

AUTOR EN SU SALSA:
Alfonso Alcalde
afrenta empanadas fritas
de navajuelas
en la Vega lotina.

Libros reveladores

Escritor diseña derrotero gastronómico
y traza el mapa
de las "picadas" o "caletas" chilenas
donde bien se come.
Recetas de cocina y dichos populares
abren el apetito
y muestran aspectos desconocidos
de nuestra larga y glotona geografía.

a las buenas picadas

QUIEN MAS QUIEN MENOS tiene entre sus ocultos tesoros el dato de una "picada" donde se come bien y se bebe mejor. El poeta, cuentista y novelista Alfonso Alcalde ("RdD", 26 sept., 71), conocedor eximio de los lugares del buen yantar, reporta en su último libro "Comidas y bebidas de Chile" las "picadas" de una parte del Sur del país.

El apetitoso texto, editado por Quimantú, en su colección "Nosotros los chilenos", recorre con documentada gracia la cocinería popular. Escribe Alfonso Alcalde: "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 conoce-



MARISCAL PENQUISTA:
Lleva de todo,
desde ule
hasta lengua de erizos.

dores 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 "PLR" 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".

Bernard Shaw decía que el bar es el club del pobre. Alfonso Alcalde anota que las picadas son como los livings de los pobres, la sala de estar colectiva de los humildes.

AL ENTRAR EN MATERIA, surgen anécdotas de dimensiones casi mitológicas. La mejor longaniza de Chile se comía a bordo del vapor "Venus", que surcaba el río Calle-Calle. El viajero se embarcaba y junto a sus maletas llevaba de equipaje una larga tira de longaniza, comprada en el mercado. Una vez iniciado el viaje, acudía a la sabiduría del capitán Rubén Avila y sus tripulantes, quienes la doraban enroscándola en la chimenea que conducía el vapor de la caldera. Como aperitivo se tomaba chicha de manzana, que el capitán mandaba a buscar a caballo, parando el barco para ese deleitoso objeto. El viaje solía durar bastante.

En el puerto de Talcahuano el autor destaca a "La Catedral", monumental picada que posee una bodega de 80 metros de fondo y fudres capaces de contener hasta 50.000 litros de vino. Su "canónigo" y propietario, Nolberto Iglesias León, contó al autor sobre las costumbres de sus feligreses: "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 aprietan el dedo del corazón de la mano y los reavivan ofreciéndoles la caña".

Con el mismo levantado tono lírico con que Neruda cantó al congrio en su caldillo, Alfonso Alcalde

celebra las excelencias del tritre ahumado consumido en las cercanías de la vieja estación de Lota. Parecido al arenque europeo, el espinudo tritre "es el pescado de los iniciados, de los que conocen los secretos de nuestro mar... 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".

Del piure, rechazado por muchos debido a su fuerte sabor yodado, Alfonso Alcalde acoge el testimonio de los expertos que aseguran que "es sumamente criaturero y bueno pa la tos y la juncia de los nervios".

En los días en que el presupuesto no alcanza, el ingenio culinario hace milagros. "En la zona de Concepción y alrededores es famoso el pan con ají, que es el sandwich de los que están fallos a las lucas". Entre otros platos que se consumen cuando la pobreza tiene cara de hereje, reseña Alfonso Alcalde el "caldillo pobre": 1 kilo de papas, 1/2 kilo de fideo delgado, 2 huevos, sal, pimienta, un pedazo de ají y algo de color. Se hacen hervir todos los ingredientes.

Muchas otras recetas figuran en el libro, pero sigamos ahora con los vinos. Alfonso Alcalde adhiere a la tradición que atribuye a ciertas viandas valor afrodisíaco y escribe: "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... Entre los posibles afrodisíacos, pero terrestre, figura el 'ñachi', que es la sangre coagulada con limón y verduras del cordero recién degollado".

LAS INVESTIGACIONES DEL ESCRITOR lo llevaron a constatar que en la zona minera las mejores bodegas de vino son administradas por viudas. Tal como la Veuve Clicquot en Francia, son famosas en Coronel la viuda de Torres y la viuda de Canales, amén de otras viudas que han amasado importantes fortunas con la venta del tinto y del otro.

Abundan en Talcahuano las picadas de nombres pintorescos. Existe toda una serie de figones llamados "manchas". Así, "La Mancha del Barro", "La Mancha de los Huevos", "La Mancha de las Velas". Este último local se caracteriza porque el dueño, refractario a la electricidad, al llegar la noche enciende doce velas para alumbrar el mesón donde se ubican los parroquianos a beber.

A veces no resulta fácil el acceso al mosto. En las cocinerías de los mercados "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 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 raro que la comisión esté adentro poniéndole entre para y bigote. En todo caso es una disculpa que sirve para apurar el trago, y para que los parroquianos no conversen más de la cuenta".

Finaliza Alfonso Alcalde su gira gastronómica con un recetario, proporcionado por los mismos cocineros de las picadas. Se trata de 27 platos tentadores de la más pura nacionalidad. Los solos nombres abren el apetito: pana de congrio colorado, cocimiento de tapaguata, sardinas al vapor, pino de mariscos, valdiviano de camarones, sardinas al vapor o ponche de erizos. Salud y buen provecho.



PROVINCIA DE ARAUCO:
Las riñas de gallo
sirven de pretexto
para juntar sed.

LAVADO DE VERDURA:
Condimento vital para la sabrosura.
El cilantro le hace a entradas, sopas y cazuelas.