

GASTRONOMIA

SUREÑA

por Juan Uribe Echevarría

Alfonso Alcalde, inesperado poeta ("Panorama ante nosotros"), excelente narrador ("El auriga Tristán Cardenilla") y, por la vista, desahogado "gourmet" ha escrito un libro saboteado sobre las bebidas y los platos secretos de Chillán, Concepción, Lirquén, Penco, Lota, Talcahuano, Coronel Tomé, Arauco y Pucheco.

En COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE (Colección Nuestros los Chilenos N° 21. Edit. Quimantú), Alcalde nos revela el nombre y la dirección de algunos lugares sagrados de la gastronomía sureña:

"Existen verdaderos expertos en la materia a nivel regional y también nacional. Cualquier buen bebedor y comedor que se precie, ubica con rapidez "El Guata Amarilla", de Valdivia; "El Pató en la Raja", de Tomé o "La Copa de Agua", de Chillán. Pero como en una verdadera caja de sorpresas van apareciendo otros nombres, otras callejas, otros santos y señas como la picada "Desde Mueren los Valientes", de Concepción, y "La Pato Bonito", del litoral penquista. Las picadas son como los "livingis", de los pobres, la sala de estar colectiva de los humildes..."

El autor proporciona algunas fórmulas secretas de platos resucitadores: "Cocimicula de Tapaguala": se prepara en una olla llena de agua, el ligado picado del chuncho, se le agregan tapagualas en trozos. Se lo cocina en una olla de aluminio. Se le añaden pimienta con comino, ají y sal. De ahí se le cocina un poco de agüita para que hierva bastante y se espera que se disuelva toda el agua que lleva la olla y se reduce. Merluza con caldo de cabera: se prepara un buen caldo de cabeza de vaca que son capaces de hacer andar a los muertos, es decir, que esté bien en su punto y sabroso, con sal a gusto. Se procede a colar la tal cabera y entonces se le dejan cocer unos trozos de la merluza y de verdunas, que pueden ser variadas y de acuerdo con la estación. Después que queda bien cocida, se vuelve a pasar por el cedazo, y, como si fuera poco, encima se le agrega una taza de harina disuelta en agua fría. Los Mariscos: en los mercados de la zona penquista destacan el marisco frío o caliente, que lleva en

vas, ulle, machas, cholgas, plure, cebolla pluma, harto ají y llorón. Lo sirven con un pedazo de pan y una taza de "llé". Este mariscal hay que comérselo en su ambiente, porque en eso se contrasta cambia de sabor". Los machitos se asocian casi siempre a ciertos mariscos con algunos afrodisíacos "que siempre dan buen resultado", o "se queda después como lana", o le dicen a uno "m'hijita, ¡qué es lo que te pasa?". Una rápida encuesta en este sentido nos permitió elaborar la siguiente lista recomendada a recién casados o a personas de los cuarenta para arriba: el loco, el erizo, cholgas a la ostra, el caldillo de cholgas y la sopa de peurecos, que también se le conoce como sopa mollicosa. Pero el plato de honor es el curanto, curanto a la pobre o palmar, como se llama indistintamente. Lleva de todo: cuero de chuncho, chiletes de cerdo, costillar de cordero, pollo, longanizas, pechudo, locos, cholgas, plures, machas. Lo único que no lleva es ulle y erizo". Si de las comidas pasamos a las bebidas, Alcalde recomienda el amuñillado, aguardiente

con amuñillas (a lo sirve como bajativo o subitivo), y el apilado, aguardiente con apío, que es recomendado por las señoras de edad como astringente digestivo y bueno para la flojedad del estómago. El Mangaral es un vino de mucho cuerpo y sólo se puede tomar comiendo. Entre los meses de febrero y mayo el chichita, chicha que comienza a fermentar porque se pone a hervir.

Regresamos a Talcahuano para anotar el nombre de algunas picadas de nombres colorados. Hasta hace un tiempo, en un parilla del Barrio de los Embajadores, se podía leer este letrero: "Aquí se vende vino a escondidas". O, unas cuadras más arriba, en la subida del cerro, este otro: "Se vende carbón y se dan chitas de guatiro".

La obra de Alfonso Alcalde es una valiosa contribución al futuro mapa gastronómico-alcohólico de la patria. Por su alarde patriótico-dionisiaco se puede comparar con la famosa "Epopeya de las comidas y bebidas de Chile", de Pablo de Rokha.

Ultimo Hop. Stgo domingo 8 de octubre de 1972;

P.7

634151

Gastronomía sureña [artículo] Juan Uribe Echevarría.

Libros y documentos

AUTORÍA

Uribe Echevarría, Juan, 1908-1988

FECHA DE PUBLICACIÓN

1972

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Gastronomía sureña [artículo] Juan Uribe Echevarría.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile