

Origen, Fulgor y Vigencia del

# Valdiviano

por **Jorge Torres Ulloa**, poeta  
natural del valle de Ainil, de la  
Mui Noble i Leal Ciudad de  
*Santa María la Blanca de Valdivia*



**dibam**

**DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS**  
Departamento de Extensión Cultural

Las fotografías que acompañan al texto provienen de la *Colección Ellynor Fehrenberg*, del *Centro Cultural El Austral* de Valdivia, entidad que las ha facilitado gentilmente para esta edición. Pertenecen todas a las últimas décadas del s. XIX y primeras del s. XX.

La fotografía en portada corresponde a un almuerzo familiar al aire libre, en los alrededores de Valdivia.

Las viñetas fueron elegidas por el autor, de diversas fuentes bibliográficas.

Origen,  
Fulgor y Vigencia  
del  
**Valdiviano**

*por*

**Jorge Torres Ulloa**

*poeta, natural del valle de Aivil,  
de la Mui Noble i Leal Ciudad de  
Santa María la Blanca de Valdivia*



**dibam**

**DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS**

Departamento de Extensión Cultural



Si fuera posible, sirvámonos la empanada bien caliente, bien caldúa, bien picante, debajo del parrón, sentados en enormes piedras, recordando y añorando lo copretérito y denigrando a los parientes.

Pablo de Rokha  
*Épopeya de las Comidas y Bebidas de Chile*



# Prólogo

**L**os países jóvenes como el nuestro tienen, más que paisaje, geografía. No importa cuán altas (y blancas y majestuosas y demás) sean las cordilleras baluartes, ni cuán tranquilos los mares que nos bañan. Ni siquiera basta con que Dios, según el cuentecito que repite Benjamín Subercaseaux en el más siútico de sus libros, haya amontonado en este último rincón del mundo todas las bonituras que le sobraron después de acicalar el planeta.

Lo que hace falta para que surja paisaje es el ojo humano que mira y que admira y escribe luego, o la sensibilidad del viajero que relaciona un valle que va cruzando con otro que ha visto en las antípodas, o el episodio trágico o heroico que amarra pasadas alegrías y sufrimientos antiguos e inauditos a bosques, quebradas y desiertos. Hace falta, por ejemplo, que más Mary Grahams viajen por el camino viejo de Valparaíso a Santiago y, deteniéndose a contemplar esos cerros verdes y arbolados, reflexione que sólo en los Apeninos etruscos puede encontrar una bellezas tan pintorescas, y que anote luego en su diario que el charquicán que le dieron en la cuesta de Zapata iba en fuente de plata. La geografía se

hace paisaje sólo cuando la palabra les quita a la flora y la fauna lo botánico y lo zoológico y las reviste de nostálgicas asociaciones de ideas y sensaciones, de añoranzas que implican a los cinco sentidos.

Los cinco sentidos. En Francia, por ejemplo, Argenteuil estará para siempre ligado a los espárragos y a Françoise, la cocinera de Proust que los presentaba con implacable frecuencia, aquel verano, a la mesa familiar; y Crécy, a las zanahorias, como el Périgord a las trufas, y la Provenza al ajo y al romero, no menos que al Papa de Avignon (sobre cuyo puente en ruinas se bailaba y bailaba y bailaba) o a los herejes Cátaros encerrados en Albi. Y Dijon a la mostaza, y Bresse a los pollos de patas azules, y Normandía a la crema y los mariscos, y Fougère a la bella Melusina escondida de los malandrines en su torre de piedra, donde se entretenía comiendo castañas.

El único lugar de la geografía chilena que va camino de ser tan paisaje como aquellos es Valdivia, por donde anduvieron esos héroes desastrados que descubrían, fundaban y perecían luego tragados por la espesura, y por cuyas aguas Lord Cochrane, gringo romántico si es que hay alguno, llevó a cabo sus legendarias proezas, y donde se inventó el más propio y más chileno de todos los caldos y caldillos, el *valdiviano*. Único plato en verdad chileno, sin raíz ni conexión con nada de lo que comen y beben nuestros vecinos hispanoamericanos. Ni charquicán, ni empanadas, ni pasteles de choclo ni humitas ni vino tinto ni demás folclorismos son chilenos tan chilenos como quisiéramos: todo eso pertenece a la cornucopia de los Andes del Sur en sus dos vertientes, oriental y

occidental. En cambio el *valdiviano*, guiso mojado, como conviene al lugar tan regado y llovido que lo vio nacer, es natural de aquí y sólo de aquí. ¡Ir a Valdivia a comer ese caldo humeante con harto charqui, cebolla y ají, más su guapo huevo flotante, que ha de estar ahí aunque cause escolásticas querellas!

En fin, faltaba solamente, además de esta gula de itinerario (tortas en Curicó, sustancias en Chillán, aguardiente en Quillón), que apareciera un tipo sensible capaz de recordar, asociar, describir y hacer perdurable todo lo efímero, todo lo familiar y doméstico, todo ese olorcito a fritanga maternal que se vuela y se pierde para siempre con el soplo del más liviano viento que se mete por la ventana de la cocina. Recordar, oler, palpar, mirar y oír lo que se come en Valdivia fue uno de los encargos con que llegó a este mundo Jorge Torres Ulloa, y que fue cumplido con la concisión y emoción callada de quien adivina que ha de pasar rápido por la vida. Ay Señor. Qué consuelo, sin embargo, tener, de entrada, un plato de puyes al ajillo; luego, un *valdiviano* cuchareado de a poco y, para terminar, el desvarío extranjerizante de un *kuchen* de frambuesas. Afuera, corre lenta el agua del río, cae agua del cielo, se vienen abajo las nubes, terremotoa su poco, se alborota el mujerío. Adentro, guitarrean las cantoras, machacan el charqui con golpes tremendos, calienta el fuego del hogar y corre de mano en mano el vinacho blanco. En fin, se despacha el menú, y se consigna luego en el papel las manos de la madre, sus lecciones coquinarias, sus gustos y gestos. Estamos en Valdivia; no podía ser sino Valdivia. Valdivia, la del *valdiviano*, la

de Lord Cochrane, la de los fuertes un poco inútiles, la de los temblores y la de esas insignes cursilería de lunas que se bañan desnudas en las aguas del Calle Calle. Eso es paisaje, mi alma; el espíritu se traga la geografía, como quien traga la chicha que, según dicen, debe acompañar al ilustre caldo, para que no sea viudo.

Hubiera querido conocer personalmente a Jorge Torres. No se dio, aunque patojeé no pocas veces por esa calle de Picarte, de nombre tan sonoro como picaporte o picatoste. En fin, Torres: no faltará un rinconcito junto al fogón del Padre Eterno donde nos juntaremos a comer sopaipillas calientes recién fritas, y darle unas chupadas al mate, mientras contemplamos, sin nada más que hacer (nunca más), cómo se nos evapora la humedad de los ponchos.

*Ruperto de Nola*

## De Entrada

**L**a escritora española Emilia Pardo Bazán (1851-1926; *Los Pazos de Ulloa*, *La Madre Naturaleza*, etc.), quien ejerció el periodismo literario simultáneamente con su oficio de novelista y tuvo entre sus preocupaciones intelectuales los principales temas de la cultura gastronómica de su país, ha expresado que:

*Cada época de la historia modifica el fogón y cada pueblo come según su carácter y su alma antes, tal vez, que su estómago. Hay platos de nuestra variada cocina que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma, o un sepulcro.*

Nosotros hemos traído a colación este aserto para decir con él que, no obstante lo minimalista del tema que nos preocupa, su significación es extraordinariamente elocuente a la hora de sacar conclusiones respecto de una época algo mezquina y difusa en cuanto a la crónica de quienes habitaron, dieron vida y se prodigaron en la cotidianidad de estas nacientes latitudes y, por tanto, de nuestro emergente espíritu nacional. Es, por cierto, el *Valdiviano* uno de esos platos que se pueden enarbolar como

distintivos y originales respecto de un momento histórico de ocurrencia no sólo regional sino nacional, que vendría a gravitar profundamente entre las costumbres y hábitos culinarios bien adentrado el siglo XX; atraviesa y acompaña el *Valdiviano* nuestra historia de conquista y conquistadores, patriotas y realistas, incipientes republicanos y más tarde aspirantes a demócratas.



# Lomo, Huachalomo y Guachecogote

**D**ifícilmente se puede explicar el origen del **Valdiviano** sin antes conocer la trayectoria de su principal componente: el **charqui**. Ya a mediados del siglo XVII se expendían las menestras que llegaban en carretas desde los fundos vecinos a Santiago, entre las cuales sobresalía nuestro charqui, previamente elaborado tras un cuidadoso y tradicional procedimiento de matanza de los animales vacunos, que documentos de la época detallaban:

*Abren la res, sacan las tripas, el hígado, etc. , y la cuelgan en unos palos atravesados en donde les quitan la grasa y el sebo. Allí se separan en tres partes principales, primero el lomo, después el huachalomo y por último el guache-cogote que es la parte menos apreciada. Posteriormente se saca la parte de la pierna, la espaldilla y de las costillas. Esta carne se charquea presa por presa y a la mañana siguiente se extiende al sol sobre unas esteras o cañas, sin tocar el suelo. Por dos veces al día se les da vuelta estos pedazos cuidando de que no se arrujen y después de enjutos se pisan. Al día siguiente se repite esta*

*operación y se vuelve de arriba a abajo hasta que se derrite el charqui y después se deja secar bien, dándosele nueva vuelta para que guarde perfectamente enjuta la carne...*<sup>1</sup>

Como ya ha quedado dicho, el charqui en nuestro país ha estado presente en un período extenso de sus anales. El *Valdiviano* viene a constituir, en nuestra opinión, una de las cumbres gastronómicas propias y nace, entre otros factores –como casi siempre ocurre con los platos que marcan un hito–, debido a una carencia o a un exceso de alguno de sus componentes principales. En este caso se debió a lo primero y esto ocurrió aproximadamente en 1645 en lo que en aquel entonces se llamó *Guarnición de Valdivia*, obedeciendo a la división y nomenclatura política de la época del *Real Situado*. En efecto, el Marqués de Mancera, al constatar la escasez de carne habida en la ciudad, y al poco ganado de crianza que había en la zona, comenzó a enviar desde Valparaíso cantidades de harina, frangollo (trigo o maíz machacado burdamente), ají, grasa y... charqui en abundancia.<sup>2</sup> Los cronistas de la época son parcos en dar más datos respecto de cómo fue instituyéndose este plato, pero no es difícil especular que, como dice el aserto, *más piensa un hambriento que cien letrados*; el ingenio de los valdivianos de antaño, fue agre-

---

1 **Tratado de Cortes y Abasteros**, Recopilación de Claudio Gay. Biblioteca Nacional.

2 **Historia de Santiago**, Benjamín Vicuña Mackenna, Valparaíso 1869; pág. 304.

gando en diversas proporciones a la olla cotidiana cada uno de estos ingredientes que, con el transcurrir de los coloniales días, fueron encontrándose cada uno de ellos en su proporción más armónica, sufriendo además las transformaciones derivadas de las mudanzas del plato a otras regiones del país, particularmente a la zona central. De allí proviene la costumbre de agregarle, al final de su preparación, el jugo de naranjas o limones, según sea el gusto de los comensales. Costumbre muy resistida, por lo demás, en la zona de donde el plato es originario (entre los que me incluyo).

Don Benjamín Vicuña Mackenna, uno de los notables memorialistas chilenos del siglo XIX, ha sido tal vez el único cronista que ha dejado señas notables respecto del origen del *Valdiviano*. Queremos destacar uno que, en apariencia, no tiene directa vinculación con nuestra investigación pero que nos da luces sobre cómo se conecta nuestro plato con nuestra historia nacional. En efecto, en su recopilación de artículos periodísticos **Algunos Proverbios, Refranes, Motes y Dichos Nacionales**,<sup>3</sup> expresa a propósito del dicho «*el pago de Chile*»:

*...que el verdadero pago de Chile, es decir, el refrán histórico, no ha sido nunca cuestión de esas grandes o pequeñas cosas ni de las grandes o pequeñas injusticias nacionales que forman la cuenta por partida doble de nuestra moderna historia.*

---

3 **Algunos Proverbios, Refranes, Motes y Dichos Nacionales**, Benjamín Vicuña Mackenna, Talleres Gráficos Salesianos, 1931; pp 5-11.



*Ruinas de la iglesia del Castillo San Pedro de Alcántara de Isla Mancera.*

Y pasa a enumerar y recordar una serie de actos injustos que como nación hemos ejercido en contra de nuestros benefactores:

*el pago de O'Higgins a los Carrera, desterrándolos para terminar fusilados; el pago de Ramón Freire a O'Higgins echándole a morir de hambre en el valle de Cañete; el pago de Pinto a Freire ordenándole al capitán de su guardia que le calase bayoneta cuando intentó entrar a caballo en el palacio del que acababa de salir por abdicación voluntaria; el pago de Prieto a Pinto sublevándose con el ejército en Chillán en connivencia con Portales; el pago de Vidaurre (uno de los sublevados de Chillán) a Portales en Quillota.*

Y termina diciendo nuestro cronista, que ninguno de estos «pagos» tiene que ver con el origen de este dicho tan chileno para expresar la ingratitud de la nación a sus servidores públicos o a quienes la han honrado con actos dignos o heroicos.

*Mas lo que hay de cierto y positivo es que el origen genuino del Pago de Chile no es ése, sino uno muy diverso, plebeyo y vulgar tal cual a breves conceptos vamos a referirlo. Y es como sigue.*

Y sigue relatándonos el cronista:

*Allá en la justa medianía del pasado siglo [se refiere al siglo XVIII] existía en el Callao y a cargo de sus renombradas pero ociosas fortalezas, un cuerpo veterano con el título de Fijo del Callao, como había otro Fijo de Valdivia a cargo de sus castillos.*

Como dato irónico y anecdótico, explica nuestro cronista que

*...no ha habido en la historia de la milicia sudamericana, gente más holgazana, tahir, vagabunda, y ociosa que aquella guardia pretoriana de pardos, mulatos y serranos distribuidos en nueve compañías, las cuales la una montaba por turno la guardia de los virreyes en el palacio de Lima.*

Y prosigue más adelante:

*Al principio cada soldado ganaba veinte patacones, equivalentes a cien soles del moderno numerario. Los artilleros tenían sueldos de 24 pesos mensuales, sin más fatiga que disparar una salva real cada cinco o seis años. Y aunque el virrey don fray Diego de Morsillo redujo su prest a 15 duros, siempre la sola subsistencia de aquella regalada guarnición consumía 150 mil pesos al año, amén de malas cuentas y manos moras.*

Hacia mediados de 1745 se hacía cargo del virreinato don José Antonio Manso de Velasco, que precisamente venía llegando de Chile. Rápidamente introdujo economías al presupuesto de gastos en el Callao reduciendo estos a 29 mil pesos anuales aproximadamente. Asimismo, instauró un reglamento de sueldos militares llamado **Placarte de 1753**, por el cual rebajó el salario del soldado en Chile a menos de ocho pesos, porque este

*siempre se pagaba en trapos para camisas, paño de Quito para calzones, frangollo, añil, tijeras de tuser y, en Valdivia especialmente, en charqui, sal, y ají, de todo lo cual salió hirviendo el valdiviano... [los subrayados son nuestros].*

Y luego agrega el dato que da color y sabor a esta anécdota histórica en donde, de paso, aparece nuestro *Valdiviano*:

*Pero en Valdivia, eran las mezquindades del implacable Placarte mucho más apretadas, porque exis-*

*tiendo allí un batallón fijo de 424 plazas, es decir la misma gente del tipo del Callao, se pagaba con 50,692 pesos, plata o valdiviano. La diferencia era pues de uno a tres entre el presidio del Callao y el de Valdivia, cuyo nombre dábese como sinónimo de guarnición militar a una y otra plaza. Ahora bien (y es aquí donde comienza la verdadera, genuina e histórica fisiología del «pago de Chile»), esa enorme diferencia de salarios, de servicios, y de penalidades, comenzó a crear cierta legislación peculiar y nacional en la disciplina de los militares del Perú donde el Reino de Chile era considerado más o menos como un cepo de campaña.*



*Batería del Castillo de la Pura y Limpia Concepción de Monforte de Lemos, en Niebla, c. 1910.*

Y termina diciendo Vicuña Mackenna:

*Pasó en verdad el negocio disciplinario a ser cosa de tanta entidad, que entre las saladas bocas de Lima comenzó a correr el dicho, al principio como simple caracterización del castigo o postergación militar, en seguida como un refrán nacional y peruano, o para hablar con mayor rigor histórico, limeño. Hízose entonces cosa natural, llana y doméstica decir: A Fulano le dieron el pago (o como en realidad debió decirse en aquel tiempo) la paga de Chile. Y esto equivalía a decir que por castigo o disfavor habíanlo destinado a aquel país para ser pagado conforme al placarte del virrey Manso.*

Hasta aquí esta necesaria digresión, dado que por vez primera encontramos una referencia específica del *Valdiviano* en el contexto histórico de la época colonial en la que se hace alusión, aún cuando tangencial, del modesto origen de nuestro plato, que de alguna manera, amén de constituir parte de la dieta de los primeros chilenos, fue moneda de pago y salario castrense, pero fundamentalmente un plato que recorrió su sabor a lo largo y ancho de todo el país, fundador del sabor característico de una buena parte de nuestra historia y que todavía nos acompaña.

Es necesario advertir el contexto de la cocina colonial en que nuestro plato ve transcurrir su historia. Dice Francisco Antonio Encina en su **Historia de Chile**, resumida por Leopoldo Castedo, que:

*La cocina criolla estaba compuesta en los platos de diario por el hervido o puchero, las albóndigas, la chanfaina, el charquicán, los fréjoles y el asado con ensalada. Los viernes, pescado, extraordinario que constituía un verdadero rito de jueves para la compra, con aviso por medio de las campanas de la catedral de la venta pública, pues los mercaderes habían creado el hábito de ofrecerlo a la hora del repique.*

A fines del siglo XVIII ya se comercializaba la fruta en Santiago y el mismo Encina destaca entre los postres al bizcochuelo, el aljófara, la hojarasca, los merengues, entre otros. Las bebidas más populares y de común uso fueron la mistela y el aguardiente.

**Y ahora, sigamos con nuestro charqui** y sus aplicaciones culinarias.

Este no sólo se ha hecho conocido y popular por el *Valdiviano*: en justicia se debe mencionar aquí la existencia del **Vailcán**, que en expresión del investigador Eugenio Pereira Salas, fue «*un plato muy popular en las vigili-  
as de ayunos de la cuaresma*». <sup>4</sup> Guiso, con toda seguridad, de origen mapuche, estaba constituido por una combinación de mariscos guisados con ají. De aquí derivan los demás platos basados en nuestro charqui: el **Luchicán** (guiso de charqui, luche y papas); el **Tomaticán** (charqui o carne con tomates y papas); y el **Charquicán** que jun-

---

<sup>4</sup> **Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena**, Eugenio Pereira Salas. Editorial Universitaria, 1977, Santiago; pág. 37.

to con el *Valdiviano*, deben ser los principales platos de la dieta colonial y los más antiguos de nuestra tradición culinaria. Tanto así que el *Charquicán* ha sido reconocido por el *Larousse Gastronomique* –toda una autoridad bibliográfica para los paladares del mundo–, como «*Ce met est le plat national chilien*» («el único plato auténtico chileno»). Esto ha ocurrido al menos en una de sus ediciones, la dirigida por el escritor francés Prosper Mérimée (1803-1870) –así nos lo deja saber Ruperto de Nola en su *Cocina Chilena Familiar, Fina y Fácil*–,<sup>5</sup> pues en la edición más moderna, dirigida por Robert Courtine, ya no aparece este dato. Ello dio origen entonces, a los platos más populares de la colonia y cuya vigencia sólo ha venido a declinar con la casi extinción de su componente primordial, pero también con la desaparición de la cultura en la que se sustentaba la cocina basada en la carne así conservada: la cultura del charqui.

En este punto, permítasenos una digresión que creemos muy necesaria y aclaratoria. El guiso llamado *charquicán* –según el saber de don Benjamín Vicuña Mackenna en su *Historia de Santiago*–,<sup>6</sup> junto con el *Valdiviano*, «son los dos guisos jefes de la bucólica nacional» (se refiere a la época colonial) y que el *charquicán*, «es oriundo de Santiago, como que en parte alguna se le confecciona con más primor», argumentos insuficientes para sostener puesto que

---

<sup>5</sup> *Cocina Chilena Familiar, Fina y Fácil* (Tomo 1), Augusto Merino (Ruperto de Nola). Editorial Sudamericana, 1998; pág. 49.

<sup>6</sup> *Op. cit.*

ya la propia composición del nombre nos remite a su pasado quechua y mapuche. En efecto, **charqui**, como ya ha quedado explicado, es una voz de origen quechua lo mismo que **can-can**, palabra que se relaciona con **canca**, que en quechua significa *asado*, con sus derivados **cancani**, que es *asar*; **cancaycha**, que es *carne para asar*, y **cancana**, que es el *asador*. La voz **can** es, a su vez, una voz mapuche para denominar comidas consistentes en una mezcla de elementos machacados, molidos o desmenuzados. Pero eso no es todo; lo más probable es que, como asegura Ruperto de Nola<sup>7</sup>

*... hay testimonios muy antiguos de la existencia de charquicanes en el Perú y lo más probable es que la difusión de ellos procediere de norte a sur, como en tantas otras cosas del mundo prehispánico y charquicanes hay también en Cajamarca y Cuyo.*

Para mayor abundamiento, el autor que citamos agrega unos versos del poeta peruano Federico Flores y Galindo, que ahorran más explicaciones:

*Lavóse el charqui con el agua fría  
y en diminutas hebras se convierte,  
al tiesto va do el fuego consumía  
los jarros de agua que la samba vierte;  
halló el oyuco que sin tregua hervía  
en la olla aquella, al parecer inerte;*

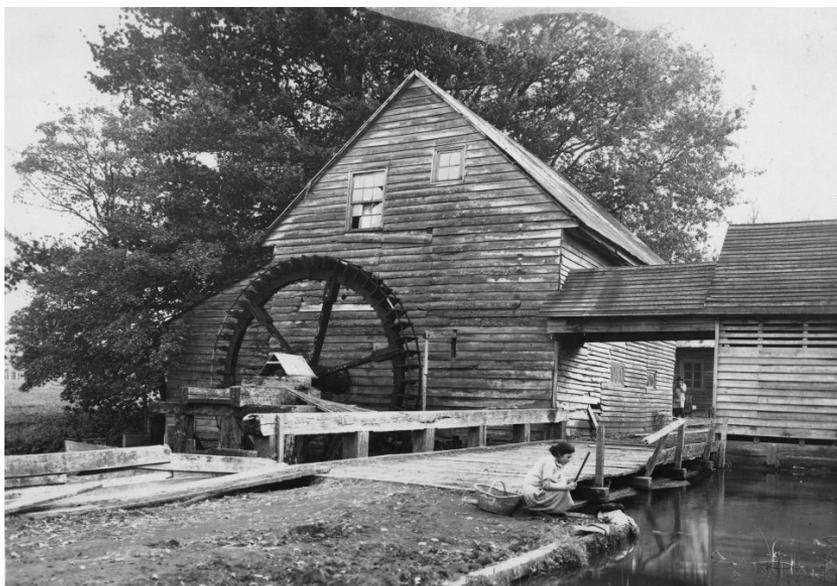
---

<sup>7</sup> *Op. cit.*

*al recibir las papas en su seno  
jes el peruano charquicán, tan bueno!*

En el **Diario de mi Residencia en Chile** de María Graham –la perspicaz viajera inglesa, amiga y compañera de Lord Cochrane–, en la página fechada en 1822, se lee:

*... después de este aperitivo, como lo llamarían mis compatriotas, se nos puso adelante una gran fuente de charquicán. Consiste el charquicán en carne fresca de buey muy hervida, pedazos de charqui o carne seca de buey, rebanadas de lengua seca y tomates, calabazas, papas y otras legumbres cocidas en la misma fuente.*



*Molino de agua en el barrio Collico, Valdivia.*

**Pero volvamos** a nuestro asunto central.

Este antiguo sistema de faenación en el campo chileno, al que hemos hecho alusión, ha sido respetado, con mayores o menores cambios en el procedimiento, hasta la introducción de métodos más modernos de conservación de la carne. El relato de un miembro de una familia de terratenientes de la época, que detalla con minuciosidad y clasifica cada tipo de charqui, nos permitirá hacernos una idea de la importancia y el desarrollo que tuvo el charqui en gran parte de la economía nacional, un proceso que ha sido practicado regularmente hasta aproximadamente la quinta década del siglo que nos deja.

*La faena en la ramada de matanzas volteaba unos mil bueyes gordos, trabajo que tenía lugar durante los meses de febrero y marzo. Las cuadrillas estaban formadas por un matancero, un palanca, un palanqueta, y un arrenquín. Esta faena duraba dos días. Primero se despostaba el animal, sacando —al antiguo sistema— presa por presa; luego venía el charqueado y con mucha pericia con un cuchillo semejante a un machete con pala muy ancha, se empezaba a desdoblar la carne apilando las trolas con el tajo hacia arriba. Terminaba con la salazón en las esteras recubriendo cada trola con sal para su cocción. Al día siguiente el charqui estaba listo para tenderlo al sol. Al final de esta operación se procedía a fundir la grasa.<sup>8</sup>*

---

8 *Op. cit.*

Por supuesto, como era muy común en los trabajos colectivos del campo chileno y de las sociedades agrarias de gran parte de la asentamientos humanos, esta faena culminaba con un gran festejo familiar entre todos aquellos que habían participado en la matanza y el *charqueado*, oportunidad en la que los concurrentes procedían a probar todos los guisos derivados de los distintos tipos de charqui.

Según don Victor Opaso Cousiño, informante del historiador don Eugenio Pereira Salas,<sup>9</sup> éstos se podían clasificar en:

*Los ponchos: es el charqui hecho de los lomos y se llama así porque son las trolas más grandes y anchas; es el mejor charqui debido a su blandura. Se puede comer solo y es muy agradable.*

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

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

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

*Las cuchillas: son los pedazos de charqui que salen de los costillares, son lonjas angostas y grasudas y*

---

9 E. Pereira Salas, *Op. cit.*

- es muy bueno para el Valdiviano.*
- Las lástimas:** *son dos pedazos de charqui muy gruesos, que por lo mismo cuesta mucha prolijidad para que queden buenos, pero conseguido esto, son exquisitos y su nombre le viene porque se dice que unas personas después de comerlos dijeron: ¡qué lástima que sean tan chicos!*
- Las brevas:** *son los pedacitos de charqui que se van quebrando de las trolas grandes. No sirven para ponerlas en los líos; son muy ricas.*
- Las ñañitas o chavelitas:** *son dos pedazos de carne muy chicos y con mucha grasa y quedan en el pecho del animal. Se comen asadas a la parrilla y era costumbre servir las al desayuno.*
- La zorrита:** *es un trozo delgado que se encuentra en el interior y era costumbre que sirviera para el desayuno de los matanceros.*
- La agujilla:** *de la parte superior del espinazo se sacan dos lonjas de carne con unos huesos muy aguzados y sirve especialmente para la famosa Cazuela de Agujilla, que bien condimentada es, sin duda, la mejor de las cazuelas de vacuno.*
- Los jilgueritos:** *este guiso que es uno de los más famosos de las matanzas, es especialmente tradicional en mi familia; al separar las costillas de la aletilla quedan en ésta unos trocitos de carne con bastante grasa; para preparar el guiso se pica bien fina esta carne, otra cantidad de papas picadas bien finas también y una pequeña capa de cebolla para poner en el fondo de la olla. Se cubre todo*

*esto con una o dos botellas de vino tinto y se deja durante la noche macerándose. Al día siguiente se cuece en el mismo vino hasta que quede casi listo. Se deja reposar hasta el día siguiente, en que se le da un nuevo hervor hasta que quede a punto. Son deliciosos.*



## Ojo al Charqui

**H**emos traído aquí las acepciones lexicográficas más frecuentemente utilizadas, para hacernos una idea de cierta validación y legitimación semántica e histórica que nuestro plato ha tenido con el transcurrir del tiempo, pero también para establecer los orígenes verdaderos de la voz **charqui**, que no es precisamente una voz venida del *mapudungun* o lengua del pueblo *mapuche*. Dos son las teorías más aceptadas y que no se contraponen entre sí. La primera propone que lo más probable es que esta expresión haya sido traída por los mismos conquistadores, derivada de su trato con el pueblo *inca*, que entre otros idiomas, hablaban fundamentalmente el *quechua* o *queswa*, lengua que además aprendieron los misioneros católicos para hacer más efectiva su tarea de evangelización; la segunda, es que haya sido esta expresión una herencia del comercio lingüístico directo entre *mapuches* e *incas*; tomando en cuenta la dominación y el influjo político y cultural que ejerció el pueblo *inca* por sobre otras etnias por toda la América meridional y particularmente en el país chileno, cuyo predominio llegó, como se sabe, hasta el río Maule. No obstante saber también que el pueblo mapuche dió fuerte resisten-

cia a la invasión *inca*, no sólo ayudados por una geografía casi inexpugnable por lo selvática y hostil, sino por estar asistidos por toda una ideología antisubordinación, antisumisión a algún poder foráneo. A este respecto, es interesante destacar lo que señala Vitale:

*Los araucanos no alcanzaron a constituir castas sociales ni tampoco un embrión de Estado que gobernara en nombre de ellas. No existía una casta sacerdotal que utilizara la religión en beneficio de un sector privilegiado de la sociedad. El **levo**, reunión de distintos grupos totémicos, era una especie de centro político donde se discutían los problemas comunes y en el que se destacaban oradores previamente entrenados.*<sup>10</sup>

El mismo Vitale, citando a Alejandro Lipschutz afirma que: «a la llegada de los españoles, los araucanos de Chile no han entrado definitivamente en el régimen señorial».<sup>11</sup> Sin embargo podemos especular que hubo un intercambio cultural potente y fluído como lo revelan, por ejemplo, las innumerables palabras que aún están vigentes y en uso dentro de nuestro español chileno, tales como: *chuchoca, chacra, papa, choclo, macana, chirimoya, lúcuma, yuyo, chala, chuño, humita, guagua, chicha, pichana, poroto, pisco, totora, chupe, quínoa*. Todo esto sin traer a la memoria los usos

---

10 **Interpretación Marxista de la Historia de Chile** (Tomo 1), Luis Vitale. Editorial Prensa Latinoamericana, 1967; pág. 53.

11 *Op. cit.*



*Inauguración del monumento a Caupolicán en la plaza de Niebla.*

y costumbres que el pueblo mapuche hizo suyos en esta transculturización «velada».

El **Diccionario de Chilenismos** del autor Miguel Subercaseaux, nos muestra tres acepciones de esta expresión. La primera dice:

**Charqui:** *carne cortada en rebanadas delgadas desecadas al sol, con el fin de ser conservadas para la alimentación.*

Y continúa el mismo diccionario:

**Charqui:** *(voz quechua). m. fam. fest. y humorístico.*

*Nombre que se da al labio inferior de la boca cuando es protuberante, lo cual puede ocurrir debido a una malformación o a un gesto.*

El **Diccionario del Habla Chilena** en cambio dice:

**Charqui** (*voz quechua*) *m.* *Carne cortada en rebanadas delgadas desecadas al sol y destinada a ser conservada para la alimentación humana. La carne puede ser de vacuno, caballo, guanaco, pescado, etcétera.*

Este mismo diccionario, refiriéndose al *Valdiviano* expresa:

**Valdiviano, na.** *adj.* *Natural de Valdivia // Perteneciente a esta ciudad. // U. t. c. s. Guiso compuesto de charqui machacado y cebolla; suele aliñarse con zumo de limón o naranja.*

La segunda acepción dice a la letra:

**Charqui:** (*extraer el*) (*loc. fam.*) *Hacer pucheros.*

La tercera acepción expresa:

**Charqui:** (*ojo al*) (*loc. fam.*) *No perder de vista a alguna persona o cosa.*

Más escueto, el **Pequeño Larousse Ilustrado** anota:

**Valdiviano**, na. *adj. y s. De Valdivia (Chile) —m. Chil. Guiso de charqui.*

El monumental **Diccionario de Uso del Español** de María Moliner:

**Valdiviano** (*de Valdivia, nombre de una ciudad y provincia chilenas*) m. *Chi. Guiso hecho con charqui, ajos, etc.*

Otra acepción curiosa para nuestra expresión la constituye la que encontramos en el **Diccionario Etimológico del Lunfardo** del autor Oscar Conde:

**Charquear** o «**charquiar**»: *tr. Matar con arma blanca. (Por ext. del amer. charquear: hacer charqui).*

Pero es en el monumental **Diccionario Ejemplificado de Chilenismos** de Félix Morales Pettorino, en donde la voz charqui y sus derivaciones lexicológicas y semánticas encuentra la mayor cantidad de acepciones y usos en nuestro idioma. Nos remitiremos a dar algunas:

**Charqui**: *tasajo; carne seca comestible, cortada en tajadas, tiras, garras, o trolas, saladas o acecinadas para que se conserve durante largo tiempo.*

**Charque/ar/se**: *Fig. fam. Abrirse de piernas: «Para hacer este ejercicio hay que charquearse bastante». (Sim.: cuarte/ar/se).*

**Charqui/ (de) Coquimbo**: *Loc. com. fam. Per-*

*sona inoportuna, molesta o fastidiosa.*

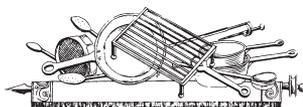
**Llegar charqui a Coquimbo:** *Fr. intr. 3ª sing. fig. fam. Desus. Presentarse alguien inoportuna- mente con peligro de turbar la paz o alegría rei- nantes. Se originó a raíz de la incursión del pirata inglés Bartolomé Sharp en Coquimbo y la Serena en 1680.*

**Charqui (atento al):** *Fr. adj. fam. Dícese del que está (con el) ojo al charqui: «atento al charqui» para evitar que un tercero haga lo mismo.*

**Charquicán:** *(del quechua charki más el mapuche kan, «cocinar» m. cul.) Guiso en que entra como parte principal el charqui, más frecuentemente, la carne picada. Se cuece con papas, cebolla, zapallo, y otras verduras que se desee, agregar dejando todo espeso y molido, sin caldo.*

**Como charquicán:** *hecho charquicán, en relación con hacer charquicán. «La radio cayó del quinto piso y quedó como charquicán».*

**Hacer charquicán:** *dañar la integridad física de alguien o algo moléndolo o despedazándolo: «En un paso nivel, un tren lo hizo charquicán».*



## Lo Crudo, Lo Cocido y Lo Sabroso

**L**a desecación, la salazón, el ahumado, y el cocido son las formas más antiguas utilizadas por todos los pueblos primitivos para la conservación de los alimentos, pero es seguro que la desecación debe ser la más natural y la primera en nacer al uso del hombre originario; pero este método no fue ni es suficientemente eficiente, dado que las tres cuartas partes de los alimentos y particularmente de la carne, lo constituyen las grasas, las que se deterioran en breve tiempo. Por ello, la experiencia hizo que se le incorporara al proceso de desecado, la salazón, que es la forma (como ya hemos dejado escrito en la descripción del proceso de charqueado) como la conocemos hasta hoy.

Con lo anterior queremos afirmar que no era habitual en el pueblo mapuche, originalmente, el uso de métodos de conservación de la carne como el desecado y/o la salazón; sino que más bien fue una práctica introducida por los peninsulares que correspondía más en propiedad a su cultura alimentaria que a la de los pueblos conquistados, para quienes, como quedará demostrado en seguida, la pesca, la caza y la recolección de granos y semillas siempre fue abundante y constituían actividades cotidianas a

las que se dedicaban según sus necesidades, de tal suerte que no tuvieron apremio en guardar sus alimentos para épocas de escasez, por ejemplo. No obstante, es muy probable que dentro de los usos de la cultura del español, estos métodos no sólo fueran conocidos en la época sino que perfeccionados, habida cuenta que se tienen noticias que, ya en plena Edad Media, se había generalizado en Europa el uso de ambos métodos, particularmente en la salazón del pescado, que era el alimento más popular y básico de los pobres medievales —el arenque, más específicamente—, hecho adjudicado por la historia incluso a un inventor: el holandés Willem Beukelszoon.<sup>12</sup> Por otro lado, ya en los **Diarios** de Colón se anuncia, entre los productos para la alimentación de los tripulantes, el pescado salado.

Bueno es aclarar que a pesar de las distintas denominaciones, según el lugar geográfico en que viviere el pueblo mapuche (*pehuenches*, *picunches*, *lawquenches*, *huilliches* o *veliches*, *cuncos*, *chonos*, etcétera), tenían un patrón de hábitos y costumbres comunes que variaban según fuere la materia prima que eventualmente constituía su alimentación, sujeta, claro está, a las características geográficas de la zona en que se aposentaron. Así es como los *pehuenches*, por ejemplo, construyeron su cultura en la precordillera de los Andes, alimentándose casi exclusivamente del producto del *pehuén*, más conocido como *piñón*, que es el fruto comestible de un árbol conífero, la

---

12 **Historia de la Técnica**, R.J. Forbes. Editorial Fondo de Cultura Económica (1ª edición), 1958; página 326.



*Rodolfo Knittel: Mapuche, segunda mitad del s. XIX.*

araucaria, que ocasionalmente fue producto de trueque por otros alimentos con otras tribus. Respecto de los hábitos y costumbres alimentarias del pueblo mapuche, el cronista colonial y sacerdote Alonso de Ovalle (1063-1651) en su **Histórica Relación del Reyno de Chile** de 1646,<sup>13</sup> hace una descripción acertada y muy precisa en la que establece los rasgos más característicos que incluye una dieta escasa en carnes:

*Sus comidas son más simples y de menos artificio e ingredientes que las que ha inventado la gula en otras naciones, pero con todo no malas ni desabridas, y tales que fácilmente se acomodan con ellas los*

---

13 **Histórica Relación del Reyno de Chile**, Alonso de Ovalle. Editorial Universitaria, Santiago (4ª edición); página 61.

*europeos, y les saben bien. Comen poca carne, porque antes que entrasen los españoles no tenían ni vacas, ovejas, ni cabras, ni aún gallinas... y aunque tenían el género de ovejas como camellos (llamas), no era de su ordinario y usual sustento... [Los subrayados son nuestros].*

Otro argumento que hace pensar que el consumo y la fabricación del charqui, si bien fueron conocidos entre los mismos incas, este no fue de uso permanente y generalizado en sus hábitos alimentarios. Esta misma situación vendría a ratificar nuestra aprensión de que el charqui no estaba entre las costumbres y usos más frecuentes de los pueblos originarios y sí de los conquistadores. Al respecto, el investigador E. Harry Gerol asegura:

*Los habitantes de Tawantinsuyu eran **pronunciadamente vegetarianos**, tanto por costumbre como por necesidad ya que las ordenanzas prohibían matar a las llamas, su único ganado, salvo cuando estos animales, que cada familia recibía para la crianza, se hicieran muy viejos e inservibles. En las pocas ocasiones, sin embargo, la carne era un plato apreciado. En ciertas regiones, por ejemplo en el altiplano del Kollao, no existía esta prohibición y los habitantes de la región faenaban muchos animales, preparando la carne en tiras delgadas. Este **producto**, conocido como el **Charki** era muy estimado y los Kolla lo*

*intercambiaban por productos de las otras zonas.*<sup>14</sup>  
*[Los subrayados son nuestros].*

Un antecedente más contemporáneo, aún cuando no menos valioso y contundente para confirmar nuestra teoría, lo constituyen las afirmaciones de Joseph Empeaire en su excepcional y documentado libro **Los Nómades del Mar**<sup>15</sup> –en magnífica traducción del francés hecha por nuestro querido y recordado Luis Oyarzún (1920-1972)–, cuando explica los procedimientos de conservación de la carne por los indios *alacalufes*, derivadas de observaciones hechas entre los años 1946-1948:

*El régimen alimenticio tradicional de los alacalufes es casi exclusivamente carnívoro. Su base son las ballenas varadas, las focas, y los pájaros marinos. Siempre han tenido los alacalufes una inclinación muy marcada por los alimentos grasos (. . .) Si la caza ha sido abundante, la carne se conserva colgada de un árbol, hasta que se encuentra en un estado avanzado de putrefacción. Cuando el pelo de la cabeza se cae y la piel llega a ser ligeramente verdosa, la carne es considerada buena para el consumo. **La conservación de la carne de foca por acecinamiento** [*acecinamiento: salar las carnes y secarlas al humo* –nota*

---

14 **Templos, Dioses y Ruinas**, E. Harry Gerol. Editorial Librería Hachette S.A., Buenos Aires (1ª edición) 1961.

15 **Los Nómades del Mar**, Joseph Empeaire. Ediciones de la Universidad de Chile, Santiago, 1963, página 123.

*del autor*], es poco practicada y sólo a imitación del charqui (carne desecada y ahumada) de los cazadores chilotes. Las tiras de carne son entonces enfiladas en varas que se suspenden al lado del fuego hasta la desecación completa. Pero los alacalufes recurren raras veces a este modo de conservación. Prefieren la carne fresca, si los alimentos están faltando, o en estado de putrefacción avanzada. [Los subrayados son nuestros].

## Encuentro con el Poeta de las Naranjas Agrias

**D**e esa fábrica portentosa que constituye la memoria, provienen los materiales con que somos capaces de reinventar un mundo ya inexistente. Así, paradójicamente, sin olvido no hay memoria. Quedan empozados entonces los recuerdos más pertinaces y extremos: sucesos felices o dolorosos (*«la memoria es el registro del dolor»*), sustentados en el olvido de otros recuerdos más tenues, se superponen ganando su espacio. Decir memoria es decir infancia, tiempo y espacio virgen, tierra fecunda; tiempo de oro y plata, momento en que todavía no cargábamos el peso que nos depararía esa extraña geografía, con su abrupta cordillera, llamada «realidad». Mi infancia transcurrió en un Valdivia lejano, por lo mismo tan vívido. Veo a mi madre, mujer hija de su época, yendo y viniendo en la organización y buen funcionamiento del hogar, siempre atareada por la culminación de un platillo nuevo o cosiendo la basta de un pantalón. Nunca quieta, como adivinando su fugaz estada entre nosotros, nerviosa y atenta en la enseñanza e instrucción de su prole, particularmente en la materia que ella dominaba casi a la perfección: la administración del hogar.

—*Vengan, acérquense* —decía con frecuencia—, *que voy a «armar» una carbonada. No vaya a ser cosa que les vaya a tocar una floja por mujer que no sepa cocinar*—, nos decía a sus hijos varones, con voz tan delicada como imperativa. La misma bella voz que cantaba y nos incitaba a cantar en fiestas y paseos, nos conminaba a aprender de sus lecciones culinarias. Así pues, nunca tuve, como otros varones de mi generación, pudores sexistas frente a las tareas de la cocina, tal vez, además, por ser el hijo menor de cuatro hermanos. Gran compañera y amiga de mi padre, no tanto en sus afanes políticos como sociales, se encargaba no sólo de la tareas de «intendencia» y relaciones sociales, sino de la ejecución gastronómica y la atención de los invitados del padre que con mucha frecuencia (demasiada diría yo hoy día) venían a almorzar o a cenar a mi hogar. Por cierto debo decir que mi padre en su papel de hombre público, regidor primero —como se le llamaba en aquel entonces— y alcalde de la ciudad, después, debía cumplir múltiples «compromisos» que a la usanza de entonces se sellaban con un buen condumio. Así es como conocí y vi desfilar a los caudillos políticos de la ciudad por la mesa paterna, a las autoridades «*civiles, militares y eclesiásticas*», como gusta decir el lugar común y que en aquel tiempo se relacionaban sin traumas ni reservas entre sí. Así es como también vi y supe de las muestras de lealtad y deslealtad humana y política de quienes —hoy día pletóricos y eufóricos por la buena y dedicada mesa servida y regada por la madre, se prodigaban en conversación chispeante e ingeniosa y hacían promesa de sinceridad—, mañana y desde otras mesas,



*Partida de cazadores en un vapor, Las Lomas, 1900.*

elaborarían su propia cocina con invectivas llenas de denuestos acompañadas con sus infamias respectivas. De esta manera se iban gestando las pequeñas intrigas y sus intrigantes, la pequeña felonía con sus felones, los villanos de la villa haciendo profesión de fe, quienes, junto a los camaradas de siempre, bisoños y veteranos de la amistad, conformarían una dialéctica inseparable en la sociología familiar y hogareña de un caudillo político provinciano, de izquierda, de mediados del siglo que acaba de expirar.

No era pues poco frecuente, entonces, ver entre esa zoología a personajes tan formales como estrafalarios y exóticos. De este modo, me encontré cualquier día del transcurso de mis ocho años o nueve años, con la presencia de un hombre que llamó poderosamente mi atención

ya a la segunda o tercera vez que visitaba el hogar. Corpulento, algo macizo, de estatura mediana, voz estentórea; iba casi siempre acompañado de otro hombre más pequeño y enjuto que era, caracterológicamente, como su antítesis en todo orden de cosas. Más tarde, sabría que el personaje que describo siempre se hacía acompañar de algún lugarteniente que hacía las veces de porteador, secretario y camarada de aventuras. Mucho más tarde, leyendo un pequeño y sabroso libro de crónicas y semblanzas sobre escritores chilenos (**Escritores a Trasluz**),<sup>16</sup> supe que ese hombre era su autor, el escritor Mario Ferrero (1920), y por la misma época me enteraría de la boca del propio Jorge Teillier, que él en algún momento de la década del cincuenta, habría cumplido similares funciones para el personaje de marras.

Pero volvamos a lo nuestro: luego de halagar la belleza de mi madre con adjetivos algo rimbombantes, procedía a alabar su sapiencia gastronómica y su delicadeza en la presentación de esos guisados. Cumplido este rito de encomios y lisonjas, procedía a despachar las meriendas –casi siempre del almuerzo– que le eran presentadas. En ese mismo orden iba haciendo la exégesis y la apología de cada plato, llevando siempre la palabra cantante, cuestión que tenía sin cuidado a mi padre, no sólo porque era un hombre parco de palabras, sino porque estaba acostumbrado a escuchar piropos dedicados a la mano autora de esas viandas exquisitas, así no fuere la más modes-

---

16 **Escritores a Trasluz**, Mario Ferrero. Editorial Universitaria, 1971.

ta sopa de cebollas como el complejo estofado de San Juan. Luego, sigilosamente, casi en secreto, llevaba a su despacho a su «extraño» amigo, junto a su misterioso y discreto secretario, donde procedían a dar cuenta de algunos alcoholes en su versión de «mistelas» caseras, de cuya manufactura y producción se hacía responsable mi progenitor. De tanto en tanto se escuchaban voces altisonantes, uno que otro garabato y el murmullo de una conversación sorda, interrumpida a veces con interjecciones y preguntas suspendidas en el aire con un no sé qué de dramatismo, todas provenientes siempre del vozerón del personaje que nos preocupa.

—¿Quién es él?— pregunté un día, inquieto.

— Un poeta— contestó lacónico mi padre.

—¿Y has leído sus poemas?— insistí.

—Sí. Pero no te los podría explicar—, fue su respuesta y añadió:

—No he leído todos sus escritos. Sólo sé que es un buen compañero y mejor amigo del buen yantar. Pero si quieres saber de él, ahí tienes sus libros—, me dijo mostrándome unos ejemplares sobre un anaquel de su escritorio.

Tomé el más voluminoso entre mis manos, donde leí en unas letras inmensas que amenazaban desbordar el formato: Pablo de Rokha; se dejaba leer con dificultad una inmensa rúbrica que atravesaba diagonalmente el enorme libro: *Antología (1916-1953)*, Editorial Multitud.

Y dentro, en la página primera, una dedicatoria escrita con letra nerviosa y de grandes caracteres: *A José María*

*Torres Quezada con un gran saludo de su amigo. Luego una rúbrica: Pablo de Rokha. Y más abajo una fecha: Valdivia, 29 de abril de 1954.*

He traído a colación esta anécdota, porque este fue mi primer encuentro con un poeta de carne y hueso, la poesía chilena, y... ¡el Valdiviano!

Explico los porqué.

De todos es sabido la pertinacia que ponía De Rokha en ir por villorios, pueblos y ciudades vendiendo o trocando incluso sus propios libros; hechos en su propia editorial, libros todos vendidos a los desprevenidos empleados, profesores, comerciantes, dueños de fundos, jefes de oficinas fiscales, regidores y alcaldes, entre otros personajes connotados o anónimos de cualquier lugar del país. Así es como nació la «amistad» del poeta con mi padre, de oficio y vocación constructor de casas; regidor y alcalde de la ciudad por espíritu de servicio público y buen degustador de la coci-



*Rodolfo Knittel: Bartolito.*

na chilena del sur. Pero claro, esta historia no termina aquí, porque de Rokha en una de sus visitas cometió la «imprudencia» de retar el conocimiento culinario de mi madre, según sus propias palabras, «*respecto de un plato que llevaba el nombre de la ciudad pero que ya es muy difícil de encontrar en los restaurantes*». Recuerdo patente esta historia por cuanto De Rokha hizo una relación minuciosa de la preparación de este plato, que fue duramente cuestionada por mi madre. Entre otras cosas, ella se rió a carcajadas cuando de Rokha habló de culminar la sopa con el jugo de naranjas agrias. Esto fue considerado



*Rodolfo Knittel: Cucharita.*

por mi madre como una aberración (juicio que, como ya he expresado, comparto hoy en día). También puso en duda la aseveración del poeta de que el caldo sobre el que se preparaba el *Valdiviano*, debía ser el producto del hervido de la carne del charqui, aseveración que sólo hizo aumentar la cantidad y la fuerza de las carcajadas de doña Tita, que así se llamaba mi madre.



*Rodolfo Knittel: Valdivia a fines del s. XIX, malecón e isla Teja.*

De Rokha, que era hombre de apariencia seria, pero lo suficientemente ladino y pícaro como huaso de Licantén que era, instó a mi madre a preparar su propia versión del *Valdiviano*, para comprobar las bondades del plato. Versión que él aprobaría o cuestionaría. Mi madre –orgullo algo herido mediante– aceptó poner en examen su sapiencia y selló el compromiso colocando la hora de cena del mismo día en su propia casa, como fecha y lugar del evento. Producido este, De Rokha, que aportó el vino para el condumio, no se cansó de hacer alabanzas respecto del potaje pero no claudicó frente al uso del jugo de naranjas agrias o en su defecto de limones, para culminar el plato. La paz fue convenida, no sin antes mediar extensos alegatos, argumentos y contraargumentos, bajo esa curiosa ambigüedad con que los chilenos solemos regalarnos, en aras de no romper la armonía y que deja

las cosas suspendidas o las vuelve a fojas cero en cuanto haya pasado la emergencia. Pocas cosas se aclararon respecto de los cuestionamientos principales a las dos versiones del plato, pero la historia quedó en los registros del anecdotario familiar. Años más tarde, yo debo haber sido el único testigo en la familia que recordaba con pelos y señales la controversia. Tanto así que, con motivo de la abrupta muerte del poeta en 1967, le recordé a mi madre la anécdota y le hice ver que era un hombre profundamente conocedor de las comidas chilenas. Recuerdo incluso haberle leído algunas partes de su **Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile**, con intención dramática y exaltado énfasis. Cuando hube terminado, mi madre contestó lapidaria:

—*Cocinero que cambia la cuchara por la pluma y habla más que gratina, ¡sáquenlo de mi cocina!*—, y agregó algo despectiva, como solía serlo cuando alguien la había ofendido:

—*El «poeta de las naranjas agrias» — como gustaba llamarlo —, sabría cocinar con las palabras y en ese fogón puede que haya sido un experto. En lo que a mí concierne nunca supe de sus habilidades cocineras porque nunca probé de su guisado.*

Nada pudieron mis explicaciones de que estábamos tal vez ante un «cocinero» excepcional de la palabra y que su obra literaria, que era lo que importaba, había comenzado a ser valorada como una de las más originales de la poesía chilena; que habíamos tenido el privilegio de haber compartido nuestra mesa y «nuestro» *Valdiviano* con De Rokha... Nada. Mi altanera e inadvertida madre cobraba así su personal venganza por el «agravio» rokhiano:

para ella, fue siempre un «nortino provocador» que quiso poner a prueba sus conocimientos y aquello era imperdonable en su personal código de orgullo de sureña y valdiviana de cepa.

Pues bien, este fue mi primer acercamiento al *Valdiviano* y la primera noticia que tenga de él conscientemente. De allí en adelante mi madre siempre lo preparó para nosotros y nos lo enseñó a cocinar. Debo declarar que, como las mejores cosas aprendidas en el hogar, nunca lo comí mejor preparado que en el hogar paterno.

Pues bien, este fue mi primer acercamiento al *Valdiviano* y la primera noticia que tenga de él conscientemente. De allí en adelante mi madre siempre lo preparó para nosotros y nos lo enseñó a cocinar. Debo declarar que, como las mejores cosas aprendidas en el hogar, nunca lo comí mejor preparado que en el hogar paterno.



## El Valdiviano de «La Marichen»

**N**o obstante, quiero detener aquí mis disquisiciones histórico-gastronómicas, para hacer un homenaje: hubo un restaurante en Valdivia, el último tal vez de su especie, que se atrevió a preparar y servir durante años nuestro *Valdiviano*. Lo hizo con propiedad y calidad poco comunes para un establecimiento de viandas cuantiosas. Se llamó *Marichen* (resabio de patronímico germánico que se pronuncia *Marijen*), que era el nombre de su propietaria y que tuvo sus momentos más rutilantes entre los años 50 al 70. Quedaba ubicado en una de las calles más interesantes y pintorescas de la ciudad: Esmeralda (casi al llegar a Arauco). Como en el viejo cuento de siempre, amparado en la vastísima y arbitraria idea de lo que llaman *progreso*, terminó sus días a mediados de la década del setenta. Se trataba de un restaurante eminentemente nocturno que conoció mejores momentos. Se podía encontrar entre sus ofertas culinarias una exquisita tortilla de erizos, así como los inigualables *puyes al pil-pil* y, por supuesto, nuestro inestimable *Valdiviano*. Tuve la oportunidad de paladearlo en varias ocasiones, acompañado por la fraternidad de los siempre escasos amigos, habitualmente con la tenue luz



*Fotografía del Estudio Valck, Valdivia.*

del amanecer sobre nuestras testas, en donde invariablemente solicitaba –casi como se pide en la farmacia una medicina para un sujeto con la salud quebrantada–, el «plato de la casa». Plato restaurador, servido en un lugar de «restauración», como su nombre lo indica: *restaurante*. «*Venid que os restauraré vuestro estómago*», como anunciaba el letrero del primero de ellos, abierto después la revolución de 1789 en París, cuyo dueño era un tal Monsieur Boulanger, según nos informa el *gourmand* Eyzaguirre Lyon.<sup>17</sup>

Físicamente, el *Marichen* compartía el ambiente que caracteriza a estos lugares en todas las geografías, en todos los climas, en todos los idiomas de aquí, de allá y de acullá, de mis andaduras; un cierto aire de liviana tristeza, en donde la complicidad de bebedores y vividores se trasuntaba en miradas huidizas de los que quieren y no quieren ser molestados en su imaginario perímetro de soledad acompañada por alcoholes diversos y uno que otro adláter de tertulia, jarana o parranda, según sea el caso. El aire ya ni siquiera enrarecido, sino que francamente «perfumado» por la única e inefable mezcla de esos templos: alcohol, tabaco, fritura y comida. Aserrín. Olor a aserrín de maderas nativas, debía agregar yo, para dar un toque más localista a mi descripción. Aserrín, para resguardar el piso y aserrín que se quema en el calentador que preside al centro del bar-restaurante, como un gran tótem, pródigo en calor para deshumedecer los

---

17 *Sabor y Saber de la Cocina Chilena*, Hernán Eyzaguirre Lyon, Editorial Andrés Bello, 1986; pág. 26.

trapos del cuerpo que la lluvia valdiviana nos viene em-  
papando generación tras generación. De la tibieza del  
alma ya se se encargarían las sidras, los licores y todos  
esos vinos.

Tenía una particular disposición de las mesas de sus  
«reservados», a los que sólo separaba del gran salón una  
nada discreta cortina. De seguro era el último heredero  
de esa «discreción» que los «caballeros» de entonces  
exigían a los lugares para «departir», sobre todo si se iba  
acompañado de una «dama». Con los años se transformó  
en uno más de esos restaurantes que podemos encontrar  
en cualquier lugar del país en donde la lista del menú se  
remite invariablemente al bistec *a lo pobre*, la cazuela de  
ave o vacuno. Terminó sus días como un bar *de urgen-*  
*cia* en donde se pasa a apagar la sed con vinos demasia-  
do jóvenes: sed producida por el polvillo burocrático de  
expedientes, papel sellado y otros materiales nada no-  
bles. Con sus mesas de hermoso lingue golpeadas por los  
agentes del azar convertidos en cubilete y dados de sus  
parroquianos más fieles; manoteada por los nudillos y  
los puños de hombres impacientes para exigir rapidez en  
el juego de naipes, o reclamar los infortunios de su casi  
siempre esquiva y mala suerte.



## Entrando en la Materia

**Y** ahora es hora de que entremos en el charqui. Procederé a dar las recetas y las preparaciones de tres fórmulas venidas de distintos autores. Todos ellos solventes no sólo por su conocimiento respecto del tema, sino por ser ellos mismos expertos cocineros.

### § Valdiviano de Viña Vieja §

Comenzaremos con una receta clásica que nos entrega el *gourmet* don Hernán Eyzaguirre Lyon, denominado *Valdiviano de Viña Vieja* –esta, a la vez, le es entregada por su autor original don Augusto Rodríguez Ruiz de Gamboa, de San Vicente de Tagua-Tagua–, y fue seleccionada de su libro **Sabor y Saber de la Cocina Chilena**.<sup>18</sup> Este plato, así preparado demuestra una de las vertientes más firmes de la tradición del *Valdiviano* y, tal vez, la más vital y que ha permitido sobre todo la subsistencia de nuestro *Valdiviano* (¡oh, paradoja!), en la zona central particu-

---

18 *Op. cit.*

larmente y no en la ciudad que lo vió nacer y lo acunó. Esto último probablemente debido a que la manufactura de charqui haya continuado en esa zona, aún cuando en menor escala. La mayoría del charqui que se consume en Chile actualmente, proviene de las zonas de Talca, San Fernando, Chillán y Temuco, caracterizando a esta última la industria del charqui de equino, carne que en estado fresco aún es expandida por carnicerías especializadas. Interesante es agregar que esta costumbre en la dieta alimenticia de la zona de Cautín y alrededores, proviene de la cultura mapuche, quienes la consumen mayoritariamente.

### **Preparación**

*El charqui se dora al horno o en una parrilla y después se machaca hasta que quede sin tiras y bien desmenuzado con la mano. Se pone una olla al fuego hasta que el agua esté hirviendo, y allí se echa el charqui para que hierva bien y sin sal (no olvidar que el charqui está salado al hacerlo).*

*Se fríe la cebolla pluma, en aceite bien caliente hasta que quede doradita. Se agrega el charqui hasta que hierba y se añade más aceite. Al servirlo se le agrega un huevo por persona que se cuece en el mismo caldo (si son muchas la personas, se cuecen a baño María) y se acompaña con papas asadas en plato aparte.*

## § Valdiviano §

Con algunas variaciones y con una receta más específica en sus materiales, doña Maruja Rodríguez y don Miguel Subercaseaux, en su **Cocina Práctica Chilena**,<sup>19</sup> nos entregan una versión para cinco personas, más «moderna», cuya propuesta va por acortar camino, sobre todo en la confección del caldo de base que, personalmente, no comparto pero que en virtud de «lo diferente» –aunque acepto que bastante degradada–, aquí dejamos a la consideración de los comensales, también para establecer los cambios que ha sufrido por el inexorable tiempo.

**Ingredientes:** *Dos cebollas picadas pluma. Tres cucharadas de aceite. 250 gramos de charqui. Una cucharadita de ají color. Sal, pimienta, orégano, comino. Dos tabletas de caldo de carne.*

**Preparación:** *Salte la cebolla en el aceite; agregue el charqui desmenuzado, el ají color, la pimienta y el comino.*

*Añada 6 tazas de agua caliente, las tabletas de caldo y deje hervir la olla tapada unos 30 minutos.*

*Poco antes de servir, aliñe con el huevo batido, sazone, si fuese necesario y agregue el pan tostado y trozado. Sirva bien caliente.*

---

19 **Cocina Práctica Chilena**, Maruja Rodríguez y Miguel Subercaseaux, 12ª ed., Ediciones Alfa, 1991.

## § Valdiviano de Don Ruperto §

La siguiente receta ha sido seleccionada por guardar respeto a la esencia del plato y aun cuando se pueden observar ciertas innovaciones (puré de marraqueta en leche, zapallo y crema), que serían un aporte de doña Olga Budge aparecido en su libro **La Buena Mesa**, y que, en mi opinión, enriquecen el sabor sin transformar su naturaleza. La receta pertenece a Augusto Merino (Ruperto de Nola) y proviene de su libro **Cocina Chilena Familiar, Fina y Fácil**.<sup>20</sup>

**Ingredientes:** 150 gramos de charqui. Tres cebollas medianas. Dos litros de caldo de carne. Tres cucharadas de color. Ají picante, en salsa, al gusto. Una cucharada de orégano seco. Una cucharadita de comino molido. Una marraqueta remojada en una taza de leche. Una taza de zapallo cocido. El jugo de dos a tres naranjas agrias. Una cucharada de perejil fresco picado. Sal.

**Preparación:** Comience a preparar el caldo, calculando que deben obtenerse dos litros de un líquido de buen sabor. Simultáneamente, troce el zapallo y póngalo a cocer en agua. Luego ponga el charqui al horno caliente durante unos 15 minutos, cuidando que no se quemé.

Mientras se corta la cebolla en juliana fina («a la pluma») se derrite la color chilena en una sartén y en ella se

---

20 *Op. cit.*; página 49.



*Rodolfo Knittel: Cazadores en Puerto Vigas,  
Río Cruces, cerca de Valdivia, 1900.*

fríe la cebolla. Mientras esta se sofríe, se retira el charqui del horno y se le golpea bien en un mortero de madera, de modo de dejarlo con la consistencia de la estopa (no hay que pulverizarlo). Golpee fuerte. Con los dedos vaya deshilachando los trozos y desechando todo lo que sea nervio o demasiado duro. Agregue el charqui a la cebolla, aliñe con el ají picante, sal, orégano y comino. Sofría unos diez minutos más, a fuego lento, luego vacíe todo esto a un lebrillo de greda, corrija el aliño y ponga a fuego suave, para que *pilpílee* un buen cuarto de hora. Durante ese tiempo, remoje la marraqueta en leche, luego póngala en un plato hondo, agréguele los trozos de zapallo, y muela finamente todo esto con un tenedor, hasta

obtener una crema suave, que se aclara con lo que haya quedado de leche (si quiere use la licuadora para este fin: el resultado es mejor de esta forma). Lista la cocción del *Valdiviano*, se le vacía la crema de pan y zapallo, se revuelve bien para homogeneizar, se le espolvorea el perejil y se le agrega el jugo de naranja agria.

## §

Es curioso observar en la gran mayoría de los libros de cocina y recetarios importantes de la cocina chilena, la renuencia a salir de entre los escogidos a nuestro *Valdiviano*. Ello prueba que es un «clásico», aunque no se le prepare con frecuencia ni se le ofrezca –sino casualmente– en los restaurantes de comida tradicional. Lamentablemente algunos autores han incurrido en errores tales como confundir el *Valdiviano* con el *Ajiaco*, como es el caso del libro de Pablo Huneeus, **Manual Básico de Cocina**,<sup>21</sup> en donde indica: «*Valdiviano o Ajiaco*», lo que nos parece una falta de respeto a un plato que ha resistido casi 400 años en la siempre débil memoria colectiva nacional, teniendo en cuenta, además, que el *Ajiaco* tiene sus propios méritos. Tal vez la única semejanza es que a ambos la tradición popular le asignó el privilegiado lugar de los llamados «*caldos recuperadores*» o «*componedores de cuerpo*». A este respecto habría que agregar que el *Ajiaco* ha devenido en constituir una versión «moderna» del

---

21 **Manual Básico de Cocina**, Pablo Huneeus, (5ª edición), 1997, pág. 343.



*Prochelle y Cía. en la isla Teja, Valdivia.*

*Valdiviano*, por el hecho de llevar los mismos ingredientes básicos, más papas, que una vez cocidas le darán espesor al caldo. También se usa ají de color para el sofrito de la cebolla, ajo y morrón, pero el principal, el charqui, ha sido sustituido por carne de asado fiambre (a la olla o al palo, no importa, y cortada en tiras largas). Se debe dejar constancia que este plato tiene un origen indiscutiblemente peninsular, pues existe un *Ajiaco Bogotano* que se hace de parecida manera pero con carne de pollo.

## § Valdiviano de Doña Tita §

La receta del *Valdiviano* que a continuación paso a dar, proviene de la tradición familiar de la que doña Teodista Ulloa Palma fue su más ferviente sostenedora. Siempre habló de cuán poco importaba la exactitud y prolijidad en la preparación de un plato si no tenía un componente principalísimo: amor, afecto por lo que se hace, entrega a quien va dirigido. Por cierto que si estos requisitos no tienen correspondencia, el guiso no lo arregla ni el mejor cocinero. Decía, en su inacabable repertorio de dichos y refranes populares, hábito compartido con mi padre : «*guiso sin afecto ni cariño, no lo arregla ni el mejor aliño*»; la cocina, para ella, era un acto amoroso en donde la reciprocidad era fundamental. Si no existía esto, «*no hay casamiento entre el paladar y la olla*».

### Ingredientes (seis personas)

1½ kg de huesos de rodilla o huesos largos descarnados.

Tres zanahorias, un ramito de apio, una ramita de perejil, un ramito de orégano o chascudo, media cabeza de ajos chilenos<sup>22</sup> pelados.

350 gramos de charqui de vacuno.<sup>23</sup>

---

22 Hablamos de ajos *chilenos* para diferenciarlos de una variedad tan exquisita y sabrosa como lo es el ajo *chilote*, que para este efecto no es tan conveniente.

23 Aún cuando la ortodoxia del *Valdiviano*, no lo recomienda, tam-

Dos cucharadas de color o ají color<sup>24</sup> (optativo).

Dos cebollas grandes.

Un poco de aceite común.

Un ají *limenso*<sup>25</sup> o ají chileno común, seco.

---

bién se puede preparar el *Valdiviano* con charqui de caballo o charqui *de equino*, como se le vende eufemísticamente, pero este tiene otro procedimiento, sobre todo en el tratamiento del charqui. El secreto está en poner a remojar el charqui en leche la noche anterior a la preparación del plato y desde luego obviar el proceso de secado al horno previo al desmenuzamiento. También se recomienda freír este charqui en ají de color abundante y luego pasarlo al caldo base. Se debe tomar en cuenta que el sabor y el color del caldo así preparado será diferente. Así entonces el caldo tomará un color algo pardo y el sabor será algo más intenso. En cuanto a la textura de la carne al masticarla, esta será más resistente, pero no menos sabrosa.

24 El uso de *ají de color* o *color chilena*, es un hábito casi extinguido en la cocina nacional. Probablemente queden cocineros y cocineras que aún lo preparen, no obstante, la norma general es que sean escasísimos los que así cocinen. Una receta de su preparación para los curiosos: con trozos de grasa «en pella» o «riñonada» (porque la sacan de esa zona del animal), se deshacen en un cazo unos 500 gramos a fuego lento. También se puede sustituir por manteca de vacuno o cerdo de buena calidad. Se le agregan unos tres dientes de ajo trozados hasta quedar dorados. Se retiran los ajos. Se le agrega a esta mezcla unas cucharadas de ají en polvo, procurando revolver hasta que se enfríe para que no se vaya al fondo el ají, y luego se le traspasa a envases herméticos. También se puede utilizar ají llamado *limenso seco* que, cortado en trozos, vendrá a dar el pico y el color necesarios. De allí se le va ocupando según sea menester. La grasa «en pella», aún se puede conseguir en carnicerías «independientes», para distinguirlas de las de supermercados que, en la actualidad, sólo venden productos básicamente cárneos y no subproductos.

25 La voz *limenso* no aparece en el diccionario de la RAE; no obs-

Cilantro y perejil  
Un morrón sin piel, grande.  
Un huevo por persona.  
Pimienta, orégano y comino, lo que indique el sentido común.  
Sal a gusto.  
Una taza de leche.  
Dos marraquetas (de ellas sólo utilizaremos el «corazón»).

---

Dos papas medianas por persona.

tante, sí aparece en el **Diccionario del Habla Chilena**, publicado por su correspondiente y la Academia de Chile, quien lo define como: «*adj. Dícese de una clase de melón muy pequeño// Niño insulso o empalagoso*». Curiosamente, nada dice este diccionario respecto de la voz más usada en nuestro país como es el caso del ají *limenso*, y que ha sido objeto de cuestión por parte de algunos gastrónomos que, ignorantes, han visto en estos detalles una muestra de detallismo preciosista, que estamos lejos de exhibir. A cualquier cocinero con más de 50 años si se le pregunta por el ají *limenso*, le contestará que es un ají chileno, seco, de piel lisa, y muy colorado con que se prepara habitualmente la «color». La expresión *limenso* nos ha dado un pequeño dolor de cabeza, aliviado sólo por el portentoso trabajo lexicográfico de Félix Morales Pettorino quien, en su monumental **Diccionario de Chilenismos**, en cinco tomos (Editorial de la Universidad de Playa Ancha de Ciencias de la Educación, Valparaíso, 1987), explica que esta expresión es un gentilicio antiguo de limeño, para explicar que con ello se denominaba a algunos productos provenientes de la capital del Perú, probablemente en uso en los tiempos coloniales. Respecto del ají *limenso* propiamente tal, dice que es: «*de vaina bien roja, casi transparente, bien liso...*» Y agrega: «*llegaba a Chile molido y envasado en calabacitas...*» En la actualidad a esta variedad de ají se la encuentra en su versión verde y seco con el nombre de «cristal», y su mayor zona de cultivo es el norte chico de Chile.



*Primera Semana Valdiviana, 12 de febrero de 1917.*

Se podrá observar que el «jugo de naranjas agrias» está proscrito de esta receta por razones obvias y debidamente explicadas. No obstante se puede colegir fácilmente que de Rokha estaba en su razón, por cuanto era y es de uso común añadir, en la zona central y huasa de Chile, el jugo de naranjas o limones a cualquier plato de sopa. Requeridos algunos paladares chillanejos y talquinos respecto de esta costumbre, se dan versiones encontradas. Los unos dicen que se le coloca jugo de naranjas agrias «a todo caldo que lleve un huevo flotando, para el efecto de «cortarlo»»; esto es, cocerlo o terminar de cocerlo. Los otros, no menos originales, dicen que de esta manera «se rebaja el sabor del charqui que a veces puede resultar excesivo». Cabe

dejar escrito aquí que parte del delirio poético rokhiano era ver cocer un «*valdiviano en fuego de bostas, adornado de huevazos y camarones de abril...*». En otra parte declara haber visto que... «*en Vichuquén se condimenta un Valdiviano tan picante que arrastra el trago muy largo al cual, como a los porotos fiambres, se le aliña con limón y brotes de cebollas de invierno...*»,<sup>26</sup> pero claro, esto sería ya mucho pedir.

### Preparación del caldo base

En una olla con dos litros de agua hirviendo se cuecen los huesos de rodilla o huesos largos descarnados de vacuno (todavía se pueden pedir en las carnicerías tradicionales de aquellas «*atendidas por su propio dueño*»), junto con las verduras indicadas. Se sazona debidamente. Junto a ello se coloca dentro de una bolsita, las hierbas: perejil, orégano, apio. También estas se pueden colocar en la olla a granel y después se retirarán al «limpiar» el caldo en la colada. Los ajos se colocan en dientes sueltos y enteros. Se hierve a fuego lento por lo menos una y media hora a dos, tratando de reponer con agua hervida el líquido que se ha ido consumiendo en el proceso de cocción, si no se ha hecho este procedimiento en una olla a presión. Posteriormente se procede a colar el caldo tratando de dejarlo sin ninguna impureza. Se deja enfriar. El caldo resultante será blanco de presentación, guardando los sabores de los huesos y las verduras separadamente. Lo anterior es una mezcla que también nos puede

---

26 *Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile*, en *Antología 1916-1953*, Pablo de Rokha, 1954. Editorial Multitud.



*Paseo de la tripulación del vapor Eolo.*

servir para preparar unas exquisitas *pancutras*, *pantrucas* o *tíramelas a l'olla*, nombres con que se conoce en nuestro país a la exquisita masa de agua, huevos y harina, puesta a cocer sobre un caldo «sabroso».

Simultáneamente se ha puesto el charqui al horno previamente calentado en un tiempo que puede ir de 10 a 20 minutos. Se habrá de ir calculando cuando esté algo quebradizo sin que quede extremadamente seco ni quemado. Luego se golpea en el mortero de piedra o madera y se procede a desmigajar en trozos pequeños, sin llegar a molerlo. Enseguida se procede a dejar en remojo el charqui en el caldo recién preparado, para el efecto de reblandecerlo y darle cuerpo.

Se cortan las cebollas «a la juliana» y se fríen en aceite

«al oro», esto es, doradas sin quemarlas ni ennegrecerlas; aquí agregamos la pimienta, el comino, el orégano y la sal si es menester. No debemos olvidar tener cuidado con el sazonado puesto que el charqui contiene una cantidad importante de sal. Hay quienes lavan con agua fría el charqui antes de meterlo al horno. Nosotros no recomendamos esa práctica pues no aporta nada y sí quita y desnaturaliza el sabor fundamental del plato. Una vez listas las cebollas, se retiran y se enfrían. Aparte, se fríe el morrón debiendo quedar este «al dente».

El corazón del pan «marraqueta» o pan casero, se coloca a remojar para desmigajar hasta quedar hecho pasta en el caldo base. Se puede introducir en el caldo en el mismo momento en que se colocan los demás ingredientes (morrón, cebolla, etc.)

### **Papas**

Al horno se ponen dos papas medianas limpias y con cuero por persona. Se recomienda pincharlas antes de ponerlas al horno pues estas tienden a reventarse en el horneado. Estas acompañarán sustituyendo al pan a nuestro guiso, si fuere necesario.

### **Armado**

Como todo plato con prosapia, el *Valdiviano* tiene su propio ritual o parafernalia. «*En esencia* –dice el autor Augusto Merino–,<sup>27</sup> *no es más que un caldo campestre hecho con picadillo de charqui, cebolla y ají, todo sofrito en color y mojado luego con agua o caldo*». Puestas así las cosas, no

---

27 *Op. cit.*

pasaría a ser este potaje sino un caldo vulgar y corriente; lo cierto es que, no en vano, los años lo han ido influenciando a un punto tal que, puedo dar fe de que lo he comido con huevos duros en tajadas, aceitunas negras, pasas y crema espesa, indistintamente, por nombrar sólo a algunos ingredientes más sofisticados. Pero, en fin, debemos convenir que la base en que se sustentan algunos platos como el que nos preocupa, permiten innovaciones, algunas más felices que otras, pero ninguna gratuita. Tal vez sea este el secreto de este plato para perdurar en el tiempo, puesto que su sabor principal no sufre alteraciones importantes con los aditamentos, y sí acepta gustoso los aportes de la cocina de otras tradiciones (crema, leche, naranjas agrias, etc.).

Personalmente recomiendo que el armado (y el servido) de cada plato se haga individualmente, porque su presentación es de primerísima importancia. No es conveniente servir el plato en una mezcla indiscriminada de elementos: por ejemplo, servirlo desde un tiesto sopero común. Ojalá pudiésemos ofrecer el *Valdiviano* en una fuente de greda individual lo suficientemente ancha en donde se luzcan todos los colores y todos los sabores del mismo. Lamentablemente, los diseños de estos platos hondos en alfarería tradicional de greda no son muy comunes, teniendo que conformarnos con servirlos en las ya conocidas fuentes de dos asas en las que se come el tradicional pastel de choclo o los «mariscales».

Previo al armado, recomiendo colocar al caldo base la taza de leche y el charqui previamente remojado en ese caldo. La leche, como es sabido, aportará suavidad y

ayudará a discriminar los sabores diversos. En el mismo acto se recomienda echar los morrones que han sido fritos *a la juliana* –algo más anchos que la cebolla– y la pasta constituida por la marraqueta, el caldo y la leche.

Los huevos deben ir enteros y escalfados en el propio caldo. Para ello se recomienda cocerlos en el mismo cucharón con el que se sirve, uno por uno y una vez cuajados, se procede a ponerlos en cada plato.

Entonces colocamos el huevo previamente escalfado junto a una cucharonada de caldo con charqui, morrón y cebolla dorada, previamente incorporados, y caliente en grado sumo, coronando nuestro plato con la inclusión de un ají chileno seco para remojar (optativo) y una generosa y profusa lluvia de cilantro y/o perejil (optativo). Y para que el plato no quede «viudo», los hay algunos en la zona central que recomiendan tomarlos con una buena «chicha baya». En nuestro sur deberíamos tomarlo con una chicha de manzana embotellada «de un año para otro». La verdad es que a este caldo le va bien cualquier bebida «espirituosa», determinada por las preferencias de cada cual. En lo personal acostumbro a beber un *cabernet sauvignon* blanco, por considerar que es un vino que no entorpece los delicados sabores del caldo ni la sobria sapidéz ácido-salada de la carne vuelta charqui de vacuno.

## §

Aún cuando el *Valdiviano* pueda hoy en día ser considerado un plato en vías de extinción, nosotros estamos apostando a su restauración dentro de la variada oferta

de la llamada «comida chilena», que a saber tiene componentes tan disímiles como la influencia incásica, mapuche, hispánica, francesa, y por último lo que podemos denominar neocolonial, representada por los aportes alemanes de mediados del siglo XIX, yugoeslavos, italianos y árabes, que representan las últimas oleadas migratorias de comienzos y primer tercio del siglo XX.

Bajo la amenaza de tiempos de «globalización», de «mundialización de las culturas», nuestros ya segregados cielos regionales se oscurecen, se hacen sombríos para aquellos que queremos morigerar el efecto del rasero globalizador. Entonces nada mejor que empezar por reivindicar un modesto plato que va siendo quitado de la memoria colectiva en aras de una modernidad de *ketchup* y hamburguesa; que detrás de una arquitectura de frigorífico, una escenografía de cartón piedra y una tecnología encantatoria hasta el aturdimiento, niega, más



*Embarques y desembarques.*

que afirma, las raíces de pueblos jóvenes como el nuestro, al relegar al olvido absoluto las prácticas culinarias que dieron origen a ciertas peculiaridades de nuestra idiosincracia. En efecto, personalmente veo en el *Valdiviano* el atisbo de nuestro carácter, sobrio y contenido, sabedores de que, si bien es cierto nos circunda una naturaleza generosa, también nos anuncia que estamos sujetos a sus veleidades. Carne desecada –charqui–, cebolla, grasa y ají, son los materiales elementales con que se cimentaron nuestras raíces coloniales, los mismos elementos que atravesaron el tiempo para ser los acompañantes de las gestas colectivas e individuales; en fin, presencia ineludible a la hora de establecer con qué nos hemos alimentado, porque el *Valdiviano* pertenece a la pequeña historia de nuestra nación que, como ya sabemos, tiene también momentos de dicha: asistir al descubrimiento y a la consolidación de un plato singular hasta lo emblemático.

De todos nosotros depende si desaprensivamente lo regalamos al olvido, o lo restauramos a la idiosincracia de nuestro ya menguado patrimonio.

## Apéndice:

# Procedimiento para la Fabricación Casera de Charqui de Vacuno

**A**ún cuando se puede encontrar con cierta facilidad, en los supermercados y comercio en general, el charqui ya preparado y listo para su utilización, nos permitimos transmitir un procedimiento para manufacturarlo por nuestra propia mano, asegurando con ello la calidad del producto, particularmente en la selección de las carnes. Primero se habrá de tomar en consideración que estas sean carnes magras o con muy poca grasa: posta negra o rosada, punta de ganso, tapapecho, choclo, plateada son carnes que se deben privilegiar.

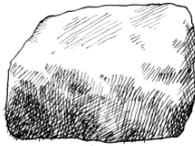
### Procedimiento

1. Cortar la carne en trozos largos cuidando que quede delgada (un centímetro aproximadamente).
2. Se recomienda cortar en trozos paralelos, como los pliegues de una acordeón (ver dibujo). Se puede cortar a la manera de un arrollado al revés, de manera que si se enrolla el trozo queda como originalmente era.
3. Sobre una superficie lisa y limpia espolvoree sal de mar fina sobre cada lonja de carne.
4. Superponga una lonja sobre otra completando los

*espacios vacíos, tratando de que cada capa quede del mismo tamaño de la que la antecede.*

- 5. Coloque sobre la carne así tratada un trozo de tabla que la cubra y un peso considerable sobre ella.*
- 6. La acción de la sal sobre la carne hará que esta bote un líquido rojizo, goteando la salmuera, la que periódicamente habrá de ser removida. También se puede dar una inclinación leve a la superficie de la mesa con el fin de que la salmuera así desechada caiga a un receptáculo sin necesidad de ser extraída de cuando en cuando.*
- 7. Se debe dejar pasar unos tres a cuatro días para proceder al siguiente paso que es el secado colgando las lonjas sobre alambre galvanizado o alambre plástico. Lo anterior, son tiempos que varían según el grosor y la calidad de las carnes utilizadas para el efecto, además de las variantes climáticas tales como viento, sol, etc. Se recomienda dejarlo a la semisombra en tiempo de verano cuando la temperatura esté en su apogeo. A la inversa, en tiempo invernal o fresco se recomienda poner a pleno sol cuando se pueda.*
- 8. Se debe evitar toda humedad para inhibir la acción de los hongos. Cuidar del rocío y lloviznas. Hay que guardar en lugares ventilados y receptáculos adecuados (canastos, queseras, etc.), mientras dura el proceso de secado.*

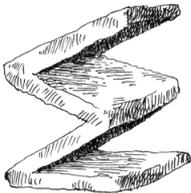
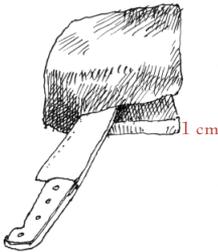
Se puede considerar un producto listo para su consumo cuando la carne así tratada se sienta seca al tacto y casi sin flexibilidad. No debe expeler olor alguno que no



Trozo de Carne



Trozo de Carne



sea el de la carne desecada, aún cuando sabemos de algunos paladares que gustan de los charquis «pasados» y algo oliscos. Esto ocurre cuando la carne ha sido afectada por hongos o insectos debidos a la humedad o al descuido en su almacenamiento, o por una deficiencia en la etapa de salazón. Sin llegar a la putrefacción, conservan este tufillo característico de carne «pasada» que debemos evitar siempre para lograr un producto de primerísima calidad. También ocurre este fenómeno cuando la carne que hemos seleccionado para nuestro charqui contiene una excesiva cantidad de grasa, la que se va acidificando en el proceso de salado y secado y muchas veces no termina su propio proceso de secado, sino hasta mucho más tarde que la carne.

Se recomienda guardar el charqui así obtenido en canastos de mimbre con tapa y en espacios bien ventilados de nuestras despensas, alejados de toda humedad.

Como dato ilustrativo, la experiencia indica que para lograr un kilo de charqui más o menos, se deben disponer de unos tres a tres kilos quinientos gramos de carne aproximadamente.





## Contenido

Prólogo ( <i>Ruperto de Nola</i> ),	7
De Entrada,	11
Lomo, Huachalomo y Guachecogote,	13
Ojo al Charqui,	29
Lo Crudo, Lo Cocido y Lo Sabroso,	35
Encuentro con el Poeta de las Naranjas Agrias,	41
El Valdiviano de «La Marichen»,	51
Entrando en la Materia,	55
Valdiviano de Viña Vieja,	55
Valdiviano,	57
Valdiviano de Don Ruperto,	58
Valdiviano de Doña Tita,	62
Apéndice: Procedimiento para la Fabricación Casera de Charqui de Vacuno,	73

## Libros de Jorge Torres:

- Recurso de Amparo**,  
poesía, edición particular, 1975.
- Palabras en Desuso**,  
poesía, edición particular, 1978.
- Graves, Leves y  
Fuera de Peligro**,  
poesía, LAR, 1987.
- Poemas Encontrados y  
Otros Pre-textos**,  
poesía, Paginadura, 1991.
- Poemas Renales**,  
poesía, Barba de Palo/ElKultrún, 1992.
- Nierengedichte**,  
edición bilingüe alemán-español de  
*Poemas Renales*, Barba de Palo, 1997.
- La Dicha Vacante**,  
poesía, Barba de Palo, 2000.
- Origen, Fulgor y  
Vigencia del Valdiviano**,  
ensayo, DIBAM, 2001.

## Libros editados por Jorge Torres con su sello Barba de Palo:

COLECCIÓN **AHINIL** DE POESÍA:

- Palabra Inaugural: Muestra de Poesía Jo-  
ven Valdiviana**,  
J.T., editor, poesía, 1991.
- Arcosanto**,  
Pedro Antonio Araya, poesía, 1991.
- Poesie: Album von Karl Anwandter**,  
Karl Anwandter, poesía, 1993.
- Hombre Sangrando a Solas**,  
Rodrigo Gaínza, poesía, 1993.
- Pecados Cordiales**,  
Julio Piñones, poesía, 1994.

- Voz Sero: Muestra de Poesía  
Joven Valdiviana**,  
Yanko González, editor, poesía, 1994.
- Aproximaciones a la Vida y  
Obra de Andrés Bello**,  
Flor María Villalobos, ensayo, 1992.
- En Libre Plática: Propuestas de Lectura  
de una Cierta Zona de la Poesía Chilena**,  
Sergio Mansilla, editor, ensayo, 1994.
- Isla Negra no es una Isla**,  
Edgar O'Hara, entrevistas, 1995.
- La Escritura y sus Tatuajes**,  
J.T., compilador, estética literaria, 1996.
- Formaciones Sociales e Identidades Cul-  
turales en la Literatura Hispanoameri-  
cana**,  
Rosamel Benavides, compilador, ensayo,  
1997.
- Héroes Civiles y Santos Laicos**,  
Yanko González, entrevistas, 1999.

COLECCIÓN **GUILLERMO ARAYA**  
DE ENSAYOS, MONOGRAFÍAS, ESTUDIOS:

- Ocio Increíble. Textos Ganadores del  
Concurso *Enrique Lihn* de Poesía Joven**,  
poesía, 1999.
- Cordilleranos**,  
Ramón Quichiyao, narrativa, 1999.
- Lo que No Debe Morir**,  
Ramón Quichiyao, narrativa, 2001.

FUERA DE COLECCIÓN:

- Pluvial #1**,  
Revista de Literatura,  
J.T. y Adán Méndez, editores, 2000.
- Pluvial #2**,  
Revista de Literatura,  
J.T. y Adán Méndez, editores, 2001.



Jorge Torres Ulloa, poeta, editor, actor y cantante de tangos y boleros y cocinero estupendo (nacido en Valdivia en 1948 y muerto en la misma ciudad en 2001), nos entrega en este, su último libro, los resultados de varios años de sabrosas pesquisas en torno al origen y tradición de un plato valdiviano desde el nombre y hondamente enraizado en el nacimiento y desarrollo de la ciudad de Valdivia. Ensayo literario, monografía, recetario y exégesis de su asunto central, el libro recorre con gracia los laberintos de la historia local y sus derivaciones nacionales y aún sudamericanas y los escenarios de su memoria personal y familiar, donde pervivían personajes y espacios de una ciudad ya desvanecida en la polvareda del presente, aunque perceptible en los trazos de algunas esquinas y casas y tal vez en el río que sigue corriendo indiferente a los destinos humanos. Desemboca (el libro) en unas recetas que podrían ser, para los lectores de gusto curioso e imaginativo, un modo de acercarse al pasado que el libro estudia con tanto afecto, y porque el *valdiviano* es, si aceptamos la propuesta de Jorge, un trozo vivo del pasado que, en manos diligentes, esparcirá mucho de su aroma y sabor.

[R.M.]

Colofón:

**Origen, Fulgor y  
Vigencia del Valdiviano,**

de

**Jorge Torres Ulloa,**

se imprimió en los talleres de Imprenta América, [iamerica@entelchile.net](mailto:iamerica@entelchile.net), teléfono [63] 2 212 003, de Valdivia, en noviembre de 2001, con tiraje de 500 ejemplares, para el Departamento de Extensión Cultural de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, DIBAM, [ecultura@oris.renib.cl](mailto:ecultura@oris.renib.cl), Alameda 651, teléfono [2] 3 605 310, Santiago.

Javier Flores se encargó de los pasos finales de pre prensa; Nelson Mardones fue el prensista; y la compaginación y encuadernación fueron efectuadas por el equipo de IMPRENTA AMÉRICA.

Diseño y cuidado de la edición a cargo de Ricardo Mendoza, [e.kultrun@gmail.com](mailto:e.kultrun@gmail.com), teléfono [09] 98 735 924, Casilla 653, Valdivia.

RPI 122.799

© Departamento de Extensión Cultural de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, y herederos de Jorge Torres Ulloa, 2001.

Se autoriza la reproducción parcial, para fines periodísticos, mencionando la fuente.