

ALFONSO
ALCALDE

COMIDAS y BEBIDAS de Chile

NOSOTROS
LOS
CHILENOS



Colección: "NOSOTROS LOS CHILENOS"

12805

COMIDAS y BEBIDAS
de Chile

ALFONSO ALCALDE,

PORTADA Y REPORTAJE GRAFICO DE MIGUEL RUBIO





**ESPECIALIDAD
DE LA
CASA**



● Palabras sin aliño

Este reportaje a las sabrosas “picadas” de una parte del Sur de Chile no es un panegírico a la buena o la mala mesa, ni al bueno o mal declive. Es una historia natural sobre los usos y costumbres de nuestro pueblo a la hora en que tiene hambre, a veces frío y también sed. A la hora solemne de la comida 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.

Se habla mucho del vino y los borrachos porque en Lota, sin ir más lejos, en las cercanías de la Vega existen hasta siete bodegas en una sola cuadra. Los dos clandestinos en el mismo lugar van de llapa.

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 veaguinos o las viudas de los pescadores, que se internan en el golfo de Arauco y no regresan nunca más. En el recetario hemos incluido algunos platos que se preparan cuando la miseria toca fondo. También agregamos otros con más aliños porque todo no ha de ser tristeza en este mundo. Por último, es en el húmedo y humeante refugio de las picadas y las bodegas donde los partiquianos abren su corazón y se escuchan las tremendas verdades humanas que son tan sabrosas y tan insustituibles como el pebre cuchareado o el chanco en piedra.

Escribir una guía gastronómica de Chile es un desafío tan vasto como hacer un censo. La riqueza y la imaginación de nuestra cocinería popular no tienen límites. Cada ciudad, pueblo o aldea conserva las fórmulas secretas que no figuran en los *menus* 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 sabrosura de lo auténtico. Por eso las picadas o "caletas" integran una parte esencial de la vida de los chilenos. La picada 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. Existen en cerros, callejuelas misteriosas, esquinas de apariencia inocente o en lugares, como en Lirquén, que los concedores bautizaron como "El Barrio Chino". 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 Patá en la Raja" de Tomé o "La Copa de Agua" de Chillán. Pero como en una verdadera caja de sorpresas van apareciendo otros nombres, otras calles, otros santos y señas como la picada "Donde Mueren los Valientes" de Concepción y "La Poto Bonito" del litoral penquista.

"Las picadas son como los *livings* de los pobres, 'la sala de estar colectiva' de los humildes, donde se reúnen para hablar del trabajo.

En la picada "Chueco" Cruzavía se sirve almuerzo de platos contundentes. La comida que "bajarla" un tinto que es mascararlo, lleg de Portezuelos.



el deporte, la política y las mujeres, y también sobre sus sentimientos, sus amigos y la muerte." Los muebles convencionales son reemplazados por los tremendos fudres y en la época lluviosa de invierno el calor humano les quita el hielo a estos bodegones trashumantes de humedad.

● Entrando en materia

Oficiando de carpintero vive en Lota Víctor Galdámez Álvarez, un corpulento cocinero de 125 kilos que tiene guardada en su memoria la fórmula de 140 platos chilenos. Lo vimos preparar un "perol marino" para 15 personas (a base de ulte, machas, navajuelas, piures, ají seco, lechuga y verduras surtidas). Daba la impresión de un director de orquesta. Todo preparado con una solemnidad extraordinaria. A la hora de la comida, cuando llegó el festejado que se despedía de su vida de soltero, el maestro Galdámez se retiró prudentemente del grupo para ver cómo los invitados saboreaban su plato. Parecía estar más allá del bien y del mal, emocionado como un verdadero creador en el momento de dar a conocer su obra maestra. Este "platacho" fue acompañado por una partida inicial de 15 litros de vino blanco de Coelemu.

Son pocos los que saben que la mejor longaniza de Chile se comía a bordo del vapor fluvial *Venus*, del recorrido entre Valdivia y los pequeños puertos lecheros del río Calle-Calle. El viajero compraba una larga tira en el mercado, a pocos metros del embarcadero, y luego, va

iniciado el viaje, les pedía al capitán Rubén Avila y sus tripulantes José Pérez y Efraín Pacheco que la doraran al vapor de la caldera enroscada alrededor de la chimenea. Había que tener paciencia porque el proceso era lento hasta que aparecía en un fuentón la fabulosa longaniza sureña bañada en oro. Previamente y como aperitivo se tomaba la chicha de manzana que el mismo capitán —y ya amigo— mandaba a buscar a caballo deteniendo su embarcación en el puerto más oportuno.

● Comidas de invierno

Junto con los temporales, inundaciones y las lluvias que caen “como si fuera acabo de mundo”, aparecen en la zona del carbón los platos favoritos de la estación: el pollo escabechado, el pollo asado, la pichanga de patitas, los perniles de lomo, el lomo pobre y también el congrio pobre, que según “El Lito Chico” de Lota consiste en lo siguiente: un buen trozo de pescado, dos huevos y papas fritas. Una ensalada de repollo bien cortado reemplaza a la cebolla.

Los mineros también prefieren servirse en el invierno el chupe y picante de guatita y el sandwich caliente de carne con su caña (o cañón) de vino.

● Picadas de Talcahuano

Talcahuano es uno de los puertos donde existen picadas para todos los gustos. Una de las más populares es “Mi Casa”, de Marta Farías,

con su famosa "paila", que lleva desde ulte hasta lenguas de erizo. También le agregan un "huevo caído" y leche. Al caer la tarde empieza a correr el "vino navegado" con clavos de olor, naranja y otras mixturas y que los parroquianos con mucha malicia aseguran que es bueno "pal reuma, el embarazo, el empeine y la tortícolis".

Todavía se añoran los buenos tiempos en que existió el casi irremplazable "6", una picada que dio en el clavo, en el corazón y también en el estómago y en la garganta de los porteños. El local fue consumido por las llamas y reducido a escombros. Testigos aseguran que pocas veces los bomberos —pese a su indesmentible eficacia— habían puesto tanto esfuerzo por apagar el fuego. En el "6" se comía pescado y marisco "en todas las formas, es decir como Dios manda o como manda el Diablo". Ahora existe "La Gruta", donde preparan un plato de honor que es la cazuela de locos con pantrucas finas. En todo caso los peregrinos también pueden visitar "El Pacífico", "El Patrulla", los puestos marisqueros ubicados junto al terminal pesquero y cruzar hasta la "Catedral", que regenta el "curita" Nolberto Iglesias León, hombre ducho en materia de caldos que trae directamente de Ñipas, Guariligue y Cerro Negro. Todo un sector de trabajadores de Asmar, los portuarios, los cargadores de mariscos, los obreros de ferrocarriles, los vendedores de la playa, constituyen su clientela. Iglesias lleva treinta años sumergido entre los gigantescos fudres con capacidad hasta para 50.000 litros en su bodega, que tiene 80 metros de fondo. Cuenta:

—Aquí se vende chinchín; nada de rayado, salvo la cuenta de algu-

No siempre se
me con aleg
A veces la hora
almuerzo sirve
ra la meditación



nos clientes que tienen crédito desde hace treinta años y que ya están jubilados.

—¿Como tomadores?

—No. Yo les doy su folio. Pagan religiosamente. Pero a la gente de las nuevas generaciones no le hemos abierto cuenta porque salen muchos clavos. Estos antiguos clientes míos tienen arriba de sesenta años. Se lo han pasado tomando toda la vida. Son firmes como un pellín, les digo yo.

”La gente se las ingenia para pegarse una arrancadita, sobre todo en invierno, y pegarse su cañonazo. Tenemos un cliente que es maquinista de los ferrocarriles de la Maestranza y nadie sabe nunca cómo se las arregla para salir. Es casi invisible. Una vez lo pillaron sus jefes, y, como iba caminando por la vía, él les explicó: “Estoy contando los durmientes”, y siguió rumbo a su trabajo.

”Hay diversos tipos de curaderas. Buenas y malas. Por eso la gente asegura que existe el vino amistoso y otro como que tiene pólvora adentro, porque la gente al tomarlo se pone agresiva.

”Las peleas casi siempre son por el trabajo y casi nunca por mujeres. O en todo caso esos líos los arreglan fuera de la bodega. La chispa que puede encender una discusión es el mal trato dado por el jefe a un subalterno y entonces se cobran ‘sentimientos cochinos’. No pasa más allá de un puñete, y al otro día, los enemigos de la noche anterior casi se vuelven a pelear, pero ahora por pagar. . .

”La clientela es generosa cuando se paga. Empiezan por rajarse, como dicen ellos, pero eso no dura más de dos días. De ahí para ade-

Apancoras "patúas". Los machos tienen las patas largas. Hay que tomar varias lecciones antes de aprender a comerlas como se debe.



Un "platito" listo para servirse. Naa-juela, machas y ulte con su verdurita para adorno. A la derecha el pan amasado o pan de mina o "pan de mujer"...



lante la gente empieza a pagar 'cada uno para su madre', es decir cada uno sigue matando su piojo como puede.

"Por regla general, cuando un obrero no tiene la suficiente plata para pagar su caña, sus amigos se la invitan para evitar que le venga 'el cordero'. 'El cordero' es un ataque que les da a los borrachos rematados cuando toman un vaso de agua. Caen echando espuma por la boca. Ellos mismos les apretan el dedo del corazón de la mano y los reavivan ofreciéndoles la caña.

"Los días que hay deportes, el trabajo es nulo aquí en la bodega. La gente se va a la cancha. Nosotros quedamos completamente desamparados de clientes. Si en la semana, por ejemplo, llega a jugar el Colo Colo y el partido es a las seis de la tarde, aquí queda todo pelado.

● Un trabajo insólito

En estas bodegas —donde el vino se desembarca en camiones fudres— existe un oficio único: los limpiadores de pipas. Nolberto Iglesias tiene contratado a Juan de Dios Andrade, que apenas se empina sobre el metro y es el encargado de la hazaña. Debe subir una escalera y meterse en el interior de la pipa provisto de un escobillón y un traje protector para lavarla por dentro y sacarle "la madre del vino", que es la borra acumulada. Trabajo peligroso porque muchas veces las emanaciones del alcohol reseco producen vómitos y desmayos. Juan de Dios Andrade, después de tomarse su correspondiente caña y la aspirina para "evitar el resfriado", se despide como un pasajero que va a



Polleros con su
mercadería. Las
gallinas viajan en
sacos con la cabe-
za al aire.

emprender un largo viaje. Un ayudante le alumbra y le descuelga una ampolleta: "Chico, ¿estái vivo?" La voz de Juan de Dios retumba con eco: "¡Sí, oh!" A la salida le pagan su trabajo con otra caña, otra aspirina y diez lucas.

Hay otras dos picadas en Talcahuano que conviene anotar "aunque no tienen pinta de restaurantes por fuera sino de tabernas". Son "El Sayonara" y el "Sancho Panza", que queda por la calle Latorre caminando por la línea.

A veces el sobrenombre del lugar dice por sí solo lo que les espera a los parroquianos, como en el caso de la bodega "Donde Mueren los Valientes", en Concepción, o "El Vino con Chuchá", en Lirquén. Otros son más apacibles, como "Las Calladitas" de la capital penquista o "El Patas Cortas" de Coronel. La misma "Catedral" de Iglesias, en Talcahuano, fue llamada en un tiempo "El Salón Rojo" porque al "curita" Iglesias se le ocurrió un día pintar todas las pipas de ese color. Las bodegas choreras de Talcahuano tienen su propia fisonomía, con mesones y las pipas donde los parroquianos llevan las perchas de piures para afirmar el estómago. Algunos han pretendido innovar colocando luz neón, paredes con papeles decorativos, pero fracasaron en forma rotunda. "A la gente del puerto —afirma un parroquiano del sector de la plazoleta El Ancla— le gusta que las bodegas sean bien proletas y sencillitas sin televisión si es posible, porque así se puede pegarle a la conversa sin que el jovencito de la película se meta en lo que uno está diciendo." En Talcahuano no hay que olvidarse de las bodegas de Don Lucas, el Huaso Domingo, "La Puerta de Fierro", el



Los afrodisíacos "picorocos", que sirven de principal ingrediente para la sopa marinera que lleva como malicioso sobrenombre "sopa de novios" o "sopa mellicera".



Envolviendo un trozo de ulte (raíz del cochayuyo) picado y con cebolla; con aceite y harto ají saca de apuro y "sirve para aparejar el cutis y sostener los dientes".



Huaso Juan. Son picadas modestas, pero ahí corren los buenos mostos y los platos más populares de la zona, donde figura el "saranhuaco", plato antiguo que ya va desapareciendo de las cocinerías populares y que es a base de un pescado de aspecto desagradable pero sabroso: la vieja, medio estofado, pero al estilo del cebiche peruano cocido con harto limón.

● Muerte de chanco

Es también en época de temporales que los chancos pasan a mejor vida. Se reúnen diez o quince "compadres" y se hacen cargo de la muerte de un cerdo que si efectivamente está gordo no baja nunca de los 80 kilos. La fiesta se prolonga unos tres días con sus correspondientes noches, en que se toma y se come por el campeonato. Pronto se notician los artistas del barrio: los guitarristas y los cantores, y el grupo se agranda mientras comienzan a salir las prietas, los chicharrones y se dora el asado y se fríen en grasa las sopaipillas que parecen platos. Después corren las presas condimentadas con harto ají para que los comensales no se queden dormidos o recuperen las fuerzas perdidas en la dura jornada del día anterior. En la actualidad las matanzas (clandestinas) de chanco más famosas son las que tienen lugar en Laraquete (provincia de Arauco) y en Tomé. El Servicio Nacional de Salud ha establecido un severo control sobre esta antigua costumbre chilena de festejar algún acontecimiento a lo grande y hasta que no

quede ni la muestra del finado. Ahora los chanchos no se crían en los patios de las casas como en otros tiempos, porque resulta caro y también por estar penado por la ley. Si los invitados no alcanzan “a darle el bajo”, nadie se extrañaría si llegaran a sus casas con la “mona viva” y con algún saldito del animal (casi siempre costillar).

Los motivos nunca faltan. Junto con el invierno empiezan, en la provincia de Arauco, las riñas de gallos, competencias que despiertan mucho interés y donde el vino, las empanadas y las apuestas corren que da miedo. Los espectadores pagan su entrada y se instalan en las graderías del torín prolijamente numeradas. Cada “pelea”, de acuerdo con el estricto reglamento, dura 45 minutos. Los gallos son previamente preparados, colocándoles en las patas filudos espolones, y mientras se cruzan las apuestas y se prepara la riña que sigue, ya sea para calmar los nervios o para levantar el ánimo, los asistentes se sirven las jugosas calduas al compás de una cueca bien tamborileada. La bodega de Tito Mendoza o la del Gordo Manzano son las encargadas del vino. Algunos apostadores llevan pescada seca, escabeche, charqui y jaibas, mientras hacen sus pronósticos: “Voy al gallo collonco, mil lucas firme”. Las apuestas se aceptan de palabra y los compromisos se cumplen sin necesidad de “tirar las lucas al torín por si existiera alguna duda o desconfianza”.

Al atardecer empieza el pago de algunas apuestas, que consisten en comilonas donde el triunfador siempre exige el plato más caro, el más abundante en medio de las tallas y las risotadas de los galleros que se acoplan al convite.

● El insuperable tritre

El tritre ahumado es considerado como uno de los pescados más sabrosos de Chile. Tiene el inconveniente de poseer cientos de espinas. De ahí el dicho: "Te demoraste más que si te hubieras comido un tritre". En una callejuela, en las cercanías de la vieja estación de Lota, existe uno de los pocos ahumaderos de la provincia de Arauco. La atmósfera se hace casi irrespirable mientras las caseras están a la espera de la primera hornada. El tritre ahumado, según la versión de Margarita Loyola, se prepara de la siguiente manera: "Se lava, se sala y se coloca al horno para que se seque con humo. Después se le agrega el fuego, que se hace con leña de eucalipto y aserrín mojado. Los únicos condimentos que lleva el tritre ahumado son un poco de sal y orégano "para el mejor gusto". El tritre entra en el horno ahumatorio colgado de la cabeza, mientras que la sierra es dividida en dos partes y va a la parrilla. El tritre es conocido en Coquimbo con el nombre de machuelo y en Arica-Iquique como machete y tiene bastante parecido con el arenque europeo. En el Viejo Mundo se prepara con salsa de champaña, mostaza, vino, salsa de rábano blanco picante. Aquí, los que saben lo compran en una esquina penquista para paladearlo en grupos, usando las manos para despejar las espinas. Comerlo es una verdadera fiesta y la pauta la dan los niños, que comúnmente no tienen mucha simpatía por los pescados en general. Ellos comen el tritre como si fuera postre, tal vez debido a su sabor suave y hasta un poco dulce por momentos. En nuestro país, el tritre después de ahumado tiene una corta



Aseguran los que saben: "Nada más sabroso que el tritre ahumado". La ahumadora los retira del horno después de haber estado ocho horas bajo los efectos del humo de eucalipto y aserrín mojado.

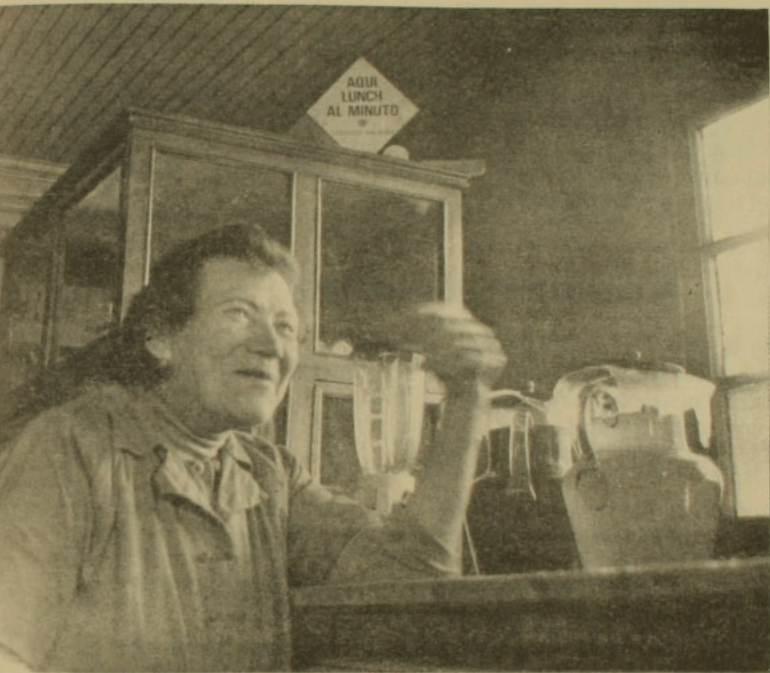
vida de tres o cuatro días. En cambio, en Europa puede durar un largo año sin mayores problemas. El tritre es el pescado de los iniciados, de los que conocen los secretos de nuestro mar. No tiene “presentación” pese a que muestra un color oro viejo y jamás en los restaurantes de lujo sureños se “ofendería” a la clientela ofreciéndoselo con pan de mina o “pan de mujer caliente” y encima con pipeño, como es nombrado el vino suelto en forma despectiva por algunos servidores de establecimientos céntricos. Se podría decir que el tritre es un pescado marginal, quitado de bulla, pero codiciado por los que efectivamente saben comer bien con poca plata.

● Apología de los piures

Víctor Galdámez Álvarez, el cocinero-carpintero, rinde un homenaje al “platacho” al definirlo 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”.

En todos estos platos con mariscos el piure —ese ojo rojo, sensual y encendido que se extrae de una piedra después de ser partida con una pequeña sierra— es la materia prima. Tal es el caso de la “carbónada de piure”, que lleva el marisco picado y frito con aceite o con grasa. Luego se pican papitas chicas, se le coloca arroz, un poco de color y queda una comida sabrosa.

Hay mucha gente que rechaza el piure porque considera que tiene



Dionila Aparicio,
"Doña Lila", en
el mesón de la pi-
cada "Colo Colo"
de Coronel: "Los
porotos con cuerito
de chancho . . ."

mucho gusto a yodo y a mar, pero maliciosamente los expertos aseguran "que este sufrimiento se compensa porque es sumamente criaturero y bueno pa la tos y la juncia de los nervios".

El piure asado es para chuparse los bigotes. La costumbre es arriarse a algún compadre buzo y partir con él a buscarlo. En el mismo bote se coloca una parrilla y se asa a las brasas a medida que va saliendo a la superficie. En tierra firme se come con pan tostado, siempre a la orilla del fuego, y con vino tinto de Coelemu.

● Pantrucas y concones

Entre la colección de platos que integran la cocinería popular, sobresalen las pantrucas por su humildad; se preparan con harina, huevo y manteca. La masa convenientemente sobada por el uslero se tira luego a la olla con agua hirviendo. Por eso también las pantrucas son conocidas con el nombre de "tíramelas a la olla". Se sirven con cebolla y papas.

Tampoco hay que olvidarse de los "concones", que se preparan con la misma masa de las pantrucas, pero formando una especie de moños chicos.

En algunas picadas se sirve el cuero de chanco con "catutos", que se hacen a base de trigo cocido molido en piedra.

En la zona de Concepción y alrededores es famoso el pan con aji, que es el sandwich de los que están fallos a las lucas. Como el "caldi-

llo pobre” que lleva 1 kilo de papas, ½ kilo de fideo delgado, 2 huevos, sal, pimienta, un pedazo de ají y algo de color y después se lo deja hervir.

Y cuando hay que almorzar con el raspado de la olla, también se puede preparar un picadillo de papa que consiste en cebolla picada, ½ kilo de harina tostada, una pastilla de caldo Maggi, ajo y pimienta con comino. Cuando la pobreza tiene cara de hereje, sobre todo en los crudos días de invierno, se prepara una sopa de pan que, según el maestro Galdámez, se condimenta de la siguiente manera: “Se prepara un picadillo de pan duro. Se hace hervir una olla con agua y se le agrega el condimento, que puede consistir en pimienta, sal, ají, dos huevos batidos”. Con este plato ya por lo menos se aleja el frío del estómago.

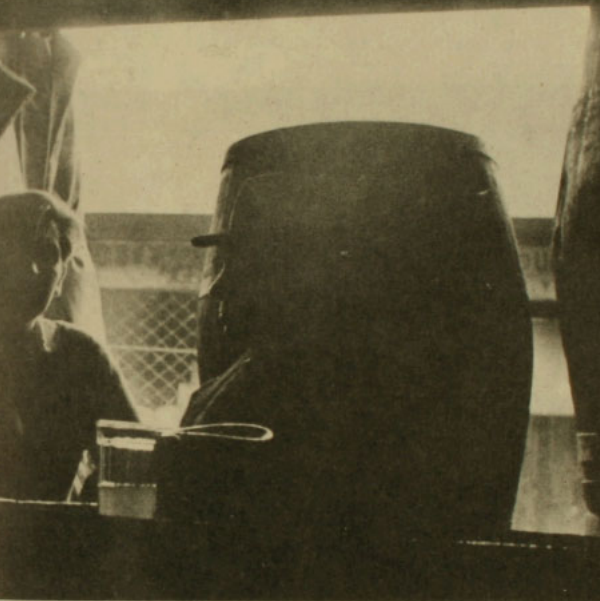
Hay platos que sirven para salir del paso o como para morir cantando. Es el cocimiento de fideos, que consiste en cocerlos, estrujarlos, luego tirarles un huevo frito encima y se lo adorna con cilantro picado “pa que parezca plato único de restaurante de barrio”.

Dentro de las comidas sencillas figura la cazuela de hueso pelado. A veces, cuando se puede, se le agregan un poco de arroz y alguna verdurita que nunca falta.

No siempre el vino acompaña algunos platos. En el Sur se toma el “pavo de harina” a base de agua hervida, azúcar y harina tostada. Se bebe en los días calurosos cuando la plata no alcanza para un medio pato o medio litro.

Uno de los tragos pintorescos que se sirven en Tomé y alrededores (hav que pedirlo con cierta malicia) es el “cacha floja”, consistente en





"Un medio pato"
para calentar el
cuerpo y "al seco".
En Lota hay calles
con siete bodegas
en una sola cua-
dra.

una botella de vino mezclada con dos cervezas. Otro de la misma serie es el "submarino", que consiste en una copa grande donde se vacia una pilsener y se le vuelca con envase y todo un vasito de anis o pisco. En la zona carbonifera uno de los tragos fuertes más populares es el "chufly", aguardiente mezclado con bilz y a veces con jugo de papaya.

Volviendo a los tragos pobres sin alcohol, hay que nombrar la "huañaca", que se hace con caldo o sustancia extraída del cocimiento de papa. Se le agrega harina tostada. Es saludable porque "fortalece el cuerpo, aclara la garganta, mejora la vista y las várices", como recomiendan los que saben.

● Pescados fuera de serie

La gente conoce la merluza, la sierra, el congrio, la corvina, los pejerreyes. Son los pescados efectivamente populares que se sirven en picadas y restaurantes. Pero existe otra familia menos conocida y no por eso menos sabrosa. El que se ha servido alguna vez un caldillo de chalaco sabe que estamos en lo cierto. Hay que agregar en esta lista el bonito, la jerguilla, la vieja (preparada como cazuela es excelente). Esta vieja tiene el aspecto agrio de un jubilado que perdió en las carreras, pero es tan sabrosa como el congrio negro, que es de más alcurnia dentro del escalafón de nuestros mares. También los expertos nombran la tranquila entre los pescados que tienen sabor inconfundible. Se mezcla con cholgas, ulte, piure y se sirve con cebolla, limón y ají. Y



El pequeño Juan de Dios Andrade, limpiador de pipas de Talcahuano. Escobillón en mano bajará hasta el fondo de un fudre de 50.000 litros para quitarle la borra, que también se llama "la madre del vino".

como dicen los que ya la han saboreado una vez: “después habíamos. . .”

Hay otros peces que no figuran en los carteles de *los menus* diarios. El luciato, por ejemplo, de aspecto impresionante y que llega a pesar hasta 8 kilos. También la raya gigante. La anguila o culebra de mar —que sale al frente de la isla Mocha y a 500 brazas de profundidad— es igualmente muy apetecida, sobre todo entre los mineros o pescadores de la isla Santa María. Tiene entre 4 y 5 metros de largo y llega a pesar 12 kilos. La cabeza —nos contó un pescador— es como la de un perrito. Según la receta del maestro Galdámez, se prepara de la siguiente manera: Primero se pasa por un fondo con agua tibia y se va pelando con un cuchillo hasta que quede completamente blanca y se sigue lavando bastantes veces, y de ahí después se le sacan las tripas y se sigue lavando con agua dulce. Luego se corta en trozos de 30 ó 40 centímetros. Después se hace un caldo, se pican papitas chicas, cebolla, pimienta con comino, ajo y orégano y un poco de ají. De ahí se pone en una olla con agua hirviendo y se van dejando caer los trocitos de anguila; mientras, se le agregan color y un poco de arroz o pan picado.

● Los camarones

En el invierno los camaroneros hacen su agosto. Es una especie de deporte de viejos y jóvenes que después de los temporales van a las vegas a sacarlos con la ayuda de una bomba que chupa el barro y el

agua. Los que saben sacan los camarones a mano, "porque no se golpean y parece que tuvieran mejor sabor y quedan enteritos". En la Vega de Coronel tiene su puesto Carlos Gallardo, conocido por sus amigos y clientela como "el Flaco". Trae los camarones del fundo Buenos Aires de Carampangue y son de primera. Así como las longanizas que prepara el Rolo Silva, de la misma localidad, consideradas como de las más sabrosas de Chile y "fuera de competencia". Gallardo anticipa algo de su receta mágica: "El Rolo las prepara en base de carne de puro chanco y aliño chileno (ají, comino); no lleva pimentón ni ninguna otra cosa".

Gallardo, que vende un promedio de 1.000 camarones diarios, resume así una de las 25 maneras que existen en la zona del carbón, y en general en todo el Sur de Chile, de prepararlos:

"A una olla de agua se le echan el ajo, el ají (seco y entero); no le queda nada de mal agregarle un poco de aceite y se la hace hervir. Luego se tiran los camarones a la olla y se les da un hervor. Se sacan sin cuchara, porque en este caso se les rompe la hiel y se ponen amargos. El caldo queda de sopa. Se le echa harina tostada y si las visitas son muy exigentes se le agregan colitas de camarones".

Aquí tenemos otra variación sobre el mismo tema: "Se dejan los camarones la noche anterior en 2 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 personas... porque mientras más se come, más va gustando".



Mariscal frío en el Mercado de Concepción. Primero se escogen los mariscos. Todas las combinaciones son posibles. Piures solos, piures con cholgas. Cholgas con erizo. Pero el plato más apetecido es el "surtido", que lleva de todo.

La destreza de las "cocineras" es admirable. Ya están los mariscos enteros en el plato...



Se le agrega cebolla bien picada a la pluma. Y después un poco de aceite, una pizca de sal y limón...

Todavía hacen falta unas gotas de limón y encima de todo se le agrega "la verdurita" para la vista y también para el gusto...

Los camarones cocidos, puestos en el centro de la mesa, sirven de incentivo para largas conversaciones que se prolongan por horas. No es un plato para sacar de apuro o para alguien que está pasado de hambre, sino un plato para amigos que quieren hacer confidencias y que no tienen apuro mientras afuera llueve a cántaros.

● Mariscos afrodisíacos

Las picadas verdaderamente populares son las que existen alrededor de los puertos de nuestro litoral, las que están cerca de los mataderos y luego existe un tercer grupo, ya completamente sofisticado, que se aleja de la ciudad y presenta un ambiente exótico, turístico, pero donde la cocina también es de primera. Es el caso de "Donde Calabrano", en el camino a Santa Juana, en la provincia de Concepción. Sólo puede llegar hasta el lugar la clientela que tiene movilización propia. Su dueño fue un modesto linógrafo, y dio en el clavo. Ofrece sólo dos platos: asado al palo y pollona al jugo. Apenas se sientan los comensales empieza el desfile de sopaipillas calientes, pan caliente hecho en casa, pebre cuchareado, ensaladas surtidas y algún vinito cosecha. El asado trae siempre una segunda pata, es decir, es con repetición. Este restaurante tiene la particularidad de que es atendido por toda la familia de su dueño: hijos, yernos, que de paso animan la fiesta, a la hora de los postres. Algo parecido pasa en "La tranquera" de Chillán, donde unas graciosas niñas que atienden las mesas para servir fierritos, prietas,

longanizas y chunchules, minutos más tarde, ante la sorpresa del público suben al escenario para recorrer buena parte del repertorio folklórico de América. También en Chillán conviene visitar la picada "Violeta Parra" (cazuela de pava, longanizas, vinos pipeños), donde se escucha de fondo la música de la célebre compositora. Pero en esta ciudad en materia de vinos hay que visitar "La Copa de Agua", donde todo el año se puede encontrar un pipeño fuera de serie traído directamente de Portezuelo y que no le baja de los 14 grados. Y como el dicho popular dice que donde hay buen vino, siempre hay buen aguardiente. . .

Los gustadores de la buena mesa de Concepción recuerdan aún con nostalgia el famoso restaurante bautizado curiosamente como "El Vómito", donde se sirvieron por muchos años los platos más variados de la cocinería chilena. El progreso derribó el antiguo edificio donde existió, sirviendo de refugio a marineros, estudiantes universitarios, empleados de comercio y artistas.

Algunas picadas modestas, pero que no conviene olvidar en esta ciudad, son "El Patas Largas", "El Colorado Molina", "Las Santito", "On Maño" y algunas pensiones que quedan aún en Chillancito, donde algunos días a la semana se sirve el potente "cocimiento", que lleva chunchules, mollejas, tuétano, una parte de la aorta del animal que los matarifes bautizan como "chipigüe" y que debe acompañarse con bastante vino tinto para evitar el "arrebato".

Los maliciosos asocian casi siempre a ciertos mariscos con algunos afrodisíacos "que siempre dan buen resultado", o "se queda después como tuna" o le dicen a uno "m'hijito, ¿qué es lo que le pasa? . . ."

Una rápida encuesta en este sentido nos permitió elaborar la siguiente lista recomendada a recién casados o a personas de los cuarenta para arriba: el loco, el erizo, cholgas a la ostra, el caldillo de cholgas y la sopa de picorocos, que también se la conoce como sopa mellicera.

La fórmula para preparar una contundente sopa de picorocos es la siguiente: Se lava bien el marisco y luego se lo pone a cocer en una olla. 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, nos dijeron, haciendo la advertencia de que nadie se hace responsable de sus efectos.

Entre los posibles afrodisíacos, pero terrestre, figura el "ñachi", que es la sangre coagulada con limón y verduras del cordero recién degollado.

● Apancoras surtidas

Entre la enorme variedad de apancoras que existen (la más conocidas son la "reina", la "peluda" o la "remera"), ninguna más sabrosa que la "cachamba", que es también una de las más pequeñas de la familia. Se sirve en algunos restaurantes orilleros. O se compra en algunos puestos o a los vendedores ambulantes que circulan en las estaciones del ramal Concepción-Chillán en la planada de Tomé.

Es también favorita de los pescadores. La tradición exige que

El corpulento pintero - cocinero Víctor Galdames Álvarez empieza a ordenar "la primera prima" del tacho.





Los piures son los que dan más trabajo. Hay que sacar los "ojos" colorados de las piedras. Una botella de blanco sirve para entonar el ánimo.



Un cuchillo afilado puede arreglar el problema. "Entre quince compañeros hicimos una vaca"...

El panorama comienza a aclararse. "Hay que tener buena mano para que el plato resulte". Y otro traguito...

El ayudante se encarga de los detalles. Este platocho también se conoce en la zona minera con el nombre de "Perol marino".

Los ojos del piure caen a uno de los recipientes. Todo se prepara al aire libre mientras los comensales esperan jugando a la rayuela.



se coloque un canasto completo de "cachambas" en el centro de la reunión, ojalá al aire libre. Luego circulan las botellas de vino tinto. En la mayoría de las caletas de pescadores del litoral penquista no se maneja vino blanco.

Ahora, los carapachos de apancoras son palabras mayores y uno de los platos más sabrosos que existen en nuestro país. La receta nos la proporcionó el cocinero Rolando Troncoso Rivas: "Se cuecen las apancoras y después se les saca toda la comida. Yo le agrego una pequeña porción de pan y un par de huevos batidos. Entonces junto con el pan y el huevo se va friendo la comida de la apancora. Después se rellena la cáscara o se le agrega queso, si se sirve caliente, o mayonesa, si se quiere paladear frío el plato".

● Los ricos digüeños

Los digüeños son una callampa rosada que brota en el roble. Tienen un sabor inconfundible. Se sirven con cebolla picada y perejil. Muchos prefieren no trozar el digüeño, que habitualmente es redondo y pequeño, porque aseguran que pierde buena parte de su sabor natural. Más al sur de Concepción, el digüeño es conocido con el nombre de "pinatra", palabra que hace referencia a la nariz rojiza de los borrachos. ¡Nariz de pinatra, oh!

Los digüeños son preparados también como charquicán, agregándole cebollita y carne como para un pino. Este plato se sirve en algu-

oro" mientras
e p a r a n los
ingredientes:
y las ensala-

nas caletas con el nombre de “charquicán de callampas” y es poco conocido.

Otra ensalada popular son las famosas nalcas de Lebu, que se sirven trozadas con apio en los asados o solas con un poco de sal. Mucha gente la saborea por las calles y cuando está en su apogeo es característico ver a gente llevando para la casa su nalca, que a veces también sirve como postre.

Otra ensalada que gusta mucho es el “pebre de berros” adobado con perejil y que se caracteriza por su sabor algo amargo. Este trébol natural se cultiva ahora en los huertos, vendiéndose en bolsitas de plástico. . .

Otra ensalada, que ya no se sirve en los restaurantes, es la romaza, lechuga silvestre algo amarga y de hojas gruesas. Es una ensalada típica penquista que está en vías de desaparecer.

Otra ensalada muy apetecida en Arauco es el changle, que tiene un extraordinario sabor parecido al de la carne. Se le cuece bien cocido, después se le prepara con cebollitas como para un pino de empanadas. Se le agregan todo tipo de aliños. Las empanadas de changles son palabras mayores. También se lo sirve como guiso.

El gargal se asemeja a la coliflor (aparece después de la lluvia en la corteza de algunos árboles en la cordillera de Nahuelbuta). Los expertos le dan un sancochón y luego lo ponen a la plancha agregándole un poco de sal y pimienta.

En la provincia de Arauco también se preparan como charquicán varios tipos de callampas pequeñas de color café.

● Ranas escabechadas

El plato de lujo en esta zona son las ranas escabechadas, que también las trae desde Carampangue el Flaco Gallardo. Prácticamente ya no se sirven en los restaurantes del Sur. La señora Margarita Riosco nos proporcionó esta receta para 6 personas: "Se compran 6 ranas; entonces se pelan. Para pelarlas se les mete un alambrito por la cabecita, por la parte de atrás, y en esta forma se deshollen por completo. Luego se abre la rana, se la limpia minuciosamente y se la deja en un poco de salmuera (un cuarto de hora). Se las coloca, entonces, en un aceite caliente y una vez que están bien doradas se les van agregando los condimentos: la pimienta y el comino, todo bien molido, bastante ajo, perejil, zanahoria rallada, cebollita, y se dejan al baño María. Cuando ya están un poco sancochadas se les añade una copa de vino blanco para que el plato no quede tan seco y se dejan hasta que se consuma todo el vino. Se sirven con papas fritas, con papas cocidas o con puré. La preparación se hace en la misma tarde en que se van a servir".

● Casas de cena

Las que fueran hasta ayer tradicionales casas de cena están jugando los descuentos en el sur de nuestro país. Existen algunas en Valdivia y otras, las últimas, en Coronel. Abren sus puertas recién a la

medianoche y las cierran en la mañana, ofrecen comida que sirve "para levantar el ánimo" y habitualmente se ubican en las proximidades de los prostíbulos. En Coronel es muy conocido el establecimiento de la Nancy de Pichot. Prepara "la paila" (huevos revueltos con jamón) y cuando se acerca la madrugada humea el valdiviano con charqui y un huevo caído. También los parroquianos acuden a la Casa Kent, de calle Carvallo, atendida por la señora Belda de Benavente y un grupo de graciosas colaboradoras que sirven caldos con hartos ají, como lo exige el cuerpo después de pegarse una tranca de esas en que se les llega a borrar la película a todos los que participaron en la fiesta.

Algo curioso. En la zona minera, las mejores bodegas de vino son administradas por viudas. Parece que este trabajo se transmite de padres a hijos o de marido a mujer. Nadie discute, por ejemplo, sobre la calidad de los vinos de la viuda de Torres o la viuda de Canales, también de Coronel, o de otras viudas que han amasado importantes fortunas vendiendo del tinto y del otro.

Otra picada donde los que gustan paladear el buen pipeño van a la segura es la del Paleta de Tomé, en el cerro Navidad. Existió en otros tiempos otra bodega administrada por otro "Paleta", pero en el cerro Bellavista. Héctor Lagos Aravena maneja los vinos del fundo Mangarral, de la señora Tegualda León de Bustos, y también un tipo Cabernet del fundo Batuco. El Mangarral es un vino de mucho cuerpo y sólo se puede tomar comiendo. El Paleta maneja entre los meses de febrero y mayo el "chichón", chicha que comienza a fermentar "porque se pone a hervir". El mejor chichón es el que sale del blanco Italia, que

Un pequeño vendedor de pavos callejeros. Lleva 3 pares sobre sus hombros.



se compra en los fundos cuando todavía es chicha dulce. Después de 8 ó 10 días ya se va poniendo más fuerte y llega a chispear cuando sale de la pipa al vaso. En la época de la chicha se sirve "el aliado", mitad vino blanco y mitad chicha, que se lo toma con la disculpa de que es refrescante.

● Hacer yaguita

Tomé es zona abundosa en materia de picadas. Hay que visitar "El Gaucho", reconocido por sus cecinas y comidas a base de chancho; "El Canal 13", bordeando el liceo hacia la subida del cerro Navidad, "firme con los pipeños"; el restaurante "Roly" (chupe de guatitas y caldillos). En esta zona es muy apetecido un plato llamado "poroto mar y tierra", que lleva cochayuyo, papitas y tallarines. Una picada que no se puede olvidar es la del Chueco Cruz, famosa por sus cazuelas, malavas y los patachis de patita picada. Maneja vinos de Guariligue y San Carlitos.

En Tomé, asimismo, se sirve la sierra asada en trozos. Tiene que estar bien condimentada para que pase su "yaguita", para que dé más sed, para que pique y apagar después el incendio con el pencazo.

Una picada pintoresca es la que los parroquianos conocen como "El Chimenea"; queda frente al estadio.

Hay que anotar también "El Pata de Goma", que dispone de una cancha para jugar rayuela mientras se manda a preparar el patachi. Com-



Aldana, ex funcionario de Prisiones de la Isla Santa María. Ahora instaló una picada en Coronel. "El pescado frito que preparamos es para chuparse los dedos..."

Sierra maltona dividida en dos partes y puesta a la parrilla en el ahumadero de Lota. ▶





▲ "El paleta" Héctor Lagos Arana, del cerro Navidad, de Tomé, en su elemento. Maneja el blanco y el tinto Mangarral firme todo el año.

◀ Pipas a la intemperie. El buen pipeño cambia de sabor y calidad y por eso lo persiguen de picada en picada, porque nunca un fudre sale igual a otro.

pite con la señora Trini, campeona en el arte de preparar gallinas cocidas. Los textiles prefieren la picada de "la comadre Lucha", ubicada a la subida del cerro Alegre, y también van donde "la viuda", especializada en empanadas de piures al horno, de carne y mariscos. Los que saben van donde El Manga, que tiene su restaurante en el cerro California. Los platos de la casa son las pichangas de patitas cocidas y los cocimientos.

En materia de vino conviene anotar las bodegas de Custodio, o la de Aguayo, en la calle Italia, o "El Castaño". En esta zona circula un mosto tinto de 13 grados para arriba que se llama simplemente "cargador".

● Espantando la mona

En esta zona, como en Arauco, se sirve un ajiaco que también se conoce como "caldillo mañanero". La receta es la siguiente: "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". Este plato "espanta la mona, aligera la lengua, quita el dolor de cabeza, hace circular la sangre y endereza la columna", según la versión del cocinero que la prepara en un modesto restaurante del lugar.

Otro plato casero que tiene muchos adeptos es el "menestrón"





que se hace con porotos, cuerito de chanco, tallarines, queso rallado. Se sirve, ojalá, en un ollete de greda. Espeso.

En las regiones del Itata circula la aloja de culén y también la chicha de membrillo como bebida refrescante. También se conocen el “enmutillado”, aguardiente con mutillas (se lo sirve como bajativo o subitivo), y el “apiado”, aguardiente con apio que es recomendado por las señoras de edad como “sumamente digestivo y bueno para la flojera del estómago”.

El plato de los pobres por estos lugares se conoce con el nombre de “andavete”, a base de chícharos, una leguminosa que es como un familiar venido a menos del garbanzo. Caupolicán Montaldo en su libro tanto tiempo agotado *Del Diablo y Otros Personajes* (crónica folkórica de la cuenca del Itata) anota estos curiosos decires bebestibles: “El primer trago tiene que ser largo. Los demás, igualitos que el primero”. “Aquí no se exige a nadie. Tome con confianza y lo que sea su voluntad. . . , siempre que sea al seco. . .”

● Pescado a la fuente

Cuando se trata de echar la casa por la ventana (casamiento de alguna hija, aniversario de matrimonio) se prepara un plato que es para chuparse los dedos. Es conocido con el nombre de “butifarra” o “guata rellena”.

Doña Prexedes de Sáez (Doña Pachi) es la concesionaria del Centro de Mayordomos y Auxiliares de Puchoco, en Schwager. Sirve comidas “como hechas en casa”, abundantes, sabrosas y sanas, según sus propias palabras. Sus cazuelas bordean el plato y las empanadas de pino o mariscos son las mejor condimentadas y grandes del lugar. El plato clave preparado por ella es “el pescado a la fuente”. En una fuente de greda —llamada graciosamente “loza inglesa”— extiende una corvina aliñada previamente con orégano, zanahoria, cebolla, ajo y laurel. Luego la pone a cocer lentamente al vapor añadiéndole longanizas, tocino y cholgas. Cuando todos los ingredientes están a punto le agrega medio litro de vino blanco y deja que una parte del líquido se evapore. Entre sus especialidades también figuran el estofado de róbalo, la sierra asada y las empanadas de machitas.

Regresemos a Talcahuano para anotar el nombre de algunas picadas de nombres pintorescos. Hasta hace un tiempo en un pasillo del Barrio de los Embajadores se podía leer 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 clases de guitarra”. Las “manchas” porteñas forman una larga serie y nadie puede explicar su nombre, salvo algunas excepciones. Así existen la “Mancha del Barro”, la “Mancha de los Huevos” y la “Mancha de las Velas”. En esta última bodega, llegando la noche, el dueño del lugar —que se niega a utilizar luz eléctrica— enciende doce velas para alumbrar el mesón donde se ubican los parroquianos para beber.



El cocinero Rolando Troncoso Rivas, del restaurante de la Cámara de Comerciantes de Coronel. Especialidad: curanto en olla.



Doña Pachi. Experta cocinera del Centro de Mayordomos y Auxiliares de Puchoco: "El pescado no tiene secretos para mí. . ."

● A la otra esquina

El vino pipeño tiene una rara particularidad. A veces sale una pipa con un tinto que “se llegan a enrular la lengua y los dientes”. Pero a los pocos días, al abrirse una nueva pipa, que puede ser del mismo fondo y de idéntica cosecha, no resulta lo mismo. Entonces el dato se corre a otra parte. A otra picada. En este aspecto hay verdaderas cofradías, expertas en la materia. Y siempre tienen la información “firme” cuando se pregunta: “¿Dónde está el bueno?” La respuesta puede ser: donde el Patas Cortas, donde Don Nico, donde el Pelo Duro o donde el Huaso de la Maceta. El que trae vino malo —aseguran en toda esta zona— está perdido. “Mejor que lo deje para vinagre...”

Algunas picadas se identifican con el nombre del propietario de la bodega o restaurante. Así se escucha: “Vamos a pegarnos un toque donde el Huaso Aravena en San Vicente”, o donde el Huaso Domingo, donde el Huaso Juan, donde el Chito Melo, donde el Micha Salazar o donde el Lengüado Chico Saavedra.

El Barrio Chino en Lirquén es otra picada donde se reúnen los que saben. Es apenas una calle estrecha y corta donde en los días de sol los buzos cuelgan sus trajes con parches de todos colores. La costumbre consiste en comprar ahí mismo un ciento de cholgas. Se las lleva a la casa de “alguna señora curiosa” que habilita el comedor para tales efectos. Rápidamente aparece el vino, casi siempre es una jarra de porcelana, mientras se prepara la primera mitad “a la ostra” y el saldo “al vapor” con longaniza, pollo y verdura. Lo más sabroso es el caldo,



▲ Ristras de aji seco colgando en uno de los puestos del mercado tomecino.

◀ Las tres cocineras de Aldana, picada de Coronel, preparando las especialidades de la casa: pescado frito y mariscal.

que se va cuchareando antes que se enfríe. A veces, un grupo de amigos llega hasta la playa y habla directamente con los buzos para comprar una bolsa de cholgas. Entonces la fiesta se arma en grande. El desafío no es para menos, porque se trata de darle el bajo a no menos de 600. El patachi se divide en dos partes. El primero con las cholgas crudas servidas con limón. Luego se hace un "aro" para los discursos o para echar a correr los chistes y se sale a dar una vuelta y apurar la digestión. Entonces se regresa al segundo "round" para saborear el mismo marisco, pero ahora al vapor. Habitualmente la fiesta termina a la medianoche. Algunas pequeñas se encargan de traer el pan amasado.

● El gran plato

En Penco existe una picada que hay que subrayar en la libreta de apuntes. Es "El Oriente". Tan pronto se entra al establecimiento (frente a la estación), los comensales pueden elegir los mariscos que están a la vista del público en unos pilones de cemento. El congrio negro y el lomo de lenguado a la plancha son algunas de las especialidades de la casa, lo mismo que la sopa marinera.

En Lirquén existe la fuente de soda de un tal Moreno, que sirve cholgas con pollo y longaniza como plato único. Concurren a ella los turistas despistados.

En toda la zona que hemos reportado, los chicharrones calientes de chanco o de vacuno sirven para abrir el apetito y son un complemento del caldillo mañanero. Otro plato muy sabroso es el caldillo de

Puerto de San
cente. Desde
cuatro de la ta
comienzan a lleg
las lanchas con
pescados y ma
cos más sabro
del litoral penq
ta.



congrio seco, que se sirve con papas cocidas, y también los locos escabechados con papas fritas. Pero el plato de honor es el curanto, curanto a lo pobre o pulmái, como se llama indistintamente. Lleva de todo: cuero de chanco, chuletas de cerdo, costillar de cordero, pollo,

longaniza, pescado, locos, cholgas, piures, machas. En cuanto al pescado, éste puede ser róbalo o congrio. Lo único que no lleva es ulte y erizo. Se prepara de la siguiente manera: "Se pone una capa de cebollas en el fondo de la olla. Luego viene una capa de longaniza o chuletas, después viene otro poco de cebolla y así se van agregando los ingredientes. Arriba va el pollo, al final, porque es lo más blando. Las cholgas se echan con concha y todo. Se tapa la olla bien tapada, sin dejar que se escape nada de vapor, y no se cuece a fuego fuerte tampoco. Se le agregan bastante vino y aliños. Lo principal es el ajo, también el orégano, que es lo que le da el sabor al curanto, y para hacerlo todavía más sabroso se le añaden unos repollitos bruselas que les quitan el gusto a las grasas. Tiene que hervir dos horas. La cebolla y las chuletas es lo primero que hay que probar para confirmar que no quede crudo. Se sirve en una fuente de greda. Primero las carnes, encima el piure. Las cholgas van encimita y el ave, y entonces se le desparrama la cebolla, pero no en demasía, sino en forma prudente".

● Halagando el paladar

En las cocinerías de los mercados se saborea la cazuela de pava (en Chillán no parece de este mundo) con harto aji y tortillas de rescoldo. El reglamento prohíbe servir vino, entonces hay que pedir una tacita de "té" o un "mameluco" para eludir la vigilancia policial. Sobre este aspecto conviene recordar que existe una complicidad muy pintoresca en relación con el vino que se bebe tanto en las cocinerías como

El color dorado de la malaya diciendo que está en su punto. Es seguro que los roquianos de "picada" le dan el bajo en el color de la tarde.

Amarrando la malaya antes de ponerla al horno. Plato típico del sur. Se acompaña con vino tinto pipeto.



en las bodegas. En estas últimas hay que "tomarse el medio pato" de un viaje porque la comisión puede llegar de un momento a otro. No sería nada de raro que la comisión esté adentro poniéndole entre pera y bigote. En todo caso es una disculpa que sirve para apurar el trago, "v para que los parroquianos no conversen más de la cuenta".

En algunas picadas hay que tener cierta influencia porque casi siempre les ofrecen a las visitas platos más o menos exóticos y no los que come la dueña de casa. La más sabrosa cazuela de vacuno la hacen siempre "para los familiares", y resulta poco menos que imposible insistir para incorporarse a los que pueden saborearla. En cambio exigen comer de la "lista" platos que necesitan una larga espera para su preparación.

En las cocinerías de los mercados se ofrecen los porotos con plaitada, el asado con arroz, los tallarines al jugo y las infaltables sopapillas pasadas llueva o no llueva.

La corvina rellena con longaniza es una especialidad de la zona chillaneja, aunque ésta receta es rechazada en Lota y Coronel porque encuentran que los sabores quedan muy repugnantes. Consiste en adobar una corvina, se le agregan los condimentos y luego se la rellena con una tira de longaniza con verduras y después la amarran como si fuera una malaya. Se le pone al horno a dorarse sin apuro.

También en algunas picadas hacen "la cholga con longaniza". Abren el marisco y le ponen adentro una pinta de longaniza de Chillán o Carampangue. Antes de cerrarla se le agregan un trocito de tocino y verduras surtidas y también una gota de limón. Se amarran las cholgas

**Mercadito de Coronel. Cholgas, ul-
tes y sonrisas. El
piure (extremo de-
recho) se vende
con todo su jugo en
bolsas plásticas.**



antes de ponerlas al horno. Este plato se debe acompañar con vino blanco de San Carlos, ojalá majuelo viejo cosecha, y tostadas con mantequilla.

● Los mariscales

En los mercados de la zona preparan el mariscal frío o caliente, que lleva erizos, ulte, machas, cholgas, piure, cebolla pluma, harto aji y limón. Lo sirven con un pedazo de pan y una taza de "té". Algunas personas lo llevan preparado a la casa en bolsas de plástico, pero no es lo mismo. Este mariscal hay que comerlo en su ambiente, porque en caso contrario cambia de sabor. Las cocineras se disputan el favor de los trasnochados parroquianos gritando: "Por aquí, caserito, ¿qué es lo que se va a servir?" Ver preparar este plato es un verdadero espectáculo. Sobre todo cuando llega el momento de la revoltura, que las expertas lo hacen con una agilidad y seguridad pasmosas.

Sigamos anotando nombres de picadas en Coronel. Está "La Tencha de la Plava", o señora Tenchita, como se la conoce. Y también Aldana, que trabaja la especialidad de la pescada frita y mariscos. Aldana fue funcionario de prisiones en la isla Santa María. Al jubilarse compró una lancha, y, al casarse con una mujer curiosa para la comida, prosperó en su negocio, que es punto de reunión de empleados, estudiantes, periodistas y gente conocedora. También existen "El Velerero", especializado en longanizas y camarones; "La Mexicana", "La

Sociedad Primero de Mayo”, “El Democrático”, “El Radical”.

Han desaparecido en la zona los pajaritos: la perdiz y torcaza en escabeche, frías o calientes, que eran muy apetecidas. Las autoridades les han apretado la tuerca a los cazadores y sólo les permiten cazar cuatro piezas por vez. “Ya no traen para la venta”, nos dijo el concesionario de un restaurante minero. Y es una pena. Porque a la gente le gustaban los pajaritos. Era un plato de lujo y la mayoría de las veces lo pedían los enamorados.

El pebre cuchareado es un invento sureño. Como aseguró una cocinera chillaneja, “combina con todo”. Se prepara a base de tomate, ají, cebolla muy fina, cilantro, vinagre o limón. Cuando se está preparando el asado el pebre llega antes para que los comensales se lo sirvan con pan amasado o con sopaipillas.

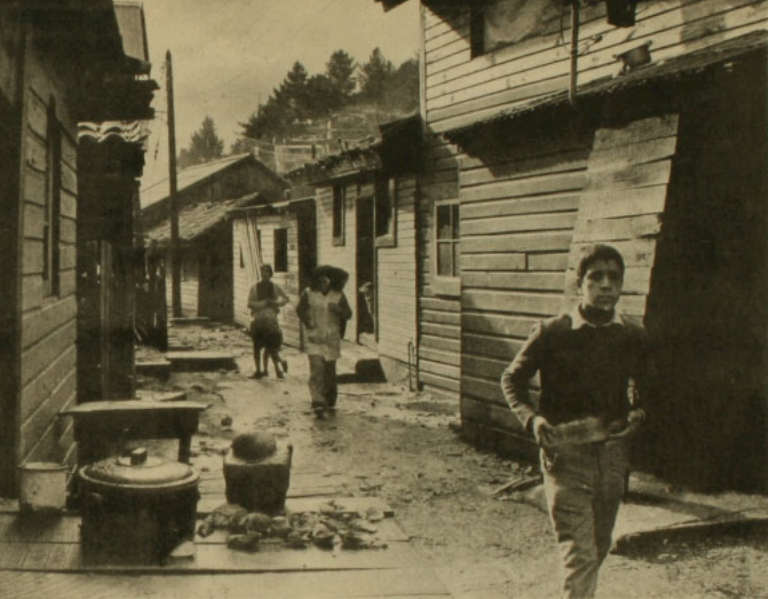
En la zona minera es muy apetecida la cebolla “perla” escabechada y también el ají escabechado en vinagre tinto, que es siempre de primera.

● Maestros del asado

En la época de los asados existen verdaderos maestros en el difícil arte de dorar a las brasas carne de cordero, vacuno o cerdo. Algunos lo preparan el día anterior adobando la carne con ají, ajo y verduras, pimienta y comino. Otros lo prefieren a la criolla o sólo lo untan con sal. Otros prefieren tirarle un chorro de espuma de cerveza agitada



en la misma botella. Otros lo untan con un pebre que tiene vinagre y otros aliños, usando alguna hoja de un árbol de la estación como brocha. Otros, cuando el cordero está recién sancochándose, lo sacan de la



El "Barrio chino de Lirquén" en un día de lluvia. Cada casa de la calle solitaria es una "picada" donde preparan cholgas con longanizas y pollo.

parrilla o lo tiran al agua y luego lo ponen de nuevo a las brasas. Aseguran que la carne se recoge y así concentra mejor el jugo.

En el verano se preparan como aperitivo los "chiguayantes" cuan-

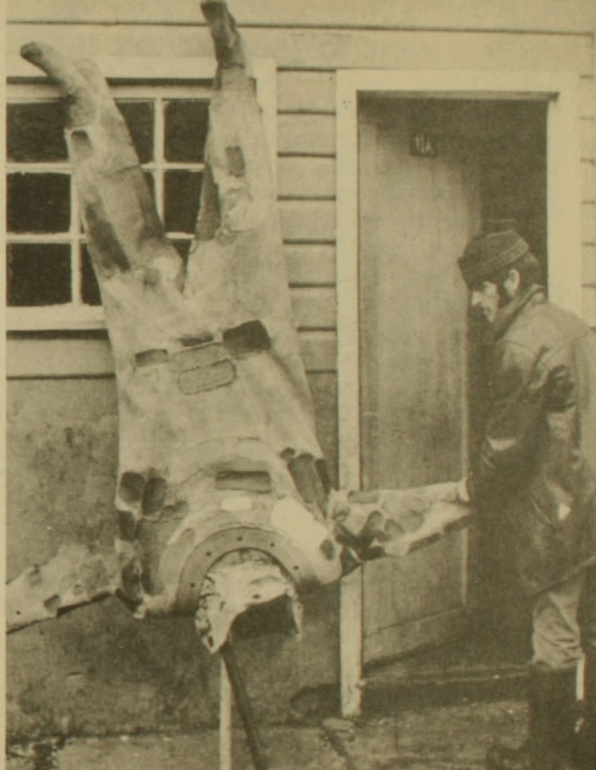
do se trata del durazno frutilla. El melón con vino es extraordinario, porque se elige un melón tuna o escrito y largo. Se descabeza, le sacan las semillas y luego se llena con vino blanco. A veces necesita una pizca de azúcar flor. Si se trata de una competencia deportiva, el melón va girando de mano en mano y circula por las graderías hasta que alguien grita: "Falta más combustible". Entonces se vuelve a llenar. En las reuniones familiares ocurre lo mismo, aunque a veces se prefiere preparar el chiguayante en una jarra, agregándosele en la época de mucho calor unos cubitos de hielo. Al vino con durazno y hielo lo llaman simplemente ponche de durazno.

Uno de los platos más identificados con la zona chillaneja es el "estofado", que se sirve la noche de San Juan y que es una especie de curanto, pero sin mariscos y con las más variadas carnes. Se debe beber vino Mangarral para "no tener pesadillas o soñar que el mundo se viene abajo".

Una curiosidad la constituyen en Laraquete las "chuchitas", mariscos pequeños: caracolitos, machitas, chapecitos, que se ofrecen ya cocidos y sobre una concha con salpicaduras de ají colorado y molido. Se sirven con pan de rescoldo y ojalá un cañón de vino tinto.

En Lota, los mineros que saben van a una picada conocida como "El León". Se instaló curiosamente en un lugar donde antes había un almacén de abarrotes llamado "El Tigre". La especialidad de la casa consiste en picante y chupe de guatitas, empanadas de piures, papas rellenas, cabeza de chanco, corvina frita y panitas.

Un buzo de Lirquén pone a secar "cabeza abajo" su traje lleno de parches.



● Picadas sin fin

También en la zona carbonífera es muy apetecida la cabeza fría de cordero, que se sirve partida en dos con abundante verdura y papas paradas. Los comensales con toda paciencia proceden a desmenuzar la presa, empezando siempre por la lengua y dejando los huesos pelados. Si el entusiasmo es grande y comienza a hacer frío, casi siempre dejan un par de cabezas en la reserva para hacerlas como cazuela de madrugada. Le agregan un par de ajíes colorados (huapi) y con esta medicina los amigos pueden regresar sin novedad a sus respectivas casas.

Las picadas parecen no tener fin. Existen las que frecuentan los camioneros y que son famosas por el buen ojo que tienen. Hay que mencionar también las que guardan "pa callado" los estudiantes, los obreros, la gente sencilla que quiere romper la rutina de la comida casera y a veces desea darse un gusto. Para ellos existe "El Buzo", en la planada de Tomé, o "Las Pollas Negras", en Talcahuano, o la señora Alba, en el mismo puerto, o "La Abuela" o "El Contento", "El 4", "El Pestaña con Polio".

Entre las humildes paredes de estos locales corre la vida, los días de miles de chilenos que, compartiendo la mesa o el mesón, expresan sus intimidades, sus problemas, sus angustias, sus momentos de alegría y una manera práctica de sobrevivir.

Algún día la historia de las picadas chilenas servirá para interpretar una parte del alma y la historia doméstica pero profunda de nuestro pueblo.

Ahumadero de
pescado en Lota
Las caseras envuelven
en el tritre y lo
sierra para ofrecer
los más tarde en la
Vega al aire libre
de Concepción.



Oda al caldillo de congrio

Pablo Neruda

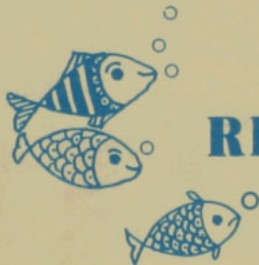
En el mar
tormentoso
de Chile
vive el rosado congrio,
gigante anguila
de nevada carne.

Y en las ollas
chilenas,
en la costa,
nació el caldillo
grávido y succulento,
provechoso.

Lleven a la cocina
el congrio desollado,
su piel manchada cede
como un guante
y al descubierto queda
entonces
el racimo del mar,
el congrio tierno
reluce
ya desnudo,
preparado
para nuestro apetito.
Ahora

recoges
ajos,
acaricia primero
ese marfil
precioso,
huele
su fragancia iracunda,
entonces
deja el ajo picado
caer con la cebolla
y el tomate hasta que la cebolla
tenga color de oro.
Mientras tanto
se cuecen con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto,
cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
en una salsa

formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla
se aceite,
se contraiga y se impregne.
Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema
como una rosa espesa,
y al fuego
lentamente
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo
se calienten las esencias de Chile,
y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores
del mar y de la tierra
para que en ese plato
tú conozcas el cielo.



RECETARIO DE LA CASA



En el transcurso de este reportaje recogimos, en su propia salsa, las recetas que nos fueron proporcionadas por los cocineros de los distintos restaurantes y picadas, respetando su lenguaje, modismos y técnica de preparación de tan sabrosos platos.

Bueno, originariamente palpito un poco la idea y luego la llevo a la práctica y la realizo, porque yo trabajo al natural y no como otros que sacan las recetas de los libros. El resto lo hace la buena mano.

(Víctor Galdámez Álvarez. Cocinero, carpintero y pescador. Conoce los secretos de la preparación de 140 platos de la cocinería popular.)

PANA DE CONGRIO COLORADO

Se pasa la pana por agua hirviendo y se remoja pan francés. Se le agrega el condimento: pimienta, comino molido y sal. Se revuelve después el pan remojado con los ingredientes. Se coloca todo en una budinera con un poco de mantequilla y se coloca al horno la cantidad de 20 minutos. Una vez que se dora se retira dejándose que se enfríe. Se sirve como quien le coloca mantequilla al pan. También el mismo ingrediente pasa a freírse con manteca o aceite y se hacen unos sabrosos panqueques.

SALCHICHAS DE CHANCHO

Primero se mata el chanco. Se le toma la sangre en un tiesto de porcelana y a esa salsa se le coloca el ají, pimienta con comino, hierbabuena y de ahí se hace un picadillo fino con bastante cebolla. También lleva ají molido, sal al sabor. Las tripas del chanco se lavan bien lavadas con afrechillo. Esto se mezcla con la sangre y se lo hace hervir en una olla grande con agua bien sazonada por 20 minutos. Para que las salchichas no se revienten se van retirando una vez que dejan de expirar el caldo.



ARROLLADO DE CERDO

Cortar las tiras de cuero, al tamaño de 20 centímetros de ancho al largo que dé el chanco. Después se saca de las piernas del animal la carne en tajadas largas. Se le agregan la pimienta, el comino, la sal, ají molido y se deja reposar 4 ó 5 horas. Después de eso se va colocando la carne en trocitos de una pieza de cuero que tenga 20 centímetros de ancho y 40 centímetros de largo. Se llena esa parte y se envuelve bien envuelto, dándole una forma redonda, y se va amarrando con cáñamo o hilo firme. Se coloca en agua caliente hasta que dé punto. Después se tatea si está blando, entonces se saca, se envuelve en un paño y se enfría.

COCIMIENTO DE TAPAGUATA

Se prepara en una olla llena de agua el hígado picado del chanco, se le agregan tapaguatas en trozos. Se lo coloca en una olla de aluminio. Se le añaden pimienta con comino, ají y sal. De ahí se le coloca un poco de agüita para que hierva bastante y se espera que se disuelva toda el agua que lleva la olla y se retira.

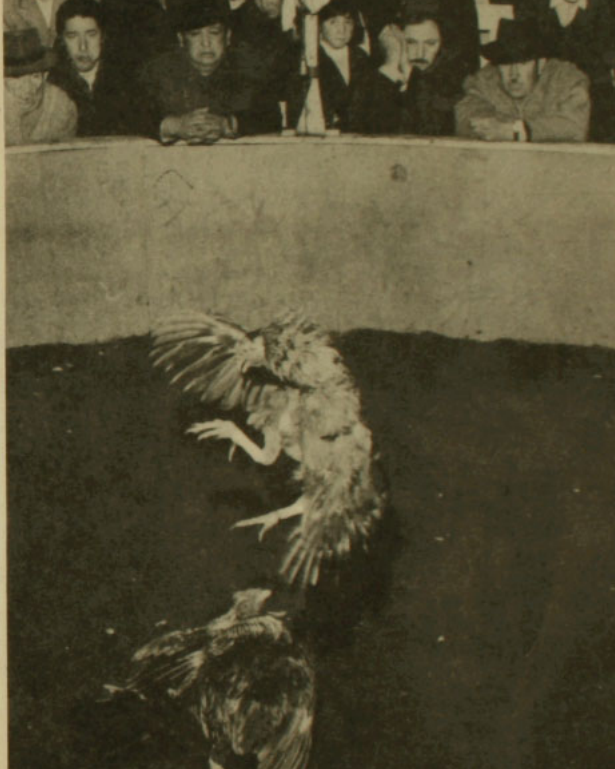
CABEZA DE CHANCHO COCIDA

Lleva sal, pimienta. Ají no lleva. Se echa a cocer en un fondo donde quepa la cabeza entera hasta que dé punto, hasta que quede blanda la carnosidad. Después se van sacando las rebanadas. Se sirve con ensalada de lechuga o papas cocidas, café, té o también vino, si no hay más remedio.

QUESO DE CHANCHO

Se echa a cocer la carne en un fondo con los ingredientes del ají entero, el pimienta con comino y también con sal. Una vez que está toda la carne cocida, se saca del fondo y se procede a lavar el cuntrone del animal vacuno y toda la carne cocida se va colocando dentro del tal cuntrone. Se vuelve a cocer 20 mi-

Las riñas de gallos que se inician con las lluvias invernales son una buena disculpa para ponerle entre pera y bigote y saborear las humeantes cazuelas de pava.



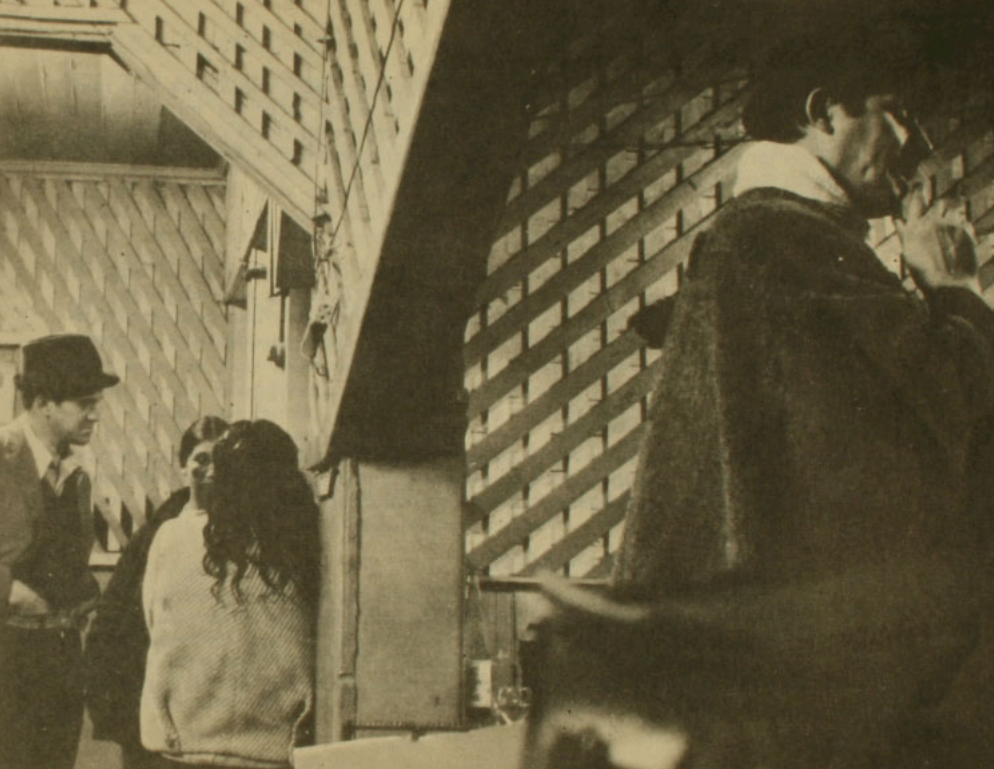
nutos más, se retira el cuntrone del fondo y se envuelve con un paño blando, y de ahí se le colocan encima una tabla y una piedra que pese por lo menos sus 20 kilos y se deja cargada en esa forma hasta el día siguiente y ya se puede servir para deleite de todos.

HUEVOS DE PEŞCADO

Para que este 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. Después se va cortando el perejil, que tiene que ir bien finito, o sea cortado con harta paciencia y sin arrebatare, y todavía viene la cebolla, que hay que cortarla en cuadros chicos más o menos parecidos unos con otros. Antes, la cebolla se puso en agua hirviendo para quitarle el fuerte. Entonces se agregan los aliños, que son la sal, aceite y también limón, porque el ácido no sirve mucho para estos casos. Se puede servir con papas, y si no tiene papas se le acompaña con un poco de lechuga entera o picada para mejor presentación de este plato.

PESCADO A LA VINAGRETA

Se agarra el pescado y se limpia con mucha dedicación, se le sazona al gusto y después se le exprime encima un limón. Se deja que el pescado descansase una media hora más o menos y después se cuece en un caldo que lleva desde cabeza de pescado y verduras que le den buen gusto de acuerdo con el criterio de la cocinera. Cuando ya está cocido se saca el caldo y se deja que se vaya enfriando. Entonces se le agrega la salsa vinagreta, que es a base de cebolla fina a cuadritos y amortiguada, añadiéndosele el aceite, la sal, el limón, el perejil, que también se pica finito y más finito todavía que la cebolla. Se puede servir como entrada o como plato de fondo



BACALAO FRITO

El bacalao es un pez de un metro 25 de largo que pesa como 8 kilos y es muy abundante en aceite. Se lava bien, se corta en trozos, se coloca en el sartén pimienta molida con comino, ajo y orégano. Se cortan los trozos como si se fuera a hacer un asado o bistec, pero no se coloca aceite. Se fríe solo. Se sirve con papas cocidas o ensaladas surtidas y pebre cuchareado.

COCHINILLA AL HORNO

El mote o cochinilla (es una sardina muy pequeña, de 2 centímetros de largo) se lava y se deja que estile bien. Entonces siempre se le agrega el condimento: sal, pimienta con comino. En una budinera con aceite se hace una pasta con harineta cruda y agua y se le desparrama por encima antes de que entre al horno para el cocimiento de la cochinilla.

SARDINAS AL VAPOR

Se lavan bastante las sardinas, se colocan en una cacerola de aluminio con pimienta, aji entero. Se tapa bien la olla y deja que se cueza a todo vapor un cuarto de hora. Se sirven con papas cocidas o ensalada de lechuga.

COCHAYUYO CON POROTOS

Se echa a cocer el cochayuyo en un fondo hasta que dé punto y quede blando. También en otra olla se ponen a cocer los porotos y después se les pica la cebolla con papas picadas y colloi, que va en trozos chicos. Se hace un conjunto con todo. Se une el colloi con la papa y la cebolla y se le van agregando los ingredientes de la pimienta, el comino, sal y también lleva color para la mejor presentación del plato.

SIERRA AL NATURAL

Se toman 2 sierras grandes que tengan bonita presentación y que no estén golpeadas. Se las coloca en una olla con un poco de agua y se le agregan la sal, la pimienta con comino y se le hace hervir por un tiempo exacto de 15 minutos. Una vez que el pescado quede completamente seco se le pican cebollas en rebanadas, por lo menos unas 5 cebollas para las 2 sierras y de ahí se le añade el jugo de 5 limones bien exprimidos y se le puede poner también abundante verdura. Después que queda hecho todo este contaminao, se le agregan aceite de comer y un poco de ají y se va desmenuzando el pescado y se mezcla. Se sirve con pebre cuchareado.

MERLUZA CON CALDO DE CABEZA

Se prepara un buen caldo de cabeza de esos que son capaces de hacer andar a los muertos, es decir, que esté bien en su punto y sabroso con sal al gusto. Se procede a colar la tal cabeza y entonces se le dejan caer los trozos de la merluza y de verduras, que pueden ser variadas y de acuerdo con la estación. Después que queda bien cocida se vuelve a pasar por el cedazo, y como si fuera poco, encima se le agrega una taza de harina disuelta en agua fría. Se deja hervir otro poco, ojalá entre 7 y 10 minutos. Y se procede a servir este plato, al que se puede agregar pan frito que se ha cortado antes en forma conveniente, es decir cuadrado, pero no muy grande. Y ésa es toda la ciencia.

GUIISO DE PIURES

Se cuece bien el arroz y que por sobre todas las cosas quede bien graneado. Enseguida después va el piure frito con cebolla y la pimienta que es indispensable, el aceite de comer y luego se le echa un tarrito de Pomarola, bien de ave, bien de carne. Se coloca todo en conjunto. Se hace una pasta y se le agrega por encima la verdura para el mejor entusiasmo de los comensales.

CORVINA RELLENA

Se hace una pasta de mariscos. Se toma la corvina, se parte y se abre con el cuidado que requiere. Luego usted busca toda clase de mariscos, tales como la almeja, la cholga, el erizo, el chape, el loco. Eso lo cuece aparte, lo toma y lo muele con paciencia hasta hacer una pasta, y se va rellenando la corvina, y enseguida se coloca este pez al horno, pero envuelto en papel mantequilla para que no se pegue. La corvina, eso sí, va amarrada igual que una malaya. Después se saca y se sirve en tajadas y los comensales no pueden creer lo que están comiendo.

POLLO ESCABECHADO

Usted toma el pollo y lo parte en trozos por partes. Se le colocan todos los condimentos que son necesarios que debe llevar religiosamente: la cebolla, la zanahoria, la pimienta, el ajo, y se hace jugosito. Se calienta y se acompaña con papitas cocidas.

TORTA DE PESCADO

Se necesita ½ kilo de sierra o merluza, se pica en forma fina ½ cebolla. Se le agregan un pedazo de zanahoria, una ramita de apio, otra de perejil y pimienta. Todo esto se pone a cocer en una porción de agua. Luego se prepara la masa para hacer una especie de panqueque con 2 huevos, una taza de leche y una cucharada de mantequilla.

Se cuece bien el pescado y después se lo saca y se lo deja estilar y se va desmenuzando. Enseguida se empieza a armar la torta piso por piso partiendo de la base del primer panqueque y luego un poco de relleno y después otro panqueque hasta formar los pisos que se crea conveniente. La torta debe armarse dentro de un molde enmantequillado, y la última capa será de panqueque. Se cubre con huevos batidos, sal y pimienta y se cuece en un horno que tenga un calor moderado.

VALDIVIANO CON CAMARONES

Se necesitan 10 docenas de camarones para este plato siempre y cuando los que lo van a saborear sumen en un total 6 personas. A los camarones se les da un hervor en agua y después se aprovecha el caldo, al que se le agrega cebolla picada, frita en aceite, y como si fuera poco se le añade harina tostada de trigo.

CURANTO DE ESTOFADO

Lleva la longaniza, ojalá de Carampangue, el cuero de chanco, el ave, pero nada de mariscos. Se le agregan los condimentos y una taza de vino blanco y se deja cocer al vapor. Eso sí hay que cocerlo en la noche y recién servirlo al otro día para que tenga el reposo necesario y las partes de las presas se contaminen en su sabor unas con otras. Se le agregan papas cocidas.

CONGRIO MARGARITA

Se puede preparar este plato bien con congrio colorado o dorado, aunque con el colorado queda más suave, porque es sabido que el dorado es más duro y bastante más seco. Se pone al horno el pescado después que se lo ha lavado como corresponde, ya que lleva los condimentos. Luego se prepara una pasta de erizos, y después que se ha cocido el congrio se le van agregando unas cholgas al vapor, unos locos como quien no quiere la cosa o también pueden ser erizos más bien crudos o en todo caso cocidos. Se tapa el plato con la salsa de erizos. Y como va con la yema del huevo, esto le da un color que tiene muy buena presentación y los que se sirven este plato van de sorpresa en sorpresa. Y no es para menos, ya que con el tenedor separan una presa de congrio, y se encuentran de sopetón con las cholgas, con los locos y si le ponen más cosas en la variedad de mariscos, entonces también la sorpresa es más grande.

PESCADO A LA CRIOLLA

Hay que sazonar, por caso, la merluza con el condimento y después se la rocía con jugo de limón para que se endurezca. Enseguida se ponen a dorar en aceite bien caliente las cebollas cortadas a la pluma, pero pluma gruesa, y se vacía sobre el pescado. Si se quiere aumentar la sabrosidad, se le agrega un poco de tomate al natural que se ha pasado por un cedazo. Se adorna el plato con verduritas surtidas y se lo deja después en el horno por 20 minutos. A cada momento hay que estarlo rociando con el jugo para que el pescado agarre el sabor y se ponga más delicioso. Se lo sirve sobre arroz que quede bien graneado.

PINO DE MARISCOS (chapes con locos revueltos)

Los mariscos pasan a cocerse en una olla de regular tamaño y se les pica la cebolla bastante finita y se los pone a hervir hasta que queden bien cocidos y aptos para ser saboreados. Luego se pican los mariscos en trocitos muy chicos. Se une la cebolla con el marisco y se le va agregando el ingrediente: la pimienta con comino, también se le pone sal al gusto y con harina cruda se hace un batido delgado y se coloca todo en un recipiente de aluminio. El conjunto tiene que hervir 10 minutos y se retira para que repose, aunque no mucho, y después ya se puede servir con papas y también con pebre.

PICADILLO DE ULTE

Necesita los siguientes condimentos: ají molido, limón, aceite de comer, verdura picada fina, cilantro en forma abundante. Se pica el ulte bien fino, se le agrega toda la verdura y se une todo. A este plato le queda mejor acompañarlo con piño blanco de Portezuelo.



PURE DE LUCHE CON PAPAS

Se pelan 4 kilos de papas para 5 personas y se echan a cocer en una olla hasta que queden bien blandas. Después se fríe el lucche con cebolla, se coloca la papa y con un uslero se muele bien y se hace un puré. Se sirve con pebre o ensalada de lechuga.

ARROZ GRANEADO CON MACHAS

Se echa a cocer un kilo de arroz, al cual se le coloca un poco de sal. Después se lo estruja con un espumador para que quede sin una sola gota de agua. Se le agrega entonces un tarro de Pomarola al arroz. Mientras tanto se pone a asar a la parrilla la macha con conchuela y todo. Se la saca y se va colocando en una budinera y se agrega jugo de limón, aceite de comer. En el momento de servir, abajo queda el arroz y a manera de adorno las machas, y todavía se le pueden agregar para la vista zanahoria rallada y cilantro picado. Se sirve con pebre y con ensalada de lechuga.

PONCHE DE ERIZOS (Para 4 personas)

Se compran una docena de erizos que tengan buena presentación. Se sacan las lenguas, se colocan en una juguera para que queden bien batidas y se les agrega $\frac{3}{4}$ de azúcar molida. Se toma una ponchera y se llena con el contenido del erizo y se le coloca el vino blanco (2 ó 3 litros de vino, según sean las necesidades de sed de los presentes). Se va disolviendo, sin apuro, el contenido del erizo con el vino hasta que tome el sabor agradable exigido por las personas que se lo van a servir.



**DERROTERO
DE PICADAS**

DERROTERO DE PICADAS

Chillán - Concepción - Arauco

| ● PICADA | ● LUGAR | ● ESPECIALIDAD |
|----------------------------|-----------------------------------|--|
| La Copa de Agua | Chillán | Vino, aguardiente. |
| La Tranquera | Chillán | Fierritos, prietas, asados, aguar -diente, apiado, vinos pipeños. |
| Violeta Parra | Chillán | Cazuela de pava, longanizas, pi-peños. |
| Mercado | Chillán | Cazuela de pava, longanizas con puré. |
| Donde Calabrano | Concepción (camino a Santa Juana) | Asado al palo, pollona al jugo. |
| Las Santito | Concepción | Mariscos, Cazuelas. |
| Yungay | Concepción | Mariscos, prietas, pollo escabe-chado, pipeños. |
| Mercado | Concepción | Mariscal frío y caliente. |
| Donde Mueren los Valientes | Concepción | Vinos de la zona. |
| El Majuelito | Concepción | Vinos de la zona. |
| El Patas Largas | Concepción | Vinos de la zona. |
| El Barrio Chino | Lirquén | Cholgas a la ostra, cholgas al va-por, vinos pipeños, pan amasa-do. |

● PICADA

El Vino con Chuchá
Fuente de Soda Moreno

La Poto Bonito
La Posada del Roble

Las Totoras
El Oriente

El Guata Amarilla

El Lito Chico y el Lito Grande

La Araucana

Cámara de Comercio

El León

El Minerito

Mi Casa

Sancho Panza

El Sayonara

● LUGAR

Lirquén

Lirquén

Lirquén
Penco

Penco
Penco

Valdivia

Lota

Lota

Lota

Lota

Lota

Talcahuano

Talcahuano

Talcahuano

● ESPECIALIDAD

Vinos de la zona.

Cholgas con pollo y longaniza.

Vinos de la zona. Ponche de erizos, carapachos jaibas reinas, chanchitos lechones.

Mariscos a la orden. Sopa marinera, lenguado a la parrilla.

Asado al palo, pollos asados, chicha de manzana.

Pollos escabechados, pichanga de patitas, vinos pipeños.

Comida chilena de la casa: cazuelas de ave y vacuno.

Mariscos, costillar de chanco.

Chupe de guatitas, empanadas de piure, cabeza de chanco.

Vinos pipeños.

Paila marina, vino navegado.

Mariscos, vinos de la zona.

Cholgas, erizos al matico, pipeños.

| ● PICADA | ● LUGAR | ● ESPECIALIDAD |
|---|--|--|
| <p>La Catedral El Patrulla Mancha del Barro Mancha de las Velas Mancha de los Huevos Las Pollas Negras Cámara de Comercio</p> | <p>Talcahuano Talcahuano Talcahuano Talcahuano Talcahuano Talcahuano Coronel</p> | <p>Vinos de la zona. Mariscos al gusto del cliente. Vinos de la zona. Vinos de la zona. Vinos de la zona. Vinos de la zona. Carapachos al horno, congrio margarita, vinos pipeños.</p> |
| <p>Señora Tenchita El Huaso Arredondo Aldana</p> | <p>Coronel Coronel Coronel</p> | <p>Mariscos. Vinos pipeños. Pescado frito, mariscales, vinos pipeños.</p> |
| <p>Colo-Colo</p> | <p>Coronel</p> | <p>Conejo escabechado, porotos con cuero de chancho.</p> |
| <p>Don Nico Viuda de Torres Viuda de Canales Nancy de Pichot</p> | <p>Coronel Coronel Coronel Coronel</p> | <p>Vinos pipeños. Vinos pipeños. Vinos pipeños. Huevos con jamón revueltos, valdiviano con charqui de caballo.</p> |
| <p>Doña Pachi</p> | <p>Puchoco (Schwager)</p> | <p>Pescado a la fuente, estofado de róbalo.</p> |

● PICADA

El Velero

Puerta del Mercado

El Paleta

El Mundial

El Canal 13

El Chueco Cruz

El Roly

El Chimenea

Custodio

El Manga

Señora Trini

La Viuda

● LUGAR

Coronel

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

Tomé

● ESPECIALIDAD

Camarones al aceite o al natural,
longanizas de Carampangue.

Mote con leche.

Vinos de la zona.

Chupe de guatitas, mariscales.

Vinos de la zona.

Porotos mar y tierra, patachis de
patitas, vinos pipeños.

Guatitas a la jardinera, caldillos.

Vinos de la zona.

Vinos pipeños.

Cocimientos, pichanga de pati-
tas cocidas.

Gallinas cocidas.

Empanadas de piure.



INDICE

| | |
|----------------------------------|----|
| PALABRAS SIN ALIÑO | 5 |
| ENTRANDO EN MATERIA | 8 |
| COMIDAS DE INVIERNO | 9 |
| PICADAS DE TALCAHUANO | 9 |
| UN TRABAJO INSOLITO | 14 |
| MUERTE DE CHANCHO | 20 |
| EL INSUPERABLE TRITRE | 22 |
| APOLOGIA DE LOS PIURES | 24 |
| PANTRUCAS Y CONCONES | 26 |
| PESCADOS FUERA DE SERIE | 30 |
| LOS CAMARONES | 32 |
| MARISCOS AFRODISIACOS | 36 |
| APANCORAS SURTIDAS | 38 |
| LOS RICOS DIGÜEÑES | 43 |
| RANAS ESCABECHADAS | 45 |
| CASAS DE CENA | 45 |
| HACER YAGUITA | 48 |
| ESPANTANDO LA MONA | 51 |
| PESCADO A LA FUENTE | 53 |
| A LA OTRA ESQUINA | 56 |
| EL GRAN PLATO | 58 |
| HALAGANDO EL PALADAR | 60 |
| LOS MARISCALES | 64 |
| MAESTROS DEL ASADO | 65 |
| PICADAS SIN FIN | 70 |
| ODA AL CALDILLO DE CONGRIO | 72 |
| RECETARIO | 75 |
| DERROTERO DE PICADAS | 89 |

Este libro se terminó de imprimir en los
talleres de la

EDITORIA NACIONAL QUIMANTU LTDA.,

Santa María 076, Santiago de Chile, en
agosto de 1972.

© 39.749. Edición de 50.000 ejemplares;

1.º al 25.º millar.

Director de la División Editorial:
JOAQUIN GUTIERREZ. Jefe del Departamen-
to: **ALEJANDRO CHELEN ROJAS**.

Director de la colección: **ALFONSO ALCALDE**
Asesor: **MARIO VERGARA**.

Diseño: **ROSARIO TORRES PEREIRA**.

Documentalista: **HEBERT CORBO**.
Secretaria de la redacción: **VINKA ZAMO-
RANO**.



CHILENOS". Volúmenes publicados

1. "Quién es Chile".
2. "Así trabajo yo", tomo I.
3. "La lucha por la tierra".
4. "La historia del cine".
5. "Así trabajo yo", tomo II.
6. "Yo vi nacer y morir los pueblos salitreros".
7. "Así trabajo yo", tomo III.
8. "Los araucanos".
9. "Chiloé, archipiélago mágico", tomo I.
10. "Chiloé, archipiélago mágico", tomo II.
11. "Historia de las poblaciones callampas".
12. "Así trabajo yo", tomo IV.
13. "Pintura social en Chile".
14. "Historia de la aviación chilena".
15. "Los terremotos chilenos", tomo I.
16. "Los terremotos chilenos", tomo II.
17. "Geografía humana de Chile".
18. "Así trabajo yo", tomo V.
19. "Niños de Chile".
20. "Las grandes masacres".
21. "Islas de Chile".
22. "La mujer chilena".
23. "Comidas y bebidas de Chile".