

# PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

## PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA REGIÓN DEL MAULE

FUNDACIÓN DE COMUNICACIONES, CAPACITACIÓN Y CULTURA DEL AGRO







# PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

PRODUCTOS Y PREPARACIONES  
DE LA REGIÓN DEL MAULE



PROYECTO FINANCIADO A TRAVÉS DEL FONDO NACIONAL DE DESARROLLO  
REGIONAL (FNDR) DEL GOBIERNO REGIONAL DEL MAULE Y SU CONSEJO REGIONAL



## PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

### PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA REGIÓN DEL MAULE

Fundación para la Innovación Agraria (FIA)

Autoras y fichaje bibliográfico:

Pilar Alarcón Norambuena y Camila Leclerc Guerra, investigadoras, Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA).

Coordinadores:

Alejandro Arias Rivera, Pilar Alarcón Norambuena y Camila Leclerc Guerra.

Recopilación de terreno:

Pilar Alarcón Norambuena, Camila Leclerc Guerra, Franco Castellani Alegría, Rubén Tapia Ramírez, Alejandro Morales Yamal, Alejandro Arias Rivera, Sebastián Soto Salas.

Sistematización de la información:

Pilar Alarcón Norambuena y Camila Leclerc Guerra.

Fotografías:

Franco Castellani Alegría.

Corrección técnica de contenidos:

Sonia Montecino Aguirre, Robert Giovanetti Machuca - FIA.

Edición de texto:

Juana Inés Casas.

Diseño y diagramación:

Victoria Neriz Fuentealba.

Registro de Propiedad intelectual:

2025-A-10589

Todos los derechos reservados.

Esta publicación no puede ser reproducida, en todo o en parte, ni registrada o transmitida por sistema alguno de recuperación de información, en ninguna forma o medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin previo permiso por escrito de Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Impresión: Imprenta Feysen

Primera edición: Noviembre 2025



Huaso a caballo por carretera hacia San Javier de Loncomilla, provincia de Linares.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría



Cristina Rodríguez Eloz cocinando sopa de trilla en una tradicional olleta, localidad de Gualleco, comuna de Curepto, provincia de Talca.

Fotografía: Franco Castellani Alegría

## ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	8	Papa	79
PRESENTACIÓN FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA, FIA	11	Papas con mote	80
SALUDO GOBERNADOR REGIONAL	13	Papas con harina tostada	81
PRÓLOGO	14	Locro de chuchoca	82
INTRODUCCIÓN	17	<b>Frutos</b>	
ESPACIOS GEOGRÁFICOS, ASPECTOS CLIMÁTICOS Y ADMINISTRATIVOS	21	Uva	85
HISTORIA DE LA REGIÓN DEL MAULE	27	Arrope	86
ANTECEDENTES DE LAS COCINAS EN LA REGIÓN DEL MAULE	37	Arrope con quinua	87
METODOLOGÍA PARA LA DEFINICIÓN DE ALIMENTOS PATRIMONIALES	47	Agraz	88
INVENTARIO	51	Chicha cruda	89
		Asoleado	90
		Licores	92
		Apiado	93
		Vino	94
<b>PRODUCTOS AGRÍCOLAS</b>	<b>53</b>	Papaya	97
<b>Cereales</b>		Papaya al jugo	98
Trigo	55	Olivo	101
Tortilla de rescoldo	56	Aceituna sajada	102
Churrasca	57	<b>Membrillo</b>	105
Galleta	58	Dulce de membrillo	106
Sopa de trilla	59	<b>Tomate</b>	109
Chercán/Chéican	61	Chancho en piedra	110
Arrebozado o albóndigas de harina	62	<b>Plantas silvestres</b>	
Guañaca	63	Chagual	113
Trigo cocido con arvejas	64	Ensalada de chagual con aceitunas	114
Mote de trigo	65	Culén	117
<b>Maíz</b>	67	Ponche de culén	118
Chuchoca	68	Frutilla blanca	121
Chuchoca en hoyo	69	<b>PRODUCTOS SILVESTRES</b>	123
Cazuela de pavo con chuchoca	70	<b>Hongos</b>	
Humitas a las brasas	71	Changle	125
<b>Tubérculos y leguminosas</b>		Estofado de changle	126
Poroto	73	Callampa de pino	129
Poroto pejerrey	74	Salsa de tomates con callampa	130
Porotos con chuchoca	75	<b>Callampa rosada</b>	133
Porotos con trigo mote partido o locro	76	Ensalada de callampa rosada	134
Porotos granados con choclo picado	77		

<b>CONDIMENTOS</b>	<b>137</b>	<b>Mariscos y crustáceos</b>	
Sal de mar	139	Piure	189
Ají	141	Birraña	190
Ají ahumado y molido	142	Empanada de mariscos con piure	191
		Platacho	192
<b>PRODUCTOS GANADEROS</b>	<b>145</b>	<b>Camarón de vega</b>	<b>195</b>
<b>Animales domésticos</b>		Sopa de camarón	196
<b>Caprino</b>	<b>147</b>	Empanada de camarón	197
Charqui	148	Camarones a las brasas	198
<b>Ovino</b>	<b>151</b>	<b>Algas</b>	
Guata de cordero rellena	152	Cochayuyo y ulte	201
Carbonada de cordero	153	Porotos con cochayuyo	202
Albóndigas de cordero	154	Luche	205
Cazuela de cordero con mote	156	Guiso de luche	207
Carne sancochada	158	Frito de luche	208
Carne sancochada con mote	159		
Carbonada de interiores o chanfaina	160	<b>PREPARACIONES DULCES</b>	<b>209</b>
<b>Bovino</b>	<b>163</b>	Empanadillas de pera	210
Causeo de patitas	164	Helado de nieve	211
Queso fresco	165	Firigües	214
Plateada	166	Roscas	215
<b>Porcino</b>	<b>169</b>	Caña dulce	216
Cazuela de chanco	170	Alfajor de harina y afrecho	217
Chicharrones	171	Leche asada	218
Chuchoca con chicharrones	172	Arrope de miel con mote	219
Queso de cabeza	173	Tortas curicanas	220
Longaniza	174	Tortas Margarita	222
Prieta	175		
Papa guata	176	<b>BIOGRAFÍAS DE LAS CULTORAS</b>	<b>226</b>
<b>Aves de corral</b>		<b>Y LOS CULTORES</b>	
Gallina/Pollo	179	<b>NOTA ACLARATORIA</b>	<b>240</b>
Cazuela de pollo con recaudo	180	<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>244</b>
<b>PRODUCTOS MARINOS</b>	<b>183</b>		
<b>Pescados</b>			
Róbalo	185		
Pantrucado de róbalo	186		
Caldillo de róbalo	187		



Trilla a yegua suelta en la localidad de Coipue, comuna de Hualañé, provincia de Curicó.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

## AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no habría sido posible sin el compromiso y la sensibilidad de un gran equipo humano, en el que cada persona aportó un valor esencial. Gracias a este esfuerzo colectivo, hoy podemos invitarles, a través de estas páginas, a maravillarse con la riqueza alimentaria del Maule: sus sabores, sus saberes y sus historias.

Expresamos nuestro reconocimiento a FIA y al Gobierno Regional del Maule, quienes confiaron en FUCOA y en sus investigadoras para dar continuidad a la serie Patrimonio Alimentario en esta región.

Nuestro agradecimiento más profundo es para los cultores y cultoras, quienes tan generosamente nos abrieron las puertas de sus hogares y compartieron sus conocimientos, experiencias y vivencias. Este libro no habría sido posible sin su aporte invaluable.

De la provincia de Cauquenes: Herminio Peña Ayala, Hugo Peña, Marcelo Peñalosa Espinoza, Jorge Lavín Acevedo, María Escobar López, María León Gallardo, Meres Jaque Díaz, Mirella Muñoz, Oscar Orellana, Rosa Apablaza Aravena, Verónica Valenzuela Muñoz.

De la provincia de Curicó: Daniel Beltrán, Elsa Jara Maripangue, Eufemia Machuca Valenzuela, Fernando Labra, Hortensia Muñoz Torres, Josefina Becerra Hernández, Juan Correa Rojas, Juan Pablo Asenjo, Luis Farías Navarro, Luis González Canales, Mabet Rivera, Malvina Meléndez Ahumada, Margarita Orellana Álvarez, Margarita Ruz Zúñiga, María Cristina Lobos Inostroza, María Cruz Díaz, María Meléndez Maldonado, Mercedes Becerra Navarro, Nicolás González, Orlando Morales Muñoz, Pamela Guerrero Arce, Patricia Navarro Valdés, Reinaldo Cubillos Gutiérrez.

De la provincia de Linares: Anadelia Norambuena Ávila, Berta Urrutia Rojas, Carmen Alarcón Castillo, César Opazo Vargas, Claudia Oñate Cabrera, Freddy Alfaro Norambuena, Lorena Valdés Morales, Luz Molina Ramos, María Luisa Muñoz Sepúlveda, Mercedes Suárez Prado, Mirta Vásquez Ruiz, Nataly Morales Oñate, Sonia Molina González, Valesca Morales.

De la provincia de Talca: Arcy Huequelef, Berta Rojas Arancibia, Carlos Arenas Rojas, Claudia Aravena Gavilán, Cristina Rodríguez Eloz, Dionisio Carrasco Morales, Doralisa Rodríguez Gómez, Eduardo Cancino Bravo, Emma Briones López, Isabel Mendoza, Jorge Garrido, Luis Letelier Contes, María Fuenzalida Núñez, María Herrera Morales, María Reyes Parada, Maritza Cáceres Pacheco, Moisés Navarro González, Prosperina Cabrera Sepúlveda, Rosa Morales Parraguez, Rosa Widdles Medina, Sara Vergara Cáceres, Silvia Faúndez García, Teresita Cáceres Verdugo, Vicente López, Viviana Muñoz Herrera, Zoila Sepúlveda Amaro.



Nuestra gratitud al equipo de trabajo maulino, por todo el esfuerzo y las horas invertidas realizando los primeros acercamientos a los cultores y cultoras de la región y brindándonos valiosa información recogida en las entrevistas.

Agradecemos también la colaboración de Servicio País, que facilitó el contacto con comunidades a través de sus profesionales, así como a las Ilustres Municipalidades de Romeral, Río Claro, Hualañé y Molina, cuyas oficinas de Turismo y de Desarrollo Comunitario aportaron información fundamental.

Del mismo modo, destacamos la disposición del INDAP Regional, que con su conocimiento de los territorios se transformó en un nexo clave para llegar a cultoras y cultores. También reconocemos la colaboración de la Secretaría Regional Ministerial de Agricultura del Maule, INIA Cauquenes y la Biblioteca Pública de San Rafael.



César Opazo Vargas mostrando uvas en parras en cabeza  
localidad de Caliboro, en la comuna de San Javier, provincia de Linares.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

## PRESENTACIÓN

### FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA, (FIA)

El patrimonio alimentario de una región involucra una evolución que se remonta al consumo de alimentos y recetas ancestrales, que en el caso de Maule tiene orígenes precolombinos. Las comunidades aprovecharon de manera ingeniosa y sustentable los recursos vegetales y animales del territorio, con técnicas rudimentarias que se fueron perfeccionando y transmitiendo de generación en generación. Esto constituye la base de lo que hoy es esta zona en el corazón agrícola de Chile.

Han transcurrido siglos desde aquellos nobles orígenes, que marcaron el inicio de una progresiva transformación de esta región agropecuaria, que transitó de una economía ganadera a una triguera y luego vitivinícola, adaptándose a los mercados internacionales y desarrollando infraestructura e industrias acordes a dichos desafíos.

Esta historia gastronómica, reflejo de una cultura identitaria, no debe perderse. Estas comidas típicas de Chile constituyen un patrimonio cultural que debemos no sólo preservar, sino que también difundir a las actuales y futuras generaciones.

La Fundación para la Innovación Agraria está comprometida con este objetivo, y por ello este libro sobre el patrimonio alimentario del Maule es el décimo de una serie de publicaciones dedicadas al patrimonio agrogastronómico de las regiones de Chile. Es un trabajo de identificación, rescate, registro y valorización de los saberes alimentarios de nuestro país, poseedor de una identidad territorial que durante generaciones ha sido el núcleo de la pequeña agricultura con miras a posicionar sus productos en distintos mercados. Así seguimos creando un verdadero inventario del origen, contexto e importancia cultural de las recetas de las zonas norte, centro y sur.

Este libro describe detalladamente la manera de hacer estas preparaciones emblemáticas de la Región del Maule. Su cocina se caracteriza por una gran diversidad de platos típicos según la localidad: la guañaca en Talca, el arrollado en Curicó y el chancho en piedra, que se alza como el símbolo gastronómico regional.

Este reconocimiento se extiende también a las productoras y productores agrícolas que hoy, desde sus campos, llevan a nuestras mesas nobles materias primas que nos alimentan y, a la vez, aportan a la configuración de nuestra cultura nacional. Todo esto contribuye al desarrollo del sector agroalimentario en cada territorio, con el fin de reconocer y revalidar el aporte de las comunidades agrícolas al patrimonio e identidad de Chile.

**Francine Brossard Leiva**  
Directora Ejecutiva FIA



Arcy Huequelef cocinando cazuela de pollo con recaudo en un fondo  
localidad de Las Garzas, comuna de San Clemente, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegria

## SALUDO GOBERNADOR REGIONAL

Como Gobierno Regional del Maule, celebramos con orgullo la publicación del libro Patrimonio Alimentario de Chile, una obra que pone en valor los productos y preparaciones tradicionales de nuestra región, y que reconoce lo más profundo de nuestra identidad: la relación entre la tierra, sus frutos y la sabiduría de nuestra gente.

Este libro es mucho más que una recopilación de recetas: es una radiografía cultural y agrícola del Maule. En sus páginas se rescata con sensibilidad el profundo vínculo entre los cultivos tradicionales y la mesa campesina, reflejando la historia viva de quienes, por generaciones, han trabajado la tierra con esfuerzo y dedicación. Así, se pone en valor la agricultura y la alimentación como parte inseparable de nuestro patrimonio.

Desde una región agrícola por excelencia, sostenemos que el desarrollo solo es posible si se construye sobre nuestras raíces. Y esta publicación es una prueba concreta de que el conocimiento ancestral y las técnicas heredadas no solo tienen valor histórico, sino que son fundamentales para enfrentar los desafíos del presente. Este libro nos invita a valorar lo nuestro, a cuidar nuestros cultivos tradicionales, a preservar las semillas y los saberes que conforman una cultura alimentaria rica, diversa y resiliente.

Quiero felicitar a las autoras, a la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y a la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA) por este valioso trabajo, que va en línea con lo que impulsamos como Gobierno Regional: revalorizar la agricultura, rescatar nuestros saberes, fortalecer el campo chileno y proyectar al Maule desde su corazón productivo y cultural.

Además, destaco que esta publicación ha sido financiada por el Gobierno Regional del Maule con el firme propósito de rescatar, preservar y poner en valor el patrimonio gastronómico de nuestro territorio. Hoy no existe un catastro formal de productos y preparaciones patrimoniales en la región, y esa ausencia representa un riesgo real de pérdida. Esta iniciativa surge como una respuesta concreta ante la necesidad de documentar y difundir recetas ancestrales e ingredientes endémicos que son parte esencial de nuestra identidad. Así, fortalecemos la cultura local y promovemos una economía basada en el valor de lo propio.

Este libro es una invitación a conocer, a degustar y, sobre todo, a reconocer. Porque al proteger y difundir nuestro patrimonio alimentario, también estamos cuidando lo que somos, fortaleciendo nuestra identidad, nuestra agricultura y nuestro futuro.

**Pedro Pablo Álvarez-Salamanca**  
Gobernador Regional del Maule

## PRÓLOGO

“En términos demasiado simples pero útiles, la estancia conecta el predominio de la ganadería y la hacienda al del cereal, particularmente el trigo. Por supuesto que el esquema anterior no es una cronología, sino que una tendencia gruesa, ya que siempre el campo maulino y el campo del Valle Central han estado marcados por la heterogeneidad de sus modos de vida en los que conviven simultáneamente formas arcaicas, antiguas y contemporáneas”.

Pedro Gandolfo<sup>1</sup>.

El libro *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Maule*, escrito por Pilar Alarcón y Camila Leclerc, viene a conformar y a complementar una parte del abanico chileno del patrimonio biocultural, el alimento y sus técnicas de transformación y consumo, que se ha ido recogiendo en la serie de inventarios que la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) publica desde el año 2012. Con la colaboración de FUCOA hoy podemos contar con una recopilación e investigación que aborda una región, la del Maule, sin duda, simbólica y señera para el patrimonio culinario que existe en nuestro país, y que pone de manifiesto cómo algunos productos y sus sistemas productivos se transforman, que algunas técnicas desaparecen, pero que las estructuras culinarias y sus significados permanecen.

Apreciamos en el texto que la tradición triguera, que ya no tiene la amplitud del pasado, sigue estando presente en la elaboración y consumo de la tortilla y la churrasca, como panes que hablan del devenir precolonial (la técnica del rescoldo) y colonial, así como la galleta que se alza en tanto recuerdo y “archivo” del pago al inquilino; una galleta que emblemata un vínculo, un estilo de vida y una composición de clase. Podríamos decir que las preparaciones de este cereal, registradas por las autoras, son un testimonio de la cultura cerealera que les dio origen y forma. La convivencia de esta con la cultura del maíz, de raigambre indígena, queda de manifiesto en la inclusión de la chuchoca en varias preparaciones como los porotos, el locro y la cazuela, sobre todo de ave, que adquieren su estilo con esta suerte de harina espesante y que aporta el sabor antiguo a los platos maulinos recopilados.

Si bien muchos de los productos y preparaciones de la región encuentran sus símiles a nivel nacional, este hecho no es extraño si asumimos la hipótesis -que nace de la investigación de nuestros acervos culinarios- que el patrimonio alimentario chileno se caracteriza por platos compartidos, universales en cuanto a denominación y estructuras, que son interpretados regionalmente con variantes locales de técnicas y consumo. Las regiones son divisiones político-administrativas que no necesariamente coinciden con las grandes áreas

---

<sup>1</sup> En “Alguna Luz para este pueblo. Un ensayo sobre el campo”, Ediciones UCM, 2022:138

culturales que las antecedieron o que la historia biocultural va construyendo en su devenir. Así comidas como el chercán, están en la categoría de los ulpos y cochos (la base de harina tostada y agua); las chichas (fermentación de frutas cultivadas o silvestres), las cazuelas, los platos de cochayuyo, luche y ulte, los quesos, los arropes, se encuentran esparcidos por las distintas áreas culturales compartidas, pero toman singularidades y sabores locales.

Este libro recoge entonces aquello que podríamos denominar las variaciones regionales, pero también las comidas que se apartan de lo universal y que poseen un sello propio, otorgando al territorio culinario del Maule un carácter particular. Con este concepto de particular no estamos esencializando “orígenes” —que en el sistema de mercado son vendibles, pero que en el plano patrimonial son valores identitarios— sino más bien dando cuenta de una creatividad, de la creación de un estilo y de un sistema de gustos característicos. En este caso, se pueden destacar las albóndigas de harina, la caña dulce, el estofado de changles, la chanfaina, el pantrucado de róbalo, la birraña, los firigües, la sopa de trilla, el alfajor de harina y afrecho, entre otros. Tanto la ensalada de chagual como el ají ahumado, si bien son de un consumo más universal, tienen en el Maule una fuerte raigambre y forman parte del sistema de los gustos (por eso no es extraño que se esté experimentando allí el cultivo de la puya<sup>2</sup>). El chanco en piedra es, desde una mirada patrimonial, un emblema regional ineludible y que este inventario recoge y releva.

Celebramos la aparición de este libro, el trabajo de recopilación realizado por las autoras junto a otros, así como la impecable sistematización de esas pesquisas; del mismo modo, la inclusión de apartados geográficos e históricos dan importantes contextos a la investigación en terreno. Los paisajes de la región son abordados con amplitud, así como las voces de quienes salvaguardan los acervos culinarios frente a las transformaciones que modifican las viejas formas productivas. Esperamos que los procesos implícitos en la documentación y registro del patrimonio culinario regional confluyan hacia la puesta en valor de los saberes alimentarios y en el aprecio a su mantención dentro del cambiante universo productivo y socio-simbólico. Este nuevo libro de la serie de Patrimonio Alimentario es una contribución de gran importancia para entender y conocer la simultaneidad de tiempos que conviven en la elaboración de un chercán, de un chanco en piedra, de una tortilla de rescoldo y con ello nos abre al Maule profundo y sus huellas de continuidad y cambio.

**Sonia Montecino Aguirre**

Antropóloga, escritora

y Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013

---

<sup>2</sup> Entre quienes experimentan este cultivo, conocido como chagual, se encuentra Paulo Russo para abastecer restaurantes gourmets de cocina chilena.



Eufemia Machuca Valenzuela en su cocina en la localidad Los Coipos, comuna de Hualañé, provincia de Curicó.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

## INTRODUCCIÓN

La cultura es uno de los ejes centrales de la tarea de la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro, FUCOA.

Y los productos y preparaciones de la tierra y el mar, que han sido el centro de la investigación que ha dado vida a este libro, son protagonistas de la cultura y la tradición de la Región del Maule. Han acompañado a diversas generaciones, son parte esencial del patrimonio cultural inmaterial. Han sido y son vestigios de los cambios, vicisitudes, glorias y apogeos que han marcado el devenir de las comunidades en donde se encuentran presentes.

Este libro es parte de la serie Patrimonio Alimentario de Chile, iniciativa de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), proyecto financiado a través del Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) del Gobierno Regional del Maule y su Consejo Regional que FUCOA, a través de su equipo de investigación, asumió con el objeto de valorar y proyectar la cocina maulina. El inventario aquí presente se construyó principalmente a partir de un acucioso trabajo en terreno, basado en entrevistas y largas conversaciones con cultores y cultoras, y una completa revisión bibliográfica. La diversidad de voces y miradas que confluyen en esta investigación permite dar a conocer una visión amplia y genuina de los productos y preparaciones locales, muchas veces invisibilizados por la modernidad o acechados por el inclemente olvido.

La recopilación de más de cien productos y preparaciones maulinas es un acto de salvaguarda que busca marcar la huella de lo nuevo a partir de la tradición y superar el temor de no pocos cultores y cultoras a compartir sus recetas por creer que robaríamos sus secretos o porque creían que el conocimiento que tenían no era valioso.

Este escrito es un llamado a compartir, transmitir y comprender que los saberes patrimoniales que rodean las cocinas son semillas para el futuro y, como tales, esperamos que se convierta en una herramienta para estudiantes, investigadores, cocineros, productores y para cualquier persona interesada en conocer la cocina maulina, escenario de actos profundamente humanos, en los que se produce el encuentro y el diálogo y se forja la identidad.

**Pilar Alarcón Norambuena**  
**Equipo de Investigación**  
FUCOA



Paisaje pre cordillerano en el sector Los Queñes, comuna de Romeral, provincia de Curicó.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría





Paisaje Cordillerano, Laguna del Maule.  
Fotografía: Franco Castellani Alegria

# ESPACIOS GEOGRÁFICOS, ASPECTOS CLIMÁTICOS Y ADMINISTRATIVOS

Por Alejandro Morales Yamal

## ESPACIOS GEOGRÁFICOS

El territorio de la Región del Maule alcanza una superficie total aproximada de 30.500 km<sup>2</sup>, que incluye espacios inhabitados en la Cordillera de los Andes debido a las restricciones físicas de las partes altas de nuestra geografía que están sobre los 2.000 metros de altura, donde se registran factores como bajas temperaturas (que pueden llegar a 15 o 20 grados bajo cero), una baja presión de oxígeno, fuertes vientos, un tipo especial de relieve y la conformación orográfica del territorio, entre otros. También hay que considerar problemas de accesibilidad y conectividad vial debido a las fuertes pendientes, a la presencia de ríos profundos y encajonados, y a montañas de difícil tránsito. Por último, están las limitaciones dadas por la escasez o ausencia total de recursos para la sobrevivencia permanente como puede ser la mala calidad de los suelos, la existencia de terrenos sin drenaje, inundables o pantanosos.

Si se consideran solo los sectores del territorio andino, estos comprenden una superficie aproximada de 7.500 km<sup>2</sup>. Este cálculo permitiría concluir que la Región del Maule presenta alrededor de un 75 por ciento de habitabilidad. Sin embargo, en la práctica, esta superficie es bastante menor si se agregan otros territorios que presentan distintos tipos de restricciones. La mayor parte de ellos se desarrolla en el área occidental, principalmente en la Cordillera de la Costa. Muchos de estos sectores fueron intensamente explotados en el pasado, en particular desde la segunda mitad del siglo XIX. En dicho período, tuvo auge el cultivo del trigo del secano y la construcción de faluchos maulinos.

En la actualidad, gran parte de estos sectores carecen de vegetación nativa y están siendo sometidos a intensos procesos de laterización y erosión, donde profundas cárcavas no solo hieren el paisaje, sino también la habitabilidad del campesino local. Además de la plantación

extensiva e intensiva de bosques introducidos para su explotación forestal, lo que ha determinado la falta de recursos hídricos para la sobrevivencia local.

Hay que agregar también algunos sectores de llanuras costeras recubiertas por extensas dunas y arenales, tales como Chanco, Quivolgo, Junquillar, la Trinchera, que se extienden prácticamente por todo el litoral. La suma de estas áreas alcanza fácilmente unos 4.500 km<sup>2</sup>, lo que representa el 15 por ciento del territorio regional. Si se suman los 7.500 km<sup>2</sup> de la superficie andina, el área no habitada total alcanzaría prácticamente al 40 por ciento, unos 12.000 km<sup>2</sup>.

Los espacios habitados de la Región del Maule presentan grandes variaciones de densidad por unidad de superficie y diferentes patrones de distribución de asentamientos humanos.

Los 18.500 km<sup>2</sup> que representa el área de habitación de la población regional se distribuyen principalmente en el corredor central del territorio, es decir, en la Depresión Intermedia. En esta parte domina el clima mediterráneo, cuyos indicadores bioclimáticos son más favorables para el organismo humano y las especies de cultivos diversos. Se encuentran aquí los mejores terrenos para la agricultura ya que los suelos están conformados por materiales de origen fluvio-glacial y volcánico, más otros de carácter aluvial como arenas, arcillas o cenizas volcánicas que incrementan la fertilidad junto a los sistemas de regadío planificados y a las cuencas hídricas presentes: Mataquito, Maule, Loncomilla, Perquilauquén, entre otras.

Dentro de este contexto de habitabilidad no puede ignorarse la influencia del acceso hacia y desde las regiones más importantes y dinámicas a nivel nacional, que permiten conectar la zona con metrópolis del centro sur del país a través de carreteras principales (Ruta 5 sur) y carreteras secundarias (Arco Oriente, Ruta de Los Conquistadores), así como a través de la línea férrea central.

El resto de la superficie habitada aparece un tanto dispersa y discontinua y en una posición más bien perpendicular al valle central. Corresponde a los diversos valles fluviales que cruzan transversalmente la región, y entre ellos cabe destacar el río Teno, que junto al río Lontué conforman el río Mataquito unos kilómetros al norte de la localidad de Sagrada Familia. Luego está el río Maule, con cuyos afluentes constituye una de las hoyas hidrográficas de mayor tamaño del país. Todos ellos acceden al eje central del río antes de penetrar en la Cordillera de la Costa. Destacan el río Claro por el norte y por el sur, el río Loncomilla, que a su vez recibe las aguas del Longaví, Achibueno y Perquilauquén. Por último, se debe incluir una faja de planicies litorales no cubierta de dunas y que se desarrolla entre la vertiente pacífica de la mencionada cordillera y el frente arenoso costero próximo al mar, principalmente al norte del curso inferior del río Maule.

En resumen, se identifican cuatro ecosistemas bien definidos de oriente a poniente: la Cordillera de Los Andes y la precordillera (montaña), el valle central en la Depresión Intermedia, la Cordillera de la Costa en el secano interior y el Litoral en la costa oriental; cada uno con paisajes determinados, con climas y usos de suelo totalmente diferenciados.

## ASPECTOS CLIMÁTICOS

El clima de esta región presenta curiosos aspectos ya que lejos de mantenerse el regular descenso de la temperatura general que es característica en la proyección norte-sur de nuestro territorio, esta aumenta sus promedios alcanzando cifras extremas tanto en verano como en invierno.

Pero todos los fenómenos geográficos tienen su explicación y el contraste que se advierte entre San Fernando, en la Región de O'Higgins, y Talca en que la primera recibe una fuerte

influencia marítima ante la pérdida de altura de la Cordillera de la Costa, de tal manera que, así como disminuyen sus temperaturas medias, aumentan los promedios de precipitaciones anuales, mientras que no sucede lo mismo en Talca.

Más al sur, en la cuenca de Cauquenes, aumenta la temperatura anual y disminuyen aún más las precipitaciones, pero aquí se trata de un microclima originado por los cordones de la Cordillera de la Costa que la rodean.

No obstante, debe tenerse en cuenta que las fajas de relieve y la influencia del mar son los factores que diferencian en forma más notable los elementos del clima a lo largo del país y de esta región. En la costa, bajo la influencia moderadora del océano, las amplitudes térmicas son pequeñas y no sobrepasan los 8°C anuales.

Al interior del valle central disminuyen las precipitaciones, pero aumentan las diferencias de temperaturas mínimas. En Talca, por ejemplo, alcanzan 2°C en julio (invierno) y 10°C en enero (verano). En cuanto a las lluvias, aunque menores que en la costa, se siguen dando entre los meses de mayo a septiembre. En Linares, las temperaturas son inferiores a 6,7° C en julio, pero las precipitaciones pueden alcanzar a 1.064,8 mm.

En el sector andino, disminuyen las temperaturas en relación con la altura y aumentan fuertemente las precipitaciones, que prácticamente triplican las del litoral. Por ejemplo, en la Laguna del Maule caen más de 3.000 mm anuales. En cuanto a los vientos cordilleranos, es característico el puelche o terral, que al anochecer baja hacia los valles refrescando las cálidas noches estivales.

En síntesis, la Región del Maule presenta, en general, un clima estacional, denominado como mediterráneo templado, con un invierno lluvioso y frío y un verano seco y caluroso.

## ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

La Región del Maule se divide política y administrativamente —desde el punto de vista del ordenamiento territorial— en cuatro provincias que se distribuyen de la siguiente manera: la provincia de Curicó por el norte, la provincia de Talca en el centro, la provincia de Linares por el oriente sur y la provincia de Cauquenes en el sector sur poniente. Estas provincias contienen 30 comunas. La provincia de Curicó está conformada por nueve comunas: Teno, Rauco, Hualañé, Licantén, Vichuquén, Romeral, Sagrada Familia, Molina y Curicó; la provincia de Talca por diez comunas: Río Claro, San Rafael, Pelarco, San Clemente, Talca, Maule, Penciahue, Curepto, Constitución y Empedrado; la provincia de Linares por ocho comunas:

Colbún, San Javier, Villa Alegre, Retiro, Parral, Longaví, Yervas Buenas y Linares y finalmente la provincia de Cauquenes conformada por tres comunas: Pelluhue, Chanco y Cauquenes.

La población asciende a más de un millón de personas, un 51 % son mujeres, que —en su mayoría— se distribuyen en las comunas ya señaladas. Existe una gran concentración en torno al valle central o la depresión intermedia, donde se ubica Talca, la principal ciudad con más de 230 mil habitantes, que está aproximadamente en el centro del territorio y es la capital regional. Es secundada por las ciudades de Curicó, Linares y Cauquenes, todas cabeceras capitales de sus respectivas provincias. La mayoría del territorio es eminentemente rural en su condición geográfica espacial.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





# HISTORIA DE LA REGIÓN DEL MAULE

Por Gonzalo Olmedo Espinoza

## EL MAULE PRECOLOMBINO Y SU REGISTRO ARQUEOLÓGICO

La arqueología ha identificado dos períodos de ocupación humana en la Región del Maule. El primero, conocido como período Arcaico, abarca desde el año 10.000 a. C. hasta el 300 a. C., mientras que el segundo, denominado período Alfarero, se extiende desde el año 300 a. C. hasta el siglo XVIII.

Los primeros indicios de la presencia humana por las tierras del Maule se remontan hacia el año 8.000 a. C., durante el cambio climático en la zona central de Chile (Valparaíso, Santiago, O'Higgins y Maule), caracterizado por un clima más cálido y húmedo, la pérdida gradual de hábitats como bosques, praderas y grandes lagos, y el fin de la megafauna, como el caballo americano, el ciervo antifer y el mastodonte.

El sitio de Tutuquén, cerca de Curicó, proporciona la evidencia arqueológica más antigua de la Región del Maule. Los estudios arqueológicos indican que fue ocupado alrededor del año 8.000 a. C. por bandas de cazadores recolectores y que continuó siendo habitado hasta el año 800 d. C. por grupos de cultura alfarera. Tutuquén desempeñó un papel central en la vida cotidiana de estas comunidades y también sirvió como sitio de entierro. Las bandas de cazadores-recolectores se distinguieron por su movilidad y el uso predominante de la piedra para la elaboración de herramientas, complementada con la concha, el hueso y la madera (Correa Gurrulat y Carrasco Lagos, 2017).

Además de Tutuquén, se hallaron restos arqueológicos en localidades costeras como Cardonal, Loanco, Pahuil, Pelluhue y Reloca, donde estas bandas habitaron aproximadamente entre el año 7.000 a. C. y el año 0. Se evidencia una complementación entre los recursos marinos y la variada fauna y flora de lagunas y vegas estacionales asociadas a las desembocaduras de

esteros y ríos. Estas comunidades se dedicaron a la caza, pesca y recolección, estableciendo asentamientos, áreas de molienda y talleres líticos. El repertorio de herramientas incluyó afiladores, anzuelos, cuchillos, manos de moler, pendientes, pesas de red, puntas de proyectil, punzones, raspadores y sobadores, adecuados para la fabricación de utensilios, el faenamamiento de animales, la molienda, la pesca, y la preparación de cueros, entre otras actividades.

Durante el período Arcaico, también se evidencia la ocupación humana en la zona cordillerana. Hacia el año 4.500 a. C., grupos dedicados a la caza y la recolección ocuparon el Radal Siete Tazas, particularmente las zonas boscosas, pastizales y vegas. Estos grupos utilizaron grandes bloques de piedra —conocidos como piedras tacitas debido a los característicos orificios que dejaron—, como los hallados en Vilches Alto, para llevar a cabo actividades de molienda, procesamiento de granos, semillas y otras partes de plantas comestibles. Este hecho indica una mayor relevancia de los recursos vegetales en la dieta y la economía de estos grupos humanos (Arenas González et al, 2014, Correa Gurrulat y Carrasco Lagos, 2017).

El período Alfarero se distingue por la fabricación y uso de objetos cerámicos a partir del año 300 a. C., como lo evidencia el hallazgo arqueológico en las cuevas de Quivolgo. A diferencia del Arcaico, este período abarca a sociedades con diversas características, incluyendo tanto jerarquizadas como no jerarquizadas, así como comunidades nómadas y sedentarias. La introducción de la cerámica como una tecnología emergente sugiere un avance en las habilidades de fabricación y una posible intensificación en la producción y almacenamiento de alimentos. Este cambio marcó un hito importante en las prácticas culturales y tecnológicas de las comunidades, con implicaciones significativas en su estilo de vida y su relación con el entorno. Estos grupos humanos aprovecharon recursos vegetales como la palma chilena y el peumo,

plantas que ofrecían una variedad de usos, desde alimentación hasta la obtención de materiales para la fabricación de herramientas. En cuanto a la dieta, continuaron aprovechando anfibios, aves, roedores, guanacos, lobos marinos, moluscos y pescados (Rees et al., 1993).

En la costa del Maule, entre los años 630 y 880 d. C., comunidades de cazadores, pescadores y recolectores, dedicados a la caza y el faenamiento de mamíferos marinos, ocuparon el área de Santos del Mar. Durante este período, fabricaron utensilios de cerámica como pipas y vasijas, en su mayoría sin decoración y con paredes alisadas. En el sitio de Pelluhue, entre los años 975 y 1.390 d. C., las comunidades humanas cuya alimentación se basaba en anfibios, aves, moluscos y peces – gracias a la práctica del buceo y la navegación costera – produjeron vasijas en colores blanco, café, gris, negro y rojo. Por otro lado, en el sitio de Chanco, entre los años 1.210 y 1.770 d. C., sobre lomajes cercanos a lagunas y vegas, se establecieron grupos de cazadores-recolectores que posiblemente se dedicaron a la horticultura. Estos grupos produjeron vasijas de cerámica, caracterizadas por su decoración en color rojo (Gaete et al., 1992-1994).

Durante el siglo V d. C., grupos humanos de cultura alfarera ocuparon el sitio de Tutuquén. Hay evidencias de producción de muday, una bebida alcohólica elaborada a partir del maíz, que era almacenada en vasijas cerámicas y posiblemente utilizada en ceremonias funerarias. Esto sugiere una transformación en la dieta y en las prácticas de elaboración de alimentos, así como una diversificación de la economía y una posible influencia de culturas agrícolas más avanzadas (Correa Gurrulat & Carrasco Lagos, 2017).

## EL REGISTRO HISTÓRICO DE LOS PICUNCHES

La expansión incaica por Chile central a fines del siglo XV y la posterior invasión española a mediados del siglo XVI alteraron profundamente la vida de los picunches, pueblo originario que habitó entre los ríos Aconcagua y Biobío. Los incas llamaron a un grupo de ellos “promaucaes”, que significa “enemigo salvaje”, refiriéndose a quienes no se sometían a su autoridad. Según el cronista hispano Gerónimo de Bibar (1966, 138), el territorio de los promaucaes, caracterizado por lindos y fértiles valles, se extendió desde Angostura hasta el río Maule.

El mismo cronista señaló que “son de la lengua y traje de los de Mapocho... es gente holgazana y grandes comedores”. Hablaban mapudungun y vestían trajes de lana. Sus prácticas religiosas se centraban en la adoración al sol y la nieve, debido a la dependencia del agua para regar sus cultivos, pese a que sembraban poco, lo que muestra una agricultura rudimentaria. Bibar (1966, 38) también menciona que cultivaron el maíz aunque “se sustentaban el más del tiempo de raíces de una manera de cebollas que tengo dicho, y de otra raíz que llaman ellos pique pique, que es una manera de castañas piladas, salvo que no tienen el gusto que ellas, y blancas”. El soldado y cronista Pedro Mariño de Lobera (1865, 45) indicó que no residían en pueblos, sino dispersos por la tierra, “no tenían más comunicación unos con otros, ultra de lo cierto día señalado, en que se juntaban como a ferias, en un lugar diputado para ello”.

La guerra en Chile central, que abarcó desde la fundación de Santiago por Pedro de Valdivia en 1541 hasta la derrota y muerte de Lautaro a orillas del río Mataquito en 1557, provocó una notable disminución de la población picunche, agravada por el proceso de mestizaje. Los sobrevivientes fueron forzados a servir a los conquistadores españoles, contribuyendo con su trabajo a la generación de riqueza necesaria para la expansión hispana hacia las tierras mapuches del sur (León Solís, 1991).

## EL CICLO GANADERO

Las encomiendas o repartimientos marcaron el inicio de la dominación hispana en el Maule. A través de ellas se colonizó el territorio, se impulsó la agricultura y se estableció una pequeña industria artesanal que elaboró productos como cáñamo, jarcias, lana y lino. Esto se hizo en base a la explotación de la población picunche, que fue obligada a adoptar la fe cristiana y vivir en pueblos de indios asociados a las encomiendas: Chanco, Gonza, Huenchullami, Loanco, Longomilla, Mataquito, Pequén, Peteroa, Pocoa y Vichuquén. Aunque los repartimientos fueron la base de las primeras fortunas generadas en el Maule, sus beneficiarios residían en Concepción y Santiago. La falta de lavaderos de oro y la menor población originaria en comparación con el sur del río Biobío llevaron a que los españoles mostraran poco interés en establecerse en las tierras maulinas durante el siglo XVI. Recién en 1593 fue constituido el corregimiento del Maule, con límites similares a los actuales, y cinco años después comenzó a intensificarse el poblamiento hispano, a partir de la victoria mapuche en Curalaba, que significó la destrucción de las ciudades levantadas al sur del río Biobío (Opazo Maturana, 1942).

La fertilidad de las tierras en Chile central sostuvo a la hueste española. El extenso territorio se convirtió en una "aislada frontera militar de mayoría mestiza y marcada estratificación social

en torno al latifundio" (Pinto Vallejos, 2019, 16). En la cima de la pirámide social se encontraban los conquistadores y sus descendientes, quienes concentraron el poder y formaron un "grupo endogámico de parientes y estrechas relaciones" (Pinedo, 2004, 22). El sector subalterno de la sociedad estaba compuesto por españoles pobres, indios, mestizos y negros, quienes formaron la mano de obra agrícola como inquilinos y peones. Estos grupos, caracterizados por su pobreza, estaban subordinados a los terratenientes. Los inquilinos carecían de tierras propias y arrendaban un pequeño pedazo de tierra a cambio de trabajo para los propietarios, mientras que los peones eran trabajadores temporales que se desplazaban en busca de empleo durante la temporada agrícola (Aránguiz Donoso, 2019).

Desde fines del siglo XVI, la economía chilena se centró en la ganadería, con la exportación de charqui, cueros y sebo animal hacia Lima y el suministro al ejército en la frontera del Biobío. Esta actividad predominó en el siglo XVII, conocido como "el siglo del sebo", y definió una economía agrícola de subsistencia ante la falta de mercados para otros productos. La tierra tuvo un bajo valor mientras el desarrollo comercial fue escaso debido al reducido número de habitantes, la dispersión geográfica y el escaso crecimiento urbano. Sin embargo, se consolidó una estructura territorial caracterizada por grandes propiedades de tierra, las haciendas, escasamente delimitadas y explotadas de manera deficiente, cuyos dueños pasaron a dominar los valles circundantes, con lo que se convirtieron en el centro económico, político y social de la región (Valenzuela Márquez, 1991).

A partir del siglo XVIII, el corregimiento del Maule experimentó una transformación gracias al proceso fundacional de ciudades cercanas implementado por la monarquía como parte de un proyecto más amplio de reformas. Esta iniciativa tuvo como objetivos consolidar el control territorial, fomentar el comercio y controlar las amenazas indígenas y el bandidaje creciente que afectaba a la población rural.

Desde mediados de la centuria señalada fueron fundadas las villas de Cauquenes, Curicó, Linares, Nueva Gardoqui, Parral y Talca, para que “puedan sostenerse con mutuo socorro, y que el arraigo de su vecindad les haga subsistir con permanencia, porque, para retener a los hombres, sirve de atractivo la casa que se construye y la heredad que se fundó” (Herrera Concha, 1994, 16).

## LA INDEPENDENCIA

Al despuntar el siglo XIX, la Región del Maule se convirtió en un escenario crucial para la lucha por la libertad, soberanía e independencia de Chile. Fue en las tierras maulinas donde se luchó el destino de la revolución emancipadora, con batallas significativas libradas en los campos de Yerbas Buenas (1813), Quechereguas (1814), Cumpeo (1817) y Cancha Rayada (1818).

Los caminos y campos del Maule fueron también testigos del acto político fundamental de la república, la proclamación de la independencia de Chile, declaración que estableció las bases de un país libre de toda dominación extranjera, y que fue proclamada al mundo un 12 de febrero de 1818 en la plaza de armas de Talca, en un acto encabezado por el Director Supremo Bernardo O’Higgins Riquelme.

## LA ÉPOCA DEL TRIGO

Durante gran parte del siglo XIX, la agricultura fue la principal actividad económica en Chile, empleando aproximadamente cuatro quintas partes de la fuerza laboral nacional. Este período se caracterizó por una agricultura tradicional que, en su mayoría, seguía las prácticas establecidas durante la etapa colonial, siendo el Perú el principal mercado de exportación para los productos agrícolas chilenos (Aránguiz Donoso, 2019).



Balmaceda esquina Antonio Varas, 1927,  
colección Miguel Amigo, Archivo Enterreno.  
Reconocimiento - No Comercial (by-nc)



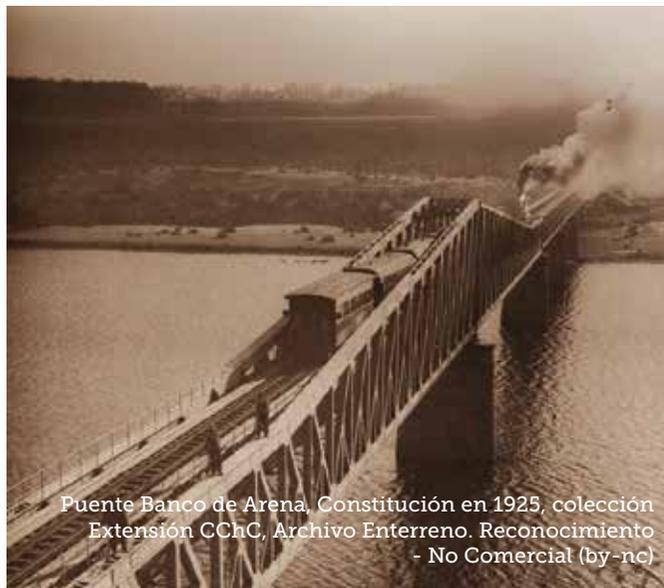
Talca 1906, colección Archivo Enterreno. Dominio Público

Durante la época colonial, el cultivo del trigo no fue relevante en el Maule, a diferencia del auge exportador que tuvo en Chile desde fines del siglo XVII, pero desde mediados del siglo XIX, el cereal se convirtió en un cultivo dominante, con 116.149 hectáreas sembradas en las provincias de Colchagua, Curicó y Talca, gracias al aumento de las exportaciones de harina (Valenzuela Márquez, 1991). El paso de una economía ganadera hacia una triguera sugiere la adaptación de los agricultores maulinos a las demandas del mercado externo.

La industria molinera tuvo un impacto significativo en el desarrollo económico y social de la región. La fundación de San Javier en 1852, en las márgenes del río Loncomilla, fue un reflejo del crecimiento industrial, al proporcionar las aguas una fuente de energía para los molinos que se instalaron en sus orillas. Además, la navegación fluvial floreció por los cauces de ese río y el Maule, vinculando estrechamente a Talca y el puerto de Constitución (Aránguiz Donoso, 2019. Valenzuela Márquez, 1991).

La industria artesanal vitivinícola del Maule experimentó también un auge tras la Independencia. En la década de 1830, Cauquenes contaba con 2,9 millones de plantas cultivadas de vid, cifra muy superior a la de Colchagua, con 700 mil plantas, y Talca con 400 mil. Cuatro décadas después, en Molina, la vitivinicultura del Maule dio un paso hacia la modernización de la producción con la introducción de cepas francesas y la fundación de Viña San Pedro por Gregorio Correa Albano, mientras su hermano Bonifacio estableció la Viña Lontué (Aránguiz Donoso, 2019).

Hacia fines del siglo XIX, la economía agrícola tradicional dio paso a un modelo agroindustrial más complejo, particularmente en Talca. La instalación de pequeñas industrias, como fábricas de calzado, cerveza, papel y muebles, diversificó la economía y generó oportunidades de empleo que incentivaron la migración campo-ciudad. Este cambio estuvo acompañado por la construcción de infraestructura urbana, como el suministro de agua potable, electricidad



Puente Banco de Arena, Constitución en 1925, colección Extensión CChC, Archivo Entierreno. Reconocimiento - No Comercial (by-nc)

y transporte ferroviario, que facilitaron el desarrollo industrial y comercial. La llegada de inmigrantes, particularmente europeos, posibilitó la entrada de capitales, conocimientos y experiencia técnica que impulsaron el desarrollo de las industrias locales, la mejora de las técnicas agrícolas, y la incorporación de elementos culturales a través de educación, clubes y medios de comunicación, entre otros factores (Sánchez Andaur y Olmedo Espinoza, 2011).

Talca alcanzó un lugar de prominencia en el concierto nacional. Un escritor local de la época alabó el progreso alcanzado por la ciudad, tanto en las ciencias, las letras como en las artes, afirmando: *“i es por eso que se dice que en el mundo, después de Talca viene París y Londres”* (Aravena Azócar, s/d, 157). La frase reflejaba el orgullo talquino y la identificación de la élite local con Europa, aunque también provocó críticas de provincianismo y vanidad por parte de destacados escritores nacionales como Joaquín Edwards Bello y Benjamín Subercaseaux (Riquelme González, 1996).

París y Londres fueron los modelos de la civilización occidental del siglo XIX, caracterizada por el capitalismo, el liberalismo, la burguesía y el progreso. Europa, considerada la cuna de las revoluciones científica, artística, política e

industrial, ejerció una influencia global a través de la cultura, la economía, la institucionalidad política y la fuerza militar. Las élites mundiales se vieron atraídas por el modelo de civilización europeo, la aspiración de alcanzar el nivel de progreso y sofisticación del Viejo Mundo, y por ese motivo enviaron a sus hijos a estudiar a las principales ciudades europeas, a pasar temporadas en ellas, y adoptar sus modas y estilos de vida (Hobsbawm, 1997).

## LA TRANSFORMACIÓN DEL CAMPO MAULINO

El Maule presentó una paradoja durante el siglo XX: tierras fértiles con producción agrícola diversa que contrastaban con una estructura socioeconómica rural heredada del período colonial, en que persistían las relaciones de servidumbre entre terratenientes y campesinos, condiciones laborales precarias y baja productividad. Hubo demandas de diversos actores urbanos de la clase media por una reforma agraria para una distribución más equitativa de la tierra, en instantes de una migración campo-ciudad y la caída de la producción agrícola (Correa et al., 2001).

A mediados de siglo se observó la intervención del Estado en la industrialización del país, como con las plantas azucareras en Linares y Curicó, o de celulosa en Constitución. Desde la década de 1960 se aplicaron una serie de reformas agrarias. En 1962, el gobierno de Jorge Alessandri implementó la primera redistribución de tierras en una pequeña proporción. Entre 1964 y 1970, el gobierno de Eduardo Frei Montalva intensificó la distribución y fomentó la sindicalización campesina. Durante el gobierno de Salvador Allende (1970-1973) se buscó poner fin al latifundio, en medio de la polarización política del país, conflicto que se trasladó al campo a través de la toma de tierras y la violencia entre campesinos y terratenientes (Correa et al., 2001).

La dictadura cívico-militar instaurada en 1973 reprimió duramente a los campesinos, especialmente a los líderes de la reforma agraria, aunque no logró revertirla. Tampoco pudo detener el declive del modelo de hacienda, mientras que se abandonó también el modelo industrializador promovido por el Estado, con un impacto negativo en el bienestar social y la economía regional.

## LA DÉCADA DE LOS DESASTRES

El grupo de estudio conformado por Stefano Micheletti, Dante Pascani y Elena Pisani (2020) ha estudiado las lógicas técnico-políticas de reconstrucción en la Región del Maule tras el terremoto-maremoto de 2010 y los incendios forestales de 2017. El movimiento telúrico del 27

de febrero de 2010, de una magnitud de 8,8° en la escala de Richter, golpeó con fuerza a Chile central, dejando una estela de destrucción, desamparo y dolor. Más de trescientas personas perdieron sus vidas, principalmente en ciudades y pueblos costeros como Constitución, Curanipe, Iloca y Pelluhue. Las olas del maremoto, de cerca de ocho metros de altura, arrasaron la infraestructura urbana.

Otras ciudades y poblados interiores, como Cauquenes, Curicó, Linares, Parral o Talca, con menos pérdidas de vidas humanas, vieron destruidas las edificaciones de adobe. En la capital regional, alrededor de ocho mil viviendas del casco histórico sufrieron daños irreparables. Los inmuebles declarados como patrimonio nacional sucumbieron al movimiento telúrico y quedaron en ruinas, a la espera de una restauración que aún no ha llegado.



Campesino sector de los Queñes, Curicó, colección Familia Muñoz de la Fuente, 1960, Archivo Enterreno. Reconocimiento - No Comercial (by-nc)

Siete años después, durante el verano de 2017, un incendio de proporciones kilométricas afectó a la zona del secano costero e interior del Maule. El territorio, conocido por su baja productividad agrícola y vastas plantaciones de eucaliptus y pino, ardió sin control por varios días. El fuego consumió alrededor de 280 mil hectáreas, destruyendo aproximadamente 185 mil hectáreas de plantaciones forestales, casi 30 mil hectáreas de bosque nativo, más de 50 mil hectáreas de praderas y matorrales, y 12 mil hectáreas de terrenos agrícolas. Alrededor de dos mil agricultores vieron sus tierras y cultivos convertidos en cenizas. La pérdida correspondió a más de 33 mil cabezas de ganado y aproximadamente 26 mil colmenas, que dejó a muchas familias sin medios de subsistencia. En total, más de 8 mil personas resultaron afectadas, con sus hogares destruidos o severamente dañados, como ocurrió con Santa Olga, pueblo que fue completamente arrasado por el fuego.

En medio de la devastación de ambos desastres, las comunidades del Maule mostraron una notable resiliencia. Las familias se unieron para reconstruir lo perdido, levantar sus hogares y replantar las tierras.

## LA PROYECCIÓN DEL MAULE

El Maule ha sido históricamente una región agropecuaria, centrada en la ganadería, la producción de trigo y la vitivinicultura. Esta especialización no ha obstaculizado la diversificación de cultivos ni su aprovechamiento industrial. Por consiguiente, los actores en el sistema productivo enfrentarán y explorarán nuevas oportunidades en sectores como la agroindustria y la silvicultura.

La adopción de tecnologías agrícolas avanzadas, como la agricultura de precisión y la automatización, junto con la modernización de las instalaciones industriales, será crucial para mejorar la eficiencia y la competitividad.

Dada la importancia de los recursos naturales, la sostenibilidad ambiental se convertirá en un enfoque clave en el futuro. Esto implicará la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, la conservación de los ecosistemas naturales y la adopción de medidas para mitigar el cambio climático y proteger la biodiversidad.

La ubicación estratégica del Maule ofrece la oportunidad de articular un significativo corredor bioceánico, a través del paso Pehuenche, conectando con la zona central de Argentina. Esto abre la posibilidad de vincular los mercados del Mercosur y el Asia Pacífico, además de impulsar sectores como el turismo. Es fundamental mantener un sistema ferroviario y vial que asegure la conectividad y facilite el flujo de mercancías y personas tanto hacia el exterior como dentro del país.

Los desafíos socioeconómicos del pasado en el Maule, como la concentración de tierras, la migración hacia las ciudades y la pobreza rural, podrían persistir en el futuro. Para abordarlos, se necesitarán medidas políticas y sociales, como programas de desarrollo rural y apoyo a las comunidades agrícolas. Además, los cambios demográficos y culturales influenciados por la migración, la urbanización y la globalización, podrían conducir a una mayor diversidad cultural y a modificaciones en las tradiciones y prácticas locales.



Teteras en cocina de Mercedes Suárez Prado, comuna de Yervas Buenas, provincia de Linares.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

# ANTECEDENTES DE LAS COCINAS EN LA REGIÓN DEL MAULE

Por Pablo Lacoste y Fernando Mujica

El Patrimonio Alimentario de la Región del Maule forma parte de un entramado complejo de paisajes culturales, construidos colectivamente por múltiples sujetos históricos: campesinos, agricultores, pescadores artesanales, algueras, salineros, pastores, arrieros, navegantes (Maino, 1996). También por maestros queseros, viticultores, molineros, horneros, reposteros y cocineros, estrechamente ligados con los artesanos que aportaron equipamiento e instalaciones, como carpinteros, herreros, pirquineros, talabarteros (Lacoste, 2020), chupalleros (Núñez, 2017) y ceramistas, junto con los artistas que entregaban belleza y alegría de vivir, particularmente en las fiestas y festivales que contribuían a celebraciones de fin de cosecha y otros festejos (Martínez García, 2012 y 2021; Castro, 2014; Lacoste, 2022). Entre todos ellos crearon un humus cultural que sentó las bases para desarrollar un estilo de vida y una

cultura compartida, sobre los cuales emergen las comidas y bebidas maulinas actuales.

Entre los siglos XVI y XIX, en la era preindustrial, se modeló un paisaje cultural de carácter mestizo, signado por la pluralidad de cultivos y producciones. No había entonces grandes plantaciones de monocultivo, sino todo lo contrario. Pequeñas viñas de mil o dos mil plantas alternaban con huertos frutales, "tierras de pan llevar" para cereales y pequeños piños de vacas y ovejas que abonaban naturalmente los cultivos con su estiércol. Era una modalidad biodinámica, fuertemente impregnada de la cosmovisión mapuche subyacente, fecundada con el enfoque gótico introducido por los españoles en el territorio (Jerkovic et al., 2022). Sobre esta base surgieron chichas, (Garrido et al., 2015), destilados artesanales de Cauquenes



Parral, 1953, colección Scipión Cortés, Archivo Enterreno. Reconocimiento - No Comercial (by-nc)

(Mayorga, 2014; Muñoz et al., 2015; Soto, 2015) vinos naturales elaborados con uvas coloniales, mestizas, como la uva país y la moscatel de Alejandría (Castro et al., 2024). Vinos como el pipeño (Briones et al., 2015; Aguilera y Alvear, 2017) y el asoleado (Castro et al., 2016) se convirtieron en banderas territoriales. Con la llegada del influjo francés, en la era industrial, en la segunda mitad del siglo XIX, se introdujeron nuevas cepas, como el carignan (Bravo et al., 2021), y se instaló un nuevo paradigma en la vitivinicultura que, desarrollado e impulsado cien años más tarde por el modelo anglosajón— otro nuevo marco cultural—, convirtió a Chile en potencia mundial como exportador de vino (Pszczolkowski, (2015 y 2016), un proceso en el cual el Maule participa con el cultivo de la mitad del viñedo nacional. Junto con estos casos exitosos, desde el punto de vista de las utilidades, los campesinos maulinos lograron mantener vivas sus prácticas culturales de las sociedades agrarias preindustriales en las viñas patrimoniales del secano interior sur hasta el día de hoy. Ese es el paisaje cultural único, con su propio carácter, cuyas cualidades encandilaron a los expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), quienes recomendaron su postulación para ser reconocido como Patrimonio de la Humanidad de la Unesco (Rojas, 2021; Pszczolkowski (2021). De esta matriz cultural preindustrial, nacieron los alimentos que forman el patrimonio maulino.

La comprensión del proceso histórico de los paisajes culturales maulinos se ha realizado a partir de fuentes originales, comenzando por las Actas Capitulares de Talca, que registran los principales hechos del territorio (Muñoz y L. Adunka, 2015). A ello se suman los registros notariales y judiciales conservados en el Archivo Nacional, a partir de los cuales se ha podido reconstruir el itinerario de la sociedad rural maulina, tanto en el siglo XVII (Retamal, 2006) como en el XVIII y el XIX, con obras dedicadas a los alimentos maulinos, como cereales, frutales (Aranda et al., 2009 y 2013; Yuri et al., 2011), vinos (Lacoste, 2006; Quinteros et al, 2010),

destilados (Mayorga, 2014), quesos (Aguilera, 2016), sal (Lacoste, Adunka, 2017), entre otros. Estas comidas y bebidas no estaban aisladas de su territorio, sino que se articulaban con la arquitectura de viviendas y establecimientos productivos como molinos (Montoya, 2024; Stewart et al, 2024), bodegas y lagares (Premat, 2012 y 2014; Buló et al., 2014); además de las redes del transporte terrestre y fluvial (Maino, 1996; Lacoste, 2018); así como la creatividad de los artistas. A partir de la interacción de todos los factores desplegados en el territorio se produjo la emergencia de los productos típicos de la región, como el aceite de oliva (Aranda et al., 2013), el queso de Chanco (Rendón et al., 2015; Jiménez et al., 2014; Aguilera, 2016), el chancho en piedra y muchos más. En estas páginas se entrega una breve presentación de este largo proceso de construcción colectiva de los paisajes culturales que sirvieron de base para el surgimiento del patrimonio alimentario maulino.

## RUTAS Y MERCADOS EN MAULE PREINDUSTRIAL

La matriz actual del patrimonio gastronómico maulino está fuertemente impregnada del periodo preindustrial, que se extendió entre los siglos XVI y XIX en este territorio, en el marco del paradigma socioeconómico previo a la industrialización, con fuerte influencia de las pautas culturales de la sociedad agroartesanal y de los pequeños productores. Se trata de un periodo en el cual no existían medios modernos de transporte: todo el comercio se realizaba con métodos tradicionales, tanto terrestre como fluvial y marítimo. A pesar de estas limitaciones, el territorio desarrolló un activo servicio regular de transporte que permitió conectar las zonas productivas con los mercados cercanos y distantes.



Salineros de Boyeruca, colección Familia Muñoz de la Fuente, Archivo. Reconocimiento - No Comercial (by-nc)

Las rutas terrestres formaron una densa trama de caminos de herradura, solo transitables para mulas y caballos a cargo de los arrieros, que conectaban el Maule con los mercados del norte (Santiago), el sur (Concepción) y el este (Mendoza), por los pasos Pehuenche y Planchón. De este modo, los arrieros lograron asegurar el abastecimiento regional y los encadenamientos productivos para activar la economía local. Se articularon con las rutas acuáticas, fluviales y marítimas en torno a los ríos Maule y Loncomilla, y el Océano Pacífico (Echaíz, 1993; Maino, 1996). Surgió así un sistema multimodal de transporte que animó la economía regional. La producción local se vio estimulada por los mercados

externos. La instalación del ejército real en la Araucanía y el surgimiento de la gran minería de Potosí generaron una constante demanda de alimentos, indumentaria y equipamiento, que los campesinos, pastores y artesanos maulinos se empeñaron en satisfacer (Pinto 2003; Stewart, 2024). En el siglo XVII el Maule se consolidó como un polo productor y exportador de alimentos y bebidas para abastecer los mercados del norte y del sur. A ello se sumaba la necesidad de abastecer a la población local y de los arrieros y navegantes que circulaban por el territorio para asegurar el transporte y el comercio. En este contexto, el Maule consolidó tempranamente su vocación como gran polo alimentario.



Bodegas en Río Bueno y el Vapor Maule, 1893, colección Archivo Entierreno. Dominio Público

## TRADICIÓN TRIGUERA E IMPACTO SOCIOCULTURAL: FIESTA DE LA TRILLA Y TORTAS CURICANAS

El trigo ha sido uno de los pilares fundamentales de la alimentación maulina desde el siglo XVII, con un largo ciclo productivo que tuvo su apogeo a fines del XIX. “El ciclo del trigo fue para Talca, Constitución, y en general la zona del Maule, quizá el periodo de mayor progreso y opulencia. La segunda mitad del siglo XIX fue la época de oro de las haciendas maulinas, el tiempo en que se constituyó una cultura agrícola y campesina (Bengoa, 2015, 93). En general se trataba de pequeñas producciones. El fundo *Flor del Maule*, de Eusebio Sotomayor hacia 1904, situado entre San Javier y Yervas Buenas, tenía una plantación anual de 50 hectáreas de trigo (Bengoa, 2015). Este tipo de pequeña explotación era muy menor, considerando los estándares internacionales, basta considerar las estancias de la pampa rioplatense, con decenas de miles de hectáreas de extensión en promedio.

El trigo en Maule no fue una actividad meramente extensiva, sino que estuvo articulada con la cadena de producción agroindustrial a través de la extensa red de molinos hidráulicos harineros de rodezno para moler el grano y producir harina

(Montoya, 2024). A su vez, esos molinos se articularon con los hornos de barro y la pastelería y la repostería. La alianza de molineros, horneros y reposteros generó una gastronomía especial en torno al pan, la empanada, los pasteles y las tortas. Hacia mediados del siglo XX, en Talca se vendían diversos tipos de panes, como “pan francés, coliza, chocoso, redondo, pan de grasa o de mujer o amasado, pan de molde, tortilla y hallulla”, y en Constitución, “churrasca, pan amasado y tortillas de rescoldo” (Plath, 2018, 246). También surgió una vigorosa repostería, que logró crear productos típicos que dieron renombre a las localidades, “como Curicó con las tortas” y “Constitución con sus dulces llamados margarita” (Plath, 2018, 38). Con el progreso del ferrocarril, en las estaciones se comercializaron estas especialidades regionales, como “las tortas de la familia Montero en Curicó” (Pereira Salas, 2007, 115). En esta comuna, además de “las tortas Montero, rellenas con manjar blanco o dulce de alcayota” se elaboraban y vendían “los merengues y los bizcochuelos” (Plath, 2018, 71).

La centralidad del trigo como pilar socioeconómico regional se proyectó también hacia la cultura, la artesanía y la fiesta. Los campesinos más hábiles aprovecharon la paja de trigo para tejerla y obtener sombreros, base de otro producto típico chileno, la chupalla (Núñez, 2017). Y los artistas, para alegrar el corazón del pueblo, se pusieron de acuerdo para realizar fiestas de fin de cosecha, particularmente para celebrar la trilla. En efecto, en los trigales, la siega se hacía con echonas, mientras que la trilla aún se llevaba a cabo con yeguas. Cada trabajador segaba una cuadra de trigo en diez días aproximadamente (Bengoa, 2015). Sobre la base de estas costumbres se construyó la tradición de la fiesta de la trilla. “Como la más acrisolada trilla a yeguas florece en Linares, por / Longaví, Colbún, San Javier, Yervas Buenas, Curanipe, / Loncomilla, / cuando los huasos chapados a la manera de antes, con arcos de plata / y aperos de resonante correaje formidable, trenzado en Pelarco, / galopan por El Callejón de las Diucas, levantando un cataclismo / de polvo / están las

bestias en la era" (De Rokha, 2012, 69-70). La fiesta de la trilla surgió como un espectáculo fuertemente identitario y cultural que se mantiene vivo aún en el territorio. Las fiestas tradicionales de la trilla de Huerta de Maule son un buen ejemplo de lo señalado.

## FRUTAS, HORTALIZAS Y HONGOS DEL BOSQUE

Si las "tierras de pan llevar" se dedicaban al trigo, los huertos contiguos diversificaban la producción con frutas y hortalizas. En Curicó y Teno se cultivaron papas de excelente calidad, en sus diversas y numerosas variedades, como las papas nalcas, negras y cuecas (Gay, 1865, 120-121). Mientras Maule, por su parte, se destacó en el cultivo de plantas frutales, tanto frutos secos como carozos, cítricos, pomáceas y olivos (Gay, 1862, 67; Hanisch, 1976, 43; Yuri,

2011; Aranda et al., 2013). Los huertos frutales se cuidaban con esmero y se protegían con cierres perimetrales de tapiales o cercos vivos, con elegantes portales de ingreso que modelaron los paisajes culturales. A ello se sumó el aporte de las frutillas, de gran arraigo cultural hasta hoy, base del "borgoña", cóctel típico chileno, nacido en Talca (Castro, 2014, 71). También fue significativa la producción de tomate y el ají (Quiñones, 2022). Muy valorados fueron tradicionalmente los melones de Talca con sus variados colores, formas y gustos según sea la variedad: escrito, mancaron y moscatel (Gay, 1865, 111-112).

Los hongos forman otra familia de alimentos de gran significado en el Maule. Las callampas secas se vendían en mercados y ferias. "Las más comunes (y las más deliciosas) son las que crecen debajo de los bosques, especialmente de pinos, en todo el valle central y, sobre todo, en la región costera". Tanto *Agaricus campestris* como *Litius edulis* se recolectan en los bosques de Cauquenes y Constitución, al igual que el digüeño o pinatra,



Canastos con hongos silvestres, comuna de Empedrado, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

que crece en las ramas de los robles, y se come "casi siempre en ensalada, aliñados con limón, aceite, cebolla picada y perejil o cilantro. Pero los digüeños son tan versátiles, que, puestos en agua, fermentan y dan una especie de chicha" [...] "Los digüeños también se comen en charquicán, agregándoles cebolla y carne como para un pino, o simplemente prescindiendo de la carne: es el charquicán de los pobres". Otro hongo que se come en la zona es el changle, "que es una oreja de palo, cuando muy tierna. ¡Del changle se hacen hasta empanadas!" (Espinoza, 1988, 177-178).

La abundante disponibilidad de las frutas, verduras y hortalizas facilitó las condiciones para el surgimiento de mercados y ferias, lo cual se ha mantenido vivo hasta la actualidad como puede observarse en la vega de Talca. La visita a su establecimiento, en pleno centro de la ciudad, constituye un ritual tradicional de la población local y funciona, a la vez, como centro de abastecimiento y lugar de encuentro social, con el colorido movimiento de las "caseras" que exhiben con orgullo los productos locales, donde reina la uva moscatel de Curtiduría.

## **PASTORES, CRIADORES, MAESTROS QUESEROS Y PESCADORES**

Junto con los agricultores, los pastores y criadores de animales también tuvieron un papel relevante en el territorio. Surgió así la producción de vacunos, ovinos, porcinos y caprinos, lo cual generó múltiples productos y sentó las bases para una gastronomía con identidad y carácter, realizada para fiestas específicas. Un buen ejemplo es la fiesta del "Chancho muerto", de larga tradición en el territorio. Pablo de Rokha destaca el "costillar de chancho con ajo, picantísimo, asado en asador de maqui, / a junio, a las riberas del peumo o la patagua o el boldo que resume la atmósfera dramática del /

atardecer lluvioso", que se come en Cauquenes (De Rokha, 2012, 17). El ganado menor estuvo presente en el territorio, a través de cabras y, sobre todo, ovinos. En el siglo XIX, Cauquenes era reconocida como una de las zonas con más rebaños de ovejas en el país (Gay, 1862, 460).

A partir de la leche, se elaboraban productos especiales como el queso de Chanco. Los maestros queseros lograron dominar las técnicas de elaboración hasta obtener productos capaces de permanecer en buenas condiciones durante largo tiempo, a pesar de carecer de refrigeración. Así lo demuestran las exportaciones de queso de Chanco a Buenos Aires, Perú, Quito y hasta California en tiempos de la fiebre del oro. Los maulinos lograron elaborar el queso más importante de América del Sur en los siglos XVIII y XIX (Soto et al., 2014; Rendón, 2015; Aguilera, 2016). Este producto típico, junto con el vino asoleado, fue muy apreciado por los padres fundadores de la patria y estuvo presente en el banquete que inauguró la continuidad del Estado de Chile, el 16 de febrero de 1817 (Mujica, 2019 y 2023).

El Maule también generó alimentos a partir de otros animales como conejos y aves. Las aves tuvieron un papel protagónico en la comida, tanto para las cazuelas de gallina o de pava, como en la producción de huevos, pilar fundamental de la repostería. Lugar especial tuvo también la perdiz, introducida desde España, "una de las pocas aves extranjeras que, en vez de causar daño ecológico, ha producido considerables beneficios gastronómicos, y se ha asimilado completamente al espíritu y costumbres nacionales" (Espinoza, 1988, 173).

La familiaridad de los maulinos con los ríos y el mar generó las condiciones para las cocinas marineras y la gastronomía del pescado. Afamados durante la Colonia fueron los cauques o pejerreyes del Río Claro (Eyzaguirre Lyon, 1986, 26), que los poetas elevaron a la altura del mito: "El pejerrey macho del río Claro no es un pescado, es un imperio de / cincuenta o sesenta centímetros, / al cual sólo las truchas asadas de las Chicocas, en Constitución, le / encuentran



la rima, / por eso cantemos a don Tomás Marín de Poveda el himno colosal de / los comedores de pejerreyes fritos" (De Rokha, 2012, 86). Por el río Maule, "la peregrinación en lancha maulina hacia el mesón castizo de las hermanas Carreño, (1880), que dieron fama a las apetitosas lisas del puerto y balneario de Constitución. Eran seis las hijas de Pedro Pablo Carreño y Adela Fernández; se distinguieron Delfina, maestra en el arte de aderezar el pescado a la parrilla, y Dorita, que guardaba el secreto de la salsa que recubría el pescado" (Pereira Salas, 2007, 133). Pablo de Rokha destaca la "lisa frita en el Maule", al tiempo que reafirma al pejerrey que "salta a la paila sagrada de gozo, completamente fino de / río, enriquecido en lancha maulina, mientras las niñas Carreño, como sufriendo, le hacen empeño a lo humano y lo divino, en la de gran antigüedad familiar vihuela" (De Rokha, 2012, 17). El talento creativo del poeta y su fina observación del abrazo entre pescadores, cocineras (las hermanas Carreño) y artistas (con el canto a lo humano y a lo divino con vihuela) han contribuido a elevar el valor simbólico de la gastronomía maulina.

## GASTRONOMÍA MAULINA

La amplia y variada producción de alimentos maulinos generó las condiciones para desarrollar la gastronomía local. Además de productos típicos como el queso de Chanco, la torta curicana y la uva moscatel de Curtiduría, el Maule se ha destacado por numerosas preparaciones de alimentos, incluyendo platos específicos, salsas y preparaciones: estofado de cochayuyo, ensalada de ulte aliñada con ají colorado, cazuela de mariscos ahumados, sopa de concones, albóndigas de verdura y guañaca, que consiste en caldo de salchicha de chanco con harina tostada y ají, ajo, cilantro o perejil (Eyzaguirre Lyon, 1986, 35-36). En Linares, la guañaca acompañaba la chupilca, formando una "mezcla de harina tostada con el caldo, del cocimiento de la cabeza de chanco y los sopones, bebida de harina cruda con huevos revuelta en caldo con trozos de carne redondos parecidos a las albóndigas" (Pereira Salas, 2007, 76).

De todas maneras, como puede observarse, las cocinerías maulinas variaban en cada localidad, tomando características propias en cada territorio, según sus identidades, y formaron un completo mapa gastronómico. Pablo de Rokha considera la guañaca elaborada en caldo de ganso como un producto “completamente talquino y licantenino”. Los curicanos preferían el arrollado chileno y en Curepto se destacaban por sus pantrucas. Romeral se dio a conocer por sus célebres plateadas del restorán Colo Colo. En Tutuquén, el valdiviano y los porotos fiambres con limón y cebolla, con tortillas de rescoldo, papas asadas y castaña (De Rokha, 2012, 30), mientras que, en Linares, se destacaba la perdiz escabechada o el conejo al vino tinto (Espinoza, 1988, 174).

Junto con los platos propios de cada localidad, el Maule exhibe también una preparación regional, transversal a todos sus territorios y que forma parte de su identidad gastronómica: el chanco en piedra, auténtico símbolo maulino. “De Talca vino el chanco en piedra, que parece derivarse de una molienda de tomate, ají, ajos, cebolla, condimentada con sal, aceite y pimienta” (Pereira Salas, 2007, 106). “Y el pebre, o los pebres, esa

salsa que condimenta y da sabor; ese picadillo de cilantro, ajo, ají y sus aliños, o ese otro que es reventazón de tomates, ajos, ají, que se llama chanco en piedra, porque se muele en piedra y por un ligero sabor a cerdo que toma cuando se adereza”; famosas fueron “las plateadas de Talca, aderezadas con chanco en piedra” (Plath, 2018, 33).

En este libro se desarrollan con más detalle cien preparaciones seleccionadas de la Región del Maule. Lo importante es tener en cuenta que ellas representan una selección de un variado repertorio de cocinerías construido a lo largo de los siglos en este territorio, con la participación de un amplio conjunto de actores y sujetos históricos que con su trabajo en el campo y el mar participaron para producir alimentos, los transportaron a los mercados y los elaboraron con cariño para sus familiares y amigos. La gastronomía maulina es emergente de los paisajes culturales construidos colectivamente por la comunidad del territorio.

Los autores agradecen al Proyecto ANID ATE 220008 “Patrimonio mestizo” y proyecto Fondecyt Regular 1210034 “Molinos hidráulicos en Chile Colonial 1550-1650”.



Plateada, receta patrimonial maulina  
Fotografía: Franco Castellani Alegría



Cazuela de cordero con mote  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

METODOLOGÍA  
PARA LA DEFINICIÓN  
DE ALIMENTOS  
PATRIMONIALES

Los productos y preparaciones que se mencionan en este inventario forman parte integral de la configuración histórica del territorio estudiado y reflejan tanto el dinamismo cultural como alimenticio de las comunidades regionales. Y no solo es testimonio de tradiciones culinarias profundamente arraigadas, sino también de los saberes y prácticas agrícolas transmitidos a lo largo de generaciones por campesinos y campesinas. Su trabajo y conocimiento han sido fundamentales para la preservación de cultivos tradicionales y la adaptación de técnicas que han permitido mantener vivas las raíces alimentarias de la región.

Para su incorporación en este catálogo patrimonial se revisó y adaptó al caso particular de la Región del Maule la metodología elaborada por la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile (FACSO, 2009), desarrollada a solicitud de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) en el marco del Programa de Innovación de Patrimonio Alimentario de FIA. Este programa tiene como objetivo identificar y revalorizar los alimentos y preparaciones patrimoniales de la tierra y del mar, destacando la riqueza de la cultura culinaria y territorial.

De la base entregada por FACSO se definieron tres conceptos para guiar los criterios de selección de los alimentos, productos y preparaciones.

## ALIMENTO PATRIMONIAL

Es aquel que se ha fundido y asimilado con nuestra tradición e historia, está asociado a un territorio, es representativo del mismo y es entendido como propio por una comunidad.

## PRODUCTO PATRIMONIAL

Todo aquel producto alimenticio (de origen animal, vegetal o fungi) cuya producción y consumo tenga una larga duración en la región y/o provincia, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente y que sus productores(as) y consumidores(as) consideren importantes de rescatar, conservar y transmitir. Pueden ser productos elaborados por un pequeño grupo, ser parte de un mercado a nivel regional o bien tratarse de elementos en vías de desaparición o vigentes.

## PREPARACIÓN PATRIMONIAL

Toda aquella preparación que involucre productos, técnicas y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitida transgeneracionalmente y que sea considerada como propia o tradicional por sus hacedores(as) y consumidores(as). Pueden ser preparaciones de algunas familias, o bien de consumo amplio en la provincia y/o región.

La primera etapa de la investigación de *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región del Maule* consistió en la recopilación bibliográfica y sistematización de la información en fichas de productos y preparaciones tentativas. En paralelo, se identificaron contactos, alimentos y zonas para trabajar en terreno a partir de las cuatro provincias que componen la región. Posteriormente, se realizaron diversas visitas a terreno con un equipo humano previamente

capacitado para establecer las primeras observaciones, aproximaciones fotográficas y entrevistas sobre productos y preparaciones con cultores(as) y conocedores(as) del patrimonio alimentario de la región.

En este proceso, se constató que la memoria del pasado es frágil y en algunas ocasiones se encontraron cultores(as) que no tenían conocimiento sobre generaciones pasadas de productos o preparaciones. Esto hizo necesario adaptarse a las cuatro generaciones presentes y considerar también una quinta en camino.

A través de la memoria histórica compartida por los entrevistados(as), complementada con una exhaustiva revisión bibliográfica de diversas fuentes, se identificaron, seleccionaron y definieron los productos y preparaciones que forman parte de este catálogo. Este proceso permitió también descartar elementos que no cumplieran con los criterios establecidos y abrir nuevas líneas de investigación para enriquecer fichas existentes o desarrollar nuevas.

Durante las visitas a terreno, se realizaron entrevistas en profundidad y se registraron testimonios orales. En algunos casos, mujeres que han preservado recetas familiares por generaciones cocinaron platos emblemáticos que forman parte de su tradición. Estas preparaciones fueron grabadas en video con gran detalle, editadas y almacenadas como valiosos registros audiovisuales del patrimonio culinario de la región.

Para completar el catálogo, se organizó una sesión de fotografía profesional destinada a capturar aquellos platos que no pudieron ser preparados directamente por las entrevistadas(os).

Finalmente, todo el material recopilado pasó por una rigurosa revisión y validación por parte de profesionales de FIA y especialistas en la cocina regional. Este trabajo culminó en la redacción del inventario y sus capítulos complementarios, garantizando un registro integral y representativo del patrimonio alimentario de la región.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



# INVENTARIO



Ají y tomates de la zona rural de El Parrón, comuna de Rauco, provincia de Curicó.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

# PRODUCTOS AGRÍCOLAS





## TRIGO

Nombre científico: *Triticum aestivum*

El trigo es uno de los cultivos de mayor relevancia en la conformación de las distintas sociedades del mundo y se le atribuyen diversos orígenes territoriales. El que tiene más fundamentos científicos dice que tendría su "origen en la región montañosa y árida del suroeste asiático, donde las condiciones climáticas, sobre todo lo relacionado a temperaturas, son muy variables" (Jobet, 1988, 2), específicamente en la Mesopotamia antigua, hoy, Irak.

Fue difundido en América por los primeros exploradores y conquistadores del territorio, "encontrando aquí condiciones climáticas óptimas para su desarrollo" (Jobet, 1988, 3). "El trigo prospera en diversos climas y suelos, pero, por ser en sí una gramínea cultivada crece muy bien en tierras de zonas templadas, como pueden ser estepas, praderas y pampas, además de tener adaptabilidad al frío" (Jobet, C. 1988, 4).

En sus viajes de exploración, los españoles llegaron a suelos chilenos trayendo consigo "una escudilla de trigo que la debían de moler en una atocha de mano (y muchos lo comían cocido) y una tajada de tocino rancio o de queso podrido..." (Pereira, 1977, 14).

El trigo pasó a ser parte fundamental de la dieta de los habitantes del territorio, fue rápidamente adoptado por la población nativa, usado entre conquistadores y pueblos originarios para diversas preparaciones, además de ser relevante para la economía colonial: "los documentos oficiales de la Corona española señalaban que la economía del Partido del Maule se apoyaba en tres pilares fundamentales: el ganado, el trigo y las viñas" (Lacoste, 2006, 8).

"El tipo primitivo del pan fue el subcinericio, herencia milenaria de la civilización occidental, cocido en grandes hogazas. El amasijo quedó en manos de las mujeres aborígenes, que lo fabricaban en las casas particulares para el consumo familiar y el expendio" (Pereira, 1977, 16).

El pan subcinericio es el cocinado bajo cenizas, de ahí su nombre, es decir, se refiere al pan que conocemos hasta nuestros días, como la tortilla o el pan de rescoldo, una técnica de cocción muy exigente para los estándares de hoy, como lo señala una cultora de la zona:

"Tiene que ser muy valiente el que haga tortillas porque seguro que el fuego a usted la mata... Y hay que tener buena leña, usted no lo puede hacer con mala leña" (María Herrera Morales, Curepto, localidad de Tabunco).

Durante el siglo XVIII ya existían platos característicos de la zona:

"La rotunda y típica cocina de Linares tenía además sus variados tentempiés matinales. La chupilca, considerada como aperitivo de otoño, a base de lagrimilla y harina de maíz es alternada en invierno con la guañaca, mezcla de harina tostada con el caldo del cocimiento de la cabeza de chancho y los sopones, bebida de harina cruda con huevos revuelta en caldo con trozos de carne redondos parecidos a las albóndigas" (Pereira, E. 1977, 57).

Al entrar en la época portaliana, ya se encontraban distintas preparaciones relacionadas con el trigo y sus diversas formas de elaboración asentadas dentro de la población criolla: "el sanco o chercán, bocado de los campesinos, hecho de harina de trigo tostado, grasa, cebolla, ají, sal y agua caliente; la huañaca, gordura de vaca con harina..." (Pereira, 1977, 87). Son preparaciones que hasta el día de hoy forman parte de la memoria gastronómica de la zona, con sus diversas variantes según los núcleos familiares.

Este noble cereal ha sido parte fundamental de la conformación de la sociedad maulina, al ser la base de los productos que integran la canasta familiar para la subsistencia, y de la economía de la región.



## Tortilla de rescoldo

La técnica de cocción directamente a las brasas es utilizada desde la antigüedad y en la mayoría de las culturas. Su característica principal es depositar los alimentos en las pequeñas brasas que aún conservan temperatura, ya sea envueltos en hojas o directamente enterrados. Este tipo de cocción lenta permite que los alimentos se impregnen de un aroma único y particular, además del sabor ahumado característico de las preparaciones al rescoldo.

Según algunos autores, “aparentemente de origen mapuche –resultado del intercambio cultural entre nativos y europeos–, las tortillas de rescoldo son un producto típico chileno, elaborado en varias regiones de la zona central de Chile. Consiste en una masa de harina salada que se entierra en cenizas calientes, reunidas en un fogón o fogata, para que el calor las cocine” (Valdés & Carrasco, 2014, 169).

Algunas familias la preparan para consumo personal, otras para comercializar o por encargo de sus vecinos y vecinas, pero la forma de preparación es similar en muchos de los casos. Es el caso de Carmen Alarcón Castillo, de la localidad de San Antonio, comuna de Linares, quien junto a su marido se dedica a la venta de la tradicional preparación.

La señora Carmen describe los distintos pasos que sigue: “Hay que levantarse a las cinco de la mañana para calentar la ceniza. De ahí, como a las seis, mientras se calienta la ceniza, se está calentando el agua y la manteca” (Carmen Alarcón Castillo, Linares). Según ella misma nos cuenta, la leña tiene que ser más o menos especial, “puede ser en base a manzano, puede ser ciruelo, puede ser *gualo* [en referencia al hualo o roble maulino], pero menos pino, ni canelo, ya que son hediondos”.

Los ingredientes base para esta preparación son harina, levadura o polvo de hornear, alguna grasa que puede ser manteca animal o aceite, agua tibia y salmuera, realizada con sal gruesa de mar.

Así nos cuenta la señora Emma Briones López, de la comuna de San Clemente, sector de

Vilches: “Yo le echo grasa de vacuno a las tortillas, y aceite, la sal, hago la salmuera con sal gruesa, y la levadura”.

La forma de preparación es simple, se juntan todos los ingredientes y se amasa durante al menos 20 minutos, cuenta la señora María Herrera Morales, del sector de Tabunco, comuna de Curepto:

“Usted la echa a la batea [la harina]. Le hace un hoyito, le echa un poquito de bicarbonato y royal. Y después le hace esto a la harina. Después le hace el hoyito de nuevo. Y ahí le echa manteca, aceite. Y hace, en otro jarro, la salmuera. Le echa un poquito de azúcar, que ese es como el secreto de la tortilla. Un poquito de azúcar y le echa la sal. Y hace la salmuera y la amasa, nomás”.

Una vez lista la masa, se le da la forma característica a la tortilla y se cocina en las brasas entre 15-20 minutos por lado. Una vez listas, María nos cuenta el proceso para guardarlas, “la saca y tiene que limpiarla bien limpia, rasparla, todo, con un paño y un escobillón y después recién la pone en un *pañito*” (María Herrera Morales, Curepto).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Churrasca

La churrasca es una preparación proveniente de la cocina campesina, popular junto con las tortillas por contener pocos ingredientes. La churrasca a partir del terremoto de 2010 se comenzó a popularizar en el mundo urbano talquino.

Existen muchos lugares que tienen a disposición de los transeúntes este característico pan con poca miga cocinado a las brasas en una parrilla y que puede ir relleno de lengua, arrollado, lomito, tomate, palta o con quesillo, dependiendo del gusto de cada persona.

Los ingredientes de la receta tradicional son harina de trigo, agua, sal y una materia grasa, que generalmente es manteca de animal y puede ser reemplazada por aceite, y a veces un poco de bicarbonato. Como en la mayoría de las preparaciones, los ingredientes se juntan hasta formar una masa homogénea que pueda ser estirada y otorgarle una forma circular y plana.

En el Parque Industrial de Talca hay un famoso local que se destaca por su receta de esta tradicional preparación, el local "On Toño", un negocio familiar que comenzó a cargo de la mamá de don José Antonio Díaz Ramírez.

Sobre la receta que es un legado familiar, don José nos comentó:

"Nosotros trabajamos con un pedacito de manteca, margarina, aceite, y la sal que ocupo es una sal gruesa, no ocupo sal fina tampoco. Cuando no hay sal, voy a la playa y voy a comprar sal. Con harina, salmuera, un poquito de polvo para que suba un poquito más porque la churrasca en sí, a ver, la churrasca en sí no es gorda. Es delgadita"

Como don José menciona, la característica principal de la churrasca es que es delgada, con poca miga, pero debido a los cambios en la alimentación de la población y la llegada de otros productos, es que don José tuvo que hacer cambios en su preparación para mantener el flujo de sus ventas, por lo que ahora a la receta le agrega bicarbonato o algún leudante, además de tecnificar la preparación con el empleo de máquinas sobadoras.

Don José y su esposa comienzan la preparación de todos estos productos la noche anterior, cuando cocinan en fondos los acompañamientos de las churrascas y dejan las masas listas. Mientras don José prende las brasas para cocinarlas, aprovechan de calentar café de trigo, brebaje tradicional que los acompaña cada mañana.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Galleta

La galleta es un tipo de pan que ha estado presente en los campos chilenos desde tiempos coloniales. Investigadores como Oreste Plath y Ricardo Martín la han mencionado en sus textos como parte de la alimentación de los campesinos en las haciendas y predios. Sobre su producción Luis González Canales, de la localidad de Santa Adela camino a la cordillera en la comuna de Teno, quien alcanzó a ver la elaboración de la galleta y además repartirla entre los trabajadores, nos comentó:

“los panaderos tenían un horno inmensamente grande donde cocían de un viaje cuatrocientas galletas. Lo que pasa [es que] cuando usted tiene cortando trigo cuatrocientos trabajadores y le dan dos galletas a cada uno, son ochocientas. Así que hacían galletas en la mañana, todo el día”.

Desde el siglo XX esta preparación se encuentra casi extinta. En la Región del Maule, en la localidad

de Cumpeo en la comuna de Río Claro, Moisés Navarro González continúa manteniendo viva la receta de su bisabuela doña Carmen Paredes Soto, también oriunda del mismo sitio. En sus palabras es “algo auténtico, algo tradicional. O sea, el volver, como me dice la gente, me acuerdo cuando era chico, [es] como volver al pasado a través de un sabor”.

Este pan era parte del pago para los trabajadores temporales e inquilinos, “la galleta tradicional, y la galleta, digamos que esto lleva un poquito de mantequilla, azúcar, que era un poquito más elaborada. Depende del cariño del patrón” (Moisés Navarro González, Cumpeo, Río Claro).

Para su preparación se necesitan pocos ingredientes, como en el pan amasado: levadura de harina, lo que hoy es conocido como masa madre, harina, sal, agua y azúcar. Sin embargo, su leudado y horneado toman más tiempo, cerca de 40 minutos por cada proceso.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Sopa de trilla

Una tradición centenaria en nuestro país es la trilla a yegua suelta. Introducida por los españoles durante la Colonia, se cultivó como costumbre hasta mediados del siglo XX en los campos chilenos. Consiste en pisotear la cosecha de trigo por yeguas y caballos, buscando separar la paja del trigo. Con la introducción de diversas tecnologías, esta tradición fue mermando, aunque hasta el día de hoy se organizan trillas a yegua suelta para atraer turismo.

Pero volviendo atrás, sabemos que esta actividad era un hito relevante para las comunidades rurales, oportunidad en la que se reunían las familias junto a niños y adultos, quienes convocados por algún vecino-amigo, iban a colaborar en la trilla. La señora Malvina Meléndez Ahumada de Hualañé recuerda:

“Las trillas eran comunitarias. Mis tías todos los días hacían comida para los trabajadores. (..) me tocó acompañar a mis tías a llevarles la comida a los trabajadores que cortaban el trigo. Antes no existían estos pinos, entonces eran puros cerros de trigo [...] se hacía una trilla que a veces duraba dos días. Entonces había gente que incluso alojaba acá y bebían y comían y eso era un gran evento social. Entonces la comida era como de cierta forma lo que permitía el vínculo porque ellos venían a entregar su trabajo, pero también para estar todos juntos celebrando dos días”.

Partían temprano en la mañana llevando los animales, si es que contaban con ellos, o solo la disposición para aventar el trigo, así lo describe la señora Cristina Rodríguez Eloz de la localidad de Gualleco, comuna de Curepto:

“Entre enero y febrero porque antes, como no había máquinas como hay ahora, antes tenían que esperar que hubiera viento. Porque después que se trillaba, no se recogía al tiro el trigo, no *po*, tenían que hacerlo para que volara la paja y fuera quedando el puro trigo.

Entonces, era mucho más trabajo. Entonces, bueno, la gente venía con sus caballos porque al dueño de casa, con amigos, ayudándole a aventar, que se llamaba aventar. A aventar el trigo”.

Después de una larga jornada de trabajo, llegaba el tiempo de comer y es en esa instancia en la cual todos y todas disfrutaban de un plato de sopa de trilla acompañado de algún guiso de carne, el original de carne de cordero, pero que hoy en día también se prepara de vacuno.

La receta de esta particular preparación lleva como ingrediente principal pan, ya sea la tradicional tortilla de rescoldo presente en la mayoría de los hogares de nuestra región, pan amasado o, en la actualidad, a veces es utilizada la marraqueta o pan francés.

El pan se corta en pequeños trozos, junto con cebolla picada en pluma y trozos de queso que se van superponiendo capa por capa en la tradicional olleta, hecha de fierro forjado y que en la mayoría de las casas ha sido traspasada de generación en generación:

“Hay que picar el pan, la cebolla, el queso. Y ahí uno después lo echa en *capitas*, y ahí en el brasero que tenemos ahí afuera, ahí se va, se coloca, porque tiene que irse cociendo *lentito*. Porque si usted apura mucho, se puede ahumar. O sea, ahí tiene que estar una persona, dale que dale, con una paleta ahí, hasta que ya se nota inmediatamente cuando está el pan ya deshecho, y la cebollita está como algo *esponjadita*” (Cristina Rodríguez Eloz, Gualleco, comuna de Curepto).

La olleta debe estar previamente enmantecada con grasa animal, además de incorporar una vez listas las capas de los aliños que consisten en ajas, especie de ajo silvestre que crece por la zona, morrón, sal y orégano fresco, junto con la color, preparación también presente en la mayoría de las casas.

Aunque también existen variantes en las cuales el orégano no es parte de los aliños, tal como nos cuenta la señora María Eugenia Fuenzalida Núñez de la localidad de Coipue en la comuna de Curepto:

“Usted tiene que hacer un pan amasado, como de costumbre, con todo, con manteca de chancho, ojalá, y que quede como semi crudo, no muy cocido. Que quede blanco,

porque si queda quemado, la sopa le va a quedar negra. Y después un sofrito rico, no más, con todos los aliños, y orégano no se le echa, porque queda con pinta negra”.

La cocción lenta y directa en las brasas es lo que caracteriza también esta preparación, a la que se le va agregando agua o leche para evitar que se reseque, removiendo constantemente con una paleta de madera.

La sopa de trilla está lista cuando alcanza la consistencia parecida a la de un chupe, con la cebolla tierna, y es servida en pocillos de greda acompañadas del guiso de carne que se preparó en paralelo.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Chercán/Chéican

Existen recetas que calan en lo profundo de la memoria de los habitantes de la cordillera. Son esos sabores que permanecen a pesar del tiempo, difusos entre la niñez y las responsabilidades que tiene un adulto, anclados en la época de llevar a los animales a las veranadas en búsqueda del alimento que los mantendría con vida cuando el gélido y blanco invierno se presentara en el paisaje.

Ese era el acontecer de un arriero vinculado profundamente con sus animales, que pasaba largas temporadas en la inhóspita Cordillera de los Andes, equipado con un tacho, un jarrito, un buen cuchillo y una bolsa con harina y charqui.

El chéican o chercán representa eso para don Dionisio Carrasco Morales de la localidad Las Garzas en la comuna de San Clemente. Un plato que lo llenaba de energía ya fuese en el desayuno o al almuerzo, dependiendo de cómo estuviera la disponibilidad de provisiones con el pasar de la veranada.

Según Lenz (1910, 272), chercán corresponde a etimología mapuche en una variante del Maule, cuyo significado está asociado a una mazamorra de harina tostada con agua caliente. En otras zonas se le denomina ulpo o cocho.

Un poco de harina tostada, cebolla en pluma y chicharrones son los ingredientes para realizar esta preparación. En un sartén directo a las brasas del fogón se le agrega un poco de agua, los chicharrones y la cebolla y se deja cocinar. Cuando la cebolla está más blanda, es momento de agregar la harina tostada espolvoreada con una cuchara y comenzar a revolver constantemente hasta que se forme una pasta. Esta es la versión salada. También existe una versión dulce:

“El otro que se prepara en un jarro y usted le puede echar azúcar y eso, siempre nosotros lo hacíamos así porque nos salía más fácil.

Lo echa en un jarrito así no más y le echa un poco de azúcar y vamos, le echa agua caliente y listo” (Dionisio Carrasco Morales, Las Garzas, comuna de San Clemente).

Sobre esta receta, la entrevistada Mirta Vásquez Ruiz de la comuna de Yervas Buenas recuerda que,

“en la mañana, para los hombres que iban a trabajar al campo, se hervía una olla con cebolla así alargada, con un capi de ají, aliños, los aliños que les hablo yo, se dejaba hervir con chicharrones, y en un momento ya estaba listo y se le echaba la harina tostada y se servían los platos y los hombres se iban. Ese era el alimento, antes, de los hombres”.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Arrebozado o albóndigas de harina

En la localidad de El Parrón en la comuna del Maule nos encontramos con la señora Rosa Morales Parraguez, guardadora de antiguas recetas de la zona. Dentro de su recetario mental, nos contó sobre la preparación del arrebozado, alternativa en los momentos que no se contaba con refrigeración para guardar la carne. Es una receta que está en peligro de desaparecer, por los cambios en el paladar de los comensales más jóvenes.

En palabras de la señora Rosa, el arrebozado es una “masa que se hace con huevo, y se pone en una olla a hervir con agua y con aliñito, con todo”. Lo primero que se debe hacer es un sofrito en una olla con cebolla, zanahoria, orégano, ajo y comino, al estar listo se le incorpora agua, la cantidad depende de cuántos serán los comensales. Una vez que comienza a hervir:



Fotografía: Franco Castellani Alegría

“Usted echa los huevos a una fuente. Mientras más huevos le echa queda más rico, más sabroso, pero para los negativos son dos huevos. Los bate bien, le echa ahí, por ejemplo, la sal para que se deshaga bien todo. Y después que esté bien deshecha la yema, le echa el agua. Y después ya lo revuelve bien y le echa la harina”

La señora Prosperina Cabrera Sepúlveda, de la comuna de Pelarco, agrega que a esa mezcla también se le puede añadir cilantro y/o cebolla picada finamente. Y la señora Eufemia Machuca Valenzuela de la localidad de Los Coipos, en la comuna de Hualañé, recuerda que su madre a veces le agregaba chicharrones: “poquitos, como para sabor. Los picaba, chiquititos, y se los echaba a esa masita”.

Con esta mezcla, el arrebozado se “dejaba medio espesito y empezaba a estar hirviéndolo y echando con una cuchara” (Prosperina Cabrera Sepúlveda, Pelarco) en trozos pequeños a la olla. “Tiene que estar hirviendo para que no se deshaga porque si no, se deshace. Después ahí ya lo hace hervir unos 20 minutos para que queden cociditos” (Rosa Morales Parraguez, Maule). Al final se le puede agregar orégano o papas.

Sobre esta preparación, la entrevistada Sonia Molina González de la localidad de Bodega, en la comuna de Linares, además recuerda era conocida como cazuela de chepas y era una comida que se realizaba por mujeres para la festividad de San Juan:

“Y hacían una masa consistente y después formaban una como especie de albóndiga, pero muy pequeña (...) Porque hacían, imagínense, para la celebración de San Juan [...] para la noche y lo servían a la madrugada [...] [Llegaba] el amigo de allá y si fue el amigo, el otro amigo lleva al otro amigo y se juntaban para hacer esas olletas, porque ya no eran ollas de greda, cocinaban en olletas de fierro, y haciendo chepas”.





## Guañaca

La guañaca es otra de las recetas heredadas de la Colonia que persisten en las cocinas de la Región del Maule. Tal como nos cuenta Pereira, era consumida principalmente en invierno: “la guañaca es una mezcla de harina tostada con el caldo del cocimiento de la cabeza de chanco” (Pereira, 1977, 57). Lenz en su investigación “Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas” menciona que su etimología es quechua, pudo haber significado maíz seco antes de la llegada de los españoles, y ya para fines del siglo XIX la consignaba como una preparación para Linares, Ñuble y Maule (1910,375).

Similar al chéican, esta mezcla de harina tostada con agua, caldo de animal o la grasa de los chicharrones, se prepara como nos relata don Dionisio Carrasco Morales de la localidad Las Garzas, comuna de San Clemente, “en una sartén se echa el chicharrón y la misma grasita que da el chicharrón, se le echa la harina y se va disolviendo y es rica. No se le echa nada más. De la misma grasita de los chicharrones se va empapando la harina”.

Sobre esta misma receta la entrevistada Sonia Molina González, de la localidad de Bodega en la comuna de Linares recuerda:

“La guañaca era donde se cocía la cabeza del chanco, el caldo. Y ese caldo tenía que estar hirviendo así, pero en ebullición, y era una harina tostada que a usted le pasaban. Mi mamá, por lo general, no la preparaba aparte, ponía así una cuestión de una vasija de harina tostada, nosotros tomábamos un plato, le echábamos harina y ella le agregaba el caldo ahí y nosotros mismos lo preparábamos a ese caldo con aliño”.

Preparada en una sartén, directo a las brasas, de cocción lenta hasta que la harina espese, esta preparación se consume tanto para el desayuno como para el almuerzo o cena. Si no había pan, estaba la guañaca para reponer las energías luego de un arduo día de trabajo.



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Trigo cocido con arvejas

El trigo es un producto multifacético y es por eso que logra ser la base de variadas comidas maulinas. Una de ellas es el trigo cocido con arvejas. La señora Luz Molina Ramos de la localidad de Los Hualles, en la comuna de Linares, nos comentó que esta preparación tiene raíces mapuches por lo que algunas personas la conocen como "triquilmua". Denominación que puede provenir de la palabra mapuche triquín que es frangollo, que es un "trigo (tanto crudo como cocido) triturado o chancado en la piedra de moler" (Lenz, 1910, 742).

La señora Luz nos mencionó que para empezar

"se limpia el trigo, se lava y después se echa a cocer [...] Cuando ya está blandito lo sacan, lo enfrían y se muele en una piedra, la molíamos en una piedra en esos años. Y de ahí se

prepara todo [en una olla a fuego medio] lo que se le echa a la comida, todos los aliños [...] Le echábamos orégano, cebolla, ajo. Ese era el aliño que había antes, nomás, esas son las cosas que había aquí antes en el campo. No usaban la zanahoria, ni la morrona, nada de eso. Solamente orégano, ajo y cebolla. Estos eran los aliños de la comida".

Al estar listo el sofrito se vierte el trigo y agua hasta cubrir los ingredientes, se tapa y se deja hasta que el trigo esté cocido. En ese momento se agregan "las arvejas crudas que las cosechaba uno mismo [...] Cuando ya estaba cocida la arveja [...] con un poco de hervor ya se veía y ahí se veía que estaba cocida. Le echábamos color" (Luz Molina Ramos, Los Hualles, Linares).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Mote de trigo

El mote de trigo es una preparación que aún se mantiene viva en las cocinas maulinas como parte de variadas recetas familiares.

En la localidad de Quilico, ubicada en la comuna de Hualañé, llegamos hasta donde la señora Pamela Guerrero Arce, quien nos comentó que para esta preparación se debe contar con una olla u olleta para su elaboración.

Se parte vertiendo agua y se espera a que hierva, la ceniza que ya está lista, se va cerniendo

“para que todo el carboncillo quede arriba [...] Cuando esté calentito, el agua hirviendo, le echo el trigo. Pero, no sé, como dos kilos de trigo, para que me salga una cantidad muy grande [...], se deja hirviendo ahí. Se va dando vueltas, revolviendo, revolviendo, para que

no se ahume, para que no se pegue abajo [...] Unos 20 minutos. Cuando el trigo ya empieza, así como a deshollejarse, ya el mote está bueno y queda amarillito. Y ahí uno lo saca y lo lava [...] le saca toda la lejía, la estruja, que llamamos. Y después el proceso de molerlo en la piedra [...] y el que quiere lo come así, solo, con azúcar, con miel o... [en] la comida, porotos con mote, papitas con mote” (Pamela Guerrero Arce, Quilico, comuna de Hualañé).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## MAÍZ

Nombre científico: *Zea mays*

Este grano, junto al trigo, ha sido parte fundamental de la dieta humana. El maíz, según distintas investigaciones, fue domesticado en Mesoamérica hace varios milenios y se extendió por todo el continente. Su introducción al territorio nacional fue primero en las “quebradas y valles costeros del norte de Chile entre 2000 y 1000 a.C., difundiéndose progresivamente hacia el sur, hasta Chiloé” (Pardo & Pizarro, 2013, 163).

Era el alimento principal de la población nativa cuando llegaron los españoles. Se aprovechaban las orillas de los esteros y las riberas de los ríos para su cultivo y luego, lo preparaban y consumían de diversas formas: “El pan de los indios es el maíz; comenlo comúnmente cocido, así en grano y caliente, que llaman ellos mote... también cocido con su agua caliente” (Pardo & Pizarro, 2013, 164).

Tanta era su relevancia que se describe como parte de la trilogía alimenticia fundamental que fue heredada a la población europea: “maíz, papa y frejol, son los aportes más trascendentales de la agricultura americana a la cocina europea [...] Ya en 1500 se celebraban fiestas en Sevilla para festejar su arraigo en la península, pero como pienso para los animales” (Pereira, 1977, 18).

Hay registros de las preparaciones principales con maíz que datan del siglo XVII, humitas, pilco y chuchoca.

El maíz era un alimento valorado que incluso era utilizado como parte de pago:

“por las Tasas sabemos que en el siglo XVI y XVIII los indígenas recibían como alimento cada día una ración de trigo y maíz y una libra de carne los domingos, y cada semana medio celemin de maíz para que hagan chicha” (Pereira, 1977, 59).

Ya iniciada la época portaliana, el maíz seguía ocupando un lugar importante en la dieta de la población, tanto en los estratos sociales altos como en los bajos, haciendo también su aparición y uso popular el mote de maíz (Pereira, 1977, 88).

El maíz es parte fundamental de los sabores que representan a la zona central de Chile, característico en preparaciones como

“las buenas porotadas con mote de maíz o mote trigo, con chuchoca, esa amarilla que se sirve con papas y que se multiplica en sabor cuando se agrega a una cazuela de pava o de chancho con chicharrones, con longaniza los porotos granados [...] El locro, de variada preparación. Se habla de ‘locro falso’, auténtico o falso, se prepara a base de maíz” (Plath, 2018, 31).



## Chuchoca

En las preparaciones del maíz, la protagonista es la chuchoca, cuya forma tradicional de preparación, según Pereira (1977), es con el maíz maduro que “después de un ligero cocimiento al horno lo rompen gruesamente, moliéndolo después entre piedras” (Pereira, 1977, 24).

Sobre esta preparación la señora Mercedes Becerra Navarro, oriunda de la localidad de El Parrón en la comuna de Rauco, nos comentó:

“De acá me gusta hacer también la chuchoca, pero de acá, de este choclo de acá, de rulo, digamos. No de riego, porque queda más *desabría*. El choclo de acá, de rulo, es más chico, más flaco, más cortito, es más sabroso y es más contundente. Y el otro es más ancho y más grande y es más *desabrío*, es más aguachento”.



Fotografía: Franco Castellani Alegría

Y sobre la elaboración de la chuchoca, nos indicó que el choclo se debe seleccionar a partir del mes de marzo:

“el choclo que esté madurito, no seco, sino que madurito de la chacra, se corta y se pela y se echa a cocer en un fondo [con agua fría y sal de mar] ya sin pelitos. Y de ahí después se saca lo que ya se le dio un poco de hervor, se saca y se deja un poquito que se enfríe”.

Una vez frío, se desgranar las corontas y los granos se van juntando en una fuente grande para que queden bien distribuidos en la superficie. Terminado el proceso se ponen al sol:

“Y ahí en la noche lo tapo, lo voy tapando en la noche y en el día en la mañana lo voy abriendo para que tome el sol. [El tiempo] depende también del sol. Si el sol está pegando fuerte, en poquitos días, hasta 3, 4 días es que tira a sonar. Si está sequito, así le suena. Porque si está húmedo, no le va a sonar. Y también si lo va a moler y lo va a guardar húmedo, se va a poner mal, rancio, se le va a echar a perder. Y después que está sequito ya, lo aviento, porque sale harta pelusa, y después se muele” (Mercedes Becerra Navarro, El Parrón, Rauco).

Hasta hace un tiempo, la señora Mercedes molía los granos secos en un molino manual, ahora los lleva donde su hermano que tiene un molino más grande. “Y una vez que está molida, está lista”.

La señora María Luisa Muñoz Sepúlveda de la localidad La Guardia, a 15 km hacia la cordillera, en la comuna de Colbún, nos mencionó que la chuchoca se realizaba sin sal y que antes del molinillo se molía en piedra.





## Chuchoca en hoyo

Una forma de preparar la chuchoca es cocinando los choclos en un hoyo.

La preparación comienza aproximadamente en marzo con la quiebra de los choclos, sobre este proceso la entrevistada, Fresia Salazar de la comuna de Cauquenes, localidad Cerro Alto, nos mencionó: “la quiebra comienza en la mañanita [...] Ahí empieza a quebrar, a quebrar y llenan las carretas”. Y en la tarde, se ponen los choclos en el hoyo ya calentado en la mañana, para ello se debe realizar una excavación en la tierra, que se calienta con fuego y palos para generar una brasa. Una vez que está caliente, se agregan los choclos frescos:

“Tiene que ser choclo tierno, se echa con cáscara y todo junto se echa adentro, con hoja y todo. Después al otro día una va y destapa todo eso y empieza a sacarle las hojas y ahí se empieza a limpiar y se empieza a tirar para que se seque” (Iris Ilufi Díaz, Cauquenes).

Aunque, la señora Fresia Salazar nos mencionó que “ahora se usa más, que se echa en la mañana [siguiente] y como a las tres de la tarde se abre el hoyo para pelar [los choclos]”, aunque pueden pasar más tiempo ahí dentro. La actividad de

pelar consiste en deshojar los choclos, que se van dejando en la era, que es un pedazo de tierra pareja, “queda *esparramaíto* el choclo para que se seque. Y si hace harta calor [...] en una semana estaría bueno para desgranarlo” (Fresia Salazar, Cauquenes, Cerro Alto). Si el clima no es bueno, se demora 15 días y se debe tapar en las noches.

Luego de esos procesos, los choclos se apilan:

“Así como se hacía antes, se va apilando. Todo eso se apila y con un palo se apalea [...] [y los trozos que no se desgranar los] van sacando con otro pedacito de coronta, chiquitito. Y lo va haciendo así para que no duelan las manos. Y ahí va rapidito [...] [Luego] de nuevo apilaban el desgranado. Lo apilaban y con una pala que llamaban pala de palo, con esa buscaban un viento que les conviniera a ellos” (Fresia Salazar, Cauquenes, Cerro Alto).

Y lo aventaban para sacar cualquier tipo de impurezas. El choclo desgranado y aventado se puede moler en piedra a la usanza tradicional o con máquinas modernas que en la actualidad facilitan el trabajo. Dependiendo del artefacto utilizado, será el grosor de la chuchoca: más grueso si es en la piedra y más fino si es con máquina eléctrica.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Cazuela de pavo con chuchoca

Con la chuchoca lista, una de las recetas que primero se viene a la mente para preparar es la cazuela de pavo o pava. El escritor Oreste Plath la menciona como parte del sabor de la zona central de Chile, "con chuchoca, esa amarilla que se sirve con papas y que se multiplica en sabor cuando se agrega a una cazuela de pava" (2018, 31), y la define como una "preparación invernal que reconforta; se elabora con pavita, cebolla, pimentón, papas y chuchoca que se diluye en caldo frío o agua para que no se "apelotone" al incorporarla, revolviendo a la olla" (Oreste Plath, 2018, 311).

Al preguntarle a la entrevistada Prosperina Cabrera Sepúlveda de la comuna de Pelarco qué preparación se realiza con el pavo, ella inmediatamente nos contestó: "Con el pavo se hace cazuela de pavo con chuchoca, po".

Según la cantidad de comensales son las cantidades de presas que se ocuparán del pavo. Entre más viejo sea el escogido más dura será la carne. Se parten lavando, pelando y picando zanahoria y papas, a esto se le puede agregar si gusta zapallo y arvejas, los condimentos son al gusto. En una olla a fuego medio vierte aceite, al calentarse añade el pavo, las papas y los otros ingredientes, agrega agua hervida hasta cubrir todo, "y después ya que esté todo cocido se le planta la chuchoca" (Prosperina Cabrera Sepúlveda, Lihueno sur, Pelarco), entre más chuchoca le agregue más espeso quedará el caldo.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Humitas a las brasas

Si bien el ingrediente estrella es uno solo, el tiempo invertido en su preparación es bastante. El choclo pelado y lavado hay que cortarlo con mucho cuidado con cuchillo de forma descendente, la cantidad dependerá de cuántas humas desee realizar. “Para después pasarlo en el procesador, o puede ser en molinillo [...] Antiguamente era la piedra de moler” (Mirta Vásquez Ruiz, Yervas Buenas).

Una vez lista la mezcla se va vertiendo en las hojas más grandes previamente lavadas con agua caliente. Si las hojas son más pequeñas traslapar dos en forma de cruz, en ambos casos siempre con las puntas hacia arriba, y poner el relleno en el centro. Para cerrarlas, se forma un envoltorio, primero doblando los costados, luego las puntas hacia adentro y se amarra en el centro con una pitilla. Para cocinar, verter las humitas en una olla con agua hirviendo, al estar listas sacar y dejar que se sequen para luego dorarlas en las brasas.

La entrevistada Mirta Vásquez Ruiz de la comuna de Yervas Buenas nos contó sobre esta preparación:

“Y bueno, ahora nos pilló la temporada del choclo, que es nuestro. Aquí todos estamos rodeados de choclo [...] Y [para] nosotros era eso, calentarlas en el fuego. Porque nosotros teníamos el fogón, nomás, la cocina de humo, que se le llamaba. Y se hacían canastos de humas en esos años, eran canastos. Y se ponían duras, así como duritas, y después uno las iba colocando al fuego. Y así se servían, con mate”.

Además, las humitas a las brasas están ancladas en su memoria familiar y local, que es legado de su abuela:

“Después nosotros seguimos la tradición de ir una vez al año, con los canastos con humas, con gallinas cocidas, al bosque de Panimávida, que era una poza donde estaban las aguas termales, era el paseo del año. Y allí calentábamos también el carboncito y las humas quemaditas ahí, con el mate. Era como parte del picnic” (Mirta Vásquez Ruiz, Yervas Buenas).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## POROTO

Nombre científico: *Phaseolus vulgaris*

El poroto es uno de los productos más antiguos y principales de América “en tanto que el proceso de domesticación ocurrió de forma relativamente simultánea en Mesoamérica y Los Andes hace 8 mil años” (Belmar et. al., 2023, 15). Es un alimento tradicional consumido por diversas culturas que han habitado el territorio. Lenz en 1910 describe a los porotos como la “comida favorita de todo el pueblo” (627) y “en Chile son uno de los más importantes alimentos populares, tal vez el más importante junto con el trigo, el maíz y la papa” (629, sic). Su consumo es como

“leguminosa seca al estado fresco como ‘granado’, es decir con el grano maduro pero todavía blando o también tierno como verdura, con las vainas verdes y los granos aún no desarrollados” (Pardo & Pizarro, 2013, 160-161).

Se caracteriza por ser una planta herbácea de crecimiento anual, con un tallo delgado que va creciendo en forma de espiral, las hojas son trifoliadas de tamaño grande. Dependiendo de la variedad, puede tener flores blancas y amarillas.

Si bien con la aparición de la hortofruticultura se produjo una disminución en las hectáreas cultivadas de porotos y garbanzos (González, 2017,11/23) aún existen productores pequeños y medianos en el Secano interior que siguen conservando y produciendo este producto patrimonial. La superficie cultivada en el periodo de 2023/2024 de la Región del Maule a nivel nacional representó un 34,5% (Odepa, 2024,10).

Los tipos de porotos que se pueden encontrar en Chile son múltiples, se cree que existen alrededor de 200. Hay semillas de diferentes

colores, tamaños y formas, muchas de las cuales son desconocidas para la mayoría de la población. Nuestro país es considerado como “un subcentro de diversidad genética para *Phaseolus vulgaris*, cuyos ecotipos poseen ciertas características que no se encuentran presentes en el germoplasma de otras razas” (Bascur & Tay, 2005). “Las variedades sapito, pallar, manteca y aquellas del tipo coscorrón también son sembradas, pero en superficies mucho menores que tórtola, dependiendo muchas veces de la demanda que exista en el mercado” (González, 2017, 29). Orlando Morales Muñoz, productor de leguminosas en el sector de Huapi en la comuna de Licantén nos comenta que ellos mantienen el poroto tórtola y burro.

El cultivo del poroto se destina mayormente para obtener granos secos y también tiene utilización hortícola como poroto verde o granado. La época de siembra, que se hace en surco, es entre los meses de septiembre y octubre. La cosecha se realiza más o menos en marzo y las últimas trillas en abril. Una vez realizada la trilla, que puede ser a yegua suelta o con máquina, opcionalmente, se puede realizar el hameado, proceso antiguo que es realizado a mano, consiste en quitar tierra, piedras, granos malos, entre otros. Orlando Morales Muñoz en la localidad de Huapi continúa aplicando el proceso de hameado: “seguimos la antigüedad, claro. Antes todo, sí, todo hameado” (Huapi, Licantén).



## Poroto pejerrey

El poroto utilizado para esta receta es de la variedad bombero (*Lablab purpureus*) rojo, que tiene la particularidad de poseer una cinta de color blanco en uno de sus extremos. Su planta es trepadora y produce vainas grandes, tableadas y sabrosas. La vaina al estar en la planta es de color verde y al ser cosechada se va tornando de color blanco crema. "Se siembra en primavera. Es un poroto firme y mantecoso. También se usa como poroto verde que se prepara en escabeche. Es una semilla muy escasa" (Manzur, 2016, 153).

La señora Viviana Muñoz Herrera en la localidad de Hornillos, comuna de Curepto, aún conserva está semilla que proviene de su abuela y que otros más poseen en la zona. Ella nos comentó que se planta en septiembre/octubre, dependiendo de las lluvias, las flores comienzan a aparecer a los dos meses y se cosecha de cuatro a cinco meses después de ser plantada.

El principal ingrediente para la preparación de los porotos pejerrey, también conocido como pescado falso, son las vainas del poroto recién cosechadas que se ocupan enteras sin desgranar. Para que queden blandas se cuecen desde agua fría aproximadamente 30 minutos a fuego bajo en una olla. Cuando están listas, las vainas se dejan escurrir en un colador para quitar el exceso de agua.

Para el batido la señora Viviana mencionó: "bato dos huevos, supongamos. Le echo un poco de agua, un poco de sal y harina. Y el mismo huevo no necesita nada porque el huevo hace subir el batido".

Cada una de las vainas se sumergen en el batido y se van depositando en una sartén con aceite previamente calentado, se dejan allí hasta que ambas caras estén doradas. Se sirven en el momento, pueden ir solas o acompañadas.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Porotos con chuchoca

La señora Fresia Salazar de la localidad de Cerro Alto, en la comuna de Cauquenes, nos mencionó que una de las recetas tradicionales son los porotos con chuchoca, combinación que queda muy bien. Con ingredientes como la acelga, “Yo le echo acelga. Antes se le echaba rábano, del rábano natural”.

Se parte la noche anterior dejando los porotos en remojo. Al día siguiente, realiza un sofrito en un sartén o en una olla, con cebolla y ajo picado, puede agregar otras verduras según disponibilidad. Se aliña con orégano y sal, que son parte de los elementos típicos de la cocina chilena. Una vez listo el sofrito se vierten en

una olla a fuego bajo con los porotos, en ese momento se le añade agua hervida hasta cubrir los ingredientes. Se tapa y se deja hasta que los porotos estén cocidos. Sin apagar el fuego se le agrega la chuchoca en forma de “lluvia”, a la vez que se va revolviendo con movimientos lentos para no generar grumos. Cuando queda bien incorporada la chuchoca, se deja unos cinco minutos al fuego, luego se apaga y se sirve.



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Porotos con trigo mote partido o loco

Sobre esta receta, la señora Mercedes Suárez Prado, de la comuna de Parral, nos comentó que “antiguamente nuestros padres, nuestros abuelitos, eran los que hacían estas comidas, porque tomaban a mano, lo que hubiera en su casa”.

Para su elaboración nos mencionó: “Eché a cocer el poroto, lo dejé remojando anoche, y eché a cocer el poroto”, solo con agua, que debe cubrir los porotos, a fuego medio en una olla con tapa. Cuando los porotos ya dieron su primer hervor se incorporan “la cebollita frita, la freí aparte, las hojas del repollo, las verdes, las que tienen más vitamina, las papitas [peladas y picadas [...]] y le eché comino, un poquito de orégano” y sal al gusto, además del trigo de mote partido que para esta ocasión no debe estar hidratado, solo lavado. Todo se revuelve y se deja tapado a fuego medio hasta que el mote y las papas estén cocidos.

De esta receta invernal, en la comuna de Yervas Buenas nos comentaron: “era con lo que uno se alimentaba en los hogares, con mi abuela justamente. Yo aprendí de mi abuela, de mis tías, de mi madre. Entonces a mí me encanta” (Claudia Oñate Cabrera, Maitencillo, Yervas Buenas).

Con respecto a la receta anterior, la presentada por la entrevistada Mirta Vásquez Ruiz de la comuna de Yervas Buenas tiene unas ligeras variaciones. Se ocupa “poroto bayo. No cualquier poroto. El bayo es como que queda de otro sabor [...] los porotos [los de] remojando de un día antes, después se pone a hervir. Se hierve, bueno, dependiendo a veces [...] generalmente como una hora”. Además, se ocupa el loco con el hollejo, el seco que debe lavar antes de ocupar, por otro lado, la base del sofrito es:

“cebolla, ajo, picados en cuadrito, yo he llegado a la conclusión que el aliño esencial de la comida chilena es el ajo, la cebolla, el orégano [...] Y verduras a todo gusto, porque a mí me gusta echarle hojas de acelga, hojas de repollo, ¿me entiendes? A algunas personas les gusta un poquito de ají, o pimienta, una cosa así. Pero lo básico, lo básico, ese es el sofrito con el ajo, con el orégano. Lo demás puede ir a gusto” (Mirta Vásquez Ruiz, Yervas Buenas).

Se sirve cuando aún está caliente generalmente para el almuerzo.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Porotos granados con choclo picado

La actividad asociada a esta receta, que es el desgranado de los porotos granados, trae a la memoria momentos únicos de la temporada veraniega tanto de las cocineras como de los comensales.

Por sus "diferentes estados de madurez en que se usan los porotos se refieren los términos porotos verdes, para las vainillas tiernas que se comen guisadas junto con los porotitos todavía no bien desarrollados" (Lenz, 1910, 1158). Se debe precisar que los porotos verdes son la vaina que no madura, y los porotos granados son la vaina con las semillas (porotos) distinguibles.

Sobre su preparación Claudia Oñate Cabrera de la localidad de Maitencillo en la comuna de

Yerbas Buenas nos indicó que primeramente en una olla se vierte un poco de aceite, cebolla, ajo y morrón picado en cubos, y un poco de color, además de la sal de mar, se revuelve y se espera a que la cebolla se ablande un poco. El paso siguiente es añadir los porotos granados y el zapallo en cubo, revolver con cuchara de palo y verter abundante agua caliente. Luego se tapa la olla y se espera a que los porotos y el zapallo estén cocidos, "ya cuando están los porotos cocidos, tú le echas el [...] choclo y lo revuelves un poquito y está listo" (Claudia Oñate Cabrera, Maitencillo, Yerbas Buenas). Se sirve caliente y se puede añadir color en la parte superior del plato.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## PAPA

Nombre científico: *Solanum tuberosum*

La papa es un tubérculo que crece bajo tierra que pertenece a la familia de las solanáceas. Originaria de América del Sur, “por ende su nicho ecofisiológico [...], específicamente en las cercanías del lago Titicaca y se estableció como subcentro de origen la Isla Grande de Chiloé (Núñez, 2007, 6). Se caracteriza por ser un cultivo anual de crecimiento herbáceo, que presenta flores en los racimos terminales.

En Chile, “el cultivo de la papa constituye uno de los principales rubros agrícolas, ya sea desde el punto de vista social, económico y por su aporte nutricional en la alimentación humana” (Loyola et al., 2010, 42). Casi el total de su producción es destinada al consumo local y nacional, siendo uno de los principales productos de la dieta chilena.

La superficie cultivada de papa en el periodo de 2023/2024 en la Región del Maule fue de 3.821 hectáreas, representando el 10,9% a nivel nacional y superando la superficie regional del periodo 2022/2023, que fue de 1.708 hectáreas (Odepa, 2024, 8). Sobre su producción, predomina la papa de primavera- verano

“que se planta entre agosto y septiembre para cosechar en marzo; y, papa de verano que se planta desde mediados de enero a febrero, para cosechar en mayo. Los rendimientos esperables son de 35 t/ha y 25 t/ha, respectivamente. Existe una tendencia a realizar plantaciones tempranas, a salidas de invierno, con variedades precoces con el objetivo de obtener de la plantación comercial, tubérculos que se usan como “semilla”, para una segunda plantación en el mes de enero” (Inostroza et al., 2017, 19).

Herminio Peña Ayala de la localidad de Reloca, en la comuna de Chanco, continúa plantando y cosechando papas que provienen de su bisabuelo. Todos los años se elige la papa más mediana con el fin de dejarla para semilla.



## Papas con mote

Dentro del menú semanal tradicional maulino encontramos las papas con mote. Sobre esta simple pero contundente preparación la señora Rosa Morales Parraguez de la localidad El Parrón, ubicada en la comuna de Maule nos indicó que primeramente se realiza un sofrito en una olla con las verduras que prefiera, puede ser cebolla, zanahoria, ajo, entre otros. Paralelamente se debe cocer el mote. Una vez que el sofrito está listo se le vierte agua y al comenzar a hervir, se

le agrega el mote cocido “porque es más duro que las papas [...] Unos diez minutos y después ya van las papitas en cubo”. Cuando las papas están cocidas, el fuego se apaga y está listo para ser servido. Las papas con mote pueden ser más o menos espesas según el gusto de los comensales.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Papas con harina tostada

En la comuna de Yervas Buenas conocimos a la señora Mercedes Suárez Prado, quien es proveniente de Parral y nos compartió los conocimientos culinarios de recetas antiguas, una de ellas fue la papa con harina tostada, sobre cuya preparación nos mencionó: “esta comida que hice ahora no se la da en verano, se hace en el invierno”.

La harina tostada se puede comprar o elaborar, si tiene una cayana. La señora Pamela Guerrero Arce, Quilico, comuna de Hualañé nos comentó que ella la realiza de la siguiente forma, “hago el fuego ahí y pongo la cayana. Le echo el trigo a la cayana y empieza ahí [a mover]. Y cuando está medio cafecito, ahí ya está bueno el trigo y de ahí ya lo saco y después [una vez frío] lo pasamos por el molinillo” y queda listo.

Para partir se lavan, pelan y pican los ingredientes para el sofrito: “la papita se pica,

tajo pluma. Y la cebolla también tajo pluma, la zanahoria también tajo pluma [al igual que el ajo]” (Mercedes Suárez Prado, Parral). Luego se pone una olla a fuego medio, se le añade aceite y una vez que está caliente se incorporan los elementos previamente picados, se los cubre con agua hirviendo, se tapa la olla y se espera hasta que todo esté cocido. Al estar listo se destapa la olla y se saca un poco del líquido en un recipiente al que se le va agregando harina tostada y revolviendo hasta conseguir una mezcla homogénea. Ese líquido con la harina tostada se va agregando a la comida que se va revolviendo con una cuchara de palo “para que no se cueza [con] grumo, no se hace grumo” (Mercedes Suárez Prado, Parral). Se deja la olla al fuego otro par de minutos para que todo se incorpore bien.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Locro de chuchoca

El locro es la forma más tradicional de preparar las papas, consiste en un “guisado de papas y otros aderezos que se sirven en un plato con una cuchara de lo mismo” (Pereira, 1977, 24).

Esta deliciosa receta la heredó María Escobar López de la familia de su esposo, cuando llegó a vivir a Cauquenes. Su suegra fue la encargada de transmitirle el conocimiento de diversas recetas, que a su vez ella había heredado de su abuela y bisabuela. Por su parte, María Luisa Muñoz Sepúlveda de La Guardia, en Colbún, heredó esta receta de su línea materna y es una de las que más le gusta hacer cuando prepara chuchoca.

El proceso de elaboración comienza reuniendo 3 o 4 papas, un trozo de zapallo, una zanahoria, una cebolla, ajo y un trozo de pimentón. Se pica en cubos pequeños la zanahoria, cebolla, pimentón y ajo para hacer un sofrito en la misma

olla en que se va a cocinar todo. En la receta de la señora María Luisa las papas se cortan en forma de gajo.

Hay que agregar un poco de aceite o manteca en el fondo y las verduras para saltearlas durante 5 minutos aproximadamente. Este sofrito se aliña solo con un poco de sal y color, no lleva nada más.

“Es algo muy común aquí. O sea, en varios lados. En realidad, como que todos tienen preparado su color para ocuparlo en los platitos” (María Escobar López, Cauquenes).

Pasados los 5 minutos, se agrega agua caliente a la olla hasta cubrir más o menos para incorporar la papa y el zapallo picados en cubos. Todos estos ingredientes se deben cocinar hasta que estén a punto:



Fotografía: Franco Castellani Alegría



“Con la cuchara de palo, la planto y está blandita [la papa, y también el zapallo] y se echa la chuchoca, que está lista en unos 5 minutos” (María Escobar López, Cauquenes).

La cantidad de chuchoca a incorporar es aproximadamente una taza, que se debe agregar en forma de lluvia y revolviendo constantemente, para que no se apeltone, en este momento “si quiere lo deja más clarito si no lo deja espesito” (María Luisa Muñoz Sepúlveda, Colbún).

Después de cinco minutos incorporando la chuchoca y revolviendo, el locro queda listo para ser servido. Puede ser acompañado de un huevo frito, bistec o la proteína que se encuentre disponible en la casa, o simplemente “se le pone color y la color va con aji en vaina no con merquén porque nosotros hacemos la color” (María Luisa Muñoz Sepúlveda, Colbún).



Chuchoca  
Fotografía: Franco Castellani Alegría





## UVA

Nombre científico: *Vitis vinifera*

La uva es un fruto que proviene de la vid y en América fue introducida por las huestes españolas durante los primeros periodos de la conquista: “La vid lleva alrededor de 200 años siendo cultivada en las zonas del secano del Maule” (Díaz, 2020, 37). Tomó especial importancia en el desarrollo de la Colonia dado que fue la base para la producción de vino, que era ocupado en las liturgias de las congregaciones religiosas y como bebida diaria (Rojas, 2015, 91). Dentro de las variedades de uva, la negra fue la primera en propagarse por el territorio.

“La introducción de las cepas de vid en el Reino de Chile se produjo al inicio mismo de la conquista española, a mediados del siglo XVI. Desde el punto de vista de los cepajes, el hecho más importante del período colonial fue la introducción y propagación de la uva negra” (Lacoste et. al. 2010, 6).

También conocida como criolla, después del siglo XIX la uva negra comenzó a ser llamada país (Soto, 2015, 81). Esta cepa es una variedad rústica, es decir que las condiciones en la que se desarrolla son mínimas, suelos empobrecidos, sin riego constante (Díaz, 2020, 78). Se caracteriza por tener hojas de tamaño mediano a grande, de color verde amarillento. Necesita temperaturas elevadas para alcanzar la madurez.

Dentro del Maule podemos encontrar dos valles principales, Valle de Curicó y Valle del Maule, el primero comprende los valles de Teno y de Lontué, mientras que el segundo abarca los valles del Claro, de Loncomilla y de Tutuvén. Desde el siglo XVII variados cronistas han retratado a los valles maulinos, sobre todo los de Constitución, como parte importante de la actividad económica regional (Lacoste, 2006, 23; Díaz, 2020, 12,13,20). Con respecto a 2023, la producción total de vinos en Chile presentó una disminución del 15,6%, aunque las exportaciones en el periodo de enero a agosto 2024 incrementaron un 17, 3% (Odepa, sept. 2024, 5). El Maule es la región que posee la mayor cantidad de plantaciones por hectárea de vid para vinificación según el último catastro realizado en 2022 (Odepa, sept. 2024, 28), además al 2023 cuenta con la mayor cantidad de existencias de vinos con Denominación de Origen.



## Arrope

Ya en el siglo XIX los cronistas mencionan la existencia del arrope o "cocido" para ser añadido al vino (Del Pozo, 1998, 51; Couyoumdjian, 2006, 26). En las cocinas maulinas el arrope es ahora ocupado principalmente como complemento para endulzar algunas preparaciones, aunque se puede usar "de muchas maneras, en sopaipillas pasadas, en postre, se puede servir solo" (Iris Ilufi Díaz, Cauquenes).

En palabras de Berta Rojas Arancibia, oriunda de la localidad de Curtiduría en la comuna de Penciahue, el arrope es:

"El jugo de la uva. Del día que usted está vendimiando, saca el jugo de la uva, no lo deja que se convierta en chicha. Se saca el jugo, se echa en un fondo, el fondo más grande que usted tenga, porque eso se reduce [...] por ejemplo, de 30 litros, a mí de 30 litros de jugo, me quedan 7 litros de arrope. Se reduce mucho".

El jugo obtenido de la restriega de la uva en la zaranda o de la máquina de moler se debe dejar reposar de un día para otro según lo que

nos mencionó Iris Ilufi Díaz de la comuna de Cauquenes. Luego se hierva a fuego bajo hasta que tome "la consistencia de un jarabe" (Couyoumdjian, 2006, 26). Se debe dejar al fuego, hervir sin "ningún agregado, no tiene azúcar, no tiene canela, no tiene nada. El sabor que le queda al arrope es solo del jugo de la uva" (Berta Rojas Arancibia, Penciahue). Para este proceso, tradicionalmente se ocupaban las olletas, que eran puestas sobre una fogata de espinos (Sánchez, 2020, 15), o las pailas de cobre. Igualmente era típico añadir un poco de ceniza "para reducir la acidez que pudiera tener la uva, para que no se echara a perder el arrope" (Berta Rojas Arancibia, Penciahue).

El entrevistado Carlos Arenas Rojas de la localidad de Quilico, en Hualañé, nos comentó la diferencia entre el arrope de uva con respecto al de miel, "queda un poquito más claro que el de miel. Y un poquito, no tan espeso también, el de miel queda más espesito".





## Arrope con quinua

Una de las preparaciones en la que se ocupa el arrope, es con quinua, "que antiguamente le decíamos *quingua*, y ahora es quinoa" (Berta Rojas Arancibia, Penciahue).

La quinua se cocina a fuego bajo en la misma proporción de quinua y agua, pero antes de usarla se debe lavar muy bien con agua fría para eliminar la saponina y que no quede amarga. La señora Fresia Salazar de la comuna de Cauquenes recuerda que su madre "la echaba a remojar y después la empezaba a refregar, a refregar y a botar agua. El agua salía verde y

seguía hasta que el agua saliera clara y nada de amarga, y ahí la echaba a cocer. Y le echaba un poquito de azúcar para que llevara menos dulce".

Una vez lista se le agrega el arrope a gusto. Berta Rojas Arancibia de la localidad de Curtiduría, en Penciahue, recuerda que a la quinua: "mi mamá la bañaba con arrope de uva, que nosotros lo hacemos todavía, yo hago el arrope de uva. Y lo otro era la sémola, bañada con arrope, se usaba mucho el arrope en mi casa".



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Agraz

El agraz es un jugo no fermentado de color verde y ácido, usado para el aliño de ensaladas y comidas en el secano costero. Se obtiene de exprimir uvas en estado de pinta o verdes. Su acidez se debe a un "alto contenido de ácidos tartárico y málico, éste último propio de las uvas verdes" (FIA, 2006, 2). El consumo del agraz ha estado supeditado a la estacionalidad, dado que al ser un aliño casero "no se almacenaba, su uso estaba acotado a las mesas de los productores de uva y solamente a algunas semanas de los meses de verano" (FIA, 2009, 7).

Este aliño casero se incorpora a la dieta junto con la introducción de las primeras parras al territorio nacional, persistiendo marginalmente hasta el día de hoy en zonas rurales. Algunos proyectos han tratado de generar nuevas iniciativas en torno a este producto como sustituto de aliños como el limón, aceto balsámico, entre otros. En palabras del investigador Jorge Lavín Acevedo, de la comuna de Cauquenes, el agraz "era una cosa que se usaba en el campo, ocasionalmente cuando estaban las uvas verdes. Entonces en ese tiempo se hacían diferentes ensaladas, los gallos sacaban las ensaladas, pero nunca era un producto durable".



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Chicha cruda

La chicha cruda difiere de la cocida en que es de venta inmediata y continúa con una fermentación natural. Es una bebida alcohólica típica “de la vitivinicultura popular del valle central de Chile. Se trata de una bebida de singular tradición” (Lacoste, et al., 2015, 87). Su expansión en el territorio se origina con la llegada de los europeos, momento en el que comenzó a extenderse “la costumbre de elaborar bebidas alcohólicas a partir de frutas, particularmente la uva [...] En la actualidad, la chicha se elabora en Chile en el marco establecido por la ley 18.455, reglamentada por Decreto 78 (1986) y Decreto 11 (2010)” (Lacoste, et al., 2015, 88).

En la Región del Maule en la localidad de Quilico, comuna de Hualañé, en la bodega Santa Marianita, Carlos Arenas Rojas continúa con la elaboración de chicha cruda con la tradicional uva país: “mi padre era chichero, igual que yo, y yo aprendí por él. Sacaba aguardiente, chicha, y [también aprendí] de mi abuelo”. Además, don Carlos sigue manteniendo la “viña de cabeza, [que] significa que no tiene alambre, ni la altura, sino que siempre está baja. Claro, entre más bajita es mejor, porque eso, la uva sale con más grado. Porque esta uva chilena no es de mucho grado, como las uvas de vino”.

La obtención de la chicha cruda es un proceso anual, parte con la poda de las parras en agosto y terminado ese proceso

“al tiro voy limpiando y voy arando. Claro, uno ara, que es lo que uno dice se abre [la tierra], porque le saca la tierra de la parra, entonces ahí pica el pedacito que queda entre la parra. Eso, y después en septiembre le vuelve la tierra a la parra, y ahí ya la deja. Hasta la cosecha que es marzo, abril”, agrega don Carlos.

Las uvas son cosechadas a mano durante la cosecha, proceso conocido como vendimia, que don Carlos sigue manteniendo en el ámbito familiar. Aunque actualmente son refregadas por una máquina, antiguamente lo eran en una zaranda, recipiente rectangular que en el fondo contiene una malla que separa el líquido de la piel y otros elementos, “antes la refregábamos con una zaranda que ahí hay una todavía. Esa, la más antigua que yo conocí para refregar la chicha”. Con el jugo y el rastrojo separados, la chicha cruda se vierte en barriles de roble o tambores de plástico azul, y con el resto se puede realizar aguardiente.

Su consumo se da en los meses de invierno y sobre todo durante el 18 de septiembre, para la celebración de Fiestas Patrias.



## Asoleado

El asoleado es un vino dulce. Fue el primer producto en obtener Denominación de Origen en Chile, delimitando su nombre a la producción que se desarrolla en el área del Secano, comprendida entre el río Mataquito por el norte y el río Bío-Bío por el sur.

El apogeo del vino asoleado, sobre todo de Cauquenes, ocurrió durante el siglo XIX, mayoritariamente desde 1855, era una bebida alcohólica visible en el mercado, capaz de competir con otros productos nacionales e internacionales (Lacoste et al., 2016, 86, 91). César Opazo Vargas de Caliboro, comuna de San Javier, nos comentó:

“¿Y qué es lo que hacía el vino asoleado? Demostraba, era como lo que tomaba la élite en la época criolla porque la gente que trabajaba en la tierra tomaba vino país, pipeño. Pero los que tomaban vino asoleado eran como de los momentos muy especiales.”

Posteriormente, con la llegada de las influencias extranjeras, su producción disminuyó considerablemente y se tornó marginal.

Actualmente, César Opazo y Valesca Morales en la localidad de Caliboro, comuna de San Javier, han continuado con la producción de sus bisabuelos, a baja escala y con parras ancestrales, que siguen siendo mantenidas naturalmente, sin pesticidas. Igualmente han incorporado una modernización tecnológica para adecuarse a los nuevos procesos productivos y cumplir con las regulaciones: “Acá pusimos tecnología, normalizamos un poco el tema. Aquí hay un soporte técnico a través de INDAP. Hay un soporte técnico también a través de la Universidad de Talca”. (César Opazo Vargas, Caliboro, San Javier).

Dado que las parras rondan los 150 años, continúan con el viñedo en cabeza o también conocido como rulo, “la conducción en cabeza no utiliza materiales para el desarrollo de la planta, sino que esta lo hace desde el tronco de la vid” (Cantillana, 2017, 71). Sus troncos en época de poda quedan mochos. Este tipo de plantación tiene las particularidades que debe ser cosechada a mano y requiere poca agua.

“Son viñedos muy antiguos [...], es que como no se riegan, solamente con la lluvia y las aguas del río Perquilauquén, permite que las pieles sean mucho más gruesas por este encuentro con el sol constante que tenemos acá, de mucha luminosidad. Y eso [...] hace que los vinos también traigan otra carga estructural en la parte técnica, pero a la vez tienen una resistencia y una resiliencia por naturaleza [...] los abuelos le dieron esa formación, que ya se torció durante años, y ahí es donde viene esa palabra bella que es la resiliencia; la capacidad de vivir también, po´, y de poder mantener la especie.”.

Para la elaboración de vino asoleado la uva debe cosecharse en marzo y ser depositada sobre la parra para ser deshidratada alrededor de 20 días. No debe recibir lluvia. Posteriormente a eso es llevada a corredores para ser colgada por dos meses. Eduardo Cancino Bravo de la localidad de Name en la comuna de Empedrado asolea las uvas 15 días sobre el techo y la pasa al lagar, todo depende del dulzor y composición que el productor quiera darle. En cualquier caso, recomiendan “evitar el daño de la abeja, la abeja daña mucho la uva, o sea, más que comer es lo que daña” (Eduardo Cancino Bravo, Name, Empedrado).



El investigador Pablo Lacoste explica:

“Cada cuatro o cinco días de asoleo, se incrementa 1° de azúcar y se disminuye 10% el volumen de uva. Finalizado el proceso, se realiza la pisada de la uva y la fermentación, en la que la mayor presencia de azúcar genera un vino con alto grado alcohólico. Se obtiene así un vino licoroso” (et al., 2016, 86).

En Caliboro desgranar la uva a mano, racimo a racimo, luego es pasada por la moledora, aunque igualmente se puede utilizar la zaranda, con este proceso se rompe la piel de la uva para extraer

el jugo, luego “la pasamos por una prensa que tenemos ahí, que es una prensa manual, como lo hacía la gente antigua. Y ahí ustedes tienen que pensar que de un 100% es un 30% lo que queda líquido” (César Opazo Vargas, Caliboro, San Javier). El resultado del proceso es pasado a barricas en donde se produce la fermentación oxidativa.

Las principales cepas ocupadas son país y torontel.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Licores

La producción de licores es una práctica productiva presente en las tierras maulinas al menos desde el siglo XIX. En 1828, dentro de las especies que se trasladaban en el puerto de Constitución estaban los licores (Aguilera, 2016, 44) y su realización estaba asociada a la agricultura familiar campesina.

Los licores se pueden realizar con diferentes tipos de frutas: higo, ciruela, maqui, guinda, pera, entre otras.

Se diferencian de las mistelas:

“La mistela la puede hacer hoy día y mañana la puede servir de inmediato. [...] no es como el licor, porque el licor tiene un proceso de 3 a 6 meses. Y la mistela no, porque la mistela no se puede guardar como licor, porque es una agüita” (Lorena Valdés Morales, Codemilla, San Javier).

De materia prima se necesita destilado de uva y fruta seca de la temporada. Esta última hay que pelarla, lavarla, cocerla en una olla de greda con agua y luego molerla. Lorena Valdés Morales de Codemilla, comuna de San Javier nos cuenta que ella sigue cociendo la fruta de la forma antigua: “mis licores yo también los elaboro a fuego (leña). Porque es el punto del sabor de los licores, *po*. Que no se pierda nada de eso”. La forma de endulzar es con miel. Cuando todo está listo y frío se agrega destilado de uva y se guarda.

Sobre el enguindado con guindas ácidas, Claudia Aravena Gavilán de la localidad de Lagunillas, de la comuna de Empedrado, menciona:

“Entonces ahí cuando ya estaban maduras las sacaban y las ponían al sol a secar. Una vez que ya estaban secas [...] las echaban a hervir a las guindas y le hacían un almíbar. Y después que ya estaba frío lo juntaban al aguardiente”.

Antiguamente los licores se guardaban en pipas de greda, pero ahora se trasvasijan a un chuico de vidrio para posteriormente, de tres a seis meses, envasarlos en botellas de vidrio con corcho. Tienen una duración aproximada de cuatro a cinco meses con refrigeración.

También se puede realizar licor de nuez, aunque tiene otro proceso:

“La nuez se pela y después se tira a la callana. Y después, para que te quede cafecita, porque la nuez tu *cachai* que es blanca, amarilla, se tira a la callana y se va tostado, como el café de trigo. Y ahí se le va tirando azúcar, para que quede como *acaramelá*” (Lorena Valdés Morales, San Javier).

La señora Malvina Meléndez Ahumada de la comuna de Hualañé menciona que el licor de nuez, o anuezado como ella lo nombra, se debe realizar “con la nuez cuando está nueva, cuando está blandita, no cuando está seca”.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Apiado

Al preguntarse cómo dar a conocer la comuna de Villa Alegre y generar ingresos, la señora Berta Urrutia Rojas se dio cuenta que la respuesta estaba en su tradición familiar: la producción de licores. Incluso “yo aprendí las cuatro operaciones básicas haciendo licores junto a mi madre”. Los licores que realizaba su mamá y su abuela eran principalmente de obsequio para parientes de zonas más al sur del Maule o para las fiestas. El apio como agregado se siguió utilizando por las características medicinales que le son atribuidas:

“El *apiado* es un licor de apio que además de ser bueno para el estómago te desinflama, te acelera el metabolismo, te ayuda a digerir las grasas rápidamente que es lo que te protege de la formación del hígado graso” (Berta Urrutia Rojas, Villa Alegre).

El apiado es un licor tradicional y artesanal. Para su fabricación se macera apio entero, incluyendo las hojas (debe ser lavado previamente), con aguardiente o alcohol vínico en un recipiente con tapa por aproximadamente medio año, para que el destilado absorba el sabor del apio. Una vez listo, se mezcla con almíbar y puede ser embotellado.



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Vino

Una de las características inconfundibles del secano costero de la Región del Maule son sus paisajes vitivinícolas: “es fruto del trabajo del viñador, que es el territorio de la arquitectura tradicional y que nos cuenta una historia de una suma de personas que han pasado en el tiempo. Es la unión de la naturaleza y cultura” (Soto, 2015, 71).

En el siglo XVII “los valles vinícolas de Cauquenes, Linares e Itata formaron parte integral de lo que los cronistas y viajeros llamaron ‘el vino de Concepción’. Las denominaciones por provincias o valles son posteriores” (Díaz, 2020, 12). En la primera mitad del siglo XVIII la industria vitivinícola en el Maule fue la principal actividad económica (Lacoste, 2006, 23). Con el pasar de los siglos, varios viñedos fueron desapareciendo o cambiando su uso de suelo.

“[Antiguamente] casi todos tenían una pequeña plantación de viñas, donde sacaban como la materia prima para la producción de lo demás porque la gente antes utilizaba mucho el sistema de trabajo colectivo, que era a través de los mingacos, la trilla, bueno, todo se hacía de forma colectiva y la forma de retribuir era con una buena comida y con hartos vinos” (Eduardo Cancino Bravo, Name, Empedrado).

Eduardo Cancino Bravo, originario de la localidad de Name en la comuna de Empedrado, continúa manteniendo el paisaje vitivinícola con parras rústicas de uva negra variedad país, “de un metro de altura, de racimos homogéneos, granos de piel negra, suave y pulpa lila verdosa de sabor dulce. Se usa para vinos tintos corrientes, chicha y consumo fresco” (Manzur, 2012, 261). Uno de los vinos que se produce de forma artesanal y a baja escala es el que se ha denominado “name chusco”, un vino seco. La cosecha parte en marzo y fines de abril y se realiza a mano. Posteriormente la uva pasa por la zaranda:

“Es de un tipo de coligüe, nosotros le llamamos quila. Acá se muele la uva, se saca el escobajo que es la ramita del racimo y cae dentro la uva semimolida. [...] se va restregando, cae abajo y eso se deja fermentar. Cada uno tiene su receta, yo lo dejo más o menos, por lo menos de 15 días [...] hay otras personas en el sector que lo dejan un mes. Hago la mezcla [...] a veces asoleo la uva 15 días y al molerla la mezclo con uva recién cortada. Y eso hace que quede con un pequeño dulzor, pero fundamentalmente porque uno se lo toma en cualquier ocasión, si le van a acompañar algunas comidas o tomarlo así solito”.









## PAPAYA

Nombre científico: *Vasconcellea pubescens*

La papaya *Vasconcellea pubescens* es un árbol de 8 a 10 metros de altura, perteneciente a la familia Caricaceae. Investigadores estipulan que es originaria de América del Sur (Simirgiotis et al. 2009, 777), más específicamente de la Cordillera de Los Andes entre Colombia, Perú y Bolivia (Salvatierra & Jana, 2016, 56). Sobre su introducción en la zona no hay datos precisos. “Las primeras crónicas españolas indican que los nativos ya las cultivaban antes de que los conquistadores españoles llegaran a esta región alrededor de 1535” (Carrasco et al., 2022, 2).

Esta variedad de papaya es también conocida como “fría” dado que a diferencia de la *Carica papaya* crece en climas menos cálidos o tropicales, y su producción se concentra en los meses de noviembre y febrero. “Tiene un rendimiento comestible del 46% y un contenido de azúcar solo de un 5%, y se caracteriza principalmente por su alto contenido en papaína” (Vega & Lemus, 2006, 24). Entre los beneficios y propiedades medicinales se encuentran:

“las cualidades del látex para la cicatrización y protección contra el desarrollo de úlceras gástricas. Además, en sus semillas predomina el ácido oleico (de la serie omega 9) que ejerce una benéfica acción en los vasos sanguíneos reduciendo el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares” (Salvatierra & Jana, 2016, 56).

Daniel Beltrán, productor de papayas en Lipimávida, menciona que de la pepa “van a sacar el mucílago, lo que está derivado de la pepa, se saca el zumo, que es antiinflamatorio, que es natural”.

Lipimávida, ubicada a más de 120 kilómetros hacia la costa de Talca, es una localidad costera ubicada en la comuna de Vichuquén que se ha

caracterizado por el cultivo de papaya. Se infiere que en la Región del Maule hay una existencia menor a 50 plantas por productor dado que en el catastro frutícola realizado por CIREN no hay registro de esta especie en la zona, reflejo de la decreciente producción que se ha dado en el último tiempo. El entrevistado Juan Correa Rojas nos mencionó:

“Las primeras plantas las trajo mi abuelo materno, Francisco Rojas de La Serena. De La Serena se dijo, pero del norte eran. Trajo las semillas, sembró y plantó. Y crecieron, se dieron bien. Crecieron y nunca más se han terminado. De esto mi abuelo hace más de 100 años, probablemente 115 años. Se plantaron, después siguieron. Mi abuelo Francisco fue papá, se casó con Clorinda y tuvieron cinco hijos, tres mujeres, dos hombres. Pero las mujeres fueron más hacendosas porque en la casa de ellas siguieron plantando papaya, no en cantidad grande, sino que tres, cuatro, cinco matas. Pero mi mamá, Lidia Rojas fue la que más plantó papaya, porque siempre hubo 30 o 40 matas en un huerto”.

Su forma de consumo principal es cocida en olla con azúcar:

“siempre lo primero se hacían, se cocía la papaya en una olla para tener para la casa o para tener jugo [...] Pero después se empezaron a elaborar en frascos, que los frascos no eran como los de ahora, los frascos de antes eran de litro y tenían tapa, que se compraba un latón” (Juan Correa Rojas, Lipimávida, Vichuquén).



## Papaya al jugo

Se parte seleccionando papayas maduras, para identificarlas “tienen que tener algo amarillo, porque la papaya cuando está totalmente madura es bien amarilla y muy fragante”, nos comentó Juan Correa Rojas de Lipimávida, en la comuna de Vichuquén. El paso siguiente es lavarla con agua y pelarla. Antiguamente, explicó don Juan, “se pelaba a mano con cuchillo bien afilado. Y en este momento se hace con pelapapa, muy rápido. Y ahora se usan guantes, pero antes no”. Luego se pica en tiras largas. Los trozos se vierten

en un fondo junto con azúcar y abundante agua fría, y se ponen a cocinar, posterior al primer hervor “se mantenía más o menos 20 o 25 o 30 minutos máximo. Y (que) quedara blandita”.

Las papayas al jugo pueden ser consumidas en cualquier momento del día, nos comentó don Juan: “si llegaba una visita a las 11 de la mañana, le ofrecían si quería. O calladito se les llevaba nomás, se les servía papaya. Si llegaban a las 4 o 5 de la tarde también”.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





Juan Correa Rojas con papaya en mano de su árbol, localidad de Lipimávida, comuna de Vichuquén, provincia de Curico.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría





## OLIVO

Nombre científico: *Olea europaea* L.

El olivo es un árbol pequeño de copa ancha y perennifolio, su fruto es la oliva o conocida también como aceituna, que se caracteriza por ser carnosa, tener un carozo en el centro y forma ovalada.

Su uso data de hace más de 5.000 años en Asia Menor. Primeramente, fue utilizado como "fuente de energía (combustible para lámparas) y posteriormente, mediante la incipiente aplicación de tecnología de alimentos, se fue transformando en un importante alimento, tanto de sus frutos como del zumo de éstos (aceite)" (Tapia et. al, 2015, 7). Su introducción al país comenzó en la zona norte, en el valle de Azapa con la llegada de los españoles (Cazanga,

et al., 2013, 20). En siglos posteriores, debido a la popularidad de este cultivo, se difunde hacia zonas de más al sur y ha llegado a ser cultivado en tiempos recientes hasta la Región de la Araucanía.

Durante el siglo XIX y XX se destacan las aceitunas de Constitución dentro de los productos del Maule, que eran consumidos por locales y trasladados al Norte Grande (Castillo, 2021, 232). Al 2022, fecha del último catastro frutícola, las plantaciones de olivos se aproximan a las 5.009 hectáreas, representando un 24,9% a nivel nacional (Odepa, 2025, 9).



## Aceituna sajada

Las aceitunas, a las que se realiza un tajo profundo con cuchillo en forma de cruz, son conocidas como sajas.

Esta actividad se realiza aproximadamente entre los meses de abril a junio, dependiendo de las condiciones climáticas durante la cosecha de las aceitunas. El momento para hacer el corte es cuando están comenzando a tomar un color más oscuro.

La señora Eufemia Machuca Valenzuela de la localidad de Los Coipos, en la comuna de Hualañé, nos mencionó que luego de la cosecha y realizar los cortes, las aceitunas se dejan en agua fría:

“Unos tres o cuatro [cortes] nomás y yo las deajo en agua [...] En un tambor con agua nomás y esas aguas quedan, así como esto, negras [...] Después las echo a un colador y enseguida le echo lejía. Pero la lejía tiene que ser una lejía

clarita, se revuelve la ceniza en un tarro con agua. Y se le saca la agüita de encima. Y a los dos, tres días, hay que estar cambiándole de agua [...] Hasta que se les pase lo amargo, yo siempre la he probado hasta que se pase lo amargo”.

El cambio de agua que se realiza, puede ser todos los días o día por medio, según nos comentó la señora Malvina Meléndez Ahumada, también de Hualañé.

Cuando ya no tengan sabor amargo se enjuagan de dos a tres veces con agua limpia, luego se dejan en agua con sal de mar, y “se lavan antes de ocuparlas para que no estén tan saladas” (Malvina Meléndez Ahumada, Hualañé). Igualmente, si quiere que le duren más y no se pongan blandas, hierva agua con sal y realice una salmuera fría que se vierte en un frasco de vidrio junto con las aceitunas.

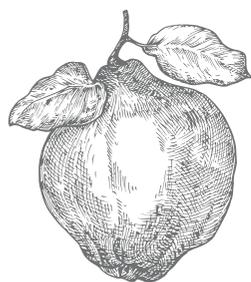


Fotografía: Franco Castellani Alegria









## MEMBRILLO

Nombre científico: *Cydonia oblonga*

El membrillo es una planta arbórea de la familia de las rosáceas. Su origen se sitúa en el suroeste asiático. Los conquistadores españoles en el siglo XVI trajeron consigo la cultura de la apreciación de la fruta, heredada de los pueblos musulmanes. Poco a poco, “a partir del siglo XVIII, comenzaron a observarse e identificarse las variedades de carozos en Chile” (Lacoste et al., 2011, 94), entre los que se encontraban dos variedades de membrillo.

Sus frutos son un “pomo de color amarillo-dorado brillante cuando está maduro, piriforme, de 7 a 12 cm de largo y de 6 a 9 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática” (Pulgar, 2020, 12). Se puede encontrar en climas templados “en

general climas similares a aquellos en los que se desarrolla la vid, y puede adaptarse a una amplia gama de tipos de suelo” (Pulgar, 2020, 12).

Según el último catastro frutícola, la superficie cultivada de membrillo en la Región del Maule es de 66,52 hectáreas (ODEPA, 2022, 14), lo que representa un 19,35% de superficie cultivada a nivel nacional. Con respecto al 2019, la superficie cultivada aumentó en 9,4 hectáreas. Las principales comunas productoras son Curicó, Parral y Molina.



## Dulce de membrillo

De la pulpa de la fruta se consigue lo que en Chile conocemos como dulce de membrillo. Esta preparación dulce es originaria de España y es denominada carne de membrillo. "Es consumido en países europeos como Italia, Grecia y Francia, y también en Centroamérica y Sudamérica (Pulgar, 2020, 20).

Para su preparación la señora Margarita Ruz Zúñiga, de la localidad de La Leonera en la comuna de Licantén, nos indica que primero lava y pela la fruta, luego la parte y "le saco todo lo que esté malo, y de ahí lo lavo bien lavado de nuevo. Después del pelado lo echo a cocer" en

una olla con agua. Los trozos de los membrillos deben quedar tapados y se deben dejar a fuego medio durante 40 minutos aproximadamente.

Una vez listo, sacar los trozos con cuidado de la olla y dejar enfriar para luego moler y colar. "Y de ahí después lo peso y le echo la azúcar y [...] lo pongo a cocer, le echo un kilo por kilo, uno por uno, y de ahí lo echo a cocer [...] Lo hiervo 45 minutos y lo envaso caliente", finaliza Margarita.



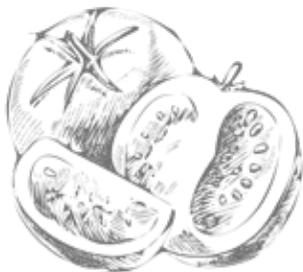
Fotografía: Franco Castellani Alegría





Atardecer en la localidad de Reloca, comuna de Chanco  
provincia de Cauquenes.  
Fotografía: Franco Castellani Alegria





## TOMATE

Nombre científico: *Solanum lycopersicum*

El tomate es un fruto que se cree que es originario de Mesoamérica, mientras que las zonas de domesticación habrían sido el sur de México y Perú. Alexander W. Livingston desarrollador de semillas de tomate logró estabilizar la semilla de plantas silvestres gracias a mejoras, y en 1820 ya había seis variedades catalogadas en América. Algunas de las variedades de los tomates posteriores también se produjeron por mutaciones espontáneas, es decir naturalmente (Tapia, 2019, 13).

El investigador alemán Rodolfo Lenz en 1910 escribía que los frutos de los tomates eran muy apreciados por los chilenos para ser consumidos en ensaladas, guisos y salsas (723).

Dado que el tomate ha estado siempre presente en las mesas del territorio central de Chile, muchas de las semillas tradicionales que aún se encuentran en el Maule han sido traspasadas de generación en generación, como es el caso de la señora María Herrera Morales de Tabunco, Curepto. Ella posee tomate rosado y corazón de buey.

Para la producción de tomate, la señora María Herrera Morales nos indicó que en la cosecha anterior se debe elegir el tomate que tenga la mejor apariencia. En el caso de la variedad de tomate rosado, se deja madurar hasta el último momento en la mata. Luego se abre y su contenido interior se pasa por un colador hasta obtener las semillas, que se dejan secar dos o tres días para luego ser guardadas hasta más o menos la segunda quincena de agosto, que es cuando se realizan los almácigos que son plantados entre septiembre y octubre en luna menguante.

La variedad de tomate rosado, que es una de las más antiguas, en el Maule se puede observar en una variedad de comunas, y aún es comercializada en ferias como la de Cauquenes. Se caracteriza por tener un color rosado, tamaño grande y carnosos, mucho sabor (Manzur, 2016, 248). Al preguntarle a la señora María Herrera Morales, nos dijo: "es muy rico este tomate, muy rico, jugosito. No es como esos tomates secos que traen de afuera".



## Chancho en piedra

Esta salsa, que proviene de la Colonia, tiene un carácter mestizo. Por un lado, contiene el tomate y ají que son productos americanos, por otro, ajo y algunas variedades de cebolla de origen español (León, 2008, 63) (Montecino, 2004, 83). El chancho en piedra está altamente relacionado con la identidad culinaria de la Región del Maule:

“[...] el chancho en piedra es capaz de unificar –como un habitus- un gusto, una práctica culinaria, un grupo de personas, una gastronomía y una identidad regional, ligados íntimamente a este mundo rural tan potente de la región de Maule” (León, 2008, 103).

Aunque su origen no está del todo claro, autores y autoras han relacionado el chancho en piedra con el Maule y especialmente con Talca (Plath, 2018, 332) (Pereira, 1977, 88). “El chancho en piedra talquino adquiere así una fuerza simbólica que lo asocia a la ‘chilenidad’ originada en la zona central y que se despliega a lo largo del país como emblema de lo nacional” (Montecino, 2004, 82).

Si bien los ingredientes pueden variar, el elemento en común entre las recetas es el uso del mortero para machacarlos y/o aplastarlos. Un mortero es un recipiente tradicionalmente de piedra, aunque puede haber otras materialidades; posee forma cóncava y va con una maja. En algunos hogares era un utensilio muy valorado.

“Las hijas las heredaban a menudo de sus madres para la conformación del nuevo hogar, y en la zona de Maule se las conoce también como «piedras chancheras», aludiendo al plato típico llamado ‘chancho en piedra’ –tomate machacado con ajo, ají, sal y aceite (Sánchez, 2020, 16).

Para su preparación se debe contar con tomates de preferencia maduros, ajo, cebolla (opcional) y ají de variedad cacho de cabra u otro.

Se parte pelando los tomates y el ajo para luego trozarlos, si desea agregar cebolla en este punto también debe pelarla y picarla. Con respecto al ají puede ser cacho de cabra seco o ají verde, la cantidad variará dependiendo de cuán picante se desee. Todos los ingredientes los deposita en el mortero y con la maja se procede a moler. Si utiliza sal de mar, se debe incorporar en este paso.

La receta tradicional contempla la molienda y la piedra la puede encontrar en los mercados. Igualmente puede realizar una variación de esta preparación: la señora María Herrera Morales de la localidad de Tabunco en la comuna de Curepto nos dijo:

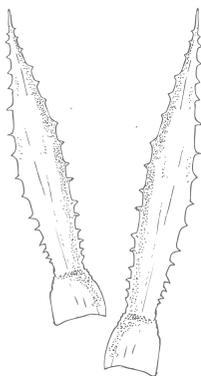
“primero rallo un ajo bien rallado nomás. Y después le pico el tomate [ya pelado]. Le eché una cebollita fina, de esas de allá abajo [...] y le eché ahí [a un recipiente] [...] y lo fui dando vueltas”.

Sobre los aliños y sus cantidades son todos completamente opcionales según el gusto de los comensales, se puede agregar pimienta, orégano, aceite, entre otros. Sobre cómo consumirlo, el investigador Oreste Plath menciona que el chancho en piedra es un acompañamiento que se sirve junto con pan amasado (2018, 332), también puede ser tortilla o cualquier preparación fría o caliente. No tiene horario de consumo. Esta salsa es muy popular como acompañante de las humitas en las onces veraniegas.









## CHAGUAL

Nombre científico: *Puya chilensis*

El nombre científico de esta planta perenne nativa de Chile proviene del mapudungun puúya, mientras qyu chahual o chagual sería voz quechua (Pardo y Pizarro, 2013, 282). También es conocido como maguey y cardón. En Chile existen 9 especies de puya, entre las regiones de Antofagasta y la Araucanía (Muñoz, 2003, 69). Pardo y Pizarro (2013, 284) citando a Zizka, señalan “la existencia de núcleos aislados por la costa, entre Constitución y Cobquecura aproximadamente”.

Sus características son hojas gruesas, carnosas y alargadas, “y de bordes espinosos, reunidas hacia la base de la planta. Del centro de ella nace un tallo que puede alcanzar de 3 a 4 m de alto, con una inflorescencia de 50 cm” (Muñoz, 2003, 68).

El chagual está protegido por la Ley de Bosque Nativo en el decreto 68 del Ministerio de Agricultura, por lo que está prohibida su extracción de su hábitat silvestre, que puede ser una formación xerofítica o un bosque nativo. Se sugiere no consumir

chagual de explotación indebida, debido a que “podría perjudicar la propagación de la especie, ya que impide la producción de flores y por lo tanto de semillas” (Muñoz, 2003, 69). Además, su erradicación va en deterioro del ecosistema ya que es productor de néctar para varias especies. Al 2025 existen intentos de reproducir chagual con fines gastronómicos y en algunos sitios se mantiene como cultivo ornamental.

Pueblos prehispánicos usaron el chagual para la fabricación de balsas para la navegación (Quiroz, 2023, 186). Los investigadores Pardo y Pizarro mencionan que de las flores era extraído un néctar muy valorado. Actualmente queda la práctica de cortar el tallo tierno para el consumo principalmente en ensalada.



## Ensalada de chagual con aceitunas

Del chagual se consume el tallo. Para la ensalada, el tallo debe estar limpio, lavado y picado como el repollo, en tiritas. Se aliña con vinagre de vino, aceite y sal, se revuelve y se le agrega cilantro. Claudia Aravena Gavilán de la localidad de Lagunillas en Empedrado recuerda: “Sí, también tenían aceituna. También le echaban aceituna” y que la preparación de esta ensalada era mayormente para el 15 de agosto:

“En agosto, el 15 de agosto salían ellos... como ese día no se trabajaba porque decían que era el día del ratón, que si trabajaban el ratón les comía los calzones. Entonces ese día se preparaban para ir al cerro y no hacer nada en la casa. Y comían en el mismo cerro. Y lo demás se llevaba para la casa para la semana. O para los vecinos que les convidaban, a sus papás les llevaban también”.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





Corte de chagual en la comuna de Empedrado,  
provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegria





## CULÉN

Nombre científico: *Otholobium glandulosum*

El culén es una planta nativa perenne que crece cerca de ríos o zonas húmedas. En el siglo XVIII fue retratada y descrita por jesuitas y viajeros franceses para dar a conocer la historia natural de Chile (Sartori, 2022, 388).

Pardo y Pizarro (2013, 306), citando a cronistas desde el siglo XIX, escriben que era muy mencionado por sus propiedades, destacando

sobre todo el olor de sus hojas y su reputación como bebida medicinal en forma de té. Dentro de los usos tradicionales, el culén se usa para el dolor de estómago, indigestión, inapetencia, entre otros. Para la preparación del té se requiere “una cucharada de la planta para un litro de agua recién hervida” (FUCOA, 2022, 17).



## Ponche de culén

“El culén es un arbolito que está por todos los campos... hay mucho culén”, nos mencionó Claudia Aravena Gavilán, de la localidad de Lagunilla, en la comuna de Empedrado. El tallo se corta y se lava para hacerlo hervir en una olla con agua para realizar la infusión. Paralelamente, se prepara un almíbar de azúcar y una vez listas, ambas preparaciones se mezclan.

La señora Claudia sobre la elaboración del ponche de culén nos comentó que cuando la preparación se enfriaba “lo echaban al

aguardiente [...] quedaba amarillo porque era el color del palito que se hervía”. También relató que era un brebaje que se realizaba para la celebración de San Francisco el 4 de octubre: “ese día se ponía la cruz en el trigo o en la avena para que se diera bien [...] Le bailaban cueca. Le daban un poquito de trago a la cruz para que el santo tomara también ahí”. Y la señora Fresia Salazar de la comuna de Cauquenes nos mencionó que para el día de la Virgen del Carmen “lo primero que se hacía eran roscas con ponche de culén”.



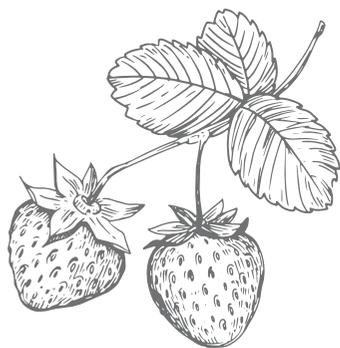
Fotografía: Franco Castellani Alegría





Damajuana, (garrafa con mimbre) en bodega, localidad de Name, comuna y provincia de Cauquenes. Fotografía: Franco Castellani Alegria





## FRUTILLA BLANCA

Nombre científico: *Fragaria chiloensis* (L) Duch

La frutilla blanca o frutilla chilena es una planta rastrera con fruto comestible nativa de América del Sur. Investigadores mencionan que su domesticación se remonta a más de mil años y que su introducción al territorio nacional se dio por medio de aves migratorias creciendo en localidades costeras, de hecho, antes de la llegada de los españoles ya era cultivada en huertos de pueblos indígenas (Finn et al., 2013, 418). Es una de las antecesoras de la frutilla comercial moderna (Villaroel & Alborno, 2024, 200), la de color rojo, que desde mediados del siglo XX pasó a ser predilecta en el mercado, mermando la producción de la frutilla blanca. Desde la década de 1990 el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y universidades como la Universidad de Talca han realizado esfuerzos por recolectar, conservar y mejorar genéticamente esta variedad de frutilla.

Esta frutilla se caracteriza por tener un color blanquecino con mezcla de rosado y ser aromática. Sobre esto, la señora Maritza Cáceres Pacheco de la localidad de Huelon, en la comuna de Curepto, mencionó que “es bien pasosa. Pasa todo. Una frutilla les pasa a todas las piezas. Al colocar en el refrigerador pasa todo. Muy rico el aroma”. Además, posee una piel delgada que la hace tener una corta vida, pereciendo rápidamente después de su cosecha. Y cuando está en mata se debe estar muy pendiente de su maduración porque no dura más de cuatro días.

Aunque tiene un sabor y aroma bastante apetecidos por los consumidores, su producción y venta son a baja escala y estacionaria por su poca durabilidad, porque solo madura en mata y es muy susceptible de ser afectada por plagas. La señora Maritza nos contó que antes “se cosechaba harta frutilla y se sacaba mucha frutilla. Pero llegó el tiempo que se secó [...] Según [quienes] vinieron a verla [fue] porque tenía hongo”.

Es cultivada principalmente en pequeñas superficies, inferiores a 0,1 hectárea por productor, siendo parte del total estimado de 30 a 40 hectáreas a nivel nacional (Finn et al., 2013, 419) y su comercialización es a baja escala en mercados locales.

En la Región del Maule, en localidades de la comuna de Constitución, se concentra una parte importante de su producción.

El consumo de este tipo de frutilla está relacionado con “potenciales efectos positivos en la salud humana, por sus compuestos fenólicos, los que muestran una amplia gama de actividades biológicas, como efectos anticancerígenos, antiinflamatorios y antioxidantes” (Villaroel & Alborno, 2024, 199). Sobre las formas de preparación de la frutilla blanca, la entrevistada Sara Vergara Cáceres de esa comuna nos comentó: “se hace mermelada, postre, ponche. Lo principal es que la gente la compra para hacer ponche”.



Fotografia: Franco Castellani Alegria

# PRODUCTOS SILVESTRES





## CHANGLE

Nombre científico: *Ramaria flava*

**H**ongo micorrízico, que crece asociado a las raíces de los árboles. Aparece con las lluvias de otoño en los sectores húmedos dentro del bosque de robles y hualos. De color amarillo y con aspecto de coral (San Martín, J. 2013).

Mide de 6 a 20 cm de alto y de 10 a 15 cm de ancho. El estípite mide de 5 a 8 cm de alto por 4 a 7 cm de grosor y se encuentra en Chile sur y austral, principalmente en los meses de otoño (Furci, C. 2007, 80).

Dada la introducción de especies forestales, el changle también crece en las plantaciones de pino, las cuales abundan en la Región del Maule. Crece principalmente en zonas oscuras y húmedas, y es recolectado por los habitantes cercanos a estos bosques, la señora Doralisa Rodríguez Gómez de la comuna de Empedrado recuerda: “mi mamá nos sacaba para el bosque y nos enseñaba qué es lo que teníamos que recoger y lo que no”.

Esta especie de hongos forma parte de la alimentación de los habitantes de la región desde la época prehispánica, ya que los indígenas escogían sus asentamientos cerca de la ribera de los ríos y parte de su alimentación “estaba compuesta por la recolección de silvestres como el peumo, boldo, queule, avellano, michay, litre, murta, frutillas silvestres, apio de campo, nalca, chupón, papas, changles y digüeños, entre otros” (Rodríguez, 2018, 39).

Pereira menciona que a comienzos de la época portaliana “la cocina chilena tenía asimilado el suculento menú que los mayores habían ensayado en las olorosas leñas coloniales [...] El changle, especie de sopa hecha con los brotes del roble, de forma de coliflor, al que se adicionan migas de pan, cebolla y ají” (Pereira, 1977,87), era uno de los platos que destacan como parte de los más apetecidos.



## Estofado de changle

Su preparación se inicia con un sofrito de cebolla cortada en pluma con aceite o manteca, que posteriormente se agrega a una cocción con agua en olla donde se integran papas largas, peladas y cortadas en bastones.

Una vez cocida la papa, se incluye el changle y se espera entre 10 a 15 minutos, hasta que esté cocido y listo para servir.

Respecto a su sabor, Doralisa Rodríguez Gómez, de la comuna de Empedrado, lo describe como "estar comiendo un estofado de carne".



Fotografía: Franco Castellani Alegría





Fotografía: Franco Castellani Alegría





## CALLAMPA DE PINO

Nombre científico: *Suillus granulatus*

Este hongo crece en los suelos de las plantaciones de pino, que en nuestra región abundan. Se encuentran en la zona centro, sur y austral de Chile y fructifican en otoño.

Los cuerpos fructíferos de esta especie – es decir las estructuras de los hongos que se forman para producir y liberar esporas - son un recurso no maderero de los cultivos forestales y son recolectados, “faenados” (limpiados, pelados y secados o conservados en salmuera) para su consumo tanto nacional como internacional (Furci, 2007, 88).

Uno de los usos de la callampa en la cocina maulina es la preparación del “tuco”, salsa en base a tomates molidos o triturados: “la callampa de pino, mi mamá yo me acuerdo de que la hacía con tallarines, era rica” (Doralisa Rodríguez Gómez, Empedrado).

Para poder consumir la callampa de pino primero debe cortar el pie, que es la parte inferior más delgada, luego debe remover la película que cubre el píleo, nombre técnico que se le da al sombrero de un basidiocarpo o ascocarpo, dado que es amarga y tiene efectos laxantes; para quitarla, con un cuchillo debe pelar finamente la capa del sombrero de la callampa, si se hace con las manos los dedos quedan negros.



## Salsa de tomates con callampa

Un clásico que se repite es esta receta en las que las mamás, dueñas de casa, incorporaban callampas de pino a la salsa de tomate para entregarle un sabor distinto a los platos cuando era la temporada de recolectar estos hongos.

El proceso de preparación es bastante sencillo y común. Lo primero es realizar el sofrito de la salsa con cebolla picada en cubos, ajo, orégano y tomates frescos de la huerta de cada núcleo familiar. Una vez cocinados estos ingredientes

se agrega la callampa, que se prepara de la siguiente manera según lo que nos mencionó la entrevistada Doralisa Rodríguez Gómez en la comuna de Empedrado: "Mi mamá la pelaba y la hacía en cuadritos o si no, la picaba larguita. Y la sancochaba un poquito así en agua caliente y después la echaba al sofrito".

Se cocinan los ingredientes un par de minutos más y la salsa está lista para servir con la pasta previamente cocida.





Recolección de hongos silvestres,  
comuna de Empedrado, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría





## CALLAMPA ROSADA

Nombre científico: *Lactarius deliciosus*

Es una especie micorrízica de diferentes pinos, es decir que crece en el suelo en bosques de coníferas, asociada a sus raíces. El nombre proviene de su delicioso sabor y de su tendencia a "sangrar" una leche o látex al romperse. Cabe mencionar que luego de ser ingerida, la orina podría teñirse de un color rojizo (Furci, 2007, 54).

Al igual que los otros hongos comestibles presentes en este libro, es posible encontrarlos en la zona central, sur y austral de Chile y su temporada de crecimiento es en otoño.

Tiene olor fúngico aromático, ligeramente dulce, y su sabor es delicado. El sombrero de esta seta es de color verdoso anaranjado y de forma

plana-convexa cuando joven con el borde algo involuto, tornándose naranja-rosado con tintes verdes y con forma de embudo en la madurez (Furci, 2007, 54).

La entrevistada Doralisa Rodríguez Gómez de la comuna de Empedrado nos indicó que no es una variedad que se pueda encontrar fácilmente, "la callampa rosada también de repente no hay, hay años que no sale".



## Ensalada de callampa rosada

Una de las preparaciones que se pueden realizar con este ingrediente es la ensalada de callampa rosada. Esta receta la aprendió la señora Doralisa Rodríguez Gómez de la comuna de Empedrado de su madre, recuerda: "la hacía con cebollita, la hacía a cuadraditos si no a la pluma, con cilantro".

Para realizar la ensalada el primer paso es *sancochar* o cocinar la callampa en agua hirviendo por un tiempo aproximado de 5 a 10 minutos. "Va cocida porque es muy fuerte la callampa cruda. Sí, entonces hay que saberla cocer" (Doralisa Rodríguez, Empedrado).

Una vez cocidas las setas, se sacan del agua y es posible picarlas en cubos. Posteriormente, se complementan con cebolla picada, también en cubos o pluma, además de agregar cilantro. Para finalizar, se puede aliñar a gusto con ingredientes como el limón, sal y/o aceite.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





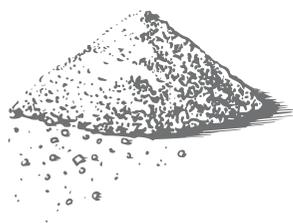
Callampa rosada trozada  
Fotografía: Franco Castellani Alegria



Don Osvaldo Muñoz en las Salinas de Yoncavén, comuna de Vichuquén, provincia de Curicó.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

# CONDIMENTOS





## SAL DE MAR

La sal es un mineral no metálico que ha estado presente en las costas como en las cocinas de la zona central chilena desde tiempos prehispánicos. Se obtiene por medio de la evaporación del agua de mar. Dado que los españoles al llegar a América ya traían consigo el conocimiento de explotación de las salineras no tardaron en continuar con la extracción, de hecho, este producto llegó a ser regulado por el Cabildo de Santiago.

La sal de mar con los siglos ha ido en descenso “desde fines del siglo 18 y en todo el siglo 19, la producción de sal tuvo un crecimiento constante y fue un aporte vital para la consolidación de dos centros urbanos, Curicó y Vichuquén” (Moreno & Romero, 2021, 50) para luego entrar en receso durante el siglo XX por su alto costo de producción y bajo valor en el mercado. En Chile “más de un 98% de la sal de producción nacional viene de minas, siendo poco más de un 1% la producción correspondiente a salinas de costa de carácter artesanal” (Moreno & Romero, 2021, 50).

El paisaje salinero y su sistema productivo pueden ser considerados como un proceso cultural relevante para la zona (Moreno & Romero, 2021, 53), además de un elemento patrimonial.

El funcionamiento de las salinas de Boyeruca en la comuna de Vichuquén data de principios del siglo XVII y hoy es una de las dos salineras que

conserva el carácter artesanal en su elaboración y producción. Tiene la particularidad de ser una salina de costa, en la que los hitos geográficos permiten la entrada del agua de mar y su acumulación, distinta de las salinas de interior donde el agua es extraída de manantiales y secada en terrazas.

Luis Farías Navarro, salinero de Boyeruca, profesión que ha heredado de una larga tradición, menciona que la extracción de la sal es un proceso arduo, ya que el ciclo comienza todos los años a fines de septiembre cuando baja el agua y disminuyen las precipitaciones con la limpieza de la salina y “tiene un proceso largo, todos los años hay que limpiarla, sacarle el barro porque con el agua que cae de los cerros se hace una laguna y [hay que esperar] hasta que baja”. Antiguamente los residuos de la limpieza que iban sacando con la pala y rastrillo se transportaban con angarillas, herramienta llevada entre dos, parecida a una camilla, pero hoy en día se ocupa la carretilla. Luego del limpiado procede al llenado con agua salada. La cosecha ocurre una vez que “las aguas empiezan a calentarse con el sol, con el viento, de a poquito [...] a los tres meses recién estamos sacando la sal. Son tres meses. Trabajamos hasta marzo. Ese es todo el proceso que tenemos de sal” (Luis Farías Navarro, Boyeruca, localidad de Yoncavén).





## AJÍ

Nombre científico: *Capsicum spp*

El origen del ají está situado en América del Sur, principalmente en lo que hoy es Perú y Bolivia (Namesny, 2006, 13; Quiñones, Muñoz & Núñez, 2022, 94). A lo que hoy es Chile, el ají llegó “entre los años 300 a 200 a.C. con el arribo de pueblos provenientes desde Argentina, que recibieron influencia de pueblos amazónicos” (Quiñones, Muñoz & Núñez, 2022, 94). Durante la Colonia, a pesar de la influencia española, productos como el ají y la quinua lograron permanecer en:

“las huertas de los Pueblos de Indios, y posteriormente pasaron a las chacras y cocina de las familias mestizas. Entre los siglos XVI y XIX el ají se transforma en el acompañamiento indispensable de los porotos, que son la base de la dieta del bajo pueblo, formado por campesinos, y obreros de ciudades y minas” (Quiñones, Muñoz & Aguilera, 2021, 114).

La ingeniera agrónoma Daniela Calquín en su investigación menciona que el género del ají cultivado en Chile es *capsicum* perteneciente a la familia solanácea (2017, 4) y las especies son: “*C. baccatum* L. (Ají Cristal) y *C. annuum* L., (cacho de cabra y chileno negro)” (Quiñones, Muñoz & Aguilera, 2021, 122). En la zona central de Chile el ají blanco cristal y el cacho de cabra son las variedades más comunes” (Valdés y Carrasco, 2014, 57). La señora María Herrera Morales de la localidad de Tabunco, Curepto, nos indicó que la variedad que más planta es cacho de cabra “porque ese sirve para color, para molerlo, todo”.

Esta hortaliza en la Región del Maule continúa siendo cultivada por unos pocos agricultores en la localidad Villa Prat en Sagrada Familia y en el sector de Palmilla en Linares, con lo que están impidiendo su desaparición como cultivo. Han logrado sortear las amenazas para la conservación de esta variedad de ají, como es el bajo valor de venta y los crecientes costos de producción.

“Sí, antes éramos... por decirles 100 o 200 hectáreas. Y se fue acabando porque era muy mal pagado el ají. Lo que pasaba es que usted vendía el ají, lo iba a entregar a las fábricas y no se lo pagaban” (María Cruz Díaz, Villa Prat, Sagrada Familia).

La producción del ají comienza en agosto con la preparación de la tierra y la siembra de los almácigos con las semillas guardadas en la temporada anterior. “El trasplante se realiza 1,5 o 2 meses después de la siembra. El cultivo se realiza con riego” (Quiñones, Muñoz & Aguilera, 2021, 122). La cosecha comienza los primeros días de abril. Las jornadas de trabajo de cosecha son llamadas “cortas” y tienen una duración de 2 a 5 días (Quiñones, Muñoz & Aguilera, 2021, 122; Calquín, 2017, 35).

Las investigadoras Ximena Quiñones y Lizbeth Núñez, y el investigador Diego Muñoz en un análisis exploratorio con los productores en Villa Prat y Palmilla han logrado establecer seis enfoques del patrimonio cultural en el ají:

“(1) histórico: por su origen prehispánico; (2) cultural-simbólico: a nivel nacional el consumo de ají está relacionado con la identidad de sectores populares, y a nivel local el ají simboliza las identidades campesinas; (3) social: las comunidades desarrollan actividades colectivas en torno al ají que evidencian la movilización del capital social; (4) uso en el mercado y autoconsumo; (5) por legado: las comunidades valoran el ají porque lo han heredado de sus antepasados, y (6) ambiental, por la conservación de biodiversidad”, (2022, 94).



## Ají ahumado y molido

Después de la cosecha, los capis o frutos del ají, son trasladados a canchas para ser deshidratados al sol, este método es “prehispánico, que se mantiene hasta nuestros días y es un elemento característico del paisaje ajicero” (Quiñones, Muñoz & Aguilera, 2021, 121). Fernando Labra, ajicero tradicional de la localidad de Villa Prat en la comuna de Sagrada Familia nos comentó que el trabajo para la obtención de ají ahumado y molido es demoroso: “Y es larga la pega. [...] se tiene que esperar que primero es negro... Y después se pone rojo [el capi]. Cuando está rojo uno tiene que sacar. De ahí se da el proceso a una cancha [...] Allá se va y ahí se seca”.

Si el clima es favorable pueden estar en el terreno aproximadamente ocho días, pero si se presentan condiciones climáticas menos favorables hasta quince días. En producciones más pequeñas, los ajíes maduros son deshidratados sobre el techo de la casa u otras superficies. Una vez listos son llevados a la secadora que:

“es idealmente una bodega de adobe, de aproximadamente 60 m<sup>2</sup>, con una techumbre de tejas y sin ventanas, al interior de ella se encuentra la zaranda, repisas de madera donde se depositan finas capas de ají, el piso de esta estructura es de tierra y puede albergar de dos a tres fogones dependiendo de las dimensiones de la estructura” (Calquín, 2017, 43).

El tiempo que están ahí es de seis días, siete con demora, mientras que el fuego es casi continuo.

“En la noche, el último fuego que se le echa es a las 11 de la noche, 12 de la noche. Y al otro día, ya a la hora que llegan los trabajadores, siempre una hora antes, aquí el jefe, como digamos, el más antiguo, el trabajador más antiguo, él se va una hora antes a prender de nuevo el horno” (María Cruz Díaz, Villa Prat, Sagrada Familia).

Luego el ají pasa a bodegas donde es posteriormente molido. Fernando Labra comenta que este paso ya no es el antiguo, antes se realizaba en “las vasijas de madera. [...] Ahí se procesaba el ají con un molino a tractor y con polea [...] después ya no, ahora ya es todo moderno” (Sagrada Familia).

El producto final que es ají ahumado y molido es principalmente comercializado en la zona sur de Chile como materia prima para la elaboración de merkén, es decir ají ahumado y molido con sal y semillas de cilantro.







Hugo Peña junto a sus animales, localidad de Reloca,  
Comuna de Chanco, Provincia de Cauquenes.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

# PRODUCTOS GANADEROS





## CAPRINO

Nombre científico: *Capra aegagrus hircus*

El caprino chileno o criollo “es heredero de una larga tradición que se remonta al siglo XVII” (Cialdella & Dubroeuq, 2003, 327). Hoy en día está mezclado con otras razas. Desde hace siglos, su principal subproducto ha sido la carne.

“De acuerdo a los informes oficiales de Francisco de Madariaga y luego, de José Fernández Campino (1744), la economía del Maule se apoyaba principalmente en la ganadería, con la crianza de 22.000 vacunos, 55.000 caprinos y 150.000 ovinos. Sobre esta base se elaboraban numerosos subproductos, principalmente cueros curtidos (cordobanes) y carne deshidratada (charqui)” (Lacoste, 2018, 150).

La entrevistada María Reyes Parada de la comuna de Longaví nos indicó sobre el chivo que:

“es como el pan. Puede ser casi una moneda de cambio y siempre, a lo largo de centurias, se ha criado. Entonces del chivo uno saca un montón de cosas”.

La ganadería caprina está estrechamente relacionada con el oficio del arriero. Son ellos los encargados de llevar las cabras y otros animales a la cordillera en los meses de verano, una época que se denomina veranada. Esto se realiza para

que los animales puedan pastar en las praderas después que la nieve se derrite. “La ganadería caprina trashumante se basa en la búsqueda de una segunda primavera, la de la alta cordillera” (Cialdella & Dubroeuq, 2003, 331). En la Región del Maule aún quedan familias crianceras de cabras y ovejas.

La señora María Reyes Parada, explica lo que esto significa:

“Poner en valor lo que es la trashumancia y lo que significa para nosotros, la gente del Maule Sur, ser criancero. Ser criancero es una opción de vida, no hay nada que se pueda comparar con el ver nacer un chivo, ayudar a una cabra a parir. No tiene un parámetro”.

Ella misma nos menciona que la veranada es una labor tradicionalmente asociada a lo masculino:

“Hay códigos que tienen que ver con la relación hombre-mujer. Entonces hay espacios que son propiamente masculinos. Y dentro de las veranadas lo que hace la mujer es dar parición. Dar parición es el ejercicio de acompañar a las cabras a parir”.



## Charqui

El charqui es un subproducto del caprino asociado a los arrieros, trabajo que está en extinción por los largos y solitarios meses de trabajo en la alta montaña.

“¿Por qué el charqui? Porque cuando uno va para la cordillera o cuando sale, cuando viaja, cuando hace arreo, lo que puedes llevar es lo que llevas en las prevenciones, que son como unas maletas donde uno echa el alimento y las cosas que vas a llevar” (María Reyes Parada, Longaví).

Esta carne seca se preparaba en los meses de otoño para ser consumida durante el invierno, era la forma de guardar y mantener la carne, dado que antiguamente en los hogares no había refrigeradores. La señora Rosa Morales Parraguez de la localidad de El Parrón, en la comuna de Maule, nos contó que “cuando se iba a la cordillera, cuando traía el charqui de la cordillera, es así como dice usted. Entonces se guardaba, yo me acuerdo de que tenía una tía que lo guardaba dentro de una caja de madera”.

Hugo Peña de la comuna de Chanco y María Reyes Parada de Longaví nos comentan que el faenado, así como el charqueado, era realizado por una persona conocedora de la labor.

“Es un momento muy especial cuando van a faenar. Quien faena se preocupa de que el cuchillo esté afilado. Se preocupa de que el animal que vaya a faenar, en este caso la cabra, esté bien atada y cómoda dentro de lo que se puede” (María Reyes Parada).

“La carne tenías que laminarla de un cierto calibre. Tenían su destreza [...] Entonces, calibraban la carne. Hoy día decimos que eran avezados, que eran amaestrados. Siempre hay personas, los más viejos tienen destreza para hacer sus trabajos” (Hugo Peña).

El charqueado puede comenzar entre abril y mayo, depende mucho del clima del año. La carne debe dejarse muy delgadita. Dionisio Carrasco Morales, de tradición arriera, charquea de un solo lado para que quede más liso. Con los trozos de carne listos se le agrega la sal de mar. Posteriormente se va turnando entre dejarlo al sol y el machacado, “el charqui se tiende abajo de dos cueros de chivos y lo pisa, bien pisadito, vale mucho pisarlo dos veces al día para que seque más rápido” (Dionisio Carrasco Morales, San Clemente) y con ese método en diez días está seco. No es recomendable ponerlo a la orilla del fuego porque se comenzará a calentar y agusanar. Hugo Peña de la localidad de Reloca, en la comuna de Chanco, comenta:

“después que la iban secando, la iban machacando, golpeándola con un martillo, con un mazo de pavo, la iban golpeando para que las fibras empezaran a abrir y se compenetrara la sal y perdiera humedad, ¿me entiendes? Porque al golpearla, las fibras se abren con el impacto. Se va abriendo y ahí va penetrando la sal y va perdiendo humedad”.

Se guardaba en zarandas en la cocina. Se puede comer solo, molido, en empanadas y cazuela.









## OVINO

Nombre científico: *Ovis orientalis aries*

El ganado ovino está compuesto por el carnero que es el macho de la oveja y los corderos o borregos que son las crías. Son animales introducidos que tuvieron gran aceptación a partir de la Colonia. En el siglo XVIII la ganadería en la economía del partido del Maule “representaba dos tercios de la riqueza regional y tenía su centro en la cría de ganado ovino y actividades derivadas (tejidos de lana, cueros curtidos y quesos)” (Lacoste et al, 2016, 87). Los principales subproductos eran los cueros curtidos y la carne deshidratada.

“La oveja tuvo un papel central en la vida socioeconómica de Chile tradicional. Cuando se comía carne, se trataba principalmente de carne de cordero. El charqui que nutría a los arrieros en sus largos viajes era de oveja. Y lo mismo ocurría con los tejidos: eran comúnmente de lana de oveja” (Lacoste, et al. 2023, 66).

El auge de la oveja alcanza su apogeo con la guerra de Independencia, “se convirtió en el recurso emblemático de las víctimas civiles del conflicto, sobre todo del pueblo chileno ubicado en la provincia de Concepción, entre los ríos Maule y Biobío” (Lacoste, et al. 2023, 66).

La producción nacional actual de cordero se caracteriza por ser extensiva, concentrándose en el extremo sur, mientras que entre “la región de Valparaíso y la región de Los Lagos, se ubica el resto de la masa ovina, principalmente constituida por rebaños pequeños a medianos y de las razas Merino, precoz alemán, Suffolk Down, Hampshire Down y Romney Marsh” (Cariqueo, 2013, 5). La existencia de cabezas de ovinos en relación país/región es del 4,1% (Odepa, 2024, 14).



## Guata de cordero rellena

Esta receta de textura cremosa proviene de la tradición arriera, de la ganadería de la trashumancia. Por ende, es una comida que se realizaba en los meses de verano y, a veces, comenzado el otoño: “normalmente es una comida que está disponible, por la época, entre enero, finales de enero, hasta abril o mayo”, nos comentó María Reyes Parada de la comuna de Longaví.

Para su realización generalmente se ocupa una oveja vieja o “se hace con cordero que tiene más de un año porque los otros se venden” (María Reyes Parada, Longaví). Además, al igual que el chanco, el cordero es un animal que se aprovecha casi en su totalidad, así bien lo recuerda la entrevistada Berta Rojas Arancibia de la localidad de Curtiduría, ubicada en la comuna de Pencahue:

“Antiguamente en los campos, si usted mataba a un cordero [...] lo que sea, a cualquier animal, se aprovechaba hasta lo más mínimo. Por ejemplo, del cordero, aparte de todo lo que nos comemos comúnmente, estaban las guatitas y las patitas del cordero. La guatita se lavaba minuciosamente, se limpiaba bien y, además, se lavaban las tripitas y las patitas se les sacaba el cuerito y con eso se hacía una guatita rellena”.

Antes de comenzar con la preparación del relleno, se debe lavar el estómago del cordero o de la oveja, con agua fría y luego con agua caliente. Cuando esté limpia se deja remojando en agua fría con peremoto, nombre que también recibe la menta en algunas localidades. Al manipular la guata hay que tener cuidado para que no se rompa.

Para el relleno se parte lavando y pelando muy bien con agua caliente las patas y la cabeza. Luego se vierten en una olla con agua y se dejan cocinar hasta que la carne esté blanda. De la cabeza se saca toda la carne, incluida la lengua, las patas se trozan. Mientras se cocinan tanto la cabeza como las patas, se puede realizar el sofrito que lleva cebolla y ajo picado finamente, sal, tomillo y pimienta.

Una vez que está todo listo se junta la carne con el aliño y en este punto también se agrega grasa trozada de la guata del cordero.

Y “después se hace como una salsa blanca [...] con agua y harina” (Freddy Alfaro Norambuena, Longaví). La salsa se mezcla con la carne y el sofrito, y se comienza a rellenar la guata.

“Hasta tres cuartas partes más o menos porque después aumenta el volumen al cocerla con agua (caliente en una olla), la mezcla de harina y carne (la guata debe ser cerrada antes con hilo y aguja). Y después se va probando, después se prueba con un palito, cuando el palito sale seco” (Freddy Alfaro Norambuena, Longaví).

Se sirve caliente en trozos y sin acompañamiento.





## Carbonada de cordero

Esta preparación es principalmente del verano, pero ahora que la carne se puede congelar puede ser elaborada casi todo el año.

Se parte trozando la carne, que puede ser costillas de cordero u otra parte del animal. La señora Rosa Widdles Medina del sector El Parrón, en la comuna de Maule, nos indicó que luego se debe picar el pimentón, zanahoria, ajo y realizar un sofrito en la olla y cuando esté listo, se le agrega agua hirviendo y se incorpora la carne, se deja la olla tapada a fuego medio "más o menos media hora a la carne, que se cueza".

Como aliño lleva sal y comino y ya casi al final agregar papa lavada, pelada y cortada en cuadros, en cuatro porciones. También puede incorporar porotos verdes y zapallo. "Yo le echo cuando hay. Porque por aquí usted sabe que es muy escasa la verdura" (Rosa Widdles Medina, Maule). La señora Patricia Navarro Valdés de la localidad de Caone en la comuna de Hualañé nos indicó que también se le puede agregar tallarines para que quede espesa, carbonada seca.

La comida se sirve caliente, generalmente a la hora de almuerzo.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Albóndigas de cordero

Como ya es tradicional en variadas recetas maulinas se parte con la preparación de un sofrito en una olla o sartén, que puede incluir cebolla, zanahoria u otra verdura disponible. Luego se vierte un poco de agua y “todas esas presas que no se sirven porque no están bonitas, se le echa a hervir con ese sofrito. Ahí para que le salga el sabor de la carne” nos indicó la entrevistada Rosa Morales Parraguez de la localidad de El Parrón, en la comuna de Maule. Paralelamente, de las piernas del cordero se saca la carne y se machuca con el cuchillo.

“Bien molidita que quede. Y después de ahí le pico cebolla, le echo pimentón, le echo acelga. Todo [el] aliñito adentro. Y después de eso rallo pan amasado, le pongo un pancito rallado. [...] Al final uno le echa los huevos, los bate bien. Y le echa harina y de ahí la ve porque no se le pegue tanto aquí en las manos para hacer las bolitas .

Variante de esta receta es la entregada por la señora Patricia Navarro Valdés de la localidad de Caone, comuna de Hualañé, aprendida de la familia de su suegra. Ella recuerda que para las trillas para un lado del estero realizaban albóndigas y cazuela y para el otro carbonada y cazuela.

“Entonces yo no venía para acá. Mi papá me contaba, dijo, si hacen una comida con unas pelotas así de carne. Él nunca la había comido y eso que lo dividía solamente el estero. Y nos contaba. Hasta que después yo vine para estos lados, y ahí dije, ¿qué iban a hacer estas

mujeres? ¿Qué iban a preparar? Y la señora Elvira la miraba yo como la preparaba. Y ahí aprendí”.

Una de las diferencias es que va con la pulpa de carne desmenuzada.

“[Se debe] picar la carne, después hay que juntar la zanahoria rallada, la cebolla picadita, el ajo, los huevos. Igual hay que ir incorporándolo a la carne al tiro [...] La sal, el aceite, un poco de ají de color [...] Ya mezclo todo [y hay que] echarle aceite, sal, comino también, orégano”.

Con la harina y el pan rallado va espesando la mezcla.

“[Va] tomando consistencia y cuando tiene una consistencia más o menos que no se pega tanto, porque si usted le echa mucha harina van a quedar duras. Y si le echa poca, se van a desarmar... Después toma un poquito de esa masa que hizo de la carne con todo, y un poquito de harina en la mano. Entonces en la mano no se pega. Y hace la bolita (Patricia Navarro Valdés, Caone, Hualañé).

Una vez listas, las albóndigas se vierten en la olla con el sofrito y las presas del cordero, “ahí las voy a echar donde está la olla hirviendo. Hay que estar hirviendo harto para que no se deshagan” (Rosa Morales Parraguez, El Parrón, Maule).







## Cazuela de cordero con mote

La señora Prosperina Cabrera Sepúlveda de la localidad de Lihueno Sur en la comuna de Pelarco nos comentó que una de las primeras comidas de las trillas era la cazuela de mote, y la señora Josefina Becerra Hernández de la localidad de Tricao, en la comuna de Rauco, relató que el mote era un ingrediente básico de la despensa: “yo me acuerdo, cuando nosotros éramos niños, no comíamos arroz, casi nunca arroz, sino que hacían el mote”.

En tiempos antiguos se partía el día anterior pelando el mote con ceniza y lejía para luego molerlo a piedra, pero ahora está la opción de comprarlo ya listo. “Buscaban alguna oveja que estuviera, que fuera gorda [...] y de la misma grasa de la oveja hacían para hacer la color [...] con ají, ají, verdadero ají. No con morrón... es verdadero ají” (Prosperina Cabrera Sepúlveda, Pelarco).

Para continuar con la preparación, se escogen los trozos de carne de cordero, puede ser

“de la costilla o de la pierna. De lo que sea se hace la cazuela [...] Le pongo la agüita caliente, y la lavo con la agüita caliente porque siempre los corderos tienen el olor así, al cordero. Entonces queda rica así, por costumbre de uno” (Josefina Becerra Hernández, Tricao, Rauco).

Con las presas listas, en una olla a fuego medio agrega un poco de la color, una vez caliente incorpora la carne.

“Y ahí la sellaba. Y después dejaba caer el agua hirviendo. Y ahí la dejaba que hirviera. La tanteaba, que ya estuviera media blanda, le plantaba los porotos. Ya. Ahí la dejaba que hirviera [...] porque uno le echa las papas y tiene que quedar un gusto del poroto. Y después le echaba la papa. Le echaba el aliño, que era el comino, que antes lo usaban mucho. Y el ajo [...] después se plantaba cómo estaba y se le plantaba el mote” (Prosperina Cabrera Sepúlveda, Pelarco).

La olla se deja en el fuego otros quince minutos más hasta que el mote esté listo.

Esa es la receta tradicional, pero la señora Prosperina indicó que se puede modificar sustituyendo la color por aceite y añadiendo también morrón y zanahoria. Además, la señora Josefina Becerra mencionó que puede cocer las papas aparte e incorporarlas posteriormente, si le gusta más su sabor.

Se sirve en un plato para cada comensal:

“Cuando empecé fue en plato, antes creo que servían en fuente. Un caballero que nos crio a nosotros, que murió [con] más de 90 años, dice que venían en una fuente de unas ocho personas [...] Y les ponían cucharas en una fuente griega y les echaban las presas ahí [...] En una mesa le ponían una fuente grande. Y ahí siguen sirviendo” (Prosperina Cabrera Sepúlveda, Pelarco).





Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Carne sancochada

Esta receta nace como una solución a la antigua falta de refrigeración:

“Ellos preparaban así antes porque no había electricidad, no había refrigeradores, nada. Entonces tenían que ingeniárselas cómo conservar la carne [...] Para no comer carne todos los días o [que] se la echara a perder” (Patricia Navarro Valdés, localidad de Caone, comuna de Hualañé).

“Matábamos para el invierno ovejas. Y lo que se hacía esta carne se sancochaba porque no había refrigerador. No había dónde guardarla. No había nada de esas cosas. Mi papá lo que hacía, la sancochaba y la secaba” (María Meléndez Maldonado, Espinalillo, Hualañé).

Se parte trozando las presas de una oveja vieja, luego se vierten a una olla con agua caliente, “y se le da un hervor como de 10 a 15 minutos. Se hierven las presas con sal. Ya después se extraen las presas. Y ahí uno le espolvorea sal [...] de mar molida en molinillo manual” (Patricia Navarro Valdés, Caone, comuna de Hualañé). El siguiente paso es ponerla al sol en un recipiente de acero inoxidable, debe quedar tapado con una malla fina, al atardecer debe entrarla. Este proceso se repite de cuatro a cinco días “porque si usted la guarda así medio húmeda, cría hongo” (Patricia Navarro Valdés, Caone, comuna de Hualañé).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Carne sancochada con mote

Una vez preparada la receta anterior puede realizar carne sancochada con mote. La carne deshidratada se lava bien:

“que bote el exceso de sal, y la echo a cocinar [en una olla] con agua [...] Cuando está hirviendo, le echo el mote. Entonces, como el mote también está duro, para que se hidrate [se deja unas tres horas a fuego medio], y de ahí le echo las verduras [...] Zanahoria, ajo, cebolla, pimentón” (Patricia Navarro Valdés, Caone, comuna de Hualañé).

Cuando está todo bien cocinado se saca del fuego y se sirve.



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Carbonada de interiores o chanfaina

La carbonada de interiores o chanfaina era parte del menú tradicional maulino por la muerte del cordero, para aprovechar todas las partes del animal. Pablo de Rokha en *Epopeya de las comidas y bebidas de Chile* menciona que la “chanfaina licantenina es guiso lacustre, mito de río y ribera, fluvial-oceánico y cordillerano, lugareño, aldeano, campesino, provinciano y como de iglesia, volcánico y dramático” (1965, 12).

En la comuna de Hualañé, en la localidad de Los Coipos, llegamos hasta la señora Eufemia Machuca Valenzuela que nos contó sobre esta preparación.

“La hacía mi mamá y la hacía mi abuela. Y yo creo que mi bisabuela porque era como la comía que se hacía en esos años [...] Ahora se come todo el año porque usted las cosas las guarda. Antes cuando se mataba un cordero, era cuando había nomás. Y el tiempo de cordero prácticamente siempre es agosto, septiembre”.

Los ingredientes para esta receta son “papa, lleva cebolla, lleva apio, lleva la patita, lleva la guatita, lleva el corazón”. El primer paso es lavar muy bien las patitas, para luego



Fotografía: Franco Castellani Alegria



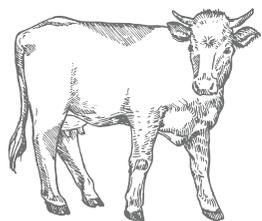
“echarlas con cuero y todo a una ollita a hervir. Y ya a lo que se han hervido, a lo que estén blanditas, se sacan y se echan a la agüita y se les saca el cuerito así con la pura mano. Y después las parto, les saco todo lo que queda y les doy un hervor para que queden cocidas [...] Y la guatita igual, pues se pela con agua caliente, hirviendo, y se raspa, se raspa, se raspa bien, raspa esta. Y los hígados los saco, los pico bien picaditos y todo se cuece. Todo se cuece primero”.

Se sacan de la olla cuando están cocidos y se reservan. En otra olla se sofríe cebolla picada junto con el ajo, se añaden los aliños, comino, orégano, ají fresco,

“y después que está frito, se le echan las patitas, la guatita, y se le echa agüita [...] Se le echa agua, la cantidad que uno quiera hacer, y se le echa papa [...] unos porotitos verdes. Es igual que una carbonada” (Eufemia Machuca Valenzuela, Los Coipos, Hualañé).

Se deja la olla a fuego medio hasta que todo esté integrado y cocinado.





## BOVINO

Nombre científico: *Bos aurus*

Tanto las vacas como los toros son una especie introducida al territorio americano por los conquistadores: "hubo sucesivas expediciones donde eran traídos bovinos a América desde la península ibérica; previo a estos acontecimientos no existían bovinos en América" (Naranjo, 2010, 9). En Chile, antes del siglo XVII, los vacunos eran importados desde Perú y luego de Argentina. "Se adoptó para la cocina la grasa de animal vacuno que es una de las características más importantes de la alimentación criolla. Lo que es para el francés, la mantequilla; para el italiano o el español, el aceite; fue para el chileno, la grasa" (Pereira, 1977, 20-21), que es la base de muchas preparaciones.

La existencia de número de cabezas de bovinos en octubre de 2024 en la Región del Maule corresponde al 5,7% del total nacional (Odepa, 2024, 8).

Sobre las razas de las vacas, Chile a diferencia de otros países vecinos no ha generado "programas de caracterización y conservación de recursos animales criollos, pues la mayoría de estos han sido absorbidos por cruzamientos continuos con razas exóticas más productivas" (Naranjo, 2010, 10). Como bien lo comenta Reinaldo Cubillos Gutiérrez de Curicó:

"Cuando mi abuelo y su abuelo comenzaron, había razas criollas. En Chile [...] no era tan avanzado para que tuviese una introducción genética para la lechería [...], para mejorar la producción, etc. Entonces, hoy día nosotros tenemos una de las mejores razas para generar leche, que es la raza Holstein o la raza holandesa. Y esa es la vaca principal que tenemos, dado que en todo Chile esa transmisión genética está ahí porque las empresas llegaron a Chile. Entonces eso nos permitió también un gran avance de tener vacas de (...) en vez de 10, ocho litros diarios, hoy día tenemos vacas de 25 litros".



## Causeo de patitas

La señora Rosa Apablaza Aravena sigue manteniendo viva la receta del causeo de patitas en su local situado en el mercado de Cauquenes. Es una receta que aprendió de la familia de su esposo y que ella traspasó a las nuevas generaciones.

Los ingredientes del causeo son: patas y cabeza de vacuno, cebolla, limón y vinagre de vino.

Se parte lavando muy bien y chamuscando los pelos de las patas, luego se ponen a cocer en agua sin sal aproximadamente 8 horas en una olla con fuego a leña. Al estar blandas se sacan del fuego y se dejan entibiar para posteriormente pasarlas a otro fondo u olla con agua y sal. Paralelamente a la cocción de las patas, la carne de la cabeza también se deja al fuego en una olla

con agua hasta que esté blanda y una vez que está lista "hay que dejarla ahí un ratito porque si uno la saca antes se pone negra la carne", nos comento la señora Rosa. Este es un plato frío que puede ser consumido en cualquier horario. Para servirlo, la carne se trocea en tamaño de bocado, la cebolla se pica finamente, se agrega limón y vinagre a gusto y se mezcla.

Para la venta en el mercado la receta se fue modificando, antiguamente "la hacían en el plato así, pero partían la mitad de la pata y le ponían aceitito en la pata. Nosotros después empezamos a hacerla así, como ensaladita" (Rosa Apablaza Aravena, Cauquenes).



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Queso fresco

De la leche de la vaca se fabrica el queso fresco. Hugo Peña y su familia en la localidad de Reloca, en la comuna de Chanco, continúan con la tradición de hacer el queso fresco artesanal que ha estado presente en la comuna desde que vivía su bisabuela, e incluso mucho antes. Lo mismo sucede con Reinaldo Cubillos Gutiérrez en el sector de Los Castaños, en la comuna de Curicó, quien proviene de una larga herencia ganadera y lechera.

La leche ordeñada y reposada se filtra con gasa, para quitar la grasa, la nata y las impurezas que pueda tener, en un fondo donde se le dará temperatura para pasteurizarla.

“Acá de manera artesanal se hace una pasteurización abierta. Significa calentar la leche a 65 grados, dejarla por 30 minutos,

¿para qué? Para que todas las bacterias mueran [...] Y de ahí tenemos que bajar la temperatura para empezar a elaborar el queso. ¿Entiendes? Voy a ir agitando. ¿Por qué? Porque si el calor ataca mucho abajo y altera el calcio, altera la proteína” (Hugo Peña, Reloca, Chanco).

Una vez alcanzada la temperatura se le añade el cuajo, se revuelve por 3 minutos y se espera de 20 a 40 minutos a que actúe. Cuando está listo se empieza a cortar en forma de rejilla y se agrega la sal. La leche cuajada se va vertiendo en los moldes del tamaño deseado. En ese punto debe tener cuidado, puesto que escurrirá el suero de la leche. Luego hay que dejarla en el molde hasta que esté compacta.

Se puede comer con lo que guste, pan, ensalada, solo, y en el horario que le acomode.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Plateada

La plateada tiene como primer significado un corte de carne individual que está en el lateral del pecho del vacuno, y que tiene una forma rectangular y aplanada. El segundo significado es un plato con sabor único, con una carne suave y jugosa. Esta es una receta que se mantiene en las cocinas maulinas y que puede ser al horno, a la cacerola o asada.

Cocinera por tradición, la señora María Cristina Lobos Inostroza de Romeral es guardadora de la receta familiar de la plateada y nos contó que ella antes desgrasaba la carne entera, *“incluso ocupábamos la manteca de la plateá para hacer pan y todas esas cosas”* hasta que un día su tía le enseñó la receta de su madre fallecida.

*“Empezamos a hacer la plateá como se hacía antes [dejando la grasa y simplificando los condimentos], la plateá no necesita aliño. La plateá, usted le echa ajo y ya no es plateá. La plateá es sal y un poco de vino blanco”. Así también lo confirma Nicolás González de Teno: “se ponía solamente sal. Sal, solamente sal. Ni ajo, ni orégano, ni ninguno”.*

También en Romeral, Margarita Orellana Álvarez continúa el legado de la plateada en el restaurante Colo Colo donde llevan décadas de experiencia en torno a esos trozos al jugo. Sobre su preparación nos contó:

*“La carne llega y tiene que tener grasa. Las niñas de cocina ya saben qué cantidad de grasa. Porque si trae mucha, se le tiene que sacar un poquito. Si trae la malaya, hay que sacarle la malaya. Y se deja como todo cubierto de grasa y después se lava bien. Y de ahí se pone en la fuente, en las budineras.*

*Se le echan los ingredientes, que llevan sal, agua y vino. Y ahí se mete al horno. Y ahí está todas las horas que necesita. Y después de una cierta cantidad de horas... bueno, se va mirando, porque no hay que dejarla así en el horno. No, ahí tiene su proceso. Que hay que mirarla cómo está. Si está blanca, si están amarradas las vueltas. Se pincha. Y ahí después se da vuelta. Hasta que se termina de cocinar”.*

En Teno, en la localidad de Santa Adela, ubicada camino a la cordillera, entrevistamos a Nicolás González y a su padre don Luis González Canales, quienes también poseen una conexión familiar con este platillo. Era una preparación predilecta de día domingo, cocinada al horno y a la olla.

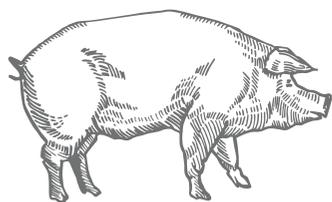
*“A mi abuelo le encantaba la plateada, era la única carne que comía mi abuelo, era plateada, pero él la hacía a la brasa. No sé cómo le quedaba blanda, pero creo que la plateada es súper difícil de hacer en la brasa [...] “Mi mamá, lo que hacía, me acuerdo de que la ponía, no sé, a fuego fuerte, una hora, media hora, y después la hacía a fuego lento por mucho rato en el horno en el mismo jugo” (Nicolás González, Teno).*

Estas formas de cocción empleadas por su madre las continúan usando en su restaurante La Fama, en Teno: *“en olla y la hacemos al horno, pero por nueve horas en el horno de todos los convertidores. Es un horno con temperatura controlada. Los chiquillos la dejan cocinar las nueve horas y al día siguiente ya está lista cuando llegamos en la mañana” (Nicolás González, Teno).*









## PORCINO

Nombre científico: *Sus scrofa domesticus*

El cerdo es un animal doméstico omnívoro criado para ser faenado y ocupado en múltiples preparaciones y productos. Si bien su domesticación se sitúa en China hace unos 4.900 años. C y hace 1.500 años. C. en Europa, la llegada del cerdo al continente americano y a su gastronomía se habría producido junto a las huestes de Pedro de Valdivia (Pereira Salas, 1977, 15).

La tradición de la matanza de cerdos antes o en la época invernal es una práctica hispánica que fue incorporada en los territorios americanos y posteriormente “muy respetada en la agricultura chilena” [...] Era usual que cada familia criase al menos un cerdo” (Gleisner, 2017, 284). Varios productos se elaboraban anualmente con el evento familiar o comunitario de la muerte del chancho: manteca, chicharrones, cecinas, entre otros. Así lo comenta la señora Claudia Aravena Gavilán de la localidad de Lagunillas en la comuna de Empedrado:

“El chancho es el que todos los años mataban para acá los viejitos porque hacían los chicharrones, los sacaban, hacían el queso cabeza. Dejaban un chancho para eso al año. Siempre criaban dos chanchos. Un chancho que era para la casa y el otro que convidaban a los vecinos, a los amigos, a la familia. Entonces para que les quedara el chancho, un chancho siempre para la casa”.

Todos los participantes del hogar tenían una tarea designada para aprovechar cada parte del animal. Bien lo menciona Luis Letelier Contes, quien sigue elaborando cecinas tradicionales en el pueblo de Putú, comuna de Constitución: “del chancho se aprovecha todo. Porque lo que no ocupas en una cosa, lo vas ocupando en la otra”. Los hogares maulinos de agricultura familiar campesina siguen manteniendo la crianza de cerdos a baja escala, a pesar de que los productos cárnicos refrigerados y/o congelados están al alcance de la mano en los proveedores autorizados.

La tradición de la muerte del chancho, que era la costumbre campesina del faenamamiento del animal, con los años fue mutando y hoy en día, varias localidades de la Región del Maule celebran fiestas costumbristas del *chancho muerto*. Generalmente es una feria de dos días en donde se releva esta tradición, generando muestras culinarias, venta de productos y presentaciones folclóricas.



## Cazuela de chancho

Lo primero que se debe cocinar es la carne del chancho, puede ser de pierna o costilla, en una olla con agua. Se deja hervir hasta que esté casi cocida y se agrega la papa pelada, cebolla en pluma, ajo molido, zanahoria rallada, sal y otros condimentos al gusto. "Y el que le gusta le echa una rama de apio. Y cuando ya está la cazuela, va el cilantro en el plato" (María Escobar López, Cauquenes). Antes de servir debe dejarse reposar unos diez minutos.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Chicharrones

Al momento de descuerar el chanco la grasa va quedando adherida al cuero, es lo que se conoce como gordura “y de eso es lo que uno hace los chicharrones, de tocino” nos mencionó Isabel Mendoza en la localidad de Curtiduría, comuna de Pencahue.

Una vez obtenidos los trozos de cuero, se empieza a sacar la grasa, los cueros se van cortando en cuadritos para freírlos en una olleta. Están listos cuando quedan dorados y crujientes.

Otra forma de realizar los chicharrones es friendo trozos de carne del chanco en manteca, cuando

freía uno, después que sacaba los chicharrones, ponía una olla... le echaba más manteca a la olleta y ahí freía la carne. Para conservar estos chicharrones “lo echaba a los fondos donde guardaba la manteca, ahí guardaba la carne tapadita” (Isabel Mendoza, Curtiduría, Pencahue).

“Y no se echaba a perder, podía tenerla un año así, quedaba ahí tapada con manteca y no se echaba a perder la carne. Como no había refrigeradores antes, no había luz, ¿cómo guardaba la carne para que le durara? De la única manera era así” (Jorge Garrido, Curtiduría, Pencahue).



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Chuchoca con chicharrones

Para esta preparación se debe tener chicharrones y chuchoca:

“La chuchoca molida, y no tan molida, porque nosotros ahora con esto avanzado, queda como sémola. No, la chuchoca de nosotros es más bien *chancaíta* [...] tenemos que tener la papita picada, [cebolla] [...] *aliñitos*, el orégano, las papitas, el zapallo y todo lo que uno quiere echarle de verdura, el apio, el perejil” (Mirta Vásquez Ruiz, Yervas Buenas).

En una olla al fuego se vierte agua y se puede agregar manteca o aceite, “antes lo hacíamos con manteca [...] porque eso era lo que había

antes, la grasa, la manteca del choncho, porque se criaban los chanchos en la casa” (Mirta Vásquez Ruiz, Yervas Buenas). A la olla con el agua se vierten todos los ingredientes menos la chuchoca, que se agrega cuando casi todos los elementos están cocinados, “como rociando, porque si usted la echa *amontonada*, se agruma. Entonces como rociando, le va haciendo ahí con la paleta o con un tenedor, no sé, y ahí la deja un ratito. Hay gente que le pone un huevo frito después encima” (Mirta Vásquez Ruiz, Yervas Buenas). La cantidad de chuchoca depende de cuán espeso le guste.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Queso de cabeza

Uno de los productos tradicionales derivados del sacrificio del chanco es el queso de cabeza. Su producción es una labor que toma casi todo el día, “a nosotros nos llegan las cabezas, llegan temprano, llegan como a las ocho y media, y esto lo terminamos a las cuatro o cinco de la tarde” (Luis Letelier Contes, pueblo de Putú, comuna de Constitución). Y para ser consumido se debe esperar al otro día.

El nombre de esta receta deja entrever que la materia prima estrella es la cabeza del chanco. Se parte lavando muy bien la cabeza para luego depositarla en una olla y se vierte agua helada hasta cubrirla. Se deja cocinar hasta que la carne quede blanda y se desprenda con facilidad. Una vez cocida y tibia, la cabeza se comienza a deshuesar y moler la carne, piel y grasa, momento en el que se incorporan los aliños previamente sofreídos. Luis Letelier Contes de

Constitución indica que usa tan solo sal, comino, orégano y ajo, no ocupa preservantes, mientras que la señora Prosperina Cabrera Sepúlveda de la comuna de Pelarco nos contó que ocupa orégano, ajo y pimentón muy bien molidos y que no los sofríe.

La mezcla “la echas en una bolsa y la metes al agua hirviendo otra vez... Después la sacas, lo pones arriba de una mesita y le pones la piedra arriba. Ah, para que bote el juguito, bote todo el jugo ahí”, nos comentó Prosperina Cabrera Sepúlveda de la localidad de Lihueno Sur, comuna de Pelarco. El tiempo de cocción son aproximadamente dos horas. Pasado este tiempo se saca y se prensa con la forma deseada para escurrir todo el líquido.

Se deja reposar toda la noche y al día siguiente está listo para ser consumido en el momento que más guste. Es una preparación que se come fría.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Longaniza

Otro de los productos derivados del chanco es la longaniza. Con la llegada de los cerdos al continente con las huestes de Pedro de Valdivia (Pereira, 1977, 15) se sentaron las bases de lo que sería la cocina criolla y posteriormente la gastronomía chilena, “la tradición de los embutidos españoles a nuestro país y a la zona y su incorporación a la gastronomía mapuche y posteriormente criolla, en la que se agregó el ají” (Gleisner, 2017, 316).

Del animal se ocupa principalmente la pulpa paleta y la pierna. Luis Letelier Contes del pueblo de Putú, de la comuna de Constitución, nos indica que comienza por dejar salando la carne por dos horas, paralelamente se añade el ajo

molido, aunque al día de hoy cuece el ajo y lo junta “después con el ají que también va con agua caliente y se hace una pasta”. Esto se añade a la carne ya salada y molida, en ese instante se agregan los aliños que van sin preservantes, ajo, orégano, ají y comino. Una vez que está todo bien incorporado en la mezcla, se procede a rellenar las tripas y “se le da unos días de ventilación” (Luis Letelier Contes, Putú, Constitución) para luego ser refrigeradas.

La característica de estas longanizas es que nunca han sido ahumadas. Antiguamente las longanizas caseras eran depositadas sobre zarandas que las dejaban colgando en la cocina o en el patio al sol para que se fueran secando.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Prieta

Con el paso de los siglos, la práctica de su elaboración se ha ido ajustando a las nuevas normas de salubridad y a la modernización, además con la disminución de la crianza de cerdos a baja escala, encontrar sangre fresca y de buena calidad se ha tornado una tarea muy difícil. Luis Contreras Contes productor de embutidos del pueblo de Putú, comuna de Constitución, comenta “me pasaba que de repente era más agua que sangre” y debido a eso don Luis prefiere ocupar sangre en polvo: “es más limpia, es más higiénica [...] que la sangre que yo trabajé que de repente llega con mal olor”. Además, cuando se mata el chanco, no se pueden realizar las prietas en ese mismo momento: “el chanco se mata un día y las prietas se hacen dos días después porque las tripas hay que lavarlas” (Jorge Garrido, Curtiduría, Pencahue).

Así lo explica María Meléndez Maldonado de la localidad de Espinalillo en la comuna de Hualañé, “el tercer día hace las prietas. Todo esos días usted lava las tripas. Le echa unas gotitas de vinagre, le echa sal. Y le pone unos ganchos de unas hierbas que hay por ahí, [llamadas] *peromoto*”.

Para su preparación, se parte cortando la cebolla en cuadritos pequeños y moliendo el tocino: “la prieta lleva un 40% más o menos de grasa” (Luis Contreras Contes, Putú, Constitución). A estos ingredientes se les va agregando la sangre y los aliños como el comino, ajo, orégano y ají. Todo debe mezclarse muy bien para rellenar las tripas. Una vez cerradas se vierten a una olla con agua y se deja al fuego, cuando empiece a hervir hay que dejarlo aproximadamente una hora para que queden cocidas. Jorge Garrido de la localidad de Curtiduría, en la comuna de Pencahue, realiza la prieta solo con la sangre, cebolla y aliños.

Antiguamente las prietas eran de consumo inmediato, había que “repartirla y darla para que se la sirvieran luego, lo único que duraba era la longaniza” (María Meléndez Maldonado, Espinalillo, Hualañé). Hoy si no quiere consumirlas inmediatamente puede congelarlas.

La prieta generalmente se come a la hora de almuerzo y a los comensales “se le sirve con una papita cocida” (María Meléndez Maldonado, Espinalillo, Hualañé).



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Papa guata

“Lo típico cuando uno está con el tema de la muerte del chanco, lo primero que se hace es la papa guata, que es la parte de acá adelante” del cuero junto con carne del estómago del animal, nos contó la señora Claudia Oñate Cabrera de la localidad de Maitencillo, en la comuna de Yervas Buenas. Esa parte se saca y se troza en forma de cubos, luego se vierten en una olla y se cuecen en su propio jugo. Se sirven con papas cocidas.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





Paisaje Secano Costero, localidad de Huenchullani, pueblo de Putú,  
comuna y provincia de Constitución.  
Fotografía: Franco Castellani Alegria





## AVES DE CORRAL

Gallina/Pollo

Nombre científico: *Gallus gallus domesticus*

**E**sta es una especie doméstica que llegó con los colonizadores al territorio americano, fue parte de la alimentación básica de los españoles (Pereira, 1977, 15) y luego pasó a ser parte de la cocina mestiza.

La crianza de estas aves es relativamente rápida, terminan su crecimiento entre las seis y ocho semanas. A nivel doméstico, son ocupadas para satisfacer las necesidades alimenticias del grupo familiar con la obtención de huevos y carne. En algunos hogares aún es común criar varias gallinas y pollos.



## Cazuela de pollo con recaudo

Para esta preparación preferentemente se ocupa pollo de campo. La señora Arcy Huequelef del sector de Las Garzas, comuna de San Clemente, continúa preparando esta receta que fue heredada de la familia de su esposo Dionisio Carrasco Morales, que proviene de una larga genealogía de agricultores y arrieros.

Se parte trozando el pollo pelado y lavado, y se coloca en una olla:

*“Primero lo pongo... con un poquito de aceite... frío el pollito y después le empiezo a echar la cebolla picada. El morrón, ajo. Y lo dejo ahí un rato y después le pongo... orégano del huerto, perejil, todo eso lo echo encima”.*

Se deja cocinando a fuego medio con agua sin cubrir completamente los ingredientes, cuando empiece a hervir se le echan las papas, y después el choclo trozado.

*“Después ya cuando esté así casi listo le echo el engrudo. Es pura harina y sal... Un poquito de harina, agua y sal... porque uno si no tiene... arroz o cosas así para echarle, le echo esto” (Arcy Huequelef, San Clemente).*

Como bien menciona la señora Arcy, para preparar el recaudo solo se necesita harina, agua y sal, esta mezcla se revuelve hasta formar una masa de la que se van sacando pequeñas porciones de forma redonda y se van agregando a la olla. Se deja un par de minutos y se sirve todo junto.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





Dionisio Carrasco en el patio de su casa en el sector de Las Garzas, comuna de San Clemente, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría



Pescadores ingresando al mar en Boyeruca, comuna de Vichuquén, provincia de Curicó.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

# PRODUCTOS MARINOS



...Vial, periodista y  
...actual  
...de con-  
...Roberto  
...Giovani Pardo, secretario general de Ipeases, Pablo Orozco, director de Fiba W  
...María José Gutiérrez, directora ejecutiva de Grupo Enovus, Alejandra Quiroga, gerente  
...Desarrollo Humano de Fundación Chile, y Rolando Sanfina, rector de Ipeases

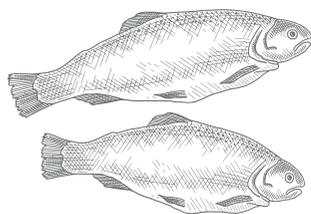
Retenido por...  
...operación de  
...director de

...José Ortiz, g...  
...Ferre...  
...en D...

...Dada revo...  
...nidos, agre...  
...a marcar una...  
...de la profes...  
...y fuerza como...  
...paciencia y...  
...Fina...  
...a todos los...

...Carrizosa y...  
...Raby, directora...  
...Grupo Secur...

Fotografía: Franco Castellani Alegría



## RÓBALO

Nombre científico: *Eleginops maclovinus*

Este pez habita en aguas costeras desde la región de Valparaíso hasta Magallanes, y puede encontrarse en las corrientes marinas y estuarios. Se caracteriza por su “cuerpo alargado, casi cilíndrico. Dos aletas dorsales, la primera de base contenida aproximadamente tres veces en la base de la segunda” (CEA, 2023, 1).

Forma cardúmenes, que en estado juvenil se encuentran echados sobre fondos fangosos, de fango-arena o arenosos en estuarios, y reaccionan rápidamente frente a emergencias (CEA, 2023, 3).

La reducción parcial de escamas, compensada por un desarrollo de glándulas cutáneas mucíparas (tejido húmedo que recubre ciertas partes del interior del cuerpo), que aparece en muchas especies, aporta igualmente valiosa ayuda para la vida en el fondo del mar, al facilitar el deslizamiento por entre las piedras y los troncos que tapizan el suelo de los canales patagónicos, o los intersticios rocosos en las costas antárticas (Mann, 1954, 273).

El róbalo es parte fundamental de la dieta tradicional de quienes habitan en sectores costeros, ha estado presente en la mesa de las familias que se dedican a la recolección de orilla y a la pesca artesanal:

“Este ha salido toda la vida. Este es el pescado que más salía antes, también está medio perdido. Pescado de orilla, se pesca con red, con caña, con invisibles, les llamamos nosotros, que son unas cuerdas con harto anzuelo” (Elsa Jara Maripangue, Licantén).

Es importante mencionar que luego del tsunami de 2010, la geografía cambió y así lo ven reflejado quienes se dedican a trabajar con el mar:

“Después del tsunami también cambió mucho la geografía de acá donde nosotros vivimos. El mar se recogió para adentro, las piedras que tenían abundante alga, ahora ya no tienen, porque están en orillas” (Mirella Muñoz, Loanco, comuna de Chanco).

Lo mismo pasó con los fondos marinos donde habitan los peces, pero eso no impide que se sigan rememorando y replicando las recetas heredadas de generación en generación.



## Pantrucado de róbalo

También conocido como róbalo *pantruqueo*, esta preparación combina sabores de mar y tierra para dar como resultado un caldo de consistencia más espesa debido a la presencia de las masas de pantruca en el plato junto con el sabor de la papa y el ingrediente estrella, que es este pescado.

El proceso de elaboración es el típico de las pantrucas. Primero hay que realizar un sofrito de cebolla picada en cubos, zanahoria y ajo, además de los aliños usuales de la zona que son el orégano y la sal gruesa para luego incorporar agua hervida.

En paralelo hay que preparar las pantrucas, masas de harina de trigo mezcladas con agua y sal que se estiran y se incorporan al agua hervida para cocinarlas.

Mientras tanto, Mirella Muñoz de la localidad de Loanco en la comuna de Chanco nos mencionó que hay que trocear el róbalo en medallones y aliñarlos con sal y orégano: “Y se va tirando, y enseguida, cuando ya están las pantrucas medio cocidas, le mandan el róbalo que está así, *aliñadito*, afuera”.

La temporada en la que mayormente se cocina este plato es en invierno, tal como nos comenta Elsa Jara Maripangue de la comuna de Licantén:

“En este tiempo, en invierno, esas son comidas de invierno... Hay gente que busca róbalo todavía para hacer pantrucas... Muy rico”.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Caldillo de róbalo

Cebolla, zanahoria y pimentón son algunos de los vegetales que acompañan este sabroso caldillo que es la estrella de muchas mesas de núcleos familiares que se dedican a la pesca y recolección de orilla. De hecho, Elsa Jara Maripangue de la comuna de Licantén mencionó que “es el mejor pescado para caldillo. A mí si me preguntan entre el róbalo y el congrio, yo le digo róbalo”.

La entrevistada Mabet Rivera de la comuna de Licantén nos compartió la receta que heredó de su abuela y de su mamá para que pudiéramos conocer y mostrar cómo se prepara. En una olla a fuego medio añade un chorro de aceite, una vez caliente se van incorporando los ingredientes previamente picados:

“Una camita de cebolla con zanahoria, tomate, pimentón y ajito. Después pongo las papas. Después pongo el pescado encima. Y eso mismo va dando juguito y después se le agrega vino blanco”.

El tiempo de cocción es de aproximadamente 20-30 minutos y se sirve caliente con un poco de cilantro encima, dependiendo del hogar en el que se prepara.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## PIURE

Nombre científico: *Pyura chilensis*

La etimología de la palabra proviene del mapudungun *piur*, que significa "marisco rojo y comestible", según Lenz (1910). Se caracteriza por ser un marisco colorado, filtrador, que habita en bancos de rocas. El piure se puede encontrar en toda la costa chilena y también en las de Perú.

Este marisco se puede encontrar entre el intermareal bajo y en una profundidad de hasta 70 metros, desde la costa central de Perú hasta el sur de Chiloé. Su aspecto es el de una roca, ya que se agrupan en colmenas en las que, al abrirlas con las manos, se encuentra el invertebrado de un intenso color rojo y un sabor característico otorgado por la alta concentración de yodo, que deja un sabor metálico en la boca.

Según nos comenta la entrevistada Verónica Valenzuela Muñoz de la localidad de Cardonal en Pelluhue, el piure es característico de la zona, "el piure, esa es la tradición de ahí de Cardonales. Es lo más que sale".

Esto se debe principalmente a que debido a la competencia entre la pesca industrial y la artesanal, la extracción de los distintos productos está actualmente regulada por SERNAPESCA. Por este motivo, los recolectores de orilla y pescadores vieron la necesidad de agruparse en un sindicato, creando el Sindicato de Acuicultores y Recolectores de Orilla de Caleta Cardonal, que funciona según lo que nos comentó la señora Verónica de esta manera:

"El área de manejo significa que a nosotros nos adjudica Obras Portuarias, cierta cantidad de espacio, donde se hizo un estudio, donde hay piure, hay loco, hay choro, hay cochayuyo, hay de todo eso. Entonces nosotros nos adjudicamos eso y ese recurso se cuida. Y se saca como restringido".

Los piures se comercializan generalmente ya extraídos de sus colmenas con una herramienta especial llamada punzón, que se manda a hacer especialmente y la característica principal es que tiene filo por ambos lados. La mayoría de los recolectores de orilla reciben su primer punzón a temprana edad:

"Cuando estaba con mi abuela, pues, yo ya tenía como 10 años, como 12 más o menos. Cuando empecé a sacar piures no sabía, me hice tira las manos. Sí, pues, porque sacaban los piures así (en sus colmenas) y usted los mira y no tiene por dónde sacarlos" (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal, comuna de Pelluhue).

Este noble producto es extraído de las rocas cuando la marea se encuentra baja. Los recolectores se fijan principalmente en los ciclos lunares, aunque hoy en día se utiliza también la información presente en internet en las páginas climáticas. Verónica nos cuenta:

"Antes se guiaban por la luna. Bueno, yo igual todavía la veo. Cuando la luna es luna llena, luna menguante, es cuando es la baja a las 4 de la tarde y baja el mar. En esa luna baja porque es la luna nueva, en el cuarto creciente no baja el mar. Pero la luna llena, menguante, ahí baja. A las 4 de la tarde sé que es la baja y a esa hora ya estamos metidos en el mar".



## Birraña

Don Marcelo Peñalosa Espinoza, del sector de Mariscadero en la comuna de Pelluhue, quien aprendió a bucear a los nueve años y hoy continúa con el oficio heredado de pescador y recolector, la define así:

“la birraña, amigo, en otras partes lo llaman pebre, pero los indios de acá de la zona, los picunches de cordillera de acá, comían birraña [...]. cuando anda con el machetazo y que estuvo tomando [alcohol] toda la noche, usted se come eso y queda como que si nunca hubiese tomado”.

Sobre su preparación la señora Verónica Valenzuela Muñoz de la localidad de Cardonal, en la comuna de Pelluhue, nos mencionó:

“Piures se sacan, tal como aquí los estoy sacando yo, los abría, le botaba la tierrita que tiene y se pican más chiquititos. El ulte también picado chiquitito y ahí se hace la birraña que es con limoncito, cilantro, cebollita, si es que le gusta. Eso es una birraña. Eso es lo que hacía mi abuelita, y lo acompañaba con tortilla de rescoldo”.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Empanada de mariscos con piure

Un clásico de la mayoría de las mesas de nuestro país es la empanada, y así como existen comunas y localidades, también existen distintas formas de rellenarlas, quedando impregnadas de la identidad del lugar al que representan. Eso sucede con la empanada en Cardonal en la comuna de Pelluhue, que se caracteriza por incluir el piure, ya que es uno de los productos del mar que se dan en abundancia en la caleta.

La receta que describimos acá nos la comentó la entrevistada Verónica Valenzuela Muñoz, quien la aprendió de su abuelita y que consiste en realizar un pino de mariscos que lleva como ingrediente principal el piure junto a lapas y locos, todos productos extraídos de la caleta de Cardonal.

El primer paso es picar la cebolla finamente en forma de cubos y para que se le vayan los ácidos que la hacen estar fuerte, y la señora Verónica tiene una técnica especial:

“Yo la cuezo de primera con un poquito de agua y le echo una cucharadita de azúcar. Eso es para que a la cebolla se le vaya lo fuerte. Y después yo la echo a estilar en un colador, para que se vaya todo el juguito”.

Una vez que ya está colada, la cebolla se sofríe en manteca o aceite, a fuego lento.

En paralelo se preparan los mariscos. Los locos al ser más duros deben ser machacados, lavados y cocinados. A las lapas, por su parte, al ser más blandas, se les da un hervor y quedan listas para ser incorporadas.

Una vez que las lapas y locos están cocidos, se deben picar en pequeños trozos para ser mezclados con el piure, que también está picado en trozos pequeños y es el único ingrediente que se agrega crudo al pino. Toda esta mezcla de mariscos se va añadiendo a la cebolla que ya está cocida y tierna, con un poco de sal y así queda listo el pino para rellenar la masa de empanadas.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Platacho

El platacho es marisco cocido servido frío en un plato de loza. Así lo define Silvia Faúndez García, dueña del local El Rincón de Silvia en Constitución, que solo se dedica a servir mariscales y platachos, teniendo una clientela adepta por años. Al probar sus preparaciones, se comprueba que la calidad y frescura de los ingredientes es inigualable.

Su receta proviene de su tradición familiar y hoy en día trabaja con sus nietos, quienes tienen raíces en la tradición familiar de la recolección de orilla en Constitución y están a cargo de las compras y administración del local.

La preparación comienza cocinando en agua caliente cada marisco en ollas separadas: la

almeja, choros, piures, ulte, cholgas y lapas, ingredientes insignes del platacho. Los tiempos de cocción dependen del marisco, pero en general es necesario darles un hervor para que queden tiernos y se puedan sacar de sus conchas.

Una vez que están listos, son picados en trozos pequeños y guardados en recipientes con un poco del caldo de cocción, al que no se le agregó ningún aliño, puesto que "a los mariscos no se les pone sal, nada, porque todos los mariscos son sazonados" (Silvia Faúndez García, Constitución).

El platacho se sirve mezclando un poco de cada marisco cocido previamente, con cebolla picada en cubos pequeños y cilantro, aderezado con un poco de sal y bastante jugo de limón.



Fotografía: Franco Castellani Alegría







Fotografia: Franco Castellani Alegria



## CAMARÓN DE VEGA

Nombre científico: *Parastacus pugnax*

Es preciso aclarar el apellido de esta especie de crustáceo, puesto que el camarón de vega es nativo de algunas regiones chilenas, entre ellas la del Maule, además de su hábitat natural, las orillas de los ríos de agua dulce, ya sea en el agua o en los sectores de humedales, que son conocidos como vegas.

Dependiendo del lugar en el que se extraen, será el sabor y color que tienen los camarones:

“Dependiendo de la tierra, [es] el color del camarón. Si la tierra es más azul, el camarón va a salir más azul... Si la tierra es más colorada, el camarón va a salir más colorado. Son distintos los sabores. El de la tierra azul es más pesado el sabor. Si la tierra es más oxidada, va a tener un sabor más de óxido el camarón también” (Claudia Aravena Gavilán, Lagunillas, comuna de Empedrado).

De aspecto tosco, sus rasgos característicos son: “cefalotórax liso y comprimido lateralmente; surco cervical con forma de “V”. Rostro corto, subtriangular, e inclinado hacia los ojos. Pinzas de P1 de similar tamaño, y de borde ventral afilado; con dactilos de movimiento subvertical. Abdomen grueso. Telson calcificado, con una espina en sus márgenes laterales. Todos los individuos con gonoporos de macho y de hembra. Color gris verdoso o plomizo” (CEA, 2013).

En la Región del Maule uno de los lugares más característicos de extracción son las Vegas de Reloca, humedal declarado Santuario de la Naturaleza ubicado en Pahuil, comuna de Chanco. Se emplaza en el área de desembocadura del río Reloca, cubriendo una superficie de 394 hectáreas.

La temporada en la cual se recolectan parte en julio y sigue aproximadamente hasta diciembre, “cuando caen las primeras aguas, pasan unos 15 o 20 días, más o menos, y ahí ya empieza el camarón a salir” (Nataly Morales Oñate, Yervas Buenas).

La forma de extraerlos es a través de bombas que se fabrican de forma artesanal. Primero, es necesario soldar una pieza de hierro del tamaño del tubo de PVC que se va a utilizar, y en la base se agrega un disco de hierro calzado con una goma, esta es la pieza clave que genera el vacío en el tubo para la extracción. Además, hay que cortar un trozo de madera del tamaño de la circunferencia del tubo con un sacado que haga de mango para afirmar la bomba; esta madera se empotra al tubo y se inserta la palanca de hierro. Debe quedar con movilidad para subir y bajar el émbolo, ya que los camarones se extraen a presión a través de esta bomba.

Según nos cuenta la señora Claudia Aravena de la localidad de Lagunillas, en la comuna de Empedrado:

“Cuando nosotros éramos chicos, como llovía más, nosotros levantábamos las tablas y estaban los camarones debajo y si no se sacaba a mano, nomás. Ahora no, porque como están las máquinas, se sacan con máquinas. Las máquinas son unas que hay por ahí, unas de tubo de PVC. Antes se sacaban a pura mano”.

Si la recolección es exitosa, se puede proceder a preparar las recetas tradicionales que se hacen con el camarón de vega.



## Sopa de camarón

La sopa de camarón, también conocida como camarón a la olla, tiene diversas variantes según las zonas y los comensales. Aunque todas tienen como primer paso lavar los camarones con abundante agua fría ya que son sacados del barro. Oscar Orellana Verdugo recolector y vendedor de camarones de Las Vegas de Reloca, sector costero de la comuna de Chanco nos comentó:

“hay tantas formas de cocinarlos, la más tradicional: lo primero que tiene que hacer es lavar los camarones. El agua tiene que estar hirviendo... Ingredientes para el agua: ajo, cacho de cabra, apio, cebolla, zanahoria. Después hace la sopa. Diez minutos de cocción. La sopa queda lista y preparada. Lo puede cocinar también a vapor o con vinito blanco”

Como nos indicó don Oscar, posterior al lavado de los camarones hay que preparar un fondo para cocinarlos, que lleva por ingredientes un sofrito de ajo, zanahoria, ají cacho de cabra, apio y cebolla. Se deben hervir en agua con

un poco de vino blanco. El tiempo de cocción es de aproximadamente 10 minutos una vez agregados los camarones. Muy parecida es la sopa realizada por Nataly Morales Oñate de la localidad de Maitencillo en la comuna de Yervas Buenas, “la tradición de hacerlo con harta agua para que ahí bote el caldo y ahí le echan cabellos de ángel, cilantro y le colocan capis de ají rojo. Y se toma la sopita, claro, y con pancito francés”.

A la sopa además se le pueden incorporar los conocidos “machitos ahogados” o “sopones”, que consisten en masas de harina de trigo y agua que se sumergen en el caldo de cocción, según la tradición de don Oscar Orellana Verdugo de la comuna de Cauquenes.

Claudia Aravena Gavilán de la localidad de Lagunillas, en la comuna de Empedrado, le incorpora a la sopa de camarón fideos tipo cabello de ángel y un huevo batido, o chuchoca.

Los camarones se aprovechan en su totalidad: “la colita, lo de adentro, las patitas. Sí, todo eso. Se chupa lleno, bien chupado” (Oscar Orellana Verdugo, Cauquenes).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Empanada de camarón

El pino de la empanada se prepara con ingredientes similares al pino de carne: cebolla, ajo, orégano, sal de mar y la carne del camarón, así nos contó la entrevistada Claudia Aravena Gavilán de la localidad de Lagunillas, comuna de Empedrado:

“Cebolla con todo su aliño y las colitas de camarón y las patitas le sacaba la carne de adentro. Y se le echaba todo el pinito y después lo rellenaba con una aceituna, un pedacito de huevo y a freír. O al horno cuando tenía más tiempo”.

El pino se prepara picando la cebolla junto con un diente de ajo, después se sofríe en manteca o aceite hasta que esté semitransparente para luego incorporar los camarones picaditos.

Una vez listo el pino, se deben rellenar las tapas de empanadas, las que se hacen con harina de trigo y, tal como menciona la señora Claudia, pueden ser fritas o al horno.



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Camarones a las brasas

Esta receta es simple pero no por eso menos sabrosa. De hecho, según nuestra entrevistada, Claudia Aravena Gavilán de Lagunillas en la comuna de Empedrado es su forma favorita de comerlos.

Los camarones, previamente lavados, se cocinan directamente a las brasas un par de minutos y ya están listos para comerse con las manos: “los comíamos así. Sí, bien *chupeteados*. Sí, todo adentro” (Claudia Aravena Gavilán, Lagunillas, comuna de Empedrado).



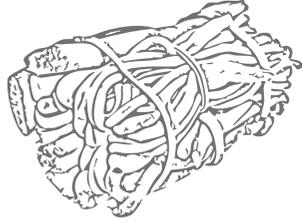
Fotografía: Franco Castellani Alegría





Jorge Ramos extrayendo camarones de vega. Localidad de Lagunillas, comuna de Empedrado, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Ategría





## COCHAYUYO Y ULTE

Nombre científico: *Durvillaea antarctica*

El cochayuyo es un alga de mar, parda y comestible, que se extiende a lo largo de casi toda la costa chilena. Su consumo data del período precolombino. La palabra cochayuyo proviene del quechua, idioma en el que kocha significa "laguna/mar" y yuyu "nabo/hortaliza", es decir, "legumbre de mar", según Lenz (1910, 182).

La raíz del cochayuyo es conocida como ulte y también se consume en otras preparaciones. Su uso era extendido en la población nativa y, posteriormente, fue incluida en la dieta de los conquistadores españoles.

"El 15 de abril de 1558, los expedicionarios de Cortés Ojea relatan que los indígenas comenzaron a traer de unas yerbas que se crían en las reventazones de la mar y que son como nabos o culebras, las cuales guisábamos" (Pereira, 1977, 24).

El cochayuyo se extrae de dos formas distintas, la primera es a través de la recolección de las algas que llegan a la orilla de forma natural o bien adentrándose a los roqueríos para cortar el producto desde la raíz con una herramienta especial.

"Tienen cuchillos especiales que son como corvitos así. Entonces para cortarlo, porque el cochayuyo no está tampoco tan afuera, está más adentro. Y ahí cortan los hombres con trajes de buzo" (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

En la Región del Maule la extracción del cochayuyo ocupa el quinto lugar de la actividad productiva en relación a desembarques artesanales, siendo principalmente extraídos por recolectores de orilla según un informe de Sernapesca (2022).

Una vez sacados del mar, son acarreados a la orilla para ser llevados al lugar donde primero los lavan para quitarles los restos de arena y luego son puestos a secar o se preparan frescos.



## Porotos con cochayuyo

Una receta tradicional de los habitantes de la costa maulina son los porotos con cochayuyo. Los porotos acompañados con esta noble alga es un plato que forma parte de la identidad de cada familia recolectora de orilla, familias que encuentran en el mar el sustento alimenticio tanto para su mesa diaria como para su solvencia económica. Don Marcelo Peñalosa Espinoza, quien aprendió a bucear a los nueve años, y continúa el oficio de pescador en el sector de Mariscadero, en la comuna de Pelluhue, nos comentó que los hombres llevaban cochayuyo hacia el interior donde realizaban trueques por otros alimentos como el poroto, y las mujeres mezclaban ambos ingredientes: “resultó una comida espectacular, una comida súper buena”.

La receta consiste en dejar remojo los porotos la noche anterior, generalmente los más utilizados son los de color blanco denominados cimarrón o también puede ser poroto tórtola. Una vez remojados, se ponen a cocinar:

“Yo lo echo a cocer con poquita agua. Una vez que ya siento que el poroto ya está colocándose blandito, el cochayuyo picadito que había traído recién del mar, lo lavo. Se lava con agüita caliente y se pone verdecito. Y ahí usted lo echa en la olla.

Y ahí lo dejo que se cueza el poroto. Y claro, pasa que el poroto tiene algo ácido que hace que el cochayuyo se pele. Queda peladito” (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

El cochayuyo puede ser fresco, como lo utiliza la señora Verónica, recién sacado del mar o también puede ser utilizado seco, como nos cuenta la señora Hortensia:

“Es sequito el cochayuyo, sí, pero de ese negro. Me gusta el negro. Bueno, del rojo también, entonces se lo echa a lavar uno, que a uno le llega hasta con palos cuando lo corta. Lo lava y lo echa ahí” (Hortensia Muñoz Torres, Boyeruca).

El sabor de esta preparación también proviene de las verduras que se le agregan en el sofrito:

“Cuándo ya está cocido yo le agrego un sofrito de cebollita, zanahoria. Lo frío todo con aceite. Le echo el sofrito, después las papitas. Lo tapo hacia arriba y cuando empiece a hervir le echo la sal. Y eso es todo para mí” (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

Puede servirse con cilantro encima, para agregar un toque de frescura.









## LUCHE

Nombre científico: *Porphyra/ Pyropia columbina*

El vocablo proviene del mapudungun, luche o lluche, que significa yerba del mar que se come (Lenz, 1990, 733). Es un alga nativa chilena que habita en las rocas del intermareal alto y en Chile se encuentra presente desde Iquique a Tierra del Fuego.

Se caracteriza por constituirse como una fronda o lámina que puede llegar a medir 10 cm de largo, 5 cm de ancho y 0,15 mm de grosor. Su color va desde un rosado violáceo a verdoso. Presenta variedad de formas, entre las que se distinguen frondas relativamente planas, onduladas o crespas. Su textura es suave al tacto, y, además, son muy flexibles y elásticas, altamente resistentes a la ruptura por tracción (Vergara, T., 2017).

El luche se encuentra principalmente tapizando las rocas de las costas chilenas durante los meses de julio hasta finales de septiembre. Es recolectado a mano por cultoras y cultores que van desde temprano en la mañana cuando la marea se encuentra baja y pueden caminar por las rocas en las cuales está el alga:

“Sí, obvio con la pura mano nomás sacando así, claro que las uñas quedan acabás así, porque uno saca de la roca directo. Las uñas se cortan al tiro, mire. Entonces, es por eso que uno con la mano nomás porque no puede ser con alguna herramienta, esto no se puede” (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

El trabajo de extracción del luche no es algo simple, hay muchos riesgos que corren las cultoras y cultores al momento de enfrentarse a los roqueríos. Desde el frío que les cala los huesos, y que con los años los termina por enfermar, hasta las olas traicioneras que llegan a inundar las rocas y que los obliga a tener sus técnicas para no sucumbir:

“Cuando viene la ola, prefiero mejor quedarme quieta ahí... Uno nunca se tiene que ganar de frente cuando viene la mar fuerte, nunca de frente. Sí, porque la ola cuando viene, a usted las piernas las atrapa, entonces, en cambio, si usted se gana con un pie adelante y otro atrás, eso me enseñaron, sí, entonces la ola pasa” (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

El luche a medida que se va recogiendo se va depositando en canastos de mimbre y se enjuaga en las mismas rocas con el agua que llega para quitarles el exceso de arena. Una vez que los recolectores terminan sus labores, se dirigen a sus casas y se somete nuevamente a enjuague, esta vez con agua potable.



## Guiso de luche

Es uno de los platos reconfortantes que preparan las familias, calentito y sabroso acompañado de papas fritas, las favoritas de los más pequeños, o también de papas cocidas.

Una vez que el luche ya fue lavado y librado de las partículas de arena que quedaron, hay que estrujarlo para escurrir el exceso de agua. Luego, se agrega a un fondo de cocción, que generalmente es una olla profunda, y se deja cocinar a fuego lento, sin agregar nada más que el luche. Hay que tener especial cuidado de ir revolviendo cada tanto, además de ir partiéndolo con la cuchara de palo, para que quede en trozos pequeños.

A medida que se cocina va cambiando su color, a una tonalidad más oscura, casi negra, y el sabor, hasta casi desaparecer la esencia marina. También se reduce su tamaño, muy similar a la espinaca.

En paralelo hay que ir preparando el sofrito que dará más sabor al guiso. Este sofrito incluye

cebolla, perejil y hojas de ajo en una base de manteca o aceite, según la receta de la señora Verónica:

“Donde mi abuelita siempre llegaba mucha visita. Bueno, a mi abuelita en sí le iba a llegar visita porque mi abuelita tuvo 11 hijos. Entonces cuando llegaba visita y tenía luche, ella para hacerlo rendir un poquito más, lo que hacía era picarle harta cebollita. Eso hacía para aumentar el guiso. No le echaba ni agua ni nada de eso, pero lo aumentaba en ese sentido, con cebollita” (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

Una vez que el luche ya está cocido, proceso que tarda alrededor de 30 minutos, es momento de incorporar el sofrito, junto con un poco de agua hervida en caso de que haya perdido mucha en el proceso de cocción. Una vez añadidos los ingredientes se le da el último hervor por alrededor de cinco minutos y está listo para servir acompañado de papas fritas, que en la mayoría de los casos se sacan de los huertos de cada núcleo familiar.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Frito de luche

De textura crujiente por fuera y cremosa en su interior, los fritos de luche se convierten instantáneamente en los favoritos de quienes tienen la fortuna de probarlos, lo que los vuelve un plato característico de aquellas familias de tradición mariscadora y recolectora de orilla.

Su preparación consiste en cocinar el luche con el mismo procedimiento usado para el guiso, lavarlo y drenarlo, para luego depositarlo en una olla y cocerlo a fuego bajo durante media hora aproximadamente, revolviendo de forma constante y utilizando la cuchara de palo para ir cortándolo en trozos pequeños.

En paralelo hay que preparar el batido para rebozarlo. Los ingredientes son huevo, harina, sal y un poco de agua, que se mezclan todos en un recipiente hasta lograr una consistencia un tanto espesa: *"Este es más **espesito**, no es como el [del] pescado frito... que [se busca que]*

*haga como hilito, este no, este es más espesito"* (Verónica Valenzuela Muñoz, Cardonal comuna de Pelluhue).

Una vez listo el luche y el batido, es momento de preparar los fritos. Para eso, la señora Verónica nos enseñó dos técnicas.

La primera requiere de dos cucharas soperas, que se utilizan para tomar una porción del luche cocido y darle forma circular, luego se agrega al batido hasta cubrirla e inmediatamente depositarla en una sartén con aceite caliente para freírla hasta que esté dorada de ambos lados.

La otra técnica, que es la favorita de su familia, es incorporar el luche cocido al batido y mezclar todo de manera uniforme con una cuchara o con las mismas manos e ir agregando bolitas de la mezcla al aceite caliente para freírlas hasta que estén doraditas.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



Utensilios de la cocina de Dulces Margarita, comuna de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría

# PREPARACIONES DULCES



## Empanadillas de pera

Era una preparación que se realizaba tradicionalmente en los meses de invierno con las peras secadas en verano y otoño, para ser consumida por todos los miembros de la familia. Hoy en día la podemos encontrar en diferentes estaciones del año. La señora María León Gallardo de la localidad de Pilén, comuna de Cauquenes, nos relata:

*“Más se come en el invierno porque uno en el invierno es cuando tiene más tiempo de hacer esas cosas [...] guardaban la fruta seca para el invierno. Bueno, aquí... en Cauquenes todavía salen a vender”.*

La pera utilizada antiguamente para el relleno

*“le llamaban la pera chanchera, tiene un nombre, pero no me recuerdo bien el nombre, esta pera se recoge, se parte, se seca con cosas limpias y después se remoja, se cuece eso, se pone azúcar, cáscara de naranja, se muele después” (Iris Ilufi Díaz, Cauquenes).*

La señora Meres Jaque Díaz aún vende empanadillas de pera en la feria de Cauquenes. Tanto ella como la señora Ilufi Díaz conservan recetas que vienen de sus abuelas y que han traspasado a familiares y conocidas.

Las empanadillas se elaboran con harina de trigo, son más pequeñas y alargadas que una empanada de pino. El relleno y la masa debe quedar con textura suave.

Para el relleno se necesitan peras secas, pueden ser de cosecha propia o compradas. Si es la primera opción, se deben cosechar las peras, partirlas, sacar el corazón y dejarlas al sol preocupándose de que no se espongan a las lluvias.

*“Esa es la que uno, si quiere, la echa a remojar ahí y después se cuece. Se cuece ahí en agüita con un poquito de azúcar, a su gusto. Y después se hace la masa, pero se moja con el mismo juguito que se coció. Para que quede pasadita y quede como cafecita la masa también” (María León Gallardo, Pilén, Cauquenes).*

La pera seca se lava y se cuece en agua. Como nos indicó María León Gallardo, puede ser con o sin azúcar según cuánto dulzor se desee. La señora Arcy Huequelef de la localidad de Las Garzas en San Clemente además nos indicó que la pera seca se puede poner a cocer con cáscara de naranja. Una vez cocida, se pasa por un cedazo o colador para que solo quede la pulpa de la fruta sin la piel ni las pepas. Idealmente se deja reposar de un día para otro.

Para la masa se mezcla harina, zapallo, huevo, polvo de hornear, aceite o manteca y limón. La harina se vierte sobre una superficie limpia y seca, se agregan los huevos y el resto de los ingredientes. Se amasa hasta que quede suave y sin grumos.

La masa se estira y se corta en forma redonda y se rellena como una empanada. Para que queden doradas se les da una pincelada de la mezcla de un huevo con un poco de agua. Va al horno hasta que toma un color levemente dorado. Finalmente, hay que dejar enfriar antes de consumir.







## Helado de nieve

Cuentan los habitantes de la localidad de Vilches en la comuna de San Clemente que los primeros españoles que llegaron a nuestro territorio, lo hicieron por el paso de esta localidad y que con ellos trajeron la receta de los helados de nieve, que fue pasando de generación en generación hasta nuestros días. Son pocos los heladeros que quedan en la zona, así nos lo relató Zoila Sepúlveda Amaro junto a su marido Vicente López:

“Hubo muchos heladeros acá antiguos que aprendieron el oficio y que hacían mucho helado, pero se fueron terminando, por decir ya están quedando como los últimos mayores ... él [Vicente López] y otro señor, que ahora está enfermito, que son los más antiguos que están quedando acá en Vilches de los verdaderos heladeros de nieve, los que vienen de familia de los heladeros”.

La preparación de estos helados comienza con la búsqueda de la nieve en las faldas de la cordillera. Antiguamente se realizaba a caballo solo para la festividad del 1 de noviembre que se hacía en el cementerio de Vilches. Se debía extraer un bloque grande y macizo de nieve que era trasladado en carreta en dirección al lugar del festejo durante la madrugada del día de Todos los Santos para llegar al cementerio y montar la ramada en la cual se iba a comercializar el helado de nieve:

“Con los caballos cargaban sus carretas y se venían hasta el cementerio en la noche, a veces a la 1, a las 2 de la mañana recién venían llegando con las cargas de nieve en las carretas y al otro día, a las 5 de la mañana tenías que estar allá empezando a trabajar porque antiguamente no se ponía un toldito ni nada de eso, se hacía una ramada de ramas, una ramada de ramas antiguas... Ponían un horcón y unas varas y tiraban ahí ramas arriba, esa era la protección que tenía, si te llovía, *jodíai*” (Zoila Sepúlveda Amaro, Vilches Alto, San Clemente).

Para preparar el helado de nieve es fundamental contar con una cuba de madera y en el fondo se agrega intercaladamente una capa de nieve y otra de sal gruesa, luego se introduce un cilindro metálico y en los espacios que quedan se sigue llenando con las mismas capas. Este proceso es el que permite que se congele el agua y la fruta para preparar el helado.

En el cilindro metálico se agrega agua, azúcar y fruta —que en el caso de la familia López Sepúlveda es plátano y frutilla— y se comienza a dar vuelta a mano lentamente para que el helado tome su textura característica, que solo se logra después de estar aproximadamente una hora y media girando el bote.

El helado se vende tradicionalmente en plato, del cual come perfectamente una familia de cuatro o cinco integrantes.







## Firigües

Los firigües son una preparación dulce típica entre los arrieros y los habitantes de los sectores cordilleranos porque no requiere muchos ingredientes.

La familia de Dionisio Carrasco Morales de la localidad de Las Garzas, en la comuna de San Clemente, de tradición arriera, aún continúa realizando esta receta.

Para los ingredientes se necesita zapallo cocido, levadura, bicarbonato, harina y azúcar. Se amasan todos los ingredientes aproximadamente 10 minutos para que la masa quede suave, si va quedando seca se le puede incorporar agua de la

cocción del zapallo. Una vez lista, se deja reposar para luego hacer porciones según el tamaño deseado. Cada porción se estira en forma cilíndrica no muy delgada y se dobla en forma de e, conocida también como "patita cruzada".

Se fríen hasta que las masas queden doradas y se come en cualquier horario. La señora María Reyes Parada, de la comuna de Longaví, menciona que eran tradicionales de la festividad de San Juan y que pueden cocinarse sin zapallo.



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Roscas

Las roscas también se conocen como pajaritos, son consumidas en los hogares y comercializadas en los mercados. La señora Meres Jaque Díaz es una de las personas que sigue realizando las roscas con la receta tradicional y llevándolas a la feria de Cauquenes.

La masa contiene levadura, harina, huevo, mantequilla y limón. Se debe porcionar según el tamaño que se desee para luego amasar estos pedazos en forma cilíndrica no muy delgada. Luego, se unen los extremos para obtener la tan característica forma redondeada. Una vez listos se dejan reposar tapados una media hora antes de entrar al horno.

Mientras están en el horno se sigue con la preparación del betún. Se parte batiendo sola la clara del huevo y se le incorpora azúcar granulada o flor. Al ir saliendo del horno, a las roscas se les va agregando el betún. Se consumen frías y en cualquier momento.

En la localidad de Lagunillas, en la comuna de Empedrado, la señora Claudia Aravena Gavilán nos comentó que las roscas eran preparadas para el día de San Francisco, el 4 de octubre, y eran acompañadas con ponche de culén.



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Caña dulce

Entre los tantos usos que se le dan al trigo, podemos encontrar un brebaje denso, que se realiza después de someter al trigo a un proceso de brote.

Este postre, puede ser servido frío o caliente, según el antojo del comensal:

*“Antiguamente, cuando mi mamá nos hacía este invento, nosotros le pedíamos. Pues ya, lo echaba en una tacita calentito, un pancito y lo untábamos... rico. Pero es mejor si es frío. Es más rico en frío, porque puede servir como postre, sí, pero es una cosa bien rica” (Dionisio Carrasco Morales, Las Garzas, comuna de San Clemente).*

La preparación comienza guardando aproximadamente un kilo de trigo húmedo en una bolsa de tela en un lugar tibio. Este trigo se debe ir vigilando diariamente, cuidando que no se seque, moviéndolo para que conserve la humedad de forma pareja y luego brote.

Según lo que nos comenta Dionisio, para que el trigo comience a germinar debe mantenerse en una zona templada ya que “sin calor no nace”. El tiempo que demora en brotar depende de la temporada en la que se realiza este proceso. En

verano es alrededor de una semana y en invierno puede llegar a tardar cerca de 10 días.

Una vez germinado el trigo, que es identificable según las propias palabras de los cultores “cuando le sale la patita”, se debe moler en un molinillo o en una juguera eléctrica con agua. Depende de la cantidad de trigo, se echa entre 2-3 litros de agua para molerlo.

Una vez molido el trigo, se deposita en una olla para cocinarlo, a fuego bajo, revolviendo constantemente, mientras se le agrega harina cruda para espesarlo:

*“Así lo va batiendo para que no se apelote tanto la harina. Y ahí esperar hasta cuando ya se puede calcular que está cocido y lo deja y lo apague después. Porque lo que pasa es que cuando ya está cocido, se vuelve como agüita por el azúcar. Pero ya después, ya dejándose enfriar, empieza a espesar” (Dionisio Carrasco Morales, Las Garzas, comuna de San Clemente).*

Lo particular de esta receta es que no lleva azúcar puesto que “la patita del trigo, esa que vieron ustedes, esa es la dulce. Se hace azúcar, eso lo endulza” (Dionisio Carrasco Morales, Las Garzas, comuna de San Clemente).



Fotografía: Franco Castellani Alegría





## Alfajor de harina y afrecho

Otra de las recetas dulces de tradición arriera y campesina, son los alfajores de harina y afrecho. Se necesitan las mismas tazas de harina blanca que las de afrecho. En un recipiente se junta agua fría con azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea, una vez lista se va agregando lentamente a la harina con afrecho y se amasa hasta conseguir formar pequeñas bolitas o migas. “Después de tostado eso se muele en el molinillo y se vuelve a hacer harina, se pasa por cernidor. Y la harina más fina, por un lado. Lo otro se deja aparte” (Freddy Alfaro Norambuena, Longavi). La harina fina se mezcla nuevamente con agua hervida con especias como canela, anís y azúcar. Se mezcla continuamente para evitar que se formen grumos. Debe quedar como un almíbar.

Luego se procesa con la realización de la *forasca*.

“(Así) le llaman en el campo a unos circulitos de masa, que se hacen con huevo, harina, un poco de azúcar y manteca. Se estira la masa y se cortan círculos del mismo tamaño. Y después se ponen dos círculos y un poco de manteca. Y eso se homea, entonces uno asegura que las dos tapas sean del mismo

tamaño. Y eso se rellena con esta mezcla dulce” (Freddy Alfaro Norambuena, Longavi).

Los alfajores rellenos se espolvorean con la harina y el afrecho tostado y cernido.

Estos alfajores son una preparación que comúnmente se veía para la celebración de la Virgen del Carmen o de otro santo.

“Tienes que pensar que la conectividad vial era mínima. Por lo tanto, en el campo uno que tenía huevo, manteca, o sea, lo que podía producir, y miel. ¿Y qué se hacía con todo esto? Lo que las mamás o las abuelas podían generar, que eran especies de tortitas [...] Entonces, es una forma de halagar a alguien con lo que uno tenía que era este alfajorcito” (María Reyes Parada, Longavi).

“Se preparaba para las fiestas de los santos, porque eso era cuando uno preparaba esas cosas o preparaba firigües... porque todo se preparaba cuando había algo, como la misma cosa de la caña dulce, que se preparaba para San Francisco, nomás” (Luz Molina Ramos, Los Hualles, Linares).



Fotografía: Franco Castellani Alegría



## Leche asada

La leche asada es una de las preparaciones dulces de tradición campesina. En el sector de Las Malvinas, comuna de Longaví, la cultora Anadelia Norambuena Ávila, hija de arriero, aún mantiene viva esta receta. Nos mencionó que se parte realizando el caramelo con azúcar quemada, “después batimos los huevos, echamos siete huevos por litro de leche, canela”, todo se bate muy bien y se vierte en un recipiente que contenga el caramelo. Se hornea a temperatura media hasta que cuaje y se sirve frío.

La señora Josefina Becerra Hernández de la localidad de Tricao, en la comuna de Rauco, nos dio una receta un poco diferente en las cantidades y en algunos complementos: “le pone como 12 huevos como para un litro y medio de leche [...] y se baten. No tan batido tampoco, es un proceso ahí, que se mezcle. Después se le pone la leche, la vainilla o canela y el azúcar, y si no, le ponía cáscara de limón o cáscara de naranja”.



Fotografía: Franco Castellani Alegria





## Arrope de miel con mote

Don Carlos Arenas Rojas, oriundo de la localidad de Quilico en la comuna de Hualañé, sobre la obtención de la miel para el arrope nos mencionó que antiguamente era un proceso que se realizaba a mano, desde el corte de los panales hasta su estrujado, era

“muy diferente, mucho más libre ahora, porque imagínese antes sacar... la miel con las manos. Ahora no, usted va sacando los marcos, va echándole humo, con ahumador. Antes no, pues, antes era con bosta de caballo o con un hisopo que llamábamos de trapo”.

Con la miel obtenida se comienza con la elaboración del arrope.

“Después que sacan la miel, queda la cera que va sobrando, que va quedando ahí, porque ve que la miel va tapadita [...] Toda

esa tapa después se junta toda y se hace el arrope” (Claudia Aravena Gavilán, Lagunillas, Empedrado).

La cera se debe calentar en una olla con agua y esperar que

“se vaya toda la cera arriba, hay que después sacar esa cera, esa luna que queda arriba, y poner de nuevo a calentar el agua y que hierva, hasta que se reduzca y ahí toma el color del arrope (...) En vez de mote con huesillo era mote con arrope. [...] En septiembre, octubre, cuando ya empezaban los calorritos, hacían sus trabajos y sacaban el arrope y el mote, que también lo hacían en sus casas” (Claudia Aravena Gavilán, Lagunillas, Empedrado).



Fotografía: Franco Castellani Alegria



## Tortas curicanas

La menor de tres hermanas, destinada al cuidado de sus padres, no imaginaba que al introducirse en el mundo de la pastelería para sortear las adversidades económicas —provocadas por la enfermedad y postración de su padre—, se convertiría en una empresaria reconocida y dejaría un legado imborrable en la memoria gastronómica de Curicó y de toda la Región del Maule.

Cristobalina Montero comenzó elaborando tortas con los elementos disponibles en su despensa y en el campo. Según palabras de su bisnieto Juan Pablo Asenjo, su originalidad consistió en que *"ella hizo un dulce, una torta, que tú lo relacionas con aniversario, con cumpleaños, con darle alegría a un niño, a cualquier persona, pero lo hizo portable. Que tú lo vayas a echar en un bolso, en tu terno, en una maleta"* (Curicó). Esta innovación tiene estrecha relación con la inauguración de la línea férrea de Santiago al sur de Chile en 1866, conocida como el Ferrocarril del Sur, que incluía una estación en Curicó y posteriormente, con la incorporación del ramal Curicó-Hualañé. De hecho, tras el terremoto de 1906, la segunda ubicación de la fábrica quedó a tan solo dos cuadras de la estación, facilitando así la venta de tortas a los pasajeros del tren.

La popularidad de estas tortas fue tal que las vendedoras, conocidas como "palomitas" —mujeres de delantal blanco y canasto de mimbre—, hicieron que la estación de trenes de Curicó fuera conocida como "la estación de las tortas". Hasta el día de hoy, las tortas curicanas siguen siendo parte de la memoria colectiva de la ciudad.

El inicio formal de esta empresa fue en 1891 con su inscripción en el Registro de Comercio de Chile bajo el nombre Cristobalina Montero y Cía. Ltda.,

aunque las primeras tortas comercializadas datan de 1870. Actualmente, aunque algunos procesos han sido modernizados e industrializados para optimizar tiempos y cumplir con normas sanitarias, se mantiene la esencia de la receta original. Como explica Juan Pablo Asenjo: *"Obviamente tú sabes que han cambiado las materias grasas. Antiguamente era manteca, manteca y cerdo. Era grasa, grasa y vacuno. No había margarina. Los emulsionantes eran otros. Las harinas eran otras"* (Curicó).

Respecto a su composición, la torta curicana es descrita por Juan Pablo Asenjo como una *"hojarasca en capa, manjar con diferentes sabores [...] por fuera revocado, prácticamente lo mismo: almendra, nueces, coco rallado y azúcar, por supuesto"*.

Para su preparación no se requieren muchos ingredientes, pero la clave está en utilizar un buen manjar y huevos de calidad. Para las hojarascas, se mezclan yemas, vinagre y mantequilla blanda hasta formar una masa homogénea y no pegajosa. Esta masa debe reposar al menos media hora, tapada sobre una superficie limpia. Luego se divide en varias partes y se uslereas hasta conseguir una masa delgada; se corta en círculos y se hornea en un horno precalentado por aproximadamente 10 minutos. Este proceso se repite hasta utilizar toda la masa.

Una vez frías las hojarascas, se arma la torta intercalando capas de hojarasca con capas generosas de manjar. Para finalizar, se puede espolvorear por encima y los costados con azúcar y nueces.







## Tortas Margarita

Ubicada en la comuna de Talca, la pastelería Tortas Margarita es un emprendimiento familiar que ya cumple más de cien años manteniendo vivas preparaciones dulces tradicionales, como es el merengue. Este negocio no solo es parte de la historia local, sino también un símbolo de la identidad gastronómica del Maule.

El nombre de la pastelería rinde homenaje a su fundadora: Margarita, la creadora original, quien dio vida primero a un salón de té posterior a la Gran Depresión de 1929 y luego a la actual sucursal.

La receta de su éxito ha sido la combinación de técnicas tradicionales, ingredientes de calidad y un legado transmitido de generación en generación. Las materias primas como los huevos siempre son comprados a proveedores conocidos y de la zona. El sobrino de Teresita Cáceres Verdugo, Nicolás González, nos comentó en la entrevista,

*"diría que hemos pasado por dos o tres proveedores, nada más que eso. Entonces las tías siempre se preocuparon de que fuera la misma persona porque les gustaba cómo era, no solo el servicio, sino que la calidad del producto que les entregaban".*

La historia de la pastelería chilena, en general, refleja una fusión de influencias, especialmente europeas, como el merengue. Otro aporte fundamental vino de los conventos y de los colegios liderados por monjas, donde no solo elaboraban exquisitos dulces, sino que también enseñaban a sus estudiantes técnicas de repostería que, con el tiempo, se integraron a las cocinas familiares. Así lo confirma Teresita Cáceres Verdugo, nieta de la fundadora de Tortas Margarita, quien recuerda: *"Lo que pasa es que la abuelita estudiaba en un colegio de monjas religiosas. Y ahí les enseñaban".*

Para el merengue debe batir las claras de los huevos a punto de nieve e ir agregando lentamente un almíbar a punto de pelo preparado con agua y azúcar en una olla. Debe batir muy bien hasta que el merengue se enfríe, verter en una manga pastera y sobre un papel encerado dar forma a los merengues, llevar al horno previamente precalentado hasta que estén completamente secos. Una vez fríos, se unen al medio con manjar.







María Herrera Morales, cocinera tradicional de la localidad de Tabunco, comuna de Curepto, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegria





## BIOGRAFÍAS DE LAS CULTORAS Y LOS CULTORES

### **ANADELIA NORAMBUENA ÁVILA**

Es una cultora de tradiciones culinarias del sector de Las Malvinas, ubicado en la comuna de Parral, provincia de Linares. Heredera de saberes transmitidos por su madre, Anadelia se ha dedicado a preparar postres tradicionales, además de platos típicos como la chanfaina y la salchicha blanca, todos con fuerte arraigo familiar y local.

### **ARCY HUEQUELEF**

De la localidad de Las Garzas, comuna de San Clemente, provincia de Talca. Es tejedora, cocinera y artesana, destacada por preservar y transmitir los saberes culinarios del mundo arriero. Entre sus preparaciones se encuentran recetas ancestrales como el charqui, la caña dulce, diversas sopas campesinas y embutidos de cabrito. También elabora tortillas al rescoldo y empanadillas, herencia de su entorno familiar y rural.

### **BERTA ROJAS ARANCIBIA**

Del sector de Curtiduría, en la comuna de Penciahue, provincia de Talca. Con más de 50 años de residencia en la zona, ha preservado y transmitido recetas campesinas heredadas de su madre, propias de la vida rural y de la economía del aprovechamiento total de los alimentos. Desde hace más de 15 años dirige la "Fiesta del Chanco de Curtiduría", encuentro gastronómico donde se exponen y venden productos típicos de la faena. Su testimonio evidencia una profunda conexión con las prácticas alimentarias campesinas y con el patrimonio inmaterial de su territorio.

### **BERTA URRUTIA ROJAS**

De la comuna de Villa Alegre, ubicada en la provincia de Linares. Desde temprana edad aprendió a preparar licores artesanales de tradición familiar junto a su madre. A partir de ese conocimiento ancestral, ha impulsado un proyecto de rescate patrimonial a través de la elaboración y difusión de productos típicos como el apiado, el rompón, y otras variedades.

### **CARLOS ARENAS ROJAS**

Cultor del vino campesino, aguardiente y derivados apícolas tradicionales de Quilico, localidad rural ubicada en la comuna de Penciahue, provincia de Talca. Aprendió los saberes de la viña, la chicha y el arrope de su padre y abuelo, manteniendo técnicas transmitidas por generaciones. Produce y vende chicha, pipeño, aguardiente, miel, arrope y vinagre de uva, aplicando conocimientos profundos del clima, el suelo y los ciclos agrícolas.

### **CARMEN ALARCÓN CASTILLO**

Es una cultora tradicional de la localidad de San Antonio, comuna y provincia de Linares. Desde los 8 años se dedica a la elaboración de tortillas al rescoldo. Su conocimiento abarca desde la preparación de la masa hasta la cocción en brasas, técnica que ha mantenido viva a través de los años. Ha representado a su comunidad en diversas ferias y encuentros patrimoniales, siendo reconocida por preservar esta tradición culinaria propia del mundo rural maulino.

### **CÉSAR OPAZO VARGAS**

Vitivinicultor de la localidad de Caliboro, en la comuna de San Javier, provincia de Linares. Es uno de los principales impulsores del rescate y la valorización de la viticultura patrimonial, especialmente en torno al vino asoleado, una tradición ancestral del secano maulino. Defensor de la biodiversidad, cultiva parras centenarias sin uso de químicos ni riego tecnificado, respetando los ciclos naturales y los saberes heredados. Su labor integra un enfoque agroecológico y territorial que reivindica el vino como expresión cultural e histórica del mundo rural.

### **CLAUDIA ARAVENA GAVILÁN**

De la localidad de Lagunillas, en la comuna de Empedrado, provincia de Talca. Cultiva una profunda conexión con el entorno natural y las tradiciones locales. Se dedica a la recolección de camarones y a la elaboración de preparaciones como la empanada de camarón y el ponche de culén, receta heredada de su abuela. Valora el vínculo con la tierra, el mar y la sabiduría de los antiguos, y transmite este legado a sus hijas e hijos.

### **CLAUDIA OÑATE CABRERA**

Cultora de la comuna de Yerbas Buenas, provincia de Linares. Ha dedicado su vida a preservar los saberes y costumbres del mundo rural. Valora profundamente la cocina tradicional y las prácticas asociadas a las faenas agrícolas. Su compromiso con la cultura campesina la lleva a participar activamente en encuentros comunitarios, donde promueve el uso de ingredientes naturales y recetas heredadas de sus mayores.

### **CRISTINA RODRÍGUEZ ELOZ**

Cocinera que guarda y difunde recetas y productos patrimoniales en la localidad de Gualleco, comuna de Curepto, provincia de Talca. Heredó de su madre y abuela los saberes culinarios tradicionales del campo chileno, especialmente las recetas asociadas a las faenas agrícolas y celebraciones estacionales. Entre sus preparaciones más representativas se encuentra la sopa de trilla, un plato que simboliza la generosidad de la cocina campesina y la importancia del trigo como base de la alimentación local.

### **DANIEL BELTRÁN**

Es productor de papayas en el sector de Lipimávida, comuna de Licantén, provincia de Curicó. Heredero de la tradición del cultivo y procesamiento artesanal de esta fruta, desarrollando una línea de productos como conservas, jarabe de papaya y preparaciones caseras. Gracias a capacitaciones de instituciones como INDAP y FOSIS, ha profesionalizado su producción manteniendo prácticas naturales y sostenibles. Además de su labor agrícola, trabaja por turnos en el hospital local, y valora profundamente el entorno, la biodiversidad y la vida en comunidad que caracteriza a esta zona de microclima privilegiado.

### **DIONISIO CARRASCO MORALES**

Artesano en cuero de la localidad de Las Garzas, comuna de San Clemente, provincia de Talca. Su vida ha estado profundamente vinculada al campo, la naturaleza y las tradiciones alimentarias de la cordillera maulina. Desde joven fue arriero, pasando veranos completos en la cordillera con su ganado. Dionisio domina saberes transmitidos por generaciones, como la preparación del locro, guañaca, chéican, firigües y caña dulce, así como técnicas de conservación como el charqui.

### **DORALISA RODRÍGUEZ GÓMEZ**

Es cultora de la comuna de Empedrado, provincia de Talca, Región del Maule. Desde pequeña ha practicado la recolección de hongos silvestres, especialmente callampas rosadas y negras, saber que heredó de su familia y que transmite con especial dedicación. Doralisa reconoce los tiempos de cosecha, las especies comestibles, sus usos culinarios y las formas de conservación. Además de recolectora, es portadora de una memoria campesina ligada al bosque maulino, donde las prácticas de subsistencia y respeto por la naturaleza son parte del cotidiano.

### **EDUARDO CANCINO BRAVO**

Es un viticultor de la localidad de Name, comuna de Empedrado, en la provincia de Talca. Ha dedicado gran parte de su vida a la producción de vino campesino, actividad que heredó de sus padres y abuelos. A lo largo de los años ha preservado prácticas tradicionales como el uso del lagar de madera y la molienda a caballo, métodos que mantienen vivo un conocimiento ancestral profundamente ligado a la identidad rural de su territorio.

### **ELSA JARA MARIPANGUE**

Nacida y criada en la comuna de Licantén, provincia de Curicó. Proviene de una familia con generaciones dedicadas a la pesca artesanal y a la recolección de productos del mar. Desde niña ha practicado y transmitido saberes sobre preparaciones tradicionales, así como técnicas ancestrales de conservación. Su testimonio recoge también memorias de comunidad, festividades como San Pedro y los modos de vida ligados al mar, a la autosuficiencia y a la cocina local que mezcla mariscos, legumbres y productos del entorno.

### **EMMA BRIONES LÓPEZ**

Es cultora de la localidad de Vilches, comuna de San Clemente, provincia de Talca. Desde niña aprendió los oficios tradicionales de su madre, abuela y bisabuela, especialmente la preparación de tortillas al rescoldo. Utiliza técnicas ancestrales como el amasado con salmuera tibia y la cocción en cenizas de roble natural.

### **EUFEMIA MACHUCA VALENZUELA**

De la localidad rural de Rungue a los tres años se trasladó con su familia a Los Coipos, comuna de Hualañé, en la provincia de Curicó, donde ha vivido la mayor parte de su vida. Desde muy pequeña estuvo vinculada a las labores campesinas y al mundo culinario tradicional, aprendiendo recetas y saberes de su madre, su abuela y otras mujeres de su familia. Su cocina destaca por el uso de productos locales, cultivados en su propio huerto.

### **FERNANDO LABRA**

Nacido y criado en Villa Prat, comuna de Sagrada Familia, en la provincia de Curicó. Es parte de una familia de ajiceros, oficio que ha pasado de generación en generación. Aprendió desde pequeño el cultivo, cosecha, secado y comercialización del ají en vaina, en especial el tipo "cachocabra" y el ají chileno. A pesar de las dificultades climáticas y la disminución de cultores, ha mantenido viva esta tradición con el apoyo de su hijo y nieto, quienes hoy también se integran al trabajo. Es uno de los pocos cultores que aún preserva esta práctica, contribuyendo con ello a la identidad agrícola y cultural de su territorio.

### **FREDDY ALFARO NORAMBUENA**

Cultor gastronómico de Longaví, provincia de Linares. Fredy es cocinero de profesión ligado desde su infancia a la cocina que aprendió de su madre y abuela. Fue profesor en el liceo técnico de Linares, donde comenzó a enseñar y valorar la cocina chilena tradicional. Actualmente dirige, junto a su madre, el prestigioso restaurante Las Malvinas de Longaví. Junto a su familia ha mantenido vivas preparaciones tradicionales del sabor campesino, rescatando prácticas antiguas y fortaleciendo la identidad culinaria del Maule.

### **FRESIA SALAZAR SALAZAR**

Cultora tradicional de la localidad de Cerro Alto, en la comuna de Cauquenes, provincia del mismo nombre. Desde niña aprendió de su padre y abuelos la preparación de la chuchoca al hoyo, una antigua técnica campesina. Además de esta receta, Fresia conserva preparaciones como porotos con chuchoca, cazuelas y otras comidas propias del mundo rural. Su testimonio representa una valiosa herencia de los saberes alimentarios del secano maulino.

### **HERMINIO PEÑA AYALA**

Es agricultor tradicional de la localidad de Reloca, en la comuna de Chanco, provincia de Cauquenes. Pertenece a una familia campesina que ha vivido por generaciones en el mismo territorio, donde cultivan variedades de papas nativas, especialmente la cirila, que han mantenido desde tiempos de su bisabuelo. Herminio conserva las técnicas de cultivo tradicionales, seleccionando las papas medianas como semilla y sembrando según los ciclos del clima costero local.

### **HORTENSIA MUÑOZ TORRES**

De Boyeruca, comuna de Vichuquén, provincia de Curicó. Conserva el saber ancestral de la recolección de orilla. Junto a su familia, trabaja con productos del mar como el luche, cochayuyo, lapas, caracoles y pescado de roca, que transforma en caldillos, pailas y empanadas. Hortensia domina técnicas tradicionales como el secado, el charqueo y el batido frito. Ha enseñado a las nuevas generaciones a cuidar y valorar estos oficios.

### **HUGO PEÑA**

Productor artesanal de queso de vaca en la localidad de Reloca, comuna de Chanco, provincia de Cauquenes. Su conocimiento en la elaboración de quesos lo aprendió de sus padres, quienes ya se dedicaban a esta práctica en el campo. Además de producir para el autoconsumo, Hugo comercializa sus quesos en ferias y a clientes locales, siendo reconocido por su sabor auténtico y calidad. Su trabajo representa un ejemplo vivo de la cultura quesera del secano costero maulino, transmitida de generación en generación.

### **IRIS ILUFI DÍAZ**

Originaria de la comuna de Cauquenes, provincia del mismo nombre. Desde pequeña ha estado vinculada al mundo rural, aprendiendo de su madre y abuela una amplia variedad de saberes culinarios y de oficios campesinos que ha mantenido vivos hasta hoy. Conserva métodos tradicionales como la chuchoca cocida en hoyo, la recolección de callampas de pino y el uso de antiguas técnicas de cocción con leña. Iris transmite sus conocimientos a su hija y trabaja en conjunto con su esposo, manteniendo con ello una cadena de saberes campesinos ancestrales.

### **ISABEL MENDOZA**

Nacida y criada en la localidad de Curtiduría, comuna de Penco, provincia de Talca. Desde joven aprendió los saberes culinarios tradicionales observando a su suegra, especialmente en la elaboración de prietas, arrollado, chicharrones y queso de cabeza. Isabel es cocinera autodidacta y ha desarrollado una destacada trayectoria como representante de la cocina campesina en ferias costumbristas y encuentros turísticos del ramal Talca-Constitución.

### **JORGE GARRIDO**

De la localidad de Curtiduría, comuna de Penco, provincia de Talca. Desde niño trabajó en un fundo junto a su familia, dedicada a la viña y la crianza de animales, en especial chanchos. A lo largo de su vida ha mantenido viva la tradición de la faena del cerdo, desde la crianza hasta la preparación de productos como prietas, arrollado, queso de cabeza y conserva en manteca.

### **JORGE LAVÍN ACEVEDO**

Agrónomo e investigador dedicado al rescate del agráz (jugo de uva verde), una tradición campesina que conoció durante su infancia en Cauquenes. Inspirado por experiencias internacionales, desarrolló un proyecto para revalorizar el agráz en Chile, integrando saberes rurales y conocimiento científico. Su trabajo ha sido clave en la proyección de este producto patrimonial hacia nuevos usos y mercados.

### **JOSÉ DÍAZ RAMÍREZ**

De la comuna de Talca y provincia del mismo nombre. Desde joven ha estado vinculado a la preparación de churrascas, las que aprendió de su madre y su abuela. Con una receta sencilla y ancestral —harina, manteca, agua y sal— prepara este pan tradicional cocido en horno de barro o directamente sobre brasas. Actualmente trabaja con su familia en el local "On Toño" en el Parque Industrial, donde las churrascas siguen siendo las preferidas de quienes degustan a diario este alimento preparado especialmente para ser disfrutado.

### **JOSEFINA BECERRA HERNÁNDEZ**

De la localidad de Tricao, de la comuna de Rauco, provincia de Curicó. Desde niña se ha dedicado a las labores del campo, acompañando a su familia en tareas agrícolas, la crianza de animales y la preparación de alimentos tradicionales del secano maulino. Representa una figura clave en la transmisión de conocimientos campesinos en su comunidad.

### **JUAN CORREA ROJAS**

Nacido y criado en Lipimávida, localidad de la comuna de Vichuquén, provincia de Curicó. Heredero de una rica tradición familiar, su abuelo materno introdujo la papaya en la zona hace más de cien años, trayendo semillas desde el norte del país. Desde entonces, su familia ha cultivado, procesado y difundido este fruto, desarrollando una variedad local muy valorada por su sabor y textura. Aunque la producción de papaya ha disminuido, sigue siendo un importante transmisor de saberes y memoria viva de Lipimávida, y testimonio de las transformaciones culturales, sociales y agrícolas del territorio costero del Maule.

### **JUAN PABLO ASENJO**

Originario de Curicó, es bisnieto de Cristobalina Montero, creadora de las tradicionales tortas Montero. Cocinero de profesión, ha dedicado gran parte de su vida a preservar y difundir este legado familiar. En 1995 lideró la elaboración de la torta más grande del mundo, alcanzando proyección nacional e internacional. Actualmente continúa vinculado a la empresa como asesor. Es autor del libro "La escandalosa vida de Cristobalina Montero", que rescata la historia de su bisabuela. Su labor ha sido clave en la valorización del patrimonio alimentario curicano.

### **LORENA VALDÉS MORALES**

Destacada productora de licores artesanales de la comuna de San Javier, provincia de Linares, sus preparaciones caseras rescatan saberes tradicionales del campo maulino. Su labor se caracteriza por el uso de frutas locales y técnicas heredadas, combinando innovación con identidad territorial. Lorena ha sido clave en posicionar sus productos en ferias regionales y nacionales, contribuyendo a la valorización del patrimonio alimentario de la zona.

### **LUIS FARÍAS NAVARRO**

Salinero de tradición en Boyeruca, localidad perteneciente a la comuna de Vichuquén, provincia de Curicó. Desde los seis años trabaja en las salinas de Yoncavén, siguiendo el oficio heredado de su padre y sus abuelos. Su conocimiento del proceso de extracción de sal, totalmente artesanal, refleja una vida dedicada al trabajo duro y al saber ancestral.

### **LUIS GONZÁLEZ CANALES**

Destacado productor de tortillas al rescoldo en la localidad de Santa Adela, comuna de Teno, provincia de Curicó. Desde niño se involucró en la cocina campesina, aprendiendo de su madre y abuela las técnicas de preparación de este alimento tradicional. Su tortilla destaca por su sabor y elaboración auténtica. Luis valora el uso de ingredientes naturales y el rol que cumple la tortilla en la identidad cultural del Secano Costero maulino.

### **LUIS LETELIER CONTES**

Productor de embutidos tradicionales de la localidad de Putú, en la comuna de Constitución, provincia de Talca. Heredó el oficio de sus padres, quienes tenían una carnicería y elaboraban productos como queso de cabeza, longanizas y prietas. Hoy mantiene vivo ese legado con recetas sin conservantes, usando métodos artesanales que respetan los tiempos y sabores originales. También ha incorporado innovaciones, como la longaniza de pollo, para responder a nuevas demandas.

### **LUZ MOLINA RAMOS**

Del sector Los Hualles, comuna de Linares, provincia de Linares. Desde su infancia ha estado vinculada al mundo rural, aprendiendo de su madre y abuelas labores como la elaboración de pan amasado, el cultivo de la tierra y la crianza de animales. Hoy, sigue preservando estas tradiciones, valorando la autosuficiencia del campo y su profundo arraigo cultural.

**MABET RIVERA**

Pescadora artesanal de la comuna de Licantén, provincia de Curicó. A sus 45 años, continúa con el oficio heredado de su abuelo, quien tejía redes de hilo. Su familia lleva más de un siglo dedicada a la pesca en la zona. Participa activamente en la fiesta de San Pedro y preserva recetas tradicionales como el caldillo de róbalo y el ceviche de pejerrey, manteniendo viva la sabiduría ancestral de la vida costera maulina.

**MALVINA MELÉNDEZ AHUMADA**

Productora de tortillas al rescoldo de la comuna de Hualañé en la provincia de Curicó. Aprendió este oficio desde niña, observando a su madre y abuelas, y hoy continúa esa tradición con orgullo y dedicación. Participa activamente en ferias costumbristas y encuentros gastronómicos, donde destaca por la calidad y sabor de sus preparaciones.

**MARCELO PEÑALOSA ESPINOZA**

Pescador artesanal del sector Mariscadero, comuna de Pelluhue, provincia de Cauquenes. Siempre ha vivido de la pesca y la recolección, aprendiendo desde los nueve años junto a un tío que le enseñó a bucear de forma artesanal. Extraía piures, cochayuyo y locos cuando la costa aún era muy rica en recursos. Con el tiempo, logró tener su propia embarcación. Su familia ha estado ligada al mar por generaciones y su labor representa la continuidad de un modo de vida costero.

**MARGARITA ORELLANA ÁLVAREZ**

Cocinera tradicional de Romeral, comuna y provincia de Curicó, reconocida por su preparación de la plateada con papas cocidas, plato típico de la zona. Aprendió a cocinar observando a su madre, y con los años ha perfeccionado sus recetas familiares, conservando técnicas como la cocción lenta en olla de hierro.

**MARGARITA RUZ ZÚÑIGA**

Cultora tradicional del sector La Leonera, comuna de Licantén, provincia de Curicó. Heredera de saberes culinarios transmitidos por generaciones, se dedica a la elaboración de dulces artesanales. También produce harina tostada utilizando técnicas ancestrales con cayana al fuego de leña.

**MARÍA CRISTINA LOBOS INOSTROZA**

Cocinera tradicional de Romeral, comuna y provincia de Curicó, especializada en la preparación del arrollado de huaso, receta emblemática del Maule. Aprendió el oficio de su madre y abuela, y hoy lo transmite con orgullo a sus hijas y nietas. Participa activamente en ferias costumbristas, donde difunde esta preparación hecha con carne de cerdo, aliños naturales y técnicas heredadas.

### **MARÍA CRUZ DÍAZ**

Es cultora del ají en Villa Prat, comuna de Sagrada Familia, provincia de Curicó. Hija del reconocido ajicero Serafín Cruz Mejías, aprendió desde pequeña los saberes asociados a la producción y procesamiento de ají seco. Actualmente mantiene viva esta tradición familiar elaborando ají molido, que vende a vecinos, veraneantes y productores de cerveza artesanal.

### **MARÍA ESCOBAR LÓPEZ**

Vive desde hace cuatro décadas en la comuna de Cauquenes, en la provincia del mismo nombre. Desde los ocho años comenzó a cocinar para su familia numerosa, y ya en su adultez, tras casarse, aprendió y preservó las recetas tradicionales maulinas de la familia de su esposo. Con gran destreza culinaria, ha mantenido vivas preparaciones como el locro de chuchoca y la cazuela de chanco, platos que comparte con hijos, nietos y vecinos.

### **MARÍA FUENZALIDA NÚÑEZ**

Nacida y criada en Coipue, comuna de Curepto, provincia de Talca. Heredó de su madre y abuelos el conocimiento de la tradicional "sopa de trilla". Participa activamente en encuentros locales donde difunde esta receta, cocinando con olletas antiguas al calor del carbón.

### **MARÍA HERRERA MORALES**

Cocinera tradicional de la localidad de Tabunco, comuna de Curepto, provincia de Talca. Desde niña aprendió a preparar platos típicos como el chanco en piedra y la tortilla al rescoldo, transmitidos por generaciones en su familia. Con orgullo y dedicación, mantiene viva esta cocina del Secano Costero, utilizando ingredientes locales y técnicas heredadas.

### **MARÍA LEÓN GALLARDO**

Cultora gastronómica de la localidad de Pilén Alto, comuna y provincia de Cauquenes. Con profundo arraigo rural, prepara recetas tradicionales, como el café de trigo, empanadillas dulces y el hongo salteado, todas elaboradas con productos locales y técnicas heredadas. Su cocina refleja el espíritu autosuficiente del campo maulino y una fuerte conexión con la naturaleza y las estaciones del año.

### **MARÍA LUISA MUÑOZ SEPÚLVEDA**

Del sector La Guardia, comuna de Colbún, provincia de Linares. Desde joven se ha dedicado a la cocina tradicional, aprendiendo de su madre y su abuela recetas campesinas ligadas a la vida rural, como la cazuela de ave con chuchoca y los porotos con pilco. Ha participado en diversas muestras costumbristas donde representa con orgullo los sabores del campo.

### **MARÍA MELÉNDEZ MALDONADO**

Nacida en el sector de Espinalillo, comuna de Hualañé, provincia de Curicó, ha dedicado su vida al trabajo campesino. Aprendió a cocinar desde niña observando a su madre y abuela, desarrollando un acabado conocimiento de recetas tradicionales como el charquicán de trilla, cazuela de oveja y preparaciones propias de la muerte del chanco. Conserva alimentos al modo antiguo, prepara arrope y mantiene su chacra con maíz, pavos y ovejas.

### **MARÍA REYES PARADA**

De la comuna de Penco, provincia de Talca. Conserva y difunde recetas tradicionales del campo maulino. Entre sus preparaciones destaca la guata rellena de chivo, plato heredado de sus antepasados. Su cocina refleja un profundo respeto por la historia familiar y el valor del alimento como expresión cultural.

### **MARITZA CÁCERES PACHECO**

Vive en la localidad de Huelon, comuna de Curepto, provincia de Talca. Cultiva con dedicación la frutilla blanca, variedad tradicional que conoció a través de su madre, quien mantenía una importante producción local. A pesar de las dificultades que enfrentó por la pérdida de las plantas por hongos, Maritza conserva el conocimiento y cariño por este fruto. Hoy continúa transmitiendo este patrimonio alimentario desde su experiencia familiar y comunitaria.

### **MERCEDES BECERRA NAVARRO**

Del sector El Parrón, comuna de Rauco, provincia de Curicó. Desde pequeña aprendió a cocinar junto a su madre, especializándose en recetas locales como empanadas de mariscos, cazuela de ave y tortillas de rescoldo. Participa activamente en ferias donde ofrece sus preparaciones hechas con productos del territorio.

### **MERCEDES SUÁREZ PRADO**

Nació en Parral, provincia de Linares, y desde pequeña estuvo vinculada al mundo rural. A los once años se trasladó con su familia a Santiago, donde formó su vida. En 1996 regresó al campo, estableciéndose en la comuna de Yervas Buenas. De sólida memoria culinaria, recuerda con claridad cómo en su niñez se cocinaban las preparaciones con lo que había disponible: trigo, harina, verduras y carnes del entorno.

### **MERES JAQUE DÍAZ**

Reconocida en la feria de la comuna de Cauquenes, provincia de Cauquenes, por sus tradicionales empanadillas y roscas artesanales. Su repostería destaca por la frescura y sabor, lo que le ha permitido mantener una clientela fiel por décadas. Hoy, con ayuda de maquinaria que ganó en un fondo, continúa la producción que antes hacía completamente a mano.

### **MIRELLA MUÑOZ**

Recolectora de orilla de localidad de Loanco, comuna de Chanco, provincia de Cauquenes. Portadora de saberes tradicionales del litoral, aprendió el oficio de sus abuelos y padres, dedicándose desde joven a la recolección de algas, mariscos y pesca artesanal. Conocida por su receta de porotos con cochayuyo, transmitida por su abuela, preserva prácticas ancestrales como el tostado del cochayuyo y el uso culinario del luche, piure y robalo.

### **MIRTA VÁSQUEZ RUIZ**

De Yerbas Buenas, provincia de Linares. Ha sido testigo y portadora de tradiciones familiares vinculadas al campo y la vida comunitaria. A través de su participación en actividades culturales y gastronómicas, promueve el rescate de la memoria rural. Su labor se basa en compartir y transmitir los conocimientos adquiridos desde su infancia, fortaleciendo la identidad de su territorio.

### **MOISÉS NAVARRO GONZÁLEZ**

De Cumpeo, comuna de Río Claro, provincia de Talca donde tiene la panadería "Doña Carmen" inspirada en el legado de su bisabuela, doña Carmen Paredes Soto. Rescata recetas tradicionales como la galleta de fundo, el pan integral y el pan golpeado, todos elaborados con masa madre y métodos antiguos. A través de sus productos, Moisés busca devolver a la comunidad los sabores, valores y memorias del campo chileno.

### **NATALY MORALES OÑATE**

Joven cultora de la localidad de Maitencillo en la comuna Yerbas Buenas, provincia de Linares, representa una nueva generación comprometida con el resguardo de las tradiciones campesinas. Motivada por el ejemplo de las mujeres de su comunidad, se ha involucrado en la valorización de la cultura local. Participa en actividades que recuperan saberes antiguos, aportando desde su mirada a la continuidad de la memoria colectiva.

### **NICOLÁS GONZÁLEZ**

De la comuna de Teno, provincia de Curicó. Junto a su padre, Luis González Canales, en la localidad de Santa Adela, continúa la tradición de las tortillas al rescoldo, receta heredada de su abuelo. Su memoria está marcada por los relatos y enseñanzas de una vida ligada al campo y a la gastronomía popular chilena.

### **ORLANDO MORALES MUÑOZ**

Agricultor tradicional del cultivo de legumbres en la localidad de Huapi, comuna de Licantén, provincia de Curicó. Proviene de una familia campesina dedicada por generaciones a la producción de chícharos, lentejas y porotos, conservando semillas locales. Utiliza métodos ancestrales para la siembra, cosecha y selección de semillas.

### **OSCAR ORELLANA**

Recolector y vendedor tradicional de camarones de Las Vegas de Reloca, sector costero de la comuna de Chanco, en la provincia de Cauquenes. Heredó esta labor de su abuelo, quien hace más de cincuenta años ya vendía en la feria de Cauquenes. La extracción la realiza a mano o con bomba, en los meses lluviosos de invierno.

### **PAMELA GUERRERO ARCE**

De la localidad de Quilico, comuna de Hualañé, provincia de Curicó. Mantiene vivas las tradiciones culinarias heredadas de su familia. Desde pequeña aprendió de su madre a preparar alimentos como el mote, la harina tostada y el café de trigo, usando técnicas ancestrales como la cocción con ceniza y el molido en piedra. En su hogar aún se conserva el uso de la cayana y otros utensilios antiguos. Parte de sus productos son compartidos y comercializados por su hijo en localidades cercanas.

### **PATRICIA NAVARRO VALDÉS**

Cultora gastronómica de la localidad de Caone, en la comuna de Hualañé, provincia de Curicó. Desde pequeña ha estado ligada a las tradiciones campesinas, aprendiendo de su suegra la preparación de recetas como la carne sancochada y el charqui de oveja. Usa sal de mar molida y métodos de conservación ancestrales como el secado al sol. Patricia defiende la importancia de transmitir estos conocimientos a las nuevas generaciones para evitar que se pierdan.

### **PROSPERINA CABRERA SEPÚLVEDA**

Nacida y criada en Lihueno Sur, comuna de Pelarco, provincia de Talca. Desde joven participó en las tradicionales comidas de las trillas, aprendiendo de su madre y su abuela a preparar cazuela y carbonada de mote con cordero, usando ingredientes locales como ají de color y grasa de oveja. Con 68 años de vida en el sector, su memoria culinaria preserva prácticas ancestrales de la cocina campesina maulina, que se preparaban especialmente para estas festividades rurales.

### **REINALDO CUBILLOS GUTIÉRREZ**

Productor de tradición ganadera de la localidad de Los Castaños, comuna de Curicó, provincia de Curicó. Heredero del negocio familiar Casa Rural Curicó que se remonta a su bisabuelo, trabaja actualmente junto a su hermana en la elaboración de queso fresco a partir de la leche de sus propias vacas Holstein. Han optado por mantener una escala eficiente y sustentable, priorizando el bienestar animal.

### **ROSA APABLAZA ARAVENA**

Es una de las más antiguas cocineras que trabaja en el Mercado Municipal de Cauquenes, provincia de Cauquenes, local que inició su madre. La acompañan su hija y nieta quienes continúan manteniendo viva esta receta de larga tradición familiar. Ya son 20 años donde los comensales no dejan de ir a disfrutar el causeo de patitas.

### **ROSA MORALES PARRAGUEZ**

Cocinera campesina del sector El Parrón, comuna de San Rafael, provincia de Talca. Ha dedicado su vida a preservar recetas tradicionales como las humitas, el estofado de ave y el arrope de uva. Su cocina se alimenta del trabajo familiar en la tierra y en el parronal, donde cosechan uva país.

### **ROSA WIDDLES MEDINA**

Nacida y criada en El Parrón, comuna de Maule, provincia de Talca. Aprendió a cocinar desde niña junto a su madre, heredando una amplia tradición culinaria campesina. Mantiene vivas una gran variedad de recetas como parte esencial del patrimonio alimentario local. Participa activamente en la agrupación de adultos mayores de su localidad y es reconocida por su memoria culinaria y sabiduría tradicional.

### **SARA VERGARA CÁCERES**

De la comuna de Curepto, provincia de Talca. Junto a su esposo cultiva frutillas blancas, una variedad patrimonial que han rescatado y reproducido desde hace más de 40 años. Aprendió de su suegra las técnicas de cultivo y el uso culinario de esta fruta, con la que prepara mermeladas, jugos y dulces. Ha transmitido estos saberes a sus hijos, quienes también cultivan esta especie.

### **SILVIA FAÚNDEZ GARCÍA**

De Constitución, provincia de Talca. Representa tres generaciones de mujeres ligadas al mar. Aprendió de su madre la preparación del "platacho", un plato típico de mariscos fríos cocidos que ella ha perfeccionado y transmitido a sus hijos y nietos. Hoy trabaja junto a su familia, manteniendo un reconocido local en el mercado de Constitución dedicado exclusivamente a mariscos.

### **SONIA MOLINA GONZÁLEZ**

De la localidad de Bodega, de la comuna y provincia de Linares. Desde joven aprendió de su madre a preparar platos como pan amasado, tortillas al rescoldo, estofado, arrope y cazuelas. Junto a su esposo mantiene una huerta, animales y elabora alimentos que vende en ferias locales.

### **TERESITA CÁCERES VERDUGO**

De Talca, provincia de Talca. Desde los 18 años trabaja en pastelería, continuando con la tradición familiar iniciada por su abuela, Margarita. Es parte de "Tortas Margarita", reconocido emprendimiento local que destaca por sus recetas caseras y preparaciones por encargo. Teresita ha transmitido su oficio a sus hijas y nietas, convirtiendo la repostería en un legado generacional.

### **VALESCA MORALES**

Vitivinicultrice de la localidad de Caliboro, en la comuna de San Javier, provincia de Linares. Junto a César trabaja en la creación de nuevas propuestas como el vino de pétalos de rosa, aportando una mirada sensible, artística y profundamente comprometida con la identidad local. Su sueño es desarrollar productos que integren memoria, tradición y estética, proyectando el patrimonio vitivinícola hacia nuevas generaciones.

### **VERÓNICA VALENZUELA MUÑOZ**

Es recolectora de orilla en la localidad de Cardonal en la comuna de Pelluhue, provincia de Cauquenes. Desde hace años extrae luche de manera artesanal durante los meses de invierno, siguiendo técnicas tradicionales transmitidas por generaciones. Su trabajo lo realiza a mano y con respeto por el mar, adaptándose a las condiciones cambiantes de la marea. El mar sigue siendo parte fundamental del sustento de su familia, comercializa piure en el centro de Pelluhue.

### **VICENTE LÓPEZ**

Nacido y criado en Vilches, comuna de San Clemente, provincia de Talca, pertenece a una histórica familia de heladeros de nieve. Desde los ocho años ha participado en la preparación y venta del tradicional helado, una práctica heredada de sus ancestros desde tiempos coloniales. Aún activo en esta tradición, Vicente es considerado uno de los últimos heladeros patrimoniales de la zona. Junto a su esposa, mantiene viva la costumbre del helado de nieve, especialmente durante la festividad del Día de Todos los Santos.

### **VIVIANA MUÑOZ HERRERA**

Oriunda de la localidad de Hornillos, comuna de Curepto, de la provincia de Talca. Heredó de su abuela el cultivo del poroto pejerrey, una variedad que su familia ha preservado por generaciones. Además de cultivarlo, lo utiliza en preparaciones tradicionales como cazuela, pescado falso, comida de trilla y guisos. También elabora harinas caseras y locro, manteniendo vivas prácticas alimentarias patrimoniales de la zona.

### **ZOILA SEPÚLVEDA AMARO**

Oriunda de Vilches, en la comuna de San Clemente, provincia de Talca. Desde pequeña ha estado vinculada a las tradiciones locales, aprendiendo de su suegra el arte de preparar helado de nieve, alfajores y caña dulce. Es parte de una familia que mantiene vivo el oficio heladero, transmitido por generaciones. Zoila elabora helado artesanal durante todo el año, usando nieve traída de la cordillera y técnicas tradicionales. Su compromiso ha permitido que sus hijas y nietos también continúen esta labor patrimonial.



## NOTA ACLARATORIA

El proyecto *Patrimonio alimentario de la tierra y del mar de la Región del Maule* se inserta dentro de la iniciativa "Patrimonio Alimentario de Chile", liderada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que ha impulsado la construcción de inventarios regionales del patrimonio alimentario del país con el objetivo de rescatar los productos alimentarios y poner en valor los conocimientos tradicionales asociados al uso de estos productos, así como las particularidades de las preparaciones. Con esto se espera contribuir a potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroalimentario, gastronómico y turístico, así como también fortalecer la identidad cultural asociada a los territorios y a la imagen del país proyectada al extranjero.

La metodología empleada para la recolección de la información en terreno se articuló sobre la base de tres definiciones básicas que configuran el marco conceptual del proyecto: Alimentos patrimoniales, Producto patrimonial y Preparación patrimonial, que se consideran parte del dominio público y, por tanto, disponibles para utilizarse e inventariarse con fines de interés público, como son los trazados en este proyecto.

Sin embargo, el proyecto incide en territorios ancestrales y recopila información que corresponde al acervo de conocimientos de los pueblos indígenas en torno a los alimentos y productos patrimoniales. Respecto de estos últimos, se aplicará el enfoque de derechos indígenas, establecido en los instrumentos jurídicos de derechos humanos, en particular en el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes, y el artículo 28 de la Ley Indígena.

Adscribimos a las normas que establece la Declaración Americana de Derechos Humanos, que entrega importantes directrices en la materia, artículo XXVIII:

“1. Los pueblos indígenas tienen derecho al pleno reconocimiento y respeto a la propiedad, dominio, posesión, control, desarrollo y protección de su patrimonio cultural material e inmaterial, y propiedad intelectual, incluyendo la naturaleza colectiva de los mismos, transmitido a través de los milenios, de generación en generación.

2. La propiedad intelectual colectiva de los pueblos indígenas comprende, *inter alia*, los conocimientos y expresiones culturales tradicionales entre los cuales se encuentran los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, los diseños y procedimientos ancestrales, las manifestaciones culturales, artísticas, espirituales, tecnológicas y científicas, el patrimonio cultural material e inmaterial, así como los conocimientos y desarrollos propios relacionados con la biodiversidad y la utilidad y cualidades de semillas, las plantas medicinales, la flora y la fauna.

3. Los Estados, con la participación plena y efectiva de los pueblos indígenas,

adoptarán las medidas necesarias para que los acuerdos y regímenes nacionales o internacionales provean el reconocimiento y la protección adecuada del patrimonio cultural y la propiedad intelectual asociada a dicho patrimonio de los pueblos indígenas. En la adopción de estas medidas, se realizarán consultas encaminadas a obtener el consentimiento libre, previo, e informado de los pueblos indígenas.”

Tal y como lo ha planteado la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI), los pueblos indígenas han cuestionado que se dé por sentado que sus conocimientos tradicionales (CC.TT.) y expresiones culturales tradicionales (ECT) son elementos del dominio público, por considerar que eso deja la puerta abierta para que esos elementos puedan ser objeto de apropiación y utilización indebidas. (OMPI, 2015: 10). Desde la perspectiva de los derechos indígenas, como hemos citado supra, se insta a los Estados para que adopten normas específicas destinadas a proteger el patrimonio cultural indígena y salvaguardar su integridad conforme a su propio sistema de vida y costumbres, incluyendo las protecciones que ofrece el derecho consuetudinario.

Bajo este enfoque, el inventario de patrimonio alimentario que aquí se presenta tiene por objetivo cumplir una función de registro y reconocimiento respecto de aquellos bienes patrimoniales y saberes ancestrales que son de propiedad colectiva de los pueblos indígenas. Constituye, para estos efectos, una medida de protección negativa o por exclusión de dichos bienes, innovaciones y producciones, manteniéndolos al margen de los sistemas de propiedad intelectual y de la categoría de dominio público. De esta forma, el inventario de alimentos, productos y preparaciones patrimoniales indígenas que se registra en esta publicación, actúa como una medida de protección de dicho patrimonio ancestral y una salvaguarda respecto de la apropiación indebida por parte de terceros, cautelando la propiedad colectiva indígena y su uso, aprovechamiento y gestión, conforme a sus sistemas de vidas y costumbre y regulado por el derecho consuetudinario.



Firigües, sopaipillas, salsa de ají, pebre y ponche de durazno,  
Las Garzas, comuna de San Clemente, provincia de Talca.  
Fotografía: Franco Castellani Alegría



## BIBLIOGRAFÍA

### Espacios geográficos, aspectos climáticos y administrativos

- Ortiz Veliz, J. (1983). *Geografía de Chile. Población y Sistema Nacional de Asentamientos Urbanos*. IGM.
- Bodini Cruz-Carrera, H. (1985). *Geografía de Chile. Geografía Urbana*. IGM.
- Börgel Olivares, R. (1983). *Geografía de Chile. Geomorfología*. IGM.
- Romero Aravena, H. (1985). *Geografía de Chile. Geografía de los Climas*. IGM.

### Historia de la Región del Maule

- Aránguiz Donoso, H. (2019). Arcaísmo y modernidad en la agricultura. En; F. Silva Vargas & J. E. Vargas (Eds.), *Historia de la república de Chile* (Vol. 2, Segunda Parte. La búsqueda de un orden republicano, 1826-1881, pp. 19-62). Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Aravena Azócar, P. (s/d). *Cosas de vieja o sea apuntes para las tradiciones talquinas*. Imprenta La Locomotora.
- Arenas González, P. et al. (2014). *Piedra de Los Platos. Nuevos hallazgos del sitio arqueológico de Vilches Alto*. Consejo Regional de la Cultura y las Artes del Maule.
- Correa, S., et al. (2001). *Historia del siglo XX chileno*. Editorial Sudamericana.
- Correa Gurrulat, I., & Carrasco Lagos, C. (2017). *Tutuquén: vestigios de los antiguos habitantes de Chile Central Monumento arqueológico*. Consejo de Monumentos Nacionales de Chile.
- De Bibar, G. (1966). *Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile*. Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina.
- Gaete G., N. et al. (1992-1994). *Patrones de asentamiento prehispánicos en ambientes de desembocadura de la provincia de Cauquenes (VII Región del Maule, Chile)* (4 Vols). Proyecto Fondecyt N°0055-91.
- Herrera Concha, F. (1994). Las dos fundaciones de Talca. En; C. Ruiz-Tagle, J. Pinedo y P. Zamorano (Recopiladores). *Talca y su muy noble historia*. Editorial Universidad de Talca.
- Hobsbawm, E. (2003). *Historia del siglo XX, 1914-1991*. Editorial Crítica, 4a edición.
- León Solís, L. (1991). *La merma de la sociedad indígena en Chile central y la última guerra de los promaucaes, 1541-1558*. University of St. Andrews.
- Mariño de Lobera, P. (1865). Crónica del reino de Chile. En: Colección de historiadores y documentos relativos a la historia nacional, Tomo VI. Imprenta del Ferrocarril.
- Micheletti, S., Pancani, D., y Pisani, E. (2020). Análisis comparativo de la lógica técnico-política de reconstrucción: terremoto e incendios forestales en el Maule, Chile. *Revista INVI*, 35(98), p.155-183.
- Opazo Maturana, G. (1942). *Historia de Talca, 1742-1942*. Imprenta Universitaria.
- Pinedo, J. (2004). Novelar en la ciudad agrícola. En: F. Herrera Concha, *El tapete verde*. Editorial Universidad de Talca.
- Pinto Vallejos, J. (2019). Caudillos y plebeyos. La construcción social del Estado en América del Sur (Argentina, Perú, Chile. 1830-1860).

Rees, C., et al. (1993). Ocupación prehispánica de la desembocadura del río Maule. En: *Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Chilena* (pp. 161-172). Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos.

Riquelme González, B. (1996). *Crónicas talquinas de Rigon Benoit*. Editorial de la Universidad de Talca.

Sánchez Andaur, R. y Olmedo Espinoza, G. (2011). *Talca, París y Londres. La presencia de los franceses e ingleses, 1875-1928*. Municipalidad de Talca, Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca, y Universidad Autónoma de Chile.

Valenzuela Márquez, J. (1991). *Bandidaje rural en Chile central. Curicó, 1850-1900*. Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos.

Valladares Campos, J. (1977/1978). Visión histórica de la zona del Maule a mediados del siglo XVIII. *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, 90, 267-294.

## Antecedentes de las cocinas en la Región del Maule

Aguilera, P. (2016). "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)". *RIVAR* 3 (8): 41-63.

Aguilera, I., y Alvear, A. (2017). "Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación". *RIVAR* 4 (12): 5-21

Aranda, M.; Lacoste, P., Yuri, J. A.; Castro, A.; Solar, M.; Soto, N. (2013) "Cultura del olivo en Chile y Cuyo (1550-1850)". *Colonial Latin American Historical Review (CLAHR)* second series 1, 1: 63-91.

Aranda, M.; Lacoste, P., Yuri, J. A.; Castro, A.; Solar, M.; Soto, N.; Quinteros, K.; Gaete, J.; Rivas, J. y Chávez, C (2009). "Frutos secos en Chile y Cuyo. Nogales, almendros y castaños (1700-1850)". *Revista de Historia Iberoamericana* 2 (2): 38-51.

Bengoa, J. (2015). *Historia rural de Chile central. Tomo II. Crisis y ruptura del poder hacendal*. Santiago, LOM.

Bravo, D., Gutiérrez, G., Moreno, Y. (2021). "Caracterización vitícola de la variedad Carignan (*Vitis vinífera* L.) ubicada en la zona de secano del Valle del Maule". Chile. *RIVAR (Santiago)*, 8 (22): 18-35.

Briones, F.; Lacoste, P.; Mujica, F.; y Castro, A. (2015) "El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile". *Idesia* 33(3): 87-96.

Bulo, V.; Premat, E. y Lacoste, P. (2014) "Tierra cruda y formas de habitar en el Reino de Chile". *Universum* 29 (1): 85-106.

Castro, A. (2014) "Curar penas, alegrar el alma. Alcohol y vino en los relatos campesinos chilenos". *RIVAR* 1 (1): 60-77.

Castro, A.; Lacoste, P.; Soto, N.; Rendón, B.; Jeffs, J.; Pszczólkowski, Ph.; Aguilera, P. y L. Adunka, M. (2016). "Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen". *Idesia* 34 (1): 85-99.

Castro, A., Mujica, F., Lacoste, P. (2024). "The history of winemaking in Latin America and New Trends: identity, market and consumption". En: Gutiérrez, G., Fourment, M. *Latin American Viticulture Adaptation to Climate Change. Perspectives and Challenges of Viticulture Facing un Global Warming*. Springer, Switzerland: 19-34.

- Echaíz, L. (1993). "Leyenda y tradición del río Mataquito". En: *Curicó 250 años de historia*. Talca, Editorial de la Universidad de Talca, pp. 71-78.
- Espinoza, I. (1988) *Lo que se come en Chile*. Santiago, Ismael Espinoza.
- Eyzaguirre, H. (1986) *Sabor y saber de la cocina chilena*. Santiago, Andrés Bello.
- Garrido, A.; Pszczolkowski, Ph.; Briones, F.; Aguilera, P; Mujica, F. y Lacoste, P (2015). "Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile". *Idesia* 33 (2): 87-96.
- Gay, C. (1862). *Historia física y política de Chile. Agricultura. Tomo primero*. París, Casa del Autor.
- Gay, C. (1865). *Historia física y política de Chile. Agricultura. Tomo segundo*. París, Casa del Autor.
- Hanisch, W. (1976). *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago, Nihil Mihi.
- Jerković, M.; Duhart, F.; Mujica, F. y Lacoste, P. (2022). "Viñas patrimoniales y vinos naturales de Chile: el legado mestizo gótico-mapuche". *Revista Austral de Ciencias Sociales* 42: 349-371.
- Jiménez, D., Lacoste, P. y Soto, N. (2014). "Genesis and identity of Chanco cheese (Chile 1750-1860). A contribution to studies on Appellations of Origin in Latin America". *Ciencia e investigación agraria* 41(3): 317-325.
- Lacoste, P. (2022). "Vino, fiesta y vendimia en Chile (1930-1970)". *Cuadernos De Historia*, (57): 185-212.
- Lacoste, P. (2020). "Cueros labrados, economía y sociedad en el Cono Sur: odres, petacas y zurrones (Chile y Cuyo, siglos XVII-XIX)". *Andes (Salta)* 31 (2): 1-40.
- Lacoste, P. (2018) "El Paso Pehuenche y su aporte al desarrollo regional (1658-1846)". *Universum*. 33 (1): 144-163.
- Lacoste, P. (2006) "Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750)". *Universum* 21 (1): 48-67.
- Lacoste, M. y Lacoste, P. (2017). "Sal de Cáhuil, cordero de secano y queso de Chanco: aportes para el estudio de patrimonio gastronómico y cultural de Chile". *Idesia* 35 (3): 17-26.
- Maino, V. (1996). *La navegación del Maule. Una vía de conexión con el exterior, 1794-1898*. Editorial de la Universidad de Talca. Talca.
- Martínez, G., & Ramos, J. M. (2021). "La cantora campesina, el mingaco y las faenas agrícolas: contrapunto entre el presente y el pasado". *RIVAR* 8 (22): 163-178.
- Martínez, G. (2012). "El Festival Folclórico de la Vendimia de Molina". *Estudios Avanzados* 17: 123-141.
- Mayorga, M. (2014). "La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821". *RIVAR* 1 (2): 55- 70
- Montoya, S.; Lacoste, P.; Videla, M. y Salas, A. (2024). "Molinos hidráulicos harineros: el poder blando imperial y la integración indígena en Chile (siglo XVI)". *Notas Históricas y Geográficas* 32: 263-285.
- Mujica, F.; Lacoste, P.; y Lacoste Adunka, M. (2023). "Los patriotas y el patrimonio alimentario de Chile". *Idesia* vol. 41, n° 1, pp. 61-70.
- Mujica, F.; Lacoste, M. y Lacoste, P. (2019). "Bernardo O'Higgins y el patrimonio del vino en Chile". *Idesia* 37 (4): 109-114.

- Muñoz, J.G.; Lacoste, P. y Castro, A. (2015) "Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el padrón de 1777". *Universum* 30 (2): 105-127.
- Muñoz, J.G. y Lacoste, M. (2015). "Actas del cabildo de la villa de San Agustín de Talca (Reino de Chile, 1759-1815)". *RIVAR* 2 (5): 160-270.
- Núñez, E. y Lacoste, P. (2017). "Historia de la chupalla: sombrero de paja típico del campesino chileno". *Idesia* 35 (1): 97-106.
- Pereira, E. (2007). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago, Uqbar.
- Pinto, J. (2003). *La formación del Estado y la nación y el pueblo mapuche. De la inclusión a la exclusión*. Santiago, DIBAM.
- Plath, O. (2018). *Geografía gastronómica de Chile. Artículos reunidos (1943-1994)*. Santiago, Biblioteca Nacional.
- Premat, E.; Lacoste, P.; Castro, A., Aranda, M.; Soto, N. (2012). "Tapias de tierra cruda en paisajes del vino: Chile y Argentina (siglos XVI-XIX)". *Apuntes. Journal of Cultural Heritage Studies* 25, 2 (Bogotá): 8-25.
- Premat, E., Lacoste, P. Aranda, M. y Solar, M. (2014). "La bodega como espacio dinámico: paisaje vitivinícola y arquitectura en tierra cruda en Cuyo y Chile, siglos XVI-XIX". *Colonial Latin American Historical Review* 2(2): 131-158.
- Pszczółkowski, Ph. (2016). "La Côt o Malbec en Chile y Argentina". *RIVAR* 3 (7): 58-80.
- Pszczolkowski, Ph., Lacoste, P. y Rojas, G. (2021). "Viñas patrimoniales en Chile. La corriente principal". *Opificio della Storia* (Italia) 2: 44-61.
- Pszczółkowski, Ph. (2015). "Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile". *RIVAR* 2 (4): 1-16
- Quiñones, X., Muñoz, D., Núñez, L. (2022). El cultivo del ají (*Capsicum* spp.) como patrimonio cultural campesino: análisis exploratorio. *RIVAR (Santiago)*, 9(26), 89-106.
- Rendón, B.; Castro, A.; Lacoste, P., Jiménez, D.; Soto, N. y Briones, F. (2015). "The rise and fall of Chanco cheese in Chile (1860-1930)". *Cien. Inv. Agr.* 42 (1): 85-96.
- Retamal, J. (2006) "Economía y sociedad en el Maule Sur en el siglo XVII". En: *Estudios Coloniales* IV: 77-145.
- Rojas, G. (2021). "Viñas chilenas como Patrimonio de la Humanidad". *RIVAR*, 8(22): 218-225.
- Soto, N., Lacoste, P.; y Jiménez, D. (2014). "Genesis and identity of Chanco cheese (Chile 1750-1860) Contribution to the study of Appellations of Origin in Latin America". *Cien. Inv. Agr.* 41(3) (dec 2014): 317-325.
- Soto, N. (2015). "La construcción del paisaje del vino en el Valle Central de Chile: Cauquenes, 1700-1850". *RIVAR* 2 (4): 71-87.
- Stewart, D. (2024). "Abastecimiento de trigo y harina al ejército de Arauco durante el gobierno de Francisco Laso de la Vega (1625-1640)". *RIVAR (Santiago)*, 11(31), 174-193.
- Stewart, D., Lacoste, P., Montoya, S., Salas, A., Videla, M. (2024) "Molinos en la frontera: los rodeznos del obispado de Concepción (1550-1650)". *Historia y Memoria* (Tunja, Colombia) n° 29, pp.187-221.
- Yuri, J.A.; Lacoste, P.; Aranda, M.; Castro, A.; "Variedades de carozos, Chile y Cuyo 1700-1850". *Idesia* 29, 2 (agosto 2011): 131-137.

## Inventario

- Aguilera, P. (2016). El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 3(8), 41-63.
- Bascur, G., & Tay, J. (2005). "Collection, Characterization and Use of Genetic Variation in Chilean Bean Germplasm (*Phaseolus vulgaris* L.)". En *Agricultura Técnica*, 65(2), 135-146. <https://dx.doi.org/10.4067/S0365-28072005000200003>
- Belmar, C., Jara, N., Baginsky, C., & Meisel, L. (2023). *La gran porotada: recetas e historias del poroto en Chile*. Social-ediciones.
- Calquín, D. (2017). Sistema de producción y procesamiento de ají (*Capsicum*) en el sector Palmilla, Comuna de Linares y elementos para su denominación de origen. Tesis para optar al título de ingeniero agrónomo. Universidad Católica del Maule, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.
- Cantillana, J. (2017). Persistencia de cepas tradicionales en el secano interior del Maule Sur: rescate de elementos patrimoniales para el futuro desarrollo de proyectos turísticos. *Revistas Académicas UTEM. TRILOGÍA. FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA*.
- Cariqueo, L. (2013). Caracterización del contenido nutricional mineral de la carne de cordero producida en la zona centro-sur del país. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/131526>
- Carrasco, B., Arévalo, B., Pérez-Díaz, R., Rodríguez-Álvarez, Y., Gebauer, M., Maldonado, J. E., & Silva, H. (2022). Descriptive genomic analysis and sequence genotyping of the two papaya species (*Vasconcellea pubescens* and *Vasconcellea chilensis*) using GBS tools. *Plants*, 11(16), 2151.
- Cazanga S., R., Leiva M., C., & Naturales, C. d. I. d. R. (2013). Antecedentes técnicos y económicos para la producción de olivo en la Región del Maule.
- CEA, (2013). Clasificaciones de especies, Ministerio de Medioambiente. Link: [https://clasificacionespecies.mma.gob.cl/wp-content/uploads/2019/10/Parastacus\\_pugnax\\_10RCE\\_01\\_PAC.pdf](https://clasificacionespecies.mma.gob.cl/wp-content/uploads/2019/10/Parastacus_pugnax_10RCE_01_PAC.pdf)
- Cialdella, N., & Dubroeuq, D. (2003). La trashumancia de cabras en Chile: un modo de gestión adaptado a las zonas áridas. En Liveanis, P. y Aranda, X. (editores científicos) *Dinámica de los sistemas agrarios en el Chile árido*. Universidad de Chile-IRD-Universidad de La Serena. Santiago de Chile.
- Couyoumdjian, J. (2006). Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque. *Historia (Santiago)*, 39(1), 23-64. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-71942006000100002>
- De Rokha, P., & Droguett, C. (1986). *Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile*. Casa de las Américas.
- Del Pozo, J. (1998). *Historia del vino chileno*. Editorial Universitaria.
- Díaz, I. (2020) Producción vitivinícola en el secano de Chile Central [en línea]. Villa Alegre: Boletín INIA - Instituto de Investigaciones Agropecuarias. no. 418. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.14001/6905>.
- FIA. (2009). Resultados y Lecciones en Producción de Agraz desde uvas para vino. Serie Experiencias de Innovación para el Emprendimiento Agrario
- FIA. (2006). Recetario para el uso del agraz: aderezo natural de Cauquenes.

- Finn, C. E., Retamales, J. B., Lobos, G. A., & Hancock, J. F. (2013). The Chilean Strawberry (*Fragaria chiloensis*): Over 1000 Years of Domestication. *HortScience horts*, 48(4), 418-421. Retrieved Apr 24, 2025, from <https://doi.org/10.21273/HORTSCI.48.4.418>
- FUCOA. (2022). 103 Hierbas Medicinales. Ministerio de Agricultura.
- Furci, G., Magnasco, C. (2007). Fungi Austral. Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile. Andros Impresores.
- Gleisner, C. (2017). Origen y acreditación de un producto regional: la longaniza de Chillán 1. Academia Chilena de la Historia. Boletín, 83(126), 277-317.
- González, J. (Ed) (2017). "Producción de poroto y garbanzo en el secano costero del Valle del Mataquito: línea base productiva, económica y comercial". Boletín INIA N° 349, 90 p. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Chillán, Chile.
- Inostroza, J., Méndez, P., Espinoza, N., & Kramm, V. (2017). Manual del cultivo de la papa en Chile. Boletín INIA N.º 10
- Jobet, C. (1988). "Origen del trigo y su distribución en el mundo". Ipa Carillanca, Año 7, N°3, 2-6. Disponible en: <https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/41495/NR06895.pdf>
- Lacoste, P, Yuri, J, Aranda, M., Quinteros, K., & Solar, M. (2010). Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): Genealogía del torrontés. Mundo Agrario: Revista de estudios rurales, 10(20).
- Lacoste, P. (2018). El paso Pehuenche y su aporte al desarrollo regional (1658-1846). *Universum* (Talca), 33(1), 144-163.
- Lacoste, P. (2006). Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750). *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*, 1(21), 1-27.
- Lacoste, P., Castro, A., Rendón, B., Pszczólkowski, P., Soto, N., Adunka, M. L., et al (2016). Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen. *Idesia* (Arica), 34(1), 85-99.
- Lacoste, P., Mujica, F., & Adunka, M. (2023). Los patriotas y el patrimonio alimentario de Chile.
- Lacoste, P., Pszczolkowski, P., Briones, F., Aguilera, P., Mujica, F., & Garrido, A. (2015). Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. *Idesia (Arica)*, 33(2), 87-96.
- Lacoste, P., Yuri, J., Aranda, M., Castro, A., Quinteros, K., Solar, M., Soto, N., & Chávez, C. (2011). Variedades de Pomáceas (Chile y Cuyo 1700-1850). *Idesia (Arica)*, 29(1), 91-97. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292011000100012>
- Lenz, R. (1910). Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas. Universidad de Chile, Seminario de Filología Hispánica, Santiago de Chile.
- León, M. (2008). Análisis de un plato típico: El Chancho en Piedra. Identidad culinaria de la Región del Maule [Memoria para la obtención del título profesional de Antropóloga Social]. Universidad de Chile.
- Loyola L, N. Oyarce C, E., & Acuña C, C. (2010). Evaluación del contenido de almidón en papas (*SOLANUM TUBEROSUM* CV. DESIRÉE), producidas en forma orgánica y convencional, en la provincia de Curicó, Región del Maule. *Idesia (Arica)*, 28(2), 41-52. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292010000200005>
- Mann, G. (1954). La vida de los peces en aguas chilenas. Ministerio de Agricultura.

- Manzur, M. (2016). Catálogo de Semillas Tradicionales de Chile. Fundación Sociedades Sustentables.
- Montecino, S. (2004). La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile. Catalonia.
- Moreno, O., & Romero, C. (2021). Paisajes de la sal artesanal en Chile: articulaciones ecológicas y productivas para la resiliencia del territorio. El caso de la laguna de Boyeruca. ANALES DE ARQUITECTURA UC, (3), 154-163.
- Muñoz, M. (2003). Acerca del nombre "Chagual". Revista del Jardín Botánico Chagual de Santiago, 1(1), 74-75.
- Namesny, A. (2006). "El pimiento en el mundo". Compendios de Horticultura. (16)
- Naranjo, M. (2010). Caracterización fenotípica del bovino criollo patagónico. Un estudio de caso (Doctoral dissertation, Tesis presentada para optar al grado de Licenciado en Agronomía. Valdivia, Chile. Pág. 1-53).
- Núñez, P. B. G. (2007). Determinación de tipos citoplasmáticos y diversidad genética a nivel nuclear de la papa nativa chilena y cultivares europeos (*Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*) (Doctoral dissertation, Universidad Austral de Chile).
- Odepa. (2022). Catastro frutícola: principales resultados. Región del Maule/Septiembre 2022.
- Odepa. (2024). Boletín del vino: producción, precios y comercio exterior Avance a septiembre 2024
- Odepa. (2024). Región del Maule. Actualización agosto de 2024
- Odepa. (2025). Región del Maule. Actualización enero de 2025
- Pardo, O. Pizarro, J (2013). "Chile: Plantas alimenticias prehispánicas". Ediciones Parina.
- Pereira, E. (1977). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Editorial Universitaria.
- Plath, O. (2018). Geografía gastronómica de Chile. Artículos reunidos 1943-1994. Santiago de Chile: Ediciones Biblioteca Nacional.
- Pulgar, S. L. (2020). Resultados y lecciones en Alimentos con valor agregado a partir de membrillo de Quipisca: Proyecto de innovación en Región de Tarapacá: Valorización a diciembre de 2020.
- Quiñones Díaz, X. E., Muñoz Concha, D., & Núñez Carrasco, L. (2022). El cultivo del ají (*Capsicum* spp.) como patrimonio cultural campesino: análisis exploratorio. RIVAR (Santiago), 9(26), 89-106.
- Quiñones, X., Muñoz, D. & Aguilera, N. (2021). Comunidades campesinas, patrimonio agrario y mercados en los cultivos del ají y la quinoa. Pensamiento y Acción Interdisciplinaria, 7(1), 112-128.
- Quiroz, D. (2023). Balsas de puya (*Puya chilensis* Molina 1782) en el litoral higromórfico de Chile entre los siglos XVI y XIX. CUHSO (Temuco), 33(1), 178-203.
- Rodríguez, F. (2018). Productos y preparaciones patrimoniales de la Provincia de Cauquenes: Propuesta para su conservación y gestión. Tesis para optar al grado de Magíster en Gestión Cultural. Universidad de Chile.
- Rojas, G. (2015). "Patrimonio e Identidad Vitivinícola. Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile / Heritage and Wine Identity. Reflections on the evolution of the cultural meanings of wine in Chile". En RIVAR Vol. 2, N.º 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero, pp. 88-105.
- Salvatierra, G., Jana, C. (Jun/Ago-2014). Situación actual del cultivo de papayos en las principales zonas de producción [en línea]. Tierra Adentro. no. 107. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.14001/5400> (Consultado: 8 de noviembre de 2024).

- Sánchez, R. (2020). Vida cotidiana del campo chileno en el Maule profundo: Un análisis a través de sus objetos y herramientas. Bajo la Lupa, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. Santiago, Chile.
- San Martín, J., & Muñoz Villagra, M. (2013). Productos forestales no madereros de la Región del Maule. Universidad de Talca.
- Sartori, M. (2022). Miguel de Olivares and the Compendio della storia geografica, naturale e civile del regno del Chile (1776). Interpreting the Compendio through the image of Chile. *Revista de historia (Concepción)*, 29(2), 376-412. <https://dx.doi.org/10.29393/rh29-29moms10029>
- Simirgiotis, M. J., Caligari, P. D., & Schmeda-Hirschmann, G. (2009). Identification of phenolic compounds from the fruits of the mountain papaya *Vasconcellea pubescens* A. DC. grown in Chile by liquid chromatography–UV detection–mass spectrometry. *Food Chemistry*, 115(2), 775-784.
- Soto, N. (2015). La construcción del paisaje del vino en el Valle Central de Chile: Cauquenes, 1700-1850. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 2(4), 71-87.
- Tapia, G. (2019). Valorización de variedades antiguas de tomate como una nueva opción en la Región del Maule. Boletín INIA N.º 390, 108. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Chillán, Chile.
- Valdés, D. Carrasco, N. (2014). Arca del gusto. Catálogo alimentario patrimonial. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Vega, A, & Lemus, R. (2006). Modeling of Drying Kinetic of Chilean Papaya (*Vasconcellea pubescens*). *Información tecnológica*, 17(3), 23-31. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642006000300005>
- Vergara, T., G. Jerez (2017). Alimentos nutritivos gourmet 2017. ValueOcean Comunicaciones.
- Villarroel, C., & Alborno, K. (2024). Fisiología de la maduración y manejo en postcosecha de frutilla chilena (*Fragaria chiloensis*). *Chilean journal of agricultural & animal sciences*, 40(1), 198-212.





EL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE UNA REGIÓN INVOLUCRA UNA EVOLUCIÓN QUE SE REMONTA AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y RECETAS ANCESTRALES, QUE EN EL CASO DE MAULE TIENE ORÍGENES PRECOLOMBINOS. LAS COMUNIDADES APROVECHARON DE MANERA INGENIOSA Y SUSTENTABLE LOS RECURSOS VEGETALES Y ANIMALES DEL TERRITORIO, CON TÉCNICAS RUDIMENTARIAS QUE SE FUERON PERFECCIONANDO Y TRANSMITIENDO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. ESTO CONSTITUYE LA BASE DE LO QUE HOY ES ESTA ZONA EN EL CORAZÓN AGRÍCOLA DE CHILE.

HAN TRANSCURRIDO SIGLOS DESDE AQUELLOS NOBLES ORÍGENES, QUE MARCARON EL INICIO DE UNA PROGRESIVA TRANSFORMACIÓN DE ESTA REGIÓN AGROPECUARIA, QUE TRANSITÓ DE UNA ECONOMÍA GANADERA A UNA TRIGUERA Y LUEGO VITIVINÍCOLA, ADAPTÁNDOSE A LOS MERCADOS INTERNACIONALES Y DESARROLLANDO INFRAESTRUCTURA E INDUSTRIAS ACORDES A DICHSOS DESAFÍOS.

