

"COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE"

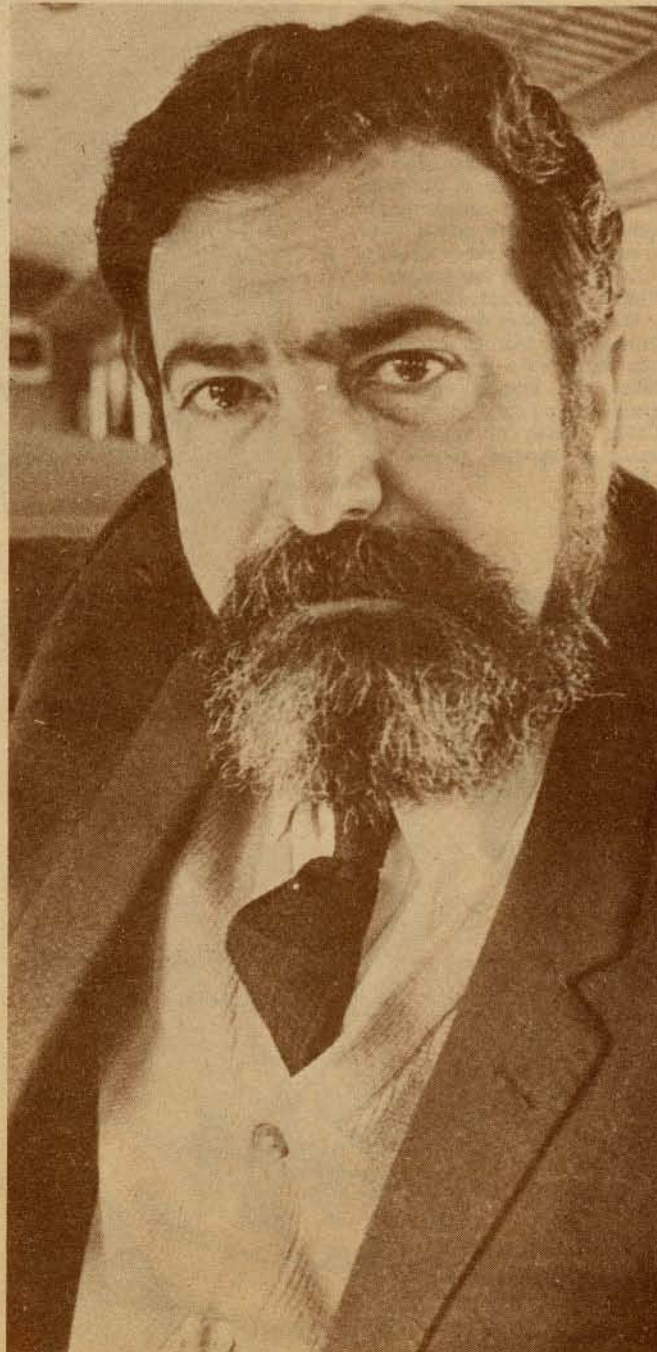
por Alfonso Alcalde. Colección "Nosotros los chilenos"

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, hubo una época en que se las recorrió todas como simple parroquiano aficionado a la buena mesa popular, bien rociada con vino pipeño. 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 aliño". "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 veguinos 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 "caletas" 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 Guata 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 Galdámez Álvarez, un carpintero que oficia de cocinero y que con sus 125 kilos disfruta maniobrando en la cocina. El define al "platacho" como "un deseo de amigos de comer una sustancia de mar combinada con sustancia terrestre y pan, que es el alimento agónico que mantiene al obrero". Una carbonada de piure, 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 piure 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 afrodisíacos) 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

viene de la vuelta

las dio su amigo el Flaco Gallardo, que tiene un puesto en Coronel. "Se dejan los camarones la noche anterior en dos litros de leche. Al otro día se echan a cocer en agua. Se le puede agregar un poco de pisco. Se retiran y se meten en una máquina moledora y después se pasan por un cedazo. Se calcula un promedio de 25 camarones por persona... porque mientras más se come, más va gustando".

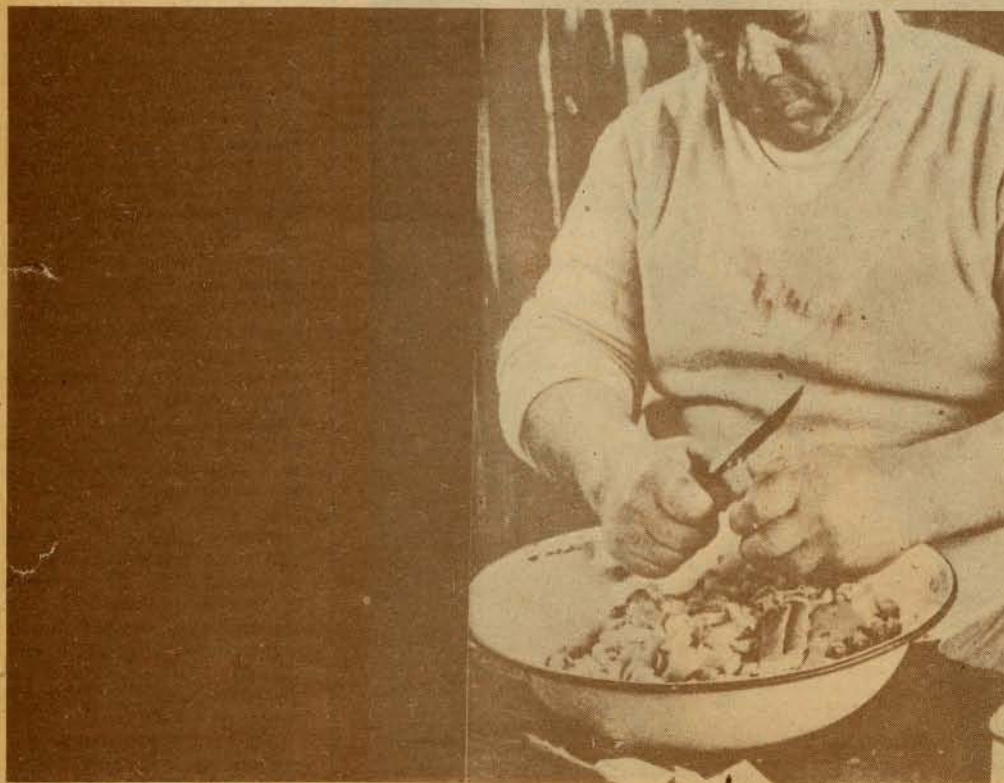
Sobre los mariscos afrodisíacos, menciona el loco, el erizo, las cholgas a la ostra, el caldillo de cholgas y la sopa de picorocos "que también se conoce como sopa mellicera". La fórmula para un buen caldillo de picorocos es la siguiente: Se lava bien el marisco y luego se lo pone a cocer en una olla con agua. El caldo que queda se cuele y enseguida se le van colocando las almendras del picoroco y se añade el condimento: pimienta, comino, ají, aceite, un poco de color y se le agrega pan francés frito con cebolla bien picada. Se sirve haciendo la advertencia de que nadie se hace responsable de sus efectos...

Todos estos platos se acompañan siempre de buen vino o de chicha fresca y entonces

están las recetas para espantar la mona, como el "caldillo mañanero" que se sirve en Arauco: "Se rebanan cebollitas a la pluma, luego se frie con pimienta, comino, ajo y aceite. Se le va agregando pan picadito y si las fuerzas alcanzan hasta se le añade un pedacito de carne o charqui de caballo. Nunca está de más ponerle un huevo caído". Luego se advierte que este plato espanta la mona, aligera la lengua, quita el dolor de cabeza, hace circular la sangre y endereza la columna.

El librito tiene 93 páginas pero la lista es larga. Al terminar pone la "Oda al caldillo de congrio", de Neruda, da una cantidad de recetas que vale la pena tener y —por fin— un Derrotero de Picadas para que el que viaje al Sur sepa altiro donde debe ir si quiere comer bien y barato. Como no es egoísta, Alcalde pone el nombre de la Picada, la ciudad donde está y la especialidad de la casa. Y lo mejor de todo es que dicen que ahora va a preparar otro libro, más grande, donde figuren las picadas de todo Chile, desde el norte-norte hasta el sur-sur. ¡Ojalá sea cierto!

M.S.



Izquierda: El "maestro" preparando un plato en un espectáculo insuperable. Arriba: Las recetas que no están en ningún libro sino que se basan en la buena mano son la base de las comidas que se sirven en las picadas.