá cuando esté casi cocido. Se podrá cocer a fuego lento y se le agitará bien.

Vinos y licores

Molina entronca con dos tradiciones vitivinícolas: la hogareña y la italiana. Y podemos decir que nació como Baco a la sombra de las parras. Las viñas y bodegas, las vendimias y los vinos le eran familiares. En el inventario de Guaraculén de 1757 se enumeran tres viñas y catorce

parronales en las casas y en los cercos, donde estaban los frutales. Además de la totalidad de las tierras de Guaraculén, este inventario incluye la propiedad de Batudahue, porque se hizo para repartir los bienes por muerte de María de Bruna, abuela de Molina. 1 La madre Francisca González en su testamento de 1766 dice que en la estancia de Guaraculén tiene dos viñas, una de 18.000 plantas y otra de 500, y en Gualqui, donde estaban las 300 cuadras que había heredado su marido, había otra viña de 3.000 plantas. En su casa de Talca tenía una bodega con 60 arrobas de vasija. 2 En 1803 la cuñada de Molina, Josefa Martínez, en su testamento dice que en Talca tiene bodega para 100 arrobas y en Guaraculén para 400. 3 Estos datos muestran que los vinos de Loncomilla y Guaraculén eran una tradición.

Las viñas constituyeron también un bien rentable para Francisca González, pues las arrienda por cuatro años dos veces en 1771 y 1775, en los años que las propiedades de Guaraculén, por muerte de José Antonio, estaban en manos de mujeres y de niños. 4

En sus poemas al exaltar los encantos de su tierra de la isla de Maule pondera su aptitud para producir vino generoso. 5 Y al recordar la sed en el poema de la viruela sueña que va tras los ríos de Chile pidiéndoles agua, pero al llegar al Itata, en cuyas colinas se producía el famoso vino de Concepción, le pide vino para apagar la sed. 6 Pero este vino no sólo se había hecho para calmar la sed del enfermo Juan Ignacio, sino para deleitar reyes, como aparece en esta observación: "Se cuenta

¹ A.N.S. Archivo Judicial de Talca, leg. 38, G. 2.1. ff. 209 ss. ² A.N.S. Notarial de Talca, 12, 85-86. ³ A.N.S. Notarial de Talca, 25, 303 v., 309. ⁴ A.N.S. Notarial de Talca, 11, 83-84 y 12, 83-84 y 87. ⁵ Elegia ad Mic. Olivarium, A.N.S. Varios 158. ⁶ Poema de la viruela, Libro II, elegia II.

que el gran Federico, rey de Prusia, lo tenía en grande estima y le gustaba tener en su mesa alguna botella". 7 Se non e vero...

En la segunda patria de Molina tampoco escaseaban los vinos y el Conde del Maule en su viaje por Italia llegó a Bolonia desde Módena y cuenta que "la campiña está muy poblada de cortijos y llena de arboledas con parras enredadas en ellas, que hacen el camino delicioso y abundante de uvas y de frutales de todas especies". Como llegó en el tiempo de la vendimia en la misma mañana de su entrada encontró más de cuatrocientos carros, que conducían toneles de vino a Bolonia. Y prosigue: "La ciudad está toda minada de subterráneos, en cuyas estancias tienen bodegas, las llaman cantinas. La uva viene de las viñas pisada, en gruesos toneles, y después la depositan así en grandes cubas de madera, introduciendo en ellas una octava parte de agua en el momento de meter la uva. De este modo la fermentan por ocho o diez días, y luego extraen el mosto, colocándolo en grandes toneles de madera sin alquitrán, ni en la operación se mezcla yeso ni cocido. Solamente se trasiega una o dos veces en todo el año de un tonel a otro para purificarlo de las heces o sedimento. Para que no se avinagre mantienen siempre llenas estas vasijas. Estos toneles están siempre muy unidos, y antes de llenarlos de vino los dejan tres o cuatro días con agua hasta que se hincha la madera y une sus partes". 8

Esta descripción del Conde del Maule nos presenta a Bolonia como una ciudad edificada sobre el vino.

La casa de Molina en la calle Belmeloro 3102 también tenía su cantina, como consta del certificado de

Molina, Historia Natural, Bolonia, 1810, 160.
⁸ Nicolás de la Cruz y Bahamondes, Viaje por España, Francia e Italia.
Madrid, 1807, T. III, 73-74.

arriendo de 13 de diciembre de 1804. En su testamento al enumerar las cosas que deja a su criada Camila Zini recuerda la cantina con sus vasijas. 10

El observador Molina, además de las descripciones chilenas, nos deja un apunte sobre la fabricación de vinos en Bolonia: "La uva vendimiada se coloca en las tinajas y se deja fermentar más o menos días hasta que la fermentación deja de crecer. En este momento se saca el vino, quitando primero el sombrero o sea el orujo, que nada encima del mosto. Este orujo se mezcla con otros que se aprensan y se les añade agua suficiente y, después de haber hervido veinticuatro horas, forma el vino mediano o posca. El mismo orujo sometido de nuevo a la prensa y mezclado con nueva agua forma el vino de tercera clase; terzianello o posqueta. El vino de prensa no debe mezclarse jamás con el vino de primera clase, que viene de la tinaja y se llama "crodello". El vino de prensa tiene heces y por eso puede fácilmente corrom-perse. En caso que falten toneles, pueden servir las tinajas cubiertas con tapa engastada como los toneles con su tapón y acostados, nunca en pie. Para hacer vino dulce las uvas se extenderán al sol y al rocío cuatro o cinco días, y mejor aun más, hasta que se conviertan en pasas, cuidando que no se mojen. Cuando el mosto se pone en toneles, es necesario una vez al día llenarlos, para que continúe hirviendo, porque si el tonel no está lleno no hierve más. Hacia el 10 de noviembre el vino generalmente no hierve más, entonces se cierran los toneles. Cuando se les pone agua, ésta no debe exceder la octava parte de la uva: semejante vino resulta amable y más sano. El que quiera un vino que asemeje al Mal-

^{9 308, 90.} 10 308, 5.

vasia tome cuatro o cinco onzas de cilantro, las cuales machacadas y envueltas en un lienzo se cuelgan de la tapa del tonel durante un mes. Para preservar el vino en los lugares donde suele padecer, échensele doce onzas de aguardiente por cada 50 litros. El vino se ha echado a perder o está en vías de serlo cuando cae en el vaso sin rumor como el aceite, cuando puesto al trasluz aparece turbio o verdoso; si no da buen olor cuando se le refriega y golpea entre las manos; si puesto una noche al sereno se pone oscuro y tiene depósito. ¹¹

Cuando el vino comienza a ponerse agrio se le ponen nueces secas, quemadas sobre carbones ardientes y bien encendidos, una nuez por vasija, se cierra bien y se le deja así al menos cuarenta y ocho horas antes de beberlo. Para hacer vino griego se toman racimos blancos muy maduros, se les pisa con los pies, pero sin dejarlo fermentar en la cuba, se saca el vino y se pone en toneles, que se tapan después que el vino ha hervido diez o doce días. Para que el aguardiente de grano tome el gusto del aguardiente de uva se ponen en cada vasija tres onzas y media de carbón de leña molido y cuatro onzas y media de arroz molido. Se dejan estos ingredientes quince días agitándolos a menudo y después se filtra el licor.

Recetas de Molina para el ponche (que toma de la Enciclopedia Metódica) y el rosoli.

Ponche. Esta bebida se compone de dos partes de aguardiente y una de agua. Se le pone azúcar, canela, clavo de olor en polvo, pan tostado y yemas de huevo, que lo hacen espeso como una sopa. A menudo en lugar de agua se le pone leche, y éste es el más apreciado.

Es muy alimenticio y se le considera excelente para el pecho 12.

Rosoli. El aguardiente debe destilarse al menos dos veces y si cuatro mejor y llevará más agua. Póngase en un vaso bien cerrado hasta la mitad o los dos tercios y se le echa la cantidad de azúcar que se quiera. Para una medida de 28 onzas se necesita libra y media de 12 onzas de azúcar. Al mismo tiempo para el aroma y sabor se le pone la sustancia que se desee: canela, clavo de olor, vainilla, etc., bien molidas. De las naranjas, limones y toronjas se toma sólo la cáscara. Se deja en infusión cuatro o cinco días, agitando a menudo el líquido para que se disuelva el azúcar. Se le dará el color que se desee: si verde, úsese un poco de jugo de acelga o de "sellero" (apio); si amarillo, con jugo de albaricoques o azafrán, si de color de oro con el mismo jugo y un pedazo de pan o lámina de oro bien molida. El ratafia se hace con jugo de guindas amargas o de otras guindas negras, no se le pone agua porque suple dicho jugo. Se clarifica después echándolo en un frasco por medio de un embudo, en el fondo del cual se coloca una estopa de tejido fino y mojada y encima arena bien lavada. Se cubre bien todo para que no se evapore. Para deshacer más pronto el azúcar se pone al fuego en una olla con un poco de agua, moviéndolo mucho para que no se queme y así se pone líquida a fuego lento, y cuando comienza a hervir se añade otro poco de agua con una o dos claras de huevo bien batidas, quitando siempre la espuma. Terminada ésta se quita la olla del fuego y cuando el azúcar está fría se echa en el aguardiente. En el rosoli de color oscuro se puede usar azúcar roja 13.

¹² 309, f. 176. ¹⁸ 309, f. 5 v., 153.

Molina confiesa, como hemos visto, que le gusta el chocolate a la italiana y el café, que bebió desde su primera juventud hasta su prolongada vejez; lo describe caliente, bien cargado, sin azúcar, bien perfumado con clavos de olor, canela y esencia de ámbar. ¹ Este es el único dato sobre el uso del café en el siglo XVIII en Chile, que he hallado.

La gran bebida era el mate, que contaba con un ritual y una riqueza admirables: el mate era de plata con su bombilla y su mancerina del mismo metal. Byron dice que se preparaba con yerba, azúcar, un poco de jugo de naranja y agua, y que se tomaba dos veces al día. 2 A María Graham se lo sirvieron las monjas agustinas con leche y canela del país, servido en bandeja de flores, de modo que el gusto y el olfato se deleitaban a la vez.3 Fue el mejor que tomó en Chile. Lafond de Lurcy también lo vio tomar con yerba, azúcar quemada, cáscara de naranja o limón y dice que el té o café se consume en las casas de costumbres inglesas o francesas, en tanto que el chocolate parece una bebida común, aunque no tanto como el mate. 4 Todavía Martina Barros de Orrego recuerda el mate con azúcar tostada y cáscaras de naranja recién cortadas. 5

María Graham hace un fino elogio, muy meritorio en una inglesa, al decir que el mate reconforta más que el té después de un día de viaje. 6

¹ Molina, *Memorie* I, 164 y 165. El uso que describe es el oriental. Aunque en 309, ff. 148 y 157 indica los sustitutos del café, en *Memorie* I, 162-163 rechaza los sustitutos del café.

² Byron, o.c., 137-138.
³ María Graham, o.c., 137-138.

⁴ Lafond de Lurcy, o.c., 36.
⁵ Martina Barros de Orrego, Recuerdos de mi vida. Santiago, 1942, 18.
⁶ María Graham, o.c. 131.

Es común que los viajeros hablen de las bebidas heladas que se consumían en Chile, pero no especifican más, sólo María Graham describe la aloja que es una infusión de culén, canela y cinamomo silvestre y un poco de almíbar, a la cual se atribuyen cualidades tan saludables como agradables. Y en los festejos de la Virgen del Pilar, abogada de los marineros, dice que la aloja era el mejor de los refrescos que allí se servían. 7

Las recetas de Molina son de bebidas refrescantes

Caolatte. Por cada tres yemas de huevo un vaso de leche, una onza de azúcar, sin sal. Bien batido se pone a cocer sobre las brasas, revolviéndolo siempre para que no hierva. Cuando se pega a la cuchara se retira al punto del fuego y se continúa revolviéndolo. Se sirve frío. Se le puede añadir canela, clavos de olor, chocolate o café, etc.

El zabajone se hace de la misma manera y se le agrega un vaso de vino o rosoli.

Orchata. Cinco o seis onzas de semilla de melón pasadas por cedazo, o almendras, o la mitad de cada uno, azúcar purificada y concentrada a medio cocer doce libras. Todo esto caliente se coloca en otra olla o vasija y se agita hasta que se enfríe.

Limón. Para retirar el aceite esencial basta frotar fuerte la corteza con azúcar. Este polvo de azúcar se pone a secar al aire y se guarda en un frasco de vidrio para usarlo en limonadas. Se preparan buenas limonadas con ácido tartárico aromatizado con este polvo.

⁷ María Graham, o.c. 73.

Sorbetes de leche. Treinta y seis onzas de leche, seis huevos con clara o diez con sólo la yema, tres onzas de azúcar, canela, cilantros enteros. Mezclado todo se pone a fuego alegre, agitándolo hasta que empiece a endurecerse; entonces se cuela, se vuelve a poner al fuego agitándolo con la espátula hasta que empieza a encresparse, pero sin hervir. Se deja enfriar y después se pone en la sorbetera, que se coloca en una cubeta, en cuyo fondo se ha puesto hielo o nieve y se sigue poniendo nieve hasta que la sorbetera quede sepultada. A cada vuelta se pone abundante sal. Muévase el vaso o sorbetera con toda la fuerza posible haciéndolo girar y separando el sorbete de los lados del vaso.

Se hacen también con higos, frutillas, cerezas, etc., que se preparan como la esencia de limón, pero con me-

nos azúcar.

El lugar de Molina en la cocina chilena

monte con la trobución de ampliar el parotersa o con-

Las seis vías de la tradición del arte de cocinar

notedard de sois habitors, pero al mismo tiempo por su in-

Por seis caminos se puede conocer el arte de cocinar en Chile y éstos son: el lenguaje y la palabra, los documentos, los historiadores, los viajeros, los memorialistas, la tradición oral y manuscrita y los libros de cocina.

Es muy variado el modo de contribuir de cada una de estas vías al tema. Lo más común es el modo incidental como de paso. La razón es evidente, porque se suele aludir a esto por reflexión sobre el pasado, por comparación como lo hacen los viajeros, por deseo de informar o por inclinación a lo pintoresco. Se trata de un tema de la pequeña historia, que sólo pierde este carácter por razones antropológicas en los historiadores, que se contentan dando indicaciones muy generales. La revisión de estos materiales, sin ser exhaustiva, sirve para ver la posición de Juan Ignacio Molina dentro del tema y las diversas formas en que le prestó atención. En este aspecto hay algo de recapitulación de lo dicho anteriormente con la intención de ampliar el panorama o con-

texto histórico para darle una perspectiva más general, pero solamente dentro del campo nacional. Por haber cultivado Molina directamente, no indirectamente como historiador, el campo italiano, y especialmente boloñés, hace el juego de los viajeros, pero al revés, pues éstos son extranjeros en Chile y Molina es chileno en el extranjero.

Como el tema del arte de cocinar es universal, los hábitos alimenticios emigran con el hombre, que lleva a todas partes sus gustos y aun, por echarlos de menos, trata de aclimatar los elementos para conseguir la continuidad de sus hábitos; pero al mismo tiempo por su inmersión en el nuevo medio vital no puede evitar el ser conquistado por otros hábitos del ambiente, sin olvidar sus propios hábitos contraídos. De aquí nace un mestizaje, perdónese la palabra, alimenticio de vastas proyecciones. Esto ha de entenderse dentro de los límites de las comunicaciones del siglo XVIII principalmente basada en la migración viajera o permanente, en las aclimataciones y aun en la exportación de los productos a otras regiones con sus consiguientes éxitos y fracasos.

El panorama que presentamos es una mirada de conjunto sobre los datos dispersos, que sin agotar el tema, lo sitúa en una amplia perspectiva.

El lenguaje y la palabra

Las reglas de la cocina y sus recetas nacieron de la necesidad. Fueron una creación que se transmitió en estilo oral y que ha conservado con tenacidad el estilo de su origen, aunque a medida que se ha perfeccionado ha empezado a usar otros medios de comunicación, pero sin perder su estilo original. Por esta razón su huella en el lenguaje es indeleble tanto en los nombres de los manjares como en los de los elementos. Sus palabras derivan del lenguaje popular, muchas veces en nuestro caso de origen indígena, por eso es interesante consultar los diccionarios de chilenismos y de regionalismos.

El primero que hizo un diccionario de chilenismos fue Zorobabel Rodríguez, en 1875, quien con cierto humor se aplicó el dicho de Enrique de Villena a propósito de la primera obra de Ramón Vidal de Besalú: "Este Ramón por ser comenzador no habló tan cumplidamente". Entre las palabras, que cita, referentes a la alimentación están las siguientes: ajiaco, ayuya (sic), caldúa, pequén, callampa, chancaca, charqui, charquicán, chercán, chicha, chuchoca, chupe, gloriado, huesillos con mote, locro, locro falso, luche, mantequilla, mate, merquén, mote, picarón, poroto, tamal, ulpo, umita (sic), que ilustra con cita de Gonzalo Fernández de Oviedo, y valdiviano. 1

Fidelis P. del Solar salió al año siguiente con unos reparos y explica la diferencia entre caldúa y pequén (ambas especies del género empanada); vindica la cazuela olvidada por Zorobabel; los reparos se complican con la palabra once, no por la cosa en sí que ha existido siempre, como puede verse en las Etimologías de San Isidoro de Sevilla, sino por el significado de la palabra misma. En la palabra peumo, Fidelis se queja de que Zorobabel haya omitido todos los nombres americanos de árboles, plantas, peces, mariscos y aves, dándoles ca-

¹ Zorobabel Rodríguez, Diccionario de Chilenismos. Santiago, 1875, 487 pp.

bida sólo para explicar algún refrán. En esto último imita al diccionario de la Academia Española, que pone refranes. Es verdad que trae Zorobabel unas cuantas palabras de esas que quiere Fidelis, unas veintitrés, y de ellas cinco con refrán o algo parecido. En tanto que Fidelis, fuera de cuatro que repite, trae sólo lúcuma y peumo, y esta última con el refrán: no cuece peumo. En las palabras que añade y tienen sentido alimenticio se encuentran: galleta en el sentido de pan de los trabajadores del campo y oquendito, que son unos alfajores que en La Serena trabajan las Lamas, dulceras las más famosas de Chile, según Fidelis 2.

La isla de Chiloé por su aislamiento, por el clima y por lo típico de sus recursos alimenticios creó un lenguaje propio en materia de nutrición, tanto para los elementos y despensa chilota, como para los manjares mismos. Molina, a pesar de su preocupación por la papa, no alcanzaba un conocimiento suficiente de la cocina chilota para difundirla en Europa y algún motivo tenía para conocerla, siendo chilota su abuela paterna, Gabriela Navejas y Villegas. Las palabras que reflejan la cocina insular no son todas igualmente conocidas, pero no está de más recordar algunas: curanto, chadupe, huelqueme, luchicán, lliu-lliu, mallo, meldú, mella, mignao, milcao, polmay, rithrán, chapalele, etc. El origen de estas palabras es indígena 3.

El vocabulario alimenticio y culinario no siempre es claro, porque detrás de la palabra vienen los elementos empleados en el plato y la preparación misma, y aquí

² Fidelis P. del Solar, Reparos al diccionario de chilenismos del señor don Zorobabel Rodríguez, Santiago, 1876, 190 pp. San Isidoro en la palabra: merenda, etimologías, Migne Patrología Latina, 82, 707-708.

³ Francisco Javier Cavada, Apuntes para un vocabulario de provincialismos de Chiloé, Punta Arenas, 1910, 154 pp. Francisco J. Cavada, Chiloé y los chilotes, Santiago, 1914, 128-130 y 260-448.

comienzan las diferencias, porque encontramos diversos materiales y distintos modos de prepararlos. Por esto los lexicógrafos recurren a diversos expedientes para salir del paso: unos dan una explicación basada en sus conocimientos, otros prefieren explicar con la cita de algún autor. También hay que reconocer que son pocas las palabras de esta índole culinaria que aparecen en diccionarios comunes, porque forman un lenguaje propio, que se expresa en términos particulares.

on our abiato y neet sh alial roq res sh odeh area in a shi aliang at re obaled ong againme as occas man a suprat sh anagain nee nodes rojem sh a mas emilia an Los documentos

Unas cuantas cartas nos dan algunos datos del yantar en épocas dormidas en el tiempo.

Pedro de Valdivia abre la serie contándonos cómo trajo del Perú yeguas y potros, cochinillos y porquezue-las, gallinas, pollos y pollas, que con el trigo forman su primera contribución a la cocina chilena, lo que se salvó del sitio de Santiago y el tormento del hambre con estas palabras: "Los trabajos de la guerra, invictísimo César, puédenlos pasar los hombres, porque es loor al soldado morir peleando, pero los de la hambre concurriendo con ellos, para los sufrir más de hombres han de ser". Y aun pide condiciones para venir a poblar: "Pues gente no acostumbrada a los mantenimientos de acá que hagan los estómagos barquinos acedos para se aprovechar de ellos".

Pero un día se alejó el espectro del hambre y pon-dera con elogio la tierra: "Lo que puedo decir con ver-dad de la bondad de esta tierra es que es toda un pueblo

y una sementera y una mina de oro, próspera de ganado como lo del Perú, abundosa de todos los mantenimientos que siembran los indios para su sustentación, así como maíz, papas, quinua, madi, ají y frisoles... y se darán en ella todo género de plantas de España mejor que

En 1601 el Gobernador Alonso de Ribera en una descripción de Chile cuenta que en las tierras de Chillán se produce un "vino muy sabroso y suave, aunque no es tan recio como el de Santiago ni sufre llevarlo fuera de su tierra, debe de ser por falta de yeso y cocido, que no lo usan como en Santiago, pero bebido en la propia tierra es más sano y de mejor sabor que ninguno de los que yo he visto en este reino" 2.

El P. Manuel Lacunza abandonando los escatológicos campos un día de octubre, el bello mes otoñal, emprende un viaje imaginario a Chile para visitar a la abuela como en los cuentos de la infancia. En cinco meses llega a Valparaíso y se harta de pejerreyes y jaivas, de erizos y locos. De un galope se pone en Santiago y cruza el portalón de la casa grande, ceremonioso besa la mano de doña Rafaela, recorre la casa, va a la cocina en busca de los criados. Vuelve al salón, la cuadra de aquellos años, se divierte y alegra con todos, les cuenta cosas de Italia, los emboba, y cuando se le acaba el tema, miente. Y entretanto les como los pollos, el charquicán, las cajitas de dulce, los bizcochuelos y las ollitas de sus tías Clara, monja en el Carmen Alto, y Rosita en las capuchinas 3.

¹ Cartas de Pedro de Valdivia. Ed. de J. T. Medina, Sevilla, 1929. 21, 23, 27, 45, 223, etc.

² Claudio Gay, Historia física y política de Chile, Documentos I, 151, París, 1852.

Raúl Silva Castro, Cartas Chilenas, Santiago, 1954, 18-21.

Lacunza no cuenta lo que comía en el extranjero, como otros viajeros, prefiere recordar lo que comía en Chile y echaba de menos, hasta los dulces de las monjas, famosos por siglos.

Pero Lacunza se ha despertado y el viaje se ha esfumado... Y la imaginación nos deposita en 1826 en casa de doña Adriana Montt de León, que escribe a su hijo José María contándole la visita que le hizo el Presidente Don Manuel Blanco Encalada y el almuerzo que le sirvió, sin haber tenido más oportunidad de disponer que un guiño que hizo a las empleadas, que fue éste: cazuela de capón castellano, costillas de cordero de cinco años, tortilla de ortigas bien cocidas con guatitas de cordero machacadas (que son tan buenas para el estómago), ricos porotos en plato de plata labrada con aceite de olivo y un par de huevos. Como muestra de confianza pidió majado cocido y caliente, del que comían los niños, pero sin azúcar.

Los nietos de doña Adriana lo invitaron, a su vez, y le hicieron el siguiente menú: caldillo en tembladera de plata con pan tostado, pichones, pato asado o ganso, lengua apanada, lentejas, morocho con leche, mote con o sin azúcar, sopaipillas, picarones y empanadas con vino de Casablanca y chicha y aguardiente de Aconcagua. Esto último por si la leche le da flato. Este convite se hizo sólo con lo que los niños acostumbran a comer como colegiales.

Todavía doña Adriana en esta carta pide a su nuera la receta del pastel de ganso con tamales. Y con este pedido de receta digamos adiós a las cartas. 4 Solamente dos historiadores de Chile salieron del manuscrito en la época que estudiamos: Ovalle y Molina. Sin embargo hay que advertir que siguen esquemas más o menos fijos. Ninguno trata de la cocina, sino incidentalmente, y aun más que cocina es sólo despensa. Los autores eclesiásticos sienten una mayor inclinación por los datos de sabor de los manjares de origen vegetal y animal que los historiadores seglares, y dígase lo mismo en lo que se refiere a la preparación de los alimentos, que apenas insinúan unos y otros, probablemente porque pensaban que no era argumento histórico.

Los historiadores por regla general se ocupan más a fondo de la comida de los indios por coincidir la preocupación antropológica con la exótica, que trata de explicar a los europeos el desconocido mundo americano.

Tema común de todos los historiadores son las aclimataciones de los productos europeos en América, y éste pasa a ser un tema de la historia de Chile. El problema al revés apenas se insinúa en la literatura histórica de Chile, porque la aclimatación zoológica y vegetal no resulta tan amplia como la europea, aun tomada a nivel americano.

En todas las historias hay un lugar para la descripción de la naturaleza de Chile con todos sus animales y vegetales (con todos los que conoce el autor) y, entre las propiedades de éstos, se encuentran las que a alimentación se refieren, que los historiadores señalan un poco de paso y no en todos los casos, aun más, diría que en la menor parte de los casos. En estas listas hay cierta monotonía, porque se parecen notablemente de un autor a otro.

Tampoco se puede negar que a los autores que escriben después de Ovalle, su Histórica Relación les está penando en muchas páginas.

Al referirse los autores a alimentos dicen casi siempre las mismas expresiones que son regalados, que tienen muy buen gusto y sabor, que con ellos se hacen

guisos, que se comen cocidos o asados.

Jerónimo de Bibar, en su Crónica y relación, que abarca desde 1539 a 1558, describe la entrada de los españoles con Valdivia y va describiendo valle por valle los alimentos de los indios, que eran maíz, papas, porotos, quinoa, algarrobas y chañares. En Huasco apunta los zapallos y el apio, y la bebida espirituosa que hacen con el molle, del que también hacen miel. La dieta sigue casi igual hacia el sur. En Concepción recuerda las araucarias, cuyo fruto los indios comen cocido, y la frutilla, que les sirve para hacer una bebida. Atento a comparar va diciendo los vegetales que se dan en España y se encuentran también en Chile. La descripción de costas y puertos se completa con los recursos del mar. En Copiapó hay muchos peces, lo mismo que en La Serena, donde destaca el atún. En el río Andalién, en Concepción, hay sardinas, lizas, lampreas y lenguados.

La caza menor ofrece perdices y palomas y la ma-

yor guanacos y ovejas en el norte.

Tiene un capítulo especial sobre vegetales y animales de España introducidos en Chile. Vale la pena re-

cogerlo, porque es el primer inventario.

"Quise hacer relación de las cosas que de nuestra España se han traído a estas provincias de Chile, porque en ella hay muchos melones y muy buenos, y muy buenas coles y lechugas y rábanos y cebollas y ajos, y zanahorias, berenjenas y perejil y acelgas y cardos, y lentejas y garbanzos, habas, mastuerzo y anís, cilantro

y albahaca, hinojo, ruda, pues mostaza y nabos han cundido tanto que en los campos no hay otra cosa, y hierba buena infinitísimo por los campos. Todo esto se da también como en la parte que mejor se da de nuestra España y se dará todo lo demás que se trajere. Plantas de España hay viñas y en ninguna parte de las Indias se ha dado tan buena uva como en esta tierra; hácese muy buen vino. El primer hombre que lo hizo en esta tierra fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya, y asimismo fue el primero que trajo vino a esta tierra. Hácese ya tanto vino que basta para esta gobernación y que pueden proveer a otras partes".

Y sigue la enumeración con higueras, granadas, naranjas, limas, cidras, membrillos, manzanas. "Hay mucho lino y se hace muy buen lienzo. Ganado hay: muchas yeguas y el que más yeguas y caballos metió primero en esta tierra fue el bachiller Rodrigo González, natural de Carmona. Hay muchas vacas, y ovejas y cabras y puercos y esto se multiplica tan bien que hay ya en tanta cantidad que, si estuvieran atenidos los españoles al ganado de la tierra, no se comería carne".

Esta abundancia contrasta con lo que el mismo Bibar cuenta qué les pasó en Coquimbo, donde hallaron cinco perros, que asaron y cocieron con zapallos y no se tuvo por mala comida. Venido el día hallaron otro perro y dos zapallos que no se contentaron poco 1.

Alonso González de Nájera en Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile, en la relación segunda de las excelencias del Reino de Chile, tiene expresiones muy entusiastas sobre la calidad de los alimentos: "Hácese del trigo muy blanco y sabroso pan. Del maíz hacen varias comidas y en particular cosa como de pastas

leutejas y garbanzos,

¹ J. de Bibar, o.c., 211, 31, etc.

más ligeras o fáciles a la digestión que las de nuestro trigo". Enumera las frutas y su abundancia y todas de la bondad que las de España. Sabroso elogio le merece la frutilla: "de comer son ternísimas" y luego "ternísimas y suaves" y en lo que toca a su regalado sabor no la compara, porque no todas las frutas sufren en esto apropiada comparación. Los vinos claretes y blancos son excelentísimos. Y prosigue con los árboles y verbas, con los animales que se llevaron de España, con la caza de montería y volatería y las aves domésticas, peces y mariscos, de los que dice: "Los mariscos presumo que exceden en bondad y en grandeza a los de cualquiera otra costa". Como se ve no son cosas que toquen al desengaño 2.

En la misma línea entra Ovalle y al tratar del sentido del gusto en su obra he señalado, en otra parte, lo que hay que pensar de él como escritor de buen pala-

dar y gusto refinado 3.

Rosales toca también puntos semejantes a Ovalle, como los dulces de alcorza y la fantasía para presentarlos y la habilidad de las monjas para hacerlos. En los demás alimentos que describe, Solar Correa creyó hallar un espléndido gourmet por su elogio de las truchas de Guanacache. Como Ovalle, estudia también la alimentación de los indígenas y como geógrafo los recursos alimenticios del país. 4

² Alonso González de Nájera, Desengaño y reparo de la guerra del Reino de Chile, Historiadores de Chile XVI, Santiago, 1889, 22-35.

³ Cfr. Alonso de Ovalle historiador: Los manjares y el buen gusto. Montalbán, 5 (1976), pp. 739-742. Universidad Católica Andrés Belio. Caracas.

⁴ Rosales, o.c. I, 183-329: Libro II. Geografía e Historia Natural. Cfr. II, 96-100 sobre Cuyo. La frase que maravilló a Solar Correa fue la siguiente: "En las lagunas de Guanacache las hay muy grandes (las truchas), muy sabrosas y las más afamadas de este reino y que tienen nombre en otras partes. Tienen el pellejo grueso y duro, la carne sólida y mantecosa. Tráenlas a la ciudad de Santiago y echadas en agua se esponjan que parecen frescas. Los españoles de aguella provincia conservan en la memoria un caso. frescas. Los españoles de aquella provincia conservan en la memoria un caso, que personas fidedignas que se hallaron presentes le refirieron, y es que

Más desmañado en sus descripciones de la naturaleza es Pedro de Córdoba y Figueroa, pero rico en alusiones clásicas, y así dice que la murtilla asemeja a la granada coronada como reina de las frutas. En los avellanos encuentra "las tres gracias" de pimpollo, fruta y flor. Del madi se saca un aceite no desagradable. Si en ocasión dice que los árboles de campo de Chile los españoles hoy los llaman silvestres, en cambio a Chile antes de la llegada de los españoles lo llama Chile gentil y al mismo reino después de la conquista hispana: Chile católico, donde trata de lo introducido por los españoles para volver de nuevo al bárbaro sistema. Las enumeraciones son más coloreadas que gustosas, a veces, con un dejo de Ovalle.

Brevemente se ocupa de la alimentación de los indios y de sus bebezones, que como dice Catón son locura voluntaria. 5

Miguel de Olivares en su Historia da también algunos datos alimenticios de sabores: el guanaco tiene carne dulce que los indios salan con exceso, los cuyes son mencionados por el gusto y grosura de su carne, los quirquinchos de sabor muy grato, las tortugas de gusto delicado, el piuquén de carne muy regalada, los polluelos de papagayo de sazonadísimo gusto. La carne del león marino es mantenimiento no desagradable, el cochino marino es regalo exquisito, y los mariscos son de gustos exquisitos y dignos de la mesa de los príncipes, cuya procesión se forma de piures, tacas, picos de papagayos, locos, erizos, navajuelas y mejillones. Confiesa

II, Santiago, 1862, pp. 20, 21, 23.

estaba un sacerdote en Roma exorcizando a un endemoniado y preguntándole: estaba un sacerdote en Roma exorcizando a un endemonado y preguntandore; capre pescado era el mejor del mundo?; respondió el diablo que las truchas de Guanacache en el reino de Chile... y yo las he visto muy grandes y de mucho regalo y he comido las de Guanacache, que exceden en grandeza y bondad a las de todo el reino" (I, 299 a).

5 Pedro de Córdoba y Figueroa. Historia de Chile. Historiadores de Chile

que las especies de árboles de la tierra son muy inferiores en calidad a las oriundas de Europa. Halla los cocos de buen sabor, los piñones alimento sólido y agradable, la murtilla de gusto y fragancia mucha y el fruto del boldo de un dulce muy gracioso.

Trata también de los cultivos de los indios y de la fertilidad de sus tierras.

En cuanto a bebidas recordemos el culén, porque el agua de su cocimiento abre el apetito, y el vino, que es mucho y muy singular; y el de la ciudad de Concepción no reconoce ventaja a alguno de los más suaves y generosos del mundo, a voto de los extranjeros, los cuales muchas veces experimentan en sí las dulces traiciones de este licor, que después de adular a la vista, olfato y gusto con su color, fragancia y suavidad, muestra los efectos de su robustez, en que saca de juicio a los que lo beben con menos traza y más apetito ⁶.

Felipe Gómez de Vidaurre en su Historia trata los temas de los historiadores al describir los vegetales y animales terrestres y marinos, la alimentación y bebida de los indígenas y la introducción de plantas y animales de Europa; pero vale la pena fijarse en lo que dice del maíz, porque describe la preparación de los alimentos. Son varios los platos que se pueden hacer con el maíz y el primero es la humita. El maíz fresco y tierno y aún en leche se corta con un cuchillo, desprendiendo sus granos de la mazorca y majándolos entre dos piedras lisas. La masa jugosa y como de leche que se forma se aliña con buena grasa y sal, y a veces con un poco de pimienta o azúcar sola. Se reparte después en panecillos, que

⁶ Miguel de Olivares. Historia militar, civil y sagrada de Chile. Historiadores de Chile IV, Santiago, 1864, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 62-63, 38 y 25.

se envuelven en las hojas más tiernas de los mismos choclos, se cuecen en agua hirviendo o se asan al horno.

Con la misma masa así preparada se cubre no pocas

veces el pino de los pasteles.

Algunos para hacer más delicadas las humitas, después de majado el grano fresco, extraen por un paño de lino muy limpio la leche, y con ella y el aliño más de su gusto hacen sus humitas.

Cuando no hay maíz fresco, se obtiene poniendo los granos en arena húmeda; éstos al cabo de unos días se hinchan y se ponen en estado de brotar, en el cual adquieren mucho de la suavidad y leche que tienen cuando frescos. Entonces se lavan con mucho cuidado y se preparan del modo ya dicho.

El maíz fresco se come también asado sobre brasas o cocido en caldo de carne y se puede hacer un plato

sabroso con sus granos enteros y aún tiernos.

Otras preparaciones son la chuchoca y la harina. Y ésta disuelta en agua fría o caliente, con o sin azúcar forma el ulpo o el chercán 7.

En estos platos, que describe Vidaurre, podemos advertir el pastel de choclo con pino y todo, y en el caldo de carne podemos adivinar la cazuela con choclo, y aún podemos quedar pensando en la humita hecha con la leche del choclo tamizada a través del lino, que parece una novedad.

Así ponemos fin a la revisión de los historiadores en sus caracteres comunes y en sus notas particulares acerca de la cocina, que son más escasas que las referencias a la despensa natural del país, cuyo inventario es bastante similar de uno a otro hasta dar deseo de

⁷ Felipe Gómez de Vidaurre. Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile. Historiadores de Chile, XIV, Santiago, 1889, I, 110-111.

hacer el estudio comparativo y las derivaciones de unos a otros.

Los viajeros

Las narraciones de los viajeros por regla general son mixtas en el sentido de su originalidad, porque aprovechan siempre a los autores que han escrito antes de ellos. No escasean las citas de Ovalle y Molina, que por ser los únicos libros publicados sobre Chile llamaban la atención de los extranjeros. Ovalle, que ha sido llamado el favorito de los viajeros ingleses, comienza a declinar y aun desaparece, en tanto que Molina ocupa su lugar. Byron cita a Ovalle sin nombrarlo, pues dice: antiguas relaciones. La descripción del reino de Chile, obra colectiva de los miembros de la expedición de Malaspina, cita a Molina; Chamisso cita a Ovalle y Molina, pero mucho más al segundo; Caldcleugh cita a Molina; María Graham a Ovalle e indirectamente a Molina en los apuntes botánicos de Judas Tadeo Reyes; Eduardo Poeppig cita a Ovalle cinco veces y a Molina muchas veces en su viaje; finalmente Carlos Darwin en su Viaje de un naturalista alrededor del mundo, cita a Molina cuatro veces. Sirvan estos ejemplos para conocer este amplio campo de influencias 1.

¹ (Th. P. Haenke), Descripción del Reyno de Chile, Santiago, 1942. María Graham, Journal of a residence in Chile, during the year 1822 and a voyage from Chile to Brazil in 1823. London, 1824, pp. 497, 498, donde se halla la traducción de los apuntes de J. T. Reyes. Carlos Darwin, Viaje de un naturalista alrededor del mundo. Buenos Aires, 1945, 154, 241, 323, 327. Los demás autores citados tienen señaladas en sus sitios respectivos sus alusiones a Molina.

Los viajeros, en general, viven preocupados de su tierra, con la cual comparan a menudo todas las cosas del país, y aun echan de menos sus costumbres. En el campo de las ideas comparan los niveles de cultura y en religión, si son protestantes, son intolerantes al revés pues censuran sin tratar de comprender. Otras veces se decepcionan, porque no hallan nada exótico o porque el país no se asemeja a su tierra. A pesar de esto algunos confiesan que los años pasados en Chile son los más agradables de su vida.

En el campo alimenticio prefieren describir los usos y costumbres y advierten los cambios que introdujo la independencia con la apertura a influencias europeas no españolas. Esto se ve en la vajilla, que pasa de la plata a la porcelana; en las bebidas, pues reemplazan el mate y el chocolate por el café y el té a la inglesa. Describen los alimentos y algunos se quejan del ají, pero parece que al fin se acostumbran; por lo demás era una afición común a toda América. Más universal es la queja contra la grasa de vacuno que se emplea en la preparación de los alimentos en vez de la manteca de cerdo; porque dicen que deja un mal gusto en la boca. Los platos que se les sirven los describen con bastante detalle algunas veces. Suelen elogiar los mariscos y las frutas de Chile. Es casi universal el elogio del vino, fuera de algunos que lo encuentran demasiado dulce y confiesan que no les agrada.

No estará de más una excursión a través de las impresiones que les producen los alimentos chilenos con cierta amplitud y no recogiendo solamente los menús y sus preparaciones y recetas, porque esto restringiría mucho el campo con menoscabo de la visión total.

Dada la importancia de la aclimatación de los productos americanos en Europa, Amadeo Francisco Fré-

zier tiene el mérito de haber llevado la frutilla chilena a Europa y con éxito, porque desde Francia se propagó notablemente. Recorrió Chile en 1712, 13 y 14, en la época de las aventuras comerciales de Francia en América del Sur².

El abuelo de Lord Byron participó como guardiamarina en la expedición de Lord Anson y su nave la fragata Wager naufragó el 14 de mayo de 1741 al sur del golfo de Penas. Allí los náufragos agotaron las provisiones que lograron salvar y luego la caza les dio alivio y comieron canquenes, quetrus y otras aves, cuando no era la pesca la que les daba alimento o se comían los perros que hallaban. También aprovecharon los mariscos y las algas que freían con las velas, que habían salvado. Después de mil vicisitudes llegaron a Chiloé cuatro náufragos, a quienes el corregidor de Castro les dio aves y jamón, con que remediaron el hambre comiendo sin medida. Estuvieron después con los jesuitas, pero de la mesa sólo recordaban las oraciones que eran muy largas, y finalmente con el gobernador, que ayunaba mucho, pero en todas las casas les daban de comer. Encontró que las papas de Chiloé eran las más hermosas del mundo y recuerda el comercio de jamones, que abastecía a Chile y Perú. Al fin fueron a Valparaíso y de allí a Santiago, donde fue bien recibido, como también sus compañeros. Alaba el vino de Chile que encuentra igual al de Madera, el trigo, que es el más rico del mundo, y todas las frutas que son excelentes. Le disgustaba la cantidad de ají que ponían en los alimentos. Explica el mate con lujo de detalles y dice que lo preparan con yerba, azúcar, jugo de naranja y agua. En el verano, en las reuniones vespertinas, se reparten bebidas heladas,

² Claud o Gay, o.c. Agricultura II, 113-114.

preparadas con nieve de la cordillera, y recuerda la costumbre de enviar por atención un guiso con el encargo de que coma un bocadito, pero lo sentía porque eran guisos muy picantes y no se podía hacer el desaire de rechazarlo 3. Esta costumbre la recuerda también Vicente Pérez Rosales medio siglo más tarde. 4 En general su elogio de Chile es entusiasta y más se ve influido por la realidad que por el P. Ovalle, cuya historia cita sin dar su nombre 5

En la descripción del Reino de Chile, que escribieron en colaboración algunos miembros de la expedición de Malaspina (1789-1794) hay datos alimenticios. De la isla de Juan Fernández menciona los productos: trigo, maíz, frejoles, zapallos, ajos, chalotes (especie de ajos), coles, lechugas, arvejas y papas; el único árbol que tiene algo comestible es la palmera, cuyo cogollo es exquisito en ensalada cruda y cocida. La carne de las cabras es de gusto exquisito y también la de los cabritillos. Entre los peces se halla el bacalao, el tollo (pez de los más sabrosos), la corvina y otros. De las langostas explica la pesca y el comercio, sin hablar del gusto. En el camino de Santiago a Valparaíso dice que los campesinos comen: legumbres, hortalizas, carne y ají sin pan. Encuentran excelentes los mariscos de la costa de Concepción: picos, choros, locos y erizos. En la costa del Obispado de Santiago dice que hay excelentes mariscos de más de veinte especies diversas y se pescan tollos, congrios, robalos, sienas, cabrillas, corvinas y otras clases. Esta obra, al parecer en preparación, da la impresión de fragmentaria 6.

Byron, o.c. 26, 27, 32, 35, 36, 39, 111-117, 133-138.
 Vicente Pérez Rosales, Recuerdos del Pasado. Santiago, 1910, 7.
 Byron, o.c. 144.
 (Th. P. Haenke), o.c. 68-70, 88, 176, 189.

Jorge Vancouver, marino inglés que hizo un viaje alrededor del mundo, estuvo en Chile en 1795. No tenía fama en el país, si nos atenemos al juicio de María Graham: "Aquí le guardan tanto rencor por haber denigrado a Chile que, como por vía de desahogo, lo muestran a todos los visitantes" 7. A pesar de sus temores el inglés fue recibido en Valparaíso y quedó reconocido de la hospitalidad de los porteños. Lo primero que hizo fue conseguir carne de buey fresca, legumbres verdes, pan cocido en tierra, uvas, manzanas y cebollas para combatir el escorbuto que hacía presa en las tripulaciones. A las tripulaciones se les dio "excelente comida de todas las excelentes cosas que hay en el país". En otra ocasión alaba unos excelentes melones de agua de gran belleza y al fin vuelve a hablar de los frutos y demás especies vegetales, todos excelentes y baratos. Es difícil hallar en lo demás cosa que no encuentre mala 8.

A fines de 1814 y por motivos comerciales estuvo en el país el francés Juan Mellet. En el valle de Aconcagua vio que había abundancia de trigo, avena, habas, frejoles y papas y que las viñas y árboles frutales de Europa eran de excelente calidad y comunes. Las cebollas de Colina eran de porte extraordinario y hasta de dos libras de peso y las sandías pesaban de 20 a 22 libras y se cosechaba mucho azafrán. Para dar una idea de la bondad del suelo cita solamente las coles, que son apretadas, duras como piedras y brillantes de blancura y tiernas cuando están cocidas y algunas pesan hasta 24 libras. Los rábanos son aun más notables, su raíz es por lo general débil en Europa, y en Chile es monstruosa y llegan a 4 ó 5 libras de peso. Para hacer ensaladas en in-

 ⁷ María Graham, o.c., trad. castellana, 138.
 ⁸ Jorge Vancouver, Viaje a Valparaíso y Santiago. Santiago, 1902, 29, 48, 103-104.

vierno se les coloca en arena donde se conservan. Da luego la receta de la ensalada de rábanos. Se cortan en torrejas, se dejan durante cuatro horas en agua con sal, para quitarles la fuerza. Y se preparan después con aceite, vinagre, sal y pimienta roja bien molida. Las castañas que se llevan de lejos a la ciudad de Santiago son de gusto y porte extraordinario. En Quillota hay cultivos de cebada, maíz, avena, lino, cañamazo, viñas y otros frutos de Europa. Hay excelente leche de que hacen el excelente queso de Chanco, renombrado por su bondad y con el que se hace gran comercio. Su forma es redonda y aplastada como el de Gruyère tan conocido en Francia. "Dudo que en Europa se encuentre otro tan bueno". En las vecindades de Illapel encontró un árbol muy parecido a la palma, de que hacían una miel delicada que emplea-ban en lugar de azúcar en las tizanas y en el mate a menudo. En Elqui, al que por su agricultura llama el paraí-so de la fecundidad, se hace gran comercio con vinos y frutas secas, que provienen de sus cosechas, de hermosura y gusto superiores, que envían a otros países. En La Serena encontró la lúcuma, que tiene forma de naranja y en su madurez su corteza es verde y amarillo el interior y su gusto es el de la castaña. Las naranjas y limones son soberbios y las aceitunas, aunque pequeñas muy delicio-sas. Allí usaban una bebida que se llamaba sangría, hecha de vino, agua, azúcar, canela molida, un poco de li-món u otro ácido. Además de las viñas y olivos en Cha-ñaral, había mucho ganado y excelentes pastadas, gran comercio de queso, mantequilla y toda clase de compues-tos de leche, de gusto delicioso. Vallenar abundaba en trigo, en viñas soberbias y en frutos de Europa. Especialmente los higos eran de gusto exquisito y porte extraordinario. En el río Huasco se produce un camarón (ecrévisse) de gusto exquisito y muy alimenticio, dice nuestro

autor, y los habitantes hacen con él una sopa deliciosa. Los alrededores de Copiapó estaban cubiertos de viñedos y frutales y se distinguían principalmente los membrillos y los higos de porte extraordinario 9. Mellet recorre el país con el ojo puesto en el comercio, pero no carecía de buen paladar y gozaba con las frutas, alimentos y bebidas.

En un barco llamado Rurik, al mando de Otto von Kotzebue, llegó a Talcahuano Adalberto von Chamisso como botánico en un viaje de carácter científico. Estuvo un mes escaso en Concepción y Talcahuano realizando los trabajos de su oficio, entre el 12 de febrero y el 8 de marzo de 1816. Del banquete que les ofreció el gobernador de Concepción recuerda los brindis, los helados que había en exceso y la belleza descollante de las damas y sus finos modales en el baile que siguió. De los locos advierte que en su estadía en Chile comió casi diariamente este molusco, porque le agradaba mucho. Al vino de Concepción lo llama apreciado. Y ya que tratamos de Molina, hay que señalar que Chamisso consideraba la Historia Civil de Molina: un libro digno de Homero, en tanto que su obra científica la considera como preliminar y no le concede mucha autoridad 10

Un americano llamado Juan Francisco Coffin, cuya nave fue secuestrada por los realistas en 1817, escribió un diario de su estadía en la provincia de Concepción hasta que la ciudad fue tomada por Freire en febrero de 1819. En la isla Quiriquina observó los choros, que en-

Julián Mellet, Viajes al interior de la América Meridional, 1808-1820. Santiago, 1959. 72, 73, 76, 79, 83, 86, 89, 92, 104, 106, 109, 112.
 Adalberto de Chamisso, Mi visita a Chile en 1816. Trad. de G. Looser, 1940. Separata de la Revista Chilena de Historia y Geografía, Santiago. 13, 14, 16, 32, 13. Chamisso ignoraba que la Historia Civil de Molina estaba traducida al alemán desde 1791. En p. 30 no le concede mucha autoridad como naturalista.

contró sumamente gustosos y agradables al paladar. En otra ocasión disfruta de las cerezas comunes y de las frutillas, que sin ser notablemente buenas ni sabrosas, son tan grandes que media docena basta para una comida. Las peras tempranas y las manzanas las encontró de la misma especie y calidad de las primeras que se ponen a la venta en los Estados Unidos. Con el mate se quemó y le halló gusto a remedio. En el mes de abril se vendían uvas muy buenas de distintas variedades, sólo una clase de duraznos grandes, sabrosos y buenos. Las legumbres eran muy abundantes y las papas mayores que las que se conseguían en los Estados Unidos, y mejores: blancas, harinosas y de buen sabor. El vino lo hallaba tan abundante como la sidra en los Estados Unidos; observa que se acostumbra a beberlo en las comidas y el vino de uva negra, añejo y clarificado, le pareció idéntico al de Burdeos. Explica cómo se hace el vino y el aguardiente, y encuentra que éste es algo así como entre el brandy español y el ron de Nueva Inglaterra. En cuanto a las cocinas y sus útiles, le da lástima ver la deficiencia que tienen: ni hogares, chimeneas, palas, tenazas ni asadores. De hecho nada de cuanto entre nosotros se considera de absoluta necesidad para cocinar con esmero; siendo esto prueba de su ingenio, pues, a pesar de todo, guisan bien en el campo y en la ciudad y poseen gran variedad de viandas muy sabrosas 11.

El comerciante inglés Samuel Haigh es poco expresivo en materia de alimentos. Estuvo en Chile en los años 1817-1821. Habla de haber comido en la cordillera unos cabritos a medio asar; de uno de los muleteros

¹¹ Juan Francisco Coffin, Diario de un joven norteamericano detenido en Chile durante el período revolucionario de 1817 a 1819. En Viajes relativos a Chile, Santiago, 1962, II, 3-112, Cfr. 30, 39, 41, 45, 46, 50, 52, 53, 66.

que preparaba su valdiviano; asiste a una cena que no describe; dice que los santiaguinos comen sólo sopa y ollas; que el pan de Santiago es excelente, porque el trigo chileno es considerado uno de los mejores. En las mañanas se toma mate y chocolate, se almuerza a las dos, se toma mate en la tarde y después se sirve la cena. Y así sin decir nada hasta que al recordar los banquetes con que se celebró la batalla de Maipo, el que eclipsó a todos fue el de los comerciantes ingleses. En verdad que no se puede pedir menos 12.

Caso singular constituye Peter Schmidtmeyer, comerciante suizo, que realizó un viaje a Chile a través de los Andes en los años 1820, 1821. Antes de entrar a Chile se propone la cuestión de si es Chile un paraíso, que resuelve en contra. En Chile, que recorre entre Copiapó y los baños de Rancagua, todo lo encuentra malo, pero susceptible de mejorar. Si algo le parece bueno, realiza una inspección, de cuyo examen al detalle nada escapa. Le gustan las comparaciones europeas: el Tupungato con el Monte Blanco, que es más belllo. No vale la pena subir a los Andes, si no vamos a encontrar sitios como Interlaken a la bajada. Ni hay para qué visitar un monasterio si no se puede comparar con los más célebres de Alemania. En los comestibles, las gallinas no son tiernas, la carne de Chile no puede competir con la mejor de Europa, se usa el trigo candeal y el pan que con él se prepara no es fino, el vino es malo, todas las frutas malas, las nueces tolerables, sólo escapan las uvas y las sandías. No encontró mantequilla ni leche de vaca, y encontró la leche de cabra superior a la de vaca. Es verdad que cree que la naturaleza ha dotado a Chile, que lo que falta es cultura, población; la técnica está

¹² Samuel Haigh, Viaje a Chile durante la época de la independencia. Santiago, 1917, 15, 18, 28, 34, 120.

atrasada, la pereza es mucha. Pero él es una corporación de fomento que crea capitales de la nada, introduce maquinarias y reformas. Es verdad que da muchos datos interesantes, porque es buen observador, pero no puede evitar criticarlo todo. Se le escapan frases reveladoras: cuando ve matrimonios de chilenos con ingleses ve surgir una nueva raza. Se queja de que nunca le traten de señor ni los pobres ni los ricos. Schmidtmeyer cita con profusión un solo autor, que es Juan Ignacio Molina en su Historia Natural y Civil y es extraño que no se le pegara su entusiasmo 13.

A Teodorico Bland se debe una descripción económica y política de Chile en 1818, que apenas toca el objeto de este estudio. Este norteamericano con investidura diplomática va detrás de preocupaciones de mercado y su crítica es de una intolerancia exageradísima. Según él los vinos de Chile son malos, a excepción del de Concepción. Y cree que se debe a los procedimientos usados para prepararlo. El aceite de olivo, que se usa en Chile, es fabricado en el país y tiene tan buen sabor como el de Europa, sólo que no se halla tan bien clarificado. El cochayuyo se usa como comida de viernes o abstinencia. Observó que por efecto del comercio desaparecía la plata de la vajilla con suma rapidez reemplazada por la porcelana china, la vajilla de Liverpool y la cuchillería inglesa 14.

El inglés Alejandro Caldeleugh, que visitó Sud-América en los años 1819-1821 pasó por Chile y nos ha dejado algunas observaciones. Es de notar que mezcla

¹⁸ Peter Schmidtmeyer, Viaje a Chile a través de los Andes, realizado en los años 1820-1821. Buenos Aires, 1947, 211, 303, 297, 268, 96, 282, 249, 284, 293, 99, 101, 272, 276, 285, 329: "Estamos en deuda con el Abate Molina por una interesante historia de estos antiguos chilenos".
14 Teodoro Bland, Descripción económica y política de Chile en el año 1818. Traducción de Domingo Amunátegui Solar. Anales de la Universidad de Chile, 1926, 921-998 y 1927, 1-53, Cfr. 936, 965, 941.

mucho la historia y que sigue muchas veces la historia civil de Molina, y la cita. Gracias al clima de Chile la agricultura exige poca atención. El trigo es de grano pequeño, pero excelente. Considera el charqui un artículo propio del país y lo encuentra más blando y de un gusto más agradable que la carne seca de las provincias portuguesas. Las viñas se cultivan con éxito, pero el vino es regular, excepto el de Concepción, que es el mejor y se parece al Málaga. Los higos y aceitunas son de un sabor particular y muy abundantes. Otras frutas abundantes son los duraznos, melones, sandías y frutillas. De las palmas agujereando el tronco se obtiene una miel que se parece a la chancaca en agua. Para conservar el ají lo muelen finamente entre dos piedras con mucha cebolla y ajo y lo guardan en unos matecitos 15.

Siete años estuvo en Chile el sueco Carlos Eduardo Bladh, que ingresó al país por razones comerciales. Hace notar la afición de la gente a las frutillas, que se comen generalmente con vino y azúcar. Como todos los viajeros explica el mate y observa que se toma con azúcar quemada y lo llama té sudamericano. Encuentra la vida social de Santiago agradabilísima y atrayente sobre todo para los extranjeros. Las soirées se llaman tertulias y no son lujosas, en ellas se sirven dulces y agua. Esta costumbre de tomar agua después de los dulces es comentada por muchos viajeros. En las tertulias de mayor importancia se sirve limonada y ponche en leche, hecho de leche, ron y azúcar. En los bailes había más lujo y se servía una comida, que se ponía en el patio en mesas, y se daba el nombre de ramillete a las mesas

¹⁵ Alejandro Caldcleugh, Viajes por Sudamérica durante los años 1819, 20 y 21. Santiago, 1914, cita a Molina 33, 37, 40, 113. Cfr., las otras citas: 49, 50, 51, 137.

donde había pirámides de frutas, confites y flores, además de vasos de cristal con dulces y licores.

"La comida en Chile, dice Bladh, es al principio poco agradable para nuestro paladar nórdico. Para cocinar todo alimento frito o asado se usa grasa y aceite. Para lo cual se cuece grasa, ajo, ají, pimienta y tomates (una fruta colorada y jugosa, parecida en su forma a la cebolla colorada); los guisos así preparados son de mejor gusto que los que se sirven en Brasil, donde todos los guisos hacen arder la lengua y la garganta con el aliño de pimentón. La olla podrida de los chilenos es algo exquisito, cuando está bien preparada. Este guiso consiste en carne de buey o vaca, chancho, cordero, tocino, charqui, grasa, salchichas, salame, trozos de huevo, zapallo, repollo, cebolla, tomates, ají, arroz, apio, perejil, papas y zanahorias, pavos, gallinas, perdices, etc., todo lo cual en una olla bien tapada, se deja hervir a fuego lento durante cuatro horas. Pero lo que falta en la preparación de la comida es compensado por los postres, que consisten en deliciosos duraznos, melones, nueces, higos, ciruelas, etc. Los duraznos, de los cuales hay muchas clases distintas, y los melones son sumamente agradables al paladar. Las naranjas son ácidas y más chicas que las del Brasil. Las manzanas son ásperas y duras, pero las peras son bastante buenas. Las sandías son la fruta preferida por los chilenos. Crecen en abundancia, y son durante el calor del verano, sobre todo en los viajes, lo más refrescante que uno puede encontrar".

Confiesa Bladh que sus años en Chile, aunque no afortunados en negocios, fueron los más agradables de su vida por la manera hospitalaria y sencilla con que fue admitido por la mayoría de los chilenos con quienes tu-

vo negocios o relaciones de amistad 16.

El capitán inglés de la marina de Chile Ricardo Longueville Vowell estuvo al servicio de Chile desde 1821 a 1829. Las noticias sobre alimentación son las siguientes. En la recova de Valparaíso se vendía cochayuyo y no poco se llevaba en mulas a la capital. Era el alimento predilecto de los chilenos en tiempo de cuaresma y en los días de ayuno especialmente. Lo tostaban en el rescoldo hasta quedar quebradizo antes de cocinarlo, y ya cocido, frito o en batidos resultaba muy pasable y se consideraba grandemente alimenticio.

Como todos los viajeros iba a las chinganas, sitios populares de diversión, a los que asistían otras clases sociales, como espectadores, para ver los bailes y escuchar el canto y la música. El refresco que se servía era el ponche, fabricado con retoños de culén cocidos en agua caliente y con alguna pimienta. Esta bebida se endulzaba y se mezclaba con aguardiente y se enfriaba con

pedazos de hielo o nieve de la cordillera.

En Chile las viñas son abundantes y de sus uvas se hace muy buen vino y aguardiente. Se fabrican otras bebidas como la chicha, el chacolí y el sancochado, que se llama así, porque se cuece el jugo de uva antes de que fermente, lo que le da más vigor y dulzura al licor por la evaporación de la parte acuosa que contiene.

Los chilenos cocinan el charqui, ya fresco, ya añejo, de varias maneras y en todas ellas tiene buen gusto. El charquicán es plato corriente en todo el país, y es con mucho preferible a la renombrada olla española. Se corta el charqui en pedazos menudos, se machaca en-

¹⁸ Carlos Eduardo Bladh, *La República de Chile*. 1821-1828. En Revista Chilena de Historia y Geografía (1950), n. 115, 349-403; n. 116, 238-281. Cfr. 364, 373, 388, 389-390, 393-394, 355.

tre dos piedras hasta dejarlo como estopa, y se pone en una cacerola con mantequilla, papas y ají, y en tiempo de verano se le agregan arvejas o frejoles y en invierno pedazos de zapallo. Estos ingredientes se mezclan agregando el agua suficiente para cocer los vegetales. El valdiviano se hace de charqui, machacado como se dijo, al que se agrega agua hirviendo. Se le pone vinagre, pimienta y tajadas de cebolla.

En las reuniones se servía mate, pero algunos ha-

bían tomado la costumbre inglesa de tomar té.

Los chilotes poseen grandes manadas de cerdos, de que hacen jamones pequeños, excelentes, muy poco salados, pero bien ahumados, de que exportan al Perú muchos miles anualmente.

Para dar una idea de lo que come la gente de campo narra la cena que le dio en Tabolango, Justo Rojas, en su granja. Empezó por rezar el Bendito y alabado, uno de los niños chicos, luego vino un tazón de caldo de vaca muy sustancioso, sazonado con ají y espesado con chuchoca. Vino en seguida la consistente olla, hecha con grandes trozos de vaca, cortados en tajadas con huesos y carne y pedazos de carne salada de puerco, mezclado todo con papas, zapallos, repollos, cebollas y arvejas. Había también puchero, especie de guiso basto, y los inevitables platos de charquicán y porotos. Grandes cachos de chicha, chacolí y vino circulaban de mano en mano en rápida sucesión. Cuando se quitó el mantel, entró un peón con su poncho lleno de sandías y melones, que hizo rodar sobre la mesa para que sirvieran de postre.

Continuando su viaje desde Tabolango llegó a Quillota, cuya variedad de frutas causa la admiración del viajero. En un solo huerto se hallan manzanas, peras y membrillos, naranjas, limones y cidras, duraznos, damascos y ciruelas, cerezas y fresas, higos, uvas y granadas, aceitunas, castañas, nueces y almendras, frutas todas que son conocidas; y además de ellas hay lúcumas, melocotones, cidras dulces, y por sobre todas ellas la almibarada chirimoya, llamada aquí y en el Perú: la reina de las frutas.

El culén se da silvestre en todo el país. Sus hojas se parecen al té de la China, tanto en su forma como en el color y fragancia, y una infusión hecha con ellas se aplica con frecuencia y da excelentes resultados en los casos de fiebre e indigestión. Su sabor es muy agradable y preferido al té por muchos ingleses aquí establecidos, dice Vowell 17.

Nueve meses estuvo en el país María Graham y dejó una información bastante amplia en un diario que publicó en Londres en 1824. Su estadía en el país en 1822 y enero del 23 la aprovechó bien para conocer Valparaíso y Santiago, el camino de Casablanca, el sur de Santiago hasta la Angostura de Paine y el camino de Melipilla a la capital. Es curiosa y se fija en las cosas y las narra con viveza, pero no sólo se documenta en el libro abierto de la naturaleza, sino que lleva una buena cantidad de libros, algunos de los cuales aparecen en las citas que hace al pasar. Al ocuparse del comercio se fija también en la alimentación y dice que las carnes de buey, cordero y chancho son todas excelentes, pero el burdo método de cortarlas ofende la vista y el gusto inglés. El pescado es abundante y de excelente calidad, pero cree que por desidia está mal surtido. Encuentra que el congrio es muy delicado y se parece en el gusto a la trucha-salmón. Hay varias clases de excelentes pescados, que los habi-

¹⁷ Ricardo Longueville Vowell, Memorias de un oficial de marina inglés al servicio de Chile durante los años 1821-1829. En Viajes relativos a Chile. Santiago, 1962, II, 113-268. Cfr. 151,167, 168, 169, 171, 195, 244, 243.

tantes secan lo mismo que los pescadores de Devonshire. Abrevia su descripción por ignorar los nombres de los peces y se remite a Frézier. Los mariscos son variados y muy buenos, particularmente una especie muy abundante lla-mada loco y unas jaivas admirables de forma redonda. Del sur llegaban ostras y de Quintero los picos, que sin excepción cree el marisco más delicado que ha probado. Encuentra imperfectas las frutas, pero cree que con un poco de cuidado se puede llevarlas a la perfección, y enumera manzanas, peras, uvas, duraznos, cerezas secas, hi-gos, naranjas, melones y membrillos. Las papas son de excelente calidad, hay coles de todas clases, las lechugas son sólo inferiores a las de Lambeth, toda clase de calazabas y melones, cebollas que son una perfección, con sus variedades de cebolletas, ajos y chalotas. Dice que para la estación le han prometido coliflores, porotitos verdes, habas francesas, apio y espárragos. Las habas francesas son naturalmente de lo mejor, y en legumbres secas recuerda los frejoles. Es curioso que diga que Lord Cochrane introdujo las zanahorias y los nabos, que se co-nocían desde la Conquista, como consta en Jerónimo de Bibar, pero es posible que trajera tales cosas, pero no porque faltaran. En Valparaíso describe un almuerzo que le ofrecieron, que consistió en médula cocida, una gran fuente de charquicán, que se prepara con carne fresca de buey muy hervida, pedazos de charqui o carne seca de buey, rebanadas de lengua seca, y tomates, calabazas, pa-pas y otras legumbres cocidas en la misma fuente. Siguió un ave, otro guiso de ave despedazada, dispuesta en to-rrejas, espolvoreada con yerba picada, después unos me-nudillos de aves, sopas, y por último un pocillo de leche y un plato de harina yalle, hecha de una variedad de maíz pequeña y delicada; echó la harina en la leche y la encontró excelente. Bebió vino del país y al salir le dieron

manzanas y naranjas. En otra ocasión describe la aloja, que es una infusión de culén, canela o cinamomo silvestre y un poco de almíbar. En Casablanca cuenta que es célebre su mantequilla. La Graham viajada y culta admira el camino de la cuesta de Zapata, que encuentra parecido a algunos de los más hermosos pasos de los Apeninos. Al llegar a Santiago la comida en casa de la familia Cotapos le pareció más copiosa de lo que a las cos-tumbres inglesas permitiría el buen gusto y los guisos los encontró demasiado recargados de ajo y aceite. En Colina, en casa de Jorge Godoy, pudo apreciar que después de un día de viaje el mate reconforta más que el té. La comida fue de huevos preparados en diversas mane-ras, estofado y puchero de vaca, cordero y aves, regados con vino y de postre manzanas. No difiere mucho de la comida que les dieron en Melipilla, en que se le sirvió sabrosa carne asada, estofado de ave, buen pan y vino muy tolerable. En la hacienda de Justo Salinas encontró el queso y la mantequilla excelentes y se hacían en casa, aunque le admira la escasa producción de leche de las dieciséis hermosas vacas. Estuvo en las bodegas y probó varias clases de vino muy buenos casi todos y aun mucho mejores los aguardientes, a pesar de la deficiente fabricación de los alambiques.

La laguna de Aculeo le recordó el Lago Maggiore y sus contornos. La nevada cordillera, las fértiles riberas, las alegres islas, el clima mismo se parecen a los del norte de Italia. Cabalgó dos leguas por la orilla derecha del lago, después de probar el agua que es dulce y fresca. Sólo en Europa, dice, había visto paisajes forestales comparables a los que iban saliendo aquí a nuestro paso. Los bosques de Chile tienen una fragancia especial, debido en parte al olor del aromo, actualmente en flor, y en parte al que exhalaban las hojas caídas al ser pisoteadas por

los cascos de nuestros caballos. A veces se cree que fue imaginación del P. Ovalle sentir esta fragancia, y los viajeros hacen notar esto con frecuencia para desengañarnos de esta ilusión. Es sensible que la rotura de una arteria impidiera con otros inconvenientes el viaje al sur, que pensaba hacer, y que nos habría conservado el paisaje en la clara luz de sus ojos 18.

Mezcla de marino y comerciante Gabriel Lafond de Lurcy estuvo en Chile en los años 1822-26. Encuentra que el día no estaba mal distribuido en lo que a la parte culinaria y gastronómica se refiere. Por la mañana muy temprano, a las ocho o nueve, se servía el mate y el chocolate con tostadas con mantequilla y galletas; a las dos todos se reunían para comer; después de la siesta el mate y chocolate y a las diez de la noche la cena. Rara vez se sirve café o té, a no ser en las casas de costumbres inglesas. El café se toma sólo después de comer. Las comidas son abundantes. Después de la sopa viene la olla podrida, que se compone de toda clase de carne y de las legumbres de la estación. Los garbanzos no faltan a este plato. Como entradas las aceitunas, la mantequilla, los rábanos y el atún. Se sirve también el mejor queso de Chanco. Como asados ofrecen filetes o lomos de buey, aves, pescados y toda clase de guisos españoles. Pero el defecto principal de esta cocina es que se emplea la grasa de buey, que se pega a los labios y desagrada a la persona menos delicada no acostumbrada a estos usos. En la tarde se come arroz con leche, pasteles, y como postre frutas de la estación: sandías, higos, uvas, frutillas, todo acompañado de vinos españoles, franceses, del país o del chacolí rosado. Al fin de

²⁸ María Graham, o.c., trad. castellana, 41-42, 66, 73, 97, 98, 102, 131, 160, 144. 148-149.

la comida aparecen las confituras muy azucaradas, frutas, helados, chancaca, alfeñiques del Perú y camotes. Estos dulces preceden a un gran vaso de agua, con que termina la comida. Los alimentos de la clase baja como es natural son menos variados. Una cazuela hecha de gallina y papas o un asado, forman la comida ordinaria del pueblo. En el campo preparan el trigo echándolo a remojar, después lo lavan y frotan y ponen a secar al sol, y cuando quieren servirlo, lo ponen a cocer. El charqui constituye uno de los principales alimentos y lo preparan de diversas maneras; los riñones y las partes gra-sas se comen asados. El charqui, después de asado, se reduce a polvo en un mortero o entre dos piedras y se arregla con cebollas, pimienta y papas. Cuando un huaso va de viaje lleva siempre esta carne preparada. Cuando quiere comer echa un puñado de este polvo en un vesa de cuando quiere. vaso de cuerno, deja caer agua caliente encima y con un mate termina la comida. El luche se recoge en las rocas de la playa y sirve para dar sazón a esta comida. Mezclado con papas y charqui forma el charquicán que los chilenos aprecian mucho.

El convento de las capuchinas, de regla muy severa y hermoso aspecto, se recomienda por los excelentes dulces y buenos perfumes que allí se elaboran.

En la partida de caza que hizo al Salto nuestro fran-cés hizo de cocinero. Dio orden de degollar un cordero y lo puso al horno en una gran vasija rodeado de cebo-llas y papas sazonadas con ají. Preparó una colación con pan, galletas, azúcar, leche y fresas. Estas últimas mezcladas con la leche, cosa que a los chilenos les parecía que hacía mal al estómago. Y no es el único viajero que lo dice. El almuerzo comenzó por el cordero asado y la reserva estaba formada por pasteles, aves, uvas, galantinas, fresas y leche. Los vinos fueron Burdeos y Champagne. El gabacho comenta: "He visto en Francia a algunos compatriotas quince años más tarde que se acordaban aún de la delicadeza y sabor de estos guisos chilenos. ¿Será verdad que se puede afirmar que la mejor memoria es la del estómago?"

Señala diversas clases de ponche: en agua y en huevos, que se sirvieron en el paseo; ponche frío con aguardiente, limón, agua y azúcar, que es la bebida favorita de los huasos. También recuerda un aguardiente anisado de fabricación casera que les dieron en Quillota.

En un breve elogio de Chile, dice que es uno de los mejores países del mundo por la bondad del clima y la fertilidad de su suelo. Y termina: "En una palabra es un país que no se abandona jamás sin pesar y sin que se desee volver" 19.

La misión Muzi o la visita del delegado apostólico tuvo lugar en 1824. Acompañaban a Muzi Juan María Mastai, futuro Pío IX, y José Sallusti. Ambos dejaron narraciones, que algo dicen pertinente a nuestro objeto. Mastai en su diario da algunos detalles de alimentación y también precios. El vino lo encuentra pesado, porque es cocido, y de la carne de vacuno lo mejor es el guachalomo. "Las mujeres chilenas tienen mucha habilidad para hacer dulces. Saben confitar todas las frutas; entre ellas también el tomate, que hay que confesar que es bueno, aunque quizás demasiado dulce". Son palabras de su diario 20. Le gustó mucho a Mastai el charquicán y aún siendo Papa lo recordaba con una frase latina: Beati chilenses qui manducant charquicanum. Felices los chilenos que comen charquicán.

¹⁰ Gabriel Lafond de Lurcy, o.c., 36-40, 46, 58-60, 66, 69, 117, 121-122.

²⁰ Juan María Mastai, Breve relación del viaje a Chile. En Historia, Instituto de Historia U.C. Santiago, Nº 1 (1961), 309-284. Cfr. 246-247.

José Sallusti no solamente escribió sobre la misión, sino que publicó una historia sobre ella. Cuenta que en Bolonia se alojaron en casa de Carlos Vizzardelli, pro-fesor de Derecho Canónico en la Universidad, y éste con-vidó a comer con ellos a Juan Ignacio Molina y a José Mezzofanti, profesor de lenguas orientales. Sallusti des-cribe el gran banquete que el gobierno de Chile ofreció al Delegado Apostólico: "La mesa está preparada para cien personas y, como les agrada a los americanos presentar reunidos todos o la mayor parte de los manjares, cuando se presentan a los convidados, cerca de doscientos platos ricamente adornados embellecían en doble fila toda la extensión de la mesa. En seguida los blancos manteles, la plata, la porcelana y las infinitas botellas con otros vasos diferentes alimentaban la vista con admirable sorpresa. Los vinos eran todos extranjeros, de los más exquisitos que produce la Europa. Una profusión de platos, dulces preparados con grata delicadeza de gusto, ponches de todas calidades, variedad de helados, y las más delicadas frutas de aquella deliciosa parte del nuevo mundo, que es muy renombrada a causa de ellas, estaban diseminadas acá y allá por toda la mesa, con elegante disposición. Todo el servicio de mesa, que era de la más fina porcelana de Londres, presentaba en caracteres de oro bastante grandes, los nombres de los lugares donde Chile había triunfado de las armas españolas. Por manera que en un plato se leía, por ejemplo, Ran-cagua, en otro Chacabuco, en otro Maipú, y así de todos los lugares del indicado triunfo; en vista de lo cual comía cada uno con doble placer, recordándole todas las recientes glorias de la patria la jícara, la copa, el plato, la sopera y los demás utensilios de la mesa".

Al fin del viaje a Chile hace un elogio, donde declara que el grano da el ciento cincuenta por uno en buena cosecha, las vides dan uva sabrosísima, las frutas como melocotones, manzanas, peras, ciruelas, cerezas, melones, sandías, y tantas especies diversas son de un colorido y un sabor muy particular, y sus árboles cargan de manera extraordinaria y las frutas son de tamaño singular; lo mismo agrega de naranjos y limones, aunque no le agrada la lima. Frutas muy particulares de Chile son la lúcuma y el coco; éste tiene sabor a avellana y la pulpa de la lúcuma parece huevo cocido, aun en el gusto. En Chile se prepara todo con grasa y tocino y el olivo se cultiva poco y la fruta se consume seca. Estos árboles cargan de tal modo que muestran la propensión de la tierra y el clima a estas plantas.

Dado que cada uno habla de la feria como le va en ella, es bien notable lo que dice de los alimentos, porque en Chile la misión Muzi no lo pasó bien ²¹.

Eduardo Poeppig, que hizo un viaje de intención científica a Chile y por iniciativa particular, estuvo en el país desde 1826 a 1829. No es muy expresivo acerca de la alimentación. Destaca en Valparaíso la afición a la buena mesa. Describe la cazuela como un pollo con papas y buena dosis de ají, que es el guiso más usual y de mejor sabor y más fácil de preparar, cuando un chileno tiene que recibir a un recién llegado, hambriento, de las clases superiores. Encuentra desagradable el olor del charqui. El vino chileno le desagrada por lo dulce y hasta lo halla malsano por lo fuerte. De los árboles frutales se expresa mal, porque dice que están descuidados. Sin embargo, los manzanos han hallado su ambiente, porque han emigrado de los huertos. La fruta de los duraznos es de mala calidad. El olivo prospe-

²¹ José Sallusti, Historia de las misiones apostólicas de Mons. Juan Muzi en el Estado de Chile. Santiago, 1906, 31, 389, 449.

ra, pero el aceite es medio rancio por la descuidada preparación. Al fin dice que cada país tiene una fruta característica y que en Chile son las sandías y melones. A pesar de esto dice que la agricultura ha progresado en Chile, si se tiene en consideración lo que dicen los viajeros que lo recorrieron a fines del siglo XVIII. Los pobres de Talcahuano se alimentan de choros asados y con una sopa delgada de zapallo y otros vegetales, aliñada con ají. La variedad de animales marinos que se consideran aptos para el consumo, contiene especies que el naturalista mira con cierta desconfianza. A los choros les encuentra parecido con las ostras. El loco no le apasiona, pero el pico lo considera digno de los elogios que le prodigan y cree que los piures se comen solamente por ser afrodisíacos. Hay peces en el mar austral, pero a juicio de los entendidos son mejores los del mar boreal.

Poeppig se queja en Valparaíso de no hallar nada exótico; pero se le nota más la nostalgia de su tierra y paisaje: "Los síntomas de haberse iniciado la primavera evocan en las provincias australes de Chile el recuerdo de los meses más hermosos de la Europa Central, gracias a su avance pacífico y menos impetuoso". Cuando miraba desde Hualqui el Bío-Bío se sorprendía por las vistas a la lejanía tan bellas como las más afamadas del Danubio y del Rhin.

Muchas obras de viaje llevaba consigo, pero las obras de Molina y Ovalle están presentes, y más la de Molina a través de la obra, a veces sin citar ²².

En dos ocasiones estuvo en Chile William S. W. Ruschenberger, en 1827 ó 1828 y en 1831 a 1834. Era médico

²² Eduard Poeppig, Un testigo en la alborada de Chile. 1826-1829. Santiago, 1960, 88, 75, 110, 117, 137, 138, 310, 311, 312, 347, 349. Cita cinco veces a Ovalle, aunque hay frases de Ovalle no citadas; a Molina lo cita 23 veces.

y oficial de marina y alcanzó notables distinciones científicas. Observa que el modo de cortar la carne (criticado por otros viajeros) es muy a propósito para la cocina chilena. Después de enumerar las frutas y legumbres añade que no tienen tan buen sabor como las de Europa o Estados Unidos, debido a cierta particularidad del terreno. Las mejores frutas son las uvas y los higos y cree que las demás mejorarán con el cultivo. Los mariscos los enumera como alimento de la gente del pueblo. En las tertulias se sirve mate, que sólo toman las personas ancianas, y té con alfajores. Como atención tuvo que servirse un mate y, hallando el gusto agradable, no lo soltó hasta tomar la última gota. A la salida de Valparaíso conoció la palma chilena, sus frutos y la manera de explotar la miel barrenando el tronco de la palma, de la que se hace una bebida fermentada. En la posta de Peñuelas había una posada donde servían fiambres con carne salada, jamón y lengua. La posada de Casablanca era de un italiano de apellido Feroni, que atendía muy bien. Pudo admirar un buen número de salchichones de Bolonia de muy buena calidad. El modo de hacer la mantequilla no dejaba de ser pintoresco y de uso del país. Se echa la crema en grandes calabazas o en capachos de piel, que se colocan encima de un burro, al cual se hace trotar por el patio hasta que se forma la mantequilla. La comida que les sirvió Feroni consistía en cordero asado, huevos, té, pan y muy rica mantequilla. El pan estaba hecho con grasa y un poco de anís. La harina, dice que es como el trigo de calidad notable y que cuando hacen el pan los panaderos franceses es de tan buen sabor y calidad nutritiva como los mejores que ha probado. Como se guardaba la mantequilla en piel de carnero con la lana hacia afuera, dice nuestro viajero que sería excelente a pesar de su aspecto, si no fuera tan salada. En un alto del camino almorzó cazuela (que está compuesta de gallina, papas, cebollas, zanahorias, tomates y huevos, todo hervido y bien aliñado con grasa, ají y un poco de ajo. Se derrite la grasa junto con el ají dentro de una olla y se echa sobre el guiso al momento de servir), y también lomo asado sobre brasas, té y chocolate.

En Colina don Ambrosio le invitó a hacer penitencia, es decir a comer a su casa. Le sirvió trece platos, empezando por la sopa y terminando por el asado. Todo servido en vajilla de plata. Los entremeses eran todos compuestos: charquicán, estofados, etc., regado con vino del país, chicha y un clarete de excelente calidad. Los postres fueron budín, dulces y fruta. Ruschenberger comenta la hospitalidad de los chilenos que no puede ser mayor en ninguna parte del mundo. Hay un dicho que dice que el que ha estado en Chile, vuelve. Y agrega que no hay duda que Chile tiene un cierto encanto que pocos extranjeros pueden resistir.

En La Serena dice que hay rico pescado, almejas y ostiones, que no se encuentran en Valparaíso. El entusiasmo por las frutas es menor, pues dice que la lúcuma se considera un bocado exquisito y la mejor fruta después de ella en opinión de los chilenos es la chirimoya. Ruschenberger dice que no llega a la perfección de la del Perú y que el sabor es completamente distinto; las naranjas no tienen tan buen gusto como las de Valparaíso; las manzanas son desabridas. 23

Aún se podría prolongar el estudio de los viajeros, pero sus juicios dependen de tantas cosas, y en materia

²³ William S. W. Ruschenberger, o.c. 19, 20, 30, 53, 55, 60, 61, 63, 102, 104, 112, 117.

alimenticia entra en juego, además, el paladar de cada

María Graham tiene una consideración que, aunque se basa en el hecho personal de su reciente viudez, tiene valor universal: "Mientras tuve a otro ser con quien compartir mis pensamientos, siempre vi el lado más hermoso de toda escena. Pero ahora sospecho que va creciendo dentro de mí ese egoísmo que mira con frialdad o disgusto todas las cosas que no concuerdan con los propios gustos e ideas y que sólo ve las tristes realidades de las cosas. La poesía de la vida no ha muerte..." ²⁴ Pero los viajeros siempre están comparando la altura de los Andes con la torre de su pueblo.

Los memorialistas

Escribir un libro de memorias es contar libremente la aventura del pasado sin otro plan que los recuerdos. Allí desfilan los trozos de la vida personal con frescura vegetal, como brote que de la tierra se asoma al mundo.

En sus hojas se confunde lo grande con lo sencillo, y generalmente son escritos de vejez en que apunta esa visión viva del pasado, que la ancianidad recoge, cuando el presente se empieza a esfumar.

Las memorias abarcan sumas de años imponentes, aunque a veces se detienen en un rincón del pasado, que tiene especial frescura y suavidad.

Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán cayó prisionero de los indios en la batalla de Cangrejeras y, en lu-

²⁴ María Graham, o.c., trad. castellana, 44.

gar de la muerte que temió siempre, encontró entre los indios un mundo feliz. Viejo ya se puso a escribir y formó una enciclopedia, en que lo más grato es el recuerdo cordial de los días y las noches, las fiestas y los diálogos, los banquetes y las muchachas enamoradizas. El cree que esta narración es lo accidental y el resto, los discursos, es el fondo de la obra. Pero el lector va a la caza de la narración, que es el remanso en la lectura. Imposible que el lector no advierta que unas cincuenta veces el feliz cautivo lo invita a participar a la fresca sombra de los bosques o en la quietud estrellada de la noche a la fiesta campera o al frugal alimento de los pobres. Los caciques, señores de la guerra, sin armas en la mano, se convierten en la libertad de sus campos en señores de la palabra y de la idea, en cordiales dueños de casa, que hacen dulce la vida al huésped, que se desliza imperceptiblemente del temor a la amistad.

Pineda estuvo primero con los indios de la frontera, que eran pobres, porque recibían directamente el impacto de la guerra, que les talaba las sementeras, destruía las habitaciones y arreaba los animales. Luego pasó a vivir con los caciques del interior, que eran ricos. La comida de éstos era más o menos hispana por ser muchos de ellos mestizos, por las cautivas españolas que tenían por esposas y por las costumbres contraídas en las australes ciudades destruidas. A tal punto llegaba en algunos el españolismo, que usaban plata labrada, manteles y servilletas. En este mundo aespañolado, para usar la palabra de Pineda, se presenta lo más variado y rico del yantar mestizo-indiano. El cautivo suele presentar las cosas en acción: "... y en otro asador un cuarto de carnero, que destilando por todos lados su jugo mantecoso, convidaba su vista al gusto más postrado" o los

pastelillos, empanaditas y buñuelos "en mucha miel de abeja bien revueltos" que nos iban enviando acabados de salir del fuego.

En una ocasión le dan una comida a la española,

cuyo menú es el siguiente:

Un guisado muy bien hecho de ave con muchos huevos en el caldo. Asado de cordero, longaniza y morcilla. Una cazuela bien dispuesta y sazonada, que entre nosotros las cocineras no pudieran aventajarla. Tortillas, a modo de pan. Papas con mucha pepitoria de ají, zapallos y madi. Acompañado todo de un cántaro de chicha.

Cuando estaba entre los indios pobres, con su buen amigo Maulicán, el comer ordinario era un plato de mote de cebada, unas papas bien limitadas y una poca de chicha, que era mucho ayuno, sino estuviera entreverado con los festines, que ayudaban a reponerse y donde se

podía consolar el apetito.

Clasificar los alimentos rompiendo el menú es deshacer el encanto de la descripción. Pero así al menos se puede dar una rápida mirada al cálido fulgor de la cocina. A su resplandor vemos que no faltan las ollas, asadores y sartenes, cántaros de chichas de diversas clases, y entre ellas las de manzanas y frutillas. Esta le encantaba a Pineda y la llama "suave, extremada, clara, gustosa y picante". Y más allá se doran los asados de ternera, carneros, corderos y ovejas de la tierra o cuelgan las carnes en conserva en longanizas y charqui. Hay variedad de guisos de ave y otras carnes y otros de vegetales, de zapallos, porotos y maíz, las humitas y el mote con achupallas. Los aliños son el ají, linaza tostada, el madi y las yerbas olorosas. Hacen viandas de peces diferentes, de choros y de erizos. Tienen toda clase de masas, algunas ahogadas en miel de abejas, y son buñuelos, pasteles, rosquetes de huevo, hojuelas, sopaipi-

llas, empanadas y empanaditas fritas y otras frutas de sartén y postres naturales de manzanas y frutillas frescas y secas. Y con estos recuerdos podemos abandonar la cocina generosa y cordial. ¹

Vicente Pérez Rosales nos ha descrito con viveza el sarao ofrecido a los vencedores de Chacabuco, del cual tomamos la descripción de la mesa. "Ocupaba el cañón principal de aquel vasto y antiguo edificio una larguísima mesa sobre cuyos manteles, de orillas añascadas, lucía su valor, junto con platos y fuentes de plata maciza, que para esto sólo se desenterraron, la antigua y preciada loza de la China. Ninguno de los más selectos manjares de aquel tiempo dejó de tener su representante sobre aquel opíparo retablo, al cual servían de acompañamiento y adorno pavos con cabezas doradas y banderas en los picos, cochinitos rellenos con sus guapas naranjas en el hocico y su colita coquetonamente ensortijada, jamones de Chiloé, almendrados de las monjas, coronillas, manjar blanco, huevos chimbos y mil otras golosinas, amén de muchas cuñitas de queso de Chanco, aceitunas sajadas con ají, cabezas de cebolla en escabeche y otros combustibles, cuyo incendio debería apagarse a fuerza de chacolí de Santiago, de asoleado de Concepción y de no pocos vinos peninsulares". Sin que faltara la nota vegetal y jacobina de las damas coronadas de flores y de los caballeros luciendo gorros frigios colorados. 2

Ramón Subercaseaux dedica en sus memorias un recuerdo a la dulcería de la Verdadera Sobrina de Antonina Tapia, que estaba en la calle de Baratillos, cuyos

¹ Pineda y Bascuñán, o.c., 472, 488, 473, 159, 102; y para hacer la lista de los alimentos: 50, 52, 58, 60, 65, 70, 71, 79, 80, 83, 86, 87, 96, 97, 98, 103, 110, 125, 126, 130, 150, 154, 193, 194, 199, 202, 205, 206, 207, 218, 224, 225, 255, 288, 301, 304, 474, 477, 478, 488, 495, 501, etc.
² Vicente Pérez Rosales, o.c., 41.

dulces eran exquisitos y de una variedad tentadora: el alfajor blanco relleno con alcayotas almibaradas o cabellos de ángel, como los llaman en España, o con pasta blanda de miel, o con manjar blanco lechoso, espeso; el alfajor de color de marfil viejo bañado en no sé qué preparación de grasa azucarada; y el alfajor alto con cuádruple estratificación alternada de pasta de miel y de masa; las tortitas rellenas, los bizcochos con masa de anís y las roscas que crujían entre los dientes y los camotillos en forma de pequeños cascos de buques con la quilla arriba, de color verdoso y trasparente...³

La descripción viva y apetitosa de estos tres autores hace recordar que los tres son dibujantes o pintores y, como si un sentido llamara a otro, se les hace agua la

due v. handerse en los picos, cocincitos rellenos con sus

boca con lo que ven.

La tradición

Es increíble lo poco que se saca sobre el tema de la cocina en las cinco vías que se han examinado. Aún se podría estudiar la literatura y el folklore, pero el resultado sería igual. Es un fenómeno que pasa en todos los pueblos. Basta recordar los historiadores de los mejores pueblos de mayor influencia en la historia. Y volviendo a nuestro caso, más recetas y platos hallaremos en el más modesto libro de cocina, que en todos los escritores que se nos ocurra examinar. La pervivencia de la cocina y sus recetas sigue otro camino: el de la tradición oral.

³ Ramón Subercaseaux, Memorias de ochenta años, Santiago, 1936, I, 187-188.

Es la mujer cuya mano, "la mano della donna", es la que ha perfeccionado las artes modestas del hogar: costura, lavado, comida, De madres a hijas se ha transmitido la receta casera, la especialidad de la familia: el chupe de la tía Juanita o el cochayuyo con leche de la abuela. La receta aprendida junto al fogón en la cocina. María Graham recuerda: "un exquisito flan, elaborado según una receta especial que posee el monasterio" de las Agustinas. De la tradición nació el cuaderno de cocina, los apuntes que se heredaban en el hogar o se copiaban a las amigas. No todo eran exquisiteces. El problema más difícil era la cocina diaria modesta, variada y nutritiva, en que las cualidades de la dueña de casa y su habilidad se ponen a prueba día a día. En los días de fiesta es más fácil, no son tan seguidos y se puede echar la casa por la ventana. En el libro cabía de todo: la cocina de todos los días, como diría don Ambrosio en Colina: Si quiere hacer penitencia, véngase a comer con-migo a la suerte de la olla; pero también estaban las recetas más sofisticadas de los días de fiesta: los santos, los cumpleaños, los bautizos y las bodas. Tampoco faltaban los dulces de la hora del té, que si no se iban a comprar a las monjas o a las dulceras como las Rengifo, la Antonina Tapia y sus sobrinas, se hacían en casa según la vieja receta familiar. Y el capítulo de las bebidas: ponches, gloriados, mistelas, el agua de culén y todas las agüitas, los helados y refrescos ponen el punto final.

Cuando el otoño vestía de oro los árboles, la despensa se repletaba de provisiones para el invierno. La dueña de casa "genio de la despensa" alineaba los tesoros del verano y las cosechas. Allí se hermanaban las cosas más dispares: las doradas manzanas perfumanas, el pernil ahumado, el charqui y la malaya, los huesillos y los descarozados, los orejones de membrillo, las uvas en su bolsita de papel, la roja salsa de tomates, el damasco seco, las pasas, los quesos de Chanco y el queso de cabra, las guindas en aguardiente y el dorado dulce de alcayota, el dulce de membrillo y el manjar blanco, el ají, las cebollas y la ristra de ajos, papas, porotos, garbanzos y lentejas, las ciruelas secas y los duraznos al jugo.

Con ese ordenado desorden de la mujer, que los hombres no entienden hasta que ven al fin que todo está en su puesto, había transcurrido el verano entre frutas que se secaban en grandes bandejas, que había que guardar para que no las mojara el sereno, entre las pailas de cobre en que se revolvían los dulces, olorosos de canela y vainilla, con la enorme cuchara de palo de naranjo, que da un sabor perfumado, y tantos menesteres pintorescos y caseros, que eran el vinagre para hacer escabeches o el almíbar para confitar las frutas o la lejía para preparar las aceitunas o la harina tostada para revolcar los higos secos. Ningún detalle había escapado ni las yerbas olorosas, ni el comino, la pimienta y el anís, ni la dorada miel, ni la morena chancaca para hojuelas y sopaipillas; el enorme zapallo, las almendras vecinas a la horchata casera, las nueces junto al luche y cochayuyo para las comidas de viernes. 1

¹ Catón hace un recuerdo del ama de casa, que vale la pena tener presente, a pesar de los años que han pasado. Ver De re rustica, cap. CXLIII: Villicae officia, Ed. citada p. 39: "En los días de fiesta pondrá una corona de flores sobre el altar. Y todos los tiempos libres de estos días los empleará en orar por la familia. Que siempre tenga los alimentos preparados y cocidos para la familia. Ha de tener muchas gallinas, y huevos en abundancia. Debe hacer una buena provisión de peras secas, serbas, higos, pasas, serbas en vino cocido, y las peras y las uvas en las tinajas, y también los membrillos. Y las uvas guardadas en orujo en sus cántaros cubiertos de tierra y nueces frescas de Palestrina en sus cántaros cubiertos de tierra. Los membrillos de Scantium y los membrillos silvestres y las demás frutas de guarda, los ha de tener en buena provisión. Estas son las provisiones que ha de renovar todos los años con sumo cuidado. Y ha de saber hacer buena harina y harina flor".

Aún no había clases de economía doméstica, ni libros de cocina o repostería chilena, pero la tradición familiar conservaba de madres a hijas la ciencia casera de la buena dueña de casa previsora, económica e inteligente en el oficio de alegrar la vida cotidiana.

Pero llegó el día en que el cuaderno de recetas, la libreta copiada de la sabrosa experiencia familiar se convirtió en libro. Sin embargo, el libro no desplazó a la vieja libreta, al manoseado cuaderno consejero de la despensa, compañero de la vieja cocina de ladrillos, del horno, de las ollas, cacerolas y sartenes, sino que vino a acompañarlo. Este libro sencillo y cotidiano, gastado por el uso, no tenía su puesto en la biblioteca, sino en la cocina que era su medio natural.

Con el tiempo la cocina mestiza, indígena por sus productos y española por las importaciones, se fue internacionalizando, como se ve en los títulos de los libros y en los nombres de las recetas. Este fenómeno no fue sólo originado por la facilidad de las comunicaciones, sino por los inmigrantes que traían su propia cocina nacional. Le pasó lo mismo que a Europa, que con las aclimataciones de productos americanos importados cambió también de fisonomía y muchos platos nacionales en Europa son de indiscutible origen americano.

Las recetas de Molina, que en su tiempo pudieron ser extranjeras por su origen boloñés e italiano, poco a poco se van integrando en la comida chilena. Si Ruschenberger podía en los años de 1831 a 32 ver en Casablanca salchichones de Bolonia de muy buena calidad, ² y María Graham diez años antes pudo admirar vinos apenas inferiores al champaña y buenas imitaciones del Madera, salchichones como los de Bolonia, pan como el

² Ruschenberger, o.c., 60.

de trigo siciliano y mantequilla como la de las lecherías de Inglaterra, ³ hoy día podrían comer a su gusto los platos europeos que echaban de menos en restaurantes y en casas particulares. Lo mismo le pasaría a Molina, si hoy pudiera volver a sentarse a la mesa como antaño.

Las recetas de Molina se sitúan en nuestra historia en la tradición manuscrita y en la experiencia, que se mantiene viva y vigorosa como en el tiempo viejo.

El lugar y los méritos de Molina

El lugar y méritos de Molina en torno al sistema alimenticio y a su arte se pueden fijar en tres direcciones.

En primer lugar es digna de admiración su preocupación por la cocina boloñesa en las noticias y recetas que nos ha conservado. Sus manuscritos derivan de la tradición oral, de raíz doméstica, trasmitida de viva voz, que es fruto de larga experiencia familiar y local.

En segundo lugar es mérito suyo el haber conservado en sus obras impresas un panorama de la cocina aborigen, con claras preocupaciones antropológicas, con toques de universalidad en las comparaciones y en la síntesis conforme al pensamiento de su tiempo.

En tercer lugar su mérito está vinculado a la importación y aclimatación de algunos vegetales. Desde la conquista de América se trató de transportar a las tierras nuevas del nuevo mundo todas las plantas y animales de Europa; y también se formó una corriente paralela de

³ María Graham, o.c., trad. castellana, 119.

llevar a Europa las plantas americanas para aclimatarlas o para aprovecharlas, cuando no se lograba su aclimatación. 1 Se conocen los esfuerzos de Molina por aclimatar el culén con resultado positivo. 2 Preocupaba a Molina la falta de aceite en Bolonia y procuró que se plantaran olivos en las asoleadas colinas de Bolonia, al parecer sin éxito. También quiso importar el madi para obtener por otra vía el mismo producto, pero las semillas no llegaron en buen estado y no se logró, a pesar de los esfuerzos hechos en Imola, Roma y en el Jardín Botánico de Bolonia. 3 En el Jardín Botánico de Bolonia había un quisco o céreo coquimbano que, aunque no es frutal, indica un nuevo intento de aclimatación. 4 Es verdad que esta clase de trabajos eran comunes en ese tiempo, gracias a las expediciones científicas y a los Jardines Botánicos Públicos. Molina no estaba aislado en estos esfuerzos de los demás jesuitas. Mantenía correspondencia con Gaspar Xuárez, 5 que tuvo dos jardines botánicos en Roma y publicó sus observaciones.

De esta manera Molina asociaba la teoría a la práctica, la investigación a la experiencia y las dos Bolonias, la docta y la "grassa", con una comprensión alegre y hu-

mana de su expresión terrenal.

^{1 &}quot;Entre las producciones vegetales con que América ha enriquecido y va enriqueciendo a Europa, ya con las mismas plantas, ya con sus maderas y frutos, una de las más celebradas es la del cacao". Molina, Memorie

Molina, Historia Natural, 1810, 144-145.
 Molina, Historia Natural, 1810, 113.
 Molina, Historia Natural, 1810, 142.
 Carta de Xuárez a Molina sobre la Madia Sativa (Madi), Roma, 21-VI-1794. A.N.S., A. B. Vicuña Mackenna I, 369-370.

APENDICE

PEQUEÑA BIBLIOGRAFIA CHILENA DEL ARTE DE COCINAR

Para la buena memoria de la ciencia y el arte culinario se colocan aquí los nombres de los libros, que por más de un siglo han ilustrado el paladar de los chilenos y han sido el vademécum de cocineras y dueñas de casa. Esta lista copiada de las bibliografías y anuarios de la prensa chilena desde 1813 hasta 1912 y completada con otros títulos posteriores, que ha sido posible hallar, no tiene pretensiones eruditas ni es completa, porque sólo desea tender un puente entre el pasado y el presente.

La ciencia gastronómica. Recetas de guisos y potajes para postres. Santiago, 1851, 29 pp. (Eugenio Pereira Salas dice que su autor es Eulogio Marín).

El cocinero chileno. Santiago, 1867, 28 pp. 3.a edición, Santiago, 1871, 64 pp. 5.a edición, 1874, 112 pp.

El confitero chileno. Suplemento al cocinero práctico. Valparaíso, 1872, 70 pp.

Manual del cocinero práctico. Colección de recetas de guisos de las cocinas francesa, alemana, española, italiana y chilena. Arreglado para el uso de las dueñas de casa del país. 3.a edición. Valparaíso, 1873, 82 pp. (Eugenio Pereira Salas dice que esta obra fue escrita por Antonia e Isabel Errázuriz, pero cita la edición que viene en seguida). 4.a edición, aumentada con recetas del Diccionario de Cocina de Alejandro Dumas y algunas más de guisos italianos. Valparaíso, 1878, 112 pp. 5.a edición aumentada con recetas de Alejandro Dumas y algunas más de guisos italianos. Santiago, 1882, 105 pp. 6.a edición (como la anterior) Valparaíso, 1892, 173 pp. 6.a edición (repetida) Valparaíso, 1909, 190 pp.

El cocinero chileno. Novísimo manual práctico de las recetas más usuales de la cocina chilena. Concepción, 1875, 60 pp.

José Antonio Giménez y Fornesa. Novísimo arte práctico de la cocina perfeccionada, repostería y arte de trinchar. 8ª edición. Valparaíso, 1880, 206 pp.

El confitero práctico. Suplemento al cocinero práctico. 2ª edición aumentada y corregida. Santiago, 1883, 57 pp.

Nuevo Manual del Cocinero Práctico Chileno. Colección escogida de guisos y postres de las cocinas francesa, española, alemana, italiana y chilena. Arreglado expresamente para el uso de las dueñas de casa chilenas. Contiene, además, gran número de recetas puestas al alcance de todos para postres de todas clases, dulces de almíbar, helados, frutas en aguardiente, etc. Valparaíso, 1883, 230 pp. Otra edición, Valparaíso, 1893, 216 pp. Otra edición, Valparaíso, 1896, 216 pp.

Novisimo Manual del Cocinero Práctico Chileno. (El resto del título es igual al anterior, menos donde dice: Arreglado expresamente, porque cambia la palabra expresamente por especialmente, lo demás es igual. Santiago, 1892, 205

pp. Otra edición: Santiago, 1892, 162 pp. Otra edición: Santiago, 1896, 180 pp. Otra edición: Santiago, 1906, 174 pp.

Nuevo cocinero chileno. Contiene gran diversidad de guisos y postres de las cocinas chilenas, como asimismo de las cocinas francesas, italianas y españolas. Valparaíso, 1890, 129 pp.

Manual de cocina. Recetas para guisos y postres. Santiago, 1896, 82 pp.

Enciclopedia del Hogar por la Tía Pepa. Cocina, repostería, helados, bebidas, licores, tocador, medicina, higiene, economía doméstica, miscelánea. 1ª serie. Santiago, 1898, VII, 301 pp. (Agustín Edwards M. C. dice que el autor es Rafael Egaña).

Mi Tía Pepa o la dueña de casa. Enciclopedia del hogar conteniendo las mejores recetas de diferentes cocinas. Santiago, 1907, 283 pp.

Nuevo libro de cocina con cien recetas escogidas de la maestra de la Escuela Profesional de Niñas, y varias otras de una importante obra francesa, recientemente publicada, precedido de utilísimas nociones de higiene culinaria y principios generales indispensables de conocer a toda dueña de casa. Santiago, 1902, 80 pp.

La dueña de casa. Nuevo libro de cocina y economía doméstica, editado por encargo del diario El Porvenir, que lo reparte como prima a los suscriptores de 1904, precedido de utilísimas nociones de higiene culinaria y principios generales indispensables de conocer a toda dueña de casa. Santiago, 1903, 184 pp.

Manual de cocina teórico y práctico. Santiago, 1904, 395 pp.

Del ayuno y la abstinencia. Cocina de cuaresma. Santiago, 1904, 63 pp.

Duquesa de Martell. Cocina de cuaresma. 2ª edición. Santiago, 1904, 56 pp.

Francisco Massardo. La dueña de casa vegetariana. Cocina práctica de alimentos sin carne. Valparaíso, 1904, 64 pp.

Sociedad Cordon Bleu. Memoria del Directorio. Recetas de cocina. Valparaíso, 1908, 126 pp. Id. Segunda Memoria, Valparaíso, 1909, 164 pp. Id. Tercera y Cuarta Memoria, Santiago, 1911, 306 pp.

Lucía Larraín Bulnes. Manual de cocina. Santiago, 1908, 536 pp.

Id. Manual de Cocina. Colección de recetas variadas y económicas. 1943, 736 pp.

Lucía Vergara de Smith. Cordon Bleu. Manual de Cocina. Santiago, 1908, 535 pp. Id. 2ª edición, notablemente aumentada. Santiago, 1909, 480 pp. Id. 4ª edición. Santiago, 1925, 528 pp.

Lucía Vergara de Smith. Cocina moderna y práctica. Santiago, 1912, 484 pp. e índice 10 pp.

Lucía Vergara de Smith. Cordon vert. Menús para almuerzos y comidas. Cocktails. Santiago, 1914, 219 pp.

Lucía Vergara de Smith. Manual de cocina vegetariana. Santiago, 1931, 191 pp.

Apuntes de cocina. Dedicado especialmente a las jóvenes dueñas de casa. Santiago, 1920, 94 pp.

El cocinero moderno. Recetas recopiladas por Matilde Guzmán Cruchaga. Santiago, 1925, 267 pp.

La Hermanita Hormiga. Tratado de arte culinario. Recetas de guisos, dulces, menús, etc. Instrucciones para la buena disposición de la mesa con ilustraciones. Recopilación de Marta Brunet. Santiago, 1931, 493 pp.

Olga Budge de Edwards. La Buena Mesa. Santiago, 1934, 732 pp.

Henriette Morvan. Manual de cocina. Guía práctica de la dueña de casa. Santiago, 1938, 330 pp.

Inés Delaveau. Las 1.000 recetas del arte de cocinar. Valparaíso, 1950, 320 pp.

Id. Las 1.000 recetas de cocina. Valparaíso, 1960, 320 pp.

Claudina Agurto Montesino. *Bizcochuelo*. Menús de invierno y verano, sencillos y lujosos para cada día del mes. Además dulces, tortas, helados, licores. 2ª edición. Santiago, 1953, 333 pp.

Recetas de las Rengifo. Santiago, 1958, 187 y 8 pp.

Delia Casali B. Manual de cocina moderno con recetas de Doña Delia. Santiago, 1962, 416 pp. e índice.

Mariana Bravo Walker. Cocina popular. Santiago, 1964, 402 y 30 pp.

Se añaden dos libros de Buenos Aires por ser muy conocidos:

Petrona C. de Gandolfo. El libro de Doña Petrona. Recetas de arte culinario. 7ª edición. Buenos Aires, 1940, 484 pp.

José Eyzaguirre. El libro del buen comer. Secretos de la cocina revelados por P. P. Buenos Aires, 1943, 405 pp.

Este inventario no incluye los autores de economía doméstica ni las revistas de cocina.

INDICE ALFABETICO DE CAPITULOS DE RECETAS Y DE LAS RECETAS

N. B. Los capítulos de recetas van en bastardilla y las recetas por todos los nombres cuando llevan más de uno.

Achicoria, 75 A guazzetto o guisado con salsa, 49 Albóndigas alargadas, 52 Albóndigas crudas, 51 Albóndigas grandes crudas, 51 Albóndigas grandes frías, 51 Albóndigas venecianas, 52 Albondiguillas de papas o boulettes des pommes de terre, 71 Arrosto annegato o asado jugoso, 49 Asado jugoso o arrosto annegato, 49 Asados en el asador o en la olla, 49 Aves caseras, 63 Bacalao, 69 Bebidas calientes y heladas, 83 Berzas, 75 Bodini, sanguinacci o morcilla, 59 Boeuf à la brase, 50 Bondiole o salchichas, 60 Boulettes des pommes de terre o albondiguillas de papas, 71 Bragiole di vitello o castrato o tajadas de ternero o castrado, 49 Brecoles y coliflores, 75

Butiro finto o mantequilla falsa, 42

Cabeza ácida de ternero, 50

Caolatte, 84

Caracoles, 68

Carnes, 47

Carnes cocidas, 47

Caza menor, 65

Cebollas cocidas, 75

Cebollas rellenas, 75

Cerdo cocido al horno, 50

Cervelas o chorizo de Milán, 55

Cervellata o chorizo, 55

Coles, 75

Coliflores y brecoles, 75

Coppe cotte o queso de cabeza de chancho, 61

Cotichini o salchichas à la couenne, 58

Chorizo o cervelata, 55

Chorizo de Milán o cervelas, 55

Embutidos, 52

Ensaladas, 74

Espárragos, 75

Especias y aliños, 37

Estofado (dos recetas), 48-49

Frutas, 42

Gelatinas, 73

Guisado con salsa o a guazzetto, 49

Hojaldres, 77

Huevo grande, 73

Huevos y gelatinas, 71

Jamones, 62

Jamones (preparación), 62

Jamones de Siena, 63

Jamones des Casentins, 63

Leche, 40

Liebres, 66

Limón, 84

Luganighe o salchicha blanca delgada, 61

Manjar blanco, 77

Mantequilla falsa o butiro finto, 42

Menestra, 43

Menestra de abstinencia, 45

Menestra de arroz, 43

Menestra para pobres muy nutritiva, 44

Morcillas de Novi, 59 Morcillas de Siena, 59

Morcillas, sanguinacci o bodini, 59

Mortadela o salame de hígado, 55

Mortadelas de Bolonia, 56

Mostaza (tres recetas), 39-40

Nabos, 75

Orchata, 84

Pajaritos, 66

Papas, 69

Papas cocidas (tres recetas), 70-71

Pastas dulces, 76

Pastas y masas, 45

Pastelitos, 77

Pescados fritos y asados, 67-68

Pescados y mariscos, 66

Pollos adobados, 64

Pollos rellenos hervidos, 64

Ponche, 81

Queso de cabeza de chancho o coppe cotte, 61

Ravioli o tortelli o tortellini, 46

Ricotta falsa o ricotta finta, 41

Rosoli, 82

Salchichas à la couenne o Cotichini, 58

Salchicha blanca delgada o luganighe, 61

Salchichas o bondiole, 60

Salchichas de Bolonia, 57

Salchichas de hígado, 57

Salchichas de Montecassino en Toscana, 57

Salchichas de Novi en Liguria, 57

Salchichas de pescado, 68

Salchichas de Siena, 57

Salchichas (de ternero o buey), 58

Salchichones de Bolonia, 58

Salchichones de Montecassino, 58

Salame crudo, 54

Salame de cabeza, 54

Salame de hígado o mortadela, 55 Salame de pescado, 68 Salsas (diecinueve recetas), 38-39 Salumi (reglas generales), 53 Sanguinacci, morcillas o bodini, 59 Sopa de harina tostada, 44 Sopas y menestras, 43 Sorbetes de leche, 85 Sperdute, 72 Tomacelle, 61 Torta, 77 Tortelli o ravioli o tortellini, 46 Tortellini, tortelli o ravioli, 46 Tortillas rellenas, 72 Tremole, 72 Vinos y licores, 77 Zabajone, 73 Zapallos, 75

EDICIONES "NIHIL MIHI" Los Nogales 823 (Providencia) BIBLIOTECA IUAN IGNACIO MOLINA

Estudios:

- El arte de cocinar, de Juan Ignacio Molina
- Elegías latinas de la viruela, 1761
 (La más importante obra poética juvenil del abate Juan Ignacio Molina)
- Juan Ignacio Molina, sabio de su tiempo
- Las teorías capitales del chileno Juan Ignacio Molina
- Un ataque dieciochesco a Juan Ignacio Molina
- Dos biografías italianas del abate Molina: Biobibliografía y documentación molineana
- Epistolario de Juan Ignacio Molina
- Memorias de Historia Natural del abate Juan Ignacio Molina
- Juan Ignacio Molina: la sangre, la tierra y el río
- Juan Ignacio Molina, libertario, patriota y americanista
- Juan Ignacio Molina, primer científico chileno
- Juan Ignacio Molina en la Europa
 del Siglo de las Luces
- Historia de dos ciudades y el terremoto de Concepción de 1751

