

Neoconcerta. Una receta tradicional para superar el pánico

Patricio Araya - 24 de diciembre de 2009

Por estos días en casa nos entró la onda nostálgica de hacer las cosas como antaño, como las hacían nuestras abuelas: pan de pascua casero (con más sabor que olor), cola de mono casero (más sanito, sin grapa barata), galletas caseras (con más glasé que colorantes artificiales).

Para ello, telefoneamos a la única abuela que nos queda viva, y le pedimos todas las recetas que aún tiene en el disco duro. Con el resultado de ese tiernucho ejercicio nos largamos a Meiggs a comprar esencias varias, fruta confitada, moldes de aluminio, "malicia", y de un cuánto hay para que la cosa se parezca lo más posible a esos días en que nos conformábamos con hartito menos que ahora.

Meiggs es como un Chinatown versión Estación Central. Allí hay de todo: comercio, sexo, drogas, mucho dinero, ilusiones, frustraciones, comerciantes establecidos y ambulantes, buenos y malos empleadores (chilenos y extranjeros), familias enteras jugándose la vida en cada esquina, con un ojo puesto en la manta tendida en el piso con su merca, y con el otro atento a la repre municipal y policial. Pero, sobre todo, lo que más hay en ese barrio de clase media para abajo, es tradición, mucha tradición (navideña, dieciochera, escolar, y un largo etcétera).

En fin, somos un pueblo lleno de tradiciones. Aunque está lleno de calorías y no es lo más recomendable con miras al verano, el pan de Pascua es una de ellas, igual que el cola de mono. Otra tradición bien nuestra es aquella de tener una receta para todo. En eso nadie nos gana. Durante la compra de los ingredientes para darle forma a la nostalgia, surgió la idea de aprovechar el horno y cocinar un pan de pascua bien político, que sirva de alimento o consuelo para aquellos que se sienten en peligro inminente. El 17 de enero es el día del Armagedón, dicen.

Nadie mejor que el ex presidenciable humanista Tomás Hirsch para entender y explicar el riesgo: "Nos encontramos en un escenario en que lo más probable es que la derecha llegue al gobierno, con un rostro que tratan de hacer aparecer desvinculado de la derecha histórica, dura, pinochetista, pero que sigue siendo totalmente continuadora de esa etapa tan dura de nuestro país".

Tras los inesperados resultados electorales para la Concertación –tanto presidenciales como parlamentarios– algunos jóvenes muy visionarios, entre ellos el reelecto diputado socialista Fidel Espinoza (una de las mayorías nacionales del domingo con su 51,33%) responsabilizó del descalabro a los presidentes de partido, en especial, al suyo, Camilo Escalona, a quien le pidió su renuncia a través de los medios, adelantándose a un sentimiento innegable a nivel partidario. "No se oye padre", pensó el senador PS.

Espinoza no es el único que quiere airear la casa. Ya muchos hablan, más que de renovación, de refundación. Hay que partir de cero. Que se vayan los paquidermos que no han hecho otra cosa que meter las patas y las manos. En opinión de Hirsch, el inminente triunfo de la derecha en enero es y será responsabilidad de los líderes oficialistas.

“Esa posible llegada (de Piñera) claramente es resultado de la irresponsabilidad con que ha actuado la Concertación durante todos estos años, pavimentándole el camino a la derecha con su falta de preocupación social, con sus cientos de escándalos, corrupciones, disputas personales, negociados, que terminaron ahuyentando a un porcentaje importante de la población que quiere algo diferente”, dijo a Radio Bío-Bío, aprovechando de llamar a anular el voto en segunda vuelta. Vamos a la receta.

Pan de Pascua Neoconcerta

Ingredientes: (Sirve para superar el pánico de enero o para disfrutar 4 palaciegos años)

1 kilo de Harina cruda sin polvo de negociar. Ojalá sea la Novo Socialismo, del molino Espinoza&Díaz. (Evitar a toda costa la del tipo Escalona, esa produce grumos y la masa nunca sube). Azúcar de caña brava (no huevones engolosinados). Pasas sultaninas (no sultanes). Muchos huevos (no huevones oportunistas). 50 gr de Progresismo (ojalá importado, el chileno es muy mula; por ningún motivo ese rancio que venden en un boliche de calle Santo domingo, en el emporio de don Vito). 3 gotitas de Radicosapiens, sólo para sazonar. 1 cucharada sopera de Socialdemocracia. 175 gr de mantequilla decé (cualquiera, menos la potoca, esa se pega). 5 colorines arrepentidos. 3 cucharaditas de pecé nortino. 1 pizca de meístas conversos. Clavos de olor (no clavos oxidados ni apernados). Copete a destajo.

Preparación: (no negociación)

Juntar todos los ingredientes en una batea y amasarlos hasta hacerlos irreconocibles. Su sabor debe ser único. En seguida, dividir la masa en pequeños moldes y mandarlos a cada rincón de Chile para que sus habitantes los homeen a su modo (o los tiren a la basura, lo más seguro, y hagan sus propios panes). La idea es que el producto no huela a arreglín, ni tampoco que tenga ese sabor fascistoide y clasista de los últimos años. Lo principal del panecillo es que sea abundante y solidario, que alcance para todos y no deje a la mayoría de los chilenos mirando hambreados, mientras unos pocos se comen hasta las migas.



Información disponible en el sitio ARCHIVO CHILE, Web del Centro Estudios “Miguel Enríquez”, CEME: <http://www.archivochile.com> (Además: <http://www.archivochile.cl> y <http://www.archivochile.org>). Si tienes documentación o información relacionada con este tema u otros del sitio, agradecemos la envíes para publicarla. (Documentos, testimonios, discursos, declaraciones, tesis, relatos caídos, información prensa, actividades de organizaciones sociales, fotos, afiches, grabaciones, etc.) Envía a: archivochileceme@yahoo.com y ceme@archivochile.com

NOTA: El portal del CEME es un archivo histórico, social y político básicamente de Chile y secundariamente de América Latina. No persigue ningún fin de lucro. La versión electrónica de documentos se provee únicamente con fines de información y preferentemente educativo culturales. Cualquier reproducción destinada a otros fines deberá obtener los permisos que correspondan, porque los documentos incluidos en el portal son de propiedad intelectual de sus autores o editores. Los contenidos de cada fuente, son de responsabilidad de sus respectivos autores, a quienes agradecemos poder publicar su trabajo. Deseamos que los contenidos y datos de documentos o autores, se presenten de la manera más correcta posible. Por ello, si detectas algún error en la información que facilitamos, no dudes en hacernos llegar tu [sugerencia / errata.](#)