

**LA NEGRA ROSALIA o el Club de los Picarones.** Por Justo Abeij Rosales, crónicas. Editorial Nacimiento. Sigo. 1978. 420 pags.

Dentro del gusto cordial de las "tradiciones" a lo Ricardo Palma, hecho con buena chancaca de Paita, harina y zapallo. La Negra Rosalia es redonda y llimena, picarona y apicarada. Nos enseña a preparar el valdiviano: "al caldo se le pone el charqui molido, sin nervios, cuatro cebollas picadas, aji en vaina, media docena de cabezas de ajo, pan añejo hecho harina, una libra de queso rallado o molido, bastante leche y una docena de huevos de gallina". Como peña alimentar a toda Valdivia. Conocidísima en Santiago, la negra Rosalia con el zambo Peluca, la Antonina Tapes y sus miles de sobrinas, ayudaron a fundar la mítica tierra de Jauja, prodiga en encebollados, huitrin, luche frito, papas achicharronadas y charquicán de trilla. ¡Num, num! ¿Estilo? Simple, "potencioso", con los viejos sabores de la tierra, prosa "acilandrada".

## Jorge Amado [artículo] F.Q.

Libros y documentos

### AUTORÍA

F. Q.

### FECHA DE PUBLICACIÓN

2001

### FORMATO

Artículo

**DATOS DE PUBLICACIÓN**

Jorge Amado [artículo] F.Q. retr.

**FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

**INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

**UBICACIÓN**

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