

Un día de almuerzos en Santiago

El Ciudadano · 18 de julio de 2015

A fines del siglo XIX un cronista agradecía las sobras de la comida dada por los franciscanos porque así podían “tomar el olor al jamón, a la carne del cordero y de gallina”. Lo convidamos a un paseo por la historia de los almuerzos de Santiago y una aventura en busca del más caro hasta la poción más barata. El plato incluye la gastronomía peruana, colombiana y krishna. Como cada día el menú dice:



Como cada mañana, después de haber matado a treinta vacas en un matadero de san Joaquín, Mario Flores se saca la pechera cubierta de sangre, deja a un lado el pistolete, con un fósforo saca la grasa de los intersticios de la malla de acero del guante, lava sus manos y parte al casino. Un poco más temprano que otros días retira su plato haciendo un ademán a la cocinera. Hoy comerá tallarines con salsa y, como no, carne molida. Es hora de almuerzo en la capital.

Unas horas antes al otro lado de Santiago la campana del Monasterio Benedictino llama al tercer oficio del día, Secta, previo al almuerzo de los 19 monjes que eligieron la vida contemplativa. Mientras un monje lee salmos otro sirve el charquicán con huevo frito que comerán hoy sus hermanos en absoluto silencio, más la ensalada de palta, la sopa valdiviana y el postre de naranjas con plátanos. Son pasadas las doce del día y en más de 6 millones de estómagos los receptores glucídicos hepáticos informan al hipotálamo que bajó la glucemia, es decir, sienten hambre. En Providencia los mozos se retocan el pelo y ajustan el mandil, en el centro alguien se apresura en revolver un fondo, otros alían ensaladas rascándose el pelo y los oficinistas planean con quien almorzarán hoy.

Eva Benavidez reparte las raciones que vende entre ambulantes del centro y cuidadores de autos. Por mil pesos entrega un plato de fondo y una ensalada. Cuando le va bien puede vender hasta 40

platos, pero lo normal son 20. Unas cuadras más allá, en el Mall del Centro el patio de comidas se llena de bandejas con la promoción que trae bebida, un pollo mayo con palta y papas fritas. Cada hora se amontonarán 200 bandejas cuyo combo incluye restos de completo, de nuggets, cajitas felices, cajas de papas fritas, del completo, vasos, tapas, bombillas, sachets de mostaza, de ketchup y ají, pedacitos de tomate, restos de palta, mayonesa, una hoja publicitaria, sal, volantes de promociones, la boleta y cubiertos plásticos. Todo a la basura que llena 12 basureros cada 10 minutos.

Para alimentar a los poco más de 6 millones y medio de santiaguinos en 2005 se necesitaron 26.963.565 toneladas de vienasas, 5.273.565 de longanizas y chorizos, 339.197 de cecinas crudas maduras, 1.643.629 de hamburguesas, 289.597 de prietas y 168.008 de pernils, según la Asociación Chilena de la Carne. A ello hay que sumar 13.206.058 quintales de maiz, 1.192.650 de arroz, 381.528 de porotos, 7.910 de lentejas, 11.441.700 de papas y 5.263.772 de tomate industrial, según datos del INE. Según los Productores Avícolas los chilenos consumimos 12,9 kg anuales de cerdo por habitante, 28,1 kg de ave y 23,6 kg. de bobinos.

LA VIEJA MESA

Según la FAO, la dieta básica de la humanidad está compuesta de trigo, arroz, maíz y papas, productos que junto a los cereales fueron domesticados por el hombre alrededor del 3000 A. C. Ni un sólo cultivo importante ha sido introducido desde entonces. En India durante el primer siglo A. C. la nómina de personas de cuyas manos no debía aceptarse alimento incluía a asesinos, prostitutas, usureros y maridos infieles.

En Chile, en el siglo XIX los alimentos eran ingeridos en plena vía pública, las cocinerías pululaban y el olor a fritanga nublaba los patios de ranchos y conventillos, donde se juntaba a almorzar la chusma. Tener comedor era un lujo de ricos.

En cada local del Portal Fernández Concha se venden aproximadamente diariamente unos mil completos, unos 200 completos gigantes y 40 sandwich de pernil. En la Fuente de Soda Pepe los atiende Fabio Armijo, quien por poco más de 200 lucas mensuales pasa 60 horas a la semana destapando bebidas, echando mayonesa y pelando tomates. En la vitrina del restorán de al frente el lomito a los pobre bota jugo sobre el especial palta tomate. Fueron puestos esta mañana y, pese al calor, no serán retirados hasta el otro día. Los choritos, camarones y pizzas estarán en vitrina una semana. Junto a ellos se exhiben la escalopa con papas fritas y huevo, mechada con agregado, spaguetti con boloñesa.



Cruzando la Plaza de Armas, al costado de la catedral se encuentran los amigos de Lima, conversan, se datean pegas y se almuerza. Los locales del edificio caracol junto a la catedral de Santiago, pasó del dominio peruanos al colombiano. Ahora en sus locales se puede degustar arepas y el tradicional plato de bananas fritas con arroz y frijoles más acompañamiento. Flor, ecuatoriana, lleva 6 años en Chile y dos detenciones por vender comida en la calle. Los platos del delito son lomo salteado con papas fritas, tomates y cebolla; poyada con arroz o papas sancochadas. La porción incluye tenedor y cuchillo de plástico. Es una de las opciones más baratas para almorzar en Santiago.

TRADICIÓN PANTAGRUÉLICA

Según cuenta el inglés Logeville invitado a comer a una casa de Quillota en el siglo XIX, se comió ‘un tazón de caldo de vaca muy sustancioso, sazonado con ají y espesado con chuchoca. En seguida la consistente olla, hecha con grandes trozos de vaca, cortados en tajadas, con huesos y carne, y pedazos de carne de puerco salada. Y luego papas, zapallos, cebollas, repollo y arvejas... Luego vendrían el puchero, un espacio de guisado basto, y los inevitables platos de charquicán y de

porotos. Grandes cachos da chicha, chacolí y vino circulaban de mano en mano en rápida sucesión. Y cuando se quitó el mantel, entró un peón con su poncho lleno de sandías y melones para que sirvieran de postre...’ Dejar algo era visto como una grave falta de educación.

El reverso de la moneda: Juan Rafael Allende cuenta a través de su personaje Poncio Pilatos en 1894 que los franciscanos daban las sobras de la comida a los pobres a la salida del convento. ‘...y gracias a éste desprendimiento de los buenos padres, podíamos nosotros tomar el olor al jamón, a la carne del cordero y de gallina, pues de todo eso venía revuelto en un fondo’.

Edmundo Tapia en El hombre y su estómago cuenta que el hombre de Pekin obtenía las proteínas de las termitas, insectos y gusanos. William Burroughs aconsejaba, por su parte, un cóctel de heroína y Marcela Serrano confesó que le gusta hacer el amor después del almuerzo. Los aztecas reservaban el corazón palpitante de sus víctimas para los dioses, pero el muslo era para el consejo supremo y los cortes selectos para los nobles. El resto del cuerpo se devolvía al captor de la víctima para un banquete familiar.

CUBIERTOS DE PLATA

Si en el período independentista el cónsul norteamericano invitaba a los hermanos Carrera a abuenarse en su casa con un almuerzo, a principios del siglo XX los destinos del país se dirimían en el bajativo del Club de la Unión. La idea de un club exclusivo venía de 1864 y recién en 1925 con los 4 mil socios del club inauguran su sede en Alameda. Pero como el centro ‘se llenó de rotos’ hace dos años se abrió la nueva sede en el Golf 50, cuyos socios pagan una acción que bordea los 10 millones de pesos.

Un papel en la entrada de la nueva sede recuerda que ‘la tenida para ingresar es chaqueta, pantalón (no jeans) y zapatos (no zapatillas)’. Sólo ‘hombres de bien’ pueden ser socios, previa venia de una junta calificadora. La exigencia por mucho tiempo significó dejar fuera a las mujeres, la colonia árabe y quien no tuviera un apellido de erres y fortuna. Hoy los discriminados son los 900 socios que aún quedan en el club del centro del club del centro.

El chef belga Mathieu Michel llegó allí luego de dejar un currículum y probar un mariscal en el mercado. Hoy, a los 24 años, se gana la vida echándole chocolate al cordero de los conservadores paladares chilenos. El menú de un día cualquiera de la semana es lomo veteadito, papas arlie (hechas puré con la piel, queso roquefort, tocino y ciboullete), capuchino de camarones con perfume de yantén o eneldo y antipasto del club. Otros platos presentes en la carta son camarones tigrados

sobre un canasto parmesano, sabajón gratinado, papardelle con ostión, lasagueta de lenguado y centolla.. El costo promedio son 15 mil pesos por persona.

En las mesas cubiertos de plata, copas de cristal, servilletas y manteles blancos de algodón esperan a los ilustres, quienes ni se dejan ver. El plato individual es una noción francesa del siglo XVIII que reemplazó a la escudilla fraternal donde todos metían la cuchara. Los tenedores son una moda bizantina introducida en Italia por una princesa en el 1600.

El modelo francés de comida se impuso por el afán de la aristocracia de diferenciarse de 'la plebe'. En 1871 se inaugura el Hotel Santiago, en el Portal Fernández Concha, con útiles encargados a Europa junto al cocinero francés Alejandro D'Huicque, quien clarificaba las sopas con cáscaras de huevo y servía el consommé aux profiteroles

Hernán Eyzaguirre en Sabor y saber en la cocina chilena, cuenta que en 1869 que el menú de varios restaurantes céntricos del siglo XIX estaban escritos en francés. Así el flan era el pudding; la ensalada, salade; las aceitunas, olives; el postre, desserts y la cazuela de ave, cazuelá de volailles.

La cocina del Golf 50 la alimentan 500 proveedores y debe comprar cada dos días 100 kilos de pescado. En la semana se consumirán 200 kilos de tomate, 150 de paltas, 20 de arroz, 20 de choclos, 200 de congrio, 50 de filete y 20 de sal. Atienden los metes Francisco Rozas y Hernán Mesina. Uno es de Las Rejas y el otro de Conchalí y por sus manos morenas han pasado los platos de Manuel Contreras, Jaime Guzmán (a quien le gustaba comer solo), Carlos Cardoen (en extremo dadivoso), Augusto Pinochet (cuyos guardias llegaban horas antes y se instalan en la cocina), Agustín Edwards, Eduardo Frei, Sebastián Piñera y, últimamente, Michelle Bachelet.

Según un mete, el secreto es tratar a cada uno por su nombre y saber cada detalle de sus gustos. 'Un roto con plata se nota al tiro -cuenta Francisco- como una vieja que se tomaba el agua de manila como jugo... Todos saben que es para lavarse las manos luego de comer centolla'. Su mejor propina fueron 180 lucas dadas por unos europeos en el Tantra (consumieron en dos horas millón y medio) y fácilmente puede hacerse en un mes con propinas y sueldo el millón 200 mil pesos.

UNAS CUADRAS MÁS ABAJO

Diez para la una y El Bosque con Apoquindo corbatas, ternos grises, faldas del mismo color y tacos atiborran los restaurantes del sector. En El Club por casi 10 lucas se come una ensalada, pechuga de pollo grillé y cheesecake en salsa de arándanos.

A cuadra y media de allí unos obreros que instalaban fibra óptica se echan sobre el pasto de un edificio y sacan el medio pollo al curry comprado en el Unimarc por \$2000 (la cajera que los atendió en 17 minutos más debe ir a preparar su comida por ahorro de personal). Luis Cáceres trajo una marmita con corbatas, vienesa, lechuga y medio limón. Domingo Ahumada compra la bebida y en la mesa de pasto conviven un destornillador, una llave inglesa, un casco salmón, un salero y el aceite. En invierno no bajan del camión donde llevan cocinilla, cafetera y una teterita. Si los echan del pasto están preparados para ser cordiales por una previa charla de buen comportamiento dada los martes.

El Europeo es el restorán más caro de Santiago. Su dueño, Carlos Meyer, descendiente de suizos, define su cocina como 'de base francesa con toques italianos muy marcados y algunas voladas asiáticas'. Sus garzones, engominados con gel están acostumbrados a llevar boletas por 50 lucas como promedio por persona.

'No hago pastel de choclo, hago souffle de choclos', recalca Meyer. En el bar relucen whiskys Geen Old, Clynelish, Old Parr, Swing, Dimple o Gold Label.. En el baño Karl Marx adosado a una pared dice 'Sorry guys. It was jus an idea'. Junto al comedor top también Meyer tiene una brasseri mas informal. El concepto no es mezclar los públicos: O comes rápido o comes elegante. Si los que entran a la brasserie van a dejarse ver, en El Europeo ni se dejan.

EN EL CORAZÓN DE LA VEGA

Al final de la Vega, un poco antes del estacionamiento de descarga está una de las opciones más baratas y diversas de almuerzo en Santiago. Una mujer con 2 niños canta un bolero, los vendedores de calendario se dan su tiempo y unas mesas más allá empleados de una clínica comen pescado con arroz, vendedores de patronato un pastel de choclo y unas promotoras de celulares su cazuela de ave.

Un viejo solitario cucharea sus lentejas, termina, deja parsimonioso la cuchara y el tenedor sobre el plato, se limpia los labios, recoge las servilleta usadas, junta los platos, las pone adentro, se echa hacia atrás y bebe el concho del jugo. Está satisfecho. 'Aquí no falta el mastique, ni las monedas ni el copete, ni la ropa. Si me hace falta el pastor me regala una pilcha con su cafecito, su plato de comida, conversa un poco y se pega su rezo. Cuando se va puedo cambiar la ropita por una caña' – explica.

A las 3 de la madrugada comienza el tráfico en la Vega, a las 7 los cargadores toman su desayuno y a las 8 las cocinerías (la Silvita, la Gladys, Buena Vista y Eva) empiezan a preparar el almuerzo.

Primero se cuecen las papas, después el arroz y cerca de las 11 las legumbres. Lo último que se hacen son las ensaladas.

A fin de mes el plato más pedido es la carne al jugo, los otros días los tallarines con salsa la llevan. La alternativa es el Rinconcito Paramonquino, donde hay ají de gallina, inca cola, picante punto cuy y guiso de pollo. Su cocinero explica que el secreto es 'más condimentos, más salsas y el punto de aderezo'.

Los fondos de porotos a las 3 ya están vacíos. 40 platos promedio salen de cada cocinería. \$50 cuesta la repetición de pan. El postre puede ser comprado en la calle, donde cuesta \$300 el trozo de sandia.

En Franklin los payasos Naranja y Cachaña cuentan las monedas que se hicieron hoy contando chistes en las micros. Son 6 lucas que se reparten más \$1500 que deben pagar cada uno por los porotos del almuerzo. Más tarde continuarán su trayecto por Gran Avenida luego de negociar con otros payasos del barrio un cortaplumas de madera gigante que el Naranja fabrica.

SEGUIDORES DE RAHMA

Hernán participa hace 6 meses al Centro Krishna Isckon Chile, después de conocer a unos devotos que repartían galletas hablando de la transmigración del alma, filosofía védica y el abandono del cuerpo en una tocata de Reconcile, grupo hardcore.

Hernán pone piercings y cuando salga del colegio quiere ser publicista e iniciarse como bramacharya, paso inicial de los devotos. Ahora escucha hardcore devocional como Shelter y Ray Cappo.

Rodeados de edificios que cada vez crecen más, todos los domingos en la tarde los krishna reciben a familiares y a quien quiera ir a un festín vegetariano. El postre es una ceremonia ante Nitayananda. Según la literatura védica el mundo se está degradando por el sexo y la violencia, así que para cocinar hay que estar limpio, sin haber defecado, ni tenido sexo. Saludan con las manos juntas y están desde las 4 y media de la madrugada en ejercicios espirituales. Las mujeres visten sari y los hombres el doto.

Durante la semana venden comida a los universitarios a dos lucas, comida que debe ser ofrecida a Dios y no llevar carne ni huevos ni pescado ni derivados (como las gelatinas). En el diario mural del centro hay un debate sobre la lecitina, extraída del huevo, que se salva del index al confirmarles un técnico en alimentos que acá en Chile se extrae de la soya. No se salvan el ascorbil palmitato, ácidos grasos y el carmín de cochinilla, presentes en enlatados.

El menú de hoy es sabji de vegetales (espinaca con panir) y dal (crema de legumbres), papas fritas con berenjena en salsa de tomates o repollo frito con crema. A eso de las 3 de la tarde se hace fila frente a una mesa donde están los fondos de comida preparada y empieza el banquete. Para Hernán un mundo feliz sería que todos fueran devotos.

LA DESPEDIDA DE ROMY

Una alcuza de vinagre y otra de aceite se hacen compañía en la mesa de Romy, en el dormitorio el Ron y el Trauco ladran y un paño individual y un par de cubiertos la esperan. Es su último almuerzo en Santiago luego de treinta años desde que bajó del tren en Estación Central buscando trabajo. Treinta años sirviendo la mesa de distintas familias felices y después comiendo sola en la cocina.

Romy no tiene quien la acompañe en el daguerrotipo que cuelga de las murallas de sus vecinos. Se esmera en cortar finito el cilantro para el tomate, en la pequeña olla cuece arroz y una pera

descansa en un plato. Todo lo demás está guardado y listo para el viaje de retorno a Malalcahuello esta noche. Una y otra vez mete las manos al bolsillo del abrigo rojo (hace juego con el colorete de sus mejillas) y toca el pasaje.

El arroz está listo y, luego de dar de comer al Ron y al Trauco, se sienta a almorzar. La tele está empacada por lo que el silencio se hace más pesado aún. Arrendará el block, lo que le permitirá tener algo de dinero allá en el sur, el resto lo dará la tierra de su madre. Son casi las cuatro y el pasaje es para las 10. Pero como a Romy siempre le gustó llegar temprano y con esto de llevar los perros consigo se calcula saliendo antes de las ocho. Son cuatro horas donde estará sola junto a su equipaje, tiempo que prefiere estar en el terminal de buses, donde hay más gente. Se mira por última vez en el espejo, lo guarda, lava y empaca la loza, mete a los perros en la caja donde viajarán, da una vuelta por el departamento, abre la puerta y la cierra dando vueltas la llave. En su bolsillo la pera y el pasaje aguardan.

Mauricio Becerra R.

(texto y fotos)

@kalidoscop

El Ciudadano

Fuente: [El Ciudadano](#)