

cocina 88

Los sí y los no de los políticos

La tentación fue demasiado grande... Y *Vanidades* no pudo (ni quiso poder) resistirla: nuestro número Especial de Cocina '88 TENIA que estar presente en el acontecer nacional. No podía ser otro que un "plebiscito culinario" y referirse (¿cómo no?) a los "sí" y a los "no" de las comidas. ¿Los protagonistas? Aquellos que han llenado páginas y espacios con síes y noes respaldados por sesudas opiniones y planteamientos.

Quisimos en este número ofrecerles una oportunidad única: compartir con nuestras lectoras un momento muy casero y no por eso menos importante, el comer. Sin dejar de lado sus planteamientos, nos interesamos por saber a qué le dicen sí y a qué le dicen no... en materias culinarias. A quiénes han invitado (adversarios y amigos) o quisieran invitar a compartir su mesa. Qué temas son ad hoc en esta y por supuesto, los 3 aliños que no pueden faltar en las comidas y la brevísima presentación de sí mismo para alguien que no lo conociera se agregaron al cuestionario.

Stellamaris Porzio Bozzolo fue la osada periodista encargada de lograr estas exclusividades. Y lo logró maravillosamente, superando—en muchos casos— las eficientes barreras que los ocupados utilizan. Pudo compartir, entusiasta, aquellas recetas de lo que prepararon (con o sin ayuda...) los entrevistados. Y visualizó hechos importantes: Juan Pablo II y Mikhail Gorbachev fueron los invitados internacionales que recibieron más invitaciones... tanto del SI como del NO. Ninguno quiso comerse "cocinado y sazonado" a nadie; hubo gran sentido del humor y consenso en que es más fácil ponerse de acuerdo... frente a un rico plato. Los que dicen sí, dijeron no. Y viceversa. Ahora, a copiar la receta de su líder. Y ¡a probarla!

Consuelo Cheyre.



● PLEBISCITO EN LA COCINA ●

Por: Stellamaris Porzio.
Fotografías: Mauricio Valenzuela.



ANGÉLICA CRISTI. (Alcaldesa de Peñalolén. "Soy una mamá chilena, que por mi cargo estoy bastante fuera de la casa y que trato de compatibilizar mi trabajo con la vida familiar lo mejor posible. Tengo 3 hijos, un marido que es un exitoso publicista, soy socióloga").

Llena de vida, organizada, espontánea, al comienzo no quería participar "porque ya he salido tanto últimamente en las revistas", pero cuando supo de qué se trataba, encontró la idea muy original y, llena de

buen humor, se hizo un hueco en su atareada agenda para recibirnos.

La casa resplandecía allá arriba del cerro de La Reina, y la Alcaldesa, que ya a las 19.00 hrs. estaba vestida para una comida (única posibilidad para, además, participar en el reportaje), revoloteaba entre la cocina y el comedor preparando la mesa, con su figura imponente, buenamoza como la mejor de las modelos y con una sencillez y franqueza abismante (esa propia de los gringos), tal vez natural, pero pro-

fundizada con los largos años vividos en Estados Unidos.

A su juicio, "debería ser más fácil ponerse de acuerdo en torno a una mesa; de hecho, entiendo que los grandes acuerdos y las más importantes decisiones casi siempre se han tomado alrededor de una mesa, pero me temo también que se ha decidido más de alguna guerra".

Sus comensales siempre los busca cuidando de que sean personas homogéneas, que tengan intereses y gustos afines, y así está segura que la comida será un éxito.

Angélica Cristi dijo NO a...

- la comida preparada sin preocupación.
- la comida mal presentada, por sencilla que sea.
- un ambiente de comida hostil.

Los temas conflictivos piensa que deben estar siempre fuera de las horas de comida, ya sea en familia o con los invitados, "quiero decir, cualquiera conversación que signifique que alguien tire la servilleta y se levante".

Los convidados extranjeros de Angélica serían sus mejores amigas que conoció en EE. UU., y que hoy están dispersas por el mundo, "para que conocieran mi Chile del que tanto les hablé, y para que pudieran comprobar personalmente que es tan demasiado diferente a esa imagen distorsionada que ellas reciben a través de los medios de comunicación".

"Nunca hay que poner un tema tan conflictivo, ya sea en la familia o con invitados". ■

Su familia y sus amigos serían los invitados nacionales, "porque tengo tan poco tiempo para compartir con ellos. Y si pudiera, ¿sabes a quién convidaría bien informalmente?: Al Presidente y a la señora Lucía, me encantaría tenerlos aquí".

Los aliños indispensables para la Alcaldesa de Peñalolén son "el cariño, la amistad y el buen vino", ya que está convencida que el chileno no es un gourmet.

"Me pasa algo curioso, pero los adversarios políticos de mis tiempos universitarios hoy han dejado de serlo, y piensan igual que yo".

POLLO PAPRIKA

(4 personas)

(ANGELICA CRISTI)

8 presas de pollo

2 cucharadas de cebolla

5 cucharadas de harina

2 tazas de caldo de pollo

(concentrado)

2 tazas de crema fresca o de larga vida

1 cucharada de margarina paprika, sal, pimienta

Para acompañar: arroz blanco y champiñones salteados en margarina

Se doran 8 presas de pollo reboadas en harina con paprika, se le añade la cebolla picada muy fina y previamente frita en margarina, se agrega sal, pimienta, paprika adicional y dos tazas de caldo de pollo, se tapa la olla y



se cocina por 40 minutos (o hasta que el pollo esté tierno); se puede agregar un poco más de caldo en caso de que éste se haya evaporado. Cuando el pollo está blando se disuelven 4 cucharadas rasas de harina en un poco de caldo y se cocina por unos minutos

revolviendo constantemente para que espese y no se pegue. Justo antes de servir se agregan las dos tazas de crema, cuidando que no hiervan para que la crema no se corte. Se sirve acompañado de champiñones salteados en mantequilla y de arroz blanco.



RICARDO LAGOS.

(Presidente del PPD, Partido por la Democracia, 50 años, abogado y economista, profesor universitario por años, casado dos veces, padre de 5 hijos entre los 26 y 12 años).

Encontrarlo fue una odisea, pero convencerlo... fue harto más difícil. Cuando por telé-

fono le explicamos el propósito del reportaje, se produjo un silencio (que nos pareció un siglo), luego parece que sonrió levemente al contestar: "Sabe, no es por no colaborar... pero soy bien fome... me gustan las lentejas...". ¡Debíamos convencerlo! Por

"Soy un poco conservador... para mis amistades"

Ricardo Lagos dijo SI a...

- aceptar ir a comer.
- tener un criterio amplio de diálogo.
- estar dispuesto a conceder cosas importantes en pro de un logro infinitamente mayor.

lo que replicamos rápido: "¿con huevo molido o con queso rallado, don Ricardo?". Sonrió con más ganas y comentó: "Sí, así me gustan, y tal vez con algo de arroz y choricillos... Bueno, si quiere venga a la oficina y conversamos, pero el plato lo cocinan y lo fotografían ustedes en la revista...". (Si las lentejas no quedaron a su gusto, estamos ¡¡libres de culpa!!).

"Nunca he salido en una fotografía comiendo o hablando por teléfono". Aunque no era exactamente nuestro plan, aceptamos sus condiciones... en pro de los lectores de la revista que querían conocerlo.

Inteligente, culto, perspicaz e irónico, se veía más cómodo y relajado al contestar preguntas más bien políticas,

que aquellas que lo sacaban de su contexto habitual. Tanto que pensamos: Tras su manera de sentarse algo tiesa, su voz pausada y ampulosa, ¿no se esconderá un gran tímido?

Ricardo Lagos cree que puede resultar fácil ponerse de acuerdo en una comida social, pero en una más trascendente, "tal vez sería bueno discutir la agenda de lo que se va a conversar, para que resulte mejor". Para que una comida salga bien, piensa "que no todos los comensales deben pensar lo mismo (porque sería una lata, ¿verdad?), pero sí que todos tengan la misma disposición para escuchar al otro, para dialogar, no llegar con posiciones tomadas, porque todos tenemos nuestras verdades, pero hay que entender que mi



LENTEJAS AL ESTILO LAGOS

(6 personas)
(RICARDO LAGOS)

2 1/2 tazas de lentejas
previamente remojadas
1/2 taza de arroz
1 cebolla
2 huevos duros
1/4 choricillos
2 cucharadas queso rallado

Se cuecen las lentejas remojadas previamente hasta que estén blandas (sin sal). Aparte se fríe la cebolla picada muy fina con sal, pimienta y (optativo) un poco de ají de color. Se agrega a las lentejas junto al arroz y, si es necesario, un poco más de agua (el arroz las hará espesar). Cuando estén listas, agregar el queso rallado y revolver bien. Adornar con el huevo duro molido y los choricillos previamente fritos solamente en unas gotas de agua.

verdad termina cuando se encuentra con la suya, que tal vez es distinta a la mía".

Acerca de los invitados internacionales nos replicó: "¿sin limitaciones?", asentimos, y ahí se largó...: "una gran figura espiritual como el Papa, a Gorbachev para que explique el verdadero sentido de la Perestroika, a Reagan, para que explique por qué dijo que en la Plaza Roja se anidaba la esencia del mal, y una vez que fue Jefe de Estado entendió que debía llegar hasta allá por el bien de la Humanidad; a Mitterrand, para que explique su percepción del rol que deberá jugar Europa en un mundo mejor; y en medio de estos líderes, a alguien que está al otro lado, a la Madre Teresa de Calcuta, que contaría cómo vive esa otra parte de la humanidad, ¿por qué no ser algo chauvinista y convidar a Arrau para que amenice todo esto, terminemos con un toque latinoamericano como Alfonsín (tal vez podría aportar la carne...) y no olvidemos a Mandela, el negro que está preso en Sudáfrica por creer en sus principios".

Entre los chilenos, la comida sería "con el Cardenal Silva Henríquez, con un representante de las Fuerzas Arma-

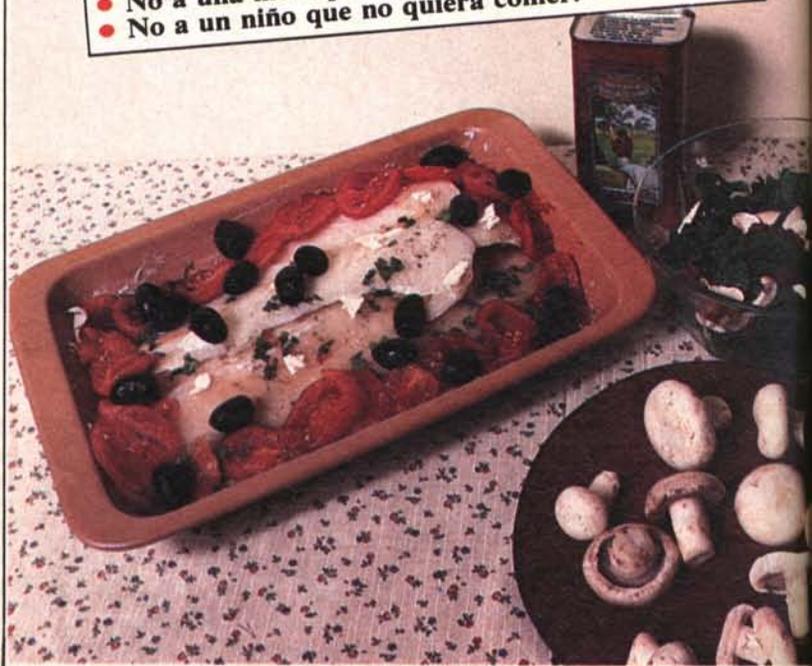
das que tenga apertura y diálogo (creo saber quién es...), Andrés Allamand, el Ministro Büchi, Carmen Hertz y Alejandro Hales. Estoy consciente que la comida sería un poco latosa... pero el drama de Chile obliga a hacer un esfuerzo hoy y no mañana por resolver los problemas del presente".

Poco entiende de aliños el Presidente del PPD y los tres que elige son la sal, el limón y el aceite de oliva... No ve al chileno como gourmet, porque cree que ésa es una característica de los países desarrollados.

¿Su comida inolvidable? "Con unos amigos allá en Tongoy en que uno de ellos cocinó una palometa envuelta en sucesivas capas de diario, una húmeda y una seca y sobre un colchón de brasas. Al cocerse, el cuero quedó en el papel y la carne blanca fue aliñada con todo lo necesario..." Ricardo Lagos se ve por primera vez relajado y disfrutando con el simpático e inolvidable recuerdo, sonrío y deja de estar sentado en la punta del sillón. Agrega: "y todo esto, en una noche de verano, acompañados de todos nuestros hijos, los amigos, las pololas y buen vino blanco...".

Pilar Armanet

- Sí a lo que todo el mundo le guste y disfrute, la buena cocina chilena.
- Sí al buen manjar blanco.
- Sí a los postres, los buenos postres de leche: asada, nevada, arroz con leche.
- No a lo que no podemos pagar: recetas con mucho huevo, mucha crema, etc.
- No a una mesa puesta sin gracia.
- No a un niño que no quiera comer.





PESCADO A LA ESPAÑOLA

(6 personas)
(PILAR ARMANET)

1 1/2 kg. de corvina, lisa o merluza (fileteada)

1 tarro de tomate natural

1 cebolla, 1 ramita de perejil, sal y pimienta

40 grs. de mantequilla o margarina

1 1/2 vaso de vino blanco

100 grs. de aceitunas negras

(1 bolsa)

6 lonjas de tocino

Para acompañar: arroz blanco y ensalada de espinacas y champiñones crudos

Se condimenta el pescado con sal y pimienta. Se pica la cebolla a pluma y el perejil muy fino. Se enmantequilla una fuente de horno, se pone la cebolla, luego el tocino, encima el pescado y alrededor de éste el tomate cortado en redondo y las aceitunas. Luego se

baña con el vino blanco y se agregan unas pelotitas de mantequilla. Se lleva al horno mediano por unos 30 minutos.

La ensalada de espinacas y champiñones se prepara de la siguiente manera: se lavan las espinacas y se usan las hojas más tiernas. Se cortan los champiñones en láminas finas y se agregan a la fuente de las espinacas.

Se fríen unas lonjas de tocino cortado muy finamente hasta que queden crujientes. Se mezcla todo y se aliña con sal, pimienta, limón y aceite de oliva.

PILAR ARMANET. ("Mujer, 38 años, casada, 3 hijos, abogado, profesora universitaria de la U. de Chile -Instituto de Estudios Internacionales- y política momentánea...").

Descomplicada y cooperativa, Pilar nos devolvió el llamado ella misma para saber de qué se trataba y, sonriendo ante la iniciativa, aceptó sin titubear. Como buena profesional organizada nos dijo: "espera que miro mi agenda y nos ponemos inmediatamente de acuerdo en el día".

Y, efectivamente, el día y a la hora señalada, Pilar afanaba en la cocina como una experta dueña de casa.

Bajita, con facha de lola y una suave sonrisa, parecía casi una niñita jugando a la cocina. Sin embargo, al emitir sus opiniones segura y serena, ese

aire infantil se esfumó para dejar paso a la destacada profesional.

"No siempre frente a una mesa la gente logra estar de acuerdo, para ello hay que sentarse con un ánimo especial, dispuesto a pasarlo bien, estar tranquilo y querer escucharse unos a otros. Pero no siempre es así. Me han tocado comidas en que la gente llega a pelear, y lo peor que puede suceder es terminar con el estómago apretado de rabia. Y muchas veces pasa".

A juicio de Pilar, los comensales deben compartir el gusto por la comida, "que es parte de la cultura" y apreciar el esfuerzo y el cariño que puso la dueña de casa en prepararla. Está convencida que no es el momento de tratar temas grandilocuentes, "ni tampoco hablar de enfermedades o de

costo de la vida"; prefiere compartir el lado humano de sus invitados.

Sus convidados extranjeros serían absolutamente variados ("no sé si juntos serían medio divertidos, pero hablarían un ratito cada uno..."), porque sentaría a su mesa a Mikhail Gorbachev, a Dukakis, al "científico hemipléjico maravilloso", al Papa, a la madre Teresa de Calcuta ("tal vez se llevaría la comida para sus pobres...") y a François Mitterrand.

Entre sus compatriotas invitaría a Monseñor Cristián Precht, a un sindicalista (no se decidió por cuál...), al Dr. Fernando Monckeberg, a Andrés Allamand ("un derecha respetable..."), a Ricardo Lagos, Genaro Arriagada y "a mi mamá, una gran persona para convidar a comer".

Cree que a los chilenos les encanta comer, "pero todo les cae mal, tienen pésimo estómago, y pienso que por eso terminan comiendo bistec con ensalada". Las mejores comidas de su vida eran en casa de su abuela, "que tenía una mesa de cristal, y uno podía mirarse cuando comía, y nos daban unos postres de merengue con pelos que volaban, nunca podré olvidarme".

Y en cuanto a comidas con adversarios políticos, Pilar ríe con franqueza antes de responder: "pero claro, yo fui educada en la derecha y todas las personas que conozco casi son de allí, sin embargo, no los considero mis adversarios, sino mis amigos. Y espero que pronto estemos todos nuevamente en la misma tienda política...".



Evelyn Matthei

- Sí, al sentido del humor.
- Sí, a la diversidad de temas y opiniones.
- Sí, a la presencia de la juventud.
- No, al monopolio de la conversación.
- No, a la lata con temas domésticos.
- No, al que hiere sentimientos.

“¿Los aliños infaltables?: el vino, la alegría de vivir y la humanidad, esta última en el sentido de valorar al ser humano”.

EVELYN MATTHEI.

Dijo que sí: (“Tengo 34 años, soy mamá, dueña de casa, economista, trabajo full time en Bancard y, últimamente, en la Comisión Política de Renovación Nacional, así es que lo único que me falta... es TIEMPO”.)

“Me encanta la idea, la encuentro genial, pero ¿podría ser un domingo?”, replicó a la invitación de Vanidades.

Y allá llegamos con los paraguas del fotógrafo y la gra-

badora a las 12 del día a interrumpir su descanso. Encantadora, salió a recibirnos con sus dos niños e inmediatamente nos hizo sentir como en familia. Abrió el refrigerador, sacó una bandeja de ostras y comenzó a adornarlas en un plato. Sonrió con cara de picardía y nos contó: “es mi plato preferido, hoy su precio ya no es inalcanzable y para alguien que dispone de poco tiempo, nada más fácil que pasar al supermercado y no olvidarse

de comprar, limones, vino blanco, pan, mantequilla y perejil... para decorar”.

Al preguntarle si en torno a una mesa es más fácil ponerse de acuerdo, contestó: “alrededor de una mesa las personas se conocen, y tienen que mirarse a la cara; y en la medida que uno conoce a una persona, no va a hacer ataques personales, ni hirientes. Estos ataques son los que impiden los acuerdos”.

Para que una comida resul-

OSTRAS EJECUTIVA JOVEN

(6 personas)

(EVELYN MATTHEI)

60 ostras super frescas

3 limones

1/8 de mantequilla

1 pan de molde chico

ramitas de perejil

Se ponen 10 ostras en cada plato, adornadas con una ramita de perejil y medio limón cortado en cascos. Se tuesta el pan en el horno y se enmantequilla justo en el momento de llevar a la mesa. Se acompañan de vino blanco.



“Alrededor de una mesa las personas se conocen, y tienen que mirarse a la cara”

te, Evelyn piensa que las características de quienes participan deben ser “el respeto y el sentido del humor” y eso vale también para tratar cualquier tema, porque, “mientras no se hiera a nadie, cualquier tema puede ser apropiado”.

Los invitados extranjeros de Evelyn serían “Gorbachev, Teng Hsiao-ping, Felipe González y William Buckley, para ver los pro y los contra del socialismo y del liberalismo... Al Papa Juan Pablo II por su sabiduría y a Margot Fonteyn y Paul McCartney, como claros exponentes de la cultura”.

Los chilenos, en cambio, “(voy a nombrarlos en estricto orden de edad), José y Sebastián Piñera, que van a discutir en forma fraternal e inteligente los distintos aspectos del Sí y del No; Juan de Dios y a Gonzalo Vial Correa, Raquel Correa (van muchos Correa), Claudio Arrau y Sergio Molina”.

Juzgando su propio caso, la joven economista contesta riendo francamente, “creo que los chilenos no somos gourmet”...

¿Su comida inolvidable? “A los 10 años allá en Trafún, en un campo de un tío abuelo, donde prepararon un rico curanto. El día asoleado era maravilloso, estábamos todos los primos y parientes, existía esa magia y ritual de la preparación del curanto, el partido de croquet que jugamos después entre todos... ¡Realmente inolvidable!”.

A propósito de adversarios políticos, a Evelyn le ocurre algo bastante curioso: “no sé si de épocas escolares, sin embargo ahora, a cada rato me tocan almuerzos y comidas con adversarios políticos y son muy amistosas. Porque muchos de mis mejores amigos tienen ideas políticas absolutamente contrarias a las mías”.



Patricio Phillips

- No al ajo
- No a los hediondos
- No a lo añejo
- Sí a lo fresco (lo contrario)
- Sí..., ¿qué más, Carmen...?

“Harto gracioso, chiquilla... bueno ya, pero llama a la María para que te diga cuándo...”.

PATRICIO PHILLIPS.

(Presidente del Partido Nacional, agricultor, casado con Carmen Sáenz, 2 hijos, varios nietos. Se presentó a sí mismo: “Soy Patricio Phillips, vivo en el país más maravilloso del mundo, el único del planeta que supo zafarse de los comunistas y que hoy lucha denodadamente para volver a la democracia. Yo trato de que exista consenso entre los que gobiernan y los que no, para que el país alcance una verdadera felicidad...”).

Simpático, divertido, rápido para la talla y más aún para los garabatos (que parecen ayudarle a explicitar situaciones y personas), dice todo lo que se le pasa por la cabeza en un torbellino.

Cuando lo invitamos a participar en los Sí y los No, se llegó a atragantar de la risa y aceptó encantado. Ya antes de cortar el teléfono elegía entre una receta “de mi bisabuela o la de un tío cura de mi mujer”. Finalmente se decidió por la primera, la que ha ido variando María, su cocinera de años, “porque a don Patricio le cae mal la comida con mucho aliño”.

Llegamos al convencimiento de que debe ser dicho de campo ese de que “en la mesa y en la cama la cosa siempre es más fluida...”, porque al igual que Benjamín Matte (el otro agricultor), no demoró en recordarlo.

Según Patricio Phillips, para que las comidas “resulten” basta con que los comensales

sean “inteligentes”, aunque rápidamente reacciona y nos interpela con esa voz ronca, ladina, bien cargada a la ironía: “aunque hay inteligentes que son hartos lateros, ¿no cree?”.

Entre sus comensales internacionales hizo una mescolanza con chilenos para que la cosa resultara más entretenida, y eligió: “a la Kirkpatrick, a la Thatcher, a la Geraldine Ferraro y a mi mujer, porque tengo que tener dos mujeres a cada lado, m'hijita... ahora elijamos a 4 hombres, bueno, el presente, el candidato que tengo para la sucesión presidencial (pero todavía es un misterio), a Gorbachev, para que explique su Perestroika y para que los chilenos se den cuenta que no se puede volver



SOPA DE CAMARONES DE ORILLA

(6 personas)

(PATRICIO PHILLIPS)

2 kgs. de camarones de orilla

1 copa de vino blanco

1/4 lt. crema fresca

1 cucharada de harina

sal, pimienta

Se lavan los camarones con cuidado y se cocen en poca agua con sal. Una vez cocidos, se separan las colas y las caparazones se ponen a secar en el horno bien caliente. Cuando están secas, se machacan con el mortero reduciéndolas a pedazos y se ponen dentro del caldo que se cocieron los camarones. Se hacen hervir durante 10 minutos para que den todo el sabor. Se cuela el caldo por un colador muy fino, para que no pase ningún pedacito de cáscara o huevo de camarón. Se prepara la sopa agregando al caldo una cucharada de harina disuelta en un poco de agua, el vino blanco, sal, pimienta y mantequilla a gusto. Justo antes de servir se agrega la crema, cuidando de que no hierva para que no se corte. Se calientan las tazas de consomé para que la sopa se conserve muy caliente, en el fondo se ponen las colitas de camarones y luego se vacía encima el caldo.

atrás, y al Presidente de China Comunista".

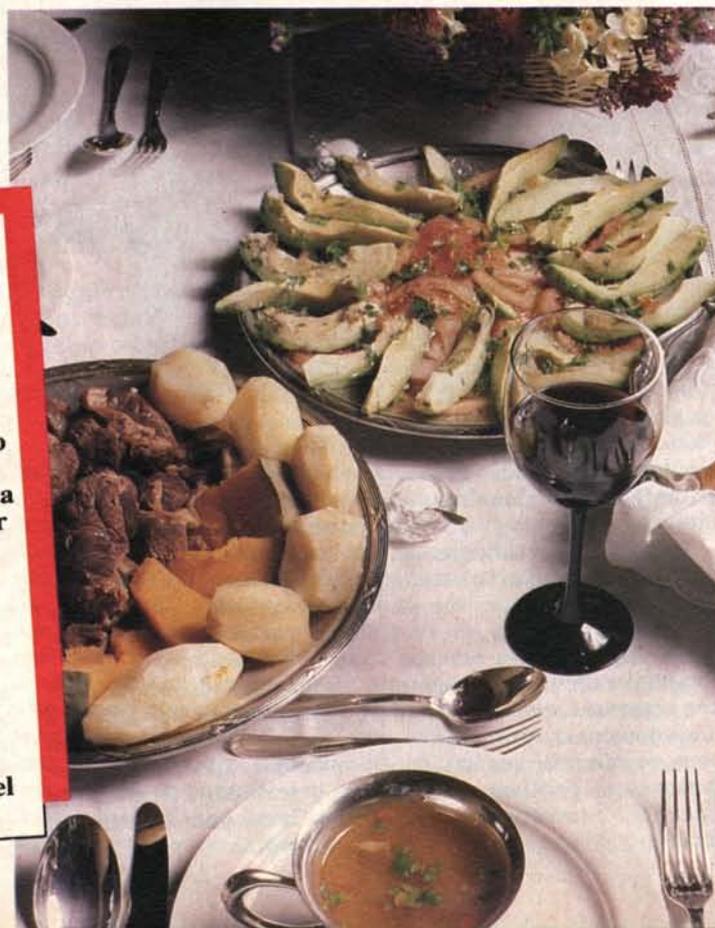
Entre los invitados nacionales ("¿Ud. dice de mi partido, m'hijita...?"), "convidaría al Presidente Pinochet y a los 4 Miembros de la Junta... son 5, y le pondría a otros 5 al frente: los presidentes de los partidos democráticos.

Recordó muchos almuerzos y comidas inolvidables, pero eligió una en Argelia, en palacio moro, con guardias moras, "y en que me tocó hablar a nombre de las delegaciones de todo el mundo, ¡fue estupendo!".

Como antiguo político que es, le han tocado cientos de almuerzos con adversarios políticos, "los políticos civilizados pueden participar, lógicamente, en amenas comidas, manteniendo cada cual su propio punto de vista".

Benjamín Matte

- Sí a la expectativa de que lo que se va a comer mañana será mejor (y vale para el país en cuanto al progreso).
- Sí al agridulce en todo orden de cosas...
- Sí a cualquiera comida que ayude a mantener la mente despierta.
- No a comer comida añeja... vale para Chile.
- No a creer que segundas partes fueron mejores.
- No a repetirse los espárragos, como dicen los huasos en el campo.



OSOBUCO EN CAZUELA

(6 personas)

(BENJAMIN MATTE)

10 osobucos

1 zanahoria

1 cebolla

perejil, sal, pimienta

6 papas

6 pedazos de zapallo

1 puñado de porotos verdes

Se dora la carne en un poco de aceite para que suelte el jugo. Una vez dorada, se le añade la cebolla cortada a pluma y la zanahoria rallada. Cuando la carne suelta el jugo, se le añaden 8 tazas de agua fría y se deja cocer a fuego lento. Cuando la carne esté casi blanda, se cuele el caldo, se agregan las papas, después de un rato el zapallo y por último los porotos verdes (para que no se recuezan). Al momento de servir se agrega el perejil finamente picado sobre el caldo. Se puede servir como cazuela en platos soperos, o en forma más original, primero el caldo en tazas de consomé y luego la carne, las papas, el zapallo y los porotos verdes ordenados en una fuente.

“No, nunca repetirse los espárragos... como dijo el huaso, y eso parece que algunos amigos del otro

lado no quieren entender...”

BENJAMIN MATTE.

(Hasta hace pocos días, Presidente de Avanzada Nacional. Agricultor, empresario, casado dos veces, 9 hijos: 3 grandes, casados, y 6 de su segundo matrimonio con la buena moza Macarena Palacios, ex candidata a Miss Chile).

Oportuno, irreverente, bueno para el garabato, tajante al referirse a sus adversarios políticos, a cada momento afloran en él esos dichos de huaso ladino, aprendidos en toda una vida apegado a la tierra.

Seguro de que los problemas deberían resolverse más fácilmente en torno a una mesa, no se aguanta añadir: “viejo es el dicho que en la mesa y en la cama todo conflicto se soluciona...”. Y al

momento agrega, riéndose ya de su ocurrencia: “los radicales son los que arreglan las cosas en la mesa, pero van quedando tan re’ pocos de esos gallos en este país”.

La mesa de Benjamín Matte, habitualmente llena de niños (sus hijos tienen entre 13 y 1 año), le gustaría compartirla, si sus invitados fueran extranjeros, “con gente como uno, común y corriente, porque los famosos son una lata, viven siempre en una ficción”. Y si sus invitados fueran chilenos, convidaría a 8 campesinos, que son las personas más auténticas, leales y puras que van quedando en este país”.

El ex Presidente de Avanza-

da Nacional está convencido que los chilenos “comen sólo para seguir viviendo, pero que de gourmet no tienen nada, salvo escasísimas excepciones”.

Se muestra encantado que la entrevista sea antes de almuerzo, “porque no hay que olvidarse del consejo de un viejo político que los discursos nunca deben ser después de la comida, porque la sangre se va de la cabeza, entonces los comensales se duermen y el que habla termina diciendo puras leseras...”

Está seguro de que para que las comidas resulten entretenidas no debe haber “invitados grises”. E inmediatamente agrega: “y eso vale para Chile,

que se salvó de ser un país de hombres grises, aunque algunos insistan en volver a la misma historia”.

Dice... que dicen que el tema político está reñido con las horas de comida, aunque piensa que si no se habla, las comidas serían muy silenciosas. Y, para que no lo sean, 3 buenos aliños: “sal, buen humor y honestidad”.

¿Que si ha comido con adversarios políticos que antes no lo eran? “Por supuesto, una de las características del chileno es que es capaz de convivir, de conversar, de almorzar o de comer con sus adversarios políticos. Creo que ése es un sello de Chile y espero que no se pierda nunca”





Genaro Arriagada

- Sí, al pluralismo, los platos deben tener distintos elementos sin uniformidades...
- Sí, a la moderación: aperitivos, platos y vinos sin excesos.
- Sí, a la unidad: que los vinos anden con los platos, que los manteles no peleen con la loza, que los invitados tengan algo en común.
- No, a la repetición del plato.
- No, a las servilletas de papel.
- No, al corvo en vez del cuchillo, nunca el tridente en vez del tenedor. En la mesa, ni lo violento ni lo diabólico.

GENARO ARRIAGADA.

(Dijo de sí mismo: "Soy un político, miembro del Consejo Nacional del P Democratacristiano y Secretario Ejecutivo de la Campaña por el NO. Soy escritor de ciencia política y en estos días está saliendo, publicado en Estados Unidos y en Londres, mi último libro que se llama "Pinochet the Politics Powers", que por primera vez está publicado en una editorial comercial. Además soy, de alguna manera, un empresario vinculado a empresas de ideas (Pdte. de Radio Cooperativa y Editorial Aconcagua). Tengo 45 años, soy casado hace 19 y tengo dos hijas de 17 y 12 años").

Gran conversador, gran comedor, inteligente e ingenioso

en sus respuestas, Genaro Arriagada no fue de los rogados para participar en los SI y los NO. Sólo quiso consultarlo con Ana María, su señora, "porque realmente ella es la gran cocinera y yo el gran probador...".

Pero la verdad es que supimos que él también es un entendido en el asunto... Para Genaro "la buena mesa es un arte y como tal, no debe ser puesta al servicio de otros propósitos, sean acuerdos políticos o de dinero. Un invitado a comer debe entrar a la casa confiado, desarmado, seguro que no se espera de él nada salvo hacer honor a la comida. Uno de los mayores daños a la cocina ha sido sometido por Milton Friedman, cuando pre-

vino: "there is not a thing as a free lunch". Una vez más en contra de Friedman, ¡la buena mesa "must be a free thing".

A juicio del político las comidas resultan cuando no hay menos de 5 ni más de 9 invitados ("lo fijaron los romanos, más que las gracias y menos que las musas"). Además cree que sólo hay que convidar a personas que se les tenga afecto y cuya presencia estimule la alegría y el ingenio, "un comensal desagradable puede ocasionar una indigestión aún con los mejores platos".

Como muchos de nuestros entrevistados, estuvo de acuerdo en que en la mesa no pueden aceptarse temas como "el rencor y la lata".

Y en cuanto a invitados extranjeros decidió que era de mal gusto invitar a gente que no conoce, pero "llamado a hacer el esfuerzo invitaría a la Catherine Deneuve... y me sobrarían los otros 7 puestos...".

En cambio, entre los chilenos eligió a "Lucía Santa Cruz porque es encantadora y entiende de cocina; a Ana María Urzúa, porque cocina como los dioses y pone gran sentido de humor en todas nuestras comidas; a Jaime Castillo, porque todo lo encuentra rico; a Raúl Troncoso, porque se lo come todo; a mi compadre José Manuel, porque no come nada; a Allamand y Papi, para reírnos de nuestro oficio de políticos y a algún cura de buen humor, para que al inicio bendiga los alimentos y al término nos dispense por el pecado de gula...".

Buen comedor como es, piensa que los chilenos "somos buenos para la 'picá', pero nos falta mucho para 'gourmet'".

Sus aliños preferidos e indispensables son el humor, la tolerancia y la afición al buen comer y beber.

Y en cuanto a comidas con adversarios políticos, no demoró en contestar con mucha gracia: "soy un comedor sin fronteras ideológicas...".

CREPES SUZETTE

(4 personas)

GENARO ARRIAGADA

4 cucharadas redondeadas de
harina

1/2 cucharadita azúcar

2 huevos

1 taza leche

2 cucharadas mantequilla
fundida

1 pizca sal

La harina, un huevo y una yema, la sal, azúcar y 4 cucharadas de leche se ponen en un bol y se batan con un pequeño batidor hasta que la mezcla esté suave.

Se añade el resto de la leche y la mantequilla fundida, fría. Al final se agrega la clara restante batida a nieve y el conjunto se deja tapado en el refrigerador por lo menos media hora.

Una sartén grande de tortillas se coloca al fuego, se calienta bien sin ponerle nada y entonces se unta con un trocito de mantequilla puesto en un pedazo de papel encerado, humedeciendo bien parejo el fondo.

Se le echa entonces una poca cantidad de batido extendido bien delgado. Estando dorado de un lado, se vuelve del otro. Se retira y se repite así hasta que el batido se termine. Se van dejando unos sobre otros.

3 cucharadas mantequilla

1 cucharada azúcar flor

1 naranja, la raspadura

1/2 cucharada Grand

Marnier o Cognac

La mantequilla se deja cremosa y se le añaden el azúcar, la raspadura de naranja y licor. Con esto se untan ligeramente los crepes por un lado y se doblan en tres.

SALSA:

6 pancitos azúcar

Grand Marnier y Cognac

1/2 taza mantequilla suavizada

3 naranjas bonitas

3/4 taza azúcar granulada

Se ponen en el escaldador de mesa la mantequilla, el azúcar y los pancitos de azúcar, previamente frotados con la corteza de una naranja.

Se añaden después el jugo y la corteza muy delgada de otra de las naranjas, como también el jugo de la anterior y un poco de Grand Marnier y Cognac.



Este conjunto se calienta suavemente hasta que la corteza de naranja esté transparente. Se echan entonces los gajos sin hollejo de la tercera na-

ranja y se colocan dentro los crepes justo hasta que se calienten.

Se rocía todo encima con Grand Marnier y Cognac, se arde y se sirve.

Jaime Guzmán

- Sí al agua con hielo.
- Sí al vino.
- Sí a las galletas de agua.
- No a cualquier vulgaridad u olor fuerte en el ambiente.
- No a cualquier persona agresiva.
- No a cualquier comensal latero. Un solo comensal agresivo o latero basta para arruinar una comida.



“Aunque esté solo, como formalmente en el comedor, entonces la conversación la reemplazo por la maravilla de comer en silencio”.

JAIME GUZMAN. (Se presentó a sí mismo diciendo: “Soy chileno, católico, de 42 años, abogado y profesor universitario, aún soltero, Presidente de la UDI, movimiento político que apoya el Sí en el Plebiscito”).

Con gran sentido del humor, faceta que muchas personas desconocen y ni siquiera imaginan en este joven político que sale en la televisión tan serio y con pinta de colegial mateo, Jaime Guzmán aceptó con gusto participar en este reportaje. Además, por qué no decirlo, habíamos tocado uno de sus puntos débiles: la comida.

Aficionado a la calidad y no a la cantidad en la comida, el político es un gourmet de “tomo y lomo” y muestra de ello es que aprovechó de mandarle un recado a la banquetera de la Embajada de Estados Unidos

para que “por favor me mande la receta de unas creppes de caviar que hizo en tiempos del embajador Landau...”.

Gran conversador, le encanta compartir su mesa con diferentes amigos y piensa que la fórmula para que una comida resulte es que “los comensales simpaticen entre sí, que sean buenos conversadores y que ninguno tenga mucho sueño...”. No está tan seguro que alrededor de una mesa resulte siempre fácil ponerse de acuerdo porque “si, por ejemplo, una familia no se aviene, es uno de los lugares y momentos más conflictivos”.

Si pudiera convidar a su mesa a algún invitado extranjero (sin restricciones), su invitación resultó sorprendente y original: “convidaría a Juan Pablo II y Lucía de Fátima, para conversar sobre la fe y la Iglesia, a través del hecho clave del siglo, que es el men-

saje de la Virgen en sus apariciones de Fátima. Por razones obvias, no agregaría a nadie más. Por el contrario, preferiría ausentarme durante la comida, pero pudiendo seguir oyendo lo que conversaran entre ellos dos”. Sus invitados chilenos serían sus familiares más queridos y sus amigos, “y si lo lograra, convidaría a Claudio Arrau, el único chileno que no conozco personalmente de entre aquellos que más admiro”. Jaime Guzmán está convencido que los chilenos no son gourmet, “salvo unos pocos”, y piensa que los aliños que nunca deben faltar en una comida son: “las ganas de comer, el vino y la conversación entretenida...”.

Al Presidente de la UDI no le tocó participar en comidas universitarias con personas que hoy son sus adversarios políticos y antes no lo eran, “porque mis adversarios políticos han sido los mismos desde la juventud, ya que corresponden a posiciones y no a antipatías personales. Incluso respeto y aprecio personalmente a muchos de ellos”.

TORTA DE PANQUEQUES

(6 personas)

(JAIME GUZMAN)

- 10 panqueques (hechos en la casa o comprados)
- 2 bolsas chicas de camarones congelados
- 3 tomates grandes picados finos
- 2 paltas grandes molidas
- 2 tazas de choclo cocido y picado
- 1 taza de mayonesa
- Lechuga o endibia para decorar

Se alían los diferentes ingredientes por separado, salvo la lechuga o endibia.

Se arma la torta, untando cada panqueque con mayonesa y poniéndole un ingrediente en cada capa. Se continúa en esa forma alternando los ingredientes hasta terminar con el último panqueque. Se cubre la torta con palta molida y se decora con algunos camarones. Se adorna con hojas muy tiernas de lechuga o con hojas de endibia.

Francisco Granella

- Sí, al diálogo.
- Sí, a la disposición a llegar a acuerdo.
- Sí, al humor.
- No, a la cerrazón.
- No, a los insultos.
- No, al personalismo, sino al trabajo en equipo.

FRANCISCO GRANELLA

Secretario General del Partido Humanista. Casado, 1 hijo, dice su partido, el menos conocido para los chilenos por sus pocos años, “se fundó en 1984; el promedio de edad de sus integrantes es de 24 años (toda gente muy joven), contamos con pocos recursos y nuestra labor es voluntaria. Nuestros principios fundamentales: el ser humano como valor central y como medida de toda la sociedad, la no violencia activa como metodología, la solidaridad, la no discriminación y la igualdad de oportunidades”.

“Sin duda que frente a una mesa debería ser más fácil ponerse de acuerdo, porque es el diálogo el que permite un consenso mínimo. Por eso pienso que si se pudiera hacer ese diálogo entre el gobierno y la oposición, creo que se podría avanzar enormemente”.

A juicio de Granella, los comensales deben estar dispuestos a conversar, “obviamente por métodos pacíficos y con sentido del humor. Creo que el humor debe primar en cualquier tipo de diálogo”, y está convencido que los temas a tratar en las comidas son todos posibles, “siempre que no se entre a descalificar a la otra persona y que no se quiera imponer su propio punto de vista”.

Sus comensales internacionales estarían presididos por Mario Rodríguez Cobo, “más conocido como Silo, un pensador muy brillante y la persona más notable para lograr el consenso”. Y junto al pensador sentaría en su mesa “al grupo de los 8 (que hoy son 7) como una forma de integrar a nuestros países”.



CHORITOS A LA MARINERA

(6 personas)

(FRANCISCO GRANELLA)

2 kgs. de choros

1 cebolla picada fina

1/3 taza de perejil picado

1/8 cucharadita de tomillo

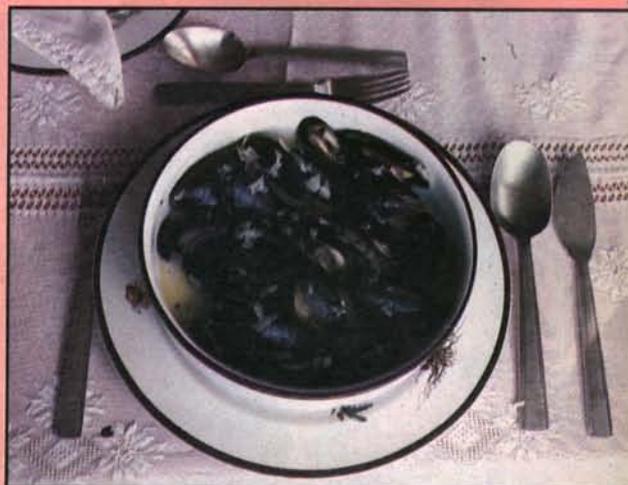
8 cucharadas de mantequilla sin sal

2/3 de taza de crema

1 1/2 taza de vino blanco pimienta

Se escobillan los choritos y se sacan todas las adherencias. Se lavan varias veces y se les sacan con cuidado las barbas negras. En una olla grande se ponen los choros con la cebolla, una cuarta parte del perejil, el tomillo picado, 4 cucharadas de mantequilla, el vino y la pimienta (sin sal). Se tapa la olla y se pone a fuego lento hasta que las conchas de los choritos se abran (8 a 10 minutos). Se sacan todos los choritos abiertos a una fuente honda para servir.

En la olla del caldo se agrega el resto de la mantequilla, el perejil y la crema y se pone al fuego. Se corrige la sazón y se vierte caliente sobre los choritos. Se sirve en platos o pocillos.



“Si no le pones salsa, no hay alegría de vivir...”

Entre los invitados nacionales, en cambio, estaría el Presidente de su partido, José Tomás Sáenz (actualmente de viaje por Europa) “junto a un representante de las organizaciones sociales, a uno de los partidos políticos de oposición, a alguien de gobierno, a un representante de la Iglesia y a gente joven, especialmente mujeres y pobladores. Me gustaría que la conversación fuera en torno al destino de nuestro país”.

Los aliños infaltables del Secretario del Partido Humanista: “La salsa... si no le pones salsa no hay alegría de vivir”, replica sonriendo. Y agrega: “el curry y la paprika que tienen el color naranja del Partido Humanista, color que refleja la disposición al servicio de las personas, y la alegría”.

A juicio del Secretario del Partido Humanista, el chileno sí es gourmet, “y tú lo notas en las poblaciones, donde con elementos mínimos pero con mucho ingenio se las arreglan para darles de comer a sus familias”.

Muchos de los ex compañeros de curso de Francisco ocupan cargos de gobierno, otros son independientes y unos cuantos están en la Oposición como él, pero “por supuesto siguen siendo todos mis amigos”.

