

La ollita hervidora

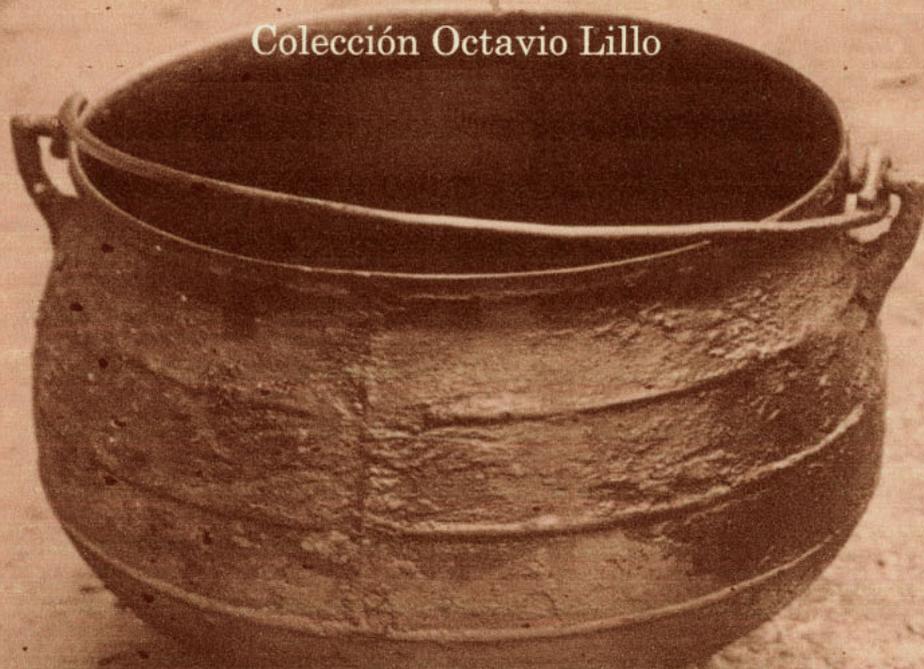
sabores y saberes locales

exposición, seminario y lanzamiento del Archivo Culinario de los Pueblos

invitan

- Archivo de Literatura Oral, Biblioteca Nacional
- Recomiendo Chile: Programa de investigación y difusión de nuestra identidad culinaria.

Colección Octavio Lillo



Salón Central Archivo Nacional
3 de mayo al 3 de junio 2005

Fotografías: Recomiendo Chile,
Micaela Navarrete A., Rolf Foerter, Col. Guadalupe Salinas

Investigación
Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares, Biblioteca Nacional

Diseño y digitalización
Claudia Arros A.



LA OLLITA HERVIDORA

Ollita hervidora sugiere a alquimia del saber. Transformación de texturas, sabores olores y olores, que hacen sonar los metales o el barro para dar origen a comidas de celebración, de trabajo, de mesa familiar, de pausa en la faena de la cuadrilla o de la conversación alrededor del fuego .

La ollita hervidora suena a saber de los pueblos, historias y tradiciones que se van traspasando de boca en boca, entre manos que cocinan y que quieren registrar preparaciones en un papel, un cuaderno o en el dobléz de una hoja de almanaque.

En el Archivo de Literatura Oral de la Biblioteca Nacional, queremos potenciar el rescate y la investigación de nuestro patrimonio culinario. Queremos acoger a las cocineras y cocineros de los bosques, mares, valles y comarcas, a las preparaciones de los pueblos originarios y de aquellos que se han avicinado en nuestro territorio, reconociendo y respetando la importancia y pertinencia de estos saberes y haceres locales que constituyen patrimonio cultural.

Junto al Programa Recomiendo Chile, invitamos a constituir un fondo especial del saber culinario, donde se guarden y se compartan las voces, letras, cantos, recetas, escritos de puño y letra de sus cultores o inventores en su idioma propio, con sus expresiones y modos.

Para cocinar en esta ollita se han necesitado diversos ingredientes. El primero y el más básico lo ha aportado don Octavio Lillo, poniendo a disposición de la Biblioteca Nacional la valiosa colección de libros de y sobre cocina que se han usado y conservado en su familia a lo largo de muchos años. Él fue el impulsor de esta muestra, que quiere motivar la discusión sobre nuestro patrimonio culinario a todo nivel, con los académicos y con los cultores; con los protagonistas y creadores de nuestra cocina.

Y se suman los esfuerzos de organizaciones de curadoras de semillas, cocineros, club de chef, entidades sociales y ecológicas, documentalistas, antropólogos e historiadores,

"Hierve, hierve
ollita hervidora,
que no es para mañana
si no para ahora"

Pedro Urdemales
(cuento tradicional)

Organizan:

Archivo de Literatura Oral de la Biblioteca Nacional
Archivo Nacional
Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos

Programa Ciudadano Recomiendo Chile:

Les Toque Blanchés
Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur. CET SUR
Colectivo URUARAMA
Agrupación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas. ANAMURI

Auspician:

Club de Chef Les Toque Blanchés
Fundación AVINA
INACAP
Viña Valdivieso
Canal 13 de Televisión
Corporación de Patrimonio Cultural
Centro de Estudios Interdisciplinarios de Género, Universidad de Chile

Patrocinan:

Comisión de Patrimonio Oral e Intangible, DIBAM-MINEDUC
Ilustre Municipalidad de Santiago



VERSO POR PONDERACION

Yo me tomé al desayuno
Trecientos cincuenta mates,
Cien taza de chocolate
Y la mitá de un toruno.
En el almuerzo, seguro
Me comí treinta corderos,
De segundo me refiero
Un fondo de charquicán,
Me comí un horná de pan,
Un chanco y siete carneros.

Me comí quinientos pavos
En una sola cazuela,
Me comí ochenta borregas
Todas en un solo asado.
Mil pollos escabechados
Me comí con ligereza,
Tando sentado en la mesa
Me tomé un fudre de vino
No crean que perdí el tino
Porque soy pura firmeza.

A la once me tomé,
Mil tazas de té con leche
Y mil ochocientos queques
Pero, ni me paladié.
Nuevamente principié
A la hora de la comida
Trecientas pavas cocidas
Me comí en un solo plato,
Docientos cuarenta patos
Y de postre cien sandías.

Para calentar los pies
Después de estar acostado
Me tomé bien reposado
Cien tazas de nescafé.
Porotos comí después
Porque siempre hambre tenía
Un tonel de chicha hervida
Pa'combatir un resfriado,
Cien kilos de queso asado
Para bajar la comida.

Por fin, me comí un caballo
Estando acostado en cama,
Quince sacos de manzana,
Asados treinta zapallos.
Cocidos, cincuenta gallos
Me los comí bien guisados,
Ciento cincuenta pescados
Diez kilos de mantequilla
Ciento sesenta gallinas
Y un quintal de charqui asado.

Miguel Galleguillos, Poeta popular de Loica
Col. Archivo Literatura Oral, B.N.

QUIEN TOMARA PONCHE EN LECHE (CUECA)

Quien tomara ponche en leche
Quien tomara limoná
Compran los que tienen plata
Y el que no tiene se va.

Tráiganme limonada
También cerveza
Para darle a mi amante
Que me desprecia.
Que me desprecia sí
Tráiganme vino
Para darle a mi amante
Que es su destino.

Limoná con cerveza
Que me desprecia.

Sra. Benilde Ayala. Cauquenes





QUE RICOS SON LOS GRANADOS (CUECA)

Que ricos son los granados
Con pilco y mazamorra
Y que plato más jugoso
Con un poquito e' cebolla.

Los porotos con mote
Con chicharrones
Y para el roto chileno
son los mejores.
Son los mejores sí
Me he vuelto loco
Con un plato e' pantrucas
Y otro e' porotos.

Con el poroto bayo
Doy vuelta el año.

Sra. Estela castillo. Las Pocillas.
Comuna de Pelluhue

YO QUISIERA UN PESCADOR (CUECA)

Yo quisiera un pescador
Un pescador Pelluhuano
Para comer el pescado
Fresquecito bien temprano.

Me gustan las corvinas
Y los robalos
El congrio no me gusta
Porque es muy caro.
Porque es muy caro sí.
Tormentos crueles
Me gustan los rollizos
No los jureles.

De todos los pescados
El bacalao.

Sra. María del Carmen Leal. Curanipe



EL ABASTERO (CUECA)

Una vez que fui al mercado
Un abastero me habló
Niña si querís casarte
Yo le contesté que no.

Lo primero que ofrecen
Los abasteros
Una malaya gorda
Y un lomo entero.
Un lomo entero sí
Los abasteros
Venden carne de vaca
También corderos.

Vamos al matadero
Los abasteros.

Sra. Benidle Ayala. Cauquenes





MERQUEN

“Yo en mi huerta cultivo ají cacho de cabra, lo coseché en marzo y luego lo secaré para hacer merken durante los meses de abril, mayo y junio. También tengo, ajo, cebollas, porotos (hallao alemán), tomates rosados, etc. En la quinta tengo manzanos, ciruelos, cerezos y durazno. Con la manzana hago chicha y con la otra fruta conservas y mermeladas”.

“Una de las tradiciones de nuestra alimentación y de nuestra cocina es el merken. No existe una receta única respecto a la proporción de los ingredientes. El merken, es un aliño de origen mapuche preparado con ají cacho de cabra seco ahumado y/o tostado, al cual se agregan semillas de cilantro tostadas y sal, todo molido”.

“Yo enseñé a los niños sobre nuestras comidas tradicionales: el mote, las tortillas al rescoldo, harina tostada, locro sancochado, el muday de trigo y kinwa. Preparo pidku de porotos, las pancutras y el kon-kon. También en los trafquintu que hacemos con los lafkenches trajimos cochayuyo...viajamos a Tirúa Los lawen algunos los tengo en la huerta y cerca del bosque, diversas hierbas o lawen, para los enfermos.

Por participar de todo esto pude conocer recetas de otras mujeres mapuches y utilizar productos que nosotras en la comunidad habíamos dejado de cultivar Por eso tengo mucho interés en ocupar la Kinwa tanto en platos calientes como en postres...”

Margarita Crialo

“Los porotos se ponen a remojar, se lavan y luego se cuecen, una vez blando se les agrega zapallo, en trozos, y el poleo en ramitas, 5 a 6 ramitas de toronjil, puerros picados, apio picado y morrones.

Al final se le agrega trigo sancochado molido. Se sirve con cilantro y color Además se le agregan poleo y toronjil (hierbas medicinales), como una forma de amortiguar la “fuerza de los porotos”

El plato me lo enseñó mi mamá. Yo tendría como 12 o 13 años cuando lo hice por primera vez. Al prepararlos mi mamá lavaba bien el poleo. El poleo es como hierba medicinal. El poroto hace mal, la persona se hincha, el poleo ayuda a evitar la hinchazón, al igual que el apio. El zapallo es como vitamina y las otras hierbas le dan sabor. El poleo tiene que ser de huerta y de brotecitos verdes. El trigo completa la fuerza que da el plato. Este es un plato de invierno y del día a día.

Delma Barra





"Antes las personas antiguas comían de estas comidas, por eso que estaban bien, caminaban bien y con fuerza. Ahora están comiendo pura comida de arroz, fideo hay no crían fuerza. Como la comida no tiene fuerza, por eso que hoy están muy mal las gentes, aún que sea niño si le dan comida mapuche hubiese creado fuerza. Los niños de hoy no tienen esa cara roja o de sangre "pichikeche nielay mojfuj age karmüwi" sino que tiene cara pálida (karmüwi). Eso es todo porque no comen comida que contenga fuerza. Si comen comida mapuche se sienten como que se van a morir".

MILLOKIN

"Yo crecí con esta tradición y me reconozco en ella. Por ejemplo, la preparación del millokin que se hace de arvejas verdes, de poroto o de chicharo cocido y molido. Se echan a cocer las legumbres en agua con sal, en olla de greda o de fierro porque quedan mas sabrosas. Al estar cocidas, se pasan por el molino y se hacen bolitas con las manos como una albóndiga. el millokin es para alimentar a los niños. Me enseñaron mi abuelita y mi mamá, cuando salí a cuidar animales llevábamos millokin. También se come al almuerzo en sopita de locro con bastante verdura y huevo mas el millokin".

Irene Hueche

...aquí en Curarrehue todo era silvestre...la kinwa...las papas, el orégano...mis abuelos me enseñaron que había papas silvestres en el cerro "afquintúe" ...Todo era silvestre, el padre celestial lo dejó para que el mapuche alimentara a sus hijos...

Me recuerdo cuando era niña... mi abuela que era mapuche... ella daba las gracias a Ngenechen porque no faltaba nada. Ella era la que sembraba y alimentaba a los nietos. Ahora si no hay plata no se come... antes jugábamos en los graneros con papas, arvejas trigo... ahora ¿dónde se ve eso? Todo se ha perdido... comemos mucha comida que no es de acá y nos enfermamos...

Mujer pehuenche

CHARQUI

"A la entrada del invierno el abuelo carneaba un animal (vacuno), lo ponía al sol y de ahí lo llevaba al fogón para que se ahumara... de ahí lo salaba. También le gustaba preparar patas de vaca al humo... también hacía las guatitas de vacuno al humo...

La carne salada y seca siempre ha sido parte de nuestra costumbre, el abuelo usaba el humo, para asegurar la carne, para que quedara buena durante todo el invierno. Antes los más antiguos traían la sal de Argentina".

Edith Cumiquir

"Una de las delicias de nuestro lugar es el huaiquil, no es tan conocido fuera de nuestro lugar, sólo crece en el Budi: huaiquil al jugo, frito o asado con papas es la delicia de nuestra memoria y de nuestros sabores.

Hoy también lo preparan en caldillo y frito como los otros pescados.

Al huaiquil los que no son lafchenches le llaman roncadador, sólo crece en el Budi: le llaman así porque los machos hacen un fuerte ruido parecido a un ronquido".

Luzmira Calfuqueo





CHARQUICÁN DE LUCHE

Se cuecen papas, zapallo, porotos verdes y choclo picado. Se fríe aparte cebolla picada en manteca con color. Se agregan tomates pelados y cortados, luego se agrega el luche que estará seco en el horno y muy limpio de conchitas y arena. Se revuelve y se agrega la verdura, se muele un poco y se sazona con sal y pimienta. Se le echa una taza de caldo del puchero y se deja que hierva un rato.

Otra manera de guisar el luche es la siguiente:

Se lava el luche varias veces. Se pica cebolla en plumas y aliñado con ajos y pimienta se fríe el luche mucho rato. Se sirve con papas cocidas enteras.



“AJIACO

Se fríe un cuarto kilo de posta negra o sobrecostilla, se corta en tiras. Se tiene el caldo necesario, se le agrega la carne, y medio kilo de papas partidas y una zanahoria en torrijas. Aparte se fríe una cebolla en plumas en aceite y se agrega haciéndola hervir un momento. Cuando esta listo se agrega un huevo”.

“CHARQUICÁN DE CAMPO

Se asa un cuarto kilo de posta negra y se desmenuza machacándolo primero. También se puede aprovechar carne cocida. Se fríe esta carne desmenuzada o molida a la máquina con cebolla y ajos picados finamente. Aparte se cuece un kilo de papas, un puñado de arvejas, otro de porotos verdes, un pedazo de zapallo y un choclo picado.

Después de cocer estas verduras se les bota el agua, dejándoles un poco, se le agrega la carne frita. Se muelen las papas y se deja a fuego lento para que tome un buen sabor con la carne. No debe quedar muy espeso”.



GRANADOS CON PIRCO

Se cuece un kilo y medio de porotos granados, son mejores los colorados. Se le puede botar un poco de agua si el caldo está muy negro y agréga agua caliente y no fría. Se pican dos choclos y zapallo nuevo y se le agrega cuando están cocidos, se fríe cebolla en manteca y se terminan de cocer.

Deben quedar espesos. Se dejan reposar un rato.

en: Claudina Agurto Montesino
“Biscochuelo”. Segunda Edición
Santiago, Imprenta Cultura, [1930]





COCINA DE LOS JESUITAS

“Estofado: Se golpea bien la carne pulposa del buey, se la mecha con ajo. Además de la manteca se le pone en el fondo de la olla una tajada delgada de tocino, colocando encima la carne con una discreta cantidad de canela, y cuando está a medio cocer se le añade un medio vaso de buen vino, cociendo a fuego lento y añadiendo a medida que sea necesario un buen caldo. No conviene, hacer como hacen algunos, hervir primero la carne, por que pierde el jugo. Es necesario cocerla en olla de greda. Se puede adornar con criadillas de tierra, peras, manzanas, cebollas fritas o cocida a parte”.
Abate Juan Ignacio Molina

en: Walter Hanisch, S.J.
“El Arte de Cocinar de Juan Ignacio Molina”
Santiago, Alfa Beta Impresores Ltda, 1976

“Actualmente me siento tan robusto, que me hallo capaz de hacer un viaje a Chile por el Cabo de Hornos. Y pues nadie me lo impide, ni me cuesta nada, quiero hacerlo con toda mi comodidad. En cinco meses de un viaje felicísimo llego a Valparaíso, y habiéndome hartado de pejerreyes y jaivas, de erizos y de locos, doy un galope a Santiago....

No obstante, por no perderlo todo, vuelvo a la cuadra que hallo llena de gente, procuro divertirme y alegrarme con todos; les cuento mil cosas de por acá, téngolos embobados con mis cuentos; cuando no hallo más que contar miento a mi gusto; entre tanto les como sus pollos, su charquicán y sus cajitas de dulce y también los bizcochuelos y ollitas de Claras y de Rositas.

Manuel Lacunza

en: Raúl Silva Castro.
“Cartas chilenas” s. XVIII-XIX”
Santiago, Imprenta Universitaria, 1954.





“Por que sería un error craso el de confundir la alimentación con el acto de paladear una buena comida. La primera es una necesidad fisiológica, indispensable e impostergable. La segunda es una necesidad del espíritu, una arte, una de las formas que reviste la cultura. El hombre está hecho así, de cuerpo y alma: lo que no siempre recuerdan los moralistas, y los médicos, ya que al vedar muchos placeres al cuerpo no advierten que también están mutilando al alma de muchos de los suyos... Y no sólo los moralistas austeros, sino los reivindicadores sociales de última hora suelen confundir también los placeres de la mesa con el sábaritismo, vicio reprobable y falta incalificable de respeto hacia la miseria de las masas de nuestro mundo actual, carentes hasta de lo indispensable en materia alimenticia: crueldad profunda de un estado de cosas mundial que clama al cielo, ya que priva al hombre de aquello que le corresponde por el hecho simple de estar vivo, de ser una persona humana, y de habitar involuntariamente sobre esta inconfortable planeta...”

“Mi finalidad se resume en presentarlo al lector chileno, recordándole al mismo tiempo que es por los sentidos que se gusta el Arte, y que aquel del paladar no es algo como para avergonzarse, o algo sobre, lo cual no es decente hablar (y menos lo sería, escribir), como lo quiere la costumbre de nuestros buenos amigos norteamericanos. Probemos nosotros, (así como lo hace con valentía el autor y el protagonista de este libro), que somos buenos latinoamericanos de vieja ascendencia europea, y que no ignoramos tampoco el arte de moderar nuestras pasiones alimenticias, pero sí, siguiendo otro camino: el comer moderadamente, no tanto por virtuoso puritanismo, si no por el goce espiritual de comer poco y bien”.

Benjamín Subercaseux, prólogo.

en: “Lo que he comido, por un Gourmet”
Santiago, Septiembre 1946





“VALDIVIANO

Se hace un caldo con un pedazo de tapa - pecho como ya se ha dicho en el capítulo anterior (ajiaco).

El valdiviano se prepara como el ajiaco, sólo que en vez de la carne se echa el charqui, que debe estar bien machacado, frito i cortado en pedacitos largos. El valdiviano debe ser bien picante.

Se fríe el pan, como ya se ha dicho.

Se aliña con una o dos yemas de huevo.

Se sirve también inmediatamente, añadiendo un huevo duro cortado en torrijas, al echar el pan a la sopera.

El valdiviano, como el ajiaco, son mui agradables en tiempo de lluvia o de frío”.

“TOMATICÁN DE CORDERO A LA CHILENA

Se emplean la misma carne que ya se ha dicho o restos de cordero fiambre.

Se salta la carne en la sartén con sesenta gramos de aceite, sal i pimienta. Se deja en la entrada del horno para que no se enfríe.

Se cortan dos cebollas grandes en tajadas delgadas, se pican tres choclos i cuatro tomates maduros, después de haberles sacado las pepas.

Se fríen las cebollas i el choclo con cincuenta gramos de manteca hasta que quede bien dorada, se vacía en una cacerola, se colocan los pedazos de cordero con su jugo i se echa el tomate picado, sal i pimienta. Se deja cocer lentamente durante diez minutos con la cacerola tapada. Se sirve acompañado de papas cocidas”.

“CHANFAINA

Se cuecen los bofes de cordero. Se le sacan los nervios i se pican menudo.

Se pone en una cacerola sesenta gramos de manteca, una cucharada de cebolla picada i los bofes picados, sal pimienta. Se fríen cinco minutos, se agrega un litro de caldo; luego que esté hirviendo, se le agrega una taza de papitas picadas, una taza de arvejas i media taza de arroz bien lavados en agua caliente.

Se deja cocer lentamente, hasta que espese. Al momento de servir se agrega una pizca de especias i una yema de huevo.

Las guatitas se pueden preparar de igual modo”.

en: Lawe

“La Negrita Doddy”

Santiago, Imprenta Universo, 1911.

Colección Octavio Lillo





“De los varios tipos de cocina Chilena que hoy conviven (campesina, citadina, popular, de restaurantes u hoteles, regional), la antigua cocina casera es la que corre más riesgos de hacerse mal o caer en el olvido. Injustamente, por cierto. Las transformaciones de la vida cotidiana de la mayoría de los chilenos parece constituirse en un obstáculo para una confección. A menudo se piensa que los “antiguos guisos” eran lentos, difíciles y además pesados. El ritmo que la vida ha cobrado con el trabajo que las dueñas de casa fuera de ella y con falta de empleados domésticos, no permitiría hacerlos”.

“EL AJIACO

La antigua cocina ha sido asesinada por la chapucería y la cacería, que la han llenado de descrédito a los ojos de la juventud. En los viejos tiempos, en cambio, el ajiaco y la cazuela, bien hechos, eran platos apreciados universalmente por todas las clases sociales, y comidos con asiduidad”.

en: Augusto Merino
(Ruperto de Nola)
“Cocina Chilena Familiar, Fina y Fácil. Platos Salados”
Santiago, Editorial Sudamericana.





"Las Lentejas de Las Monjitas Rosas, tan exquisitas como famosas.

"Ingredientes: dos tazones de lentejas bien limpias; cuatro pimientos morrón; dos cucharadas de harina muy fina; dos o más dientes de ajo; tres pizcas de comino; una cucharada de vinagre; tres cucharadas de color; una cucharada sopera de cebollita picada bien fina; dos yemas d huevo y dos o tres huevos duros.

Preparación: Se cuecen las lentejas en agua caliente. Estando a medio cocer, se le bota el agua y se les pone en otra agua caliente con tres pimentones partidos en cuatro sin pepas y se cuecen hasta que estén blandos. Se dejan en esa agua y se les pone una cucharada de harina, cuidando que no se le apeltone. Se agregan, además, los dientes de ajo enteros, el otro pimentón machacado y los tres anteriores pasados por cedazo; también se agregan cominos, vinagres, color y cebollita frita, se mezcla muy bien todo y se deja hervir un buen rato largo. Después se añaden las yemas batidas con algo de agua y se sirven adornadas con huevo duro picado por encima".

en: Fernando de la Lastra
"Cuadernos de las Abuelitas"
El Mercurio, Santiago, 14 diciembre 1986





ENTREVISTAS....



Hace mucho tiempo que el nombre de NICANOR PARRA cruzó las fronteras y en nuestro país se ha sumado a la larga trilogía compuesta por Huidobro, Gabriela Mistral y Neruda. Hermano de Violeta, tío de Angel y Isabel, su origen Chillanejo y una infancia desparramada por ciudades y pueblos del sur lo ha marcado por sus gustos gastronómicos. Un almuerzo en casa de Parra es una antología de los sabores mas notables de nuestro arte culinario-popular. Es por eso

que él ha elegido como su plato preferido:

La Cazuela de Ave con Chuchoca, que es un endecasílabo perfecto.

(A una vez, la última frase es otro endecasílabo perfecto, nos hace notar el propio Nicanor). La receta, por ausencia de Clarita, no la pudimos conseguir, porque, según dice parra: "Yo entro en acción cuando la cosa está a punto".

Nos toca ahora entrevistar a nuestra querida Desideria, ANITA GONZÁLEZ.

Hay que esperar que termine el ensayo de una de su numerosas representaciones. Le preguntamos si podría adivinar el objetivo de nuestra visita. Y ella con picardía nos respondió.

"Todo el mundo pide recetas. Unos para ganar más dinero (que es lo más frecuente), las viudas para conquistar a un buen marido; hay quienes quieren saber el número premiado de la Lotería; las dueñas de casa, para conseguir una cocinera, y otras me piden cómo hacer "los porotos con mazamorra".

POROTOS CON MAZAMORRA

1 kilo de porotos

1 cucharada de zapallo finito

1 cucharada colmada de cebolla frita en color hecha en grasa empella

(no sirve el aceite para los guisos Chilenos).

Se echa todo junto en agua hirviendo, procura que le sobren dos dedos más de agua.

Cuando los porotos están blandos (sin reventar), se agregan tres choclos rayados (no muy tiernos).

Para que los choclos no se peguen y si está muy espeso, se echa el agua que queda al rallarse los choclos, pues debe quedar el guiso algo resbaladizo en el plato.

en: María Luisa Langlois de Ibáñez

"Coma bien y viva contento"

Santiago, Editorial Lord Cochrane, 1979

Colección Octavio Lillo





EMSPANADAS DE HORNO

Se corta un kilo de posta y cuatro cebollas de regular tamaño en pedacitos muy chicos: se pone en una cacerola dos cucharadas de color para freír la carne y en otra cacerola se fríe la cebolla y cuando se haya freído se e agrega a la cebolla dos cucharadas de harina, se deja cocer un momento y se le agrega a la carne un cucharón de buen caldo, sal, pimienta y se deja enfriar. Para la masa se tiene un poco de salmuera hirviendo para dos libras de harina, se le pondrá cucharón y medio de manteca bien caliente, un poco de salmuera, se revuelve bien y se soba muy poquito (esta masa hay que tenerla cerca del horno para que no se enfríe) después se cortan las empanadas, se rellenan con el pino, se les pone un poquito de color por encima y se cuecen en horno muy caliente.



Señorita Julia Rivera O., agosto de 1912

PAPAS RELLENAS

Se ponen a cocer 10 papas con agua y sal, estando cocidas se destilan, se pasan por el tamiz, se ponen en una cacerola, se revuelven, se le agrega una cucharada de mantequilla, sal y nuez rayada, pimienta y un huevo entero, se une bien y se le pone otro hasta tres, tratando de unirlos muy bien: lo que esté se retira del fuego, se tiene medio seso, un huevo duro y un riñón: se pone en una cacerola al fuego con agua y sal, un pedacito de cebolla y pimienta en grano, una hoja de laurel y zanahoria y una cucharada de vinagre; lo que haya hervido cinco minutos se pone a cocer, se limpia en agua fría antes de cocerlo, se tiene tres minutos y se sacan los champiñón, se pone una cacerola al fuego, una cuchara y media de mantequilla, se pican dos charlotte bien finita, se pone con la mantequilla que se fría un poco, se le agrega media cucharada de harina, se una bien, se le agrega media taza de leche, un poco de pimienta: se cuecen en cinco minutos, se le pone una yema y se retiran. Se pican los sesos, el huevo y el champiñón y se les agrega a la salsa y se deja enfriar: se enmantequilla un molde, se pone el pebre y la manga y se pone abajo un poco, y el relleno al medio, después se tapa y se le pone encima también una yema de huevo: se pone entonces al horno que se dore, después se despega y se manda a la mesa.

en: "Cocina Chilena"
El Rey de Los Cocineros
1912 - 1913

Señorita Rosa Valenzuela, agosto 1913





SUSPIROS DE MONJA

3 tazas de agua con un pelotón de mantequilla del porte de un huevo y cáscaras de limón se ponen a hervir, cuando hierva se agrega una libra de harina, sin dejar de revolver con una cucharada de palo firme. Cuando la masa está dura que se pegue en los dedos, se retira del fuego y estando tibia se le agregan los huevos de a uno hasta enterar doce. Se frien en una sartén con bastante manteca que no debe estar muy caliente. Una vez fritos crecen mucho y se les pega con un palito al freírlos. Se hace un almíbar de regular espesor con vainilla y se pasan a última hora. De esta cantidad salen hasta cuarenta fritos.

CONSUELOS DEL CURA

Se bate un huevo entero con 4 onzas de azúcar flor y un poco de raspadura de limón, se le agrega 3 onzas de mantequilla derretida y una copa de ron; se le pone harina necesaria para hacer una masa blanda. Se soba y se extiende con el uslero hasta dejarla de grueso de un dedo. Se corta la masa en cuadritos pequeños y se frien en manteca no muy caliente. Se sirven con azúcar flor y pueden ponerse al horno.

en: Laura Lillo de Salinas
"La Hormiga"
Santiago, Imprenta Gutenberg, 1965



TORTA ALIMENTO DE DIABLO

Dos tercios de taza de mantequilla, una y media taza de azúcar granulada, tres huevos, dos tercios de taza de cocoa sin azúcar, media taza de agua caliente, dos cucharaditas de polvos Reales, una taza de leche cortada, una cucharadita de café de bicarbonato, dos tazas de harina cernida, una cucharadita de café de sal, una cucharada de té de vainilla. Revolver junto a la azúcar, la mantequilla y los huevos. La cocoa se deshace en media taza de agua caliente y se mezcla a la mantequilla. La leche se junta con el bicarbonato y la vainilla. Al final se juntan todos los demás ingredientes y se mezcla bien. Esta mezcla se divide en tres moldes enmantequillados y se ponen a cocer en el horno caliente. Se mezcla un kilo de manjar blanco con un cuarto de almendras molidas y se rellena la torta con esta manjar blanco. Cubirla con glace hecho con una taza llena de azúcar flor cernida y media taza de jugo de naranjas; se bate con una espátula hasta hacerla pasta. Con esta pasta se cubre la torta".

en: Luisa Wilson del Solar
"Mi Cocina"
Valparaíso, Imprenta Victoria, 1959.





CALDILLO DE CHOROS O MACHAS

Se lavan una docena de choros y se ponen a cocer en agua caliente con sal, cuando estén cocidos se sacan y el agua se cuele. Se pone bastante aceite en una olla y se le pone ají color en polvo, pimienta y sal, orégano picado, cuando esté hirviendo se le agrega 3 a 4 cebollas picadas finas, cuando esté blanda se le pone una taza de leche y se deja hervir un rato. Después se le pone cuatro o cinco panes remojados en leche y pasados por cedazo, cuando estén bien cernido se le pone en que se cocieron los choros y cuando hierva y espese se le pone un poco de mantequilla y bastante queso picado. Poco antes de servirlo se le ponen a los choros un poco de leche y un huevo batido.

PASTEL DE LOCOS

12 locos, 2 cebollas grandes, 1 kilo de papas, un poco de mantequilla, 1/8 kilo de queso colorado, 1/8 kilo de queso parmesano rallado, 4 panes remojados, 3 huevos, 1 cucharada de mantequilla, 2 cucharadas grandes de aceite, una taza de leche, 1 taza de caldo donde se cocieron los locos, ají en pasta, color en polvo, pimienta, sal, orégano, 1 hoja de laurel.

Se pica el pan y se remoja en 1/2 taza de caldo donde se cocieron los locos y en 1/2 taza de leche, se pica la cebolla muy finita y se fríe en aceite con la cucharadita de mantequilla y todos los aliños, cuando la cebolla esta bien frita se le pone otra media taza de leche y se deja hervir un rato, después se le pone el pan remojado y pasa por cedazo, los locos partidos en torreja y un huevo entero. Para armar se enmantequilla la pastelera y se pone una capa de papas cocidas y partidas en torrejas redondas, queso rallado y pedacitos de queso colorado, después una capa de salsa con los locos y así hasta llenar la fuente. Encima los 2 huevos duros en torrejas y queso espolvoreado. Se pone un ratito al horno.

SCONS ISABEL

3 tazas harina, 1 1/3 cucharada azúcar flor, 1 1/2 cucharada de mantequilla, 1 1/2 cucharadita de Royal, un poquito de sal, 2 huevos, 1/2 taza de leche. Se pasa por el cedazo el azúcar, el harina, la sal y el Royal, se une lo mas posible con la mantequilla, después se le agregan las claras batidas y aparte las yemas también batidas, por ultimo se le pone la leche tibia: esto se hace en el batidor y se junta con cuchara de palo, cuando esté bien unido se pasa a la tabla a la que se le pone un poco de harina, se extiende el uslero y se deja gruesa la masa, se cortan con una copa, y al horno caliente por 15 a 20 minutos. Se sirven para el té, partiéndolos por la mitad y poniéndoles mantequilla, deben estar calientes y se sirven tapados con una servilleta.

en: Laura Lillo de Salinas
"La Hormiga"

Santiago, Imprenta Gutenberg, 1965.





SALPICÓN

5 a 6 personas

1 lechuga grande, 3 zanahorias cocidas, $\frac{1}{4}$ kilo de carne cocida, mayonesa, aceitunas, limón, sal, 2 huevos duros.

Se va juntando en la ensaladera, la lechuga (lavada) picada a cuadritos finos con carne cocida y molida, zanahoria cocida y picada chiquita, y los 2 huevos duros picados. Agregue sal, aceite, y limón a gusto. Se sirve rodeada de aceitunas y un poco de mayonesa encima.

Pilar S. De Pérez, Santiago, Chile.

"POR QUE A NUESTRA POESÍA SE LE RAPTÓ
EL SABOR QUE LE PERTENECE A LA COMIDA
QUE HIMNOS DE GLORIA Y DE GRACIAS
SE DAN A LOS MILAGROS DEL PAN HECHO EN CASA".

PAN DE PASCUA

$\frac{1}{2}$ kilo de harina, $\frac{1}{4}$ kilo de mantequilla, $\frac{1}{4}$ kilo de pasas, $\frac{1}{4}$ kilo frutas confitadas, 3 huevos, 1 $\frac{1}{2}$ cda. ron, 1 cda. vinagre blanco, $\frac{1}{2}$ cdta. bicarbonato, disuelto en agua caliente, $\frac{1}{2}$ cdta. de canela, nuez moscada y clavos de olor, $\frac{1}{4}$ kilo azúcar flor.

Se amansa la mantequilla con la mano y un poco de agua, hasta dejarla espumosa. Se añade las yemas y se apreta nuevamente con la mano. Enseguida se agregan las claras batidas como para merengue, y se siguen uniendo con la mano. Cuando este bien unido se le agregan: el azúcar, harina, pasas, ron, vinagre, bicarbonato, frutas confitadas, canela, nuez, moscada, clavos de olor molidos y se amasa nuevamente hasta que quede todo bien unido.

Se coloca en molde enmantequillado en horno fuerte por $\frac{1}{4}$ de hora y en horno regular por una hora y media.

Se prepara tres días antes de la Pascua.

Gladys Steinbergen

en: Ruth Lessels, Editora
"The Pampa Cook Book", Potrerillos 1963
Colección Octavio Lillo





EL CHUICO Y LA DAMAJUANA

El chuico y la Damajuana
Después de mucho percances
Para acabar con los chismes
Han decidido casarse.

Subieron a una carreta
Tirada por bueyes verdes
Uno se llamaba ¡Chicha!
Y el compañero ¡Aguardiente!

Como era pleno invierno
Y había llovido tanto
Tuvieron que atravesar
Un río de vino blanco.

Tan bien se sentía el chuico
Juntito a su damajuana
Que el sauce llorón reía
Y el cactus acariciaba.

En la puerta de la iglesia
Hallaron al señor cura
Que estaba rezando un credo
Con un rosario de uvas.

Como no invitaron más
Que a gente de familia
El padrino fue un barril
Y la madrina una pipa.

Cuando volvieron al pueblo
Salieron a recibirlos
Un obre de vino blanco
Y un fudre de vino tinto.

Todo estaba preparado
Y para empezar la agresca
Un baso salió a bailar
Un vals con una botella.

La fiesta fue tan movida
Y tuvo tal duración
Que según cuenta un embudo
Duró hasta que se acabó.

Nicanor Parra

en: Mario Ferrero
"Antología Poética del Vino"
Santiago, Ediciones Fantasía, 1969

