

## LA HARINA TOSTADA

El trigo limpio de pajas y cizañas era tostado en la callana por Eloy, el “cuque” del fundo. Entonces ese trigo era delicioso y en un descuido suyo nos llenábamos los bolsillos del grano calentito que quitaba el frío a nuestras manos y cuerpos menudos. Luego entre los juegos, los comíamos de a uno por uno, mientras la saliva hacía su trabajo.

Pasado por el molinillo, como harina tostada nada se pierde porque del trigo van su cascarilla y sus nutrientes. A la peonada se le entregaba de ración en las tardes una poruña rellena, recibida en la bolsa de osnaburgo cerrada con su jareta. Ha de ser parte importante de la alimentación del día siguiente en el frente de trabajo.

Comer la harina, de tantas maneras, como “agüita con harina”, primer cariño a la visita en las casas de campo, para refrescar el caminar. Puede dársele diferentes espesores; liviana para la sed; espesa justamente para el hambre.

La recordamos en unos grandes muños con miel que el abuelo Apolonio nos daba al regreso de la loma, junto a jarros con agua para irla pasando. De la misma manera la recibíamos en el internado del Liceo, para matar la añoranza del hogar. Y tal cual se llevaba en las alforjas en los largos viajes a caballo en aquellos tiempos.

A las onces, nuestra madre nos daba un plato de leche con harina, como copos flotantes. A veces en taza como ulpo con azúcar. En el almuerzo, un pavo de harina con agua caliente, sal y algo de manteca podía ser el segundo plato. En el sartén se llamaba huañaca, frita en manteca y sal, entonces deliciosa y crujiente. O bien con el agregado de un cocido de cebollas y ají o de carne. Por las mañanas como “caldo del pobre”, de harina tostada con papas en cubitos era el mejor desayuno de los campesinos.

Combinada con frutas, siempre manjar de dioses; las sandías, hay quienes sólo las comen con harina. Otros la agregan a los melones. Siendo también buena con uvas, con higos, con peras. Rica es con jugo de uvas en tiempo de vendimia. Mejor es con arrope, esa miel de uva. O con chicha de manzana en Purén, Contulmo, Valdivia o Chiloé.

Clásica es usarla con vino, la chupilca, para arreglar el cuerpo, con o sin azúcar. La malta con harina tostada para la madre que cría.

Tiene sus aplicaciones diferentes según tiempos históricos y latitudes. La mayor sorpresa como helado de harina tostada en Arica. Me contaba Hernán Rivera Letelier, el escritor del desierto, que se consumía en las oficinas salitreras y que él la comía por lo menos dos veces al día como agüita con harina, que allí llamaban “ulpo”, y que a nuestro ulpo lo llaman “cocho”. Estuvo vigente en los tiempos coloniales; formó partes de la comida de los constructores del Puente de Cal y Canto, 1767-1781; en la travesía de los Andes del ejército libertador; en las excursiones por el desierto de Atacama, hacia 1844, del científico polaco Ignacio Domeyko, con charqui y galletas. Ración diaria del llamado ejército de la pacificación de la Araucanía, asimismo en el siglo decimonónico.

El pintor Orlando Mellado que participó en las veranadas de animales hacia 1940, en los Andes, frente a Curicó, nos contaba que el arriero entre caballos y mulas, rocas, coirones, nieve, vientos huracanados, truenos estentóreos, espacio y libertad, junto al mate y el charqui: tenía la harina tostada.

Iván Contreras R.  
Prof. Emérito, U. de Concepción