



Recetario Artesano

Artesanías de Chile



Recetas y fotografía por Antonia Cafati

A través de este recetario, en Artesanías de Chile te invitamos a volver a usar la artesanía en la cocina. No solo como decoración, sino de manera utilitaria: para cocinar en ollas y fuentes, para llevarla también a tu mesa, como se hacía antiguamente. "Sin el descubrimiento de las ollas de greda, las cocinas precoloniales no se habrían desarrollado como lo hicieron, así como sin la piedra no tendríamos harinas y molindas de maíz y quínoa. En esas artesanías todavía está inscrita la densidad cultural de Chile y eso se mantiene vivo gracias a quienes las hacen, utilizan y valoran. Por eso, mucho del sabor de la cocina chilena se lo debemos, en realidad, a los artesanos de norte a sur, creadores de esas piezas", asegura la antropóloga Sonia Montecino, Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013.

Sopa de pescado

EN PLATO HONDO DE PILÉN

Ingredientes

1 congrio grande, sin piel, en medallones (se puede usar cualquier pescado blanco de carne firme)
1 cebolla mediana en cuadritos
1 diente de ajo molido
1 zanahoria rallada
¼ de pimentón rojo pequeño en cuadritos
2-3 tomates pequeños (ojalá perita), bien maduros, en cuadritos
1/3 taza de cilantro picado + cilantro para servir
2 cucharaditas de orégano fresco o seco
Sal de mar o rosada a gusto
Pimienta negra o cayena a gusto
Aceite de oliva
1-2 tazas de caldo de pescado (opcional, se puede usar agua)
½ taza de vino blanco (opcional)
Agua filtrada
6-7 papas medianas, peladas, en cuadritos

Preparación

En una olla cocinar las papas con agua y sal hasta que estén al dente. Una vez listas, colarlas y reservar. En una olla poner 1 cucharadita de aceite de oliva, la cebolla, ajo y sal. Cocinar a fuego bajo durante 10 minutos o hasta que la cebolla esté levemente dorada. Añadir el pimentón, zanahoria, orégano, cilantro, tomate, pimienta y cocinar 5 minutos más. Añadir los trozos de pescado. Agregar el caldo, vino y, si fuera necesario, un poco de agua filtrada hasta cubrir las presas. Tapar la olla y cocinar 10-15 minutos o hasta que el pescado esté cocido. Luego, añadir las papas cocidas, mezclar y rectificar sazón. Servir caliente con cilantro fresco picado.

Alfarería de Pilén

Pilén es una localidad rural ubicada en la Región del Maule famosa por sus “loceras”, mujeres alfareras herederas de un oficio que se ha transmitido por generaciones. Reconocidas como “Patrimonio Vivo”, son las mismas artesanas quienes recolectan la greda, el colo y la leña que utilizan para trabajar.



Zapallo asado con salvia y miel

EN BUDINERA DE PAÑUL

Ingredientes

½ zapallo cortado en rodajas
2-3 cucharaditas de aceite de oliva
Sal de mar a gusto
Pimienta a gusto
Salvia, orégano o albahaca a gusto
1 cucharadita de miel de abejas
1 diente de ajo molido (opcional)

Preparación

Calentar el horno a 180 grados.
En un recipiente pequeño mezclar el aceite con salvia picada, miel y ajo. En una fuente colocar el zapallo, añadirle sal, pimienta y la mezcla del aceite. Con las manos mezclar los ingredientes hasta que queden bien untados.
Llevar al horno por 40-50 minutos o hasta que el zapallo esté cocido y dorado.
Servir con hierbas frescas.

Alfarería de Pañul

Pañul es una localidad rural ubicada 18 km al sur de Pichilemu, en la costa de la Región de O'Higgins. Es una zona conocida por su alfarería hecha con una arcilla distintiva, muy fina, de color claro y brillante, reflejo de los minerales que componen la tierra en ese lugar.



Ensalada de verano

EN FUENTE DE QUEBRADA DE LAS ULLOA

Ingredientes

Tomates cherry
Choclo cocido
Albahaca fresca
Ají verde a gusto
Sal de mar
Aceite de oliva
Aceto balsámico
Pimienta

Preparación

En un bol, mezclar todos los vegetales. Aliñar con aceite de oliva, sal de mar, aceto y pimienta a gusto.

Alfarería de Quebrada de Las Ulloa

Las artesanas de esta localidad, ubicada cerca de Concepción, en la Región del Biobío, conservan una tradición alfarera heredada de sus madres y abuelas. Hacen fuentes, pailas y ollas de greda café rojizo y brillante, trabajo que convive con la agricultura y el cuidado de los hijos.



Chancho en piedra

EN MORTERO DE PIEDRA DE METRENCO

Ingredientes

3 tomates, bien maduros, pelados y picados
½ ají verde, picado y sin pepas
2 dientes de ajo
Sal de mar
Aceite de oliva
Cilantro para servir
Mortero de piedra

Preparación

Cortar los ajos por la mitad (a lo largo), retirar la vena y colocarlos en el mortero. Con ayuda de la piedra, moler el ajo hasta formar un puré. Añadir el ají al puré y molerlo bien, con la piedra. Por último, añadir el tomate hasta formar una pasta. Aliñar con sal y aceite de oliva. Servir con pan amasado y cilantro fresco.

Tallado en piedra

Metrenco, localidad ubicada en la Región de La Araucanía, es uno de los pocos lugares donde se sigue trabajando el tallado en piedra Mapuche. Los artesanos talladores usan granito que extraen de las canteras del Cerro Codihue, ubicado en la Cordillera de la Costa. Trabajan a partir de un trozo de piedra, sin dibujo previo, usando cinceles y martillos fabricados por ellos mismos.



RECETA 05

Picoteo

EN TABLA DE MADERA DE LIQUIÑE

Ingredientes

Queso de cabra con ají y orégano
Aceite de oliva
Arándanos
Zanahorias
Pan amasado
Tomatitos
Mix de frutos secos
Sal de mar
Ají

Tallado en madera

El tallado en madera es un oficio fuertemente arraigado en el pueblo Mapuche, donde los mamüllfe -como llaman a los hombres que trabajan la madera-, tallan troncos de árboles nativos muertos; es decir, que han caído, generalmente durante el invierno.



A los artesanos y artesanas tradicionales de todo Chile, quienes mantienen vivos los oficios por medio de su saber hacer y gracias a lo cual todavía tenemos una rica identidad; especialmente a aquellos que hicieron las piezas que fueron utilizadas para cocinar en este recetario. También a la cocinera Antonia Cafati, por su interés de colaborar con fundación Artesanías de Chile en la tarea de acercar los oficios a todos los chilenos.

AGRADECIMIENTOS



