



NO SOLO DE PAN...



Por Virginia VIDAL

"Comidas y bebidas de Chile", de Alfonso Alcalde

"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 mucha paciencia y sin arrebatarse y toda vía viene la cebolla, que hay que cortar

la 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".

Esta receta es una de las tantas recogidas por un poeta y escritor que no necesita presentación: ALFONSO ALCALDE. El artista junto con la receta cogió también la sabrosura del habla popular la picardía, el amor a la vida y algo muy importante, la sabiduría natural para aprovechar los inmensos recursos naturales

que nos ofrecen nuestra tierra y nuestro mar. "COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE" es un reportaje a las "picadas" de la provincia de Concepción, con abundante material gráfico, —fotografías de Miguel Rubio— más el recetario y el director de picadas. Otro acierto de Editorial Qui-mantú, colección "Nos

otros los chilenos", creada por el propio Alfonso Alcalde y que hoy dirige HANS EHRMANN. "En el recetario —dice Alcalde— hemos incluido algunos platos que se preparan cuando la miseria toca fondo. También agregamos otros con más aliños, porque no todo ha de ser tristeza en este mundo. Por último, es en

el húmedo y humeante refugio de las picadas y los bodegas donde los parraquianos abren su corazón y se escuchan las tremendas verdades humanas que son tan sabrosas e insustituibles, como el pebre cuchareado o el chancho en piedra".

Sólo los nombres de las picadas ya indican una insólita creación: "El guata amarilla", "El patá en la raja", "La copa de agua", "Donde mueren los valientes", "La poto bonito", "El vino con chuchá", "El patas largas", "El pestaña con polio". También están los anuncios sorprendentes, el letrero que indica: "Aquí se vende vino a escondidas".

El vino tinto de Coelemu; el blanco, de Portezuelo; el Mangarral, el de Mariligie y otras bebidas, como el enmutillado, el chichón o tragos como el "cacha floja", el "submarino", el "chuflay", son los insustituibles aperitivos, bajativos y compañía de la innumerable variedad de platos populares. Toda clase de pescados, mariscos, algas marinas, legumbres; hongos y verduras son las base de los curantos, porotos "mar y tierra", platachcs; mariscales, chupes y sopas. No

falta el mito en la comida de la zona penquista. Aunque la animación carece de fundamento científico, la manía popular atribuye poderes airodialcos a algunos alimentos. Ellos pasan a constituir el elemento principal en "sopas melliceras" o "sopas de novios".

Mineros, pescadores, marinos; camioneros; ferroviarios son los clientes de las picadas, el "living" de los pobres, la "sala de estar" colectiva, porque el comer y el beber están ligados a la plática de la amistad a la discusión de los asuntos del trabajo, la política y a la expansión sentimental.

En el libro de Alcalde está también presente la "Oda al caldillo de conegrío", de PABLO NERUDA. Caldillo y poema son de este mundo.