

Luis Durand

La sal, el pan y el vino



HACE algún tiempo, buscando una de esas lecturas que nos refresquen el alma y nos saquen de ese agobio de intelectualismo, me encontré con ese hermoso libro de Selma Lagerlof titulado «El maravilloso viaje de Nils Holgerson», cuya lectura me produjo una sensación de asombro y de deslumbramiento, porque dentro de su sencillez tan clara como agua de vertiente hay una lección profunda de vida y de belleza, para cantarle su admiración a la tierra nativa expresándole al propio tiempo un amor que es más bien emotiva ternura.

Al final del libro, la autora cuenta que una humilde maestra de Suecia, pasó muchos años soñando con encontrar la manera de describir su país, sin que para ello fuera necesario adoptar las formas didácticas de un texto, ni la recargada exaltación de que siempre adolecen las guías de turismo que repiten frases de cliché ponderando el paisaje y las bondades climatéricas de los balnearios.

Aquella maestra de Suecia era una grande y genial artista de honda fibra sentimental y poco a poco su instinto de novelista la condujo a la solución de su problema. El milagro de su arte le descifró la incógnita, pues encontró la manera de entretener a los niños de Suecia y asimismo a los grandes y a los viejos que

vuelven a ser niños, describiendo la tierra nativa en forma atractiva y a la vez instructiva. O sea mezclando la realidad con el ensueño en una fascinadora aleación de elementos en que la naturaleza humana se endulza buscando el alma del paisaje ya sea en las bestias que pacen en los campos, en las aves que alborotan en los gallineros, en los pájaros vagabundos del cielo, en el árbol, en el agua risueña y cantora, en la luz y el perfume que vagan en el viento llevando su mensaje de poesía permanente.

Los niños de las escuelas de Suecia tuvieron un amigo inolvidable: Nils Holgerson. ¿Cómo poder olvidar a Nils con el cual ellos se extasiaron en la contemplación de tan infinitos y variados panoramas de la tierra sueca que jamás pudieran imaginar? Porque Nils un muchachito que gusta de vagar por los caminos próximos a la granja de sus padres, se siente feliz cuando éstos le dicen en la mañana de un día domingo que ellos se irán a oír la Santa Misa y que mientras tanto, él deberá portarse muy bien en el cuidado de la casa. Pero Nils, en todo piensa, menos en eso. Apenas ellos se marchen, él, en sus locos juegos hostigará al perro hasta que le muestre los dientes amenazadores de cólera y hará que el gato lanzando un gañido de espanto se suba al tejado y no baje de allí hasta no oír la voz de sus padres. Goza anticipadamente con tan alegres perspectivas y, en eso está, cuando de pronto advierte al mirarse en el espejo que hay frente a él, que su cara no es mayor que el huevo de un jilguero y que apenas asoma al extremo de la mesa junto a la cual se halla sentado. Entre risueño y asustado sale corriendo al patio de la granja creyendo que se trata de efectos de luz en el espejo y en ese momento se da cuenta de que efectivamente se ha transformado en un ser tan diminuto como aquel Pulgarcito de los cuentos de Andersen y de Perrault.

Poseído por la más cruel congoja, no alcanza a echarse a llorar, porque un pato blanco del gallinero lo coge con su recio pico y se lo echa sobre el mullido plumón que lleva entre las

alas, alzando inmediatamente el vuelo. Nils, apenas tiene tiempo de aferrarse al cuello de tan original e inesperada cabalgadura cuando se ve remontando los aires, tras una columna de patos salvajes que van a pasar el verano en las lejanas y bellísimas tierras de la Laponia. En esos instante se da cuenta de algo portentoso, pues por obra y gracia del sortilegio de que lo ha hecho objeto un travieso duende, él puede comprender el lenguaje de los pájaros y de los animales. El guía de los patos salvajes es Okka, una vieja pata que conoce muy bien las rutas del aire y tiene la experiencia necesaria para poner a cubierto a su bandada de las mil asechanzas que también existen, como en la sociedad humana, entre los animales.

En este viaje maravilloso, el diminuto Nils Holgerson, tiene oportunidad de recorrer todas las provincias de Suecia. Puede admirar los lagos, los azules ventisqueros, los fiordos de prodigioso colorido, los ríos cristalinos, las selvas que se arropan en su manto de nieblas grises. De los inmensos bosques se exhala una intensa fragancia a resinas frescas mientras las copas frondosas de los abetos, de los alisos, de las hayas y encinas se agitan suavemente movidas por el viento que juega entre el follaje, llevándose la música que hay en las aguas y en el canto de los pájaros. Todo eso tiene una emoción nueva y portentosa. Un sutil y divino misterio que sube de las umbrías, hasta donde a veces el rubio sol que viene desde más allá de la policromía del horizonte, penetra con sus dardos de oro flexible para romper el secreto de las nieblas, arrancándolas de su sueño virgen.

La columna de patos va de un rincón a otro. ¡Qué hermosa es la libertad! Vivir para gozar de toda la belleza que hay en el mundo. Desde las granjas las aves y los animales le envían su mensaje de salutación. ¡Quién pudiera creer que los bueyes, que los cerdos y que los perros con sus alegres ladridos pudieran conversar con las aves que cruzan el espacio infinito? La buena y vigilante madre Okka, siempre tiene una observación certera y justa que hacer. Los patos se han encariñado con Nils, que ha

perdido su afición a ser tontas travesuras a los animales y que por el contrario con su viva inteligencia los libra de graves peligros. Provincias de Suecia que se extienden como un ancho panorama por todos los ámbitos que la vista puede recorrer, van mostrando sus características distintas, ante los ojos extasiados de Nils Holgerson. Ricas regiones agrícolas, distritos mineros, extensiones donde las selvas alternan con las serranías o con los valles que se extienden como un manto de limpio verdor. Y ¡cuán bellos y eufónicos son los nombres de esas tierras!: la Dalecarlia, la Smalandia, el Vermland, la Sudermania y muchas otras de tan sonoro y claro acento como las nombradas. Y en el viaje se van viendo las características más auténticas de estas tierras: sus costumbres, sus leyendas, sus tradiciones. Todo esto surge como si fuera apareciendo a través de animadas estampas de vivo y apasionante colorido. Y al propio tiempo, como auténtica esencia el alma de la tierra, la psicología de las gentes, sus creencias, anhelos y supersticiones. Ciudades con su típico colorido, hombres con sus trajes regionales, danzas y cantos, fiestas y ritos. La tierra tiene en todas partes una expresión distinta, pero es siempre la madre fuerte y generosa que entrega su corazón en cada latido vital.

¡Viaje maravilloso aquel! ¡Qué de peligros va sorteando la columna de patos salvajes en su viaje a la Laponia! Porque no falta una pícara zorra que aceche el sueño de los viajeros tratando de inferirles un gran daño. Pero los patos salvajes tienen también amigos. Y desde los árboles del camino, del patio de una granja, del corredor de una casa y en fin en todas partes, hay alguien que les advierte lo que ocurre. Un mirlo, una corneja y hasta un aguilucho viene a veces a prevenir a la gran madre Okka de estas ráfagas sombrías. El bien y el mal siempre luchando en todos los rincones de la tierra y en el aliento de los seres vivos que temen la proximidad del vecino.

Selma Lagerlof consiguió plenamente su propósito. Deleitando a los niños de Suecia les enseñó a admirar su tierra. a

respetarla, a sentirse orgullosos de haber nacido en ella. Porque en su bella fantasía hay una exaltación de todo lo noble y generoso que existe en este mundo cuando el alma está limpia de recelos. No es esta tampoco la leyenda saturada de exagerado patriotismo, sino un luminoso camino embellecido por un grande amor. Y es que hoy día después del huracán de odios que pasó por la tierra como uno de esos tifones que en su ciega y loca exaltación destruyen el maravilloso equilibrio que hay en la naturaleza, el hombre debe llegar a la verdadera solidaridad. Ser un ciudadano del mundo en un país sin fronteras, única manera de enaltecer y definir dentro de su justa medida la aspiración suprema de que el futuro sea una realidad, y no un abismo de ambiciones absurdas en que las naciones, como los individuos se lanzan a pelear como en el tiempo de las cavernas, por privilegios de razas o supremacía de naciones. Pero estas fórmulas de convivencia que habrán de llegar, so pena que la especie humana se extinga, no excluyen en manera alguna el sentimiento de simpatía y de cariño con que el hombre mira al terruño donde nació, donde creció viendo las cosas que le son familiares y de las cuales él es una parte y una consecuencia de vitalidad y de armonía.

Pues bien, al recordar las páginas tan elocuentes en su poética sencillez de Selma Lagerlof, yo creo que cada hombre siente una recóndita felicidad al hablar de su tierra y de los seres que vió y conoció en los días de su infancia. Y un escritor de sentimiento, no puede faltar a esta consigna. Porque el arte es amor, es elocuencia, es comprensión, es sacarse el corazón para estrujarlo un poco con el deseo de proporcionar un momento de belleza y de esparcimiento a quien quiera disfrutar de ella. Ya quisiéramos nosotros encontrar la manera de expresar a Chile en una forma tan magníficamente realizada como lo hizo Selma Lagerlof. Y contar en páginas henchidas de alegría, húmedas de ternura, de emoción y de latidos jubilosos lo que es la tierra,

donde nacimos, lo que es su gente, lo que tienen dentro del alma lo que representan en la armonía del mundo. Lo que sueñan en sus momentos de fervorosa ansiedad.

Y aunque mañana el mundo sea una gran patria, nadie nos privará que amemos sus montañas de granito donde viven los cóndores y las águilas en permanente vértigo de altura y de abismal embriaguez; que vivamos enamorados del encanto de sus valles ópimos y rientes, de sus ríos precipitados y gruñones, de sus lagos quieta pupila donde se refleja el cielo; de sus selvas magníficas donde se mecen los pehuenes que saludan a la primavera con su polen fecundo. Y allá en el sur donde las islas son jardines que bajo el sol y el viento austral nos muestran en los días hermosos la gracia aromada y aristocrática de los ulmos vestidos de blanco, de los notros, roja llamarada entre el verde sueño del bosque. Y mientras los claros esteros donde ruedan monedas de sonos claros y argentados, se deslizan bajo el misterio del follaje, los pájaros regalan el oído con la fiesta musical de sus trinos.

Bajo los cielos grises desfilan las bandadas de cachañas que con su alegre chillerío ríen bajo la lluvia. Ellas no saben de tristezas ni de ranchos abandonados donde el hambre y la desolación ponen su signo de desesperanza, porque su instinto les dice que más allá de la línea oscura del horizonte hay un cielo azul y huertas, sembrados y pastizales que les regalarán con las semillas nutricias que necesitan. Entre el cortinaje húmedo y tierno de los quilantares los chucaos lanzan su carcajada vibrante y junto a las aguas escondidas, abrigados en su fino palacio de helechos, los pidenes tocan su cornetín jubiloso. Las torcazas se arrullan sigilosas meciéndose en las altas copas de los coihues y de los robles y los choroyes celebran su asamblea tumultuosa como un malón araucano entre los boldos y los arrayanes. Banderrias gemebundas hacen sonar su campana de plata cuando pasan por las mañanas de fastuoso colorido y en el carmín de la

tarde muriente, las lloicas lanzan su tonadilla de gracia y de nostalgia.

Por entre los cerros culebrean los rojos caminos que van hacia el corazón de la montaña donde las máquinas aserradoras aullan como monstruos encadenados y los jinetes en sus ágiles y crinudos caballitos serranos se internan entre el monte, ante cuya maraña vegetal las vaquillas y los novillitos montaraces acaban de vestirse con las percalas coloridas que les trajo la primavera. Las carretas pequeñas descienden hacia el valle llevando su roja carga de tablas y los bueyes van desgarrando con la punta de sus cuernos las gasas moradas de las nieblas serranas.

Y más cerca de la caricia del sol está el valle central por cuyas alamedas galopan los huasos con sus mantas colorinas y sus espuelas tintineantes. Es la tierra del sol y de la alegría. Aquí está el vino y la guapeza de las mujeres entre cuyos dedos morenos las cuerdas de una guitarra exhala sus apasionadas armonías. Sementeras de trigo, de cebada y de avena. Chacras donde el maíz muestra sus barbas rubias entre las húmedas y apretadas hojas que defienden al choclo de la embestida golosa de los zorza'es, de las tórtolas y las codornices. Extensos viñedos que guardan entre sus retorcidas cepas el caldo denso que aviva el ritmo del corazón y da un brillo audaz a las miradas. El huaso remuele su manco sudoroso, rodajeándolo por ambos flancos, para ganarse el beso de una boca de guinda o la caricia de unos ojos negros como un grano de maqui:

—¡Huifa la yegua en rodeo. El corazón se me abre! Estoy queriendo a una negra que tiene los ojos aéntroo...

La casa del valle central es como una ventana que está mirando a la alegría, que llegará con un rodeo, con una trilla, con una topeadura o con la fiesta de doña Peta, «que si no tiene santo, tiene cumpleaños, porque esa es su obligación y no cosa de su amaño».

«O en la casa de Fidel,
donde todos, tan con él
cuando hay olor a cazuela
y tarantán de vihuela».

Como en el caso de la ilustre escritora nórdica, día llegará en que haya un novelista o poeta de esta tierra que la describa en forma parecida a lo que ella lo hizo, dando la sensación plena de su vida, de su alegría, de su gozo nativo, oloroso a las esencias vegetales y en los que haya toda la poesía rústica de los usos y costumbres nuestras. Un libro en que alterne el dicho ingenioso y picante con la tonada de juguetona y penetrante intención.

Pero mientras eso se puede hacer contemos algo de nuestra tierra. Alleguemos un tizoncito a la hoguera donde se cocerá mañana el guiso sabroso de nuestra intimidad colectiva. Hagamos cuenta que es doña Peta, o doña Sinforosa quien nos invita a pasar más adelante y a conocer esa intimidad que nos será tan grata:

—Pasen caballeros, porque ya está la leche cocía y el mote se está pelando. Y el que tenga sed que baje al agua, que aquí se guarda en pipas de vino tinto. Y el que tenga hambre que pare el deo, aunque sea zunco.

—Gracias, muchas gracias. Algo nos hemos dilatado porque veníamos en bestias espiás. Y la compañía siguen alentá?

—Güenas han de estar porque la disposición no está mala. El vientre corriente y el tranco largo. Hasta ahora naide se ha visto pu aquí con erutos tartamudos ni atracazón en el guare. La jaiva está muy tranqueadora...

La cordialidad campesina, siempre está salpicada de pintorescas y maliciosas expresiones. La alegría es como una vertiente que surge clara, bulliciosa transparente. Bajo un parrón, en medio de una arboleda donde rojean los duraznos y las manzanas y las peras, o mirando los capis relucientes del ají, de los porotos nuevos, de las arvejas. Es más o menos este el escenario

donde el huaso nos acoge con su sonrisa bonachona y su empecinada cachaza, para burlarse un poco del jutrón o del pueblino como le llama a la gente de la ciudad. Y mientras llega la cazuela olorosa a orégano y las humitas con albahaca, el charqui-cán espolvoreado de cilantro o el asado con pobre de cebolla y perejil, él levantará su copa para brindar alegremente.

—¿Por qué no los servimos este trago a la salud de todos nosotros? Y apurémonos, no sea cosa que vaya a temblar.

Y luego cuando ya los traguitos han alentado la confianza el huaso con su alegría sin reservas, tendrá algunas palabras de excusa para ofrecer su mesa y su cariñosa acogida:

—Tendrán que disculpar por lo pronto, que la comodidad no es mucha pero la voluntad es del porte de un cerro.

Si es en verano nuestros anfitriones se manifestarán con un plato de «granados», como se llama el poroto que todavía no ha madurado en la vaina. Mezclado con maíz nuevo, o sea el choclo rebanado a cuchillo adquieren un sabor delicioso si se les aliña con unos trocitos de tocino, con zapallito tierno y una pizca de ají recién refregado cuya fragancia evoca la huerta con sus aromas intensos. Habrá una cazuela de ave: gallina, pato, ganso o pavo, aliñadas con porotos en tabla, con perejil y cilantro, con ajo y orégano. Y si es en invierno y en el sur, esa cazuela tendrá chuchoca, o sea maíz sancochado que se deja endurecer y luego se muele a piedra dándole al caldo un sabor especialísimo.

Y si el lector desea comer una cazuela con locro o con soplillo, tendrá también que ir al sur forzosamente. El locro se hace con trigo al cual se le quita la cutícula, humedeciendo el grano y refregándolo dentro de un saco áspero. Un caldo de vaca, adquiere con el trigo arreglado en esta forma, un sabor agradableísimo. El soplillo es el trigo nuevo pasado por la piedra y que luego se deja secar. Cuando ya está seco y es como si dijéramos una especie de charqui de trigo, se le pone a la cazuela. A base de trigo se hacen una cantidad de comidas en el sur chileno. A

la hora de la siesta, en los calurosos días del verano, el campesino de Malleco y de Cautín, gusta de tomarse un potrillo de harina de «hanchi». O sea trigo nuevo que apenas alcanza la consistencia de la madurez, se muele en piedra y luego con el agua y el azúcar comienza a hincharse, y tiene un sabor fresco y excitante de fruta nueva.

Los catutos o pan de piedra, como suelen llamarlos se hacen con trigo cocido que también se muele en la piedra. Con la masa tibia se forman en trocitos alargados, lulos, que se dejan enfriar para ponerlos a asar sobre las brasas en una parrilla o en el fogón de la cocina. Se sirven calientes chorreando mantequilla. Es el pan de la tierra allá en la frontera. Hay una comida que se hace de trigo cocido, al cual se le agrega cebolla en rajadas, cuero de chanco, o longanizas en trozos. Este guiso al que se le ponen papas en muy pequeña cantidad, debe llevar siempre ají y es designado con el nombre de «perdices».

La «guañaca» es una comida para estómagos que no sepan nada de acidez, hipercloridria y todo ese cúmulo de enfermedades a las cuales los médicos les ponen los nombres más raros. En el caldo donde se cuecen las salchichas del chanco recién muerto, se echa harina tostada y se vacía una paila de ají desleído en agua tibia al cual se le ha puesto ajo y cilantro o perejil. Con la harina tostada, o sea el trigo molido después de tostarlo en la callana, se hace el pavo o zanco. O sea la harina tostada guisada con manteca, ají, ajos, unas torrejitas de cebolla. Chercán es la harina tostada a la cual se le deja caer el agua hirviendo y se le pone azúcar; ulpo cuando se toma con agua fría y chupilca si es con vino.

—Oiga compadre; ¿pero cómo nos va a dejar con las humitas en la mesa? Si apenas se ha servido la cazuela y los granados. No me puede agraviar; tiene que probar estas humitas para ver cómo está la mano de las cocineras.

Las humitas, maíz tierno molido en la piedra y pasado en el cedazo cuando el grano está un poco avanzado de madurez, se

hacen echando cada porción en dos hojas de maíz unidas por su parte más ancha. Se les pone una pizca de cebolla, orégano a veces, albahaca, ají a unas, sal a otras y azúcar a las demás. Esto es según el gusto de cada cual. Y si es por la tarde cuando se sirve la humita, se le pondrá al lado un poquito de tomaticán, o sea guiso de cebolla con tomates, que viene a ser como un estofado sin carne. Este guiso lleva muchos aliños de modo que resulta un plato realmente delicioso. No es raro pues que el compadre aunque ya no pueda más, las emprenda con una humita que al abrirse exhala su tibia fragancia vegetal.

—Que le haremos pues comadrita. El dolor dicen que se ha hecho pa que duela.

—Así es compadre. Lloremos pero no los turbemos. Quién habla de medios días habiendo días enteros.

Pero si ese día está ya agotada la capacidad estomacal, no faltará la oportunidad de saborear en una de esas tarde de invierno un rico charquicán de charqui, o de cochayuyo, que se servirá con unas torrijas de cebolla en escabeche o de pepinos recién chancados de la vasija de greda. También unas patitas de chanco con mote y pebre de cilantro cuchareado es cosa «lape»—rica—como dicen los mapuches. Y si los días son fríos y estamos allá por las tierras del sur, no será raro que lo conviden a comer unos porotos con cuero de chanco acompañada de una ensalada de nalcas, o una fuente de digüeños y pinatras, aliñados con bastante vinagre. La nalca es el tallo jugoso de la hoja del pangue y los digüeños son hongos que salen en los troncos de los robles, con la humedad de las primeras lluvias.

Las pantrucas, pancutras o chapeleles como las llaman en Chiloé, es otro plato que se hace a base de harinas. En trocitos irregulares o alargados como en el caso de los chapeleles, las pancutras llevan, ají y cominos, charqui o trocitos de carne y papas. Según los gustos se dejan caldudas o secas. Es este el plato de rigor en el campo. En el Valle Central, el hacendado

da a sus trabajadores un pan grande de la harina en rama, por la mañana, porotos al medio día y pancutras en la tarde. El trabajador se las come acompañadas con tallos tiernos de cebolla. Los porotos se los hacen con zapallo, con locro o con mote. A veces para variar, en lugar de las pancutras les dan sopas de concones que es una especie de albóndiga sin carne. En lugar de ésta cada bollo de masa lleva un poco de verdura fina. El postre del campesino pobre es casi siempre de harina tostada con brevas o higos, melón, sandía, uvas con harina, nísperos, cerezas, frutillas, peras, duraznos, manzanas, membrillos se preparan en mil formas en la repostería chilena. En el sur pasado, la provincia de Malleco está el abrigado valle de Angol, donde existen vergeles en los cuales se dan toda clase de flores y frutas. En Traiguén están los últimos viñedos, y las frutas que allí no se dan, son reemplazadas por dulces de harina o pastelillos, tortas, queques, kuchen que aprendieron a hacer de los alemanes, roscas de huevo barnizadas de betún blanco, alfajores y empanadas rellenas con dulce de peras o alcayotas. Maravillosos postres de leche en tan variadas formas que uno realmente no sabe qué es lo que come a veces, cuando el arte de los reposteros criollos, nos deleitan con exquisitos manjares ya sea en forma de turrone a base de leche, azúcar y huevos que son un portento de exquisito sabor y de fragancia.

Pero la cocina criolla aún guarda muchos otros secretos que hacen las delicias de nuestros voraces gastrónomos. Con la carne del chanco se preparan apetitosos arrollados, longanizas y salchichones que son un prodigio de sabor. Pastas de carne molida parecidas al paté que preparan los franceses. Salchichas de sangre fresca que se comen con papas cocidas y pebre de cilantro y cebolla, quesos de chicharrones que se sirven calientes a la hora del desayuno. En las cocinas, entre las ristas de ajos y cebollas se ahuman los jamones y los costillares, que se ofrecen con aceitunas, con trocitos de huevos duros y ensaladas

de berros, de apio, de lechuga o achicoria «chicoreo», como llaman a esta hortaliza en la región de Santiago.

Y estas viandas llaman trago. Chacolés, chichas rubias o rosadas, vino blanco o tinto según sea el caso. Una copita de mistela, de apiao, de aguardiente puro de uva son aperitivos y bajativos, cuando desde los platos se exhala el aroma apetitoso de una cazuela de chanco o de pava con chuchoca, un ajiaco, un caldo arriero o un estofado. En Santiago han ideado un guiso que es como para dejar sin respiración a quien lo come. Es un plato de porotos con longanizas, un vaso de jugo de carne y un par de huevos fritos. Es digno rival del bistecque a lo pobre que consiste en un gran trozo de carne acompañado con dos huevos, junto a un cerro de cebollas y papas fritas. Al lado de estas viandas, una carbonada que es el plato criollo más conocido, en las casas de medianos recursos, es alimento de monjes penitentes.

Y quien vaya por esos rincones del Maule, será seguramente festejado con una fuente de pavo negro, estupendamente aliñada. Es en buenas cuentas una especie de charquicán de cochayuyo, especialmente guisado a la manera de esa región. Allí se conocerá la exquisitez de una ensalada de ultes aliñado con ají colorado. El ulte es un alga pulposa, rica en substancias yodadas. Famosos son los caldillos de corvina que se gustan en el Maule, el zanco de harina tostada al que saben darle un sabor especialísimo, así como a la lenteja con tocino y las lisas asadas. Hay una quinta allá en Constitución de una familia Carreño, que ha adquirido inusitada fama porque allí las lisas tienen un sabor como no se puede gustar en ninguna otra parte.

Otro tanto le ocurrirá a quien vaya a darse una vuelta por Chiloé en donde la imaginación criolla en el arte culinario adquiere las más variadas expresiones de aroma y de sabor. Una cazuela chilota, para comenzar, es un plato exquisito, y luego podrá apreciar el polmay que es una sopa de machas rojas y espesa, una jalea densa y capitosa como una fruta en el má-

ximo de su madurez. Le traerán un día, un cerro de cholgas y una fuente de caldillo de cebollas donde rojean las costras del ají. Y un trozo de milcao, pan de papas, que es una delicia para los chilotes y un poco extraño al gusto del forastero. Conocerá la omnipotencia aterradora de un curanto el famoso guiso chilote que se hace en un hoyo en la tierra, a donde ha ardido antes durante días enteros una fogata hasta convertir ese hoyo en un infierno de calor en cuyo interior se cocerán congrios enteros, medio cordero, una docena de gallinas, otra de patos, longanizas, choros, cebollas, papas y todo cuanto la tierra produce para el gozo nutritivo del hombre. El festín de Baltasar y el de Pantagruel quedan pálidos, ante este despliegue aterrador de sustancias alimenticias que ayudan a digerir, reiterados y copiosos vasos de chicha de manzana.

La tierra pródiga, da generosamente todo lo que el hombre desea obtener de ella. Y el mar de Chile es también excesivamente generoso.

Como Chile tiene una costa que es igual al largo del país y diez veces más que eso, si se va tomando el contorno, de las islas y de la costa despedazada en la Patagonia, en cada región se puede gustar de diversa manera y sabor, el caldillo de congrio, de picos, de choros, de cholgas o de machas y de una infinidad de otros mariscos y pescados que abundan en nuestras mares territoriales. Ostras de fina y delicada carne, langostas de Juan Fernández, jaivas, centollas, erizos, locos, ostiones, etc.

—¡Empanáaas... fritáaaa. Amasás con el lulero e mi taitita! A peso llevo las de horno, con pasa, aceituna y huevo! ¡De locos y de erizos son las di'horno calientitas!

Tortillas... tortillero, tortillas güenas. De rescoldo calientitas. Va a querer las avellanas tostás y los piñones cocíos...

—¡Caballero, pase más adelante! Le tengo sopaipillas y picarones pasaos.

A veces es la sonrisa de acogida, la invitación a la cordialidad chilena. En otras es el pregón que va por las calles con su

mercancía que huele aromas de la tierra y en el cual va la fuerza de efusión de lo que es la vitalidad esencial de la gente de este país donde hay una diversidad de climas, pero siempre un mismo gesto de amable acogida para quien llega, ya sea junto a un rancho en medio del valle central, ya sea en las casas de adobe y piedra del norte chico, o en las casas de quincha del austro en donde el viento huele a montes y aguas escondidas en lo más hondo de las quebradas.

Valles, montañas, ríos, lagos, ventisqueros, canales, volcanes, desiertos y cerros inaccesibles hay a lo largo del territorio chileno. Si algún día un novelista quiere hacer el ilusionado viaje que hizo Nils Holgerson allá en Suecia, podrá conocer todo lo que tiene de más típico y característico nuestra tierra. Y en la cordialidad chilena, encontrará el pan, la sal y el vino que son indispensables para hacer un viaje. En estas páginas le anticipamos algo, para que vaya echándole a sus «prevenciones». El alma de la tierra le acompañará efusiva y cálida por todos los rincones de Chile.