

# GASTRONOMIA

## SUREÑA

por Juan Uribe Echevarría

**Alfonso Alcalde**, inesperado poeta ("Panorama ante nosotros"), excelente narrador ("El auriga Tristán Cardenilla") y, por lo visto, desafortunado "gourmet" ha escrito un libro rabelesiano sobre las bebidas y los platos secretos de Chillán, Concepción, Lirquén, Penco, Lota, Talcahuano, Coronel Tomé, Arauco y Puchoco.

En **COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE** (Colección Nosotros los Chilenos N° 23. Edit. Quimantú), Alcalde nos revela el nombre y la dirección de algunos lugares sagrados de la gastronomía sureña:

El autor proporciona algunas fórmulas secretas de platos recusitadores: "**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. **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 a gusto. Se procede a colar la tal cabeza y entonces se le dejan caer unos 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. **Los Mariscales**: en los mercados de la zona penquista preparan el mariscal frío o caliente, que lleva eriza

zos, ulte, machas, cholgas, piure, cebolla pluma, harto ají y limón. Lo sirven con un pedazo de pan y una taza de "té". Este mariscal hay que comerlo en su ambiente, porque en caso contrario cambia de sabor".

"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 te 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... Pero el plato de honor es el curanto, curanto a lo pobre o pulmai, como se llama indistintamente. Lleva de todo: cuero de chanco, chuletas de cerdo, costillar de cordero, pollo, longanizas, pescado, locos, cholgas, piures, machas. Lo único que no lleva es ulte y erizo".

Si de las comidas pasamos a las bebidas, Alcalde recomienda el amurtillado, aguardiente

"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 callejas, 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..."

con murtillas (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 Mangarral es un vino de mucho cuerpo y sólo se puede tomar comiendo. Entre los meses de febrero y mayo el **chichón**, chicha que comienza a fermentar porque se pone a hervir.

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 cuerdas más arriba, en la subida del cerro, este otro: "Se vende carbón y se dan clases de guitarra".

La obra de Alfonso Alcalde es una recopilación contriada en el futuro mapa gastronómico-alcohólico de la patria. Por su alarde patriótico-dionisiaco se puede comparar con la famosa "Epopeya de las comidas y bebidas de Chile", de Pablo de Rokha.