



657559

"COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE"

por Alfonso Alcalde. Colección "Nosotros los chilenos"
Un libro para chuparse los dedos

Nadie mejor que Alfonso Alcalde habría podido escribir esta apetitosa guía de las "picadas" más sabrosas del sur de Chile. Gran conocedor de la zona, tubo una época en que se las recorrió todas como simple parroquiano aficionado a la buena mesa popular, bien rociada con vino pipiño. Ahora volvió a recorrerlas "profesionalmente" para confeccionar esto que él llama "la especialidad de la casa". "Una historia natural sobre los usos y costumbres de nuestro pueblo a la hora que tiene hambre, a veces frío y también sed" explica. "A la hora solemne de la comida —dice— cambia el rostro de los chilenos si hay con qué parar la olla o sólo tienen que contentarse con un plato de "salsa blanca con lengua", es decir la lengua del hambriento metida dentro de su propia boca".

Para cualquiera que lo lea le va a parecer que es un libro un poco "alcohólico". Y con seguridad que al terminar va a tener una sed terrible. Pero Alcalde también explica el por qué, en su introducción de "palabras sin aliffo". "Para el minero que se interna mil metros en la profundidad de la tierra y luego lleva el mar de sombrero por ocho kilómetros antes de iniciar su jornada, una "caña" antes y después del trabajo parece irremplazable. Lo mismo para los vequinos o las viudas de los pescadores, que se internan en el Golfo de Arauco y no regresan nunca más".

Cada ciudad, pueblo o aldea —cuenta Alcalde— conserva las formulas secretas que no figuran en los menús oficiales. Es la comida "al natural" que no es sacada de la receta de los libros. Es la comida basada en la "buena mano" y en la sabiduría que adquieren los pueblos en el difícil arte de comer y pasar hambre. Son platos que circulan al margen de los restaurantes de lujo, pero tienen la



Alfonso Alcalde volvió a recorrer, esta vez con espíritu reporteril, las viejas picadas que tanto conoce en su querido sur de Chile.

sabrosura de lo auténtico. Por eso las picadas o "calentitas" integran una parte esencial de la vida de los chilenos. La picada —agrega— es un lugar donde se sirve comida típica del lugar, bien condimentada, donde la gente sencilla acude a "hacer sed" o a servirse algo especial con cualquier motivo: el frío, el calor, el resultado de un encuentro deportivo, el cumpleaños de un amigo.

De ahí en adelante se larga a recorrer los "barrios chinos" de Lirquén, de Talcahuano, de Lota. Pasa por "El Guaca Amarilla" de Valdivia, "El Patá en la Raja" de Tomé, "La Copa de Agua", en Chillán y decenas de otras picadas y personajes que uno se queda con ganas de conocer lo antes posible.

Las fotos de Miguel Rubio complementan muy bien el texto de Alcalde y contribuyen a abrir el apetito del lector. ¿Quién no va a querer comerse un "platacho" tal como lo prepara en Lota Víctor Galdames Alvarez, un carpintero que oficia de cocinero y que con sus 125 kilos disfruta maniobrando en la cocina. El deflase al "platacho" como "un deseo de amigo de comer una sustancia de mar combinada con sustancia terrestre y pan, que es el alimento agónico que mantiene al obeso". Una carbonada de pique, por ejemplo, es un "platacho". Lleva el marisco picado y frito en aceite o grasa. Luego se pican papitas, se le coloca arroz, un poco de color y listo. Para los que rechazan el pique por su mucho gusto a yodo, Alcalde recuerda el dicho de los expertos que dicen "que este sufrimiento se compensa porque es sumamente criaturero (aludiendo a sus poderes atrodilicacos) y bueno pa' la tos y la juncia de los nervios".

Para los camarones que surgen en las vegas después de las lluvias da unas recetas sensacionales, que a su vez se sigue a la vuelta

Comidas y bebidas de Chile [artículo] M. S.

AUTORÍA

M... S.

FECHA DE PUBLICACIÓN

1972

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Comidas y bebidas de Chile [artículo] M. S.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

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