

# DE BUENA MESA

14 NOVEMBER, 2011 | CREATED USING FIVEFILTERS.ORG

## Aporte a nuestro vocablo gastronómico...

Aporte a nuestro vocablo gastronómico...

**Ajiaco:** Caldo compuesto de carne, papas, cebolla y huevo; contundente y de gran sabor. Originalmente se preparaba en base a charqui, el cual se ha reemplazado por trozos de carne asada restante de otra preparación. Al momento de servirlo, se le agrega cilantro o perejil picado.

**Arrollado de huaso:** (1) Preparación que combina trozos de tocino y pulpa de cerdo cocidos, los cuales se enrollan en el cuero del mismo animal, amarrándose con una fina lienza que apresa los ingredientes para llevarlo a cocción. Se puede servir caliente o frío; en sánquche, plato o pichanga.

(2) Se denomina así popularmente al arrollado o rollo de puerco, es un plato típico chileno, que consiste en una carne cocida y aderezada acomodada en un rollo amarrado con cordel. Tiene su origen en la época de la Colonia, cuando la alta sociedad decidió adoptarla como especialidad culinaria. Al modificar algunos ingredientes, se impusieron los propios de Chile, pero la base de esta preparación surge de la tradición europea, particularmente de la cocina española.

El peonaje de la época colonial lo preparaba en forma artesanal y sólo llevaba condimentos de origen local, aunque la pimienta se traía desde el extranjero. La gran diferencia entre estas matanzas y las de la Península Ibérica u otros lugares mediterráneos, radica en que en Europa las faenas se realizaban a principio del invierno y las piezas de carne se guardaban por salazón para su mantenimiento.

En muchas regiones de Chile se han realizado concursos donde se elige al mejor arrollado de huaso, donde el criterio para su calificación es principalmente su tamaño. Una de las localidades que ha adoptado esta costumbre es Calera de Tango, donde se elaboró el arrollado de huaso «más grande de Chile».

**Borgoña:** Combinación de vino tinto con frutillas y azúcar que poco tiene que ver con la localidad francesa. Refresco de fácil preparación y sabor inigualable, especial para pasar los duros veranos capitalinos.

**Caldillo:** Caldo preparado en base a la cocción de pescado, acompañado de especias y verduras. El más conocido a nivel nacional es el caldillo de congrio.

**Cañita:** Vaso de reducido tamaño de bebida alcohólica de rápido beber, se suele ingerir entre jornadas laborales, para amenizar la tarde, la mañana, la noche... Se aconseja su usanza cuando el tiempo es corto y el dinero es escaso.

**Cazuela:** (1) Caldo compuesto por trozos grandes de carne de vacuno, cerdo, aves o cordero, hortalizas como papa, zapallo y choclo, junto con arroz, fideos o chuchoca (maíz seco molido).

Los ingredientes de este plato varían a lo largo del país, adquiriendo particularidades diferentes dependiendo donde uno se encuentre.

(2) Este caldo típico de Chile, suele prepararse con pollo o carne de res, pero también hay otros tipos a partir de carne de cerdo y pavo.

Este plato típico de Chile contiene un trozo de carne (puede ser un trozo de costilla o varias piezas de huesos, en el caso de la carne, o una pierna de pollo), una patata, un trozo de calabaza, y las acciones obtenidas de hervir todos ellos juntos. Estos a veces se complementan con cocina de arroz (en stock), fideos de pequeño tamaño, las judías verdes, apio, en rodajas las zanahorias, ajo, repollo, entre otros. En verano, la cazuela se acompaña de una hoja de maíz dulce, cocido aparte o en la misma población.

La cazuela se come típicamente por el consumo de capital líquido, luego de comer la carne y las verduras más grandes (por ejemplo, patatas, pedazo grande de calabaza o zanahoria) pasado. Sin embargo, la carne y las verduras más grandes también se pueden cortar en el seno del capital líquido y se puede comer al mismo tiempo que el capital líquido.

La cazuela chilena está relacionada con la olla podrida, una colonial plato de similares características, pero que también comparte raíces con un mapuche de archivo llamado "korrü".

**Charqui:** Carne de vacuno, oveja, equino o auquénidos (camélidos americanos) deshidratada de manera artesanal: cubriéndola con sal y exponiéndola al sol. Deviene de la palabra quechua ch'arki y sirve de base para varios guisos chilenos como el charquicán, ajiaco y valdiviano.

**Charquicán:** Plato típico chileno, de procedencia mapuche; originalmente consistía en una base de papas y verduras a elección machacadas con charqui, aunque en su versión actual se prepara con pequeños trozos de carne de vacuno asada o frita.

Si la deshidratación se realiza en zonas como la puna o el altiplano andino, debido a las características del clima, el charqui resulta prácticamente un alimento liofilizado (lo mismo que su frecuente acompañante de origen vegetal: el chuño) y puede ser consumido sin otra preparación, aunque lo más común es que, como al gulash, se le ingiera rehidratado, siendo ingrediente principal en guisos o formando parte del relleno de empanadas, tamales y otros platos.

En la región cruceña, se lo consume frito, acompañado con yuca (o mandioca) hervida, o hervido y majado para majadito, masaco de plátano (o banana) o yuca.

En el sur de Chile, los militares de Valdivia, dice la leyenda, crearon el plato llamado valdiviano aburridos de comer el mismo charqui todo los días.

**Chicha:** Zumo fermentado de cualquier fruto, siendo las más populares la de uva y manzana. Considerada la bebida típica chilena, reina incomparable de las festividades tradicionales chilenas.

Desde una visión más global tenemos que la Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos.

En el caso de Chile es el término utilizado para referirse a las bebidas obtenidas de la fermentación de diversas frutas; y que en algunos lugares también es mezclada con un aguardiente o similar. Por otra parte, entre los mapuches se consume un tipo de chicha de maíz o trigo llamada muday.

En el centro de Chile, la chicha se prepara como un fermentado de uvas más rústico que el vino, el cual se suele consumir en abundancia en todo el territorio chileno en días festivos como las Fiestas Patrias, con harina tostada se llama chupilca. Igualmente, en el sur el término alude a un fermentado de manzana más rústico que la sidra, y que se elabora al final del verano. Otras materias primas que se usan con mucha menor frecuencia son los frutos de la luma (cauchaos), los frutos del maqui, los frutos de la Murta, y la miel. La chicha de miel es semejante a una hidromiel de baja graduación alcohólica, pero por el uso de levaduras no especializadas, contiene proporciones altas de alcohol metílico que suelen provocar malestar al consumirla.

**Chichón:** Mezcla de pipeño o vino tinto con chicha; dicha combinación surge con la idea de desintensificar el dulzor de la afamada chicha.

**Chorrillana:** (1) Plato compuesto por una base de papas fritas, carne asada o frita, longanizas, cebolla frita y para coronar: huevos fritos. Chupe: Preparación cocinada al horno -idealmente en pocillos de greda- a base de pan remojado en agua o leche, con toques de queso y crema, se puede combinar con mariscos, o guatitas (carne del estómago del vacuno). Las preparaciones más populares son: chupe de mariscos, de jaiba, de locos y de guatitas.

(2) La chorrillana es un plato típico de la gastronomía chilena, consistente en un plato de papas fritas en el que se mezclan distintos tipos de carne y otros elementos como huevos o cebolla frita.

El origen del plato es bastante discutido. El nombre corresponde al gentilicio de Chorrillos, lo que puede indicar un posible origen peruano, pero también de algún sector chileno debido a las múltiples calles denominadas como esa localidad en Chile, luego de la Batalla de Chorrillos ocurrida en el contexto de la Guerra del Pacífico. También existe la posibilidad que se origine de la palabra «chorrear», originado a los caldos que se mezclan junto a las papas, o que haya surgido de una variante del bistec a lo pobre o de la pichanga. Uno de los restaurantes más tradicionales de la ciudad, el «Jota Cruz», se adjudica haber creado el plato a comienzos de los años 1970 como una preparación contundente y barata.

Más allá de su disputado origen, la chorrillana es considerada uno de los platos más tradicionales del puerto de Valparaíso. Debido al gran tamaño con el que usualmente sirve, la chorrillana es considerada un plato grupal y se vende para dos, tres o hasta cinco personas. En los restaurantes se sirve una fuente en el centro de la mesa y los tenedores alrededor. Desde el año 2000, algunas cadenas de comida rápida chilena han

comenzado a incorporar la chorrillana como parte de su menú, usualmente en tamaños más reducidos.

Existen diversas recetas para la chorrillana, dependiendo del restorán y del cocinero. La base de papas fritas es la única constante y las recetas más tradicionales mezclan huevo revuelto, cebolla frita y carne de vacuno picada. En algunas preparaciones puede ir con longanizas, chorizos o salchichas picadas y algunos condimentos como ajo u orégano. En ciertas ocasiones, la preparación viene con los huevos fritos encima.

**Chupilca:** Reponedora bebida alcohólica compuesta de vino tinto o chicha con harina tostada. De esta combinación emergería la famosa chupilca del diablo, trago preparado por los soldados en la Guerra del Pacífico, basado en agua ardiente y pólvora.

**Costillar:** Costillas de cerdo cuidadosamente aliñadas, cocinadas tradicionalmente al horno o a la parrilla.

Longanizas: Embutidos preparados en base a una combinación de trozos de carne de cerdo y vacuno, abundantemente especiados.

**Malaya:** Corte delgado de carne de vacuno el cual se rellena de verduras y huevo duro. Se enrolla y se lleva a cocción por un par de horas.

**Malta:** Cebada germinada artificialmente y tostada, sirve de ingrediente para la elaboración de la cerveza. Se puede beber sola, con harina tostada o huevo, estableciéndose como una bebida proteica y energizante.

**Maremoto:** Preparación alternativa del terremoto servido en el Rincón de los Canallas basado en pipeño con helado de piña, agua ardiente y trozos de duraznos en conserva.

**Merluza Frita:** Pescado de piel blanca rebozado en una base de huevo y harina, el cual se fríe en abundante aceite. Dependiendo del plato se puede servir completa o en trozos, con o sin cabeza.

**Paila Marina:** (1) Caldo compuesto por surtido de mariscos locales y trozos de pescado, condimentado con cebolla, ajo y especias; se sirve caliente en recipientes de greda. Sus propiedades revitalizadoras la han instaurado como una apetecida preparación para ayudar a paliar los síntomas de una larga noche de juerga.

(2) La Paila Marina, preparación alimenticia chilena compuesta como su nombre lo indica de una mezcla de mariscos locales (Almejas, choritos, machas (navajuelas), picoroco, piure, etc., pescado (congrío), vino blanco, caldo de pescado y especias que se sirve caliente.

Según la tradición sirve para reponerse de la resaca producto de una borrachera ya que minimiza el efecto del alcohol. También se le atribuyen efectos afrodisiacos. Es un plato muy pedido por los turistas que visitan Chile por sus características locales y ser este un país con costa muy extendida.

Tal como el Caldillo de congrío, tradicionalmente se sirve en una fuente o plato de greda.

Hay otro plato que es similar a la Paila Marina pero se llama Mariscal Caliente, que se prepara con mariscos con machas, cholgas, piure, longaniza, ulte, [[aji seco]. Este plato es consumido en las zonas centro y sur de Chile.

Si bien debe ser preparada para consumo inmediato, actualmente se vende elaborada y congelada para recalentarla en microondas

**Patitas de Chanco:** Patas de cerdo que habitualmente se cocinan en caldo, dando vida al popular caldo de patas.

**Pebre:** (1) Aderezo que contiene como base ají, y dependiendo de la creatividad del cocinero se le puede agregar tomate, cebolla o ajo -entre otros ingredientes y aliños.

(2) El pebre es una salsa del tipo adobo típica de Chile, parecida al chanco en piedra chileno, al chimichurri argentino o al pico de gallo mexicano. Se usa al comer caldos, porotos granados, carnes o choripanes en un asado. También se sirve con sopaipillas o simplemente con pan.

Existen varios tipos de pebre, pero los más comunes son el pebre de cilantro y el de ají. Aunque se parecen en condimentos, son diferentes. El primero es un adobo de cilantro, cebollín y ají, entre otros condimentos, mezclando todo y dejándolo reposar para que se ablande. El de ají es más fuerte y consta de ají (en pasta), ajo, cilantro, vino tinto y cebollín.

La palabra pebre podría tener su origen en el mapudungun "pibrenku", que quiere decir pobre con ojeras. Sin embargo, aparece como más probable la tesis que deriva directamente del término catalán pebre que significa pimienta

**Pernil:** Muslos o ancas del cerdo cocinados en un caldo condimentado; de textura suave pero consistente. Para llegar a la carne del centro se tiene que pasar por una gruesa capa de cuero, siendo esta misma la que le entrega un sabor incomparable. Se suele servir entero acompañado de papas cocidas, o rebanado como relleno para pan.

**Picá':** Apodo popular con el cual se denomina a restaurantes que ofrecen comida abundante a bajo costo y con buen sabor.

**Pichanga:** (1) Popular aperitivo frío que contiene trozos de carne de perrito, arrollado, queso fresco y aceitunas; admite de acompañamiento cebollas, zanahorias y pepinillos en escabeche.

(2) También definido como un plato que consiste en la mezcla de la salmuera de los alimentos consistentes en trozos pequeños tipos de jamón, de queso, aceitunas y embutidos. Todo bañado en vinagre, aceite de canola y especias varias.

**Pipas:** Recipiente de madera utilizado para el reposo de la elaboración de diversos brebajes como vino y pipeño, dependiendo de su uso también se le llama barrica, cuba o tonel.

**Pipeño:** Brebaje resultante de la fermentación del tipo de uva llamado uva país, cepa que no es noble. Se identifica con la identidad aguerrida y esforzada del pueblo chileno, ya que crece con poca agua y no requiere de mayores cuidados, entregando mostos generosos en alcohol. Su elaboración es absolutamente artesanal y de origen campestre, donde se estrujan las uvas en moliendas; fermentado y sin previo proceso de filtración, se envasa en pipas. De este receptáculo resulta el nombre tan representativo y popular: pipeño. De un claro color marrón y burbujeo palpitante, encanta con su dulzura transformándose en unos de los tragos más característicos y usados por los restaurantes recorridos.

El vino pipeño o vino de uvas del parrón es un mosto de cepas no

nobles, a diferencia de otros vinos que poseen el nombre de las cepas respectivas. Su corto periodo de fermentación y proceso artesanal de producción le otorgan un color que va del marrón intenso al amarillo sin llegar nunca a ser transparente.

Dentro de estos mostos que conforman la tradición campesina en Chile está también el pajarete. También el pipeño es la base del trago chileno llamado Terremoto el cual se prepara con vino Pipeño y helado de piña.

**Plateada:** Corte firme de carne de vacuno, se identifica porque en uno de sus lados contiene una gruesa capa de grasa. Se suele cocinar a la cacerola o al horno, consiguiendo una consistencia blanda y sabrosa.

**Porotos con riendas:** (1) Preparación compuesta por porotos burros (frijoles estacionarios de invierno) zapallo y tallarines. En algunos casos, para darle consistencia y sabor se le agrega longanizas o cuero de chanco.

(2) Es un plato tradicional de la cocina chilena. Su nombre muestra una metáfora campesina de los tallarines asociados a riendas, lo que puede indicar un aspecto cultural o una procedencia geográfica.

Típicamente éstos se preparan con cuero de chanco, chicharrones o en su defecto longaniza, hay otros que agregan acelga y así se puede ir descubriendo muchas variantes.

Probablemente se originó durante el siglo XX cuando se masifica el uso de tallarines (fruto de la inmigración italiana en Chile) en la comida diaria.

Para muchos nutricionistas el hecho de mezclar legumbres con carbohidratos significa hacer que un plato de legumbres se acerque en su composición al de las proteínas animales. Es por esto que ha sido utilizado como alimento en tiempos de escasez y hoy en día por adherentes a dietas vegetarianas o veganas. Lo anterior ayuda además a la digestión de las legumbres de carácter un poco reactivo.

**Prietas:** Embutido elaborado en base a sangre de cerdo coagulada, grasa y aliños varios, mezcla con la cual se rellenan las tripas (intestinos) del animal, obteniendo la consistencia de un paté.

**Queso de Cabeza:** Preparación hecha en base al caldo de cocción y trozos de carne de la cabeza del animal (cerdo, vacuno o cordero) que con el frío se cuaja, transformándose en una mezcla de consistencia gelatinosa.

**Terremoto:** Fresco brebaje compuesto por pipeño y helado de piña, se le agrega un toque de fernet, granadina, o menta a gusto. Se relata que su nombre es atribuido al terremoto de 1985, pero el saber popular dice que se le llama de esa forma porque al beberlo cuesta mantenerse en pie, sino está acostumbrado a que le muevan el piso se recomienda comience con una réplica, la cual contiene los mismos ingredientes en un vaso de menor tamaño.

Si deseas hacer un aporte a este vocabulario dejalo en este [vinculo...](#)

Descarga del artículo en PDF

Fuente.

Publicado en

- Consejos del Chef

on noviembre 11, 2011 at 12:24 Dejar un comentario

Tags: Ajiaco, Arrollado de huaso, Borgoña, Cañita, Caldillo de Congrio, Cazuela, Charqui, Chicha, Chichón, Chorrillana, Chupilca, Costillar, Malaya, Malta, Maremoto, Merluza frita, Paila Marina, Patitas de Chanco, Pebre, Pernil, Picá, Pichanga, Pipas, Pipeño, Plateada, Porotos con riendas, Prietas, Queso de Cabeza, Terremoto

El URI para hacer TrackBack a esta entrada es:

<http://debuenamea.wordpress.com/2011/11/11/aporte-a-nuestro-vocablo-gastronomico/trackback/>

RSS feed para los comentarios de esta entrada.

---