

GASTRONOMIA

SUREÑA

por Juan Uribe Echevarría

Alfonso Alcalde, insospechado poeta ("Panorama ante Bessières"), excelente narrador ("El auriga Tristán Cardenilla") y, por lo visto, desaforado "gourmet" ha escrito un libro rebosante sobre las bebidas y los platos secretos de Chillán, Concepción, Lirquén, Penco, Lete, Talcahuano, Coronel Tomé, Arauco y Puchoco.

En COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE (Colección "Nuevos los Chilenos" N° 24. Edit. Quimantú), Alcalde nos revela el nombre y la dirección de algunos lugares sagrados de la gastronomía sureña:

El autor proporciona algunas fórmulas secretas de platos revueltadores: "Cocimiento de Tapaguata": se prepara en una olla llena de agua el hígado picado del choncho, se le agrega un bogachillo en trozos. Se lo calienta en una olla de aluminio. Se le añaden pimentón con cebolla, aji y sal. De ahí se le coloca un poco de aguacate para que hierva bastante y se espera que se disuelva todo el agua que lleva la olla y se retira. Marluza con caldo de cebolla: se prepara un buen caldo de cabeza de cerdo que son capaces de hacer andar a los muertos, es decir, que esté bien en su punto y salado, con sal a gusto. Se procede a colar la tal caldo y colocar en lo dejan otras tres cuartas de la marluza y de verduras, que pueden ser variadas y de acuerdo con la costumbre. Después que queda bien cocida, se vuelve a poner por el cedazo, y, como si fuera poco, encima se le agrega una taza de harina disuelta en agua fría. Las Mariscadas: en los mercados de la zona peninsular gozan el marisco trío o caliente, que lleva en la sartén frita o salteada, que lleva en la sartén

sazon, aceite, machas, chologas, plátano, cebolla pluma, huevo aji y hierbas. Lo sirven con un pedazo de pan y una taza de "té". Este guiso es hoy que comienza en su saborismo, porque en tanto contrario cambia de sabor. Los maliciosos asocian este plato a ciertas mariscadas con algunas afrodisíacas, "que alcancen dar buen resultado", o "se queda después como loco", o lo dicen a uno "maldijo, ¡qué da lo que te pasa!". Una ráfaga de pregunta en este sentido, nos permitió elaborar la siguiente lista recomendada a recién casados o a personas de la juventud para arrivar: el loco, el erizo, chologas a la ostra, el caldillo de chologas y la sopa de pescado, que también se le conoce como sopa madrecita. Pero el plato de honor es el cozuelo, curanto a la pobre o pulmatal, como se llama indistintamente. Lleva de fondo: cuero de choncho, chichitos de cerdo, costillas de cerdo, pollo, lechuzas, pescado, lomo, chologas, plátano, machas. Lo sirve que no lleva en aceite y erizo. Si de las costumbres pasamos a las bebidas, Alcalde recomienda el amarillito, aguardiente

"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 Pati en la Raja", de Tomé o "La Coya de Agua", de Chillán. Pero como en una verdadera caja de sorpresas van apareciendo otros nombres, otras callejas, otros andes y series como la picada "Dende Mueren los Valientes", de Concepción, y "La Palo Bonito", del liberal peninsular. Las picadas son como los "livering", de los pobres, la sala de estar colectiva de los humildes..."

con amarillito (o, lo sirve como bojilivo o sublivio), y el apioado, aguardiente con apio, que es recomendado por los señores de edad como sumamente digestivo y bueno para la floración del estómago. El Mangorral es un vino de mucha cuerpo y sólo se puede tomar cociendo. Entre los meses de febrero y mayo el chilote, chicha que comienza a fermentar porque se pone a hervir.

Regresemos a Talcahuano para anotar el nombre de algunas picadas de nombres pitiricosos. Hasta hace un tiempo, en un paraje del Puerto de los Embajadores, se podía ver 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 claves de guitarra".

La obra de Alfonso Alcalde es un políptico reflejando el futuro mapa gastronómico-alcohólico de la patria. Por su lado patrótico-dionisiaco se puede comparar con la famosa "Esperanza de las cocidas y bebidas de Chile", de Pablo de Rokha.

Ultimo Hoja. Sigo domingo 8 de octubre de 1972.

p. 7

65151

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](#)