



El Presidente Pedro Aguirre Cerda saluda a los oficiales del acorazado "Almirante Latorre".

UNA VISITA DEL PRESIDENTE A LA ESCUADRA EN 1940 ORIGINÓ LA TRADICIÓN DE ALMORZAR EMPANADA Y CAZUELA LOS JUEVES

# Llegó sin aviso: Cómo Aguirre Cerda marcó para siempre el rancho naval

Cuando están navegando, los jefes de las cocinas de los buques pueden adaptar el menú, por ejemplo, preparando cazuelas más "secas" para que el bamboleo sea menos riesgoso.

IVÁN MARTINIC

**N**o hay documentos oficiales que lo acrediten, pero tampoco un marino que discrepe. Desde almirantes hasta gente de mar, el consenso es absoluto. Fue el Presidente Pedro Aguirre Cerda. Fue un día jueves. Fue en 1940. Fue a bordo del acorazado "Almirante Latorre".

Desde hace ocho décadas, los integrantes de la Armada, donde quiera que estén —navegando sobre o bajo el agua, en una base antártica, en una repartición del extremo norte o en una misión naval en otro continente—, saben el menú que tendrán como almuerzo cada cuarto día de la semana.

Se trata de uno de los ritos más asentados de una institución en la que las tradiciones ocupan un lugar preferente. "Los marinos vivimos de recuerdos", se comenta con frecuencia a bordo de los buques.

El contraalmirante (r) Andrés Rodrigo, director del Museo Marítimo Nacional, lo sintetiza así: Efectivamente, en un jueves de 1940, el

Presidente Aguirre Cerda (que gobernó desde 1938 hasta su prematura muerte, en 1941) realizó una visita a la Escuadra Nacional en Valparaíso y sorpresivamente fue a almorzar al "Almirante Latorre", un coloso de 190 metros de eslora (largo) y 33 mil toneladas de desplazamiento, el primero construido en el mundo con poderosos cañones de 14 pulgadas.

Sin aviso previo de La Moneda, a la tripulación no lo quedó otra que recibir al mandatario con el rancho que ya estaba previsto para ese día: empanada, cazuela y mote con huesillo. Tanto le gustó al Presidente, sostiene la tradición, que desde entonces ese menú se sirve semanalmente en todas las unidades y reparticiones de la Armada.

Así lo confirma el sargento primero Fabián Antimán Flores, jefe de Cocina del rompehielos "Almirante Viel", que este verano debió preparar las empanadas y cazuelas más australes del mundo, durante las tres comisiones que el buque realizó en la Antártica.

"El Presidente (Aguirre Cerda) tiene que haber hecho algún tipo de



El sargento Antimán, jefe de cocina del "Viel", con sus empanadas antárticas.

comentario para que se estableciera como una tradición", dice Antimán.

Por tratarse de un buque nuevo, el jefe de cocina del "Viel" tiene a su

disposición equipos de última generación. Entre ellos, dos hornos convectores, en los que "se puede trabajar con humedad, con temperatura seca o mixto", explica Antimán. Por ejemplo, si tiene que hacer verduras al vapor, aplica humedad. Si necesita unas empanadas crujientes, en cambio, opta por el calor seco.

A veces, sin embargo, una mar gruesa complica la tarea de los cocineros. Ni hablar si las marejadas son en el mar de Drake, con fama del más tormentoso del mundo.

En ese caso, detalla Antimán, hay que adaptar el menú. La empanada irá de todos modos —la carne viene congelada, pero la masa se prepara a bordo—, mientras la cazuela se vuelve más seca, pues de otro modo el caldo terminaría derramado sobre los comensales. Incluso, si el temporal es muy intenso, puede derivar en una carne a la cacerola con puré, "algo más sólido que no se vaya a desplazar en el plato".

Lo mismo se hace con el mote con huesillo, que puede dar paso a un *mousse* de huesillo decorado con mote. ■