



"Comidas y bebidas de Chile", de Alfonso Alcalde

"Para que esta plato resulte se ponen a cocer los huevos de pescado en agua que esté hirviendo que da un gusto y todavía se le coloca sal encima. Después de un hervor los huevos quedan completamente cocidos y entonces se procede a pelarlos con todo cuidado. Despues se va cortando el perejil; que tiene que ir bien finito, o sea cortado con mucha paciencia y sin arrebujarse y toda vez viene la cebolla, que hay que cortar

Esta receta es una de las tantas recogidas por un poeta y escritor que no necesita presentación: ALFONSO ALCALDE. El artista junto con la receta cogió también la sabrosura del folclor popular la picardía, el amor a la vida y algo muy importante: la santidad natural para aprovechar los inmensos recursos naturales

que nos ofrecen nuestra tierra y nuestro mar.

"COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE" es un reportaje a las "picadas" de la provincia de Concepción, con abundante material gráfico, fotografías de Miguel Rubio—más el recetario y el directorio de piratas. Otro acierto de Editorial Quimantú, colección "Nosotras los chilenos", creada por el poeta Alfonso Alcalde y que hoy dirige HANS EHRMANN.

"En el restaurante —dice Alcalde— hemos incluido algunos platos que se preparan cuando la miseria toca fondo. También agregamos otros con más allí, porque no todo ha de ser tristeza en este mundo. Por último, es en

el húmedo y humeante refugio de las picadas y las bodegas donde los parroquianos abren su corazón y se escuchan las tremendas verdades humanas que son tan sabrosas e inseparables como el pebre escharreado o el chancho en piedra".

Solo los nombres de las picadas ya indican una sólita creación: "El guatamalita", "El pato en la raja"; "La copa de agua"; "Donde hacen los valientes"; "La poto bonito"; "El vino con cancha"; "El patas largas"; "El pestado con pollo". También están los anuncios sorprendentes, el letrero que indica: "Aquí se vende vino a escobilladas".

El vino tinto de Coquimbo; el blanco, de Portezuelo; el Mangarral, el de Marañón y otras benditas, como el enramillado, el chichén o trajes como el "chacha Roja", el "submarino", el "chufay", son los insustituibles apetitos, los bajitos y compotas de la innumeraria variedad de platos populares. Toda clase de pescados, mariscos, algas marinas, gumbres; hompes y verduras son la base de los curacanos, currotas "mar y tierra"; pastachos; mariscados, chupes y sopas. No

"Comidas y bebidas de Chile", de Alfonso Alcalde [artículo]

Virginia Vidal.

Libros y documentos

AUTORÍA

Vidal, Virginia

FECHA DE PUBLICACIÓN

1972

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

"Comidas y bebidas de Chile", de Alfonso Alcalde [artículo] Virginia Vidal. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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