

### Cortes tradicionales de la carne en Chile<sup>1</sup>

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Asiento de picana                | 16. Osobuco o hueso con carne        |
| 2. Lomo                             | 17. Hueso redondo                    |
| 3. Guachalomo                       | 18. Sobrecostilla                    |
| 4. Guachacogote                     | 19. Filete                           |
| 5. Posta negra                      | 20. Punta de picana                  |
| 6. Pollo ganso                      | 21. Manotilla                        |
| 7. Ganso                            | 22. Asado del carnicero y chochlillo |
| 8. Posta rosada                     | 23. Riñón                            |
| 9. Asado de tira o costilla derecha | 24. Pana o hígado                    |
| 10. Estomaguillo                    | 25. Guatitas                         |
| 11. Plateada                        | 26. Corazón                          |
| 12. Posta negra                     | 27. Mollejas                         |
| 13. Punta de paleta                 | 28. Sesos                            |
| 14. Tapapecho .Malaya               | 29. Lengua                           |
| 15. Malaya                          |                                      |

---

<sup>1</sup> 1-16 Primeros cortes

17-20 Cortes interiores

21-26 Órganos aprovechables



# Los comienzos de la cocina hispano-aborigen

La cocina en su expresión peyorativa representa la historia de la alimentación humana, y al decir historia, comprendemos el triunfo del espíritu sobre la naturaleza circundante y la transformación de los productos naturales en arte culinario.

El estudio de la cocina por un tiempo fue un capítulo de »petite histoire«; ahora un sociólogo francés la ha transformado en una de las claves con que la etnografía explica múltiples mitos primitivos. Para este notabilísimo pensador e investigador, Claude Levy-Strauss, »lo crudo, lo cocido, lo fresco y lo podrido, lo mojado y lo quemado«, toman categorías especiales que él mismo, con su sapiencia y recursos hermenéuticos, trata de descifrar<sup>2</sup>.

Nuestro empeño es modesto: trataremos de bosquejar las etapas de desarrollo de la alimentación nacional, no desde el punto de vista de la economía, la higiene o la dietética, sino como una de las formas regionales de la gastronomía, del »santo palato«.

La cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada »cocina criolla«. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último, la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia.

---

<sup>2</sup> Las principales obras de Levy-Strauss que se refieren al tema son: *Lo crudo y lo cocido*, trad. española, 1964; *El Origen de las maneras de mesa*, trad. española, Editorial Siglo XXI, 1970.

Los primeros contactos entre los dos tipos de alimentación, el europeo y el aborígen, tuvieron por teatro las islas antillanas.

Colón en su primer viaje de descubrimiento y el segundo de colonización, había traído los bastimentos necesarios. La dieta del navegante era menguada. Los que llegaron a Chile con Hernando de Magallanes tenían que contentarse, como esforzados marinos, con bizcocho duro, pescado seco, tocino, anchoas, pasas, higos, azúcar, habas, garbanzos, arroz, dieta que provocó hasta el siglo XVIII las terribles carencias del escorbuto. Al pisar tierra americana, los descubridores de Chile debieron atenerse, como dice con gracia el P. Las Casas, con la ración de »una escudilla de trigo que la debían de moler en una atocha de mano (y muchos lo comían cocido) y una tajada de tocino rancioso o de queso podrido y no se encuentran habas o garbanzos y vino como si no lo hubiere en el mundo«. <sup>3</sup>

El rechazo hispánico de los frutos tropicales, salvo el maíz y el cazave, la añoranza del pan mediterráneo, la ausencia del vino ensombrecieron la existencia de los colonos de la Isabela y Santo Domingo. <sup>4</sup>

Más adelante, las nuevas generaciones criollas se acomodaron al medio ambiente, y al iniciarse el proceso de la conquista, los españoles que no podían llevar consigo todas estas vituallas, en sus largas y épicas aventuras lejanas, eligieron por selección natural, »el cerdo y el pan cazave« que forman la verdadera base económica de la conquista <sup>5</sup>.

La primera etapa de la historia gastronómica de Chile se inicia con la llegada de las huestes de don Pedro de Valdivia 1541. Con ellas venían las futuras bases de la alimentación, que estuvieron a punto de desaparecer en la violenta arremetida del cacique Michimalongo contra la recién fundada capital de Santiago del Nuevo Extremo. Gracias al heroísmo de Inés Suárez se pudieron librar: »dos porquezuelos

---

<sup>3</sup> Juan Dantin Cereceda, *Primeros contactos entre los tipos de alimentación antillanos y mediterráneos*. Revista *Tierra Firme*, Madrid, 1938

<sup>4</sup> Sobre el trasplante de las plantas y animales europeos y sobre la difusión de la Hora americana ver: J.A. Robertson, *Some notes on the transfer by Spain of plants and animals to tu colonies overseas* (The James Sprunt Historical Studies XIX, 1927); Donald D. Bland, *The origin and early distribution of new world cultivated plants* (*Agriculture History*, XIII abril de 1939)- Sobre el proceso de la aculturación consultamos: Mariano de Cáncer. *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indo-Española*, México, 1951

Sobre el proceso complementario americano, es decir, lo portugués y la influencia del África ver: Luis Da Camara Cascudo, *Historia da Alimentação no Brasil*. 2 tomos, Sao Paulo. 1967.

<sup>5</sup> Emilio Romero, *La Alimentación Colonial*, reproducido en José M. Valega. *El Virreinato del Perú*, Lima, 1919. pp 331-334.

y un cochinitillo y una polla y un pollo y hasta dos almuerzas de trigo», troncos genealógicos de la cocina chilena.

El maíz -milagro de América- se cultivó y cosechó »sin número« como escribe Pedro de Valdivia en su carta al Emperador, al ponderar su abundancia.

La sabia precaución de doña María de Escobar, que recibió medio almud de trigo después del ataque de Michimalongo, hizo adoptar la fecunda política de repartir la cosecha por tres años, con la obligación perentoria de darlo para semilla.

El trigo tardó en aclimatarse a lo largo del territorio. En 1636 no había llegado a Chiloé.

La molienda era asunto personal. La harina se trituraba entre dos piedras o en la llamada »manito« (el metate mexicano). Pronto se establecieron cuatro molinos hidráulicos en la ciudad. El de Bartolomé Flores, contiguo al cerro Santa Lucía; el de Rodrigo de Araya, vecino a la Ermita del Socorro; el de Jufré, al pie del San Cristóbal, y el de García Cantero, en la Cañada. En 1614 había 39 molinos en Santiago. Eran construcciones sencillas »dos muelas de granito llamado »ala de mosca« y estaban colocadas una encima de otra de manera que la superior o voladora diera vueltas sobre la inferior que permanecía inmóvil«<sup>6</sup>

El tipo primitivo del pan fue el subcinericio, herencia milenaria de la civilización occidental, cocido en grandes hogazas. El amasijo quedó en manos de las mujeres aborígenes, que lo fabricaban en las casas particulares para el consumo familiar y el expendio.

Se quemaba en el horno chileno una semiesfera de ladrillo, montado sobre una base prismática maciza, hecha de adobe, barro y paja y enlucida con una capa de barro de relativo espesor.<sup>7</sup>

El pan salía al comercio al precio de 18 panes por un peso (1556) y su valor estaba regulado por la relación entre el precio del trigo, la abundancia de la cosecha, la exportación, e intervenido por la codicia de los »regatones« o intermediarios.

Duros fueron estos años de espera. Los españoles no tenían la sobriedad del indio, y como bien dice el cronista Herrera, »comían más los cristianos en un día que uno de ellos en un mes«.

---

<sup>6</sup> Aprovechamos nuestro artículo. *El Abasto de la Ciudad de Santiago en la Época Colonial*, en: Homenaje al Prof. Richard Konetzke en sus 70 años. •Jahrbuch für Gcschichte...Latei- namcrikas«, Band 4, Colonia, 1967.

<sup>7</sup> Bernardo Valenzuela Rojas, *El horno campesino y su función panificadora*, Santiago, 1961. Boletín de Filología, tomo xm, Universidad de Chile.

Por las *Cartas de Pedro de Valdivia al Rey*, sabemos: »que unas cebollitas y una simiente menuda como avena que da una yerba, y unas legumbres y un maicejo«, eran la alimentación cotidiana de aquellos soldados. Otros testigos nos revelan que »»comían trigo cocido y cebada como los animales«.

Famosa fue el hambre de los conquistadores. Se conocen en la historia de América muchos casos de antropofagia, y si raras veces llegó a tal extremo el hambre en Chile, nos cuentan los cronistas de la expedición de Cortés Ojea al sur, que »una vez les sirvió el perro para proporcionarles alimento; no muy envidiable por cierto, pero que ello comieron gustosísimos«. En otra ocasión, cazaron »»diez o doce ratones de la tierra«, y convienen en que aquellos grandes roedores »eran feos a la vista; empero su carne era sabrosa al gusto y de mejor sabor o más tierno que las nutrias nuestras«<sup>8</sup>.

Cortos fueron estos años de escasez bíblica.

Si bien como aporta don Crescente Errázuriz— ningún conquistador »vio carne en su mesa«, la incorporación regular del ganado europeo fue incrementado por el aporte de Francisco de Alvarado (1548) y Francisco Castañeda (1552), que activaron la reproducción.

En 1567 el Cabildo suprimió la venta privada de la carne y abrió una carnicería, contigua a la plaza pública.

Juan Morales, el subastador, se comprometía a »dar y pesar carne de carnero y de vaca«, dos veces a la semana los miércoles y los domingos, al precio de un tomín de oro la carne de carnero y nueve gramos de oro (cuatro libras) la carne de vaca.

Este expendio dio lugar a continuas peticiones que ensombrecieron la vida de los vecinos.

Mientras tanto, había comenzado el aprovechamiento paulatino de las especies vegetales aborígenes, algunas de las cuales fueron una revelación, no tan sólo para los españoles que provocaron un profundo trastorno en la dieta de la humanidad blanca occidental.

De los arbustos silvestres, el primero en ser utilizado fue el *algarrobo*, cuyos frutos habían servido a los nativos del norte, desde tiempos precolombinos, para preparar

---

<sup>8</sup> Fray Crescente Errázuriz, *Don García de Mendoza*. 1914. pag. 19. El mismo historiador refiere que en el sitio de Villarrica una morcilla de carne valía diez pesos oro; catorce un tasajo; y cuarenta un celemín de cebada. Hombres hubo, añade, que se comían medio cuero de ante de Castilla y dos panes de jabón. Carne humana la comieron muchos y de los indios que mataban hacían cecinas«.

una clase de aloja y cierto pan. Según el cronista Oviedo y Valdés, las tropas del adelantado don Diego de Almagro »recogieron en cantidad e se hizo de ellos miel y para sostener a la gente«, en la malhadada expedición descubridora de 1555.

El algarrobo nortino tenía su réplica en el sur, en el árbol del »pehuén«, que suministraba a los mapuches una harina grumosa, apta para tortillas y sopas.

De las plantas de cultivo, el zapallo y la quínoa —especie de arroz- fueron las que más rápidamente asimiló el paladar de los conquistadores. Las calabazas, las ollitas criollas, gozaron pareja »estimación entre indios y españoles que desde el principio han hecho uso de ellas en las mesas«, al menos así lo asegura el jesuita Gómez de Vidaurre.

La trilogía más importante es, sin duda, la de: *maíz, papa y fréjol*, los aportes más trascendentales de la agricultura americana a la cocina europea.

El maíz -vocablo que deriva de la voz haitiana mahiz –fue el pan nuestro de cada día de los indígenas. Los españoles lo aprovecharon desde el primer momento y pasó rápidamente a España. Ya en 1500 se celebraban fiestas en Sevilla para festejar su arraigo en la península, pero como pienso para los animales.

La papa, nombre que diera, al parecer Cieza de León en 1550 a ese tubérculo precolombino, y el fréjol, o purutu, constituyeron las fuentes primordiales de la dieta aborígen y criolla.

Tenemos prolija documentación que prueba que desde 1548 se sembraba »maíz, fréjoles, papas y zapallos«, en las chacras de Santiago.<sup>9</sup>

El aprovechamiento de los productos indígenas y españoles permitió que la mesa del conquistador fuera opípara. El cronista Mariño de Lobera escribe que, en esa época inicial de nuestra historia, había infinidad »así de huertos, viñas y olivares, como de sementeras y ganados, todo lo cual anda a modo sin que haya persona tan pobre que no tenga sobrado todo lo que es mantenimiento en su casa«<sup>10</sup>.

Con ayuda de algunos documentos verídicos, podemos reconstituir lo que era la urbanidad española en el siglo XVI. Los textos permiten asegurar que se hubiera comido en Chile »con la misma limpieza y señorío que sus contemporáneos de casi todas las ciudades cultas de Europa«.

---

<sup>9</sup> Para lo que antecede ver la monografía de Ricardo E. Iatcham. *La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos*, Santiago, 1936.

<sup>10</sup> MCMXXXIII. Mariño de Lobera, *Crónica del Reyno de Chile*, vol. VI, Colección de Historiadores de Chile, Santiago, 1865.

Las mesas fueron copias de las españolas del siglo XVI, con supresión de los refinamientos de talla, adornos que fueron sustituidos por leves golpes de gubia. Las patas eran bastas y las trabas casi siempre lisas<sup>11</sup>.

A la hora de cenar se cubrían éstas con manteles, distribuyéndose las escudillas, los platos de barro y las botellas de grueso gollete, fabricados, tal vez, el obraje de Jerónimo de Molina, en Vitacura, célebre por sus ollas de greda, sus botijos y cacharros. En las tardes oscuras de invierno se iluminaba la mesa con candiles y candelabros.

La cocina estaba al fondo de la casa, separación social que imperó desde los comienzos de la conquista entre la raza vencedora y la dominada. Allí, en el rústico fogón, »la gente de adentro« hacia hervir a fuego lento los tiestos de greda. En los hornos vecinos se cocía el pan. En la despensa se almacenaban, en barriles, botijas, costales de arpillera y de cuero, los productos.<sup>12</sup>

La comida era servida por los yanaconas o aborígenes esclavos, que llevaban a la mesa los platos humeantes.

Los guisos se cocinaron, en los primeros tiempos, con aceite de *madi* o *meloza*. Don García Hurtado de Mendoza lo dice expresamente en una carta a su padre, el virrey del Perú: » hállase una semilla menuda llamada madi, que molida y cocida da de sí gran cantidad de aceite tan claro y excelente que se gasta en la comida sirviendo en las demás cosas que suele el olivo«. El madi continuó en uso hasta el siglo XVII, según lo atestigua el padre Ovalle.

Un siglo más tarde el viajero francés Frezier alaba su fragancia, y lo prefiere a la mayor parte de los aceites de aceituna que se usan en Francia<sup>13</sup>.

El olivo, símbolo de latinidad, llegó a Chile en circunstancias novelescas. Refiere el Inca Garcilaso de la Vega que, al embarcarse rumbo al Perú don Antonio de Ribera, trajo consigo cien estacas de olivo que se malograron en la navegación, salvo tres de ellas que plantó con especial cuidado en su finca de Lima. De estas tres estacas sevillanas, una vino a parar a nuestra tierra.

---

<sup>11</sup> Fernando Márquez de la Plata, *Los muebles en Chile*, Santiago, MCMXXXIII.

<sup>12</sup> La terminología de pesos y medidas y envoltorios era diferente en es época. Los pescados se vendían en tercios; en grasa se retobaba; la mantequilla se vendía en barriles o vejigas; las almendras en petacas; las nueces en zurrone; los costillares en lios; las papas en almud; el maíz en costales; el vino en limetas; el azúcar en fardos. Datos tomados de documentos de I siglo XVI y XVII

<sup>13</sup> Los términos de los utensilios proceden de la prolija compilación de Tomás Thayer Ojeda, *Apuntes para la historia económica y social* (1540-1564). Santiago, 1930.



El aceite de oliva tuvo restringidos usos culinarios en Chile; sirvió, tan sólo, para adobar las ensaladas; en cambio, se adoptó para la cocina la grasa de animal vacuno que es una de las características más importantes de la alimentación criolla. Lo que es para el francés, la mantequilla; para el italiano o el español, el aceite; fue para el chileno, la grasa.<sup>14</sup>

La urbanidad de los conquistadores la podemos inferir por el empleo de ciertos instrumentos. Era corriente el uso de la cuchara, el más antiguo de los utensilios de mesa.

Es curioso constatar —como lo hiciera don Luis Montt— el manejo del tenedor, moda bizantina introducida en Italia por una princesa, y que sólo a partir de 1600 empezara a popularizarse en el resto de Europa<sup>15</sup>.

Sabemos que aun en tiempos de Enrique 111, el tenedor era considerado en Francia como algo ridículo y afectado<sup>16</sup>.

La costumbre más generalizada era, sin embargo, la de comer con tres dedos de la mano, porque como decía Alfonso X, el Sabio, »no deben consentir que tomen el bocado con todos los cinco dedos de la mano porque no los fagan grandes«.

Se usaba en Chile el cuchillo, tenemos constancia que los había en el siglo XVI, pero debió ser tan sólo trinchante, pues parece que el cuchillo individual de mesa vino a emplearse únicamente en el siglo XVI.

En cuanto a los platos de peltre, servían para colocar los alimentos. Los platos individuales son creación francesa del siglo XVIII.

Más probable es el uso de la escudilla fraternal que se compartía, al igual que el vaso, con los vecinos.

Al sentarse a la mesa los conquistadores se quitaban respetuosamente el sombrero, cubriéndose una vez que la persona de mayor categoría o el dueño de casa, rezaba el Bendito, en algunas de sus fórmulas tradicionales:

*Bendiga Dios este pan*

---

<sup>14</sup> Grasa, escribe González de Marmolejo en 1609, »es la gordura que se saca de las vacas entre cuero y carne, tan útiles en aquella tierra que generalmente guisan con ella como manteca o aceite«.

<sup>15</sup> Luis Montt, *Bibliografía Chilena*. Santiago, 1904; pp. 205-216. Contiene una curiosa nómina de inventarios, de ellos resulta que »durante el siglo XVII entre 15 familias, 7 usaban el tenedor y en el siglo siguiente, entre 23 familias, sólo 7 no lo usaban«. Divulgación tuvo en la América hispana el manual traducido por Ignacio Benito Avalue. *La Urbanidad y Cortesía que se practica entre las personas de distinción*. Madrid, 1714, que trata del detalle del servicio. Como muestra copiamos el relativo al orden de los manjares; »Si es la sopa y se os pide del capón cocido: el pecho se reputa por el mejor lugar, las piernas y las alas después«, pág.81

<sup>16</sup> L Haorcourt. Histoire de France expliquée au Musée de Cluny. Paris, 1922

*y la mesa de la cena,  
Bendiga Dios esta casa  
y a los que estamos en ella.*

El menú del conquistador fue variado. El plato de resistencia era la carne, que el proveedor Juan de Morales dio en abasto dos veces por semana, los miércoles y sábados a partir de 1566. Sin duda, el trozo de vaca, de cordero o de chanco, venía acompañado por alguna legumbre, zapallo u ollitas guisadas en diversa forma »lo más frecuentemente, escribe un coetáneo, era comerlas frescas o ya rellenas o ya entre carnes o ya en pilco«.

Las aves figuraban por igual en la lista.

El pescado apareció también en el menú. Rajo la estricta vigilancia del Cabildo, su abasto fue rescatado de las manos de los particulares que lo distribuían en sus solares a la llegada del »pescador«.

Se entregó en monopolio a Jacome Vedo (1576), quien estableció despacho en la plaza mayor.

El precio se elevó moderadamente a peso o ducado por el pescado salado, peso y siete tomines el fresco y dos pesos y tomín el tollo.

En 1591 se nombró un funcionario, el »alguacil del pescado«, para vigilar la peligrosa venta que producía continuos envenenamientos y un sinfín de trastornos estomacales. La gran preocupación era el abasto de pescada para los días de cuaresma y de vigilia. Se ordenó cerrar las bocatomas de la laguna de Aculeo (1607) cuyos pejerreyes eran "célebres" (según Córdoba y Figueroa). En 1611 acaeció lo mismo con el río Rapel, y por fin en 1611 se pasaron unas »Ordenanzas« que regulaban la pesca en lagunas y ríos.

Las carnes y legumbres se condimentaban con ají. »No hay duda —apunta Gómez de Vidaurre— que a quien no esté acostumbrado a ello, le sirve la primera vez de grande mortificación por el ardor grande que se siente en los labios y paladar, pero acostumbrado al poco tiempo, se busca por los buenos electos que se aprueban de ellos«.

Después de los platos de resistencia, venía el guiso abundante y fue en su preparación donde demostraron su eficiencia las cocineras indígenas.

Los más usuales surgieron del empleo del choclo y de la papa. La huminta o *humita* es el más importante. El cronista Gómez de Vidaurre nos trasmite la receta primitiva: »Se hace con maíz fresco y tierno y aún de leche, cortando primero con un cuchillo sus granos sobre la mazorca y majándolos entre dos piedras lisas como preparan el cacao los chocolateros. La masa jugosa y como leche que proviene de esto, la aliñan con buena grasa, sal y algunos con un poco de pimienta o azúcar sola; repártenla después en tantos panecillos, los cuales envueltos en las hojas más tiernas de los mismos choclos, los cuecen en agua hirviendo o los asan al horno«. <sup>17</sup>

Siguen en jerarquía y en antigüedad, la chuchoca y el pilco.

La *chuchoca*, según la forma tradicional, se preparaba del maíz maduro, el que »después de un ligero cocimiento al horno lo rompen gruesamente, moliéndolos después entre piedras«.

»El *pilco*, era "el maíz asado entre brasas, previamente cocido en carne o con los granos enteros y aún tiernos".

La forma más común de preparar la papa era el locro, »guisado de papas y otros aderezos que se sirven en un plato con una cuchara de lo mismo« <sup>18</sup>

Entre las especialidades marinas, el cochayuyo fue presto asimilado por los españoles. El 15 de abril de 1558, los expedicionarios de Cortés Ojea, relatan que los indígenas »comenzaron a traer de unas yerbas que se crían en las reventazones de la mar y que son como nabos o culebras, las cuales guisábamos de esta manera. Quebrantábamos la dureza de los troncos como rábanos gordos, asándolas, en las brasas y luego las echábamos a cocer en pedazos menudos como dados, cinco a seis horas; les echábamos harina y así se dejaban bien moler; las volvíamos a las ollas y cocíamoslos una hora con lapas y mariscos; las hojas las envolvíamos en harina y hacíamos pan, digo tortillas; llevaban dos tercios de harina e uno de yerba e algunos echaban tanta yerba como harina« <sup>19</sup> .

Más tarde los españoles comieron el cochayuyo »tostado al fuego sobre brazas donde disparaban con un estruendo semejante a aquel de la escopeta«. No a todos agradó este guiso. Un viajero español, por ejemplo, lo describe en el siglo XVIII

---

<sup>17</sup> Felipe Gómez de Vidaurre *Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile* (Colección de Historiadores de Chile 1889).

<sup>18</sup> Diego Rosales, *Historia General del Reyno de Chile*. Ed. Vicuña Mackenna 1877, Tomo I, pp. 152-156.

<sup>19</sup> Testimonio citado por fray Crescente Errázuriz *Don García de Mendoza*, pág. 196

»como correones de coche que tanto asado como al rescoldo y de otros modos me pareció insípido y glutinoso«<sup>20</sup>.

Guisos de viernes fueron también en el siglo XVI el *luche* y el *ulte*. El padre Alonso de Ovalle en su deliciosa *Histórica Relación del Reyno de Chile*, los describió en su prosa objetiva y poética: »Criase en toda la costa una yerba a manera de escarolas que llaman *luche*, la cual se arranca de las peñas donde crece como yerba ordinaria en la tierra y se recoge en la primavera cuando está más crecida, y puesta al sol se hacen unos panes grandes que se estiman por gran regalo, tierra adentro, particularmente en Cuyo y Tucumán, porque sirve para muchos géneros de guisados«.

Más restringida fue el área de aprovechamiento del *hulte* o *ulte*, principalmente en la región sureña. Son, escribe el historiador jesuita, »unas raíces, de donde nace un tronco como la muñeca que se llaman *ulte* se monda como un tronco de lechuga y como el de la alcachofa aunque tiene muy distinto sabor«<sup>21</sup>.

Popular en las vigiliass de ayuno de la cuaresma fue el *vailcan*, »gran batea de marisco guisado con ají«. De esta partícula »can«, derivan los charquicanes, luchicanes, etc., famosos en la cocina criolla.

Como entremeses se repartían por las mesas, las llamada *cuñitas*, »quesos para la cuaresma«, aceitunas y huevos duros. Había también abundancia de pan, preparado en las tres formas conocidas de esa época: el pan subcinericio, o sea la vulgar tortilla chilena al rescoldo; el pan español, con mucha grasa y miga, y el pan chileno, aplastado y cascarudo. Se hacía en enormes hogazas que eran partidas en trozos en la mesa.

Los postres corresponden a la repostería española traída por los conquistadores: Bernal Diaz del Castillo habla en su admirable *Historia Verdadera de la Conquista de Nueva España* de los »suspiros de monja«; el alfajor moro, de los mantecados y polvorones, y sobre todo del »manjar blanco« tan apreciado en nuestro país, y como »la cocina de Aldonza (*La Lozana Andaluza*) es la popular y castiza que pasó a

---

<sup>20</sup> Archivo Nacional Vidal Gormaz.

<sup>21</sup> Alonso de Ovalle, *Histórica relación del Reyno de Chile*. Colección de Historiadores de Chile tomo XII. Santiago, 1888.

América, se conocieron tempranamente las ojuelas, las rosquillas de alfajor, las sopaipillas, las cajuelas y hojaldres<sup>22</sup>.

Lenta debió ser, sin embargo, su introducción en Chile.

La escasez de azúcar importada del Perú y el alto precio de ella, que fluctuaba entre 5 y 13 pesos la arroba, debió retardar la preparación. Si aceptamos la tesis del origen de los »dulces de La Ligua« de Jaime Eyzaguirre, es decir, que se deriven de los primeros ingenios azucareros de la Quintrala, podríamos fijar cierta cronología.

La falta de azúcar en ocasiones pudo ser compensada sea por la miel de abejas, sobre todo de la región sureña del árbol del ulmo, sea por la miel de palma, delicioso zumo de la palma chilensis.

Sin embargo, y no sé por qué razones, se prohibió en el Cabildo del 26 de enero de 1685 su uso por ser »muy nociva«, impidiendo, por otra parte, a las pulperías vender miel, chicha, ni »alfajor«.

Pese a estas prohibiciones la industria de la deliciosa miel ha continuado hasta nuestros días en las privilegiadas regiones de Ocoa y Cocalán, aunque la torpe extracción tradicional amenaza su ruina.

El postre de fruta debió ser abundante.

A los frutos aborígenes en especial de la zona sur: la *murtilla*, que se asemeja a guinda o granada, coronada por Córdoba y Figueroa, como reina de las frutas; a la gustosa la *avellana*, al *peumo*, el *maque*, el *molle*, el *guijan*, y el *liuto*, los *lagües*, etc., se había agregado la numerosa gama europea. El postre más refinado era el de *chirimoya*, *lúcuma* y de *frutilla*. Esta última merece capítulo aparte, porque según las palabras de don Agustín Edwards, es el mayor aporte de Chile a la repostería europea. »Hay una sola fruta de consideración, original de aquella tierra— escribe González de Nájera, en 1608, por extremo vistosa, sabrosa, olorosa y sana, aunque algo flemosa, a la cual se hace agravio con el diminutivo que le dan, llamándole frutilla, por ser como es de tanta excelencia que puede muy bien competir en bondad con la más regalada fruta de España, cuya forma es de hechura de corazón«<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup> Citado por Mariano Cacer, *Apuntes para la historia de la transculturación*, ya señalados y Francisco Delicado *La Lozana Andaluza* Biblioteca Económica de Clásicos Castellanos. París s.f., Pág. 17

<sup>23</sup> Alonso González de Nájera. *Desengaño y Reparación de la Guerra de Chile*. Colección de Historiadores. Santiago 1889, pp. 23-25.

La frutilla (*Fragaria chilensis*) la llevó a Francia aquél célebre ingeniero francés del siglo XVIII, Amadée Frezier, que vino a Chile y Perú por los años de 1714 a 1716, y la hizo cultivar por el jardinero en jefe de Versalles monsieur de Jussieu.

El fin de fiesta debió ser ya que todavía no llegaba al país la yerba del Paraguay— alguna de esas agüitas milagrosas que tanto abundan en la tierra chilena: agua de paico, para empachos e indigestiones; el quelén-quelén o el duraznillo, para la »lipiria«.

A veces era menester de estas yerbas en abundancia, porque los cachos de buey, las botijas y los cueros, colmados con los primeros mostos chilenos, habían circulado con demasiada profusión.

El vino desempeñó un papel importante en la Colonia, transformándose en la bebida nacional por antonomasia. Las primeras cepas hispánicas introducidas, la *Vitis destivalis* y la *Vitis rotundifolia*, vinieron de las islas Canarias al Perú en manos de Francisco de Carabantes, las que forman el tronco genealógico de los aristocráticos viñedos de Chile. En 1551 se comían uvas en Santiago del Nuevo Extremo, y dentro de los términos de la ciudad plantó su viña Diego García de Cáceres (1554).

En 1555 los eclesiásticos reúnen al Cabildo (9 de marzo) para obtener el mosto litúrgico. »Al presente hay en esta ciudad —así se lee— UVAS de donde se podrá hacer vino para que se pueda celebrar y se celebre el culto divino: que se compren las dichas uvas que hubiera hasta en cantidad que se pueda hacer de ella dos botijas de vino«.

El precio de los viñedos era subido; como lo demuestra la transacción hecha, en abril de 1559, por Hernán Pérez, que vendió la que poseía, con aperos para la vendimia en 900 pesos de oro.

Los viñedos proliferaron en el centro de la ciudad y pronto se tomaron medidas para alejarlas del centro urbano<sup>24</sup>.

En 1603, de acuerdo con el testimonio del padre Gabriel de Ocaña, la vid se había repartido a lo largo del territorio hasta la zona de Angol en que había »mucho vino y bueno«. No fructificó en Osorno<sup>25</sup>.

---

Agustín Edwards, Prólogo al *Libro de la Buena Mesa*, Santiago 1935 "Hay por los campos—escribe Mariño de Lobera— en 1593, grandes frutillares, los que producen una fruta casi a manera de modroño aunque en cantidad algo mayor, y en el sabor más dulce y delicado incomparablemente y así por excelente se llama *frutilla de Chile*."

<sup>24</sup> Eugenio Pereira Salas. *El Abasto de la Ciudad de Santiago*, ya citado y Eliana Pineda Rodríguez, *La Vid en Chile. Tesis inédita. Facultad de Filosofía y Educación, Santiago, 1961*.

Concepción, a partir de la viña plantada por Diego de Oro en 1551, se transformó en un gran centro de producción y de exportación. »Los muchos parronales de uva mollar que dan 20 a 30 arrobas así la beben sin aguardar que se haga (fermente). Era vino grueso, fuerte y bronco que se beneficiaba con yeso y cocido como hacen en muchas partes«.

La faena vitivinícola era la clásica española. En 1557 se utilizaban lagares de piedra labrada, de cuarenta pies de vuelo y de ancho de dos pies cada uno, con sus ventanas y un caño para mosto. También una piedra cuadrada para el fierro del huesillo. Igualmente escalerillas de piedra para subir a los lagares.

»El inventario de una bodega (1559) comprendía: un pilón, cinco barriles e una tinaja, cuatro tablas e unos pedazos e ocho aros de pipa de hierro, cuatro canastos e una podadora«.

Los vinos que se ofrecían al público en las pulperías eran los comunes; el tinto del año de uva mollar, el añejo, el blanquillo y el moscatel. Había otras especialidades dulces que tenían un sobreprecio.

La propagación de las viñas preocupó a los obispos, y así uno de ellos escribió condolido al Rey: »Desde los principios de la Conquista se ha introducido la vid, y a pesar que nadie ha pedido licencia, está la tierra tan llena de ellas que no hay pago, valle ni rincón que no esté plantado de viñas«.

Era tal el efecto que producía la embriaguez entre los indígenas, que el Cabildo de Santiago, en 1558 tomó las medidas necesarias para establecer la *Ley seca* en el país, tentativa destinada a un evidente fracaso.<sup>26</sup>

Los conquistadores bebían sin moderación en los banquetes. Uno de los cargos que se hicieron a don Pedro de Valdivia fue el haber introducido en Chile la moda de *los brindis a la flamenca*; acusación que se hizo más intensa contra el gobernador Alonso de Ribera, en 1602, por su afición »a los brindis de Flandes con muy gran descompostura y fealdad, poniendo las botijas de vino en las mesas sobre manteles y brindando con mil ceremonias por cuantos hombres y mujeres le vienen a la

---

<sup>25</sup> Fray Diego de Ocaña, *Relación del Viaje a Chile, año de 1600*. Introducción de Eugenio Pereira Salas. Separata de los Anales de la Universidad de Chile, N° 120, 1960.

<sup>26</sup> Enrique Matta Vial, *Una tentativa para destruir los viñedos durante la época colonial* ("Revista chilena de Historia y Geografía" N° 47) 1922

memoria y a la postre a los ángeles porque así se usa en Flandes»<sup>27</sup> Este ejemplo de intemperancia, que contrasta con la habitual frugalidad española, lo encontramos repetido, en lo que a gula se refiere, en el caso del capitán Martín de Ibarra, «vizcaíno que se comía de una vez una pierna de cordero asada, una gallina cocida, dos panes de a libra y a la postre un platón de frutas».

Y si seguimos hacia el extremo sur, nos encontramos con la descripción de una pantagruélica comida de viernes, relatada por Pineda y Bascuñán en su *Cautiverio Feliz*.

Mientras permaneció este capitán entre los indios, comía »de unos choros y erizos con extremado pescado fresco y en lugar de pan unas rosquillas fritas y buñuelos de miel de abeja que le enviaba la española mujer de su amigo Quilalebo«. Al salir de su cautiverio, quiso mostrarles a sus amigos, los indígenas, la excelencia de la cocina criolla, y los hizo comer muy a gusto de cuatro a cinco potajes de carne y ave y sus limetas de vino para que bebieran con moderación y medida. Luego sentáronse a la mesa. Pineda y Bascuñán, el cura y el Capitán del presidio »y porque el día fue de vigilia del señor San Andrés, aunque el Capitán se afligía grandemente por no tener pescado fresco ni otros géneros de regalo, no faltó la misericordia de Dios, pues desde que nos sentamos a la mesa fueron tantas las ollas que ocurrieron con diferentes guisados, que sobró de comer para los pobres soldados que no estaban sirviendo con su asistencia; porque las mujeres casadas del Presidio y sus maridos cual envió la *sopa tostada con muchos huevos fritos por encima, cual un guisado de pescado seco, y otros el marisco de choros secos, machas, ostiones* y otros géneros; unas enviaban las *papas fritas y guisadas*; otros los *porotos y garbanzos*, y el Capitán que tenía dispuesto otros cinco o seis potajes; y por postre unos *buñuelos bien sazonados con mucha azúcar y canela*, que de todos fuimos enviando a nuestros afligidos soldados»<sup>28</sup>.

Cerramos con esta típica descripción, el capítulo de la cocina chilena, el período de adaptación que fue, por lo demás, un proceso sencillo, pues como observa González de Nájera en 1614, »aunque estas cosas (de comer) son tan nuevas con todo no

---

<sup>27</sup> Daniel Riquelme ha escrito con los datos que aporta el padre Rosales, una crónica muy simpática, intitulada *El choclo de Chile*. (Revista "Selecta" ésta y otras anécdotas del gobernador Ribera.)

<sup>28</sup> Crescente Errázuriz. *Los Gobiernos de García Ramon, Merlo de la Fuente*. Santiago 1908, tomo II, pág. 240 y Núñez de Pineda y Bascuñán, *Cautiverio Feliz* (Colección Historiadores), Santiago 1863, pág. 474 y siguientes.



hay hombre a quien haga daño comida tan nueva y ordinaria en tan repetida mudanza«.

## 2



## La abundancia barroca criolla

A mediados del siglo XVII, la vida social se había regularizado en Chile con la llegada de las mujeres españolas, que trajeron costumbres burguesas más severas y metódicas.

El abasto ocasional de la ciudad en el *tiánguez* de la plaza, se hizo más permanente con la instalación de pulperías que iban aumentando año a año<sup>29</sup>. Las primitivas seis que autorizó el Cabildo en 1610, llegaron a 58 en 1662. Allí se expendían las menestras populares «vino, sal, jabón, queso, pan y miel y otros géneros comestibles»; a su vez, los encomenderos almacenaban en sus propias bodegas del tercer patio, los productos, que llegan en las carretas rechinantes de los fundos vecinos. En las *matanzas* se habían separado cuidadosamente las presas del animal, conforme a las reglas de los abasteros criollos que es curioso describir:

»Abren la res, describe un observador, sacan las tripas, hígado, etc., y un mozo las eleva y cuelga en unos palos atravesados en donde les quitan la grasa y el sebo. Distinguen el sebo de la grasa; lo interior es grasa, lo mejor es la grasa *empella*. En esta disposición sacan el lomo y después separan las tres partes: 1, el lomo; 2, el guachalomo y 3, el guache cogote que es la parte que toca el cogote y es menos apreciada. Cada una de estas presas se pone aparte y siguen después a sacar la carne de la pierna, de la espaldilla y de las costillas, lo que hacen con mucho primor, dejando toda la carne hecha tiras, pero con separación.

---

<sup>29</sup> Tiánguez, pulpería, son palabras mexicana corrientemente los conquistadores; la primera es palabra aborigen; la segunda deriva de pulquería, sitio en que se vendía pulque de tamarindo.

»Esta carne se charquea presa por presa, se sala por la tarde y a la mañana siguiente se extiende al sol sobre unas cañas o esteras, quedando de modo que no toquen al suelo. Por dos veces al día se le da vuelta a estos pedazos, cuidándose de que no se arruguen y después de enjutos se pisan. Al día siguiente se repite esta operación y se vuelve de arriba abajo hasta que se derrite el charqui y después se deja secar bien, dándosele nueva vuelta para que guarde perfectamente enjuta la carne. Hay una pieza sobre las costillas de una carne dura de donde viene el adagio en Chile *mal haya quien te tira*, por causa de la dureza que tiene y ser de difícil nutrición. Del tripal sólo aprovechan el sebo y lo de más lo arrojan. De la riñonada sacan el sebo y los lomitos que están debajo de ella; arrojan los bofes y las panzas y guardan el corazón. El espinazo lo comen después, igualmente que la cabeza. Las costillas las limpian con primor, cortando longitudinalmente sobre el medio exterior de las costillas y levantando un poco el periostio con la punta del cuchillo y con las manos sacan las costillas y las dejan limpias. Los librillos, riñones, malhaya son presas que pertenecen a los matanceros que los guardan para sus familias. Los menudos se limpian muy bien con agua hirviendo y después se cortan en tiras, se remojan en salmuera y se dejan secar a la sombra. Las patas y manos las pelan chamuscadas al fuego, las raspan bien hasta que queden blancas y abren longitudinalmente las pezuñas internas quitando la carne, las lavan bien y las ponen en salmuera por ocho días, colgándolas después a la sombra para que se sequen«

30

La costumbre de las matanzas ha sido respetada en la agricultura chilena, pero contadas familias tradicionales han continuado practicándola. La familia Oposo Letelier es una de ellas, y uno de los nietos ha tenido la gentileza de informarnos en forma documental de su interesante desarrollo.

La faena en la ramada de matanzas volteaba unos mil bueyes gordos y su charqui se destinaba al aprovisionamiento de los buques surtos en Talcahuano. Tenía lugar durante los meses de febrero y marzo. Las cuadrillas estaban formadas por un matancero, una palanca, un palanqueta y un arrenquín. La faena duraba dos días. Primero se despostaba el animal, sacando al sistema antiguo— presa por presa; luego venía el charqueo, y con mucha pericia, con un cuchillo semejante a machete

---

<sup>30</sup> Archivo Nacional Fondo Vial Gormaz, Vol. 14 *Descripción de Chile* (Fragmento). Existe un completo tratado sobre cortes y abasteros recopilados por Claudio Gay, en Archivo Gay vol. 35

con pala muy ancha se empezaba a desdoblarse la carne apilando las trolas con el tajo hacia arriba. Terminaba con la salazón en las esteras recubriendo cada trola con sal para su cocción.

Al día siguiente el charqui estaba listo para tenderlo al sol, teniendo cuidado que quedara siempre el tajo hacia arriba. Al darse término a la delicada operación venía la fundición de la grasa, teniendo en cuenta únicamente las *empellas*; las grasas de interiores, incluso las riñonadas, se consideraban sebos y se destinaban a la fabricación del jabón.

Después de la tundición de las grasas se sacaban les *chicharrones*, que se envolvían junto con el charqui, en la propia panza del animal.

La faena terminaba con una gran fiesta familiar y doméstica en que la concurrencia probaba los diversos tipos de charqui y sus guisos. Eran ellos, de acuerdo con la interesante información de don Víctor Opaso Cousiño, los siguientes:

*Los ponchos*: Es el charqui hecho de los lomos, y se llama así porque son las trolas más grandes y anchas; es el mejor charqui, pues es muy blando y se come solo y es muy agradable.

*Las leomas*: Es el charqui que sale de los asientos de picana, no tiene grasa.

*Los estandartes*: Es el charqui que sale de las postas, como el anterior, no tiene grasa; por ser trolas muy grandes y consistentes se usa como tapas de los líos aprensados.

*El estomaguillo*: Es un charqui sumamente grasudo y de poca carne, es indispensable ponerlo al centro de los líos, pues su grasa impregna las demás trolas y ayuda a su conservación.

*Las cuchillas*: Son los pedazos de charqui que salen de los costillares, son lonjas angostas y grasudas, es muy bueno para el Valdiviano.

*Las lástimas*: Son dos pedazos de charqui muy gruesos y que, por lo mismo, cuesta mucha prolijidad para que queden buenos, pero conseguido esto son exquisitos, y su nombre le viene porque unas personas después de comerlo dijeron: » ¡Qué lástima que sean tan chicos!«.

*Las brevas*: Son los pedacitos de charqui que se van quebrando de las trolas grandes y no sirven para ponerlas en los líos; son muy ricas.

*Las Sañitas o Chavelitas:* Son dos pedazos de carne muy chicos y con mucha grasa, y quedan en el pecho del animal, se comen asadas a la parrilla y era costumbre servir las para el desayuno.

*La zorrита:* Es un trozo delgado que se encuentra en el interior y era costumbre que sirviera para el desayuno de los matanceros.

*La agujilla:* De la parte superior del espinazo se sacan dos lonjas de carne con unos huesos muy aguzados y sirve especialmente para la famosa cazuela de agujilla, que bien condimentada es sin duda la mejor de las cazuelas de vacuno.

*Los Jilgueritos:* Este guiso que es uno de los más famosos de las matanzas es especialmente tradicional en mi familia; al separar las costillas de la aletilla, quedan en ésta unos trocitos de carne con bastante grasa; para preparar el guiso se pica bien fina esta carne, otra cantidad de papas picadas bien finas también y una pequeña capa de cebolla para poner en el fondo de la olla, se cubre todo esto según la cantidad con una o dos botellas de buen vino tinto y se deja durante la noche macerándose; al día siguiente se cuece en el mismo vino hasta que quede casi listo; se deja reposar hasta el día siguiente en que se le da un nuevo hervor hasta que quede a punto. Son deliciosos<sup>31</sup>.

El charqui tuvo incidencia en la gastronomía en la forma del sabroso guisado del *charquicán*, el *charqui frito* y la *mazamorra*. Pero su empleo dio origen al plato abundante por excelencia de la alimentación colonial, el *Valdiviano*.

»El uso del valdiviano, escribe don Benjamín Vicuña Mackenna, proviene del rancho que se daba a la guarnición de Valdivia y que hacia parte del Real Situado. Desde 1645, el virrey Mancera, para salvar la escasez de carne que había en esa ciudad, enviaba desde Valparaíso »harina, frangollo, grasa, ají, charqui y cebolla, un almud de membrillo, orégano e higos secos de Putaendo«. Como la manera más fácil de cocinar el charqui fuera el cocerlo, los soldados lo condimentaban de esta suerte. El valdiviano primitivo estaba compuesto de charqui, grasa y ají, luego los santiaguinos fueron agregando »aceitunas, rayuelas de naranjas agrias«, para darle mayor condimento.<sup>32</sup>

---

<sup>31</sup> Agradecemos la gentileza y generosidad de don Víctor Opató Cousiño que tuvo la amabilidad de enviarnos una completa y valiosa relación de las matanzas de antaño en su familia, la que hemos sintetizado en este ensayo.

<sup>32</sup> Benjamín Vicuña Mackenna, *Historia de Santiago*, vol. 1 Valparaíso 1869, pág.104.

El contingente más valioso que impulsara el desarrollo de la repostería chilena en el siglo XVII fueron las monjas. Los diversos monasterios rivalizaron en sus especialidades, preparando esos deliciosos dulces »de mano de monja«, cuya tradición ha llegado intacta a nuestros días. Fueron ellas las que dieron vida a las famosas »colaciones«, donde, como dice el padre Ovalle, nadie se tiene por menos rico que es la perdición de la república, porque como ninguno se tiene por menos que otro, aunque no sea su caudal, hacen reputación que no debieran, de quedar atrás e inferiores a los que más pueden«.

Para satisfacer la vanidad se gastaban desmedidas sumas en los banquetes y comidas particularmente, dice un cronista, de algunos años a esta parte, en que se han dado en contrahacer (imitar) las frutas naturales y las alhajas que sirven en los aparadores, de manera que admira; y así, no sale airoso del convite en que le hace, si tiene posible, contentándose con dar a la mesa todo género de aves y peces, los dulces ordinarios, si añade a todo esto los sobrepuestos de alcorzas (dulce de pasta de almendra), que se hacen de hermosos lazos y figuras, y las frutas y demás contrahechos de lo natural; todo tan perfectamente acabado, con tanta curiosidad, primores y galanterías que admira a los que más han visto. Siembran las mesas de algunas de estas frutas contrahechas y las alhajas de aguamaniles, jarros, tazas, alcarrazas, saleros, platos, cuchillos, cucharas, tenedores, todo hecho de alcorza salpicado de oro y plata; la primera acción que hacen los invitados en sentándose a la mesa es despejarlas de estas alhajas, presentándoselas a los convidados a quien gustan, porque las que sirven en el banquete son todas de plata. Cuesta todo esto muchísimo porque la azúcar viene del Perú y la manufactura de todas estas curiosidades es muy cara, los convidados muchos y fuera de la comida que se da el día de la boda, dan otra los padrinos al día siguiente, si no mejor, en nada inferior.<sup>33</sup>

Era tal la perfección con que las monjas imitaban los objetos que según refiere Diego de Rosales, el gobernador Martín de Mujica »al desdoblar la servilleta, sentándose a comer en el primer recibimiento que le hizo la ciudad de Santiago y hallarla de alcorza tan al vivo que sus dobleces y disposición le engañaron, pareciéndole que era servilleta de alemanisca, sucediéndole lo mismo con el cuchillo, con el pan y las aves que le sirvieron y asimismo con las frutas y las limas

---

<sup>33</sup> Alonso de Ovalle, *Histórica Relación del Reyno de Chile*, ya citada.

que queriendo exprimir una que estaba cortada en un plato que se le puso sobre un ave, se halló engañado, por ser lima de alcorza»<sup>34</sup>.

El extremo boato en los festines privados, atrajo la intervención del Cabildo, y así, el de octubre de 1630, los regidores prohibieron »en bodas y bautismos las vajillas de alcorza, los aparadores de dulces y sahumeros y los canastillos que se ponen sobre las mesas.<sup>35</sup>

A las privilegiadas manos de las monjas debe también la repostería colonial los *dulces de papilla y de hueso*. Envolviéndolos en espesas almibares trabajaron los diminutos *duraznitos de la Virgen*, y otros un poco mayores que se llaman de *San José*. De los membrillos »de un agridulce muy grato que llaman *corchos*, cocieron en las grandes pailas de cobre, el dulce de membrillo y las jaleas. De la leche hervida, armada con canela y vainilla, obtuvieron el *manjar blanco*; del *limón sutil* y los coquitos de palma, fabricaron deliciosas confituras.

El progreso no fue tan sólo en la repostería, la cocina se hizo más variada con la introducción de nuevas especialidades.

El pavo, originario de México, hizo su aparición en los banquetes y el ganso »de carne blanda, gustosa, gorda«. De guisos, fueron famosos: *las lentejas de las Monjas Rosas*, *los porotos en fuente de plata de las Capuchinas*; *el ajjaco de las Monjas Claras*.

De las frutas de mesa aparecen las sandías traídas de Jamaica, »tan grandes, dice un cronista, que una basta para saciar a cuatro personas, tan dulces y jugosas que del jugo de una evaporándola hacen una porción de miel que un hombre solo no se la puede acabar«. Sitio de preferencia ocuparon por igual en los veranos, »los suaves y delicados melones moscateles; los pálidos invernizos y principalmente los *melones escritos*«, que gozaron de reputación<sup>36</sup>; *las manzanas de Quillota*, que excedían a todas en grandeza, son de un gusto apacible, pero se han de comer pronto porque guardadas pierden jugo y se hacen estopa en el paladar.

La abundancia de frutas hizo de ellas un artículo de exportación.

---

<sup>34</sup> Diego Rosales, citado por Ricardo A. Latcham. *Estampas del Nuevo Extremo*. Santiago MCMXLI, pág. 41

<sup>35</sup> Citado por Julio Alemparte Robles, *El Cabildo en Chile*. Santiago 1940, pág.218.

<sup>36</sup> Felipe Gómez de Vidaurre, *Historia Geográfica y Natural ya citada*, pág. 167 y siguientes "Se llaman escritos por la rugosidad de la corteza que simula letras". El arroz que se consumía en Chile venía del Perú, el llamado tipo "chiclayo". Hubo intentos de cultivarlo en el país en 1790. (Ver Archivo Nacional Capitanía General Vol. 909)

El durazno dio los tres tipos principales para este comercio: los *huesillos* («enteros con hueso»); los *dobladillos* («divididos en tres partes para sólo sacar el hueso») y los *orejones* («duraznos hechos una tira»).

Nombre y apellidos adquirieron, también, algunos pescados y mariscos, tales como el cauque o pejerrey, de Aculeo; los tollos, de Juan Fernández; el robalo, de Arauco; la lisa, que al decir de un historiador «es un regalado manjar asada y después aliñada con un poco de aceite, vinagre y pimienta»; el congrio seco, de Algarrobo; las sartas de locos y ostiones, de San Antonio; la corvina de Talcahuano; las machas y las centollas, de Valdivia; los erizos de Papudo, «de lenguas blandas y muy gustosas»; y los choros de carne amarilla, de Quintero.

Como bebidas aparecen el *mate* y el *chocolate*.

La yerba del Paraguay —yerba *cumayue* -rezan los documentos primitivos había sido reconocida en el Paraguay por los jesuitas, y «su uso descrito en las *Cartas Anuas* como un vicio que se pega a los demás, pero que ha sido bien recibido por los españoles».

El vicio se transformó en hábito, y pronto se propago a los demás países. No hemos podido precisar la fecha exacta de su introducción en Chile, pero basándose en el hecho que el comercio transandino se abriera en 1558 con la expedición de don Alonso Sotomayor, creemos probable que se conociera en Santiago, en la mitad del siglo XVI. Ya en 1664 existía comercio permanente de dicha yerba, que se vendía en la tienda de don Francisco Martínez de Argomedo, a razón de 8 reales la libra.

El chocolate —el *chocoalt* mexicano descrito por Hernán Cortés en sus *Cartas de Relación* - tuvo rápida boga en el mundo a partir de 1640.

En el siglo XVI fue bebida exclusiva de la Corte y de las casas de los grandes de España. Dícese que la reina María Teresa, después de su casamiento con Luis XIV, hizo que se adoptase en Francia el uso del chocolate.<sup>37</sup>

No sabemos con precisión la fecha y la forma en que llegó a Chile, pero una cuenta de mercaderías de 1668 nos habla de la compra de «4 onzas de vainilla para chocolate, al precio de dos pesos»<sup>38</sup>.

---

<sup>37</sup> Sobre el chocolate hay abundante literatura. Breve síntesis en A. Hyatt Verril *Foods America gave the World*. Boston 1917.

<sup>38</sup> Archivo Nacional Real Audiencia. Vol. 161 pág. 190



Su empleo queda atestiguado por la frecuente alusión a las *mancerinas* de plata que se hace en los inventarios y testamentos.

La mancerina fue un utensilio puesto de moda por el virrey del Perú, Marqués de Mancera, y consiste en «un plato con una abrazadera circular al centro, donde se coloca y sujeta la jícara que sirve el chocolate». A juzgar por las fechas en que gobernó este personaje, 1629-1648, debió ser aproximadamente esa la época de su introducción y arraigo en Chile.<sup>39</sup>

Ambas fueron las bebidas por excelencia en los siglos coloniales. El mate fue planta popular, animadora de la tertulia al calor del brasero, con su corte de chismes, consejas de ánimas, duendes y aparecidos. El chocolate de Soconusco fue más bien símbolo aristocrático, liquido de mesa aderezada o de desayuno entre sábanas de Holanda.

En cuanto a las horas de comida, no hemos podido precisarlas. El orden regular era almuerzo-comida y cena. El almuerzo debió ser muy temprano; la comida antes de las 2 de la tarde; la cena se ordenaba a las seis. Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la comida deriva la tradicional *once*, cuya etimología derivan los costumbristas chilenos y peruanos de las once letras del aguardiente, que los frailes utilizaban como un eufemismo que disimulara el sentido de la invitación<sup>40</sup>.

Los que no probaban el *chivato* (aguardiente mezclado) debían contentarse con un *chercán* o *un ulpo* u otra de las diversas combinaciones de la harina de curagua o de llalli, como un *tente en pie* necesario para esperar la hora del condumio.

Sobre la urbanidad poseemos un curioso tratado *Catón* del siglo XVII, que ha transcrito y comentado con gracia el bibliógrafo Luis Montt.

Los párrafos que se conservan se deben a la pluma del gran humanista Erasmo de Rotterdam. Entresacaremos algunas reglas que debieron ser de uso común en Chile. «No destroce la comida con las manos, sino parta con el cuchillo lo que hubiere de comer y no más. La sal u otra cualquier cosa de comunidad, tomarla con la punta del cuchillo. La fruta que tiene cáscara, la mondará primero; el hueso de ella o la carne, no la roa, que es de perros; ni dé golpes para sacar la médula, que es de golosos... No tome lo que ha de comer más que con tres dedos, no coma con la

---

<sup>39</sup> Arturo Fontecilla Larraín *Apuntes para la historia de la platería en Chile*. (Revista Chilena de Historia y Geografía N° 93, 1938, pág. 35). Origen similar tiene la palabra "causeo" que deriva del guiso peruano "causa"

<sup>40</sup> Otra etimología la deriva de la voz inglesa "the eleventh", palabra inglesa que habría introducido Lord Cochrane en la marinería nacional para designar el refrigerio de mediodía.

mano izquierda ni haga con ella acción de comedimiento... Deje siempre algo sobrado, no parezca que platos y todo se quiere comer... Cuando se pusieren muchas viandas, es cortesía probarlas y glotonería acabarlas. No descortece el pan ni desmigaje el queso... No eche debajo de la mesa cáscaras o huesos, sino a un lado del plato, salvo cuando come otro juntamente con él. No se limpie los dientes con la servilleta, ni con las uñas, ni con el cuchillo, sino con mondadientes y esto después de levantado de la mesa, y no lo deje en la boca o en la oreja«.

## 3



## El ilustrado y goloso siglo XVIII

Estas reglas que corresponde a las usuales entre los cortesanos renacentistas, fueron complementadas por la cortesía del gentilhomme que introducen directamente los marinos franceses en el siglo XVIII, o por medio de los tratados de urbanidad; proceso que se concluye con el conocimiento de las maneras del gentleman inglés en los años de la Independencia. Mezcla de todo ello es el tipo social, del gran señor criollo de la época republicana.

Además hay fábricas que ayudan a la naturaleza. El benemérito francés Luis Lison, que merecería estatua - son palabras de don Manuel de Salas— por haber introducido en los hábitos populares el aprovechamiento de la pescada o merluza, y don Antonio de Covella, han establecido sendas chocolaterías, en cuyas piedras se afinan las barras de Soconusco, el Cuzco o Guayaquil, que traen las naos.

Las panaderías han traspasado la operación doméstica que se mantiene en las órdenes religiosas. Se recuerda a María Mercedes Astudillo que amasó el pan de los jesuitas y es fácil describir el utillaje de las panaderías de Bartolomé Exembeta o de doña Isabel Donoso, o la Panadería de la Casa de Huérfanos.

Compuestas de una »pieza en que se baila el horno con tapa de fierro, otra para las bateas en que se amasa y una bodega en que se guardan los implementos: rastrillo

de fierro para retirar las brasas del rescoldo, palas de echar pan, tablas de patagua para colocar el pan«. <sup>41</sup>

Fábrica de fideos tenía Antonio Morgado, y de sémola (1799).

Algunos cronistas nos aseguran que los primeros fideos que se conocieron en Chile los trajo el comerciante italiano Bernardo Soffia desde Lima, a bordo de la barca *Dolores* en 1778. <sup>42</sup>

En todas las esquinas céntricas hay una pulpería o un bodegón.

Los gobernadores se preocupan del prestigio gastronómico. Una débil tentativa la que combatió la sociedad fue la del gobernador Meneses, el Barrabás en 1664, que nombró para su regalo y prestancia una servidumbre completa. Un cocinero mayor Sebastián de Amorini, un ayudante Pedro Sánchez, un *nevero* para las bebidas, Juan de Guevara y un repostero Joseph de Piedra. Sin duda querían emular al Rey de España que en su habitual contrata de servicios (1761), obligaba al Cocinero Real el siguiente menú oficial:

### *Comida del Rey Nuestro Señor*

#### *Cena de su Majestad*

<i>Tres sopas</i>	<i>Tres sopas</i>
<i>Diez trincheros</i>	<i>Ocho trincheros</i>
<i>Dos entradas</i>	<i>Una entrada</i>
<i>Dos asados</i>	<i>Dos asados</i>
<i>Cuatro postres</i>	<i>Cinco postres</i>
	<i>Pollos y Pichones</i> <sup>43</sup>

Documento típico que refleja la abundancia de una despensa colonial es la siguiente descripción de la casa del gobernador don Joaquín del Pino.

»10 cargas de leña, 35 pesos; 1 carretada de carbón, 12 pesos; 2 arrobas de garbanzo, 13 pesos; 2 de fréjoles, 5 pesos; 2 de lentejas, 5 pesos; 4 de papas, 4 pesos; 3 de sal, 3 pesos; ají, 3 pesos; zapallos, 6 pesos; 1 arroba de vinagre, 2

<sup>41</sup> Insertamos las fuentes aprovechadas: Panadería Isabel Donoso. Escribanos de Santiago, Vol. 918, 7 febrero de 1791; Panadería de la Casa de Huérfanos a cargo de Joe Navarro en Archivo Nacional, Contaduría Mayor, Hospitales de Santiago 1776-1823; Panadería Bautista Exerbete, Escribanos de Santiago Díaz 24 de enero de 1809. La Pescadería San Antonio en Real Audiencia Vol. 1528

<sup>42</sup> Luis Gálvez Vigoroux. *Comidas de antaño y ogaño*. Patria Magazine. Ed. Especial enero, 1961

<sup>43</sup> Ignacio Domenech. *Un festín en la edad media*. Madrid, 1917

pesos 2 reales; 16 cuartillos de aceite, 16 pesos; cebollas, 3 pesos; tocino, 3 pesos; chorizos, 3 pesos; 1 lio de costillares, 5 pesos 4 reales; 3 docenas de salazones, 2 pesos 3 reales; docenas de lenguas, 2 pesos 3 reales; 25 libras de mantequilla, 6 pesos; 2 arrobas de manteca de puerco, 1 3 pesos; 1 fanega de harina, 4 pesos; jabón, 8 pesos; velas, 8 pesos; barriles de vino de Penco, 49 pesos; 1 arroba de yerba, 4 pesos; 2 de congrio, 16 pesos; huevos, 3 pesos; pescado, tres pesos; azúcar, 37 pesos; 12 jamones, 13 pesos; 2 libras de pimienta, 4 pesos; 1 de clavo, 16 pesos; 1 de azafrán, 30 pesos; 1 de canela, 20 pesos; 4 ollas de dulce de almíbar, 40 pesos; 2 arrobas de chocolate, de canela, 25 pesos; 1 saco de arroz, 16 pesos; 1 arroba de fideos, 4 pesos; 1 canasto de sardinas, 4 pesos». <sup>44</sup>

Con estos materiales abundantes, las dueñas de casa rivalizan preparando los guisos que han de granjearles el marido oportuno para la bija segundona. Menudean entre las familias, las recetas misteriosas que llevan los esclavos y los »anzameles« (mozos de cordel), al conjuro de la frase ritual: »Dice su merced que no se la preste a fulanita que es muy cutama«.

Hay árbitros del buen vivir, Don José Francisco Rosales exhibe orgulloso en su biblioteca algunos textos de la culinaria española, tales como: *Lecciones para hacer el vino; Arte de Repostería; Arte de Cocina*.<sup>45</sup> Se rivaliza, también, en el arte de »poner la mesa«, con elegancia y opulencia. Alternan las vajillas de plata y los servicios de pedernal (loza inglesa), de Talavera o de la China. Hay mayor complicación en los utensilios, aparecen soperas, ensaladeras, mostaceros, pimenteros, azucareros, mantequeros, pocillos de China para el chocolate, platillos para el calé. Se usan servilletas de mano, de Damasco o de alomancia. Hay refinamientos extremos como el caso de don Francisco de Paula Figueroa, cuya ascendencia empleó ocho primorosas fuentes que aún se conservan, cuyas tapas tenían en su »perilla al representante de algún ser de la creación, según el uso a que la fuente estaba destinada. La que debía contener los despojos del cordero,

---

<sup>44</sup> Manuel Salas Lavaqui, *Escritos de don Manuel de Salas*, tomo I, pág. 536

La vajilla del presidente Pino contaba de: 1 mantel y 12 servilletas de damasco; { paños de mano. Una vajilla de loza de pedernal: f> soperas; \$7 fuentes; 20 docenas de platos; 4 ensaladeras; 8 salseras con cuchara; 4 saleros; 8 pimenteros; 8 mostaceros; 17 tazas con tapa y asas; caletera y 1 azucarero; 1 lechera; 1 mantequero con tapa de plata; 18 pocillos para el te; 1 palangana; 2 botes de hojalata; 1 hacia (Escritos de don Manuel de Salas, i, pág. 535 Uno de los primeros en utilizar la batería de cobre estañado lúe, según escribe Vicuña Mackenna, el oidor don Juan Juárez Tres Palacios, y a su fallecimiento comprólo doña Pabla Jaraquemada, en 114 pesos.

<sup>45</sup> Manuscrito de la Contaduría Mayor. El distinguido investigador y genealogista don Juan Luis Espejo ha encontrado en Libro de Caja de Juan José Concha (1797) una curiosa receta colonial para hacer empanaditas de dulce.

ostenta uno sobre un lecho de hojas; la destinada al pescado, un robusto pez, y así, gallos, palomos, vacunos completan el total y dan ligera idea del succulento menú corriente en esos apacibles días».<sup>46</sup>

La mesa del banquete es complicada. Primero viene la mesa *de mantel largo*, donde deben sentarse los invitados de honor. Luego, la *mesa del pellejo*, de etimología dudosa. »No sabríamos decir, escribe Vicuña Mackenna, si el verdadero pellejo que a los hambrientos y necesitados daban de antaño, los que las presas y sustancias se comían, era precisamente el pellejo del chivato, o como parecería más usual, habría de ser el de los gordos corderos que en aquel bendito tiempo de abundancia y baratura engullíanse en sabrosa charla nuestros mayores«.

En la mesa del pellejo sentábanse los personajes menores, los hijos de los dueños de casa, y los parientes.

Al día siguiente había que poner de nuevo la mesa para la llamada *corcoba*, reunión íntima de los familiares y contertulios habituales del hogar. Por último estaban los *conchos*, la repartición de los paquetitos para los que no habían podido asistir.<sup>47</sup>

En la Colonia la comida fue el supremo toque de homenaje y de cariño. Desde el bautismo hasta el velorio, había la consabida ceremonia culinaria que fijaba la rigurosa etiqueta. Aun para obtener el título de Doctor en la Universidad de San Felipe, los reglamentos fijaban que el candidato debía enviar »a las casas del Rector, maestro de escuela, decano, padrino y tesorero, un azafate de dulces cubiertos que no baje de ocho libras, con su frasco u olla de helados a cada uno. La noche de la lección aunque sea reprobado el graduado, dará a cada uno de los 16 examinadores, dos platos de dulces que no baje de cuatro libras cada uno, y a los doctores un plato del mismo peso a cada uno, y dos layas de helado y nada más«.

Entre los numerosos ejemplos de fiestas coloniales, daremos como las más típicas la de la Jura de Carlos IV, en 1789, y la Recepción del Presidente don Joaquín del Pino, en 1802.

Intervinieron allí los grandes maestros del arte culinario. En la Jura de Carlos IV, el refresco —dado en la plaza pública— costó la suma de \$ 766 y 6 reales. Doña Margarita Echavarría preparó los 60 azafates de barquillos; don Domingo Martínez

---

<sup>46</sup> José Zapiola, *Recuerdo de treinta años* Ed. El autor, Editorial Zig-Zag Santiago 1932

<sup>47</sup> Benjamín Vicuña Mackenna *Algunos proverbios, refranes, motes y dichos nacionales*. Valparaíso 1931. *Los conchos*, voz indígena según Vicuña Mackenna, deriva de los sobrantes que se arrojaban al pueblo después del banquete de recibimiento de los nuevos gobernadores.

sirvió el chocolate y la aloja; y la tradicional figura de don Felipe Hernández, confitero de la Calle de los Huérfanos, contribuyó con:

- 80 botes de helados de canela y aurora
- 17 cubos de helados de bocado de Príncipe
- 37 arrobas de dulces secos y colación
- 1 2 libras de panales
- 32 libras de tostadas.<sup>48</sup>

Boato máximo alcanzó la recepción de don Joaquín del Pino, preparada por don Manuel Dinator, el dueño del Café del Portal de Sierra Bella, cuyas complicadas cuentas dilatáronse largos años en los estrados judiciales.

Conforme al ceremonial establecido, la recepción se repartió en cinco *camaricos* — copiosos aperitivos que marcaban los altos del camino a Santiago— que condujera al gobernador al banquete oficial, organizado por los 80 señores prominentes de Santiago, donde se »tragaron en tres días y tres noches en sólo pavos, perdices, ensaladas, pescados, guachalomos, dulces de almíbar, helados y mistelas, no menos de 45 pesos y centavos por cabeza, suma enorme si se toma en cuenta el valor adquisitivo de la moneda de entonces«. Allí intervino, también el confitero Hernández, cuyo hijo seguía vendiendo en 1820, a los padres de la Patria, cartuchos de colación o cocos confitados.<sup>49</sup>

A pesar de esta competencia profesional profana, las monjitas supieron defender su prestigio, y como leyendas de un retablo milagrero, surgen los duraznos de la Estampa, y las naranjas Capuchinas, que tienen su historia. »En efecto, fue desde la época de la indulgencia del obispo Alday (noviembre o diciembre de 1786) cuando los *duraznos de la Estampa* adquirieron su gran boga, principiando por ser bocado sólo de canónigos y de gente de alto copete, y con el cual además se chupaban los dedos la superiora de cada monasterio y el prior de cada convento, en alguna solemne ocasión del año. Pero bien pronto empezó el apogeo popular para todos los durazneros de Santiago y sus contornos, porque era cosa de gran tono el comer las

---

<sup>48</sup> Contaduría Mayor (Sin catalogar) Los helados de "aurora" se hacían de almendra, huevo batido y "un poquitín de infusión de canela". Se deposita en un calabazo. Panales, los azucarillos hispánicos se hacían de miel de palma en confitura, los que se deshacían paulatinamente en los líquidos al comerlos.

<sup>49</sup> Benjamín Vicuña Mackenna, *Historia de Santiago* Vol. II, pp. 140-141

blandas rebanadas del jugoso y santificado fruto». <sup>50</sup> Menos se sabe de las *naranjas capuchinas*, a pesar de los estudios del erudito presbítero don Luis Francisco Prieto, que cree sean una variedad de la mandarina o de la tangerina. <sup>51</sup>

Circulan, además, en los viejos libros de cocina —que enumeraremos a su debido tiempo— las famosas recetas de la: *mazamorra* y los *bizcochuelos de las monjas del Carmen Je San Rafael*; *la Gran Tortilla Capuchina*; los *huevos chimbos* y las *cajetillas* y los *alfajores altos de las monjas Claras*. Vicuña Mackenna cita en su *Historia de Santiago*, la tradición de las *lentejas de las Pastorizas*; las *aceitunas Je las Agustinas*; los *porotos en fuente Je las Capuchinas*; la *aloja de culén de las Clarisas*, el *dulce de sandía* en cascos transparentes y las *tostadas de almendra de las Monjitas*.

Estas especialidades no fueron privativas de Santiago. En las diversas provincias la cocina regional dotó al país de muchas curiosidades apetitosas.

En La Serena y la región del Norte Chico, figuran como transformaciones regionales: *el pavo mechado*, con su ramo en el pico, escoltado por tajadas de pisto o sea, fritura de pimiento—, tomate, cebolla, ajo y calabazas previamente picados y revueltos en jugo de carne. Los *lechoncitos en cama de arrayán florido*; las *aceitunas de la Pampa*; los *quesos del Limarí*; las *tortas de durazno* y las *pasas de Elqui*. Fama cobró la *Torta de Combarbalá*, alabada al hipérbole por un tratadista »como el mejor dulce que se ha hecho en Sudamérica«, y para cuya prepa ración se »necesitaban los huevos, de los cuales se usaban solamente 12 claras«.

Un historiador de Coquimbo ha fijado la siguiente minuta como la típica del siglo XVIII nortino:

- a. *Hervido con caldo y toda clase de verduras, en que campeaban las lonjas de charqui frescal, con el hueso redondo, que al día siguiente iría prestado a las modestas familias de la vecindad para mejorar la sopa.*
- b. *Nogada de gallina negra catalana.*
- c. *Corvina asada bajo rescoldo de arena, envuelta en hojas de col, bañadas en mantequilla.*
- d. *Camarones de río, con pebre de ajo.*

---

<sup>50</sup> Justo Abel Rosales, *La Cañadilla de Santiago*, Santiago 1887, p. 159.

<sup>51</sup> Pbro. Luis Francisco Prieto del Río *Crónicas del Monasterio de las Capuchinas*. Santiago 1911. Prieto del Río dictamina ue la sencilla comunidad franciscana tenía tan solo los siguientes esparcimientos: El agasajo del alfajor, para la Pascua de Resurrección, de chocolate para Pentecostés y de mate para santa Clara y San Francisco.



- e. *Pavo o capón, con ensalada de apio, lechuga, rábano o tomate.*
- f. *Cordero asado al palo, con salsa picante de tomate chino y manzanas y camotes cocidos».*<sup>52</sup>

En la comida de Elqui sobresale además el *desbarrancado* o *pircado*, especie de sanco al que se agrega un huevo en el momento de servirlo. Es popular entre los niños el *cocho*, harina de trigo con azúcar y agua hirviendo. Abundan las cuñitas de leche de cabra, quesos, quesillos y los postres de *arrope* (pepas de uva cocidas con ciertos condimentos) y el *uviate* (del hollejo y las pepas de la uva). Es típico un pan duro, con cebolla, color y grasa llamado carraca.<sup>53</sup>

En Casuto se prepara una bebida llamada *moyaca*, especie de uvilla silvestre. El pan de campo, la galleta campesina se designa con su nombre clásico hispánico de *telera*.<sup>54</sup>

Hacia el sur, Chanco dio sus quesos, descritos con estas palabras por un cronista colonial: »Son exquisitos los quesos que se hacen en Chile, pero singularmente los que se fabrican en cierto pueblo de los marismos de Maule, llamado Chanco, y que ni en bondad ni en tamaño ceden a los quesos de Lodi«.

La rotunda y típica cocina de Linares tenía además sus variados tente en pie matinales. La *chupilca*, considerada como aperitivo de otoño, a base de lagrimilla y harina de maíz es alternada en invierno con la *guañaca*, mezcla de harina tostada con el caldo del cocimiento de la cabeza de chancho y los *sopones*, bebida de harina cruda con huevos revuelta en caldo con trozos de carne redondos parecidos a las albóndigas.<sup>55</sup>

Concepción dio una contribución importante en el capítulo de las bebidas —tema que dilucidaremos más adelante—, y en materia alimenticia hay que señalar la receta del *chuño*, harina grumosa, ligera, apta para la dieta de enfermos. Los piñones, la murtilla y otros frutos silvestres, y el afamado *dulce de queule* de las monjas, fueron igualmente apetecidos.

---

<sup>52</sup> Francisco A. Machuca Marín *Escenas Históricas Militares Coquimbanas*. Valparaíso, 1938. PP. 201-202

<sup>53</sup> Agradecemos los datos enviados por nuestra correspondiente en Vicuña, señora Eloísa Barraza de Estay

<sup>54</sup> María Olga Miranda, *Aposento de Brujos*. Santiago, 1943. Terminología Regional (Casuto). PP.133-134.

<sup>55</sup> Terencio Lucano, *Las comidas mas comunes de Linares*. Órgano de la Academia Linarense de la Historia. AÑO XIV, N° 54. 1946. pp. 173-176

La Araucanía ofreció el *ñache*, sangre caliente de cordero recibida en una vasija con bastante ají molido, cebolla y cilantro.

Chiloé fue pródigo en recursos culinarios, derivados de sus singulares costumbres. Para el tiempo de la *maja* (maceración de las manzanas), corría el turbio chorro de la chicha por los canales de las prensas. En las *cenras* (reunión de vecinos de buena paga), en los *medanes* (obligación de trabajo), y en las *mingas* (concurrencia amistosa para un trabajo), lucían los isleños sus deliciosos guisos: el *polmay*, «vianda de mariscos, hervidos en el vapor del agua de la concha y sazonada con ají, cebolla y otras especias»; la *mella*, «pan hecho de trigo nacido, esto es de trigo echado a remojar por algunos días»; el *trhopón*, «bola hecha de *milcao* colado y asada sobre brasas»; los *llides* «o últimos restos de los chicharrones»; el *thrapalele* «especie de *pancutra* y el *mallu*, de papas»<sup>56</sup>.

De los guisos de Chiloé ha sido el «curanto» su especialidad más difundida. El curanto es «una especie de olla podrida o sea un batiborrillo de carne, mariscos, papas, habas, arvejas, pescado, queso, etc., que se cuecen, con el auxilio de piedras vivas caldeadas por el fuego, dentro de un hoyo abierto en la tierra». Los ingredientes se van colocando sobre capas de hojas de *pangue*, y la cocción dura más o menos una hora. Al producirse la evaporación del agua a través de los intersticios de las capas, se dice que el curanto está sudando, señal que ya está listo para comérselo.

Chiloé es, además, la tierra de origen de la papa chilena «que usaban —escribe Felipe Bauzá, - en el siglo XVIII asadas al rescoldo, en lugar de pan, y ocupa siempre una parte en los hogares, pudiendo asegurarse que comen estas raíces más que otros alimentos. Son muy sabrosas, agrega, y ellos las asan con inteligencia, revolviéndolas con un palito para que reciban el luego con igualdad.

Ya en esa época la papa había penetrado en la cocina europea. El cronista Gómez de Vidaurre cuenta en su libro la manera cómo su amigo Juan Bautista Vechialini, natural de Torino, había propagado en Roma los bizcochos y los bizcochuelos de papas.

---

<sup>56</sup> Francisco J. Cavada, Chiloé y los Chilotes. Santiago 1914. pp. 127-140. De los peces aprovechados en el siglo XVIII hace una enumeración el cronista Miguel de Olivares "Pejegallos, tollos, bacalaos, congrios, lenguados, roncadores, viejas, bonitos, robalo, lisas, cauques, peladilla, bagres, sardinas y otros nombres indios que no escribimos para no afean el papel con voces bárbaras y mal sonantes". Entre los mariscos cita el oiur, la taca, el loco, el erzo, la navajuela y el mejillón " todos de gusto exquisito y dignos de la mesa de los príncipes, sin que le quite estimación la abundancia, prueba de la largueza del creador con que quiso exaltar el afecto del hombre."

Popular fue, también, en el siglo XVIII, y continúa siéndolo hasta nuestros días, el *milcao*, »harina de trigo, generalmente molida y tostada a que agregan dice el mismo Bauza— una tercera parte de cebada preparada del mismo modo, y deslíen el todo en agua caliente, cuya especie de polenta reputan por sano y excelente alimento«<sup>57</sup>.

El tipo de comida que hemos descrito hasta este momento, es el tipo que podríamos llamar de cocina burguesa. Sólo contados de los guisos anteriormente señalados llegaron a ser populares, es decir, que formaran parte de la dieta cotidiana del trabajador del campo o el obrero de la ciudad<sup>58</sup>. Por las *Tasas* sabemos que en el siglo XVI y XVII los indígenas recibían como alimento »cada día una ración de trigo y maíz y una libra de carne los domingos, y cada semana medio celemín de maíz para que hagan chicha«. En el siglo XVIII, las condiciones habían mejorado, y por ejemplo, los trabajadores de las estancias de los jesuitas recibían mejor alimentación, pues los reglamentos fijaban que: »los días que trabajaren en casa se les dará de almorzar, comer y merendar, como se acostumbra; y para medio día, se les haga siempre una olla de maíz y carne; los días de pescado, con algún seco y legumbre; y a los oficiales se les dará vino, como suelen y a los que trabajen 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«<sup>59</sup>.

Según Bauzá la alimentación popular del siglo XVIII consistía en »harina, charqui, fréjoles o porotos con sal y ají o pimienta seco«.

---

<sup>57</sup> Archivo Nacional, Archivo Vidal Gormaz. Vol. 14. Papeles de Felipe Bauzá.

<sup>58</sup> La comida de los colegios podemos deducirla por el siguiente inventario de compras del Colegio Carolino en 1778: charqui, pescado seco, frejoles, tomates, lentejas, chuchoca, arroz, garbanzos, higos y huesillos.

Los enfermos de los hospitales se quejaban en 1712: por un maíz quebrado y carne cocida que llaman chuchoca y el eterno postre de mazamorra con miel en las noches. Mas abundante era la dieta marinera a juzgar por las provisiones de la fragata *Nuestra Señora de la Barca*: 50 qq. de galleta, 2 carneros, 3 terneros, 2 botijas de vino, 2 de aguardiente, 1 de vinagre, 6 líos de charqui, 2 botijas de miel, 7 botijas de grasa, 1 de harina floreada, 1 q. de manteca, 6 de frejoles, 20 de garbanzos y de quínoa, 1 de azúcar, 1/ de yerba del Paraguay, 1 de ají seco, 1 c. de aceite, otro de chocolate, 2 lb. de comino, 3 lb. de pimienta de Castilla y de chorizos, pescado seco, 6 quesos, 1 caja de pasas y de camote, 6 zapallos, 4 de coles, 2 de lechugas, 2 de ajos y tomates, 25 cajitas de dulce. Contaduría Mayor y Tesorería de Santiago (1771-1778).

<sup>59</sup> Guido Zolezzi, *Historia del Salario durante el periodo colonial*. Santiago 1941. En verdad la base de la alimentación agraria fue el pan y el poroto. El pan de campo, hogaza^ en Espada, tomó el nombre del que traían los navegantes, y se llamó desde entonces galleta. Otros nombres fueron: pan guinge y telera, que es palabra española de Andalucía. Se preparaba de harina de trigo sin levadura y dos veces cocido. A veces para darle mayor gusto se le agregaba grasa de chicharrones. En Chiloé se reemplaza el pan por las »papas cholas«, papas asadas al rescoldo, revolviendo el fuego con un palito para que quede sabrosa en todas sus partes. Sirve para acompañar los guisados (Antonio Martínez, Descripción Política de Chiloé) (MDCCCXCVII)

En una cuenta de los gastos de una trilla en Colina, en 1786, vemos que se dio a los trabajadores: charqui, vino y aguardiente y tres cuartillos de miel. Esta frugalidad cotidiana se compensaba en los días de fiestas, en las ramadas o en las fondas, donde el pueblo comía sus guisos favoritos: la *carne asada al palo*; las *guatitas*; los *caldillos*; la *carbonada*, de origen mendocino, según afirma Vicuña Mackenna; la *cazuela*, derivada de la olla podrida española; el *mote*; el pescado frito, especialmente la pescada, «que alrededor de 1760, don Luis Lisón enseñó a comer a los chilenos, pues antes se botaba»; los *chupes*, de origen peruano. Las masas fritas y al horno fueron, igualmente, de gusto general. Las formas más conocidas son la empanada y la sopaipilla.

La *empanada* figura en la gastronomía española desde el siglo XIII<sup>60</sup> y era de uso común en Europa. Aún se conserva en Baviera la voz «panada». La empanada europea de masa de hoja, se transformó en empanada criolla, horneada con grasa y rellena con el *pinu* (voz indígena) para designar el picadillo de carne, cebollas, pasas, huevo y ají. En nuestras búsquedas hemos encontrado pocos datos sobre la empanada, pero al menos podemos acreditar su relativa antigüedad con un documento gráfico como es el lienzo de «La Santa Cena», de 1652, que se conserva en la sacristía de la Catedral de Santiago. Al hacer la descripción del cuadro, el fino historiador don Luis Álvarez Urquieta apunta: «Y sobre un plato se ve nuestra clásica empanada».

La empanada pasó en los años coloniales a la categoría de indispensable guiso nacional, así lo prueba el Arancel que aprobara el Cabildo de Concepción el 18 de febrero de 1807 en que figura al lado del «pan, mote cocido, patas, menudos, guatas y demás comestibles», de índole criolla.<sup>61</sup>

La *sopaipilla* deriva de la «sopaipa» árabe-española. Se habla de ella en un documento de 1726, en que se cita «un pan en forma de sopaipilla»<sup>62</sup> La innovación americana fue la de agregarle el baño de chancaca que le da su valor original.

El capítulo de las bebidas usuales en el siglo XVIII es interesante, por algunas adiciones que han quedado adscritas a las costumbres del país.

---

<sup>60</sup> Daniel Mauro y Gamazo, *Rincones de la Historia*. Buenos Aires 1941 p. 83

<sup>61</sup> Domingo Amunátegui Solar, *El Cabildo de Concepción* Santiago 1930, p. 51

<sup>62</sup> Carlos M. Sayago, *Historia de Copiapó*. Copiapó. 1874. El *pequén* es la empanada sin carne, a base de cebolla y ají, y cocido al rescoldo.

De las infusiones, el mate continuó siendo la más popular, y su consumo dio origen a un largo y ventilado pleito. En 1779 se quiso imponer una contribución especial, de un peso por zurrón, a la yerba mate, para financiar los servicios del Puente de Cal y Canto. Los vecinos levantaron una airada protesta por esta medida, hasta el punto que eligieron a un abogado, don Miguel de la Huerta, para que defendiera sus derechos amenazados. De la Huerta consiguió sus propósitos, pues, en 1790, el Rey desaprobó el acuerdo tomado por las autoridades chilenas<sup>63</sup>.

Por esos años se hicieron los primeros intentos para introducir en Chile el hábito de beber café y té.

El café penetró como muchas modas y costumbres- por el camino de Lima, »el París de la época colonial«.

La historia de este milagroso grano, originario de Etiopia, comenzó en su fase de expansión en el siglo XVII.

En 1616 pasó de Mocha a Holanda. Fracasó en Francia en 1699, pero fue adoptado en sus colonias y en las españolas de América. En 1715 en Haití y Santo Domingo; 1748 en Cuba; 1750 Guatemala y Puerto Rico; Venezuela a través de la Martinica; México (1790), Salvador y Colombia.<sup>64</sup>

Aunque no podemos ofrecer muchos detalles sobre este proceso, al menos atestiguamos su empleo en dicho siglo, por el testimonio de Jorge Vancouver que refiere que el banquete ofrecido en su honor por el gobernador don Ambrosio O'Higgins, los convidados se retiraron »después del café, que se sirve una vez quitado el mantel«<sup>65</sup>. Además, en el precitado inventario del Presidente del Pino se detallan »una docena de pocillos para el café«.

Peregrina es también la historia del té que conquista el mundo occidental. La milenaria planta china aparece en Portugal, pero sólo años más tarde se extiende su uso.

---

<sup>63</sup> Justo Abel Rosales. *Historia y Tradiciones del Puente de Cal y Canto*. Santiago, 1888, p. 36. Entre las descripciones de los viajeros extranjeros elegimos la de John Byron. abuelo del poeta: »Hay la costumbre —escribe— de tomar dos veces al día el té del Paraguay. Lo traen en una gran vajilla de plata de la cual se levantan cuatro pies destinados a recibir una tacita hecha de un calabazo guarnecido de plata. Comienzan por echar la yerba, le agregan la azúcar que quieren, y un poco de jugo de naranja, enseguida le echan el agua caliente y lo beben por medio de una bombilla. Se tiene por muestra de cortesía que la dueña de casa chupe primero y la sirva sin limpiarla al convidado«.

<sup>64</sup> Breve síntesis sobre la historia del producto en: William H. Ukers, *All about tea*. New York, 1935. C.R. Harolds, *The Culture and Making of Tea*. Oxford University Press, 1956.

<sup>65</sup> Jorge Vancouver, *Viaje a Santiago y Valparaíso*. Trad. Valenzuela, Santiago, 1908, p. 60

Catalina de Braganza fue la primera reina bebedora de té y en 1717, los ingleses la adoptaron como bebida nacional, abriéndose en Londres en 1717 los primeros »tea-shop«.

Se cree —escribe don Benjamín Vicuña Mackenna - »que los paladares de nuestros bisabuelos gustaron, por primera vez, en jícara de pedernal, y alrededor de la mesa de tertulia, el suave aroma de la yerba de la China, que había de destronar a la yerba del Paraguay, a fines de 1795 o a principios de 1796, al anclar en Valparaíso la escuadra del Pacífico del comandante Álava, pues al acusarse al guarda de aduana sobre un posible contrabando, se le descubrió »un paquete misterioso« que resultó ser un paquete de té, obsequiado por uno de los oficiales al guarda Josef Migues»<sup>66</sup> Creemos nosotros, a la luz de nuevos documentos, que hay que descontar algunos años a la fecha señalada por Vicuña Mackenna. Efectivamente, en un curioso informe de don Manuel de Salas, intitulado *Instrucción para beneficiar la hoja del culén del mismo modo que lo practican en la China y el Japón con el té*, informe fechado a 1º de octubre de 1784, se habla del »té común que es el que nos viene de la China«, y se describen los detalles de su recolección y preparación, en la creencia que si se »ejecutara lo mismo con la hoja del culén es muy probable que tendremos un nuevo té que en nada ceda al de la China, y que nos dejará muchas utilidades«<sup>67</sup>. Si agregamos a este conocimiento, el hecho que el té fuera ya bebida de Palacio en tiempos del Presidente Pinto, podríamos inferir que su introducción debió datar de mediados del siglo XVIII.

Las bebidas espirituosas más conocidas en el siglo XVIII fueron: el *vino*, el *chivato*, la *chicha* o *chichita*, la *mistela*, y entre las especialidades regionales o caseras el *chinchivi* (la rootbear o jengibre inglés), la *aloja* y la *horchata*, la *chicha de manzana* y de *maqui*.

El vino chileno había alcanzado en el siglo XVIII la fama que tiene todavía en los mercados. »Es mucho y muy singular —escribe Miguel de Olivares—; pero el de la ciudad de Concepción no sólo es de mejor calidad que los demás de Chile y de toda la América, sino que no reconoce ventaja a alguno de los suaves y generosos del

---

<sup>66</sup> William H. Ulkers, *All about coffe*. 2ºed. New York, 1935 y E.H. Barley and Herbert S. Barley, *Food Products From abroad*. New York, 1922

<sup>67</sup> Sobre Chile, Benjamín Vicuña Mackenna, *El Rancho del Soldado Chileno*. »El Ferrocarril«, 31 de mayo de 1879. Escritos de don Manuel de Salas, ya citados. Según las investigaciones del Dr. Santa Cruz, de la Universidad de Concepción, el *té de culén* era conocido en el Perú y en la Costa con el nombre de té de Valdivia o té de Chile, bebida favorita de la aristocracia chilena (El Averiguador Universal, 23 de septiembre de 1943)

mundo, a voto de los que entienden en esto, en especial de los extranjeros, los cuales muchas veces experimentan en sí las dulces traiciones de este licor, que después de adular a la vista, al olfato y al gusto por su olor, fragancia y suavidad. muestra los efectos de su robustez, en que saca de juicio a los que lo beben con menos traza y apetito. Los franceses tienen singular afición a la ciudad de Concepción y afirman sin embozo, que es a causa de la excelencia de sus vinos«.

A continuación refiere Olivares una sabrosa anécdota ocurrida en Concepción, la noche del terrible terremoto de 25 de marzo de 1751, en que un francés al ser interrogado de por qué se lamentaba tan dolidamente, respondió, con simpática malicia: »es por la lastimosa pérdida de los vinos de varias bodegas«.

Amadeo Frezier hizo, también, el elogio de los vinos de Chile; y Ulloa, »prefirió los moscateles chilenos a los mejores moscateles españoles«.

El sistema de elaboración era, sin embargo, primitivo. Los caldos se guardaban en inmensos capachos de cuero de animal vacuno, cocidos y amarrados con siguillas, a cuatro palos redondos, unidos por el exterior.

Estos odres estaban sostenidos por cuatro horcones de 3 a 4 pies de alto, plantados en el piso de la bodega, en cada esquina del lagar.

Algunos de estos aparatos tenían, en el cuero que formaba su fondo, un cañoncito hecho del mismo cuero que servía de llave para vaciarlo; otras veces, la llave era la cola de un animal<sup>68</sup>.

Después de esta preparación, el vino de Concepción o *vinillo de Penco*, como se lo llamaba corrientemente, era enviado a Santiago o exportado en tinajas de greda o vasijas de madera.

Los aguardientes no alcanzaron la popularidad de los vinos. Los más acreditados eran los del Norte, los de Santiago, Colchagua y Cauquenes. No se bebían puros sino en forma de *chivatos*. En Cauquenes fue famoso el *ponche chivato*, infusión de aguardiente, culén y canela.

El vino fue derrotado en el favor popular por una bebida novedosa que llegó a difundirse en todo el país, y que hasta ahora conserva su prestigio de trago nacional. Es ella la *chicha* o *chichita*, heredera del *muday* aborigen cantado por Pedro de Oña.

---

<sup>68</sup> Louis Bachelet *Guía del Vinicultor Chileno*, Santiago, 1876

Las primeras noticias que se tienen sobre este licor, son los acuerdos tomados, el 18 de abril de 1760, por el Cabildo de Santiago.

En el acta correspondiente encontramos estas curiosas observaciones: »Se experimentan muchas muertes y desgracias con motivo de un licor a quien le dan el nombre de chichita, el cual causa en el que lo toma dos perniciosos efectos: el uno, que al que lo encuentra con alguna debilidad le quita la vida, fermentando en el estómago lo que no hizo en la vasija, por no darle lugar a esto el desafortunado apetito de la gente plebe que es quien lo hizo y quien le ha dado el nombre de *chichita*; el segundo efecto es aquel que causa en los más robustos, que poniéndose cuasi ebrios o desatentados y calentones como ellos mismos dicen, arman mil pependencias y disgustos que resultan en muchos desacatos«.

Para poner remedio a estas calamidades, el Ilustre Ayuntamiento decretó, en la misma sesión, que se publicara un Bando con la perentoria orden: »Que ningún hacendado permita en su casa ni fuera de ella, se haga semejante licor ni venda a precio alguno el mosto que se compone«.

La tradición, recogida por algunos historiadores, ha reemplazado aquella frase *de la gente plebe que es quien lo hizo*, por la figura de un caballero cubano, don Pedro del Villar, »potentado del jugo de la parra y gran adorador de Baco y sus pámpanos«, que sería, no el inventor, sino el introductor de la *chicha baya* en Chile. Y decimos introductor, pues parece que la chicha hubiera sido conocida en España con el nombre lemosin de »sagardúa«.

Don Pedro del Villar, famoso en tiempos del corregidor Zañartu, en las vecindades del Puente de Cal y Canto, amasó una enorme fortuna, repartiendo la chicha baya de sus viñedos. La masa popular lo ha recordado en estas estrofas:

*En el tiempo venidero*

*Habrá fama popular*

*Para Pedro del Villar*

*De Chile primer chichero.*<sup>69</sup>

---

<sup>69</sup> Sobre la chicha: Benjamín Vicuña Mackenna, *El Rancho del Soldado Chileno*, ya citado. Justo Abel Rosales. *La Cañadilla*, pp. 71 \*75 - Con estos materiales ha trabajado el distinguido escritor Sady Zañartu su simpática crónica. *El que nos dio la dulce baya*, en *Chilecito*. Santiago, 1939, pp. 167 y siguientes.



En el sur, en especial en la provincia de Concepción, se trabajaron otros tipos de chicha, de manzana, de maqui y de frutilla.

La chicha de manzana era fabricada, según descripción de Bauzá, «sobre un cuero de vaca tendido en el suelo teniendo elevado sus lados con piedras que ponen alrededor bajo su orilla, de manera que su superficie interna forma un hueco. Echan las manzanas y dos personas alternativamente apalean con unos palos hasta que están bastante machacadas. En esta disposición cogen las manzanas hechas pedazos, y las exprimen con la mano sobre una cestilla de caña; reciben el zumo en un vaso consistente y queda hecha la chicha».

Para la de maqui, dice el mismo escritor, pisan la fruta sobre una piedra, teniendo cuidado de no romper el huesito porque daría un sabor amargo a la chicha.

Luego le ponen en una vasija grande, añadiéndole un poco de agua; lo revuelven bien para que se desprendan los granos, y comprimiendo la fruta con las dos manos hacen la expresión del zumo, el cual se conserva y guardan para beber. Suelen mezclarle harina tostada para darle más color y sabor.

Mientras que las chichas primaban en las fondas y ramadas, y los vinos, en las mesas de banquete, hubo un licor que mantuvo señorío aristocrático en las tertulias nocturnas, la *mistela*.

La *mistela* deriva, en opinión de Gómez de Vidaurre, de una «célebre planta que lleva la flor que los chilenos llaman *flor de la mistela*, la cual forma un género nuevo que ha descrito el abate Molina.

Produce tres o cuatro florecillas de color púrpura; toman esta flor los *misteleros* y puesta en aguardiente apenas ha sido puesta en infusión, comienza a desprender una infinidad de partes colorantes, que esparciéndose por todo el licor, en brevísimo tiempo lo tiñen perfectamente de un bellissimo color de púrpura, sin comunicarle mal gusto alguno»<sup>70</sup>.

Pronto los *misteleros* buscaron novedosas combinaciones, y fabricaron *mistelas* de diversos colores: verdes, de apio; amarillas, de naranjas; rojas, de guindas o de hojas de palto; blancas, de coco; opalinas, de anís; rosadas, de rosa. El lenguaje de las *mistelas* fue uno de los recursos de la coquetería femenina en ese voluptuoso siglo XVIII.

---

<sup>70</sup> Felipe Gómez de Vidaurre, *Historia Geográfica, Natural y Civil*. Colección de Historiadores. Santiago, 1889, p. 132.

La aloja, bebida de origen hispánico, se transformó en Chile debido a los nuevos ingredientes y preparación.

Estaba hecha a base de raspaduras de palo de culén y de guindo, y un poco de quinina. Se maceraba el líquido con maíz y se cocía a fuego lento, echándole azúcar. Colado el líquido se echaba a unos calabazos con canela y clavos de olor y algunos granitos de maíz tostado dejándose reposar.

Forma una bebida deliciosa que quita la sed.

La horchata sentó plaza temprano entre las bebidas domésticas. Fue algo familiar, aunque pronto el diablo le echó su malicia, aguardiente o pisco.

Deriva este refresco de la hordiate, bebida que se hacía con cebada cocida, luego se fabricó de chufas o de almendra, que es para nosotros la legítima horchata, que dio fama a las Rengifo en nuestra época. Se fabricaba en pasta distribuidas en cajitas de madera, para luego ser envasada en el expendio del comercio. Se conserva también en el repertorio de las bebidas casi olvidadas como es la aloja<sup>71</sup>.

En las postrimerías del régimen colonial se podía hablar con propiedad de una «cocina chilena», aculturación de la hispánica debido a los dones de la ubérrima tierra americana, de su larga faja oceánica, rica en especies marinas, de su flora y de su fauna. Si leemos con detención los tratadistas de la gastronomía peninsular, a partir del clásico texto renacentista, escrito por el maestro del rey Fernando de Nápoles, Ruperto de Ñola (*Libro de Cocina, Toledo, 1525*)» de Francisco Martínez Montero (*Arte de Cocina, Madrid, 1617*), hasta la nutrida producción bibliográfica del siglo XVIII, veremos recetas equivalentes para cocinar los estofados, las albóndigas, los chicharrones, la sangre de cordero, las longanizas, etc.<sup>72</sup>

Aunque ambas cumplían el refrán de la *Lozana Andaluza*; comida sin cebolla es como fiesta sin tamboril, el cocimiento era diferente. El ajo y el aceite de oliva no

---

<sup>71</sup> Para la horchata, Avelino Herrero Mayor, *El Hordiate y la Horchata*. »El Mercurio«, 30 de julio de 1946.

<sup>72</sup> Hemos aprovechado para lo general el útil *Diccionario General de Cocina* de Ángel Muro, Madrid, 1893; Dionisio Pérez, *Historia de la Cocina Española*. Madrid, 1936; y el ingenioso tratado de Julio Camba. *La Casa de Lúculo o el Arte de Comer*. Madrid, 1939. Para lo histórico: J. Miquelarena, *Mesones y Comidos de lo época de Cervantes*; y los tratados de Ruperto de Nola (1535); Francisco Martínez (1617); Juan Altamira, *Nuevo Arte de Comer* (1798); Juan de la Malta, *Arte de Repostería* (1791). Los términos españoles no coinciden muchas veces con los hispanoamericanos, pues como dice con gracia Juan Altamira: »He dicho a los manjares los nombres, que en común estilo y modo de hablar tienen en estos tiempos, si no gustaren, múdelos el cocinero y bautícelos con su nombre«. Otra variante son los eufemismos: Por ejemplo, cito nuevamente a Altamira: »Con bastante rubor amigo Cocinero me pongo a tratar esta especie« (Criadillas). Nada más gráfico que la carta de Manuel Blanco Cuartin a Zorobabel Rodríguez a propósito de su *DICCIONARIO DE CHILENISMOS*, en que se hace la siguiente enumeración de eufemismos: En el Convento de Nuestras Monjas son *escritas, unas con otras* en las casas de menor cuantía, *adefesios* en otras más altas y *vergüenza* entre un poco número de beatas repulidas y alaraqüentas«. Revista Chilena. Santiago. 1919. Tomo IX. p. 60.

fueron base sino simple aliño de los guisos que en Chile se cocinaban con grasa empella.

El poroto reemplazó al garbanzo entre los platos de resistencia, y todo era más abundante en la cocina chilena por la prodigalidad barroca de la agricultura.

Estos progresos nos hacen comprender las añoranzas del severo teólogo jesuita Manuel Lacunza, el renombrado autor de *La Venida del Mesías en Gloria y Majestad*, cuando en sus años de cautiverio en Imola soñaba epistolarmente en un viaje a Chile, »para hartarse en Valparaíso de pejerreyes y jaibas, de erizos y locos«; y luego, en la cuadra familiar de Santiago, »comerse los pollos, su charquicán y sus cajitas de dulce y también las ollitas de Clara y de Rosita...« y habiéndose llenado la barriga para otros veinte años, el preclaro sacerdote, se volvía sin suerte a su destino, »por el mismo camino y la misma felicidad«<sup>73</sup>.

---

<sup>73</sup> Carta de Manuel Lacunza reeditada con el título de *Añoranzas de Santiago*. en Ricardo A. Latcham, *Estampas del Nuevo Extremo*, p.51. La bondad de los productos chilenos en la época colonial puede probarse por las exportaciones de muchos de entre ellos: pescado seco, jamones y costillares de Chiloé, cajitas de dulce, vinos. fruta seca, mariscos, lenguas de cordero, pasas, almendras, nueces, quesos, como puede verse con precisión en los libros de la Aduana de Santiago, Contaduría Mayor. La presencia en Concepción de este tipo de comida en: W.B. Stevenson. *Narrative of twenty years residence in South America*. Londres, 1825.



## La cocina en la Patria Vieja y en la Patria Nueva

Los padres de la patria utilizaron los recursos gastronómicos de la abundante repostería nacional, como un medio de propaganda para influir en el ánimo menguado de los tibios y timoratos. El templo de San Agustín, centro transitorio de las actividades revolucionarias, fue el sitio principal de reunión. Se hicieron allí —rememora el cronista Manuel Antonio Talavera— los bailes y banquetes. El baile duraba las más noches hasta el amanecer, con increíble numerosidad de gente. El refresco era copioso y abundante, de dos calidades de dulces y helados, todo ello puro obsequio debido a la alta representación del secretario (José Gregorio Argomedo), y a lo que podía influir a las miras personales de los obsequiantes. No era esto lo que más llamaba la atención, cuanto al interesante refresco que se preparaba encima de una mesa en la misma pieza del baile, compuesto de un gran vaso de ponche de ron con agua, colocado en medio, y lateralmente a una parte, otra taza magnífica del mismo con leche, pero menos cargado de ron; a la otra parte, otro de la misma clase con más abundancia de este licor, como se dice *más cabezón*.

El vaso, colocado en el centro, de una magnitud desmedida, era de cristal, de tal capacidad, que de la medida de una arroba de este país, hacia una cuarta que es lo mismo que cinco frascos de medida española. Este tenía por nombre el *Ejército Grande de Napoleón*, y era donde ocurrían los más valientes y aguerridos

combatientes, tal, que vi por mis ojos en una noche entrar aquel Napoleón con tres refuerzos lleno hasta la boca; tales eran los fuertes y repetidos ataques que se le daba.

A la derecha se había colocado la magnífica taza llena de ron suave con leche, y se denominaba el *Ejército de Josefina*. A éste avanzaban las damas del estado, y los combates eran a la elección de los que las brindaban, empeñados a rendirle y rendirlas.

En la ala (SIC) izquierda estaba colocada la otra taza de igual naturaleza que la anterior más recargada, o más cabezón, y éste se llamaba el *Ejército de Dupont*. Le atacaban los menos aguerridos y más delicados de paladar, y en esta alternativa de combates cada uno avanzaba por los flancos que le dictaba su pasión dominante.<sup>74</sup>

Poniendo una nota sombría en este cuadro de jolgorio, una crisis vino a afectar el consumo de la bebida del pueblo, la yerba del Paraguay. Hemos visto cómo en tiempos del corregidor Zañartu el vecindario se había levantado en contra de las medidas que gravaban la importación del »mate«. En 1810, las dificultades del comercio cordillerano provocaron un aumento súbito del precio de este artículo. De tres pesos que había sido el promedio en la época colonial, la arroba de yerba subió a la cifra increíble de 75 patacones.

Se quiso encontrar un remedio en el feliz hallazgo que hiciera don Manuel Alfaro, de una yerba llamada *guillipatagua* que por los informes del Protomedicato tenía cualidades superiores a las de la yerba mate, planta »que en el concepto unánime de los físicos y analizado por los mejores botánicos de Europa, se consideraba nociva para la salud«. A pesar que el asunto de la guillipatagua se prolongara en los anales médicos, nunca encontró el apoyo popular necesario para su adaptación, y no pasó de ser como el »té de culén«, propuesto por don Manuel de Salas, un mero expediente patriótico para salvar dificultades económicas.

El triunfo de Chacabuco, y la llegada de los patriotas deportados en Juan Fernández, dio ocasión a don Juan Enrique Rosales para lucir sus cualidades de árbitro del buen vivir que hemos señalado anteriormente.

Vicente Pérez Rosales guardaba entre los recuerdos de su juventud azarosa, la memoria del banquete ofrecido por Rosales a San Martín.

---

<sup>74</sup> Manuel Antonio Talavera, *Revoluciones de Chile*. Ed. Guillermo Feliú Cruz, Santiago, 1917. Pp.167-168

»Ocupaba el cañón principal de aquel vasto y antiguo edificio —escribe— una improvisada y 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 de 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 sajudas con ají, cabezas de cebolla en escabeche y otros combustibles cuyo incendio debería apagarse sea a fuerza de chacolí de Santiago, de asoleado de Concepción y de no pocos vinos peninsulares»<sup>75</sup>.

Reinó en el banquete la campechana galantería colonial, y las señoras »buscaban en su propio plato o en el de aceitunas, un apetitoso bocado y elevándolo con su propio tenedor se lo ofrecía con gracioso ademán al convidado, quien haciendo con presteza otro tanto con su propio tenedor, le volvía a la dama la fineza con un cortés saludo«. Esta costumbre, al parecer típica de Chile, ocasionó simpáticos sinsabores a algunos extranjeros, entre otros al heroico marino norteamericano David Porter, en un copioso banquete, de 20 platos que le ofreciera Luis Carrera en Valparaíso.<sup>76</sup> Brillo inusitado alcanzó, entre los festines de la época, el baile ofrecido por el Director Supremo, don Bernardo O'Higgins, al general San Martín. Por las cuentas que se han conservado podemos imaginarnos la esplendidez del sarao.

La mesa que corrió a cargo de don Francisco del Barrio, simulaba una pirámide de gloria, de la que emergían: 4 chanchitos, 17 gallinas, 8 pollos y 4 jamones de Chiloé, artísticamente distribuidos. Se consumieron 2 arrobas de pescado; 8 arrobas de avecacinas; 20 kilos de bacalao, infinidad de pichones, patos de laguna y tórtolas en gelatina de patas de vaca, huevos con grasa de médula; el todo preparado con ricas sazones de pimienta, nuez moscada, canela, jerez y clavo de comer. A los postres aparecieron los helados de bocado, de aurora y de canela, con sus correspondientes barquillos y dulces. La sed fue calmada, esta vez, con un ponche

---

<sup>75</sup> Vicente Pérez Rosales, *Recuerdos del Pasado*, Santiago, 1910 p. 41.

<sup>76</sup> David Porter, *A voyage in the South Seas*. London 1823.

preparado con 167 botellas de ron de Jamaica, una arroba de azúcar de La Habana. El Director Supremo se encargaba de apurar el consumo, entonando democráticamente la vieja canción del brindis: la bomba va, la bomba va. Doscientos cigarros puros y un café fuertecito »preparado por José Díaz, sirvieron de broche de oro a tan merecido festín«<sup>77</sup>.

Podemos evocar, con ayuda de las cuentas que se han conservado, los manjares consumidos, sea en los días aciagos de la Reconquista o las ocasiones solemnes de la Patria naciente.

En diciembre de 1815 la cocinera Eugenia preparó el recibimiento del Presidente don Casimiro Marcó del Pont a base de chanchitos cocidos en »grasa de tuétano«, pichones y pescado, lenguas y jamones, regados con un »vino carlón de Penco«, grueso tinto imitación del hispánico Sanlúcar de Barrameda.

La euforia de la captura de la fragata María Isabel fue festejada por una función en hermoso arreglo floral de don Francisco del Barrio y aderezada por Juan, el repostero, a base de variadas golosinas y un »rosoli«, vino azucarado y cabezón.

El recibimiento de lord Cochrane, preparado por el cocinero José Antonio Apollinari, fue fastuoso, con vino champaña, ron de Jamaica y rosoli para las damas y toda suerte de manjares.

Lord Cochrane pagó el convite en Valparaíso »el día de san Andrés, el cual presidió —nos informa el general J. Miller en sus *Memorias*— vestido de etiqueta de jefe escocés. Al buen humor que reinó en la mesa se siguieron brindis repetidos con el mayor entusiasmo y excelente vino, de cuya festiva influencia nadie se salvó. Nombraron a San Andrés el santo patrono del vino de Champagne«<sup>78</sup>.

La sociabilidad de palacio se continuaba en las calles públicas. Sitios de palique buena conversación fueron, por entonces, los cafés que se habían multiplicado a partir de 1775. El Café de Barrios, el de Dinator, el de Melgarejo, el Café de la Nación, el Café serio del Comercio, tenían un menú nutritivo y barato, y los parroquianos podían consumir, sin tasa ni medida, los tragos preferidos de esa

---

<sup>77</sup> Archivo Nacional. Contaduría Mayor. Se han conservado las cuentas del recibimiento del Presidente Electo, don Casimiro Marcó del Pont (Valparaíso, 1815). De la función en celebración de la toma de la fragata *Alaria Isabel*; el Baile en el Palacio de las Cajas al General San Martín y el banquete en homenaje al mismo personaje. Debemos estos datos antes de ser encuadrados al distinguido paleógrafo del Archivo Nacional, señor Gustavo Opazo Maturana (Q.E.P.D.). A esta corta lista de cocineros habría que agregar la Negra Rita, esclava del gobernador García Carrasco.

<sup>78</sup> *Memorias del General Miller*, Londres 1829. Vol. 1 p. 139

época: el chinchivi, bebida que se extraía del cilantro, planta pequeña muy abundante en los huertos, y el Lucas, jarabe azucarado de aguardiente y culén.

Los golosos no tenían sino que recorrer algunas cuadras hacia el río para llegar al nuevo Mercado, al pie de Puente Grande »superabundantemente surtido«. En los mesones se exhibía la carne de los 300 animales que diariamente se sacrificaban para el abasto. En los puestos de toldo de brin había plétora de frutas: las célebres manzanas quillotanas, camuesas, jacobinas, lucas, mosquitas, bobas y chatas; los peros joaquinós, las peras cerezas, las redondas, chinas, armenias, acalabazadas, las del buen cristiano, mendocinas, portuguesas, de guardar, bergamotas y cambrayes; los duraznos cotonudos sin pelusa, los abollados, los blancos pelados, los peladitos de color morado, los aurimelos blancos, los blanquillos; las ciruelas adamascadas, endrinas, moradas, calabazinas, bocado de damas, efímeras; la palta, la lúcuma y la chirimoya.

En los canastos de verde mimbre se acondicionaban las corvinas de Concón, los congrios de Valparaíso, las lisas de Santo Domingo, los roncadores de Vichuquén, los rollizos y las viejas de Puchuncaví, los pichihuenes de Coquimbo, los pejerreyes de Acúleo, los choros de la Quinquina, los locos y picos de Coquimbo, los ostiones y camarones de La Herradura, las tacas del Huasco.<sup>79</sup>

Dos mansiones dieron el tono de la vida social: la de lady Cochrane, tertulia a la europea, donde se cantaban canciones escocesas y se bebía »champagne y cerveza«, pero conservándose muy chileno el menú, con sus correspondientes cabezas de carnero, chanchitos, choclos, torcazas y perdices<sup>80</sup>. Lady Cochrane hizo triunfar la costumbre de tomar té, bebida que todavía no había alcanzado completa difusión.

Cuenta el pintor Carlos Wood que en uno de sus viajes al sur, llegó a casa de unos campesinos, y pidió que le prepararan el té, material que llevaba siempre consigo en las alforjas de la silla. La encargada de hacerlo supuso que se trataría de un guiso, creyó que era nuestro popular luche, lo guisó con grasa, le arregló algunas

---

<sup>79</sup> Fray José Javier Guzmán, *El chileno instruido*, en la historia. Santiago 1834. Pp. 45-46; 824-1825. L recova fue refaccionada 1838 por el maestro Pedro Guzmán

<sup>80</sup> Contaduría Mayor. Cuenta instruida de los gastos originales que ha originado la mantención de milord Cochrane. El promedio es de \$ 28,30 al día.



papas y cebollas, le puso la sal correspondiente, y en seguida lo sirvió a su huésped<sup>81</sup>.

Un oficial inglés, Ricardo Longeville Vowell, da cuenta de la resistencia que encontró el té, con estas palabras: »Últimamente (1820) algunas familias que se preciaban de seguir los modales ingleses, han comenzado a dar reuniones para tomar el té, pero pasarán muchos años todavía antes de que abandonen por completo el uso del mate y de la bombilla«<sup>82</sup>.

La otra mansión era de la señora Blanco Encalada, donde se seguía cultivando la vieja etiqueta española y la gastronomía colonial.

Una vez, escribe el vicecónsul norteamericano Henry Hill, la señora Blanco invitó a lady Cochrane a comer: »Como estamos en cuaresma —agregó—, no puedo ofrecerle carne, de manera que puede venir y hacer penitencia con nosotros«. Llegó el día indicado y después de la sopa siguieron nueve platos de pescado de todas clases, cocinados de diferente manera.

Había, además, profusión de frutas, tortas, mermeladas y pasteles. A continuación se sirvieron helados y café. Esto puede dar testimonio, concluye Hill, de que en Chile hace 70 años, se podía hacer penitencia en cuaresma a la hora de comer<sup>83</sup>.

Nuevos rasgos curiosos de la culinaria de la Patria Vieja emergen del relato de los viajeros. En su delicado *Diario*, María Graham hace el elogio de los pescados de Chile, de sus frutas y legumbres; de la miel de palma; de la harina de llalli y del charquicán.

Ricardo Longeville trasmite las recetas del charqui, de la malaya y del cochayuyo »muy pasable y grandemente alimenticio«, y alaba la chicha, el chacolí y el sancochado, deleitándose especialmente en la lúcuma, en »la almibarada chirimoya, la reina de las frutas«.

Pero ningún documento es más elocuente que la deliciosa carta que en 1826 escribiera doña Adriana Montt y Prado, dando cuenta de la visita improvisada que le hizo el almirante Blanco Encalada.

---

<sup>81</sup> Luis Álvarez Urquieta, *El artista pintor Carlos Wood Taylor*. Santiago, 1936; tirada aparte del Boletín de la Academia Chilena de la Historia, p. 11. Todavía en 1840 no era popular el té en las provincias del sur, se vendía en las boticas como remedio.

<sup>82</sup> Ricardo Longeville. *Memorias de un oficial de la marina Inglesa*. Trad. José Toribio Medina. Santiago, 1923.

<sup>83</sup> Eugenio Pereira Salas, *Henry Hill, vicecónsul y misionero*. Santiago. Tirada aparte de la Revista Chilena de Historia y Geografía.

»Como la visita se prolongara, nuestras criadas, a una señal que les hice, prepararon la comida y a las 12 en punto, en la sala comedor donde nos reunimos sólo los de la familia o parientes propincuos, se le sirvió la comida. Lo senté en la silla de la Concha y se le sirvió cazuela de capón castellano y costillas de cordero de cinco años. Para otra vez le prometí de uno de siete años. Encontrando muy bueno el cordero, que estaba recién muerto, le mandé sin que él supiera, un medio cordero a la casa. La *tortilla* fue de *ortigas* bien cocidas, con guatitas de cordero machacadas, que son tan buenas para el estómago, ricos porotos, en plato de plata bien labrada, con aceite de olivo, y un par de huevos. De todo comía con gusto, y queriéndonos dar una prueba de aprecio y confianza, nos dijo le diéramos *majado cocido* y caliente, del que comían los niños, pero sin azúcar. Fue tan cariñoso con todos los chicos, que éstos motu proprio lo convidaron a comer para otro día. Convinieron en el orden de los guisos que le debían tener, pidiendo únicamente lo que los niños acostumbraban comer como colegiales, *caldillo en tembladera de plata con pan tostado*, pichones, pato asado o ganso, lengua apañada, lentejas, *morocho con leche*, mote con o sin azúcar, *sopaipillas*, *picarones*, *empanadas*, *con vino de Casa Blanca* y chicha y aguardiente de Aconcagua; esto último por si la leche le da flato«<sup>84</sup>.

La descripción anterior corresponde al ambiente doméstico de una casa señorial; la que sigue, en cambio, podrá dar una idea aproximada de lo que era la hora de comida entre la gente de campo. »Después de la oración acostumbrada del Bendito y Alabado, dicha por uno de los niños de menos edad, un tazón de caldo de vaca muy sustancioso, sazonado con ají y espesado con chuchoca, hecha de maíz, se puso frente a cada huésped. Vino en seguida la consistente olla, hecha con grandes trozos de vaca, cortado en tajadas, con huevos y pedazos de carne de puerco sa-lada, mezclado todo con papas, zapallos, cebollas, repollo y arvejas«.

»Había también, puchero, especie de guisado basto, y los inevitables platos de charquicán y porotos. Grandes cachos de chicha, chacolí y vino circulaban de mano en mano, en rápida sucesión, y cuando se quitó el mantel, entró un peón con su

---

<sup>84</sup> Darío Ovalle Castillo. *El Almirante don Manuel Blanco Encalada*. Santiago 1934. pp. 157-358.

poncho lleno de sandías y melones que hizo rodar sobre la mesa para que sirvieran de postre»<sup>85</sup>.

Si bien la mayoría de los extranjeros manifestó aprecio por la cocina nacional, hubo, por otra parte, severas críticas de algunos refinados. El Dr. P. Lesson apunta en su *Voyage autour du Monde*, que el arte de la cocina está en su infancia en Chile. No se sabe, escribe, sino cocer al fuego desnudo los platos o por intermedio del agua.

El arte de hacer el pan es completamente desconocido. Cada casa posee una piedra plana, acompañada de un mazo que permite a la dueña machacar los granos de trigo y convertirlos en una harina grosera. La masa apenas fermentada, se cuece sobre cenizas de una manera defectuosa, y se producen así unas galletas que tienen cierta analogía con el pan ácimo de los judíos<sup>86</sup>.

Las descripciones anteriores se completan con el testimonio del capitán L. Lafond, que incluiremos por contener algunos detalles curiosos:

»El desayuno en Chile es muy liviano, se compone de frutas y del chocolate indispensable a todo español. Muy raras veces se sirve té, excepto en los hogares en que se han adoptado las costumbres inglesas o francesas. El café se sirve únicamente después de la comida.

»Los almuerzos son copiosos. Después de la sopa viene la *olla podrida*, guiso de uso general en todos los países de habla española. La olla podrida se compone de toda clase de carnes y verduras de la estación. Los garbanzos no son olvidados. Como entrada se sirven aceitunas, mantequilla, rábanos y atún. Se sirve también queso, el mejor es el de Chanco, de la provincia de Concepción.» Como segundo plato, se emplean los filetes o el lomo de vaca o ave; después viene el pescado y las chanfainas españolas. El defecto principal de la cocina es que se hace con grasa de buey, lo que pega los labios y no atrae a los que no están habituados.

»En la tarde se come arroz con leche y galletas y como postre las frutas de la estación, melones, brevas, fresas. Todo regado con abundante chacolí. Al fin de la comida se sirven confituras muy azucaradas o chancaca y *alfeñiques* que vienen del Perú, o la *mercocha* peruana.

---

<sup>85</sup> Ricardo Longeville Vowell, *Memorias*, ya citada

<sup>86</sup> P. Lesson. *Voyage autour du Monde*. París, 1839, p. 12\$. Vol. 1. En realidad en esta época se introdujo en Chile el *pan francés*, que derrotó a los panes de fantasía de Colina, de Rancagua o de las famosas Astudillo. (Testimonio de María Graham). Los franceses atribuyen su introducción a Madame Pharon, de Valparaíso 1822

»Se come también camote, a lo que los chilenos son muy aficionados. Antes de la comida se reza el Bendito y después el Alabado. La comida del pueblo es menos variada. Una olla o cazuela hecha de pollo y papas y a veces un asado«<sup>87</sup>.

En la creencia de haber dado una visión aproximada de lo que era la culinaria chilena en la época de la Independencia, terminaremos el capítulo con algunos datos sobre una de las más típicas adquisiciones de la Patria Nueva, los *picarones*.

Su incorporación al repertorio gastronómico del país remonta a los años de la Expedición Libertadora del Perú. Las tropas chilenas que habían participado en las campañas de San Martín, tomaron en Lima, como centro de recreación popular, el paseo del Barrio del Malambo. Allí, arrimada a una vieja iglesia, junto al Rímac, pregonaba su sabrosa mercancía una simpática negra, la negra Rosalía. Los soldados gustaban de acercarse a sus plenos canastos, a preguntar por los dulces manjares que allí se escondían. Nada de briñuelos, ni de buñuelos, replicaba la picara negra a los soldados. Estos pajaritos son *picarones*, porque los muy bellacos, cuando están enojados o calientes, pican fuerte hasta quemar traidoramente, como grandísimos picaros, pero cuando se les ha pasado el enojo y quedan tibiecitos, entonces no hay en el mundo nada más agradable, nada más sabroso que ellos.

La negra Rosalía casó luego con un chileno, Pedro Olivos, y en 1825 se establecía en Santiago. Regentó en la calle de San Pablo, en la esquina del Correo Viejo, un negocio de su especialidad, picaronería, que fue el centro de atracción de todo el barrio. Para apagar el dulce de los picarones, la voluminosa ventera ofrecía un *granadero* o un *cazador*, vasos de pisco de capacidad diferente o bien una mistela especial, dedicada al bello sexo, llamada la *Señorita*.<sup>88</sup>

---

<sup>87</sup> Capitaine G. Lafond, *Voyages autour du Monde*. París 1844. p. 184

<sup>88</sup> Justo Abel Rosales, *La Negra Rosalía a el Club de los Picarones*. Santiago, 1896, pp. 15-26. En los viejos tratados de cocina figuran los »picarones de la Negra Rosalía«.

5



# La cocina republicana

Al iniciarse la época portaliana, severa y filarmónica, autocrática y popular, la cocina chilena tenía asimilado el succulento menú que los mayores habían ensayado en las olorosas leñas coloniales, jerarquía gastronómica gozaban, el *arrollado*, carne cocida de chancho, hecha trozos, revuelta con huevo envuelta en malaya o cuero de chancho; el *soplillo* o *huelan*, trigo verde pelado que reemplazaba al arroz; el *sanco* o *chercán*, bocado de los campesinos, hecho de harina de trigo tostado, grasa, cebolla, ají, sal y agua caliente; la *huanaco*, gordura de vaca con harina; el *catete*, o harina en cocimiento de caldo en carne de chancho; el *puchero* o *hervido*, que ya hemos descrito; el *encebollado*, cebolla cocida, cortada en trocitos largos y mezclada con huevo; el *chanfle*, especie de sopa hecha con los brotes del roble, de forma de coliflor, a que se adicionan migas de pan, cebollas y ají; el *huitrín*, plato que se hace con el maíz de los choclos que se guardan colgados para el invierno; los *miltrines* o *aparejas*, de trigo cocido, sal y ají; el *anchi de trigo*, trigo nuevo, cocido y molido; la *chanfaina de Castilla*, de bofe de cordero, papas picadas y arroz; las *papas achicharronadas*, caldo de cebollas, papas, ají y chicharrones; el *pebre*, de cebollas crudas y tomates, desayuno que se prepara el labriego en la pala de trabajo; el *guiso de mote*, trigo cocido y pelado en lejía; el *pepiano*, de pepas de zapallo peladas, chicharrones y ají; las *refalosas* o *pancutras*, de harina de trigo, grasa, huevo, queso molido, el todo en caldo; las *patoscas*, patas de vaca y mote de

maíz; el *ulte*, especie de luche, y los consabidos, locros, carbonadas, valdivianos, luchicanes, etc.

Bebidas de circunstancia fueron: el *ulpo*; el *gloriado* o *cordial*, de agua caliente, azúcar quemada y aguardiente; el *candial* o *candiel*, de huevo batido, leche y aguardiente; el *pihuelo* o *chupilca*, de harina de curagua con mezcla de chacolí; el *zorro*, harina de trigo tostado mezclada con miel de peras y la mazamorra de lagrimilla.

De Chillán llegaron los *catutos*, que se hacen preparando una molienda de trigo cocido, la que se hace pasta hasta luego formar lulos y hoyos, y se sirve generalmente con ensalada de romaza; la *borracha*, lagrimilla con clara de huevo y almíbar, y el *furundungo*, harina, sal, levadura y zapallo, fritos en grasa.

De Talca vino el *chancho en piedra*, que parece derivarse de una molienda de tomate, ají, ajos, cebolla, condimentada con sal, aceite y pimienta.<sup>89</sup>

Aperadas con toda esta nomenclatura generosa, se multiplicaron las *cocinerías* y *picanterías*, donde adquiere tono urbano la vida del pueblo.

Alrededor de 1840, el romanticismo importa un decorado gastronómico de salsas y aliños que vienen a disfrazar la natural crudeza de la cocina típica. Se abren en Valparaíso los primeros salones de ostra. En la Fonda del Telégrafo se comenta: «Una sopa de tortugas alabada desde los tiempos de los emperadores romanos». En los periódicos hay avisos sugerentes: «Grande adquisición para los gastrónomos, en que María Nieves Sánchez, profesora del arte culinario, ofrece sus servicios profesionales»; algunas escuelas, entre ellas la de doña Procesa Sarmiento, adoptan el ramo de economía doméstica como indispensable en la educación femenina.

Aparecen materiales de lujo: el pescado de la Isla, o sea la rubicunda langosta de Juan Fernández; entre las novedades se destacan eso que los gringos llaman «cola de gallo», el cocktail que sirviera Pérez Rosales en el *Restaurant de los Ciudadanos*, en sus días de California; y el *pan de viaje*, el hispánico emparedado, vulgo sándwich, contemporáneo de los primeros ferrocarriles; los *helados de Boston*, o de hielo, introducidos por un industrial norteamericano, Federico Tudor.<sup>90</sup>

---

<sup>89</sup> Para el estudio de los chilenismos culinarios ver: Pbo. Manuel Antonio Román. *Diccionario de Chilenismos*. Santiago. 1901-1918. 5 vols. *Muy útiles los folletos de Orestes Plath: La alimentación y los alimentos chilenos en la paremiología. Santiago, 1962; Alimentación y lenguaje popular. Santiago, 1949; Aportaciones populares sobre el vino. Santiago, 1960.*

<sup>90</sup> Datos de la prensa periódica. *El Progreso*. 11 de noviembre de 1842 sobre María Nieves Sánchez; sobre Sopa de

La espumosa cerveza es el líquido de moda. Su consumo venía señalándose desde la apertura de los puertos chilenos al comercio extranjero, pero sólo en 1822 podemos dar testimonio de su preparación en Chile, pues María Graham al describir la Chimba de Santiago, la hace famosa »por su bien montada cervecería«. En 1825, don Andrés Blest instala, en la Plaza del Orden, cerca del muelle Villaurrutia de Valparaíso, la primera cervecería del Puerto, producto que se vende en Santiago, en la calle de Santo Domingo, según un aviso del *Telégrafo Comercial*, de 1828. La tradición da, sin embargo, la primacía al cuyano Vicente Moreno, famoso por sus botellas de greda que dieron vida al mote de »marca chanco«. En 1850, Valentín Koch o más bien Andrés Ebner inician la gran industria cervecera de Chile<sup>91</sup>.

Los detalles de la vida social, y el marco refinado en que se desarrollaba podemos conocerlo por el testimonio de Mary Elisabeth Causten, esposa del Ministro Plenipotenciario de Chile en los Estados Unidos, el jurisconsulto Manuel Carvallo. Describe con simpatía en su *Diario* los obsequios gastronómicos recibidos el día de su santo (13 de septiembre 1838), »el enorme pavo, y el gran jamón cocido de doña Juana Blest; el cerdo cebado de la esposa de don Andrés Bello; el cordero y el odre de vino del Sr. Valdivieso...«.

Nos habla de los almuerzos en que »... Cada plato fue delicioso y servido con gran esplendor. Cazuela de gallina en una enorme fuente de plata, gallina asada, huevos y papas fritas en mantequilla, pescado en escabeche, pan y mantequilla fresca, vinos, frutas, etc. El té, en un elegante servicio, estaba listo para cuando lo deseáramos (aquí el té y el café se preparan siempre en la mesa). Rehusé ambos, pero debido a las repetidas instancias acepté beber leche, la cual me fue traída en un gran jarro de plata; deliciosa la leche gruesa como crema...«.

En la cena nocturna »...i a cierta hora determinada, con proporción a que cada uno se ha de retirar a las once, se sirve un moderado refresco de chocolate, bizcochos, excelente dulce i aguas de limón, de naranjas o del tiempo«.

---

Tortuga. *El Mercurio*, 1846. En 1859, *El Ferrocarril* comenta la Asociación Culinaria: Los hijos del Jamón »con las guerras del cuchillo y tenedor que asaltan y acometen con ímpetu un pernil de chanco«. Se renueva un tanto el arte culinario por el reemplazo del tradicional fogón o la cocina a leña por la cocina bruja a gas y los nuevos artefactos que ofrecen La Ville de Bordeaux: parrilla a lo Alfonso Karr; colador Napoleón 111, cacerolas nuevas *El Ferrocarril*, 14 de mayo de 1856); Agustín Calmette ofrece a »las personas aficionadas al arte gastronómico Útiles nuevos de cocina«. (*El Ferrocarril*, 27 de agosto de 1857). Los primeros establecimientos de ostras de importancia fueron: Lusac (1860) y E. Turreaud en Santiago. Alexandre (1860) y Bounout en Valparaíso.

<sup>91</sup> Raúl Silva Castro. *Alberto Blest Gana*. Santiago, 1941. Relata la vida de Andrés Blest. Sobre Moreno, ver la crónica de Sady Zañartu. *El que nos dio la cerveza*. (*Chilecito*, ya citado). Sobre Koch y Ebner. Justo Abel Rosales, *La Cañadilla de Santiago*, ya citado.

El pulso doméstico del mercado de aprovisionamientos en esos años está prolijamente auscultado por la encantadora diplomática:

»Su abasto lo tiene a precios mui baratos. Nada le falta de lo que no es de Europa, sin la circunstancia de poco precio para lo necesario, para lo de comodidad i para lo de lujo.

»El pan, tan bueno como el mejor que se come en Madrid, nada más cuestan tres panes de a diez onzas que medio real, cuatro de otro menos fino por el mismo dinero i del común cinco o seis por la misma moneda. Ningún comestible a escepción del pescado de la mar se vende al peso. Cosa de tres o cuatro libras de carne de vaca van por medio real, i a este respecto lo demás de la res. Tres cuartillos de vino ordinario cuestan un real i del regular como el que se despacha en las tabernas de Madrid, dos. Las menestras i hortalizas cuestan tan poco, que la más fina es también para jente pobre. Un real vale la docena de huevos; medio real dos pollos pequeños i uno si es ya grande, la gallina un real, uno i medio el capón i tres un pavo regular, que si es grande i cebado cuesta doble. Un cerdo diez i seis reales i tres un gorrino, una perdiz por medio real, tres tórtolas por el mismo dinero, dos reales un par de pichones i a este tenor las demás aves, diez i seis reales la arroba de pescado grueso, como merluza, corvina i otros. El congrio va por piezas i uno de dos a tres libras cuesta cinco reales, i a este respecto otros pescados finos i el marisco. De los de agua dulce cinco pejerreyes de a tercia de largo van por dos reales, i la trucha de dos a tres libras cuesta tres. No hablemos más de la abundancia, buena calidad i baratura de los comestibles i de frutas porque no parezca que hai algo de exajeración, pues si digo que hai ocasiones en que todo lo referido va más barato, muchas hai en Madrid i en toda España que estuvieron en aquel país privilegiado i lo han experimentado, i no se piense que esto tiene su principio en la pobreza i falta de consumidores, pues nada de esto hai, que el número de sus habitantes no baja de 40 mil i hai muchos caudales más que medianos y muchísimos caudillos de 50 a 100 mil pesos«<sup>92</sup>.

Los franceses, reyes inmortales de la gastronomía, dieron también su veredicto en sus recaladas en Concepción y Valparaíso.

---

<sup>92</sup> Mary Elisabeth Causten. *Chile hace cien años*. Boletín de la Academia Chilena de la Historia, Vol. VIII. N° 19. 1941. PP 41 -42.



Elie le Guillou nos describe en 1838 un almuerzo de campo cerca de Yumbel: »El primer plato servido fue un magnífico pato asado, homenaje a nuestras costumbres, pero debo describir el menú desde la sopa hasta el postre.

»Después del asado vino el *charquikan* (sic), el plato que más estiman los chilenos. Es carne disecada, ligeramente cocida, revuelta con papas y escoltada por inmensas cebollas encurtidas en escabeche. Es un plato que satisface. Como tercero tuvimos carne cocida, en salsa espesa, similar al caldo de entrada<sup>93</sup>.

»El postre de confituras deliciosas y después el mate cebado«.

El almirante Laplace, a bordo de la fragata *Artemise* (1837), si bien entusiasmado por la belleza de la mujer chilena, encontró el vino de Concepción »de mal sabor, mal preparado e imposible de conservar«; en lo que coincide con el testimonio del marino ruso Fredric Lütke, »que lo encuentra parecido a un mal vino de Málaga«<sup>94</sup>.

El elogio de los extranjeros de la cocina chilena es constante a lo largo del siglo, y para cerrar estas consideraciones, citamos el testimonio de la conocida artista. Maude Valerie White. Se entusiasma con »la *camela* y la *carbonada*«, que describe con deleite. Hace lo mismo con »las *empanadas* y las *humitas*; las frutas, las pasas de Huasco, las *Sandillas* (sic), y el excelente vino Panquehue, del color más perfecto que haya visto«, lo que nos obliga a historiar brevemente la nueva promoción francesa vitivinícola del país, que tanta fama le ha dado al vino chileno en el extranjero.

Este cambio se produce a mediados de siglo<sup>95</sup>.

Corría el año de 1868 y en el ambiente nacional se manifestaba una múltiple intención y realización de positivo progreso. Los agricultores compartiendo estas ideas renovadoras estaban empeñados en modernizar la industria vitivinícola.

Las cepas hispánicas introducidas por Carabantes habían cumplido con honra y provecho tres siglos de existencia, hasta que en 1851 don Silvestre Ochagavía, distinguido hombre público, encargó durante su gira de estudios por Europa la traída al país de una buena cantidad de sarmientos del tipo Morillón que vinieron a cargo del enólogo francés José Bertrand. Paralelamente José Lanovichel las

---

<sup>93</sup> Elie le Guillou *Voyage autour du monde de l'Astrolabe et de la Zeleé*. Paris, 1844, tomo II, pp.99

<sup>94</sup> Frederic (Fedor) Lütke, *Voyage autour du monde*. Paris, 1825. Pp.38-39. Al hablar de la comida cita tan sólo: la olla equivalente al puchero criollo.

<sup>95</sup> Maude Valerie White, *Friends and Memories* London, 1914, pp. 215-218. La descripción está llena de toques poéticos y cariñosos para el país que visitaba para saludar a su hermana Emmie y apurar la construcción de un hogar para los marinos ingleses.

introdujo en el Valle del Aconcagua. Pronto el tipo »Pinot« ganó la supremacía en los viñedos de Silvestre Ochagavía, Francisco Subercaseaux y Antonio Tocornal, personalidades señeras en esta empresa renovadora.

En las Exposiciones de 1855 y 1856, José Vicente Larraín, Manuel Larraín y Joaquín Gandarillas fueron agraciados con sendas recompensas por los novedosos tipos de vino presentados.

El proceso fue acelerado, y entre 1857 a 1881, como relata Víctor E. León, compilador de la monografía: *Uvas y Vinos de Chile*, y de esta manera Alejandro Reyes en 1865 inició las faenas de plantación de la Viña Linderos; Luis Pereira Cotapos dio vigor a la Viña Santa Carolina (1877) y Esteban Lanz a la Viña Carmen, todas ellas en la privilegiada área geográfica de Santiago y sus alrededores.

La zona de Lontué, la más prolífica en caldos capitosos emerge como gran centro de producción en 1875 por el trabajo de Bonifacio y José Gregorio Correa Albano<sup>96</sup>.

El valor de los productos vitivinícolas fue reconocido por unanimidad en el extranjero y en el reputado *Guide* de Harold J. Grossman, los vinos de Chile fueron calificados como los más importantes de Sudamérica<sup>97</sup>. No podemos entrar en los detalles de esta renovación no sólo de sarmientos y cepas sino de toneles, procedimientos y utillaje, pero al menos dejaremos señalados a los productores por la excelencia de los ricos mostos del país, compañeros indispensables de la variada gama de los guisos chilenos mencionados.

Son ellos: Macario Ossa (Viña Santa Teresa), Luis Cousiño (Macul), Silvestre Ochagavía (Ochagavía), Maximiano Errázuriz (Panquehue), Domingo Fernández Concha (Santa Rita), Ismael Tocornal (San José), Bonifacio Correa Albano y Francisco J. Correa Errázuriz (Lontué), José Joaquín Aguirre (Conchalí), Melchor Concha y Toro (Concha y Toro) y Francisco Undurraga Vicuña (Viña Santa Ana)<sup>98</sup>.

---

<sup>96</sup> Víctor E. León (ed.). *Uvas y Vinos de Chile*. Sindicato Nacional Vitivinícola. Santiago, 1851. Excelente monografía con amplia literatura miscelánea sobre el vino. Breve descripción de las viñas en: Rcnold Lloyd (ed.). *Impresiones de la República de Chile en el siglo XX*. London, 1915. Trata de la Viña Vial, fundada por Pedro Nolasco Vial (1884), p. 291; Viña Macul. p. 273; Viña Santa Rita, p.272; Viña Lontué, p. 273

<sup>97</sup> Simpática síntesis en Archivero (Julio Arriagada). *Trozos Históricos: Los Buenos Vinos*. El Mercurio, junio 31, 1944.

<sup>98</sup> Harold J. Grossman, *Grossman's Gulde to Wine, Splirts and Beers*. New York, 1955. pp. 181-185. Da el nombre de los productores y enólogos. Para los orígenes. Louis Bachelet. *Guía del Vinicultor Chileno*, París. Santiago en casa del autor Llano Subercaseaux, 1876. Bachelet hizo la vendimia en Los Ángeles en 1877. Hemos consultado al igual los catálogos de las primeras exposiciones chilenas, 1855, 185b, 1875, 1888. Se señalaron también Nourrichel (1845). Pierre Poutays (1856), Gcrmain Moine y Martin Pescheux.

Hay que rendir también justicia a los enólogos franceses que aplicaron las nuevas técnicas. Señalaremos como enseña de esta noble profesión a: Luis Bachelet, Gastón Cornu, George Guyot de Granmaison, Leopoldo Fanene y Paul Pacottet.

A la ilustre y aristocrática progenie de los señalados viñateros, debemos agregar a aquellos que desarrollaron la industria del pisco —otro trago nacional— y los aguardientes y licores de sobremesa.

Manuel Infante, antecesor de las conocidas firmas contemporáneas del Norte Chico, los Peralta o los Bauza; etc.; a los misteleros y fabricantes de aperitivos y bajativos, Jorge Paulsen y Juan Stuvan, de Valparaíso, y L. Bunster del Sur<sup>99</sup>.

En 1914 apareció en el mercado el excelente champagne nacional, debido a los esfuerzos de Alberto Valdivieso, que vino a reemplazar las marcas *Veuve Clicquot*, *Koederer*, etc., tan apreciados en la »belle époque« chilena.

Hacia mediados del siglo el influjo de las colonias extranjeras bifurcaron los estilos gastronómicos, monopolizados por la cocina francesa.

De las provincias del Sur colonizadas por los alemanes vinieron, además de las salchichas, inventadas según la tradición en Viena por Juan Lohner, oriundo de Frankfurt que le dio nombre el producto; los variados tipos de las cecinas, los sabrosos kuchen y tortas y al auge de la cerveza que llevan a su apogeo, Joaquín Plageman (1859); los hermanos Hofman de Limache (1883); los hermanos Andwanter de Valdivia; y la densa malta Kubler-Cousiño, que difundieron el espumoso schop o los variados tipos de Pilsener, Malta y Lager. En La Serena se distinguió Ricardo Flotow (1864).

Don Adolfo Dreckman y su hijo Luis prestigiaron, en Santiago, la comida alemana y difundieron la moda de los »crudos« y los »tártaros«, el bistec alemán y las escalopas a la Bismark. Mucho contribuyó también a la sociabilidad masculina de esos años el simpático Carlos Wiese, del Café de la Bolsa.<sup>100</sup>

La colonia italiana hizo triunfar en Santiago, Valparaíso y Concepción la infinita gama de las pastas, tallarines, tagliatellis, ravioles, etc., de acuerdo con las especialidades típicas regionales de la larga península apenina. Fama adquirió por

---

<sup>99</sup> Exposición de Artes e Industrias de 1872. Memorias del Certámen. Santiago, 1873

<sup>100</sup> Julio Vicuña Cifuentes, *Recuerdos Santiaguinos*. Revista Chilena de Historia y Geografía, N° 90, enero-junio, 1937, pp. 76-92. Estos recuerdos que por desgracia interrumpió la muerte del delicado poeta y gran folklorista y escritor, forman un cuadro animado de la existencia en 1884, que aprovechamos con deleite.

su interminable menú de 10 platos que no pagaba el capaz de consumirlos todos, el Restaurant Coppola, piedra de toque de los gourmands de antaño.

La comida china se expandió desde las provincias del Norte. El primer restaurante de esta nacionalidad que tuvo fama fue el Tong-Fang de la calle Huérfanos, de tipo pekinés, al que se agregan más tarde las especialidades de Cantón y de Sechian y chino-peruana.

España reconquistó su posición gastronómica debido a la fuerza de los clubes sociales hispánicos y a los desafíos del simpático y anárquico Eustiquio del Barrio, animador del verdadero Hotel Español y los pelotaris vascos del Frontón; que rehabilitaron las paellas, arroz a la valenciana, el bacalao a la vizcaína, el ajo, arriero las fabadas, etc., parte integrante del menú doméstico contemporáneo.

El influjo inglés se hizo sentir de manera permanente en la moda masculina, en la vida de los deportes, la etiqueta sobria y elegante y las reglas de una urbanidad refinada prestando un tono distinguido a la existencia de las élites.

La nación británica trajo a Chile las opulentas vajillas Chippendale, los muebles de Mapple y el uso del frac y del smoking. En la gastronomía se les debe, como hemos visto, el hábito del té, que alcanzó favor popular, arrinconando al mate criollo a las apartadas regiones agrícolas. Agregaron al desayuno el quaker y el porridge para resistir las largas vigiliass entre un leve desayuno temprano y el almuerzo del mediodía. A la firma de Weir, Scott y Cía., se debe la introducción de la cocoa, bebida que alrededor de 1866 tuvo aceptación en los niños y los ancianos<sup>101</sup>.

Después de la Guerra Mundial de 1914 vino la entrada en escena del tipo norteamericano de convivencia libre, sin restricciones de sexo, con los »dancings«, las bebidas heladas, los sandwiches de hotdogs y los cocktails, tanto como batido de fantasía como de función social de entretenimiento y recepción que reemplaza a los »recibos« de casa abierta y a las visitas de digestión.

La cocina criolla ajena a estos refinamientos de mesa recibió un efectivo apoyo para alcanzar el título de nacional, en el progreso de los ferrocarriles, esas »recova a vapor« que señala un distinguido periodista. En las estaciones se intercambian las especialidades regionales y adquieren de esta manera prestigio las longanizas de Chillán, las tortas de la familia Montero en Curicó, los pejerreyes de San Francisco

---

<sup>101</sup> *El Mercurio*, 7 de marzo de 1886

de Mostazal envueltos en esos encantadores canastos de mimbre y adornados con hojas de parra; los arrollados huasos de Melipilla y las empanadas de La Obra. Llay-Llay, San Rosendo y Rancagua son los principales centros de la pausa ferroviaria, a medida que el «cocaví» familiar fue perdiendo su prestigio en los trenes<sup>102</sup>.

En ese grito tétrico de «veinte minutos para almorzar», los pasajeros se precipitan a los quesos de cabra, la fruta, los sanguches populares en pan tortilla al rescoldo o los llamados «pollos de San Rosendo o de Parral», es decir, los tiuques. Algunas personalidades tradicionales se distinguieron en esta empresa. Salvador Peralta, el distinguido dueño del Hotel de Rancagua, de figura majestuosa, entretenía a los pasajeros amedrentados por el reloj, refiriéndoles sus aventuras en Europa y la confusión de que había sido objeto en París donde se lo confundió con uno de los emperadores en visita.

Todas las ciudades de Chile pasaron por esta etapa de consolidación de la cocina tradicional. Talca, Concepción, Valparaíso, etc. Talca tuvo su cantor épico de sus excelencias gastronómicas en el poeta Pablo de Rokha, aquel cuya pluma estampó que: «el cauque del río Claro no es un pez, sino un milagro». Valparaíso cuenta con las sabrosas crónicas de Joaquín Edwards Bello, reminiscentes y nostálgicas del gran pasado inmediato porteño.

Santiago salvó del olvido estas menudencias gracias al talento narrativo de Julio Vicuña Cifuentes, que rememoró los años de su juventud, 1884.

Valparaíso fue ciudad maestra en la lección de orden cívico, de buenas maneras ciudadanas, respeto al prójimo y aseo material, lección que la capital tardó en aprender. Tenía el hermoso puerto en su distribución gastronómica activos sitios populares. La Caleta del Membrillo con sus penetrantes fritangas de pescado, era la portada al Castillo, restaurante aristocrático concurrido por altas personalidades políticas. El Almendral demostraba su temple con el letrero característico de «almuerzo y comida a toda hora a cinco centavos el plato»<sup>103</sup>. Allí surgieron los típicos restaurantes de Mazzini y de Menzel, con sus reservados con cortina y mesas tapizadas de hule. Sus mesones adornados con verdaderas naturalezas muertas pictóricas, chanchitos lechones aderezados artísticamente con ají y perejil, especies

---

<sup>102</sup> Ricardo Donoso, *Geografía gastronómica del Norte de Chile*. El Mercurio 12 de septiembre de 1935, y Archivero (Julio Arriagada), «*Las recovas al vapor en los andenes*» *Revista Occidente* Santiago, mayo de 1947.

<sup>103</sup> *Recuerdos de Valparaíso*. Teatro y actualidades en Honor al IV Centenario, Tomo I, Valparaíso, 1937. Los datos históricos se refieren a 1884.

que asaltaban la conciencia británica de Joaquín Edwards Bello, recordándole un velorio animal<sup>104</sup>. En el centro, la city del *Oíd Valparaíso*, ofrecía atractivos bares. En Gambrinus se consumía la espumante cerveza Plageman, del barril al consumidor en los schop de greda; o en Peter Peter, con su rica chicha aconcaquina; y los numerosos bares alemanes; el *Neptuno* de la calle Esmeralda, con los sustanciosos emparedados de pernil, en pan negro.

Pero lo que daba el tono a la vida social compartida por ambos sexos eran las deliciosas confiterías y salones de té que recibían la visita de homenaje de los peregrinos de Santiago. El tren *Arratia* llevaba, con la puntualidad británica del five o'clock tea, a los veraneantes de Viña y aldeaños, los que se derramaban a vitrinear en la calle Serrano, Esmeralda o Pedro Montt, regalándose frente al surtido de Borzalino de Presciutti, el Locke o los Lincolns Bennet; y los artículos de cuero de Patton y las telas de Riddel; las novedades de El Carnaval de Venecia y los artículos al alcance de todos, de los Cien Mil Paletoes o el Gato con Botas, de la activa colonia española.

En la rápida sucesión de los años mantuvieron el cetro de la pastelería, Federico Quenstedt, asociado a Gasseaux (La Gasscau) y que bajo las enseñanzas de Edmond Trénit (1861) y Ramis Ciar, vino a morir en nuestros días, aventando el golpe del martillo del inexorable remate; los frascos de cristal con los tradicionales dulces de pasta, los confites de almendra o los petit four.

Más cerca de la Estación de Bellavista estaban las famosas Klugist, las Klucke de nuestra infancia, con sus mesitas decoradas y grandes espejos policromados, ambiente de estilo Bidemeyer para degustar los elaborados kuchen y tortas de toda especie. Hacia 1920, la simpática Olga Cousiño introdujo la moda de los »peach melba«, que dio fama al Trocadero. Toda esta herencia vino a rematar en el Riquet de la hermosa plaza Aníbal Pinto. Todo este pasado inmediato de Valparaíso lo tuvo asociado Joaquín Edwards Bello, al heladero de la calle Clave que con su cacho de buey, »el cuerno que canta los helados«, venía a anunciar a la juventud que comenzaba la primavera.

---

<sup>104</sup> Joaquín Edwards Bello, *Valparaíso y otros lugares*. Con ilustraciones de Lukas. Recopilación de Luis Alberto Lagos. Prólogo de Alfonso Calderón. Santiago, 1974. Utilizamos algunas entrevistas a connotados porteños del siglo pasado y nuestros recuerdos juveniles.

Todavía A fines del siglo XIX la vida popular podía palpase en las calles. Los pregones de los vendedores ambulantes traían el aroma campesino en las árguenas-de sus cabalgaduras, henchidas con las frutas de la estación. Fruteros, pescaderos, quesilleros se gaseaban con sus opulentos canastos colmados, y las recuas de cabras y burras ofrecían la apetecida leche »al pie de la vaca«. En las noches el doliente grito nostálgico de los tortilleros; preservado en la tonada folklórica urbana: »Del rescoldo las tortillas, tortillas buenas«, ponía su toque poético, mientras alumbraba la densa noche con su farolito parpadeante. En las esquinas los pequeneros ofrecían las caldúas o el pequen, picante y encebollado.

Estos tipos prolongaban la existencia de los bodegones y fondas de antaño.

Quedaban (1900) aún algunas posadas como la posada de Santo Domingo, donde podían comerse los picarones de la Carmelita.

Esta vida popular se intensificaba en las gloriosas fechas del calendario cívico o religioso: la Fiesta del Roto Chileno (20 de enero); el 5 de abril, el 21 de mayo o la semana patriótica de septiembre.

Aparecían las fondas bullangueras en los días de la Navidad en la Alameda. Con el primogénito nombre de *Aquí está Silva*, preservado en su estampa por el pintor Eduardo Charton; »La gloria de Balmaceda«, »La viuda de nadie«, »La de Apearce«, eran las más cotizadas<sup>105</sup>.

Esta vida popular, »en lo comido y en lo bebido«, tenía dos polos en la capital. En el Centro, el restaurant de Los Hermanos, que regentó después Fidel Sepúlveda como recuerda Julio Vicuña Cifuentes, mantuvo el prestigio de la cocina criolla tradicional. Pero, sin duda, fue don Antuco Peñafiel del barrio Matadero, el afortunado dueño de *Las Tres R*, el rey del arrollado, la malotilla, para el buen »causeo«, la plateada con porotos picantes o los caldos de cabeza, local en que se confundía una abigarrada concurrencia, los »duros del farteo de la carne«, matanceros, o los pijes que venían en coche de posta desde el Centro a saborear estas especialidades criollas.

---

<sup>105</sup> Archivero (Julio Arriagada), *El Letrero: Aquí está Silva*, animaba las fiestas del Parque. *El Mercurio*, 18 de septiembre de 1959- La enseña *Aquí está Silva*, »símbolo de buenas bebidas, buenas empanadas, buenos asados y de baile y alegría, « corresponde a la simpática personalidad de Anselmo Silva, animador de las fiestas en el pasado siglo. En 1860 publicó una inserción en *El Mercurio* que define su personalidad: »El que suscribe avisa a sus favorecedores que se halla en San Bernardo, dispuesto a cumplir una obra de misericordia de dar de comer y beber al sediento (se entiende no muy de balde). Hay comodidades para caballos y sus dueños. Hay en que dormir, pero se advierte que los que quieran ocupar pieza me deberán de manifestar la fe de casamiento o de lo contrario cada uno permanecerá en su puesto, Anselmo Silva«. Murió en San Bernardo. Augusto D'Halmar apunta el humor negro de la lápida de su tumba: »Aquí está Silva pasad a verlo«.

Un profesor había trazado (recuerdo de mi ilustre profesor don Luis A. Puga) el mapa geográfico del arrollado y punteaba con banderitas chilenas los sitios más regocijados para consumirlo. Había sitios estratégicos para la distracción golosa, el olvido o el »quita penas«. En el Centro, la esquina de la Puñalada, rendez-vous de los cómicos españoles del Politeama o el Santiago (Merced esquina Estado), que presidió el bajo Andrés de Segurola, después residente en Hollywood y profesor de canto de la estrella Diana Durbin; de allí se distribuía los sitios predilectos. Macuer, el de la chicha. La Trinchera, y dentro de la Galería San Carlos, el Restaurant Santiago, abierto por Cristian Larson, para regocijo general. En la esquina encontrada el Cristal Palace (hoy Monumento Nacional), donde Juanito hizo célebre su bitter batido, fama disputada más tarde por *La Palma* (Alameda esquina de Teatinos), o los batidos de Parra en el Club de la Unión.

Hacia el Mapocho el Guatón Bar, donde cantaba el ciego Aravena sus décimas de »Remolienda de las aves«, fue otro punto estratégico de intelectuales.

Lo más típico son las cocinerías del Mercado Central, instaladas por el Gran Intendente, don Benjamín Vicuña Mackenna (1875), donde se consumían los criatureros erizos; la fritanga de congrio, el arrollado de malaya, en una decoración de espejos pintados con »no me olvides« y azucenas. Al romper el alba era frecuentado por la juventud trasnochadora, que esperaba la llegada del tren rojo de la carne que venía con los carros repletos de reses desde el Matadero<sup>106</sup>.

La vida familiar paralelamente tuvo sus núcleos funcionales de alegre consumo compartido. Las pastelerías y los salones de té constituyeron el deleite de abuelos, padres y nietos que se regodeaban comprando o paladeando en las apretadas mesitas el chocolate espumoso, el aromático café caracolillo de Costa Rica o de Santos, el té de alta calidad de las tiendas inglesas; Té Demonio, Kandegama y el Superior de Weir, Scott.

Lo mismo que en Valparaíso —punta de lanza del five o'clock tea— Santiago contó con concurridos establecimientos regentados por una pléyade de beneméritos

---

<sup>106</sup> El escándalo del Baile del Mercado Central ocupó las columnas de los periódicos a partir de octubre de 1872. En síntesis se trataba de la cena solicitada a los proveedores de: 30 pavos, 40 pavos trufados, 30 pescados, 40 jamones. 20 gelatinas, 20 pollitos trufados. 200 perdices. 700 pasteles de ostras, 25 Carlotas, 2\$ budines y 20 botes de helados. D'Hicque protestó por cuanto su compromiso se refería únicamente a la cena a las autoridades para 200 personas y no para las 2.000 que asistieron al baile. El menú presentado en francés como era la costumbre comprendía: Consommé de volaille, 1.200 bouches aux huitres; 26> Enremets; 24 filets de poisson; 2.100 perdixes; 24 muse de congre; 6 cochon aux lait; 20 gelée; 30 bava rois; 30 gateaux; 30 parfait. Debemos la consulta de estos artículos a nuestro estimado amigo, señor Benjamín Valdés Alfonso.



animadores. En sucesión cronológica aparecen Gustavo Claveaux (1870); la Pastelería Mook (1875), después de la Exposición Internacional de la Quinta Normal; el Salón de don Antonio Torres (Ahumada con Huérfanos), (1879) »viejito de barba blanca«, que recibía —relata Joaquín Edwards Bello— a la juventud elegante, vestida por Bouzigues, Pinaud o Gacitúa. Para reconstruir ese ambiente poseemos: »los muebles, las puertas y el reloj de antaño, el mismo armario de tres pisos con barandillas«, conservados por su sucesor<sup>107</sup>. Pocos testigos quedan de la actividad confitera de don Benito Camino, o de Montero, mantenedores de la repostería hispánica de turrónes, mantecados, almendrados y garrapiñas. Más cerca del presente está la Confitería París, de Robinet, con su celebrado Café Viennois (café helado con crema chantilly) que las ingenuas listas negras de la Guerra de 1914 ocultó bajo el nombre de Café Remois. Palet (Calle del Estado al llegar a Plaza de Armas) con sus enormes espejos colgantes de similor y sus coquetas mesas redondas de mármol vetado de travertino, fue el rendez-vous de los habitués de la zarzuela y la ópera del Teatro Municipal.

El Olimpia, otro establecimiento catalán, unido a la simpática figura de don Casimiro Bosch, fue el primer café con biógrafo (hoy cine), en que se exhibían las »Aventuras de Saturnino Farandola« o de Maciste, de la industria italiana.

El prestigio de sus variados productos hizo triunfar la tradición francesa de la Gran Confitería y Pastelería, Casino del Portal, de Henry Pinaud, que alcanzó perfección en sus gâteau Saint-Honoré, las bombas heladas, los helados de pistacho, los milhojas, los merengues de crema Chantilly y los sabrosísimos caramelos de café con leche, delicias de varias generaciones que concurrieron como a una función de iglesia a las 11 de la mañana a refocilarse con estas exquisitas especialidades, recién salidas del horno.

Los cambios de la sociabilidad nacional y el aumento demográfico de la clientela explican el surgimiento del Tea-Room de Gath & Chávez, amplio y funcional, con una orquesta de calidad que demostraba la aparición de un espíritu diferente.

Si bien el Casino del Portal tenía el liderato con los helados y dulces para los cumpleaños, santos y matrimonios, había otras fábricas de consumo directo como

---

<sup>107</sup> Joaquín Edwards Bello. *Confitería y Pastelería Torres (Valparaíso y otros lugares; ya citado)*

Chávez (calle Colegio), con su tradicional enseña del negrito de cartón piedra, y los Helados Centenario que distribuyen otras especialidades.

El helado hasta el momento era un producto de estación. Cumplía sus funciones refrescantes en la primavera y el verano, meses en que salían a desfilar los pintorescos carritos, que al son baritonal del cuerno o el agudo del campanilleo, atraían a los niños, primero ofreciendo su mercadería envuelta en papel encerado y después en »bañitos«, »tongos« y barquillos.

El tipo colonial hecho de nieve, los Aurora o Bocado de Príncipe y de Canela se transformó con el hielo y las recetas cosmopolitas.

La sed canicular era también saciada por las bebidas de fantasía, la gaseosa con su bolita de cristal que servía de tapa. El Champañito (precursora de la Coca-Cola) o la Bilz de las Cervecerías Unidas, mientras la masa ciudadana permanecía fiel al »mote con huesillos«.



## Las postrimerías del siglo XIX y la »Belle Époque« gastronómica

Hubo también en el país una »Belle époque« gastronómica afrancesada, período del champañismo lo designa Rodríguez Mendoza.

Los templos más concurridos de esos años fueron el Hotel Santiago, de don Alejandro D’Huicque, cocina francesa que tuvo que sufrir los embates de la concurrencia al baile organizado por el intendente, don Benjamín Vicuña Mackenna, para la inauguración del Mercado Central, en 1872.

Pero, sin duda, todas las familias pudientes mantenían un cocinero iniciado en los misterios del Cordon Bleu.

Papa Eugenc Bounout, parisiense surgido de la industria conservera de la familia, abrió en Valparaíso uno de estos templitos, sala de degustación de ostras, en la plaza de la Intendencia, local estrecho y alargado, cañón donde se repartían los reservados para las familias, que venían a deleitarse consumiendo las especialidades del mar, mariscos y crustáceos, que la habilidad de Papa Bounout envolvía en las suaves salsas de Morney, Newbery, mantequilla negra a la holandesa, etc., que realzaban sin absorber sabores, la delicada carne de langostas, camarones y centollas y choros zapateros.

En Santiago, las palmas académicas del Cordon Bleu las obtuvo Papa François Gage, que transmitió la herencia familiar por abuelado. Fue el restaurante de la generación intelectual de 1872, y en sus salones se reunieron los escritores y

artistas para despedir a Pedro Lira antes de su partida a Europa<sup>108</sup> lo que fija su época. Fue al igual el restaurante de la juventud dorada de la generación del Centenario.

Situado en la calle Huérfanos, entre Ahumada y Bandera. Podemos leer la objetiva descripción que de él hace uno de sus ilustres clientes, el fino poeta y folklorista, don Julio Vicuña Cifuentes: »El edificio, tenía tres patios. En el de la calle, bastante espacioso, había, durante la buena estación, pequeñas mesas de fierro, y otras más grandes de madera, en las que a algunos parroquianos les gustaba almorzar, comer y aun cenar, al arrullo del agua de una pila ubicada en el centro del patio. Una tela resguardaba a los clientes de los directos rayos del sol y del rocío cuando la noche estaba húmeda. A la izquierda entrando estaba la cantina, pero nosotros alcanzamos a conocerla en el pasadizo que comunicaba el primer patio con el segundo. A la derecha, pasado el zaguán, había tres comedores reservados, en los que todo era viejo y malo: alfombras, papeles, pinturas. En la testera de este patio estaba el *gran comedor*, el que, dicho de paso, nunca fue gran sino *grande*«.

En el segundo patio, con corredores en tres de sus lados había varios comedores pequeños, ordinariamente ocupados por pensionistas. A uno de ellos y en calidad de tales, concurríamos allá por el año de 1877, Narciso Tondreau, Luis Navarrete, el que estos recuerdos escribe y un caballero de edad proveya, don Clodomiro Zañartu, perpetuamente aquejado, según él, de hiperestesia sexual.

El tercer patio, irregular y casi ruinoso, en el que estaba la cocina y otras dependencias más o menos privadas, no era para describirlo por lo sórdido y maloliente.

En los altos vivía el dueño del restaurante<sup>109</sup>.

Papa Gage, en 1884, »un viejito regordete y simpático«, representaba el espíritu tradicional que aceptaba las reformas pero sin adelantarse a ellas.

Papa Gage y sus descendientes carnales o espirituales mantuvieron cual príncipes herederos la corona dinástica gastronómica, cuyos blasones de nobleza fueron los novedosos manjares de alta cocina: el cajón de erizos, la langosta a la indiana, el

---

<sup>108</sup> El Restaurant Gage comenzó como un café. Lo describe Recaredo Tornero en su interesante y utilísimo libro *Chile Ilustrado*. Guía descriptiva del Territorio de Chile. Valparaíso, 1877. »Hay algunos casi exclusivamente para hombres y entre éstos el más notable es el de M. Gage. Es una casa bastante espaciosa y elegante en cuyos salones se reúne todas las noches una juventud por demás alegre«. Hay referencias a Gage en *El Ferrocarril*, 17 de octubre de 1872. Una descripción en *El Mercurio*, 18 de noviembre de 1889.

<sup>109</sup> La descripción en Julio Vicuña Cifuentes, *Recuerdos Santiaguinos*, ya citado

volau vent de ostras, las tortillas humeantes al Rhon, los carapachos de jaiba, el arroz al curry y las salsas de alcaparra (Don Diego de la Noche) y el oloroso tomillo. El plato de resistencia para los parroquianos habituales fue el »bifteack a lo pobre«, que nacido en estas alturas comenzó su marcha triunfal por los restaurantes.

La »cave«, la bodega bien equilibrada de vinos nacionales envejecidos y los navegados extranjeros, los franceses de todos los »Chateaux«: Oliver, Rostchild, Margaux, etc., mantuvieron legítimamente su prestigio para morir de muerte natural en los decenios revolucionarios de 1920.

Espigando en viejos periódicos y revistas los débiles indicios de esta sutil actividad, podemos agregar los nombres de algunos establecimientos dignos de mencionarse en la crónica histórica que debe salvar del olvido a los que recrearon y alegraron con la sabrosa pausa gastronómica el esfuerzo constructivo de esas generaciones.

Valparaíso, agua y tierra con olor a gringo, tuvo en el Hotel Exchange, de la calle Cochrane, un local »célebre por su sopa de tortuga y demás platos esencialmente ingleses«<sup>110</sup>. Los periódicos alaban en 1858, la Fonda del Águila en que trabajaba el »célebre cocinero Gunodie«<sup>111</sup>.

F.I Gran Hotel, regentado por Jules Graciette y el Hotel Dimier de la Plaza del Orden, donde oficiaba el rito culinario, Madame Veronique-Alexandre Honoré, llenaron de buenas recetas los nutridos almanaques del pasado siglo<sup>112</sup>.

Los escritores describieron en Santiago los banquetes cívicos y políticos del Hotel Inglés; alabaron el hermoso restaurante de la Quinta Normal, de Santiago Melozzi; el de Graciette, en el cerro Santa Lucia; el Picart y el Dounay. Placenteras y memorables fueron las reuniones del Club de la Unión, en sus salones de la casa de Haviland en la Alameda o el de la Calle de Bandera esquina de Huérfanos<sup>113</sup>. Bulliciosas las del Bar de León Bruc (Hotel Central), de sonadas bullangas nocturnas.

---

<sup>110</sup> Recaredo Tornero, ya citado

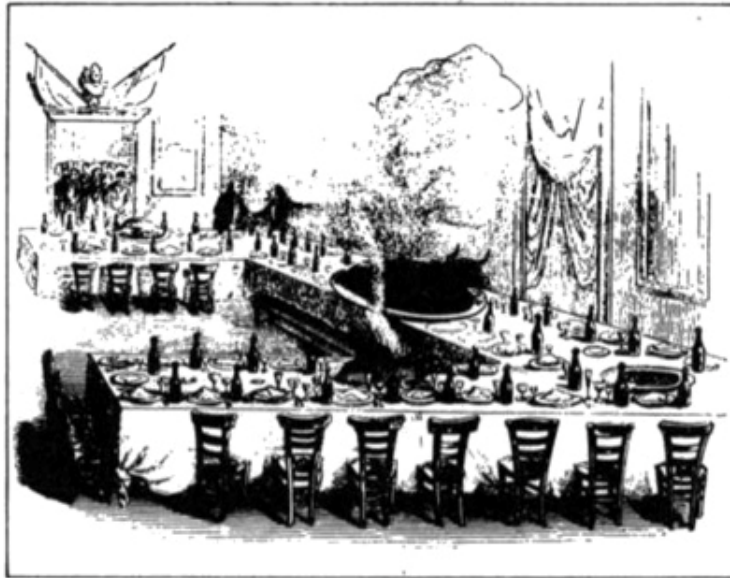
<sup>111</sup> *El Ferrocarril*, 17 de diciembre de 1857.

<sup>112</sup> Archivo Nacional Judicial de Valparaíso. Legajo 326, H 9 Valparaíso.

<sup>113</sup> Guillermo Edwards Matte, *El Club de la Unión en sus ochenta años (1864- 1944)*. Santiago, 1944. Sobre los clubes en general ver: *Álbum de los Clubs Sociales en Chile*. Santiago, 1928-1979.

Creemos de justicia estampar los nombres (justificando de antemano cualquier error u omisión) de aquellos distinguidos profesionales que se granjearon el afecto de los socios del Club de la Unión por sus extraordinarios servicios. En la confitería todavía se recuerdan las tortas de Don Raúl, y los moldes artísticos de Manuel Pérez. En la Cocina sobresalieron: Gabriel Garay, Benito Palma. Adrián Letelier y Diego Bustos, incomparables en la cocina chilena. Pasó a la Embajada de Chile en los Estados Unidos para las grandes festividades. Fama adquirieron en la libre competencia: Zoilo Gutiérrez, Carlos Palma, Juan Ferragu, Nicolás Berteta y A. Parra, autores de múltiples batidos y cocteles.

Concepción tuvo en el Hotel Walter-Piola un sitio capaz de contentar a los exigentes «gourmets», de esa próspera ciudad, y pasando al extremo Norte la entrada en escena de estas provincias a partir de 1879 nos dieron un tipo nuevo de cocina, los anticuchos, las parrilladas de llama, el sabroso atún de la costa y la cocina china mezclada con la tradición peruana y boliviana. Iquique tuvo también su «Papa», rival, sin saberlo de Bounout o de Gage, y su Lido, Cavanca donde vivía Papa Vattin, hotelero francés, venido de Lima.



En efecto —escribe un viajero francés, André Bellesort— «quién no celebraría este hotelito a la manera de la Abadía de Theleme de Rabelais, falansterio de gourmets, con su puerta donde un artista había grabado en cobre un puño en alto y una mano que sostenía un vaso. Los muros de la sala estaban decorados con ocurrencias gastronómicas, por ejemplo, Brilla Savarin recibiendo el espaldarazo de Rabelais. Su fundador y presidente vitalicio, el Papa Vattin, tiene el gusto fino, el espíritu jovial y el corazón tan ardiente como el vino de Borgoña...

Encarna el culto de la buena mesa, el único, además de la Diosa Fortuna, que practicaban los salitreros»<sup>114</sup>

---

<sup>114</sup> André Bellesort, *La jeune Amérique*, Paris, 1897.

Existencias paralelas a esta clase profesional vivió en el campo teórico, aficionado y refinado, un grupo de gourmets de las altas capas sociales, arquetipos de la caballerosidad chilena de las postrimerías del siglo XIX.

Hicieron de la cocina no un negocio o una fuente de entradas sino un arte que había que cultivar a la manera del hombre universal de la época renacentista. La gastronomía les debe la divulgación de la fisiología del gusto de Brillat-Savarin (1755-1829) y de los consejos prácticos de los grandes maîtres europeos de cuisine, Antoine Careme (1785-1835), Alexis Soyer (1809-1857) y sobre todo de Auguste Escoffier (1847-1935), cuyas recetas hicieron resaltar más de algún banquete íntimo en esos años<sup>115</sup>.

No queremos hacer un recuento exhaustivo de estos nombres, sino que recurriremos —sin pedir perdón a tantos amigos de la «bonne chair»— a simbolizar en cinco personalidades este aporte generoso y fecundo a la gastronomía nacional. Escogemos como nombres representativos a Isidoro Errázuriz, Julio Subercaseaux, José Eyzaguirre, Alberto Edwards y Agustín Edwards.

Isidoro Errázuriz trajo a Chile, después de sus brillantes estudios en los Estados Unidos y Europa, donde obtuvo el grado académico de Dr. en Filosofía (Universidad de Gottingen), el refinamiento de un paladar que sabía comer, educado según los tratados de alta cocina de la época romántica, los libros de Alejandro Dumas, padre e hijo, cuyos textos tradujo e hizo circular en su familia y en los anchos círculos de amistad. Su carrera meteórica en la política, en la literatura y el periodismo y su portentosa capacidad oratoria hacen de él una personalidad de alto vuelo. Tenía si sus horas de esparcimiento, sea en las regiones sureñas o en su refugio santiaguino de la avenida Matta, donde con sus propias manos preparaba las materias primas de sus delicados manjares. Tenía en sus habitaciones una colección de pianas antiguas verticales que había transformado en pequeños viveros para alimentar sus pavos, gallinas, conejos y faisanes, que luego cocinaba con olorosa leña en el fogón abierto para darle reposo y tiempo a sus creaciones culinarias.

Julio Subercaseaux fue, en síntesis, «un armónico acorde de toda una época de refinamientos en las cosas del cuerpo que correspondía a un proceso semejante en las del espíritu». Amaba la vida, las flores y la belleza. Su formación gastronómica

---

<sup>115</sup> Harry Schraemli, *Von Lucullut tu Escoffier*. Ein Schlemmbuch fiir klugeFrauen und Gesscheite Manncr. Zurich, 1949

la obtuvo como él mismo escribe, «en la casa de sus padres», tanto en Chile como en Francia, su segunda patria, y por eso todas sus recetas han sido degustadas y probadas por él mismo. Nos ha relatado su existencia de gran señor en sus *Memorias* que publicó la Academia Chilena de la Historia<sup>116</sup> y ha dejado su herencia culinaria en su libro *Lo que he comido*. Todos sus platos tienen sabor galo, pero no olvida lo nuestro. Hace el elogio de los quesos chilenos, el Cheddar de Melipilla, el holandés nacional de bola colorada, el Brie y el Camembert de San Bernardo<sup>117</sup>.

José Eyzaguirre fue otro chileno cosmopolita. Formó hogar y familia en la Argentina, con hijos que prolongaron las tradiciones culinarias de la familia. En Buenos Aires fue el animador de una hermosa revista *Saber Vivir*, en que despliega sus conocimientos artísticos, literarios y junto a ellos, su ciencia culinaria de alta clase. Este saber lo concretó en una obra valiosa en su especialidad. *El libro del Buen Comer*. Secretos de la cocina revelados por P. P., de base francesa, con potajes y guisos, aprendidos en sus años parisienses, con alguna añadidura hispánica y un leve recuerdo de Chile<sup>118</sup>.

Alberto Edwards dejó profundo impacto en la historiografía chilena con sus libros fundamentales: *La Fronda Aristocrática*. Pero su personalidad proteica no sólo cultivó la estadística, la historia y la economía, sino que forjó a Román Calvo, el Sherlock Holmes chileno. En el *Pacífico Magazine*, la valiosa revista de comienzos de siglo, tuvo a su cargo, entre muchas otras tareas, una sección atingente a nuestro estudio: «*La Felicidad en la vida modesta*», que resume sus visitas dominicales al Mercado Central, con un grupo selecto de amigos. Combina en esos interesantes artículos la estadística de los precios, con las buenas recetas domésticas, tratando el tema en forma enciclopédica y espiritual, los que son contribuciones valiosas al arte culinario. Sabemos que en su casa gustaba preparar comidas históricas, por ejemplo, invitaba a sus amigos, los investigadores, a un menú cervantesco con los guisos renacentistas de *Don Quijote de la Mancha*: «Una olla de algo más vaca que

---

<sup>116</sup> Julio Subercaseaux Browne, *Reminiscencias*. Boletín de la Academia Chilena de la Historia, N° 62, 1<sup>er</sup> semestre de 1960. Véase para nuestros días: Eduardo Balmaceda Valdés *Un mundo que se fue*, Santiago, 1969.

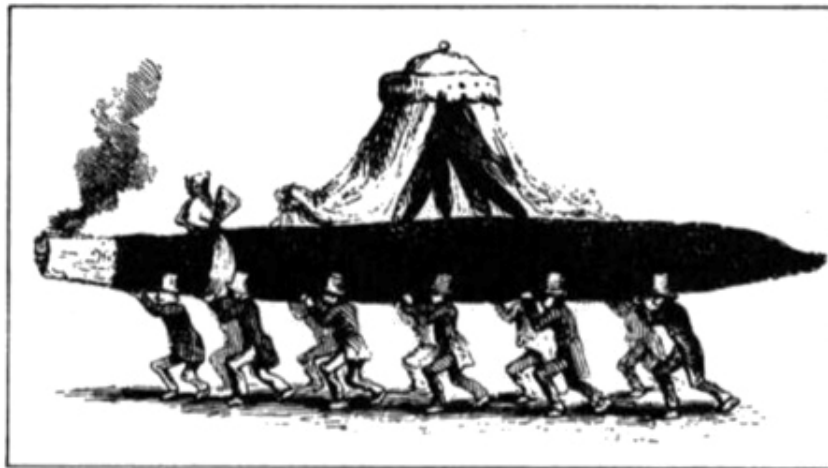
<sup>117</sup> . Un Gourmet (Julio Subercaseaux) *Lo que he comido*. Prólogo de Benjamín Subercaseaux. Santiago, 1947.

<sup>118</sup> José Eyzaguirre, Miembro de la Academia de Psicólogos del Gusto. *El Libro del Buen Comer*. Secretos de la Cocina revelados por O.P. Introducción de Mariano de Vedia y Mitre. Buenos Aires, 1943.



carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos- «<sup>119</sup>

Agustín Edwards es otra de las personalidades que llevó muy alto el nombre del país a las esferas cosmopolitas. Su existencia de periodista —propietario de *El Mercurio*, de historiador y diplomático le dio status dirigente en las esferas de la política y del pensamiento. Y para nuestros propósitos adquiere reputación en la ciencia del buen vivir en las esferas europeas.



Su incorporación a la Sociedad Gastronómica de París fue a base de un sabroso discurso en que hace un recuento de la cocina nacional de Chile<sup>120</sup>.

El proceso de la formación de la cocina chilena pareció estabilizarse en esta época. Había una comida para todos en que se mezclaban las dos facetas históricas que hemos estudiado: la aborigen y la hispánica<sup>121</sup>, de las que surgió lo criollo. Hubo en otro nivel una cocina para las élites en que se aprovechaban las grandes tradiciones culinarias internacionales.

La equivalencia de estas líneas se realizó a lo largo del territorio. La Frontera heroica del extremo sur pasó a su etapa de colonización y de urbanismo ciudadano.

---

<sup>119</sup> Sobre este aspecto de la biografía de Alberto Edwards, *La Felicidad de la vida modesta*. «Pacífico Magazine», a partir de enero de 1913- En general Raúl Silva Castro. *Don Alberto Edwards*. Santiago, 1933. *Don Quijote de la Mancha*. Ed. Rodolfo Schevil y Adolfo Bonilla, tomo 1, p. 430, contiene la explicación del menú. Van las alusiones de Lope de Vega a la olla, que corresponde a nuestra cazuela; salpicón, «carne picada y aderezada con sal, a veces con cebolla». No corresponde al nuestro que lleva lechuga. Duelos y quebrantos ha dado origen a muchas interpretaciones, parece guiso de «carne seca con huevos»; manjar de gente humilde.

<sup>120</sup> Guillermo Feliú Cruz, *Elogio de Don Agustín Edwards*. Prensas de la Universidad de Chile. 1941.

<sup>121</sup> Richard N. Adams, *Food Habla in Latin America. A preliminary Historical Survey*, tirada aparte de «Human Nutrition Historie and Scientific». New York, «960. pp. 1-33.

Podemos estudiar esta acomodación en lo que a lo gastronómico se refiere, en las densas e interesantes páginas del libro del ingeniero belga de ferrocarriles Gustave Verniory, *Diez Años en la Araucanía*. Es fácil hacerlo si fijamos como punto de partida la relación de Isidoro Errázuriz en que describe los alrededores de Traiguén: »En ninguna hijuela falta el horno, y el pan constituye la base de la alimentación, en invierno y verano. Un almud representa el consumo de 3 días de una familia no muy numerosa. La papa es otro gran recurso... La carne de chancho se ha generalizado quizás más de lo conveniente. En ciertos días de la semana se envía al pueblo por carne de vaca para la sopa. Y en cuanto al vino, no falta en la mesa del colono de lengua francesa, como no falta el café más o menos reforzado por la achicoria en el colono de lengua germánica«<sup>122</sup>

Este cuadro rural de esfuerzo y sobriedad de los colonizadores fue supeditado pronto.

El equipo rodante deslizándose por el área umbrosa de la Araucanía, para tender el riel de la comunicación humana encontraba su dieta cotidiana en »los porotos con doble ración de grasa y ají«, el plato nacional del »roto«, psicología que describe con simpático acierto el noble ingeniero belga. A este guiso por excelencia del repertorio patrio agregaron los profesionales, los »chicharrones a la vasca«, preparados desinteresadamente en el campamento por Pedro Salaverry, a la manera de un caldo seco de ave, con trocitos de perdiz, ganso o pato.<sup>123</sup>

Pronto los trabajadores y empleados conocieron »la abundancia« en las ciudades progresistas. En Nueva Imperial, los cocineros utilizaban la »miel de Ocoa« para sazonar los panqueques del postre y regaban con Panquehue, Urmeneta o Subercaseaux la profusión de mariscos de diario suministro.

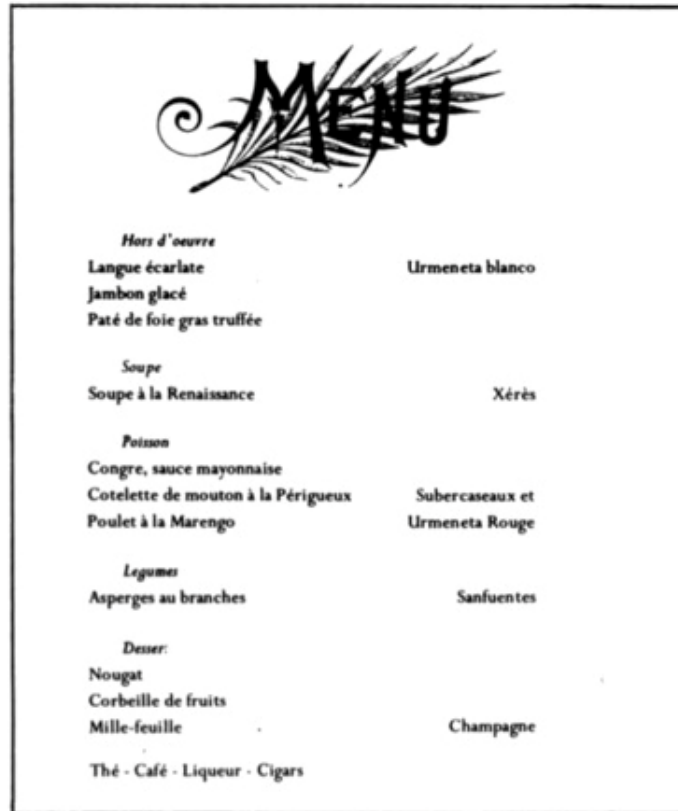
En Valdivia, la »cocina alemana« era suculenta y el Club de Temuco estaba orgulloso del banquete ofrecido en febrero de 1895 a Benjamín Vivanco y sus colaboradores Gustave Verniory, Víctor Pomés y Guillermo Wilson. El menú del banquete escrito en un mal francés es sintomático de la extensión del refinamiento

---

<sup>122</sup> Isidoro Errázuriz, *Tres Razas*, Valparaíso, 1892.

<sup>123</sup> Gustave Verniory, *Diez Años en la Araucanía (1889-1899)*. En vías de publicación por la Comisión de Publicaciones de la Universidad de Chile; con prólogo del poeta Jorge Teillier que destaca la importancia e interés de este libro. Las referencias estaban en las siguientes entradas: Lautaro 22 de mayo de 1891; Victoria (febrero de 1895); Temuco (febrero y noviembre de 1895). La comida en los hoteles era discreta. En Chillán. por ejemplo, »el comedor era limpio y el almuerzo muy bueno« (Hotel Central)

gastronómico de Francia a lo largo del territorio. Lo copiamos para evitarnos mayores comentarios:



Estamos penetrando en la época contemporánea y con ella cortamos el hilo cronológico que estamos siguiendo. Y en verdad lamentamos dejar en la penumbra a muchas figuras legendarias de la epopeya de las ollas y el cucharón.

Se ha esfumado el nombre de aquel soldado desconocido que astutamente guardaba los huevos producto de su rapiña en la vaina de su sable y dio origen a las contundentes *vainas* (porto-flip) de oporto, coñac o cerveza.

Algo más sabemos del inventor del *juanito rosado* (gin con granadina) que inventara para solaz de sus muchos amigos chilenos, Mr. John Summerville, diplomático e Introdutor de embajadores de su patria, los Estados Unidos de América.

Los datos biográficos de don Antuco Peñafiel, el de los caldos de cabeza, la malotilla y los chunchules no son desconocidos, lo mismo que los de don Delfín Jaiba,

fabricante de los ricos »príncipes« de la calle San Martín. Juana Flores, la creadora del »cola de mono«, variación de los tradicionales ponches en leche con malicia, con su bien oliente agregado de esencia de café y vainilla, murió de mal de amores en su querido barrio de la Plaza de Almagro en su rincón acogedor y coqueto al lado del boliche del »uruguayo« y frente al Cocq Hardi, con su tabladillo superior en que los habitués ensayaban sus »gracias«.

El generoso don Eduardo Jacquin, propietario bohemio de »El Submarino Chileno«, casa de cena famosa por su reponedor caldillo de gallo, murió en 1924; en su sepelio hubo cortejo de los fieles parroquianos. La Ñata Inés, otro refugio de noctámbulos, en su aristocrático café decorado con la elegante efigie de lores ingleses con monóculo y sombrero de copa, fue reina del Chicago Chico, alimentando a la chilena a su heterogénea clientela nocturna.

Epitafios se escribieron a la muerte del Huaso Adán, artista de la sopa de machas y de otras exquisiteces criollas, degustadas por políticos, intelectuales y artistas.

Van desapareciendo de la mala memoria contemporánea los nombres de algunas especialidades urbanas, el cocimiento del Padre Negro, ensayo capitalino del curanto sureño, reemplazado hoy día por la paila Chonchi, de variadas recetas; las empanadas de La Obra, rumbo al Volcán; la sustancia de Chillán; el arrollado picante en el Chancho con Chaleco, de Maipú, siguen su marcha.

Tinte poético para captar el espíritu del río Maule, que embrujara a Mariano Latorre, adquirió la peregrinación en lancha maulina hacia el mesón castizo de las hermanas Carreño (1880), que dieron fama a las apetitosas lisas del puerto y balneario de Constitución. Eran 6 las hijas de Pedro Pablo Carreño y Adela Fernández; se distinguieron Delfina, maestra en el arte de aderezar el pescado para la parrilla, y Dorita, que guardaba el secreto de la salsa que recubría el pescado.

Es hora de terminar, creo, con alguna nostalgia este ensayo, y nada más grato que evocar, a la manera de epílogo, a dos figuras legendarias de la repostería chilena: Vicente Pérez Rosales, en su admirable libro *Recuerdos del Pasado*, rescató para nosotros el nombre de Carmen Galves, de Nancagua, »cuyos incomparables alfajores paladeaban con encanto los provinciales de los conventos y acaudalados

hijos de Santiago»<sup>124</sup>. Poseemos los datos para dibujar a doña Antonina Tapia, cuyos alfajores y melindres anota el *Almanaque Enciclopédico para 1866*.

La huella de la Antonina Tapia, »la más almibarada y gratisima santiaguina«, se remonta a los gloriosos años de 1838 y alcanza —dice uno de sus biógrafos— fama universal... en Chile a mediados del siglo. Se estableció primero en la vieja calle de los Baratillos Viejos (actual Manuel Rodríguez) para moverse años después a la calle Colegio (Almirante Barroso) N° 45, donde sentó sus reales. No había festejo de Nochebuena o Año Nuevo en la Alameda, a partir de 1856, en que el intendente Tocornal inauguró con luz de gas esos regocijos populares multitudinarios, sin la obligada visita a los mesones de la Antonina, rebosantes de panales, alfajores. Hacia 1882 el aumento del comercio la hizo rodearse de esas »mil sobrinas« que se peleaban su herencia, adquiriendo la práctica en el fogón siempre encendido de la famosa tía.

Mujer inteligente, astuta, henchida de gracia criolla, su carácter poseía una alegría contagiosa que hacía olvidar a los clientes su desmedrada figura física.

»Gorda, chata, barrigona, en el realismo fotográfico de Enrique Blanchard Chessi: labios gruesos, boca grande, nariz chica y ojos firmes, su simpatía atraía a los múltiples parroquianos«<sup>125</sup>. Más barroca y sofisticada es la estampa que de ella nos traza Emilio Rodríguez Mendoza. »Era —escribe una alegoría muy ancha, con chapas de cola de rata caídas a la espalda; cuello que queda mejor definido calificándolo, con perdón de sus congéneres, de cogote; chaqueta corta de percal salpicoteado con ramitos de rosado multicolor, y un torso que pudo ser de Diana Cazadora, pero que ya no era el de ninguna Venus; se había aplastado como fuelle sin viento.

»Contaba, según lo supe por mi abuela, doña Carmen Valenzuela Silva, con hechos dignos de ser historiados, en su larga y sabrosa existencia, que ha debido pasar a la leyenda —que es la mejor manera de entrar con la aquiescencia de todos y no por fuerza, a la posteridad—; hizo ella misma la torta que el día del gran ágape patriótico se colocó en la mesa del triunfador de Yungay; le puso un mote que decía: »Al bendedor«; y se cuenta —*si non e vero*— que Prieto le dijo al general Bulnes, que tenía buen diente, porque tenía buen sable: —Coma de esa torta, que

---

<sup>124</sup>Vicente Pérez Rosales, *Recuerdos del pasado 1814-1860*, Santiago, 1910.

<sup>125</sup> Cabo Moya (Enrique Blanchard Chessi), *El Coco de la Antonina Tapia*. Revista Correvuela, diciembre, 39 de 1909

no está nada mala, don Manuel. -De partirla con la uña, habría respondido el vencedor«<sup>126</sup>.

Antonina fue la campeona de la repostería tradicional chilena basada en el hispánico manjar blanco frente a la crema de moda del ascendente influjo francés y alemán; y supo imponer las empanaditas de pera, las cajetillas de turrón y nueces, los alfajores, de legitima ascendencia árabe, altos y bajos que se batían con isócrona lentitud en las pailas de cobre, lanzando un apetitoso vaho que hacía palpar las ventanillas de las narices de los niños del barrio.

Como el dulce provocaba la sed de los parroquianos, la astuta Antonina distribuía en el fondo del local, cáscaras de cocos pelados y partidos, con agua destilada en la piedra porosa, bebida que ofrecía a los clientes con un guiño de ojos al tenor de su dicho: »Poco a poco se llega al coco«, significando con ello que sólo tenían derecho a este refresco —a veces con malicia— aquellos que habían pagado ya los consumos.

A su muerte, a la manera de la desintegración histórica del Imperio de Alejandro, las mil sobrinas legítimas, allegadas o postizas, ocuparon las esquinas estratégicas de la capital, prolongando la dulce leyenda del alfajor moro de la Antonina<sup>127</sup>.

Quedan, sin duda, innumerables vacíos en esta investigación. ¿Cuál fue el menú de nuestros antepasados inmediatos? ¿Cuáles fueron las horas habituales de comida? Un ejemplo bastará para demostrar el abismo gastronómico que separa las generaciones, En 1862, el frugal almuerzo de la Escuela Militar era servido entre 9 y 9 1/2 de la mañana, y constaba de dos platos y una taza de té o café según la estación; la comida entre 3 1/2 y 4 1/2, de cuatro platos y un postre; la cena entre 8 y 9, consistía en una taza de té y un pan.

En los Reglamentos del Instituto Nacional no se dan las horas, pero sí la secuencia: un desayuno, un almuerzo, una comida y además pan a mediodía.

Estas breves consideraciones nos indican que el almuerzo, comida y cena hispánicas se habían transformado, en el convivir histórico chileno, en: desayuno, almuerzo, onces y comida. En las élites más refinadas esta secuencia agrega la cena, antes o

---

<sup>126</sup> Emilio Rodríguez Mendoza, *¡Como si fuera ayer...!* Santiago, 1919

<sup>127</sup> Los dulces chilenos mantuvieron su prestigio en nuestra época gracias a la noble faena de manos aristocráticas que continuaron la tradición. Las hermanas Rengifo se llevaron las palmas contemporáneas y las fábricas domésticas de Pió x; San Estanislao, Cordon Bleu, y las Vergara Claro se incorporaron a la sabrosa leyenda del alfajor, los príncipes, las roscas, los empolvados, merengues, etc., demostrando tener también »mano de monjas«.

después del teatro; o en el »ambigú« del Café Italiano del Teatro Municipal o el chocolate a la salida. Las once o el té de las costumbres populares se bifurcan a veces en la hora de »causeo«, definido en la expresión gráfica »tomar té con tenedor«, y el almuerzo de la »choca« o vianda que llevan las es forzadas esposas al sitio del trabajo del marido<sup>128</sup>

Para terminar, y a la manera de un »collage« que nos trasmite la sensación de la realidad objetiva sin ayuda literaria, incluiremos algunos »menús«, históricos o cívicos, con la creencia que en la actualidad —época de las vitaminas, el naturismo y el colesterol— hay muy pocos comensales que puedan digerir estas interminables listas de refinados manjares.<sup>129</sup>

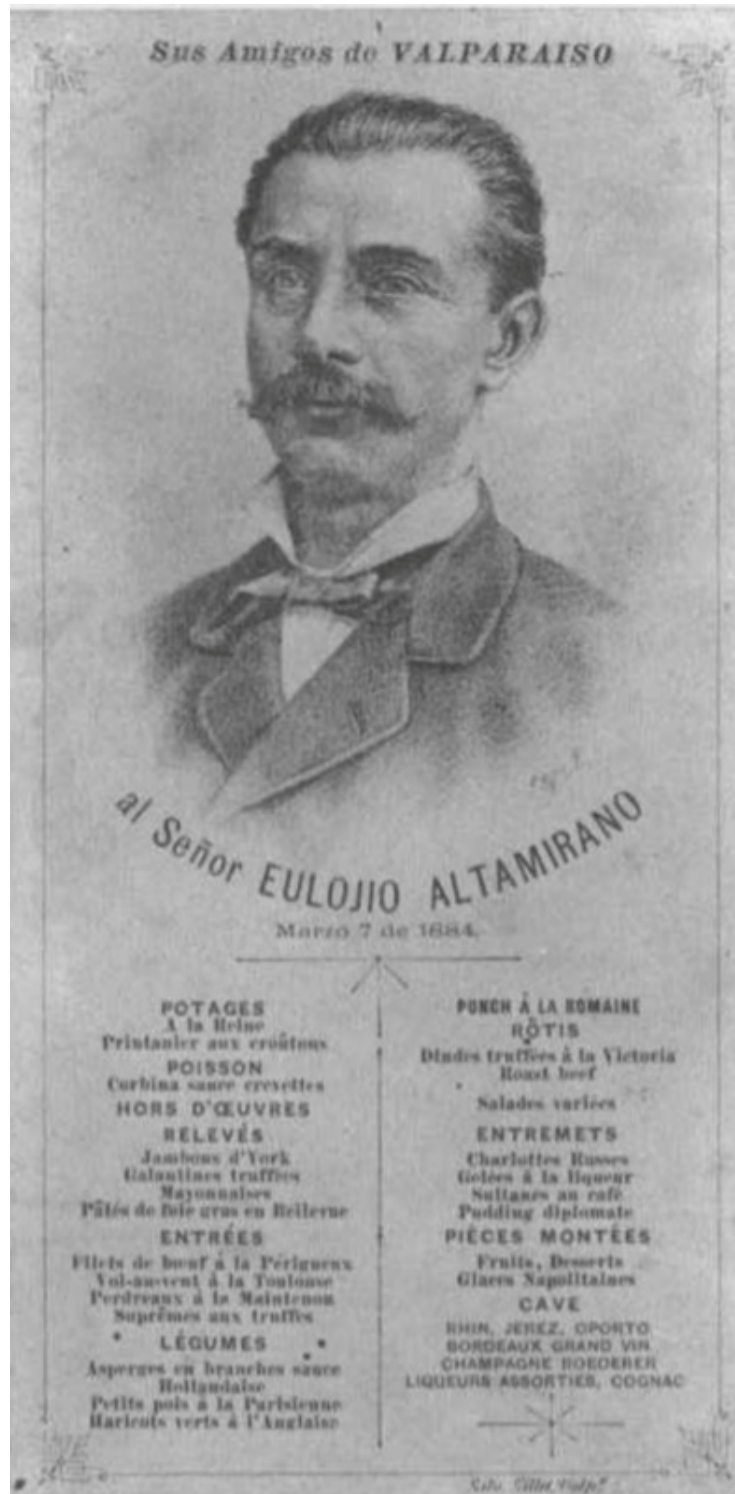
---

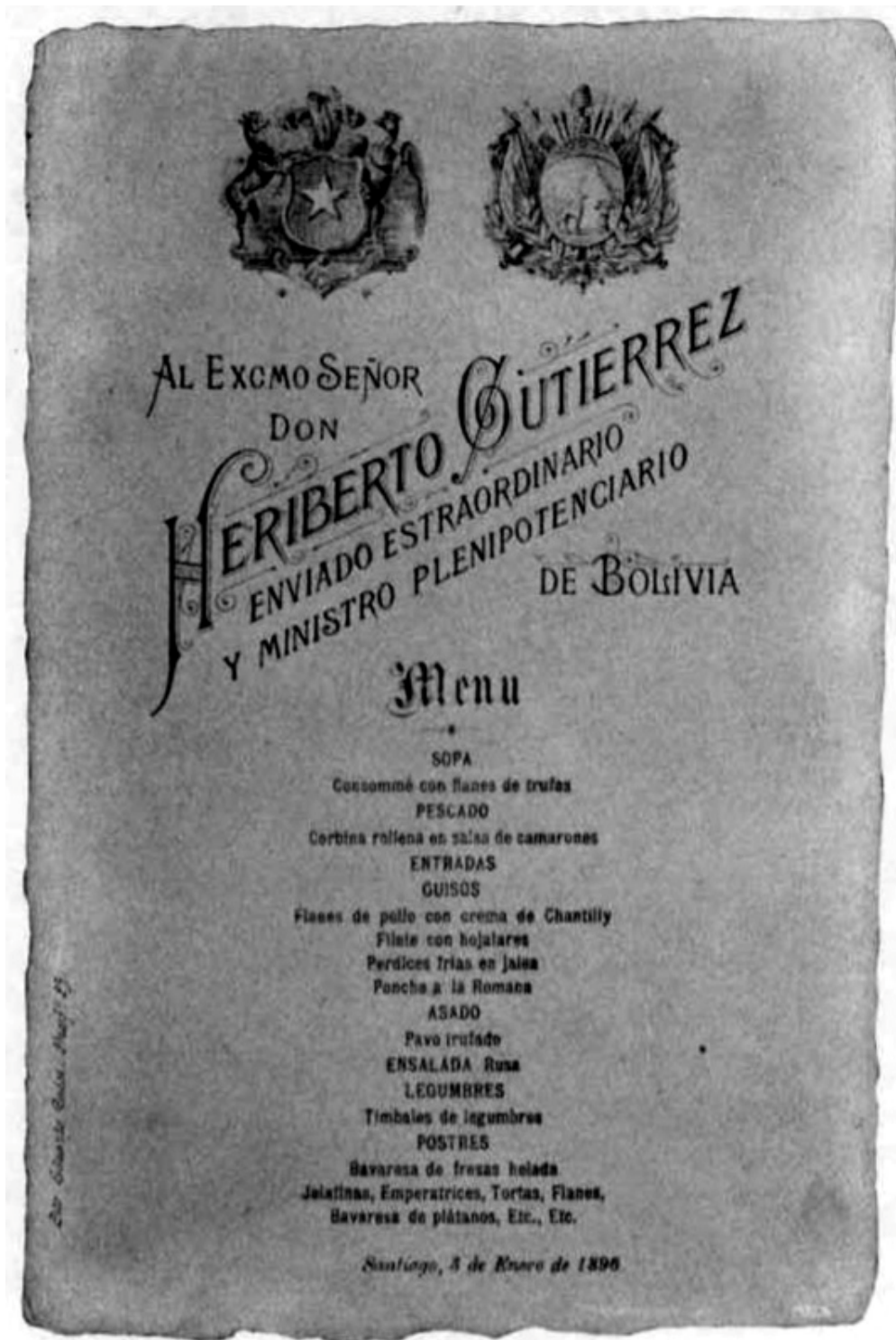
<sup>128</sup> La terminología chilena no corresponde ni a la española ni a otros países latinoamericanos. Desayuno, definido por la Real Academia: "alimento que se toma en la mañana poco antes que otra cosa", coincide con lo nuestro. Almuerzo, "comida que se realiza por la mañana o antes de la principal", no es en verdad lo que aquí se practica, en comida de mediodía. Comida, " que se toma habitualmente a una u otra hora del día o de la noche", es entre nosotros, comida de noche únicamente, después de la puesta del sol. Merendar no se usa en Chile, el término español coincide con nuestra cena ya obsoleta en las costumbres. Casa de Cena eran sitios nocturnos para trasnochadores.

<sup>129</sup> Los "menus" que se reproducen pertenecen a María Rodríguez de Domínguez, Alamiro de Ávila Martel y Benjamín Valdés Donoso.

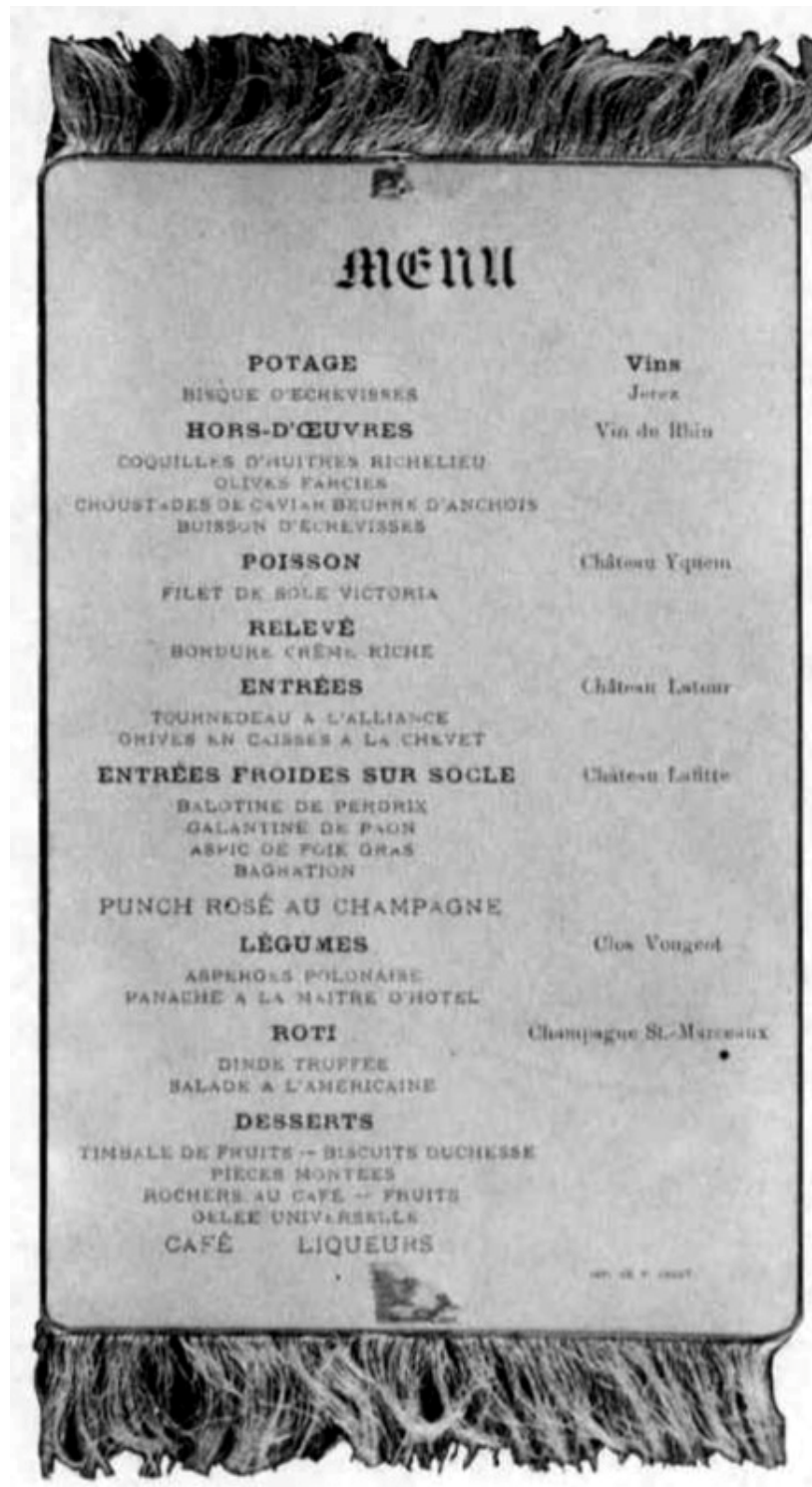






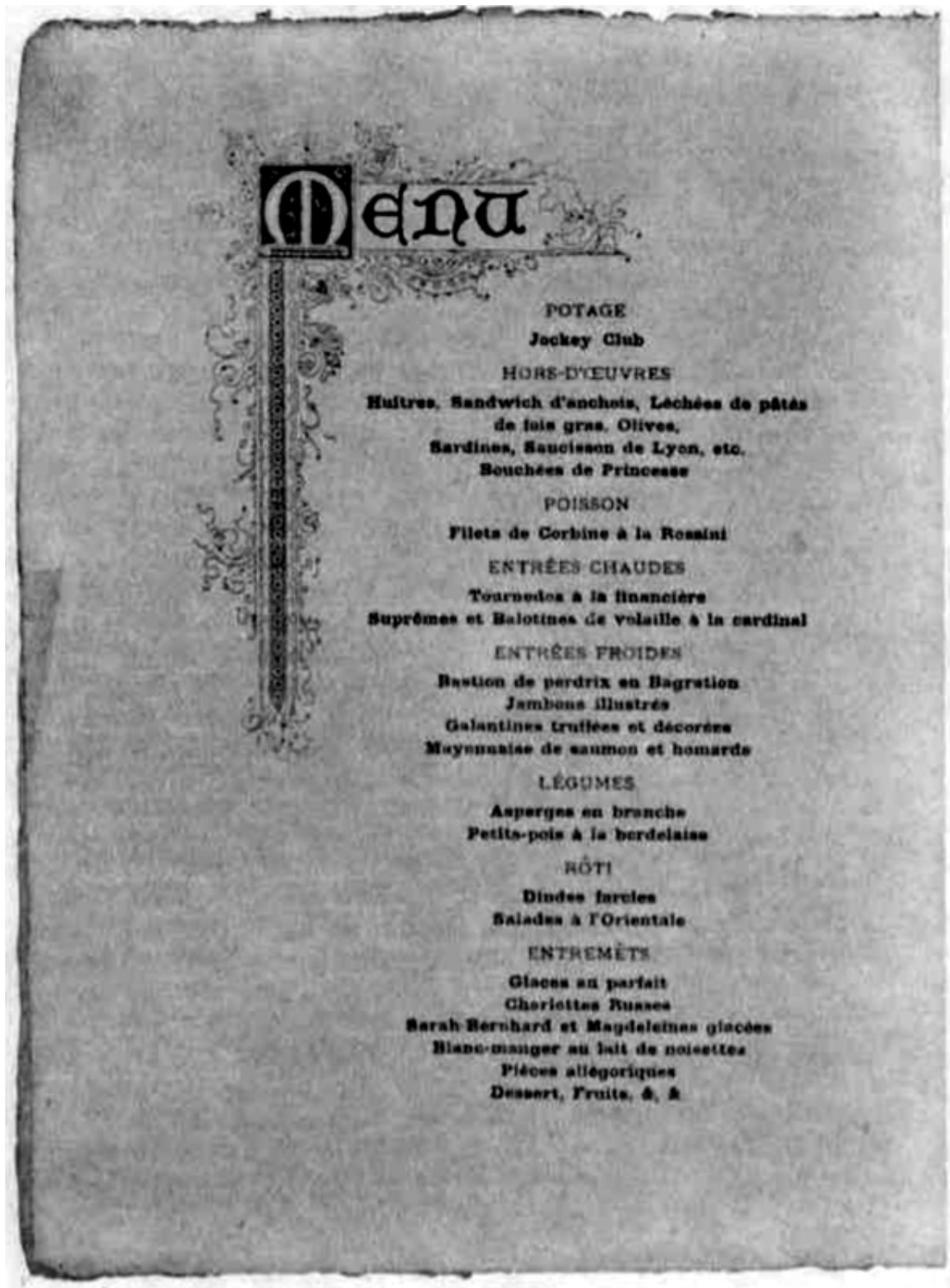


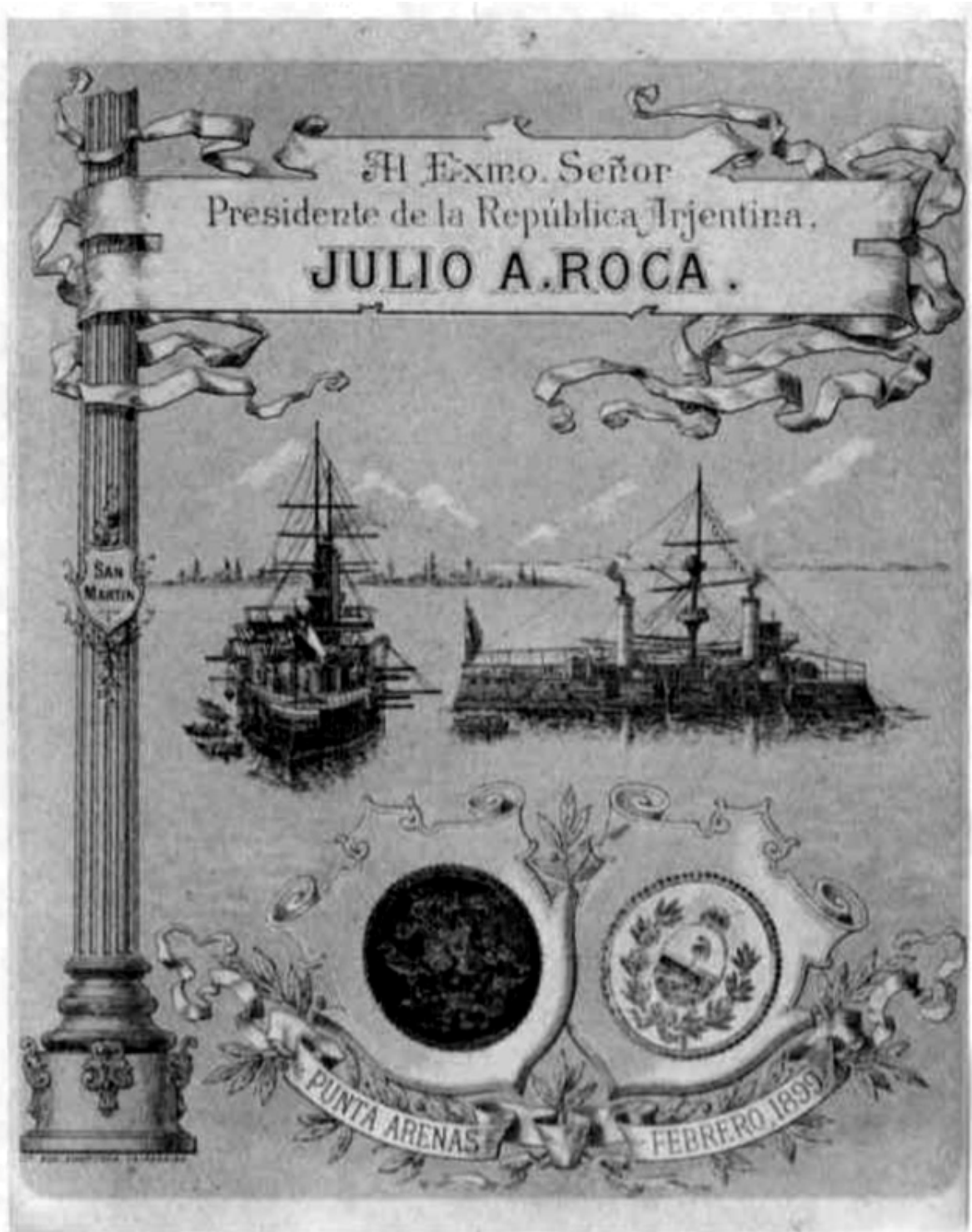




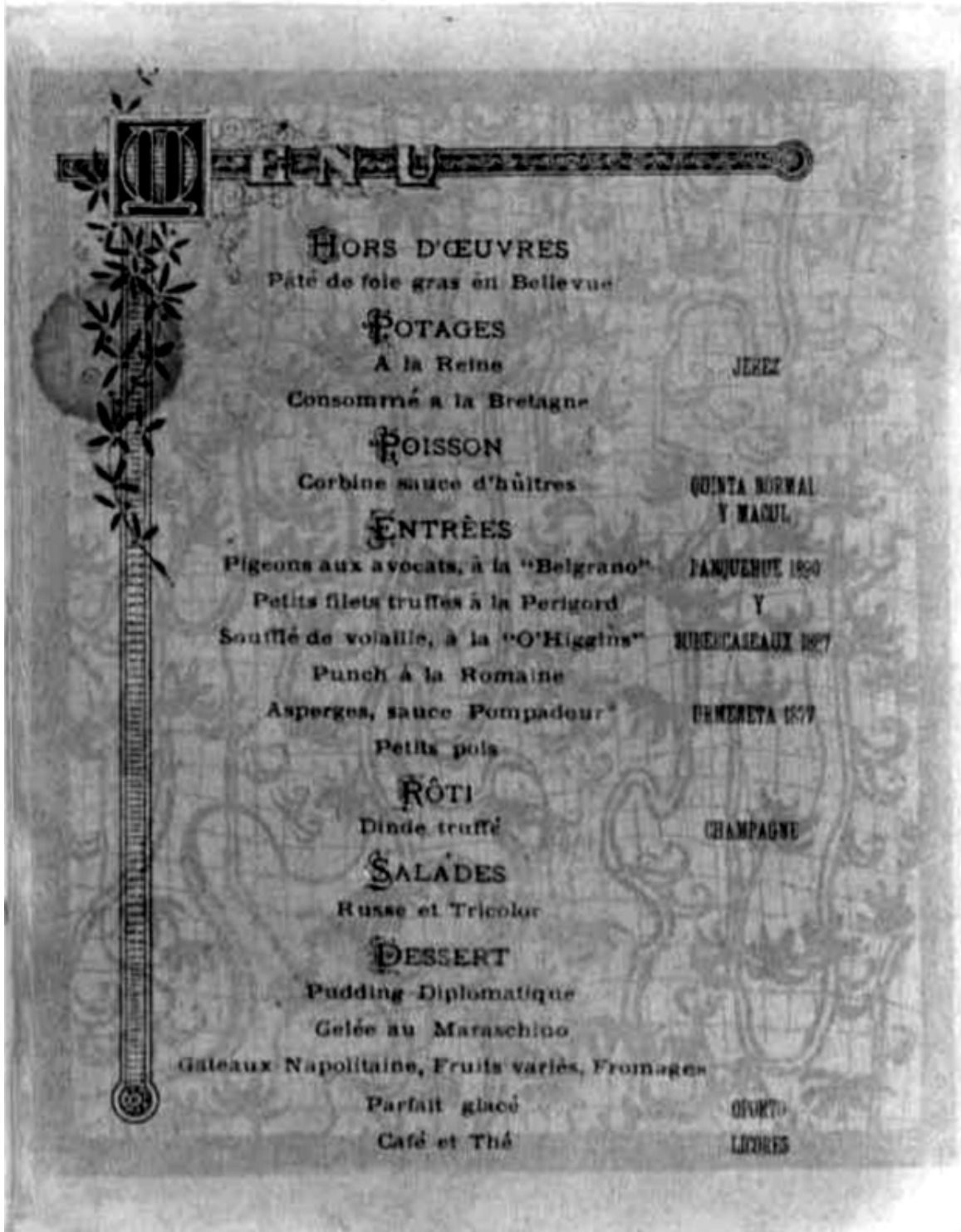












**Menu**

**HORS D'ŒUVRES**  
Pâté de foie gras en Bellevue

**POTAGES**  
A la Reine  
Consommé a la Bretagne

**POISSON**  
Corbine sauce d'huitres

**ENTRÉES**  
Pigeons aux avocats, à la "Belgrano"  
Petits filets truffés à la Périgord  
Soufflé de volaille, à la "O'Higgins"  
Punch à la Romaine  
Asperges, sauce Pompadour  
Petits pois

**RÔTI**  
Dinde truffé

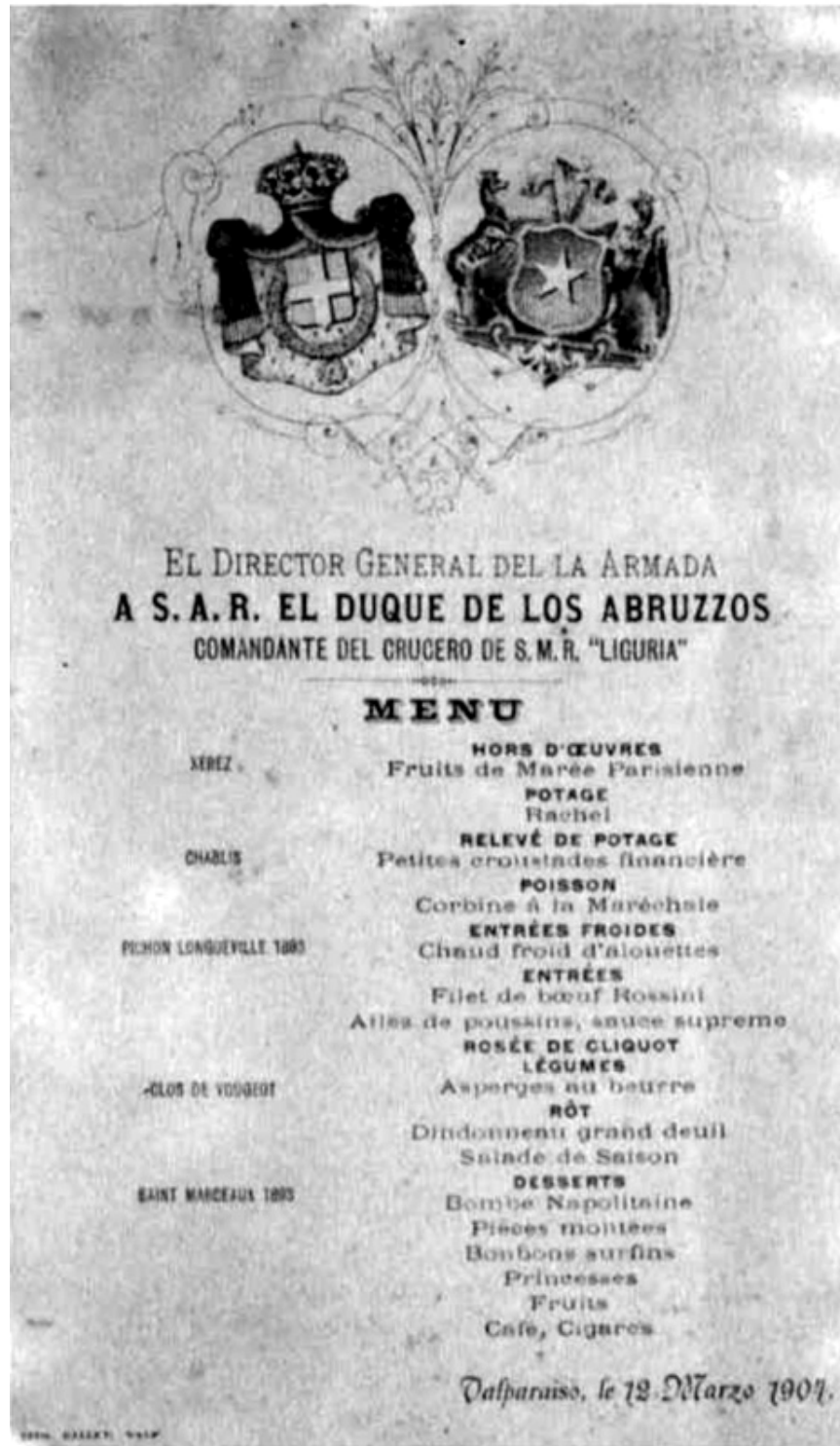
**SALADES**  
Russe et Tricolor

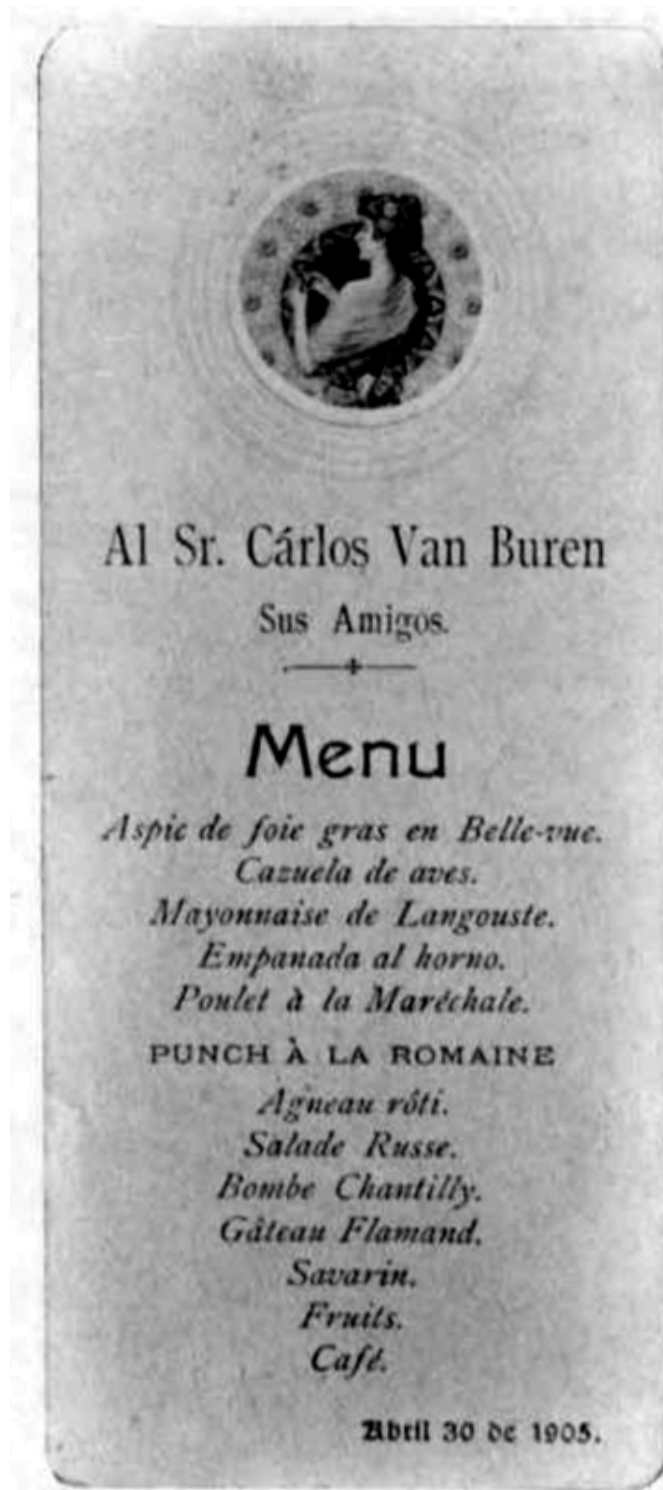
**DESSERT**  
Pudding-Diplomatique  
Gelée au Maraschino  
Gâteaux Napolitaine, Fruits variés, Fromages  
Parfait glacé  
Café et Thé

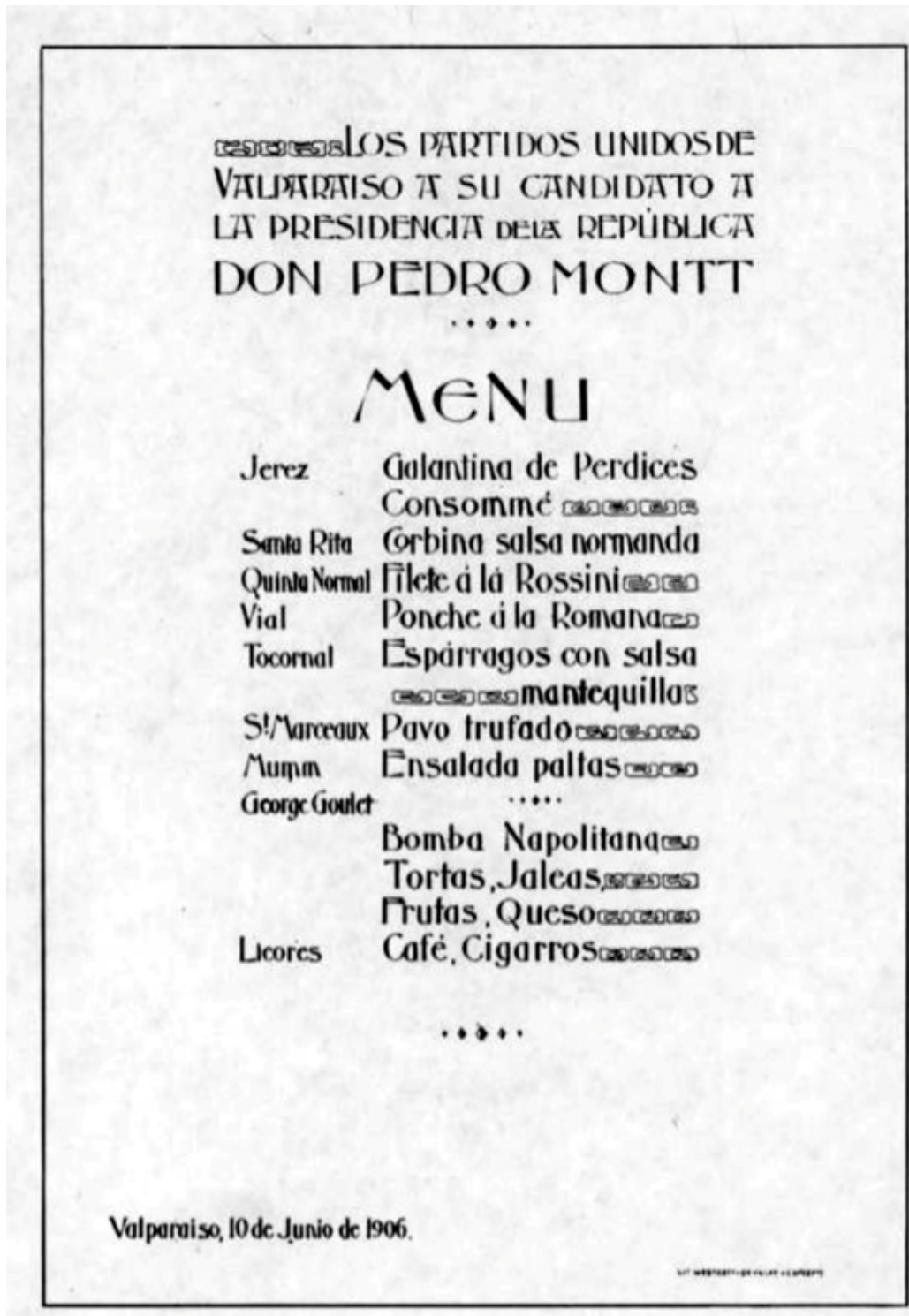
JEREZ  
QUINTA NORVAL  
Y MACUL  
JANUENUE 1890  
Y  
BIBENCASEAUX 1897  
BIBENCASEAUX 1897  
CHAMPAGNE  
OFURTO  
LIXRES















## Listín bibliográfico sobre la cocina chilena

Las primeras fuentes para el estudio de la cocina chilena están manuscritas. Sin duda todas las familias y dueñas de casa compilaron recetas para guisar buenos platos domésticos. Tenemos a la vista dos, entre los innumerables que deben de existir. El historiador don Juan Luis Espejo nos señaló en el Libro de Caja de Juan José Concha (1797) una curiosa receta colonial para hacer empanaditas. Nuestra recordada colega y amiga, profesora señorita María Aldunate Calvo (q.e.p.d.) nos obsequió el simpático y curioso libro manuscrito: Apuntes Gastronómicos para el uso de Rosalía Cruchaga Montt, 4 de enero de 1849. Imprenta del Puño, con las típicas recetas de horchata, manjar blanco, bizcochuelos, panqueques, empanadas fritas, carlota rusa, flanes, galletas, etc.

1. Eulogio Martín. *Ciencia Gastronómica*. Recetas de guisos y potajes para postres. Santiago, febrero de 1851. Contiene para nuestros propósitos recetas de noclos, cajitas, melindres y huevos chimbos. El libro se comenta en *El Eco*. Talca, III. N° 103, 23 de septiembre de 1856. Su costo no equivale a lo útil de este cuaderno, pues sin más que él podría cualquiera persona desempeñar el cargo de una casa particular... Sus comidas se componen de productos del país y no como otros libros que en su mayor parte son de hortalizas extranjeras.
2. Cuaderno de *Guisos y Postres*, Santiago, 1865. Contiene recetas tradicionales: locos de Algarrobo, empanadas de horno, sopladores, ponderaciones (equivalente a los suspiros de monja), cajetillas de las Monjas Claras, alfajores de la Antonina (Tapia), pan de Rancagua y recetas particulares de las monjitas M.M.L. Bizcochos y de M.O. Alfajor Alto.
3. *Almanaque Enciclopédico para el año de 1866*. Santiago, 1886. Repite la receta de los alfajores de la Antonina y agrega los alfajores de huevo, el ponche en leche, las roscas y los huevos molle.
4. *El Confitero Chileno*. Valparaíso, 1872. Hay otra edición en Santiago, con el mismo título y año. Encantador tratado de arte culinario de manos

- de una fina escritora (Premio Nacional de Literatura). Resume sus experiencias en Chillán, y sus tradiciones hispánicas.
5. *Manual del Cocinero Práctico*. Colección de recetas de guisos. Valparaíso, 1876. Hay múltiples ediciones: la 4ª, Valparaíso, 1848. Nueva edición, Valparaíso, 1896. Reimpreso con el título de *Novísimo Manual del Cocinero Práctico*, Santiago, 1896. Esta obra que recoge las tradiciones culinarias chilenas y las enseñanzas de la gastronomía francesa, en especial las recetas a lo Dumas de don Isidoro Errázuriz, es obra de las señoras Antonia e Isabel Errázuriz, cuya tertulia viñamarina del Agua Santa recuerda Benjamín Vicuña Mackenna en uno de sus artículos. En sus repertorio hay guisos históricos, como: El ganso a la San Martín; receta del Papa Bounout y de Jules Graciette, de empanadas, ropa vieja, de la aloja, de los helados aurora, etc. Fue el más completos de los libros de esa época; se reeditó hasta 1916.
  6. *Nuevo Manual del Cocinero Práctico*, Valparaíso, 1893, se nos figura una nueva edición del anterior.
  7. José Antonio Giménez. *Novísimo arte práctico de cocina*. Valparaíso 1888. 8ª edición.
  8. Marcos Mena. *El Consejero Doméstico*. Santiago, 1880. Curioso libro melancólico, precursor del naturismo y de las vitaminas, con deliciosos detalles sobre la modalidad de la vida de esos años. Entre las recetas figuran la de la Exquisita Torta de Combarbalá que comienza: "Escójanse cuidadosamente 100 huevos..."
  9. *Enciclopedia del Hogar de la tía Pepa*. Valparaíso 1882, otro de los clásicos chilenos. "Pocos supieron y pocos saben – escribe don Agustín Edwards – que la tía Pepa no era una señora glotona rodeada de sobrinos vivaces, soltera y bonachona que repartía fuentes de suculentos guisos o delicadas tortas, sino un literato tan refinado de lenguaje como de paladar, el periodista y escritor chileno Rafael Egaña."
  10. *Nuevo Cocinero Chileno*. Contiene cantidad de guisos y postres de la cocina chilena asimismo de la cocina francesa, italiana y española.

- Valparaíso 1890. Tiene la originalidad de contener las primeras recetas que hemos encontrados de tallarines y ravioles.
11. Manual de Cocina. Santiago, 1896.
  12. Alberto Prado Martínez (ed.) *La Dueña de Casa*. Nuevo libro de cocina y economía doméstica editado por encargo del diario El Porvenir. Santiago, 1903. El autor, distinguido profesor, se preocupó de estas materias en la enseñanza pública.
  13. J.L.A.M. *Recetas y conocimientos útiles*. Talca, 1904.
  14. *El Cocinero Práctico Chileno*. Santiago, 1916.
  15. Lucía Vergara de Smith. *Cordon Bleu*. Santiago 1916. Es la primera edición de este manual que inspiró los primeros y activos cursos de cocina en la Cía. de Gas de Santiago. Es una de las precursoras de la nueva modalidad gastronómica.
  16. Marta Brunet. *La Hermanita Hormiga*, 1931. Encantador tratado de arte culinario de manos de una fina escritora (Premio Nacional de Literatura). Resume sus experiencias en Chillán, y sus tradiciones hispánicas.
  17. Olga Budge de Edwards, *La Buena Mesa*. Santiago. 1934. El más completo de los tratados nacionales de alta cocina, erudito y copioso en sus recetas cosmopolitas. La segunda edición trae un apéndice con cocina criolla. Un lindo prólogo le sirve de introducción histórica a esta obra de reconocido prestigio y utilidad manifiesta.
  18. Adela de la Puente de Piola, *La cocina moderna y económica*. Santiago, 1936. Recoge serias enseñanzas hoteleras.
  19. Henriette Morvan. *Manual de Cocina*. Santiago. 1938. Sale de las manos de otra escritora nacional.
  20. José Eyzaguirre, Miembro de la Academia de Psicólogos del Gusto, *El Libro del Buen Comer, Secretos de la Cocina* revelados por P.P. Buenos Aires, 1943. Prólogo de Mariano de Vedia y Mitre. El texto de un gourmet cosmopolita y fino artista; con largos años de vida esplendorosa en París y Buenos Aires.



21. Yolanda Livoni de Saavedra, *La Marmita*. Santiago, 1943. Sin duda una de las más refinadas representantes de la ciencia gastronómica. Sus recetas alcanzaron popularidad a través de la Radio y la Televisión.
22. Lucía Larraín Bulnes. *Manual de Cocina*. Santiago. 1944. Una gran dama que conocía los secretos de la buena mesa.
23. Viale Rigo Serrano, Carmen. *Recetas Escogidas*. Santiago, 1946. Es el aporte de una distinguida cultora del género con la triple tradición santiaguina, pencona y francesa.
24. Tía Alejandra. *De la Cocina Chilena*. Santiago, 1959. Fue un simpático personaje de las transmisiones radiales.
25. Un Gourmet (Julio Subercaseaux) *Lo que he comido*. Santiago, 1947- Prólogo de Benjamín Subercaseaux (Premio Nacional de Literatura). Son las reminiscencias de un gran señor que cultivó con pasión de aficionado la ciencia gastronómica.
26. Lucía Wilson de Concha. *Mi Cocina*. Santiago, 1959. Valioso texto hecho a base personal.
27. María Paz Lagarrigue A. *Recetas de las Rengifo*. 2ª ed., 1959. Lleva más de 7 ediciones. Representa una de las grandes tradiciones de repostería nacional. Las hermanas Rengifo, que hicieron célebre los alfajores, tortas, horchatas y sorbetes de guinda y de membrillo al pie del cerro y luego en la calle de Lira.
28. Inés Donoso de Alliende. *La Cocina para todos*. 3ª ed., 1961. Una ayuda poderosa en todo hogar; escrito por una gran dama.
29. Elena Vergara de Montt. *Recetas de Mama Inés*. Santiago, 1964. Es el resultado de la tradición francesa de los Dumas, padre e hijo, que tradujo misiá Inés Errázuriz, hermana de don Isidoro, y completada por sus descendientes.
30. Mariana Bravo Walker. *Cocina Popular*. Santiago, 1964. Tiene más de 7 ediciones. Valioso intento para ayudar la pesada tarea de los hogares con recetarios sabrosos y módicos.
31. Laura Lillo de Salinas. *La Hormiga*. Libro de Cocina. Santiago, 1965. Manual sintético y útil.

32. Marta Langlois de Ibáñez. *Coma bien y viva contento*. Santiago. 1965. Tratado optimista y reconfortante de una simpática personalidad.
33. Delia Casali B. *Manual de cocina moderna con recetas de doña Delia*. Santiago, 1967. Otro esfuerzo personal para modernizar los menus.
34. Chelita R. de Mendoza. *Guía Práctica de Cocina*. Concepción, 1969. Un aporte original con recetas tradicionales.
35. Laurie Boisiere Concha. *Mi cocina no es problema*. Santiago, 1973. Tiene por lo menos siete ediciones. Las claras experiencias de una técnica en ayuda de la comunidad.
36. Laura Amenábar de Alemparte. *Yo también sé cocinar*. Santiago, 1969. Una virtuosa de la cocina que relata sus hallazgos.
37. Laura Amenábar de Alemparte. *El Arte de Cocinar*. Santiago, 1974. Utilísimo manual que consigna su labor de divulgación del arte culinario en la Televisión.
38. Agregamos el simpático libro del A.P. Walter Hanisch. S.J. *El Arte de Cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago, MCMXXVI, por característico del espíritu ilustrado del sabio jesuita chileno para quien »Dios anda también entre las ollas«. Se reproducen sus recetas de cocina italiana, con valiosos comentarios

## Noticias bibliográficas sobre urbanidad

A lo largo de este ensayo hemos ofrecido ejemplos de la urbanidad chilena. En el correr del siglo XIX las escuelas y colegios emplearon algunas obras para la enseñanza teórica del comportamiento social. Dos libros tuvieron resonancia en el ambiente: las *Cartas de Lord Chesterfield a su Hijo*, lectura obligada en la educación privada, sobre todo en los aristocráticos colegios ingleses de Valparaíso y Santiago. Hay diversas ediciones españolas y una chilena, Santiago, 1854.

Sobrepasa en popularidad a este libro un clásico americano, la obra de Manuel Antonio Carreño, *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras*, New York, Appleton, 1856, escrito por el distinguido escritor y político venezolano que fuera famoso en el continente por este libro de lectura obligatoria en los hogares y establecimientos educacionales, y por la fama artística de su hija Teresa Carreño, la famosa pianista, prodigio de esos años.

Carreño pasó a ser en Chile sinónimo de refinamiento en el trato.

Se emplearon además los siguientes textos que señalamos por ser documentos de historia social:

- Pbo. Francisco de Paula Taforó. *Manual de Moral y Urbanidad*. Santiago, 1848.
- Lorenzo Robles, *Manual de Urbanidad*. Santiago, 1852.
- Ramón Gil Navarro, *Manual del Buen Tono*, traducido del francés. Santiago, 1854.
- *Reglas de Urbanidad*. Santiago, 1857.
- Marcos Mena, *El Consejero Doméstico*. Santiago, 1880.
- J.M. Bruño, *Tratado de Urbanidad*. Santiago, Ed. La Salle, 1900.