

WAGAZONES

"El pintor más largo del mundo" dijo Pablo Neruda de esta imagen de Nemesio en los años 50. La foto, tomada en Cucao, pertenece a Sergio Larraín.



FOTO: FERNANDO HERRERA

El pintor junto a Patricia Velasco, su segunda esposa. Ambos comparten la casa de Pedro de Valdivia Norte donde Nemesio tiene también su taller. Los acompaña su perro, Gazpacho.

LOS VERDES AÑOS NEMESIO ANTÚNEZ

3.- Se "viñareaba" largo en Recreo

No sólo Cartagena era balneario de moda en la década de los 30. Los Vergara ya comenzaban a sentir que el esfuerzo por desarrollar Viña del Mar había valido la pena. El Reñaca de hoy, claro, era un lugar distante; sólo para hacer excursiones. La gente se reunía en torno a la playa de Recreo, hoy casi ignorada.

—Pasábamos casi tres meses allá. Era toda una operación. Mi papá arrendaba una micro y partíamos con todo. O él se iba en tren, con ayuda de sus hijos hombres, llevándose frazadas, colchones y muchas cosas envueltas en grandes bolsas de género rayado, mientras mi mamá se iba en el auto con los más chicos y alguna empleada. Hacíamos picnic en el camino, subíamos cuestras como malos de la cabeza, y cinco a seis horas después llegábamos a Recreo.

Además del *chauffeur* iba un mozo en el pescante del coche, cuya fun-

ción primordial era cambiar los neumáticos, que "se pinchaban" a la menor provocación. También cuidaba los canastos con pollos asados, huevos duros y ensaladas cada vez que debían atravesar brazos de ríos o esteros, a menudo con el auxilio de yuntas de bueyes.

—Lo recuerdo como un viaje fascinante y también fatigoso. Nos llenábamos de tierra, porque el coche era abierto y se tapaba con una capota plegable. Mirábamos a través de una mica no muy transparente.

La casa de Santiago quedaba a oscuras, con cortinas y alfombras envueltas o en lavado, y los sillones y sillas cubiertos con sábanas viejas... En ese ambiente deprimente, el dueño de casa seguía viviendo gran parte del verano, mientras la familia recuperaba colores y energía en Recreo.

Lentos andaban los negocios en enero. Tanto que el chiste familiar

por entonces era decir que en el libro de contabilidad de Murillo y Antúnez se registraba lo siguiente:

Entradas..... 1 monja
Salidas..... 1 peso

Mientras tanto, los veraneantes de Recreo se paseaban de terno cruzado y corbata por la gran terraza junto a la playa, que tenía glorietas techadas con paja y mesas de pimpón. En carpas a rayas, los caballeros y las señoras elegantes cambiaban sus tenidas de ciudad por "trajes de natación". Los niños pasaban toda la temporada en el mismo lugar, sin moverse, con la rutina de bañarse y retozar mañana y tarde (después de la siesta). Años más tarde se popularizaría el paseo por la Av. Miramar, entre palmeras, vendedores de barquillos y "niñas regias" como la "Mariíta" Subercaseaux y Amelia Talavera, que sería más tarde la madre del Fra-Fra Errázuriz ("Yo me movía entre niñas no tan espectaculares, más simpáticas y me-

nos creídas; nunca me gustaron estrellas y bellezas", advierte Antúnez).

De ese Recreo ha desaparecido hasta la arena. Un tren pasa por ahí, que sólo ha respetado los recuerdos.

Nemesio Antúnez dejó pronto sus tenidas formales, y lleva casi medio siglo vistiendo pantalones de cotelé, suéter negro y camisa celeste. O chaquetas de tweed con corbatas tejidas. Si sale de paseo por las noches con su linda mujer boliviana, Patricia Velasco, se pone boina vasca y casaca. Alto como un pino recorre las hermosas calles de Pedro de Valdivia Norte acompañando... a su perro de grandes ojos de expresión casi humana.

La madre, desde algún lugar, lo mirará tranquila (las lágrimas ya enjugadas), pues su Nemesio no se hizo necio ni perverso. Cuando muera habrá calles con su nombre, como las que lleva su abuelo Carlos Antúnez.

(Mañana: Mujeres que yo amé... desde la platea).

Como un anexo del Instituto Francés de Cultura, este pequeño local acogedor ofrece numerosos aperitivos y algunas especialidades de la cocina gala, muy bien preparadas, como que está bajo la misma dirección culinaria de "La Maison de France". Atrás posee una fresca terraza. El almuerzo ejecutivo, con un "plat conseillé", postre, café y bebida, jugo, shop o copa de vino, cuesta \$ 1.500. Hay ocho variedades de "quiches", en dos tamaños (\$ 1.000 a \$ 1.600) y diversas omelettes (\$ 800). Tablas de paté y de queso (\$ 900 y \$ 1.600 por persona). Sandwich



"croque monsieur" de jamón y queso (\$ 700) y *baguette* con salchichón, pepinillos y tomate (\$ 800). "Soupe a l'oignon" (\$ 1.200), carpaccio de carne o de salmón (\$ 1.300), "magret" de pato con salsa de damascos (\$ 2.300), salmón con salsa de camarones (\$ 2.300). Como postres,

profiteroles en salsa de chocolate (\$ 900), crepes Suzette (\$ 1.000), "Tarte Tatin" (\$ 1.000). Tragos surtidos para aperitivo, cocktail o bajativo (\$ 600 a \$ 3.000 el cognac Napoleón). Algunos buenos vinos (\$ 1.200 a \$ 3.500). Champagnes nacional, argentino y francés (\$ 3.000, \$ 9.000 y \$ 19.000, respectivamente). Los viernes y sábado en la noche actúa un pequeño grupo artístico.

La Quiche Lorraine, J.V. Lastarria 345, teléfono 6326142. Abre desde las 9 horas y cierra los domingos.

Y. y Y.

Santa Emilianiana
LA VIÑA DE LOS VARIETALES