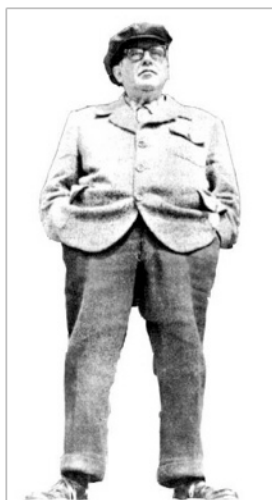


COMIDAS Y BEBIDAS EN LA POESÍA DE PABLO DE ROKHA

MANUEL PEÑA MUÑOZ



La poesía de Pablo de Rokha, Premio Nacional de Literatura en 1965, ha sido revalorizada últimamente. Numerosos críticos concuerdan en que se trata de una de las obras poéticas más notables y originales que se hayan escrito en nuestro país. Por otro lado, destacan también la atormentada y avasalladora personalidad del poeta. Acaso la fuerza tremenda de su carácter opacó en su tiempo su obra literaria. No tenía en verdad Pablo de Rokha un sentido de la medida. Todo en él era fuego y pasión. Fue un ser desbordado cuyo temperamento neurótico y

volcánico le acarreó una serie de problemas y controversias.

Una personalidad conflictiva

Había nacido en Licantén, en la provincia de Curicó, el 22 de marzo de 1894, a orillas del río Mataquito, en el seno de una familia de campesinos. De ese lugar natal dirá años más tarde: “Me acuerdo de la casa aquella, como de polvo, con duraznos, con membrillos, con naranjos, con un farol en la esquina de la noche y con palomas”.

Su verdadero nombre era Carlos Díaz Loyola y se enorgullecía de ser descendiente de Ruiz Díaz de Vivar, el Mío Cid Campeador, por parte de su padre, y de Ignacio de Loyola, por parte de su madre, lo que era otra de sus mitomanías personales. Después de todo, cada poeta tiene licencia para elaborar su propia leyenda. Y en este caso, correspondía en parte a la verdad, porque seguramente de sus antepasados españoles heredó esa voluntad férrea y terca de temperamento que caracteriza al pueblo vasco.

Su seudónimo lo toma de su aldea natal: Licantén, que en lengua indígena quiere decir “lugar donde nacen los hombres de piedra”. Y efectivamente, él era uno de esos hombres de piedra, un poeta “de roca”, duro y consistente en su palabra y en su personalidad. Claro que la ortografía la toma de las lenguas mapuche y aimará que admiraba porque era un hombre que valoraba nuestras raíces culturales y étnicas.

Con su padre conoció el mundo de los arrieros, cordillera adentro, de los comerciantes en ganado, de los bandoleros de carabina cruzada y puñal al cinto. Con él recorrió a caballo todos los vericuetos de los valles por donde se internaban los contrabandistas. Conoció aventureros de toda especie, domadores de potros, vaqueros de rodeos, jugadores de riñas de gallos, apostadores de la hípica, matarifes, salteadores de camino, dueños de pilastras en el mercado. Estos fueron los personajes con quienes convivió en su infancia y

serán los prototipos de su contenido poético, ya que aparecerán de manera recurrente en su obra.

Junto a ellos compartió bajo un peumo o en casas de campo chilenas, con paredes de adobe y pilares de patagua. En sombríos comedores olorosos a membrillo, comió con ellos piernas de cordero, “*el chunchul trezado como cabellera de señorita*”, empanadas “caldúas”, arrollados huasos, pancutras y costillares aliñados con puré picante. También digüeñes, esas callampas rosáceas, semi-anaranjadas, que crecen en primavera en los robles del río Vergara, en Nacimiento. De todo ello hablará más tarde en sus escritos, porque las comidas campesinas tendrán un papel muy importante en su poesía.

Sus primeras incursiones literarias

De niño, debió seguir estudios en pequeñas escuelas rurales de Iloca y de Curicó hasta que continúa la enseñanza superior en el Seminario Conciliar de Talca donde lo expulsan por leer libros prohibidos por el colegio. En ese tiempo se consideraban autores inmorales a Balzac y a Voltaire que eran los escritores preferidos por el poeta. Esto trajo como consecuencia el que tuviera que radicarse en Santiago en 1911 donde comenzó verdaderamente su carrera literaria.

Escribió desde muy temprano y publicó sus libros de manera artesanal, siempre en imprentas de barrio. Estos libros los comercializaba personalmente, vendiéndolos entre sus amigos y conocidos. Cuando se acababan los clientes, Pablo de Rokha, premunido de varios paquetes de libros y cuadros de amistades, se iba a recorrer Chile de norte a sur para ofrecer tan especial mercancía a profesores y tinterillos de abogados de cada pueblo. Por eso, como dice el poeta Jaime Quezada: “*Es más fácil dar con uno de sus libros en algún abandonado estante de un notario de provincia, que en los anaqueles de nuestras bibliotecas públicas*”.

El escritor Mario Ferrero que lo acompañó muchas veces en uno de estos inusuales viajes, cuenta la experiencia en San Rosendo, un pueblo donde nadie parecía estar interesado en la literatura o en el arte. “*Sin embargo, compraron libros el jefe de estación, el cochero, el dueño del hotel, los dos abogados, el alcalde, los dentistas, la Compañía de Bomberos, los escasos funcionarios públicos, el farmacéutico y un número increíble de gente sin oficio que transitaba alrededor de la plaza donde habíamos establecido nuestro cuartel general*”.

Algunas de estas obras han sido *Los Gemidos*, en 1922, *Ciclo de Piedra*, en 1925, *Heroísmo sin Alegría*, en 1927, *Escritura de Raimundo Contreras*, en 1929, *Temperatura*, en 1937, *Morfología del Espanto*, en 1942, *Fuego Negro*, en 1953, *Acero de Invierno*, en 1961, como también numerosos escritos de corte político en diarios y revistas.

Una de sus publicaciones más interesantes es la *Epopéya de las Comidas y Bebidas de Chile* que lo refleja en una de sus facetas más interesantes, ya que al viajar por el país, pudo conocer directamente de la fuente al pueblo chileno, con sus platos regionales y sus expresiones idiomáticas que aprovechó para su literatura.

Escritor polémico con sus iguales

Se dice que prácticamente Pablo de Rokha se comió y se bebió todo Chile. Su personalidad extraña, irascible y violenta lo llevó a enemistarse con muchos de sus coetáneos, a los que desprestigiaba por la prensa, tratándolos de la peor manera. Larga y sostenida fue la pelea que sostuvo con Vicente Huidobro a través de los diarios de la época, insultándose mutuamente. Pablo de Rokha lo trataba de “pequeño gran burgués, patrocinio literato, ocioso millonario y viñatero”. A Rosamel del Valle lo trató de “caracol con cara de guagua de peluquero”; a Eduardo Anguita de “sacristán, monaguillo y paniagudo del Sumo Pontífice”. De Salvador Reyes dijo que su “juego del romanticismo mediocre de lo marino a la manera de D’Halmar babea sus novelorías y marinerías”.

De Juvencio Valle dijo: “Yo no he afirmado jamás que Juvencio Valle escribe versos para señoritas porque eso sería ofender a las señoritas y yo no ofendo a las señoritas. Lo que afirmé fue que Juvencio Valle escribe versos de señorita y entonces es él quien las ofende”. Más adelante, refiriéndose siempre a Juvencio Valle dice que: “Es lamentable el hecho de que sea un títere de ese ventrílocuo que se llama Neruda”. Y de Nicanor Parra dice que es: “Un snob plebeyo o populachero, no popular, un versificador en niveles abominables de oportunista”. También atacó a los críticos.

A Alone lo llamaba Felone; a Edmundo Concha y a Fidel Araneda Bravo los llamaba “criticastrejos”; a Raúl Silva Castro, Raúl Silva Costra; a Romera, crítico de arte, lo llama Ramera; y su seudónimo que era Critilo, se lo cambiaba por Cretin. Nadie se salvaba de este terrible resentimiento y amargura que irradiaba hacia todos los autores que lo rodeaban. Su peor preferido blanco de injurias por la prensa fue Pablo Neruda, con quien sostuvo una larga antagonía a lo largo de muchos años. Lo acusó de haberle copiado el nombre de Pablo y lo insultó llamándolo “tremendo piojo del sur”. Eran tan terribles las blasfemias que llegó a autoeditarse un libro llamado “Neruda y yo” en 1955 en el que lo acusa de plagio, de oportunista, de burgués emboscado en las filas de izquierda.

Tres años más tarde, Neruda contesta en un largo poema terrible titulado *Tráiganlo pronto*. Hoy, sorprende estas rivalidades literarias que los lectores seguían por la prensa asombrándose de estas polémicas causadas por las injurias en verso y en prosa de Pablo de Rokha.

Sin embargo, el paso del tiempo ha hecho justicia y desaparecidos los tristes rencores, ha perdurado la obra pura que continúa sorprendiendo. Al leerla hoy día, notamos su originalidad, su fuerza tremenda y su avasalladora e increíble modernidad.

No cantó a nuestro pueblo con el verso dulzón de la

tonada, sino con un verso vigoroso. Hoy, parece escritura contemporánea y sorprende ver cómo el poeta tuvo de musas a las comidas y bebidas de Chile para escribir una parte fundamental de su obra literaria.

La devoradora ansiedad de los escritores

No es, desde luego, original en este aspecto. Ya Santa Teresa de Ávila había escrito que: “Dios anda también entre los pucheros”. Los escritores franceses fueron exquisitos en el arte de comer. Allí está Francois Rabelais, creador de Gargantúa, increíble gigante comilón y bebedor.

Los escritores han sido proclives a la buena mesa. Gustave Flaubert prefería siempre el pescado a la mantequilla blanca, en tanto que Marcel Proust abunda en descripciones de platos finísimos en su obra *En busca del Tiempo Perdido*.

Por otro lado, nuestro poeta Vicente Huidobro que radicaba en París comía la “bouillabaisse”, la gran sopa oceánica de los pescadores del sur de Francia. ¿Y qué decir de Pablo Neruda, degustador de los mariscos, pescados y carnes de Chile?

Las comidas y bebidas han inspirado desde siempre a los escritores y ya Horacio había dicho que no sobrevivirán los versos de los poetas que beben agua.

Bebedores compulsivos han sido Ernest Hemingway, Edgar Allan Poe y William Faulkner que era adicto al whisky de cebada o de centeno preparado en el sur de Estados Unidos. Otros han sido -como Pablo de Rokha- más proclives a la comida, sin descuidar, claro, los buenos vinos y licores. Jorge Edwards señala: “Es probable que las comilonas de los escritores sean un elemento compensador y equilibrador de la ansiedad, de la inquietud, de la insatisfacción, rasgos que son inherentes al espíritu creador, que sólo se apaciguan en los instantes más bien escasos de la creación lograda”.

Si algunos autores necesitan comer y beber para sentirse bien y en armonía consigo mismo y con el mundo, otros utilizan las comidas y bebidas como objetos de inspiración y escriben sobre platos y vinos generosos. En nuestro país, Enrique Lafourcade es un buen “gourmand” y “gourmet”. Sabe de comidas chilenas, españolas e internacionales. Cocinarlas, probarlas y escribir sobre ellas.

Es también el caso entre los latinoamericanos de la mexicana Laura Esquivel, cuya novela *Como agua para chocolate* se inspira justamente en una serie de recetas de cocina. La autora parece probar que en la preparación de la comida hay algo más que la elaboración de un plato. Desde luego, una serie de sentimientos también están en juego. Acaso preparar un guiso lentamente y comerlo después en forma compartida sean también actos de amor.

Desde la ventana de un viejo Hotel

Atrincherado en el Hotel Bristol de la Estación Mapocho, Pablo de Rokha contempla desde la ventana del mundillo popular que hormiguea allá abajo. Con ánimo melancólico, observa los viajeros que se alejan por la

estación de trenes y también los muertos que enfilan al cementerio por la avenida de La Paz.

Baja a almorzar a La Vega y a las cocinerías del Mercado Central que son verdaderos muestrarios de la cocina chilena. Comiendo en una mesa con mantel de hule y degustando carbonadas, ajiacos, causeos, patitas al matico y cazuelas de ave con una lluvia de perejil, escribe la *Rotología del Poroto* en un lenguaje extraño, de complicada sintaxis.

En su descripción poética de nuestras comidas, va mezclando su sentido de observación del plato, con una serie de asociaciones sensoriales. El gusto y el olfato se le despiertan al poeta. Saborea y huele la comida. Luego, escribe en su libreta: *“El poroto con cochayuyo y cuero de chanco se come en las cocinerías fragantoso a hembra chilena, ajisoso y ceboloso”*.

Describe el poroto y sus nombres: coscorrón y burrito. De paso, nos informamos acerca del origen de esta legumbre en Chile, pues las crónicas señalan que el indio lo comía mezclado con mote mei o mote de maíz que venía de Perú y anteriormente de México.

El maíz constituye la base de la dieta indoamericana y llega a Chile mezclándose a las comidas y formando después platos chilenos típicos como las humitas, el pastel de choclos o la pastelera fragante a albahaca.

“Echando sol por todos los poros del verano, sudando como caballo galopado / del mar a la cordillera, bramando / polvo de oro, remonta el pastel de choclos a la chilena”.

El indio mezclaba los porotos con mazamorra o maíz en polvo. Más tarde, los españoles introdujeron el trigo con el que los indios prepararon el trigo mote dando origen al chilenisimo mote con huesillos que es una bebida refrescante característica de nuestros veranos.

La ritualidad de la matanza del cerdo

El mapuche comía el poroto con “tregua”, palabra indígena que designa al cuero de chanco. La matanza de este animal constituye todavía en nuestro país una ceremonia en torno a la carne que se va comer. Esto tiene una reminiscencia española, pues en los pueblos castellanos se desarrolla la matanza del cerdo en el que participa toda la familia en un antiguo rito ancestral. En Chile, es común en los campos. El animal se va trozando y se utiliza prácticamente todo, hasta la sangre que, mezclada con arroz, da origen a las famosas prietas que en el campo se comen con papas cocidas, especialmente en la zona de Chillán adentro.

En la novela *De Amor y de Sombra* de Isabel Allende hay un capítulo extenso ambientado en una matanza del chanco en el campo chileno. También José Donoso se inspira en este tema cuando vive en Barcelona, en el pueblo costero de Sitges, y asiste a una característica matanza del cerdo. En su único libro de poesías dedica precisamente un poema a esta ritualidad.

El cuero de chanco es aprovechado para freírlo y hacer chicharrones que se incorporan al pan amasado. Con el tiempo, los porotos con zapallo se mezclaron con tallarines en las cárceles porque resultaba más nutritivo y económico.

De las cárceles pasó al pueblo y este es el origen de los “porotos con riendas”.

Esto, claro, no es latinoamericano, pues en Perú, Colombia y en general, en los países del área del Caribe, el poroto (que es predominantemente negro) se acompaña con arroz blanco que es la base de la dieta Centroamericana.

Los bares de la vieja bohemia

En ese mismo hotel, Pablo de Rokha escribe la *Tonada a la Posada de Lucho Contardo* y hace también una apología a los lugares donde en Chile se come la auténtica comida criolla, es decir, en las posadas de los caminos, en las cocinerías y fritanguerías, en los mercados de los puertos, en los restaurantes de barrio, en los bares que están cerca del cementerio, en las fondas dieciocheras y en las quintas de recreo, que el poeta solía frecuentar junto con otros escritores de la bohemia santiaguina.

En Valparaíso acudía al famoso Bar Pajarito que ya no existe y pedía un mariscal, una paila marina con picorocos, piures y choritos, un plato de erizos, almejas, ostiones con limón, machas al vapor o unos erizos con un buen vino blanco bien frío. Observando la pizarra con el menú del día, escribió en su libreta mientras le traían el pedido: *“Cuando en Chile se come el poroto con mote y tocino ha de servirse sabroso y furioso de picante”*. Luego, recuerda los porotos de verano: la ensalada de “porotitos verdes” y *“los granados con choclo picado y con albahaca, en la gran ramada en las que chercanes y pidenes se escuchan acarreado sacos de canto y de lágrimas de toronjil en su ancha carreta chancha”*.

Más que una pura descripción de la comida nacional, hay una cosmogonía porque el poeta describe lo que el alimento lleva consigo: la amistad, la camaradería, el acto de compartir, la valoración de lo auténticamente chileno:

“Es riquísimo el mate con carne y de rescoldo bien tostadas las hallullas / porque cuando llueve a cántaros es frita la papa salada la que nos impone su / apetitoso régimen de aguardiente, / se platica la amistad nacional...”

También aprecia todo lo que conlleva la comida: las ollas de greda, el “humilde plato de barro”, las ensaladeras, las fuentes, las cucharas de palo para revolver el guiso, los cachos labrados para beber la chicha: *“Yo sostengo que la cazuela de ave requiere aquellas piezas soberbias y asoleadas de los pueblos costinos, el mantel ancho y blanco y la gran botella definitiva y redonda, que se remonta a los tiempos copiosos de la abundancia familiar”*.

También en una comida con los amigos bajo los árboles, está presente la naturaleza con sus plantas, hierbas y pájaros que rodean un asado campestre. En todo ello hay un ambiente que el escritor rescata para su poesía.

“He buscado lo heroico, lo trágico y lo dionisiaco” dice el poeta que apura la vida al seco hasta la muerte.

Recuerdos de un viaje a China

Viaja, trasnocha, goza hasta hartarse de las comidas y de los buenos vinos chilenos como un sibarita. En una picada de esas sureñas, con olor a minero y a pescador, a aserrín mojado y a ropas húmedas por la lluvia, escribe: “*Al causeo de patitas, póngale unos porotos frescos, no guisados, sancochaditos -que al combinar con el sabor colosal- de los limones y el chancho en piedra de añadidura a la aceituna y la malaya a la caballería asada, dan una tónica azul a la madrugada de los trasnochadores*”.

Extraña literatura, enredada sintaxis, compleja construcción idiomática de vuelo poético. Pablo de Rokha rompió los convencionalismos sociales y gramaticales. En una oportunidad, fue invitado por el Gobierno de China para escribir un libro sobre las costumbres e idiosincrasia del país que visitaba, pero el poeta sugirió que en vez de escribir unas memorias de viajes, iba a escribir un libro de poesías porque esta forma se aproximaba más a su naturaleza.

Le aceptaron la proposición, pero el resultado fue fatal porque el traductor chino se vio en serias dificultades a la hora de traducir en ese idioma los versos del poeta. El embajador de Chile en China en esos años, señor Matus, cuenta con entrañable cariño la visita del escritor al Oriente y señala los problemas que tenía con el traductor, quien le preguntaba con frecuencia: “Poeta, en esta oración ¿dónde está el sujeto?”

No era tan ogro devorador Pablo de Rokha como se le ha creído ver. Tenía también ternura y cariño hacia la infancia. En diversas fotografías se lo ve con niños en brazos o sentados en la mesa donde está comiendo. Tenía una sobrina adoptiva de nombre Sandra a quien cuidaba y protegía. Estando en China, solía recordarla con frecuencia. Y de regreso a Chile, estando con la niña en la casa de la calle Valladolid, en la comuna de San Miguel, y escribiendo su *Canto a China*, fue que se suicidó con el mismo revólver que meses antes había empuñado su hijo con el mismo fin. El poeta estaba pasando por una crisis de angustia y debía acudir a un hospital psiquiátrico para continuar un tratamiento, ya que atravesaba profundas depresiones, lo que al parecer era de origen hereditario. Carlos, uno de sus hijos, se suicidó ingiriendo veneno. Otro hijo, Pablo, se quitó la vida también arrojándose al vacío desde un balcón. Una de las hermanas del poeta, Laura, se arrojó a las aguas del río Mapocho y Carmen se arrojó al vacío desde un edificio de altura.

A Pablo de Rokha en realidad lo mataron la indiferencia nacional frente a su obra, el medio gris, la pacatería, el snobismo, la falta de comprensión. Había estado sometido

durante toda su vida a un aislamiento absurdo. Su paso demolidor por los diferentes círculos sociales y literarios le crearon una serie de antipatías, convirtiéndolo en un hombre temido.

Una guía poética y gastronómica de Chile

Cuando en 1965 obtiene el Premio Nacional de Literatura, la editorial Universitaria se apresta a publicarle una de sus obras más representativas: la *Epopéya de las Comidas y Bebidas de Chile* que, publicado en 1949 con el subtítulo *Ensueño del Infierno*, se había llamado originalmente *Teogonía y Cosmología del Libro de Cocina*.

El libro contiene además el *Canto del Macho Anciano* que es un doloroso autorretrato en el que expresa su soledad ante la pérdida de Winnet de Rokha, su esposa, con quien había tenido muchos hijos y quien había sido su permanente apoyo.

Pablo de Rokha la recordó siempre. Fue un poeta viudo que escribió mucho en torno a su esposa y al dolor que le causó su muerte. En realidad, ella se llamaba Luisa Anabalón Sanderson y fue su verdadera musa. La editorial Universitaria comprendió que estos dos extensos poemas constituían la obra más acabada del autor y decidieron publicarlos en una cuidada edición que incluía además un disco de 45 R.P.M. con la voz del poeta leyendo sus versos.

Hoy, con los modernos adelantos tecnológicos, no se graban las voces de los poetas. Resulta encomiable esa preocupación de los editores de los años 60 por dejar impresa la huella de la voz de poetas como Pablo Neruda o Pablo de Rokha a quienes podemos oír con sus particularísimas formas de leer su propia obra, cada uno de ellos con su especial entonación. Mucho antes se había grabado la voz de Gabriela Mistral y resulta emotivo oírla con el correr del tiempo.

Hoy día, este libro-disco de Pablo de Rokha es una rareza bibliográfica y resulta increíble pensar que en librerías no están las obras del que se considera uno de los cuatro grandes poetas de Chile junto con Pablo Neruda, Gabriela Mistral y Vicente Huidobro.

El poeta español radicado en México en esos años, León Felipe, estuvo en nuestro país y señaló que Pablo de Rokha no era solamente un gran poeta chileno, sino el gran poeta de las letras españolas del siglo XX. A juicio de muchos, será uno de los poetas que permanecerá. Otros, desaparecen porque se han sostenido en modas pasajeras.

La *Epopéya de las Comidas y Bebidas de Chile* es una verdadera guía poética y gastronómica de Chile, ya que nues-



tros vinos y alimentos constituyeron una obsesión vital en el sentir del poeta. Como muchos de su generación, hizo poesía de la trivialidad. Nadie osaba escribir un poema a un plato de sopa, hasta que Pablo Neruda escribió la *Oda al Caldillo de Congrio* en sus *Odas Elementales*:

“...mientras tanto,
se cuecen con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto
cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
entonces,
que entre el congrio
y se sumerja en gloria
que en la olla se aceite
se contraiga y se impregne...”

En la *Epopeya*, Pablo de Rokha traza un perfil de lo que en Chile se come y se bebe, de norte a sur del país. Claro que no es una lista de los platos típicos chilenos, sino un texto poético, una apología sui generis de nuestra cultura culinaria. Especialmente notable es la descripción de las comidas y bebidas de la zona huasa que conoce tan bien por ser oriundo de esas tierras.

En el fondo, esta *Epopeya* es, en definitiva, un autorretrato del poeta en el que traza su idiosincrasia dionisiaca y sensual ante la vida.

Significado humano y poético de las comidas

No solamente anota las comidas, sino el lenguaje que estas comidas suscita, es decir, las frases y modismos que el pueblo acuña. Así, el ajíaco “*espanta la mona, aligera la lengua, quita el dolor de cabeza, hace circular la sangre y endereza la columna*”.

Agudo observador de las costumbres y refranes de la cocina chilena, anota: “*El ulte sirve para aparejar el cutis y sostener los dientes*”. También: “*El vino navegado de Talcahuano, con clavos de olor, naranjas y canela es bueno para el reuma, el embarazo, el empeine y la torticólis*”.

Con Alfonso Alcalde, otro triste suicida de la literatura chilena -como Joaquín Edwards Bello- estudia modos, decires y expresiones idiomáticas de los chilenos en sus hábitos gastronómicos.

Alfonso Alcalde era de Tomé y en la editorial Quimantú escribió en 1972 un libro muy interesante sobre las *Comidas y Bebidas de Chile*. El libro es de carácter descriptivo y es notable el acercamiento al tema en la zona de Concepción, Talcahuano, Lota y Coronel, lugares tan familiares a Alcalde. Además se complementa con fotografías de platos, restauran-

tes del pueblo, cocinerías y personajes en torno a las comidas regionales.

Sabedor de secretos sureños, Alfonso Alcalde escribe: “*Son pocos los que saben que la mejor longaniza de Chile se comía a bordo del vapor fluvial Venus, del recorrido entre Valdivia y los pequeños puertos lecheros del río Calle Calle. El viajero compraba una larga tira en el mercado, o a pocos metros del embarcadero, y luego, ya iniciado el viaje, les pedía al capitán y sus tripulantes que la doraran al vapor de la caldera, enroscada alrededor de la chimenea. Había que tener paciencia, porque el proceso era largo. Hasta que aparecía en el fuentón, la fabulosa longaniza sureña bañada en oro. Previamente y como aperitivo, se tomaba la chicha de manzana, que el mismo capitán mandaba a buscar a caballo, deteniendo su embarcación en el puerto más oportuno*”.

Pablo de Rokha, en cambio, se apoya en estas observaciones para hacer una poesía original en torno al tema, elevándose de la cotidianeidad para dar un tono surrealista y propio. A veces, se trata de una poesía desconcertante que establece las bases de cierta chilenidad de cuño auténtico.

Ya desde las primeras estrofas de esta *Epopeya*, el poeta valora la toponimia chilena, con esos nombres extraños, a menudo poéticos, de origen indígena o español, como de país de fábula, para designar el pueblo o la aldea. Aquí están los nombres propios convertidos en palabra poética: Quirihue, Cauquenes, Licantén, Linderos, San Javier de Linares. También los nombres poéticos de nuestros árboles: el quillay, el litre, el avellano, el raulí, el ulmo, la lenga, el canelo...

Es un ecólogo, sin saberlo, porque ama su suelo y su paisaje. En estas primeras estrofas, están ya anunciadas las comidas chilenas, su modo de prepararlas, las canciones que se escuchan mientras se cocinan, el ambiente del momento y los hombres y mujeres que toman parte alrededor de ellas. Las comidas y bebidas tienen, entonces, una dimensión humana:

“Y ¿qué me dicen ustedes de un costillar de chanco con ajo, picantísimo, / asado en asador de maqui, en junio, a las riberas del peumo o la / patagua o el boldo que resumen la atmósfera dramática del atardecer / lluvioso de Quirihue o de Cauquenes, / o de la guañaca en caldo de ganso, completamente talquino o licantenino de parentela?”

No, la codorniz asada a la parrilla se come, lo mismo que se oye *El Martirio*: “*En las laderas aconcagüinas, y la lisa frita en el Maule, en el que el pejerrey salta a la paila sagrada de gozo, completamente fino / de río, enriquecido en la lancha maulina, mientras las niñas Carreño, como sufriendo, le hacen empeño a “lo humano” y a “lo divino”, en la de gran antigüedad familiar vihuela*”.

La comida, la bebida, los árboles de Chile y el amor en una sola frase doliente:

“*Los pavos grandazos que huelen a verano y son otoños de nogal o de castaño / casi humano, los como en todo el país y en Santiago los beso, como a las tinajas en donde suspira la chicha como la niña más linda de Rancagua*”.

Beber hasta apurar la copa

Las bebidas de Chile están presentes: Primeramente las “agüitas” con hierbas del campo. La agüita de ruda, paico, llantén, menta, boldo, manzanilla o poleo. La “agüita de luna”, la de cedrón, la de cascarita de naranja, la de canela. *“Si tiene mucha pena y poca plata, tómese una tal / agüita de toronjil con aguardiente / y abriguese como un imbécil porque ha ser invierno / o un vinito al vapor con limón en monedas, pues también es muy rico el de substancia puro, tomado con cigarros de hoja, paseándose por el corredor de los antepasados / y el con ruda o ajo o guindas o hinojo, sin dulce alguno, / seco y varonil, como cacería de leones”*.

Junto a las agüitas está el mate que se toma en el campo, en la zona austral limítrofe con Argentina y en las cárceles. Hay mates de calabaza, de loza y de greda. Y la hierba mate se prepara de diversas maneras, cada una con un significado. El mate amargo es para los hombres. El mate dulce con azúcar quemada es para las damas. Hay un sentido muy hermoso en el modo social de tomar el mate, pasando la calabaza de mano en mano para que se vaya tomando de la bombilla metálica. Uno de los amigos puestos en círculo en torno al brasero de cobre, va “cebando” el mate vertiendo agua de la tetera puesta al fogón...

En la época colonial había hermosos mates de plata labrada que hoy son buscados por los coleccionistas de antigüedades. Pablo de Rokha toma el mate en el campo, al aire libre o en casonas de adobe, a la orilla del brasero, “contando cómo nos topamos con el diablo en el Pajonal de los Canelos”.

También están poetizados el vino tinto grueso de Pocoa que es “enorme y oscuro en el atardecer”, la chicha de manzana, el ponche de culén, el chacolí con naranjas amargas, la refrescante aloja, el mote con leche y “la bien llamada y dulce chupilca”.

En Santa Cruz prueba la chicha de uva, los mostos y aguardientes, en tanto que en el campo, a la siesta de un parrón, bebe harina tostada con agua de pozo o ulpo bien espeso con leche y azúcar.

El poeta es también -y sobre todo- un fino catador de los vinos chilenos. Prueba el Pintatani en Codpa, al interior de Arica que es rubio y dulce. Degusta el pipeño de Chépica, el “generoso y navegado ámbar viejo de las cepas abuelas del Maipo” y el colemono de las Fiestas Patrias y de Navidad con clavo de olor y nuez moscada. Desde luego, no es un bebedor solitario. Comparte la jarra de sangría y los vasos con “amigos comerciantes en animales, con toneleros, talarbarteros, carniceros o profesores primarios completamente seguros del buen gaznate”.

También con escritores de la provincia, conversa de poesía mientras prueba “el imperial e invernal gloriado, cabezoncito y oloroso a huertas antiguas”, el “madrugador Pipiritiunque” y la “enorme chicha bautismal de doña Rosa Díaz, la tía del Mataquito”

“La chichita bien madura brama en las bodegas como una gran vaca sagrada, / y San Javier de Linares ya estará dorado, como un asado a la parrilla, en / los caminos ensangrentados de abril, la guitarra / del otoño llorará como una

mujer viuda de un soldado, / y nosotros nos acordaremos de todo lo que no hicimos y pudimos y debimos / y quisimos hacer, como un loco / asomado a la noria vacía de la aldea, / mirando con desesperado volumen, los caballos de la juventud en la ancha / ráfaga del crepúsculo, / que se derrumba como un recuerdo en un abismo”.

Y no se olvida de las bebidas antiguas, de la mistela colonial, del vino de misa, añejo y oloroso, de los licores caseros como el guindado, el apiado dulce para las señoras o el aguardiente de chañar o de membrillo servido en copitas finas.

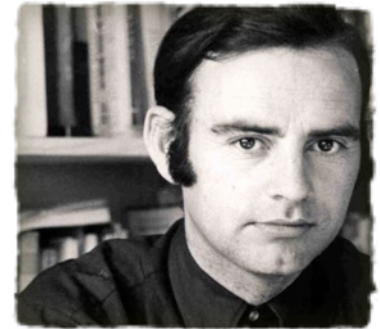
Y aún va más atrás. A las costumbres ancestrales de los indígenas que bebían ñachi, esa bebida mapuche que es la sangre caliente del cordero. Se bebe directamente del chorro que se vierte en un jarro y se mezcla con sal, cebolla picada a cuadritos y perejil. Ñachi es una palabra indígena que significa sangre precisamente. *“Y el ñachi lo toman caliente, bebiéndolo del degüello más tremendo, como en los espantosos sacrificios religiosos de la fe arcaica, horrorosamente ensangrentada, con la naturaleza y la sangre, como dioses”*. Hay una oscura y desgarrada filosofía en estas descripciones de las bebidas de Chile traspasadas de nostalgia y de una inmensa tristeza.

El testimonio de Jorge Teillier

La poesía de Pablo de Rokha influyó notoriamente en los jóvenes poetas de su generación y es indiscutible su influencia en la poesía de Jorge Teillier, quien confiesa su estima hacia el poeta. En un artículo, Jorge Teillier cuenta una visita que le hiciera Pablo de Rokha a Lautaro, su pueblo natal, a comienzos de los años 60:

“Era el tiempo de las vacaciones y solíamos caminar con mi padre y mi hermano Iván hasta el puente Cautín y luego cumplir el rito de jugar brisca y tomar unas cervezas en el Club Conservador o donde el “pato Arévalo”.

Ahora bien, en medio del paseo, siento un brusco rechinar de frenos e inesperadamente surge de un auto Pablo de Rokha diciéndome: “Amigo Teillier, vengo desde Los Ángeles muerto de ganas de comerme unas patitas de vaca”. Hechas las presentaciones del caso, mi padre me llamó aparte: “Donde doña Margarita llegaron unas patitas, pero no creo que sea un lugar para llevar a un poeta”. “Para él no hay otro mejor”, respondí. “Ya verás”. Y partimos. (...) Doña Margarita era famosa por su buena mano para la cocina. Mientras sus hijos vendían frutas y verduras, ella atendía en la trastienda a los “gourmands” del pueblo, desde el gobernador al alcalde y hasta el sargento de Carabineros encargado de controlar el expendio clandestino



clandestino de comidas y bebidas.

Doña Margarita siempre nos acogía con una gentileza que se acrecentó cuando le informamos que estaba en presencia de una de las glorias de las letras chilenas y de su yerno, gran pintor argentino que vendía sus cuadros, además de Juan Francisco González, Pacheco Altamirano, Gordon, entre otros. No sólo nos ofreció patitas, sino también pancoras y -en secreto- un salmón recién pescado (estábamos en época de veda) y chicha fuerte de manzana de don Nicolás Van der Moler, la mejor de la región.

“Se ve el horizonte”, exclamó con su mejor vozarrón don Pablo y pidió, a modo de aperitivo, una damajuana de chicha junto a una pichanga “para preparar el ingreso a conversar”. La pichanga, (a la cual llamaba también “causeo criaturero”) contó con su gran aprobación. Traía toda clase de cecinas de cerdo “sureño y oceánico” preparado en casa, queso de campo, aceitunas de Azapa, cebollas escabechadas en vinagre y ají cacho de cabra. La dueña de casa nos sirvió una fuente para seis personas, pero don Pablo, con su servilleta anudada al cuello a la manera de los viejos demócratas, se expropió para él solo la fuente. Doña Margarita, sin decir palabra, nos trajo la misma cantidad a cada uno. En la tácita competencia me di por vencido tras comer enormes cantidades de pancoras, sin poder llegar hasta el salmón al horno. Todo esto era acompañado por un pipeño que corría “más ligero que un alguacil” al decir del Arcipreste. Recuerdo que el poeta lautarino Gabriel Barra recitó unos versos tabernarios de Serguei Esenin con gran alegría de don Pablo que, asimismo, acompañó con tamboreo y hui-fa unas cuecas chilotas cantadas por el profesor Mancilla, bailadas por doña Margarita con el notario de Pillanlelún, León Ocqueteaux, hasta que el paso del tren de las cuatro nos indicó que era hora de terminar la reunión, pues con él se despertaba el dueño de casa.

Por la mañana siguiente, acompañé a don Pablo para vender su libro “Idioma del Mundo” por la localidad. Lo vi practicar el trueque. Por un volumen autografiado, recibía un quintal de harina, un saco de papas o enormes ristras de ajo que embarcaba a la capital, a su familia.

El poeta estaba invitado a almorzar a casa de mis padres. Ante el espanto de mi madre, dereté que debía haber un almuerzo de acuerdo con los cánones rokhianos. El aperitivo consistió en una chupilca con harina tostada recién hecha, la cual, el vate acompañó -por cuenta propia- de dos cebollas crudas de nuestra huerta que devoró como pomelos. Vino después un plato de pancutras fiambres preparadas la noche anterior (“componedoras de cuerpo”) y un ganso con ajo y arvejitas nuevas. De postre, una tajada de sandía para cada comensal, y una entera para don Pablo. La comida había sido preparada en la cocina económica y con fragante leña de ulmo, lo que contó con la entusiasta aprobación del poeta.

Luego pidió permiso para dormir siesta, bajo la vieja parra de la casa, eso sí, en un sillón. Nos explicó que: “Uno de los secretos de su buena salud, era la de dormir sentado”

Este recuerdo de Jorge Teillier nos retrata muy bien la personalidad del poeta, su manera de vivir, de comer y de viajar.

Preferencias en la mesa popular: Neruda y De Rokha

En cuanto a las carnes, Pablo de Rokha prefiere “adobado el lomo aliñado en Lautaro o Galvarino o Temuco, obteniéndolo con cerdo sureño, oceánico, y una gran cazuela de pavita en Lonquimay / o el cordero lechón asado en brasas de horno, con quideños agarrados en la gran montaña del copihual araucano, en Traiguén, / en Nacimiento, en Mulchén, Angol y Los Angeles / o a la misma orilla del río Vergara o en Cañete o en el ilustre golfo de Arauco, / como por ejemplo, en Lebu y aún en el espinazo de la Cordillera de Nahuelbuta”.

También valora el “picante de guatitas a la talquina”, y los causeos en grandes cantidades. Jorge Edwards señala: “El escritor chileno más comilón que he conocido, además de apologista en verso y en prosa de las comidas y las bebidas de Chile, fue Pablo de Rokha. Para De Rokha importaba mucho la cantidad, la superabundancia: un centenar de ostras, dos centenares de cholgas, varias docenas de chuletas de cordero, grandes fuentes de patitas de chancho, ensaladas variadas, causeos interminables. De Rokha fue nuestro Rabelais”.

Como Neruda, el autor de la famosa *Epopéya*, era un auténtico “gourmand” de la cocina popular. Jorge Edwards señala que había diferencias: “Neruda era un comedor un poco más selectivo y curioso que De Rokha, aficionado a probar cocinas diferentes y capaz de organizar viajes gastronómicos de mediana y hasta de larga distancia”. Jorge Edwards recuerda los restaurantes que frecuentaba en París con Pablo Neruda y dice: “También íbamos al boulevard de Belleville a comer los couscous de los países árabes, regados con vinos gruesos de Marruecos. El sentido nerudiano de la diversidad, de la exploración, de la aventura gastronómica, era inagotable. Los domingos por la noche, en Chile, practicábamos el rito de ir al Centro Vasco, en Santiago, o a un restaurant de El Quisco, “*Chez Camilo*”, si nos encontrábamos en la costa”.

A Pablo de Rokha le interesa más la valoración de la mesa popular chilena:

“En Tutuquén se condimenta un valdiviano tan quemante, que arrastra el trago / muy largo y al cual, como a los porotos fiambres, se le aliña con / limón y brotes de cebolla de invierno, / todo lo cual, encima del mantel, florece, con tortillas de rescoldo y también / las papas asadas y la castaña, como en Concepción, cuando se / produce sopa de choros, o en Santiago chunchules o cocimiento del Matadero, a plena jornada invernal, o en Valparaíso choros, absolutamente choros, choros crudos o asados en brasa y de peumo...”

Un comedor insaciable y compulsivo

Es tan insólito su caso dentro de la literatura chilena que cuando obtiene el Premio Nacional, exclama: “*La plata es poca. Me servirá para comer*”. Y de inmediato llama al carnicero del barrio y le ordena que le lleven a la casa 160 metros de longaniza. Enseguida pidió corderos y vinos. Se

gastó todo el dinero del premio en comer y beber con las amistades en toda clase de banquetes. Y cuando le pidieron los periodistas que se auto definiera en un solo verso, expresó: *“Soy el fierro de las ollas para freír sopaipillas”*.

Enrique Lafourcade lo visita y queda impresionado con lo que ve. Entrando a la casa “había dos jarros de vidrio tapados con una tabla. En cada uno, cabían exactamente cinco litros de vino. Media docena de empanadas “caldúas” (por nuca) era un modesto “tentempié” o “matahambre”, antes de que aparecieran las chanfainas, las sopas de ojos de cordero, las lisas en mantequilla, los porotos con yuyo, el arrollado a la chilena envuelto en ají, como en una bandera, el queso de cabeza, las prietas con puré picante y chicha, las codornices en escabeche. Pajaritos mayores y menores (pichones, palominos, codornices y aún perdices y gorriones, eran triturados enteros por De Rokha, en medio de gran sonajera de huesos).

Por otro lado, el escritor Mario Ferrero cuenta asimismo su testimonio en torno a la increíble voracidad del poeta: *“Viajando en ferrocarril en carro de tercera, instalados lo mejor posible en los durísimos asientos de madera, con el tren atestado de un público abigarrado y expectante, entre vendedores de naipes y de peinetas, ciegos cantores que bebían como condenados y rubicundas madonas preunidas de termos y gallinas fiambres, Pablo era un ser absolutamente feliz.*

Antes de llegar a Rancagua, ya habíamos consumido tres botellas de vino, un causeo de papas, un conejo escabechado, media docena de tortillas y una cantidad impresionante de huevos duros. Como el tren iba demasiado lleno y el viaje se hacía insostenible, Pablo propuso o más bien dispuso, que nos bajáramos a almorzar en San Rosendo...”

El duelo de los dos titanes

Era increíble. Un verdadero caso clínico. El escritor Oreste Plath opina que a Pablo de Rokha habría que estudiarlo desde un punto de vista médico y psiquiátrico. No era posible que un ser humano ingiriera tal cantidad de comida. ¡Y que hiciera poesía con ella!

La felicidad para Pablo de Rokha consistía en comer. Así, dice: *“Dichosos son quienes se comiesen de perniles calientes cinco o más kilos, / medio a medio del invierno de San Felipe, si el invierno está tronado / y cruzado de relámpagos e inundaciones...”*

Enrique Lafourcade cuenta un duelo gastronómico que hubo entre dos escritores: Pablo de Rokha y Armando Cassigoli:

“Una vez, el novelista y cuentista Armando Cassigoli (hace ya muchos años) cayó por la casa de De Rokha (vivía entonces en unos cuartos en Bellavista). Cassigoli andaba “huído de su casa” y hacía como tres días que no comía. Sería algo más del medio día y el poeta despertaba, movilizándolo a hijos, yernos y conmitones a la Vega, el Mercado, las botillerías próximas. El napolitano Cassigoli echaba agua por la boca.

Comenzaron a llegar condumios. Medio saco de almejas, varios kilos de carne. Quesos y chorizos. Hacia las dos

de la tarde se inició el banquete. De Rokha exigió que los dejaran solos con Cassigoli, frente a frente ambos. “-¡Comamos en silencio, compañero!-” fue su orden. Y en el cuarto en penumbras, se inició la ceremonia.

Hacia las seis de la tarde, seguían mascando y bebiendo. La parentela corría a traer más provisiones. Perniles rosados, chunchules a las brasas, cazuela de pavita con chuchoca, mazamorra de cochayuyo. Y en los “huecos”, un mariscal al estilo Talcahuano y tortillas con chicharrones. Al cuarto se asomaban a veces, temerosas cabezas para llenar jarros con vino o traer y llevar platos. De Rokha sacaba de los bolsillos de su chaquetón marino más dinero: “-¡Tomen el vil billete y vayan a comprar más menestras, que el compañero sigue con hambre!-”

Como a las 10 de la noche, De Rokha daba unos quejidos. Cassigoli muy colorado, seguía devorando. Dicen las lenguas de ese barrio que el duelo de los dos titanes duró toda la noche. Al amanecer, De Rokha propuso ir al Mercado, pero no se pudo levantar de su silla. Estrechó la mano de Cassigoli, le dio un “abrazo oceánico” y confesó entre resoplidos y regüeldos su derrota. “-¡Ya nos volveremos a encontrar, compañero!-” le explicó, amenazador. Hasta el fin de sus días, le guardó una enorme admiración”.

Las comidas en la geografía de Chile

En la *Epopéya* figuran los tres frentes geográficos de Chile: el norte, la zona central y el sur. De la zona norte no es muy explícito, pero señala algunos platos, siempre relacionando la sensualidad de la comida con el amor:

“¡Ah! felices quienes conocen lo que son caricias de mujer morena / y lo que son rellenos de erizos de Antofagasta o charqui de guanaco de Vallenar / o de Chañaral, paladeándolo y saboreándolo / como a una chicuela de quince abríles, en la sierra minera, / entre mineros fuertes y heroicos...”

De Valparaíso escribe: *“Es natural un caldo de cabeza, aclarando los domingos de Valparaíso, / sobre el Puerto brumosamente viejo”*.

Mientras más adelante se refiere al centro del país con sus tradiciones de rodeos y medias lunas. La comida aparece insertada en un ambiente humano de gran camaradería social:

“Los huasos ladinos y remoladores / de Doñihue o Machalí o San Vicente de Tagua-Tagua o Peumo / o Quivolgo, comen asada la criadilla, con pellejo, / medio a medio del rodeo de octubre, entre el quillay / o el raulí florido de las “medias lunas”, estremecidas por el bramido nacional de las vacadas, estremecidas por el coraje de los jineteros rurales y el sol sonoro...”

En la *Epopéya* predomina siempre un entusiasmo por la zona curicana de donde conoce hasta las rivalidades que existen entre las familias por el procedimiento de preparar tal o cual comida. Cosa similar ocurre en España donde la

gastronomía es tan importante y forma parte del diario vivir. En los campos colchagüinos predominan todavía hoy costumbres españolas ancestrales en la preparación de las comidas. Hay una cultura en la elaboración de los platos, un tiempo que se toma en la cocción de un guiso, un gusto al paladar diferentes quesos, mieles o vinos.

La comida maulina tiene también sus características. Es la zona mágica de Marta Brunet, de Mariano Latorre y de Maité Allamand. Dice Pablo de Rokha en su *Epopéya*:

“Dicen los curillincanos / que nadie entiende cómo se asa la malaya al estandarte / bañada en harina tostada y orégano, sino los curillincanos / y aún los más baqueanos y acampados, pero los sanclementinos, / si son Ramírez, les desmienten y agregan la molleja y el pecho de ternera / con hartos abundantes tallos y vinagre / y bajan la panzada con guarapón de Curtiduría / y avellanas bien retostadas del Cullenar maulino, Maule abajo, o con queso asado, / de aquel que huele a coironal cuyano o a "triste" cantado por arriero, / allá por el "Resguardo de Las Lástimas", a lo cual contesta el viviente de Pichamán / con medio ternero al rastrojo del alambique / y el paisano de Tanguao o de Huinganes/ con chanchitos muy rellenos de tórtolas en la brasa primaria y criminal / de los roces de mayo, que son como el rescoldo de los antepasados y los primeros incendios del mundo”.

¡Qué belleza poética hay en estos versos extraños hechos de una materia tan sencilla como lo es la comida rural! Pablo de Rokha rompió con su voz potente esa poesía melancólica de señoritas tristes y de rosas que se deshojaban en un lago con crepúsculo. Esta era una poesía vigorosa, apegada a las cosas, a lo que el hombre come y bebe en su diario vivir. Una poesía terrena y pujante, llena de sensualidad. Había en ella algo del hombre que ama su tierra y quiere darla a conocer en todos sus matices.

También observa la zona sur:

“Si se prefiere ganso con ajo y arvejititas, cómase en la provincia de Cautín / y el curanto en Chiloé y en Osorno o Puerto Montt o en Carahue, / para la época "santa" de las Candelarias, en días nublados, / indefectiblemente nublados, / mientras tiritan las hojas caídas en la agua inmensa”.

Sorprende que se refiera al curanto, esa comida chilota que, sin embargo, procede de la Polinesia. En diversas islas de los Mares del Sur se preparan también comidas similares en hoyos cavados.

Aquí va la receta poetizada:

“Primero nos elaboramos / una como olla en la tierra sangrada del patio de los naranjos, / la recalentamos con incendio de canelos y piedras ardientes, / embelleciéndola con hojas de nalca / como a una desnuda y feliz muchacha, / a la cual cantando le echamos choros, / perdices, locos, cabezas de chanco, malayas de buey y ternera, / patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, / corvinas y sardinas, sellándola y besándola como una tinaja de mosto, / colocándole una gran centolla / en toda la boca e invitando como aguinaldo al curanto...”

Visión del campo chileno

En sus recorridos, observa las construcciones y las asocia a la arquitectura española. Va registrando casas patronales, comidas campesinas, personajes criollos, música lugareña y geografía local:

“Una poderosa casa de adobe con patio cuadrado, con naranjos, con corredor / oloroso a edad remota, / y en donde la destiladera canta, gota a gota, el sentido de la eternidad en el agua, rememorando los antepasados con su trémulo péndulo de cementerio, / existe, lo mismo en Pencahue, que en Villa Alegre o Parral o Caleu o Putú, / aunque es la aldea grande de Vichuquén la que se enorgullece, como de la batea o la callana, del solar español, cordillerano, de toda la costa / y son las casas-tonadas del colchagüino y el curicano, quienes la expresan en lengua tan inmensa, / comiendo arrollado chileno”.

Su visión de la tierra chilena es amable, cariñosa, risueña. Hay también una mirada tierna -y machista- hacia los personajes femeninos a quienes siempre trata de manera condescendiente. Son las mujeres que cantan en la quinta de recreo, las niñas que tocan guitarra y sirven las mesas con coquetería campesina.

“Porque si es preciso el hartarse con longaniza chillaneja antes de morir, / en día lluvioso, acariciada con vino áspero, de Auquinco o Coihueco, / en arpa, guitarra y acordeón bañándose, dando terribles saltos / o carcajadas, saboreando el bramante pebre cuchareado y la papa parada, / también lo es paladar la prieta tuncana en agosto, cuando los chanchos / parecen obispos, y los obispos parecen chanchos o hipopótamos, / y bajar la comida con unos traguitos de guindado, / sí...en Guallaco las pancutras se parecen a las señoritas del lugar: son / acinturadas y tienen los ojos dormidos, pues, cosquillosas y regalonas, / quitan la carita para dejarse besar en la boca, interminablemente...”

Sopaipillas, empanadas y aceitunas

¿Quién no ha comido sopaipillas en tiempos de lluvia? La sopaipilla proviene del Perú, traída por los quechuas. Nuestro país no es azucarero de modo que la chancaca proviene del norte, de países ricos en azúcar de caña. La sopaipilla preparada con harina y zapallo se come en Chile, pasada o sin pasar, en días de invierno. En el sur son grandes como platos y se sirven con almíbar de chancaca al igual que los picarones. También registra Pablo de Rokha estas comidas de lluvia en su *Epopéya*, lo mismo que la empanada de pino, *“la olorosa empanada colchagüina, que agranda de caldo la gargante / y clama, de horno, floreciendo los rodeos flor de durazno”*. *“...Y la empanadita fritita, picantoncita y la sopaipilla, que en tocino ardiente / gimieron, se bendice entre trago y trago, al pie de los pellines del Bío Bío, en los que se enrolla el trueno con anchos látigos”*.

Nada se iguala tampoco al “causeo de patitas, que debe comerse en Codegua, no después de beber bastante chacolí con naranjas amargas, sino tomando vino de Linderos”.

Tampoco deja pasar la aceituna, tan característica de España, tan propia de Andalucía donde se ven los extensos olivares. La aceituna verde, sevillana, adorna la mesa español-

la y forma parte de la cultura gastronómica de España.

En Chile, la hay abundante y negra en el valle de Azaapa, aunque Pablo de Rokha prefiere *“la olorosa aceituna de Aconcagua, / con la cual sólo es posible saborear los patos borrachos con apio / y bien cebados y regados con cien botellas, / la olorosa aceituna de Aconcagua se macera en salmuera de las salinas de Iloca, únicamente...”*

Apología del tritre

Es también un observador agudo de los procedimientos para ahumar el pescado de manera artesanal. El tritre se ahuma en la provincia de Arauco y en los pueblos costeros de Concepción y Talcahuano.

Este es un pescado muy feo de aspecto, pero muy sabroso. Incluso los niños, tan poco entusiastas en Chile hacia el pescado, gustan del tritre porque tiene un sabor *“dulcecito”*. Muy sabroso es este pescado sureño, aunque de muchas espinas, de allí que en esa región se diga: *“Te demoraste más que si te hubieras comido un tritre”*.

Este pescado no se ofrece en los restaurantes, lamentablemente, porque el chileno no es muy orgulloso de sus platos genuinos. Es más fácil encontrar en Santiago un restaurant japonés, tailandés o árabe, que uno que ofrezca un bien preparado plato de charquicán con charqui (y no con carne molida, que entonces es carnicán) o una carbonada de piure, una ensalada de ulte o un guiso de cochayuyo.

El esquivo tritre se ahuma con humo de eucaliptos y aserrín mojado por ocho horas. En el norte, se le conoce como machuelo o machete, y tiene la apariencia y el sabor del arenque que los europeos y principalmente nórdicos, comen con salsa de champagne, mostaza, vino y salsa de rábano picante.

En Chile hay que ir a una casa de pescadores para comer estas exquisiteces de nuestro mar, acompañadas con los sabrosos concones que son unas especies de pancutras (o *“tírame a la olla”*) en forma de moñitos. Lo más interesantes es ir a una de esas casas de mariscadores en Lirquén donde las mujeres cocinan pastel de jaibas o la especialidad de la aldea que es un gran plato de cholgas -o *“cholguas”*- con pollo y longaniza, todo al vapor. El traje de buzo, puesto boca abajo a secar en la puerta de la casa, indica que en esa morada se acaba de preparar esa comida característica y que el vecino o el visitante puede acudir a comprarla o a compartir directamente con ellos en el comedor humilde que mira al mar.

Pablo de Rokha estudia el folklore alimentario de los pueblos costeros del sur y observando los ahumaderos de pescado, dice que el tritre *“se ahuma con humo, pero con humo de ulmo en La Frontera”*.

Sabor a yodo

El piure le llama también la atención, ese ojo rojo, sensual y encendido que se extrae de una piedra después de ser partida con una pequeña sierra y que, como el erizo, tiene ese inconfundible sabor a yodo. También del piure hay una

expresión idiomática que proviene del pueblo, ya que los pescadores dicen que: *“Es sumamente criaturero, bueno para la tos y la función de los nervios”*.

Un restaurant de Coronel ofrece empanadas de piure. Pablo de Rokha anota en su libreta: *“En Lota, en Constitución o en Banco de Arenas, / el piure se tajea a cuchilladas, / bañándolo en limones de la costa y vino blanco, / tanto vino blanco como es blanco el vino blanco, / mientras la presencia del pejerrey-cauque asoma su sol sangriento / como polvoroso oro en campos de batalla”*.

En tanto que Andrés Sabella, escribe en el mercado de Lota Bajo su poema *Porción de Piures* que incluye en el libro *Chile, fértil provincia* y que dice: *“Estalla su coral oceánico. Entre el verde puro del cilantro, la cebolla ríe, trizando su plata. ¡Estoy bebiendo sangre de mar en el jugo de los piures!”*.

Todo en los pueblos costeros de Concepción tiene la fragancia salina del mar: las jaibas moras, los choros maltones, las cholgas, la sierra y el lenguado que en Penco se comen a la parrilla, como las machas, que se ofrecen ensartadas en junquillos, ahumadas o cocidas y coloreadas de ají...

Gastronomía popular de Concepción

Conocedor de esta zona, Pablo de Rokha come sobre todo en el Mercado. Es cliente de las cocinerías donde prueba el sabroso conejo escabechado, las cazuelas de gallina con zapallo y porotitos verdes, amarillas de aceitosas, con bastante perejil picado. En Coronel come el auténtico valdiviano con carne de caballo, plato que comían los españoles en tiempos de Pedro de Valdivia. También come las longanizas de Carampangue que rivalizan con las de Chillán. Le gustan el chupé de guatitas, el costillar de Penco pasado a orégano y el chicharrón molido con ajo crudo que se sirve bien caliente.

Va a *Los Copihues* a comer el causeo de patas trozadas, ají en pasta y aliñado con aceite de pata. En *“El Castillo”* come un congrio a lo pobre, con papas, huevos y cebolla, todo frito. En el *“Palermo”* prueba el charquicán y los pernilles con papas cocidas, el pebre cuchareado y los tallarines con pajaritos de la zona.

Oreste Plath, gran conocedor del folklore alimentario, indica que en Concepción *“se come el ulte cocido, la parte gruesa del cochayuyo, cortado en dados con cebolla picada, aceituna y aliñado con bastante limón. Con agrado se saborea la nalca en ensalada con cilantro, sal y limón, o los digüeñes con naranjas picadas”*. También señala que en esta zona, la rosa mosqueta se convierte en mermelada aromática. Son los niños quienes la recolectan, pasando a la conservería casera.

El hombre congregado alrededor de la comida

Nuestras comidas no son sólo alimento. Están presentes en una determinada situación social: en el rodeo, en la trilla, en la vendimia, en las topeaduras del 18, en la rayuela

del domingo, en la pichanga del estadio, en el funeral. Pablo de Rokha las rescata “in situ” y escribe sobre el ambiente y el tono humano en el momento de comer o de brindar:

“Si fuera posible, sirvámonos la empanada, bien caliente, / bien caldiúa, bien picante, debajo del parrón, / sentados en enormes piedras, / recordando y añorando lo copretérito y deningrando a los parientes, / cacho a cacho de cabernet talquino / y la sopaipilla lloviendo, con poncho, completamente mojados, / entre naranjas y guitarras, / acompañados del cura párroco y borrachos”.

Aquí hay un ejemplo de la comida en un velorio:

“Cuando un “cristiano” de Rauco se muere, lo primero que debe hacerse / es tomarse un taco bien largo del asoleado, / y enviar a la familia / una gran cabeza de choncho para el velorio, / ir a visitar a los compadres del difunto / e ir tomando y tomando por el finado, / suspirar mirando las vigas penosas de la casa, / tomando a la tuncana, por la salud de la viuda / y los niños, por los tiempos pasados / y los recuerdos más añejos que el añejo, / por la comadre, / tomando por todos los muertos del lugar, / añorándolos, entre trago y trago”.

En el rodeo, escribe: *“Para el rodeo, aún quedará algún membrillo / y la aloja traerá de los soberados de invierno / el verso del muerto y sus acordeones”.*

Es un vividor. Y un tomador. Le gustan *“los bautizos y también los santos y los casorios, las remoliendas, en general, las tomateras, los esquinazos, malones, cuchipandas y alharacas”.* Y siempre está presente tomando *“vino mucho tinto, pero más de bastante y mucho, cuando ojalá se celebre el onomástico del carnicero o el santo del paco de la comuna”.*

Sensualidad y color en las fiestas campesinas

Con una gran capacidad de evocación, Pablo de Rokha hace vivir en los versos de la *Epopeya* las fiestas populares del campo y las actividades recreativas, como el tiro a la rana, la pichanga, la rayuela o la partida de brisca:

“Hacia la rayuela del domingo van el Juez y el Alcalde, el Cura, el Oficial Civil, el Gobernador, / don Custodio, don José Tomás, don Clorindo, don Analecto, / don Rosauero, las Peralta, las Díaz, las Correa, las González, / las Montero, las Ramírez, las Pacheco, las Mardones / y las Loyolas, porque la fritanga de la Carmen Chávez brilla, / como un templo en el crepúsculo de abril”.

El cromatismo de una fiesta campesina está presente en esta *Epopeya*. Sensaciones, ruidos, gritos, música. Toda la

sensualidad de Pablo Rokha registra un ambiente de gran vitalidad. En una trilla colchagüina toma nota de la comida, los aperos de los huasos, los nombres de los pueblos y los personajes vigorosos llenos de polvo y sudor:

“Como la más acrisolada trilla a yeguas florece en Linares, / por Longavi, Colbún, San Javier, Yervas Buenas, Curanipe, / Loncomilla, cuando los huasos chapados a la manera de antes, / con arreos de plata y aperos de resonante correaje formidable, / trezado en Pelarco, galopan por El Callejón de las Diucas, / levantando un cataclismo de polvo, están las bestias en la era y llega el patrón, que no es ladrón, / don Acricio Montero, con la Rosita al anca / y los guainas bien montados, y el rucio Caroca / pega la primera guargüereada de ponche de culén golpeado y azotado, / como es menester, deslumbran choclos cocidos y la empanada / está gritando caldo santo, ¡ah!

yegua...a...a...las guitarras rompen el galope dionisiaco, / el cielo fragante a heno sonoro, / ríe como gordito y gozoso a las espigas pisoteadas, / pues el mundo de enero / es un antiguo rey de España / hecho con pueblo y trigo de catástrofes, que resueña, / bajo los cascacos sagrados de los caballos y el día inmenso, / tráguese el pipiritiuque y no se atore”.



Recuerdos de un pregón colonial

La *Epopeya* registra también los personajes populares de la época colonial que aún perviven en las calles polvorientas de la provincia. Todavía hoy, por las subidas empedradas de Valparaíso pasa el vendedor de mote

mei con su farol, pregonando en las noches de invierno: *“Mote mei... calentito el mote mei...”*

Pablo de Rokha los recuerda y escribe: *“El farol del pequenero llora por Carrión adentro, / en Santiago, picante y fragante a cebolla, chileno, / como la inmensa noche del hombre tranquilo del Mercado, / hombre del hombre, / y el pregón bornea la niebla mugrienta como una gran sábana negra”.*

Las catástrofes nacionales y las comidas

Chile es un país de cataclismos. Tenemos el alma curtida de terremotos, inundaciones, maremotos, temblores e incendios. Pablo de Rokha percibe esta característica nacional y dice lo que el hombre chileno come en estas situaciones:

“Cuando los arrasó la inundación y el huracán, / a tempestad eléctrica oloroso, / los azotó con palos de fuego, impiadosamente, / los huasos costinos lagrimean el poroto con chorizos / que su mujer distinguió en la vieja y de greda callana negra, entre el desastre / y las pilchas llovidas, a los

que alegró con infinitos y ardientes / huevos tremendamente fritos y de gran cebolla brotes, / comiéndolo con el puñal a la cintura y revólver de catástrofes..."

Sentido dramático de la comida

Para Pablo de Rokha, la comida es una vía de escape, una evasión de la angustia que lo atormentaba. Las comidas chilenas se presentan en la *Epopéya* como si fueran recetas populares contra las enfermedades y los males del espíritu, aún como paliativos de la muerte:

"Si usted se presenta malo del cuerpo, tómese una gran chupilca de madrugada / y frótese las manos de gusto, / cómase un ajiaco de pancutras, fiambres y el trago no bébalo puro, bébalo / puro y con torrejitas de naranja de la más agri-ácida que encuentre, / naturalmente en el naranjo más anciano de la aldea, / báñese en chacolí fuertón y corajudo / y váyase a echar esa última cana al aire mucho antes de que la pelada / le coloque la espalda contra la eternidad y el pecho frente a frente a frente al cielo".

También la comida es una compensación de la soledad, como lo es el vino y el alcohol:

"Si murieron por ejemplo, sus relaciones y sus amistades de la infancia y usted / retorna a la provincia despavorida y funeral, arrincónese. Solo en lo solo / cómase un caldillo de papas, que es lo más triste que existe y da más soledad / al alma, / y beba vinillo, no vino, el vinillo oloroso y aterrado que le darán a los que van a fusilar, los carceleros o el fraile infame que lo azotará con / el crucifijo ensangrentado".

Ya Pablo de Rokha siente que la muerte está próxima. Sus últimos versos están traspasados de dolor. Así, escribe: *"Es triste vivir cuando todas las brújulas están rotas"*. Y también: *"Pálidos, como pájaros de abril, huyeron los días dichosos de antaño"*.

Jorge Teillier le devuelve la visita que muchos años antes, le hiciera Pablo de Rokha a su pueblo natal. Apenas lo ve, Teillier se sorprende: *"Mientras me incitaba a seguir comiendo prietas y a tomar vino áspero de Cauquenes Maule, él tomaba agua mineral y probaba apenas una sopa de verduras. Estaba herido de muerte"*.

El poeta Jaime Quezada escribe en *El Mercurio* del 20 de marzo de 1994 un artículo de homenaje a Pablo de Rokha. Dirá que es un poeta *"terriblemente blasfematorio, pero también terriblemente dramático"*. Efectivamente, un día de septiembre de 1968, *"definitivamente viudo, definitivamente solo, definitivamente viejo, ejecutando la hazaña desesperada de sobrepujarme"* decide poner fin a su vida con un tiro de aquella fatídica Smith Wesson.

Humberto Díaz Casanueva lo llamó *"el padre violento"* y el poeta Gonzalo Rojas igualmente lo reconoce en un poema memorial.

Allí quedaron sobre el escritorio del poeta aquellos versos trágicos de despedida: *"Agarro mi tristeza y voy a tocarla a la otra esquina del cielo, para que Dios me perdone la manera y el grito"*.

Ahora que ha pasado el tiempo, la lectura de la poesía trágica y desesperada de Pablo de Rokha nos remece y conmueve. Tal vez sería hora de rescatarlo de la ausencia y de volverlo a actualizar como un modelo de verdad y pasión para las jóvenes generaciones de poetas.

