

# *“LA CENA QUE RECREA Y ENAMORA”,*

NOTAS SOBRE COMER Y SOBRE COMIDAS.

Epígrafe:

**iMi amado, las montañas,  
los valles solitarios nemorosos,  
las ínsulas extrañas,  
los ríos sonoros,  
el silbo de los aires amorosos;**

**la noche sosegada,  
en par de los levantes de la aurora,  
la música callada,  
la soledad sonora,  
la cena que recrea y enamora;**

San Juan de la Cruz (1542-1591)  
“Cántico Espiritual” Habla la esposa.

“LA CENA QUE RECREA Y ENAMORA”,  
Notas sobre “comer” y sobre “comidas”.

Te preguntan, ¿quieres un *bistec a lo pobre*? Si eres europeo, ni aún español, no tendrás la menor idea ¿qué podrá significar esa invitación?. Y, con razón, ¿quién podría descifrar el significado de este nombre: *bistec a lo pobre*, sino un chileno de nuestros días? <sup>1</sup> Esa misma dificultad se adentra en la complejidad social y cultural de los nombres y “recetas” de las comidas de la humanidad, en un lugar del espacio y del tiempo. ¿*Quiere servirse unos pejerreyes falsos*? Otro enigma para el no iniciado. Supuesto que sepa cómo son los “pejerreyes”, vale, pero ¿*los falsos*?

Reflexionar sobre el vestuario y sobre las comidas parece algo trivial e indigno de intelectuales. Pero, no lo es. No es, como decimos en Chile..*esto es pan comido*. “Dicho” que, de paso, revela un nexo entre el fracaso y la comida fácil.

Incapaz de abordarlo desligándome de mi propia “circunstancia” familiar y biográfica, me dejo llevar por mis recuerdos, en los que comparecen mis padres, Álvaro y Elsa, mis *mamas*, las cocineras que hubo en la casa paterna, las fiestas y las celebraciones, los veranos en la Quinta de Villa Alemana. Y, esto es sólo el *aperitivo*, que como se observará “viene” del latín *aperire*, que significa “abrir”. Y, si a Ud. todavía no se le ha *abierto el apetito*, mejor sería que dejara a un lado estas notas y ocupara mejor su tiempo.

La importancia del acto de comer y de todo lo que conlleva – no menor que la del acto de *descomer*, brilla en su múltiple *polisemia* y no se puede ignorar. No obstante, como tema sociológico, antropológico y gnoseológico, rara vez ha sido objeto de estudio.

---

<sup>1</sup> *Bistec a lo pobre*. Del inglés *beefsteack*, se trata de un trozo de carne de vacuno – lomo preferentemente, cocida en sartén, con papas fritas – *french fries* – un huevo frito colocado con la lla hacia arriba –*sunny side up* – cebolla frita, en torrijas.

*Pejerrelles falsos*. Los “pejerrelles son peces de agua dulce, de piel plateada y carne blanca. Hay varias especies, algunas traídas de Argentina. Los chilenos, se llaman *cauques*. Este plato se prepara con el tallo de hojas de acelga, fritos en aceite y arrebozados con huevo. Por lo tanto, no contienen carne, pero “parecen” pejerrelles.

Por lo pronto se inscribe en un modelo físico químico que postula que nada en el cosmos se hace sino convergen tres dimensiones: material, energética e informática, que en fondo se reducen a dos, porque la Materia y la Energía, son dos aspectos de la misma cosa. “Nada” , es decir todo, desde los más pequeños entes hasta las enormes galaxias y el cosmos mismo...Esos “algos”, deben recibir y asimilar, materia, energía e información. No “sobreviven”, sin una *ingesta* regular. Lo cual vale para todo lo que tenga carácter corpóreo, sujeto al espacio y al tiempo . Sólo análogamente y con gran dificultad se puede extrapolar este modelo a realidades no corporales o sólo indirectamente corporales, como el conocimiento.

Se trata de una *ingesta*, es decir, algo significativo del entorno parece entrar a nosotros – válido para todos los fenómenos que puedan entrar a la clase : *vivientes*. No obstante, puede tratarse de una metáfora pobre y cómoda. ¿Quién sabe si la comida no es sólo un fenómeno ambiental, un mundo alimenticio que crece evolutivamente junto con el ser vivo? De tal modo que comer y descomer, pertenezca a un solo organismo vivo que comprende al comensal y a la comida.

Comer es un acto aparentemente simple y natural. Y, en algún sentido lo es, pero su complejidad aparece cuando nos damos cuenta de que trasladamos su semántica a otros campos lejanos, como la atracción entre personas, las relaciones internacionales y la adquisición de conocimientos. En materia cognoscitiva, hablamos de *alimentar el espíritu* , los profesores “pasan” la materia – increíble “cosificación” de lo no cosificable. En efecto, el modelo simple de la *ingesta* es trasladado a un campo, en el que sólo metafóricamente calza. Pareciera que el mundo se nos “entra” por los sentidos y que en algún recoveco de la mente, se “produce” el fruto, las ideas. De un modo semejante con frecuencia se ha hablado del *sex appeal* en el contexto de la comida y la misma relación entre estados, se ha comprendido en ese contexto.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Gastón Bachelard (1884-1962) y otros filósofos “fenomenólogos” han denunciado lo errado que significa comprender los hechos cognoscitivos con la metáfora de la comida, en la que algo de “afuera” entra “adentro”. Lo que ciertamente pone en discusión algo que parece evidente, que hay un “afuera” y un “adentro”. Ver *Poética del espacio* (1907) y *Poética de la ensoñación* (1960).

Y, como en todas las cosas, la realidad es más compleja que lo que las palabras pueden expresar. Por lo pronto, lo que *entra* a nuestro cuerpo por la boca, *no es todo* lo que recibimos del medio ambiente. En efecto, nuestra piel es de suyo un órgano de conectividad con el medio. Gran parte de los nutrientes necesarios para la vida entran a través de ella. En esto no somos tan diferentes de las plantas: ellas *comen* por los “estomas” de sus hojas <sup>3</sup> y expelen o excretan sus desechos a través de ellas.

Queda claro que nuestra relación con el medio incluye mas situaciones y acciones que las que podemos circunscribir a nuestro aparato digestivo. Es así como, algo tan fundamental para nuestro funcionamiento físico-químico como el magnetismo planetario, no es un hecho que llegue a la conciencia de todos, sino de los científicos.

De hecho, y a pesar de todo, *aprendemos a comer por la boca* . Se trata de un aprendizaje largo y lento. El cambio es completo, de una alimentación intrauterina por la vía del *cordón umbilical*, pasamos a la alimentación por la vía bucal. Afortunadamente – por vía evolutiva – ya en la bolsa uterina, el feto *ensaya* el reflejo de buscar el pezón de la madre, chupando sus propios dedos.

Nos olvidamos de cómo es ese aprendizaje, pero basta tener una nieta – en mi caso Lucía Trinidad – para que lo recordemos. Y, no se trata solamente del tipo de comida, sino de su horario y del modo de entregársela , hasta que ella logrando mayor autonomía y destreza manual pueda sostener su cuchara, llenarla y acercársela a la boca. Complejo camino: de las papillas a los sólidos, del aprendizaje de los *gustos* y del color del alimento. Se trata en efecto, de la ubicación en un nuevo espacio. Los sentidos del gusto, abren el alma a nueva espacialidad. Se trata de un modo nuevo de estar en contacto con el mundo y ..con las otras personas. Se podría llamar el *espacio gustativo*. Por otra parte, el momento de recibir la comida es un lapso importante para expresar al niño sentimientos y palabras. Se crece “comiendo” en todos los sentidos de esta palabra. Yo recuerdo muy

---

<sup>3</sup> *Estoma* : en griego significa *boca*.

bien los cuentos narrados, en ese momento, por nuestra mamá Ester Bugüño, cuando no tenía más de siete u ocho años.

La historia de las comidas en Chile ya ha sido, en gran medida, hecha. No pretendo emular a los historiadores, se trata solamente de algunos recuerdos de mi propia existencia ligada a una familia y a una ciudad, en un tiempo acotado. No obstante es preciso reconocer con todos los testigos de este país, ellos que este país, Chile, es un lugar privilegiado en el planeta por la calidad y la variedad de sus frutos, terrestres y marinos. Esto, ya fue reconocido desde los primeros días de la llegada de los españoles – aun cuando, sin duda hubo mitificación. Les asombró como además de las buenas cosas de la tierra, se daban y aclimataban perfectamente las plantas, frutales y flores de la península.

Fue tan así que según Francisco A. Encina, en los siglos XVI y XVII en Chile había mucho más comida y alimentos que los necesarios para la población asentada al norte del río Bio Bío – que era la frontera con los indígenas, cuyas comidas tenían otros estilos y parámetros. Exportábamos trigo y carne, además de cebo y cordobanes al Perú a California y a otras partes.

## COMIDAS y RECUERDOS FAMILIARES DE LOS AÑOS 1940-1950.

Elsa era una madre extraordinaria y a todos los hijos alimentó con su propia leche. Tenía tal abundancia que la familia Mathei – cuya casa estaba cerca de El Salto (Viña del Mar) – le pidió sirviera de nodriza de su hijo Ruddy. De modo que tuvimos “un hermano de leche”.

Recuerdo que desde la primera casa propia – construida con planos del tío Fernando y cancelada por mi papá con sus primeros sueldos, hubo un comedor y que casi siempre, en nuestras casas hubo una mesa para los “chicos”... en la cocina. “Pasar a la mesa de los grandes era un acontecimiento importante. En ese comedor nos reuníamos para el almuerzo (a mediodía) y la “comida” (en la tarde, al anochecer). Nunca usamos la palabra “cena”, que hubiera sido más apropiada. La presidía en la cabecera de la gran mesa el papá Álvaro, con la mamá Elsa y siempre ocupábamos los mismos asientos. No era

nuestra costumbre rezar antes de las comidas, ni siquiera antes de las grandes fiestas. Sin embargo, los días en que celebrábamos nuestros cumpleaños, la tradición familiar era preparar una *torta de tres colores*, cubierta de blanco *betún* de clara de huevo, preparada con almíbar.

Por lo general al almuerzo había una entrada de verduras crudas, con algo de carne picada (*salpicón*), a veces una sopa y siempre un plato de “fondo”. Al final – a la *postre* - se servía fruta o algún *postre* preparado con leche. A veces había vino, que bebía el papá. En la noche era habitual una sopa o un guiso de arroz con carne.

La tónica general de estas comidas era su sobriedad y falta de aderezos. Era , creo yo, una comida fundamentalmente a la española-árabe, sencilla, pero alimenticia, abundante y sana. Nunca, estando en esa casa, conocí la cocina francesa. La cocina italiana se hacía tímidamente presente, en los tallarines , *spaghetti*, que producía Carozzi en Quilpue, pero sólo mucho más tarde, en los Estados Unidos, probé las *pizzas*. Tal vez vine a probar la comida francesa en la Congregación de los SS.CC. En la casa paterna, una vez a la semana comíamos pescado, el que era comprado a un vendedor que pasaba en su bicicleta por la calle. La carne se encargaba a la carnicería del barrio y las menestras al almacén El Roma, situado a una cuadra de la casa. Mi mamá anotaba esas compras en una *libreta*, que se cancelaba una vez al mes. Todas las dueñas de casa hacían lo mismo. No había supermercados, sólo pequeñas tiendas de barrio: almacenes, carnicerías, verdulerías, etc.<sup>4</sup>

En la casa de Tres Norte hubo un pequeño gallinero que surtía de huevos y de carne, pero cuando había que cocinar una gallina grande era necesario salir en auto a los campos aledaños y comprarla. Matarla y sacarle las plumas era una macabra función que nunca aprendí a hacer.

Por lo tanto los “platos” habituales eran : estofados, charquicán – sin *charqui* – cazuelas y carbonadas, fideos con salsa de tomates – ya

---

<sup>4</sup> La primera tienda grande, al modo de un supermercado, fue El Condor, en la esquina de Tres Norte con Tres Poniente. Cuando volví de USA, en 1971, todavía funcionaba. Un incendio terminó con ella.

estaba Augusto Carozzi, en Quilpue – parece que desde 1898 - produciendo sus buenos tallarines y otras masas, diversas tortillas : de porotitos verdes, zanahorias, coliflor, etc.<sup>5</sup> Se comía zapallitos italianos (*zuchinni*) rellenos, pescado frito o al horno. De vez en cuando se horneaban *empanadas*, las que también se preparaban fritas en aceite. Los porotos y lentejas formaban parte del menú familiar. En la época en que los porotos estaban tiernos se hacía un plato llamado *porotos granados*.

En esa época (1940), todavía en Chile había abundancia de mariscos y de pescado. Se podía comprar *sierra*, un pez alargado y de grandes espinas, con una carne blanca, Abundaban en Valparaíso los *congrios*, un pez de profundidad, sin escamas, la *merluza* o pescada – que era casi gratis, la *corvina* y de vez en cuando llegaba *atún* y carne de *ballena*. El *jurel* y la *reineta*, todavía no se comercializaban mucho. Las plantas conserveras todavía no habían florecido. Y, la “pesca de arrastre” todavía no había hecho su fatídica aparición. Además de pescados y mariscos, en la mesa familiar se servía *cochayuyo*, un alga abundante en nuestros roqueríos marinos, rica en yodo. Se preparaba casi como un estofado. Nunca comimos *ulte*, otra alga, que todavía se puede comprar en los mercados.

Recuerdo haber comido en la casa *choros zapato*, esquisitos y tan grandes como un zapato. Hoy, en la práctica están extintos.<sup>6</sup>

Esta dieta que aprovechaba las comidas de la tierra, tenía como componente el maíz, llamado *choclo* en Chile, que era un alimento indígena desde tiempos inmemoriales. Se comía cocido y en su misma *coronta* o bien, luego de cocido se molía y con algunos condimentos de distribuía en pequeños paquetes, hechos con las mismas hojas de la mazorca, llamadas *humitas*. Se podía servir con un poco de azúcar. Una forma típica de comer el maíz acompañado de porotos y carne es el *locro*<sup>7</sup>. Recuerdo que en nuestra casa se hacía lo que se llamaba *locro falso*. Otro alimento proveniente del maíz era la *chuchoca* que se

---

<sup>5</sup> A diferencia de las “tortillas mexicanas”, las nuestras no tenían masa de maíz, sino sólo huevo y las verduras cocidas y picadas.

<sup>6</sup> Según dice Mary Graham (1822) en su Diario, la verdadera delicia del mar en nuestra zona era el *picoroco*, muy abundante en las cercanías de Quintero.

<sup>7</sup> El “locro”, del quecha *luqru*, es una comida hecha en base a maíz, porotos y carne. Es muy común en Argentina , pero en Chile de hoy es poco conocida.

comía con arroz y carne. Esta forma de aprovechar el maíz fue traída de Italia, así como la *polenta*. Finalmente, se aprovechaba el maíz en forma de *mote*. Este alimento consistía en maíz pelado con ceniza. Se pregonaba en la calle como *mote mei pelado*...

Otro alimento típico de los indígenas y particularmente del Perú y Bolivia, era la *papa*, que se preparaba de diversas maneras: cocidas en caliente o frías, en forma de puré y de pastel, además de fritas en delgadas lonjas y rellenas con carne molida..<sup>8</sup>

En esa época, mitad del siglo XX, casi no consumíamos carne de cerdo. La carne de vacuno era cara y un *bistec a lo pobre* era un plato de lujo para ciertas ocasiones – considerando las diez personas - o mas, ya que siempre hubo invitados, que había que alimentar. Muchas veces – y lo seguimos haciendo – se molía la carne y se preparaban *albóndigas*, que se adobaban con cebolla y a veces pan. Se preparaban también las *guatitas* –conocidas en España como *callos* – servidas con salsa de tomate, arroz o papas. Es probable que ya en esa época la mayor parte de la carne de vacuno que se consumía en Chile, provenía de la Argentina.

Me parece que el aceite que usábamos en nuestra casa para cocinar provenía de la *maravilla* una planta oleaginosa de gran rendimiento. Se conocía el aceite de oliva, pero no tenía un uso generalizado. Se usaba además, la manteca de cerdo . La excelente calidad de los tomates, especialmente de la zona de Limache y la posibilidad de prepararlos en *salsa*, hizo que su uso en esa forma fuera muy apreciado, especialmente cuando se trataba de acompañar fideos. La importante presencia de italianos residentes en Chile, introdujo toda una nueva gama de comidas relacionadas con el trigo – trigo candeal, introducido por y la salsa de tomate

Usábamos azúcar procedente de caña traída, creo yo del Ecuador y de Perú. Era procesada en la Refinería de Azúcar de Viña del Mar, la mayor industria de la ciudad, ubicada en su mismo centro,

---

<sup>8</sup> Los incas aprendieron a *deshidrar* la papa y tal vez fueron los primeros que usaron esa técnica.



cerca de la Parroquia. Se vendía en bolsas y sobre todo en pequeños cubitos, de un centímetro y medio. También conocimos la *chancaca de Paíta*. Un azúcar moreno que venía del Perú. Esta industria viñamarina se desplomó en los albores del Gobierno Militar y nunca se recuperó. El perjuicio para la ciudad fue inmenso. El relevo lo tomó la industria IANSA, que procesaba remolacha plantada en la zona de Linares y que en la actualidad surte de azúcar al país.

En nuestra casa en los años 40 todavía había lugar para una cocina bastante artesanal y con pocos productos preparados industrialmente. Uno de los manjares preparados por la mamá Elsa eran *mermeladas* hechas con damascos de la Quinta de Villa Alemana. Era toda una ceremonia: se lavaban y se colocaban en una gran paila de cobre – de las que hacen los gitanos – y se los hervía mucho rato con una buena cuota de azúcar. Una vez que se enfriaban, se lo colocaba en grandes vasos de vidrio, se los tapaba herméticamente y se iban consumiendo en Viña del Mar, poco a poco, durante todo el año.

Aunque algunas familias españolas hacían su propia salsa de tomates – y hasta ahora, 2009, la familia Olaeta, en Valparaíso lo hace – nosotros nunca lo hicimos. Ya en esa época había “salsa de tomate” en lata.

La leche llegaba a nuestra casa, cada día, desde la ULA, Unión Lechera de Aconcagua, en sus características botellas. Era una empresa que se surtía de leche de la Hacienda Eastman en Limache. La leche era *pasteurizada* y tenía muy buena calidad.

No era todavía la época en que era posible comprar *helados* producidos industrialmente<sup>9</sup>. Creo que había carritos que vendían en la calle, en los muy buenos conos de barquillo. Pero, en los veranos la mamá Elsa anunciaba que habría helados a la hora del té... y comenzaba una gran expectación. Pero, primero había que ir “al otro lado” a comprar una barra de hielo. Recuerdo el suplicio de caminar desde ese mítico “otro lado” con una gran barra en los brazos. Iba solo y no tuve ayuda alguna. Luego se colocaba el hielo, con sal, en la

---

<sup>9</sup> No obstante, en Chile se consumieron helados desde La Colonia. Para ese efecto se llevaba hielo desde las laderas de El Roble hasta Santiago.

cuba de madera, dentro de la cual esta la mezcla de leche con vainilla y durante una hora a lo menos se hacía girar una manivela para que la mezcla se enfriara a punto de “helado”. Finalmente era notable la destreza de la mamá Elsa para distribuir el precioso contenido, de modo que hubiera para todos, que siempre éramos muchos. No creo que los helados que podemos comprar en Chile ahora, le lleguen ni siquiera a los talones a esos helados de la infancia.

Debe haber sido un gran desafío para los padres preparar comida para dos adultos y siete u ocho niños, además de las *empleadas*, que por lo general fueron dos y a veces tres. Una de ellas era la cocinera. Nuestra mamás – Ester y Margarita, eran buenas cocineras, especialmente la última, ella – Margarita – en sus últimos años, se especializó en pastelería y no creo haber comido mejores *tortas de mil hojas*, que las de ella. Ester murió temprano, pero Margarita nos acompañó hasta avanzada edad. Tuvo el gusto de vivir en su propia casa, en Forestal, una casa regalada a ella por el papá Álvaro. Para nosotros fue como la abuelita que nunca tuvimos.

La mesa familiar, como toda mesa, tenía sus ritos y costumbres. Nos sentábamos siempre en un mismo lugar. El papá Álvaro a la cabecera y la mamá Elsa a su izquierda. Los platos venían servidos desde la cocina y traídos por la empleada <sup>10</sup>. La excepción eran los postres, que cuando venían en una fuente eran servidos en la mesa, por la mamá Elsa, quien siempre tuvo un cálculo increíble para servir a cada uno y a todos una porción igual. Desde muy pequeños nos inculcaron hábitos y “buenas maneras”: no había que hablar con la boca llena, los alimentos se tomaban del plato con cuchara o con tenedor – nunca con la mano, no se debía hacer ruido con al boca al comer, no se ponían los codos sobre la mesa, una vez que terminábamos nuestro plato, colocábamos los cubiertos en juntos y orientados como a las 12.30 del reloj ; si bebíamos agua u otro líquido

---

<sup>10</sup> En la casa paterna siempre hubo *empleadas*. Fueron tan fieles y cercanas, que entraron en la vida de la familia, con su rango y derechos adquiridos. Los casos emblemáticos fueron Margarita Godoy y Ester Bugueño. Ellas no eran *cocineras*, y su labor se concentraba en el aseo y atención de los niños. En el lenguaje, que aún sobrevive, *eran puerta adentro*. Hubo siempre, además de ellas, una cocinera.

debíamos limpiar nuestros labios con la servilleta. En esa época no había servilletas de papel, sino sólo de tela.<sup>11</sup>

Lo normal era que conversáramos en estas comidas. Casi siempre el papá Álvaro nos preguntaba *cómo nos había ido* en el colegio y cada uno contaba lo suyo. Siendo ya mayores hubo temas de historia y ciencia. Pero, no recuerdo que hayamos abordado temas ni políticos ni religiosos. Por alguna razón, que nunca entendí del todo mi padre evitaba el tema político.

Esta “etiqueta” se relajaba, un tanto, en los veranos en Villa Alemana, pero dejó en nosotros un sello muy durable. Mucho más tarde estando en USA, me día cuenta de que mis hábitos de comida eran sofisticados, en relación a la población media de ese país.

Dentro de la arquitectura de la casa chilena de esa época, la *cocina* era un lugar secundario espacial y funcionalmente. En general tenía dos módulos: una entrada con una mesa y algún mueble, y luego la cocina propiamente dicha, con su lavaplatos y el mueble metálico con sus fuegos. Estaba ubicada en primer piso, y tenía una pequeña puerta hacia la calle, para facilitar la llegada de insumos. Esta distribución espacial suponía la presencia permanente de *empleadas*, personas que vivían en la casa y tenían por lo tanto un régimen de *puerta adentro*. Y, por otra parte, constituía un modelo de vida muy alejado de lo que posteriormente conocí como *cocina americana*, en la cual eran los mismos dueños de casa quienes cocinaban y durante esa actividad estaban en permanente contacto con los huéspedes o el resto de los comensales. Cocina y living constituían un solo espacio, separados a lo más por un mesón. Este es, ahora, el modelo de nuestra Ermita en Quebrada de Alvarado.

---

<sup>11</sup> En la Escuela Naval Arturo Prat, en Valparaíso, estos rituales se cumplían de un modo muy parecido por los cadetes en su hora de almuerzo y otras comidas. Cuando alguien cometía una infracción importante, el *brigadier* lo enviaba a comer a la *sentina*. En este caso la “sentina” era un tablón situado debajo de la mesa en el cual, luego de comer se dejaban las servilletas. (Recuerdo de Francisco Alviña Sánchez, de sus años de cadete, 1965 aprox.)

El combustible era *gas de carbón de piedra* – de los yacimientos de Lota y Coronel, que llegaba por cañerías desde grandes depósitos ubicados en Barón (Valparaíso) y en Recreo (Viña del Mar). Creo que esta situación duró hasta el gobierno de Eduardo Frei Ruiz Tagle, en que se comenzó a recibir gas natural desde Argentina.

Con un *familión* como el que tenían nuestros padres, nunca hubo salidas a comer afuera, exceptuando a los familiares directos, especialmente el Tata Rafael y las tías. En Viña y Valparaíso hubo lugares donde comer, pero yo no los conocí. Seguramente, el Club de Viña y el Casino Municipal, tenían buenos comedores.

## LA COMIDA EN LA CIUDAD.

Pregunto a mi querido suegro, Don Renato Damillano Bonfante ¿qué recuerdos tiene de restaurantes en Viña y Valparaíso en la década de los años 40? (Conversación del 20 de Enero 2009).

De inmediato, menciona el “Castillo”, en la caleta del Membrillo, propiedad de Eugenio Magnes. Su historia es pintoresca. La familia de Federico Errázuriz Echaurren, - quien fuera presidente de la República, edificó un verdadero castillo, en la Caleta “El Membrillo” de Valparaíso y le colocó como nombre Ermenonville – famoso hotel de Niza, en la Costa Azul. Pero, Eugenio Magnes – nacido en Algeria – edifica un establecimiento a corta distancia – menos de cincuenta metros – y lo titula “El Castillo” – nombre patentado. Se traba un litigio. Gana la familia Errazuriz, porque su lugar tenía como nombre “Ermenonville. Castillo Echaurren”.

En algún momento aparece en escena la familia Fornoni. Don Vittorio Fornoni y se establece en El Castillo – ex Ermenonville. Fue durante años el mejor restaurante de Valparaíso. Hoy día ambos establecimientos y unas dependencias sobre el cerro pertenecen a la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso – en ellos funciona la Facultad de Ciencias del Mar. Subsiste un buen restaurante a cargo del Sindicato de Pescadores de la Caleta El Membrillo. (Algún día hubo un *membrillo*. Hoy no hay ninguno. Es algo muy chileno ...y penoso). Don Renato fue abogado de Magnes.

La familia Damilano era dueña del restaurante Samoa, en Av. Pedro Montt con Chacabuco, que fue vendido al Sr. Magnes.

Conversamos sobre otros lugares gastronómicos de Valparaíso, en esos años. *El Bogarín*, aparece en primer término. Fue fundado aproximadamente en el año 1935, por un señor argentino-italiano. Posteriormente lo compró Costa, italiano de la familia que fundó la Industria Costa en Valparaíso – confites; era sobrino de Don Federico Costa. Esta empresa familiar sigue viva y muy viva hoy día. Tiene dos locales en Viña del Mar, con la misma y excelente calidad de sus jugos y sándwiches.

¿Qué otros lugares había en Valparaíso y Viña para almorzar o comer? En primer lugar había varios hoteles con comida de alta calidad. En Viña del Mar, el Hotel O'Higgins, el Hotel Miramar y el Casino de Viña del Mar. El Hotel Miramar – construido por varios arquitectos, entre ellos Manuel Valenzuela González, mi tío – tenía dos comedores, en uno de ellos más pequeños, Don Renato y la Sra. Ariela, iban a comer ostras, el día Domingo. Agrego: los comedores del Club de Viña del Mar.

En esa misma época hubo varios restaurantes, cafeterías, y bares en la misma ciudad de Valparaíso. Uno de los más famosos fue “El Águila” de Venerando Casado, que estaba entre la calle Blanco y Errazuriz, con salida a ambas; luego el Bar y Restorán Alemán, el antiguo y muy recordado Café Riquet. En la calle Las Heras el “Menzel”, el Bar Inglés en Cochranne y la Pensión la Rosa en San Ignacio. Había además una floreciente actividad nocturna, con espectáculos de bodevil, con tan poco estilo, que daban pena.

El advenimiento del Toque de Queda, del Gobierno Militar puso una lápida a toda esa bohemia nocturna en Valparaíso y en otros lugares. En su tiempo era una actividad estrechamente vinculada al esparcimiento de la tripulación de los muchos buques que recalaban en el Puerto. Esa gente, sin duda siguió haciendo lo mismo, pero “dateados” a lugares más privados, por los nexos de siempre.

Personalmente, casi no conocí esos lugares

Pero, surgen los recuerdos. Mi madre que tenía poco tiempo para “salir” con alguno de nosotros, solos. Un día me invitó a Valparaíso y entramos al Café Ramis Clar <sup>12</sup>, en la esquina de la Calle Condell con Pudeto. Ambos nos servimos un exquisito *café helado*, que como se sabe, además del café y de la leche, llevada una porción de helado de vainilla y sus respectivos barquillos. Único e inolvidable.

Con mi padre, nunca hicimos algo parecido, con una excepción. El había servido como abogado del dueño del Restaurante Cochoa, en la pequeña caleta de ese nombre y fue invitado con toda la familia a comer mariscos. Posteriormente sucedió lo mismo con un cliente de Quintero que construyó un restaurante a la orilla del mar, instalando columnas sobre las mismas rocas. Yo tenía unos 16 años, e hice ver a mi padre lo impropio de *dañar así* las viejas rocas. Me llevó a un lado y me rogó que no siguiera con mis comentarios.

Con mis padres hice muchos paseos por los alrededores de Viña del Mar, pero fuera de algunos sándwiches, no recuerdo haber almorzado en ninguna parte. Simplemente no había lugares para familias. Existían *quintas de recreo*, - a las cuales nunca fui, pero entiendo que no eran bien vistas por la gente *decente*. Y, nosotros éramos “gente decente”. <sup>13</sup>

Durante muchos años él trabajó en la Sindicatura de Quiebras, situada en la Calle Urriola, entre Esmeralda y Blanco. En ese sector de bancos, tribunales y estudios de abogados debió haber varios lugares, no sólo para tomarse un café, sino para servirse otras comidas. Hoy día, a una cuadra de los Tribunales de Justicia, está el Restaurante “La Rotonda”, de la familia Yanatos. Daniel, hoy a cargo fue mi alumno en el colegio, y su hija, mi alumna en la UCV. La nieta, que tuvo mientras su hija estudiaba se llama, maravillosamente, *Danae*.

No obstante, como lo he dicho, en la familia Valenzuela Fuenzalida, no hubo costumbre, ni dinero, para “salir” a comer afuera. Era una vida muy hacia adentro y con gran contacto con las familias

---

<sup>12</sup> *Clar*, apellido catalán.

<sup>13</sup> Muchos años después supe que la palabra “decente” venía del verbo *decet* que en latín significa “convenir”, hacer lo propio de un ser humano, lo que corresponde a un hombre, es decir honorable. Fue acuñada por Cicerón, como parte de su filosofía estoica.

de tíos y tías. Los cumpleaños eran motivo de gran celebración, siempre en la casa. Nunca faltó la gran *Torta de Tres Colores*. Muchas veces almorcé en casa de mis tías. Llegaba sin aviso previo. Así era de familiar. La comida era sana y sin muchas variaciones. No había mucha experimentación con nuevas recetas. Por lo pronto, nunca ví un libro de recetas de cocina, como a fines de los 60 vi en los Estados Unidos. Casi no había cocina casera sin un estante con recetas de diversos países.

Mi matrimonio con María Isabel Damilano Padilla me dio la oportunidad de conocer una cocina muy diferente y mucho más sofisticada que la de los Valenzuela y de los Fuenzalida, por primera vez comí *escalopines de ternera al marsala*. Ya había comido *ravioli* y fideos *bontú*, pero ahora fueron más frecuentes. En todo caso, los ravioli se hacían o en forma casera o se compraban, especialmente, en la Ítalo Argentina , en la esquina de Pedro Montt y las Heras.

En esos años la dieta de los chilenos era bastante sana y no había un problema público de obesidad. Por lo tanto no había productos especiales para personas que querían bajar de peso. Tampoco se conocían casos de *vegetarianos*, aunque seguramente los había. La vinculación entre la comida y lo religioso se daba en el marco de los *ayunos litúrgicos* y de la Cuaresma, en que se trataba de no comer carnes rojas, sino pescado y mariscos. Lo cual, obviamente, solo era posible para quienes tenía medios económicos o vivían cerca del mar.

Algunas reflexiones finales y ciertamente provisionarias: me ha llamado la atención la escasa presencia en “nuestro arte” de este tema. Es decir. La situación de personas “comiendo en una mesa” no ha sido motivo pictórico, sino con muy pocas excepciones. Un cuadro como la Boda Campesina de Pieter Brueghel el Mayor (1525-1569), es algo único y raro. En Chile los grandes pintores que nos visitaron: Monvoisin, Rugendas y otros, nos dejaron interesante pinturas de nuestro vestuario, danzas, y paisajes, pero no pintaron ritos culinarios. Da la impresión que lo minusvaloraron y lo consideraron como algo indigno de su arte. Tal vez participaron en la concepción de que se trataba de algo menor y *animal*. En todo caso la excreta de nuestros desechos digestivos, si que tuvo ese sello. Lo hacíamos en un lugar *excusado* y en reserva. Junto a las *partes pudendas* estaba fuera del

ámbito público.<sup>14</sup> Sabemos que el aprendizaje de la contención de los esfínteres y de la limpieza y carácter privado del momento de la excreta, es algo lento y difícil para los niños. Saber que lo que a ellos les da tanto placer, sea algo que disgusta a sus queridas madres, es una fuente mayor de contradicción.

¿Cuánto de toda esta importante, múltiple – lo hacíamos unas cuatro veces cada día – corresponde no sólo a la cultura de nuestros antecesores cercanos, sino a *arquetipos*, profundamente enraizados en el alma colectiva, a lo largo de muchos millones de años y tal vez de antecesores no humanos? Interesante interrogante, que dejo para otro momento.

Alvaro M. Valenzuela Fuenzalida. 2008.

NOTA. Ver un complemento de *La cena que recrea y enamora*. Título: *Setenta años después*.

---

<sup>14</sup> *Partes pudendas*. Partes del cuerpo que se deben ocultar por pudor.