



PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA
REGIÓN DE VALPARAÍSO

SONIA MONTECINO - ALEJANDRA CORNEJO - JORGE RAZETO





PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA REGIÓN
DE VALPARAÍSO

SONIA MONTECINO AGUIRRE

EDITORA

ALEJANDRA CORNEJO

JORGE RAZETO

COAUTORES



Facultad de Ciencias Sociales
Universidad de Chile
FACSO



Documento preparado por:

Directora editorial: Sonia Montecino Aguirre

Textos: Sonia Montecino, Alejandra Cornejo, Jorge Razeto

Investigación: Alejandra Cornejo, Cristina Guerra, Sonia Montecino, Florencia Muñoz, María Teresa Planella,
Jorge Razeto

Ayudantes de investigación bibliográfica: Alejandra Alvear, Grisel Llanos, Jeniffer Díaz

Ayudantes de campo: Paulina Escalante, Marcela Gutiérrez, Tamara Dupre, Raúl Espinosa, Daniela Soto,
Samuel Briones, Matías Allende, Luciana Quiroz, Carla Urrutia, Danilo Petrovich, Grisel Llanos

Fotos: Alejandra Cornejo, Alejandro Hoppe, Jorge Razeto, Álvaro Ríos

Coordinación y revisión técnica FIA: M^º Soledad Hidalgo Guerra

RPI 207.767

ISBN 978-956-328-101-9

Diseño y diagramación: Guarulo & Aloms

Composición: Salgó Ltda.

Impresión: Salesianos Impresores S.A.

Santiago, diciembre 2012

*“Él da mieles a la palma,
funde su damasco denso
y le inventa doce tribus
al canon del duraznero
y al manzanar aureola
de un pudor de aroma lento.
Y las pardas uvas vuelve
lapislázuli, oros viejos,
tú, larga Gea chilena,
contra-Canidia, ojos buenos
consumada al tercer día
prefigurada en los cielos”*

Gabriela Mistral, Valle de Chile

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	11
PRESENTACIÓN	13
LAS COCINAS PATRIMONIALES DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO: LENGUAJE DE CRUCES Y MESTIZAJES	14
INTRODUCCIÓN	17
Pasado y presente de la Región de Valparaíso: paisaje y alimentación	21
Paisaje y espacios culinarios patrimoniales en la Región de Valparaíso	26
INVENTARIO	29
ANIMALES DOMÉSTICOS	31
Vacuno	33
Charquicán	34
Ajiaco	35
Chorrillana	36
Queso de patas	37
Puchero	37
Chupe de guatitas	38
Perol	40
Caprino	43
Charqui de cabra	44
Queso de cabra	44
Queso oreado	47
Porcino	48
Muerte del chancho	49
Arrollado de huaso	50
Queso de cabeza	52
Prietas con nueces	53
Equino	54
Charqui de caballo	55
Charqui arriero	56
Gallina	58
Cazuela nogada de gallina	58
ANIMALES SILVESTRES	63
Codorniz	65
Codornices al escabeche	66
Zorzal	67
Zorzales Asados	67
Tórtola	68
Tórtolas en escabeche	68
Perdiz	71
Perdiz escabechada	72

Conejo	73
Conejo escabechado	74
Conejo adobado frito	74
Conejo fiambre	74
Conejo al ajo	75
CEREALES	77
Trigo	79
Harina tostada	80
Frangollo o trigo majado	83
El pan	90
Usos dulces	94
Mazamorra	94
Usos bebestibles	96
Maíz	97
Mote mei	98
Tamales	99
Tamales peruanos	100
Tamal criollo	100
Tamal serrano	103
Usos dulces	104
Cabritas de curagua	106
FRUTAS Y HORTALIZAS	109
Oliva	111
Aceitunas sajudas	113
Charqui a la chilena	117
Alcayota	118
Dulce de alcayota	119
Chirimoya	122
“Clery” de chirimoyas	124
Chirimoya alegre	124
Durazno	126
Huesillo	127
Mermelada de duraznos	128
Durazno en conserva	130
Higo	131
Pan o queso de higo	132
Dulce de higo	133
Membrillo	135
Dulce de membrillo	137
Jalea de membrillo	139
Jarabe de membrillo	139
Nuez	141
Lúcuma	143
Pulpa de lúcuma	145
Calugas de lúcuma	145
Palta	146
Pan con palta	147
Palta reina	148
Sopa de palta	148
Tomate	150
Dulce de tomate	152
Charqui de tomate	152

Uva	154
Producción de vinos artesanales	156
Chacolí (vino de jugo de uva fermentado con orujo)	158
Pipeño	159
Chicha	160
Aguardiente	165
Mistelas	166
PLANTAS SILVESTRES	169
Ortiga	171
Crema de ortiga	171
Tortilla de ortiga	171
Cardo o penca	173
Ensalada de penca	174
Pejerrey falso de penca	175
Chagual	176
Ensalada de chagual	180
Confite de chagual	180
Acacio	181
Fritos de flor de acacio	181
Culén	182
Mistela o ponche de culén	183
Boldo	184
Peumo	186
Romaza	188
Ensalada de romaza	188
Tortilla de romaza	188
Maqui	190
Chicha de maqui	190
Mermelada de maqui	191
Agua de maqui	191
Palma chilena o cancan	192
Chicha de palma	195
PECES	199
Congrio	201
Caldillo de congrio	202
Merluza	204
Pescada frita	205
El batido	205
Calugas de pescado	206
Ceviche de merluza	206
Charqui de pescado	208
Ajiaco con charqui de pescado	208
Jurel	209
Jurel ahumado	209
Jurel en escabeche	210
Albacora	211
Huevos de albacora	212
Callos de albacora	212
Aceite de albacora	212
Sierra	213
Sierra a la lata	213
Sierra enterrada	214

MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS	217
Jaiba	219
Pastel de jaiba	220
Loco	221
Ceviche de locos	222
Chupe de loco	222
Caldillo de loco	222
Macha	223
Arroz con machas	224
Sopa de machas	224
Machas a la pamesana	224
Erizo	226
Erizos al natural	227
Erizos asados y sopa de erizos	228
Tortilla de erizos	228
Erizos al cajón	228
ALGAS	231
Cochayuyo	233
La cocción inicial	234
Charquicán de cochayuyo	235
Estofado de cochayuyo	238
Empanada de cochayuyo	238
Pejerrey falso	238
Ulte	239
Ensalada de ulte	239
REPOSTERÍA	241
Dulces de La Ligua	243
Manjar blanco	246
Masas	247
Palita y alfajor	247
Empolvados	250
Betún	251
Armado de los dulces	251
Otras preparaciones dulces	252
Helados artesanales	252
Quemaditos	254
Tablillas	255
Palmeras	256
BIBLIOGRAFÍA	259
WEBGRAFÍA	262
SITIOS VISITADOS DE INTERNET	265

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, nuestra gratitud a Soledad Hidalgo del FIA y al equipo directivo de esta institución que depositó en nosotros(as) confianza académica y soportes materiales para construir un modelo metodológico y para aplicar en terreno la recopilación de la información sobre productos patrimoniales. Asimismo a todos y todas quienes nos ayudaron en las diversas fases de la investigación, al equipo de ayudantes de la Universidad de Chile y a los(as) colegas que participaron en las investigaciones de terreno mencionados en los créditos de este libro. Asimismo al director del Departamento de Antropología, M. Uribe. A quienes nos brindaron valiosa información para emprender la búsqueda de cultores(as) debemos también nuestra gratitud, a Macarena Mack y sus orientaciones sobre las antiguas comidas de la zona de San Felipe y Los Andes, a Luciano San Martín por su generosa disposición y coordinación con conocedores de la cultura de la Región de Valparaíso con los cuales nos reunimos y también generosamente nos abrieron sus mundos culinarios: Alan Brown, Alfredo Larreta, Archibaldo Peralta y Víctor Rojas. Sin sus orientaciones no habiéramos podido recoger gran parte del material que presentamos. A Carolina Franch, del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género debemos su apoyo y constante estímulo a las labores realizadas, asimismo a Viviana Poblete, del mismo Centro agradecemos su colaboración administrativa.

Estamos en deuda con todos y todas las cultoras, sabios y sabias de las diversas provincias de la región que nos enseñaron sus conocimientos, sus vivencias y sus experiencias en torno al patrimonio que guardan y transmiten:

De la provincia de Los Andes a: Marcela Pérez de Arce, Enrique Zelaya, Carol Villagra, Roberto Acevedo, Adriana Flores, Elizabeth Valenzuela, Luisa Roldán, Juana Roldán, Luis Ayala, Marcela Basaez, Luisa Figueroa, Jaime Olivares, Héctor Alfaro, Silvia Astorga.

De la provincia de San Felipe a: Elsa Arancibia, Andres Silva, Arinda Lazcano, Inés Ordenes, Laura Saa Saa, Alejandro Martel Elena Echane, Oscar Fernández, Virginia Ordenes, Antonia Aguilar, Ernestina Cruz, Pedro Muñoz, Miguel Olivares, Ismael Herrera, Violeta Santander, Sara Díaz, Gloria Cerda, Orietta Tello, Manuel Olgún, Clara Carvajal.

De la provincia de San Antonio a: Erika Aguilera Santos, Rosa Cartagena Ross, Regina Rojas Rojas, Aurora Rojas García, Olga Velásquez, Marisol Gonzales, Jorge González, Eduardo Pizarro, Marta Carrasco González, Aramita Cerda, Adela Gallardo Alarcón, Carlos Rieder Sottoriva, Verónica Rubio, Maria Magdalena Rojas, Doris Salinas, Alexis Araya.

De la provincia de Quillota a: Iván Wagman, Maria Cerda, Raúl Vásquez, Teresa Elgueta, María Raquel Fernández, Rosa Godoy, Leontina Álvarez, Ana Caballero.

De la provincia de Marga Marga a: Mario Cortés, Palmira Alvarado Gómez, Sonia Ponce, José Núñez, Marina Figueroa, Albertina Olivares, Erika Aguilera.

De la provincia de Petorca a: José Garay, Liguia Delgado, Adolfo Silva, Carmen Luz Martínez Arcila, Manuel Olivar, Julio Castro, Jacqueline Araya, Flor María Peña, Armando Gallardo, Adolfo Silva, Rodolfina Prado, Sergio Espinoza, Irma Olivares, Nabor Olivares, Eduardo Marchant.

De la provincia de Valparaíso a: Ximena Stiglitch, Clemencia Rebolledo, Orlinda Verdejo, Laura Jara, Ernestina Rivera, Carlos Carriel, Juan Muñoz, Gloria García, Alicia García, Guillermina Fernández, Rosa Lazcano, Valentín Souza, Margarita Alvarado, Luis Mesa, Beatriz Ahumada, Rupertina Rivera, Juana María del Rosario Cisternas, María Rojas, Luis Venegas, Filomena Castro

Esperamos que este libro sea en parte una devolución de aquello que todas estas personas han atesorado y que conforma parte fundamental de nuestra propia cultura.

PRESENTACIÓN

La alimentación es una de las expresiones culturales que distingue e identifica a un pueblo. Cada producto y cada preparación revelan, de manera singular, la esencia de un país a través de sus aromas, colores y sabores distintivos.

Por ello el rescate y la valorización de la tradición del uso de estos productos y las particularidades de las preparaciones, son un punto de partida para la concepción de la investigación en terreno que da origen a esta publicación.

Tenemos la convicción de que identificar y documentar el patrimonio alimentario de cada una de las regiones de Chile, es una tarea necesaria y valiosa, cuyo resultado permitirá contar con un acervo de información base en los territorios, que esperamos contribuya a potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroalimentario, gastronómico y turístico en ellos, así como también aporte a fortalecer la identidad cultural asociada a los territorios y a la imagen del país proyectada al extranjero.

Esta inédita serie de inventarios de alimentos y preparaciones patrimoniales de las regiones de Chile, es la expresión de nuestro compromiso para ayudar a re-mirarnos, re-descubrirnos, recuperar nuestras tradiciones y nuestra identidad.

Esperamos que esta publicación aporte de manera notable a este propósito, promoviendo la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que encierran los productos y preparaciones distintivas de nuestros territorios.

FERNANDO BAS MIR
Director Ejecutivo
Fundación para la Innovación Agraria
Ministerio de Agricultura de Chile

LAS COCINAS PATRIMONIALES DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO: LENGUAJE DE CRUCES Y MESTIZAJES

PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE. PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO pone de manifiesto un conjunto de voluntades que se aliaron para hacer posible la existencia de un primer registro de este tipo en nuestro país. Por un lado, el reconocimiento del FIA, del Ministerio de Agricultura, de la urgencia de abrir una interrogante sobre los alimentos que constituyen patrimonio en Chile, y por el otro, la persistencia de un equipo de investigación de la Universidad de Chile que se ha dedicado a rescatar, desde un punto de vista integral los diversos procesos implicados en los sistemas alimentarios nuestros. Ambos esfuerzos se han canalizado, con el convencimiento de que la alimentación no es un mero resultado de la necesidad biológica, sino que supone una significación social y simbólica de los productos que se ingieren, y sobre todo que es fruto de la historia y del desarrollo particular de una comunidad al interior de un medio geográfico y económico que está en permanente transformación. Desde allí que indagar sobre aquellos productos alimenticios que adquieren un carácter patrimonial aparece como una tarea relevante en la medida que cualquier política ligada con el desarrollo turístico, gastronómico, productivo y culinario debe sostenerse en información y en conocimiento fundado sobre lo que se posee como acervo y desde allí proyectarlo.

Por ser el primer intento de este tipo es importante resaltar que el equipo de la Universidad de Chile construyó una metodología de recolección de la información que fue producto del estudio de modelos de la antropología de la alimentación con aportes propios relativos a la densidad arqueológica, histórica y social de los productos inventariados, complementados con los datos y clasificatorias biológicas clásicas. Sin duda que la creatividad en este campo, constituye un aporte al camino de recopilación de información fundamental para poner en valor las características de las formas de alimentación, pero sobre todo marca el inicio de un sendero para perfeccionar y profundizar en técnicas de obtención de la información que consideran como base a los sujetos que dan sentido a la producción y transformación de los productos en alimentos.

A partir de ese sustrato metodológico el texto, a su vez, hace confluir otras fuentes, fuera de las testimoniales y orales recogidas en terreno: material bibliográfico, historiográfico, literario, lingüístico, biológico, además de informantes claves (especialistas e investigadores(as) en determinados productos de la zona). Ello nos confronta así, no a un simple inventario de alimentos endémicos o propios que subsisten en la Región de Valparaíso, sino a una larga, profunda y densa tradición de producción y consumo de determinados platos que constituyen un universo propio, arraigado en los valles, quebradas, cordilleras y costa de la región estudiada. Por otro lado, es destacable la conjunción de una etnografía visual con la escritural, en cuanto acerca al lector a ciertas fases y procesos productivos, ayudando con ello al conocimiento amplio de las maneras en que los productos son convertidos en óptimos para el consumo. De ese modo, el registro oral se complementa con el visual y con la investigación en la diversidad de fuentes ya mencionadas.

El recorrido por este inventario invita a conocer la multiplicidad y riqueza de los alimentos que se asientan en el mar y en la tierra de la Región de Valparaíso, a sumergirnos en aquellos que como el maíz, el chagual, los porotos, pertenecen a nuestra raigambre indígena y siguen siendo consumidos en una diversidad de formas; asimismo, reconocemos aquellos aportes del mundo hispánico que se adoptaron y dan identidades como los

tomates, los duraznos, las uvas y los productos cárneos, entre otros. Pero también, este inventario nos advierte sobre las amenazas del patrimonio alimentario y sobre la necesidad de su preservación, no sólo como gesto conservador de una tradición sino como aporte a la biodiversidad y a la variabilidad cultural. Esto, por cierto se torna fundamental en los procesos de globalización alimentaria, tanto desde el punto de vista social como económico.

La lectura de este texto nos deja con el sabor de esas mieles de palma que debemos cuidar y con el color “lapislázuli” de las uvas, como describe Gabriela Mistral; con el olor a los mariscos y a los peces que pueblan con sus aromas los relatos de recetas y testimonios de una cultura regional que ha sabido hasta ahora mantener sus saberes patrimoniales, y con la convicción de que el registro con el que vamos deleitándonos, es un primer peldaño al conocimiento que se mantiene agazapado en el resto del país y que nos permitirá con precisión hablar de los productos alimenticios y las cocinas chilenas que restallan longitudinal y transversalmente en nuestro territorio.

Sonia Montecino Aguirre



DE LA REGIÓN DE

INTRODUCCIÓN



PASADO Y PRESENTE
VALPARAISO



El compendio que presentamos de productos patrimoniales de la Región de Valparaíso constituye el primer esfuerzo, en el país, por comenzar a elaborar un registro del acervo de los llamados “productos de la tierra y el mar”. Un registro fundamental para cualquier iniciativa que se emprenda en relación a posicionar la cocina chilena, a fomentar la producción de ciertos alimentos, a crear un turismo cultural gastronómico (rutas de productos, por ejemplo) y a renovar desde la tradición. Sin un inventario, sin saber qué productos alimenticios patrimoniales siguen vigentes, qué conocimientos perduran sobre ellos, cuáles se han perdido, cuáles son sus técnicas de transformación, cualquier emprendimiento al respecto queda trunco, pues puede dejar de lado productos relevantes, o bien, puede estar apuntando a algunos que no poseen potencialidades o densidad cultural. Un inventario hace posible una suerte de cartografía en la cual los diversos actores involucrados en el sistema alimentario pueden disponer de información para la toma de sus decisiones o bien para la planificación de políticas públicas y culturales que fomenten la cocina patrimonial en todos sus componentes. Sabemos que producto y “plato” (o receta) son claves a la hora de pensar en un estímulo productivo, comercial, de salud o cultural relacionado con la alimentación. Chile necesita que las iniciativas dispersas se reúnan y que encaren, desde las diversas aristas, amplios planes de desarrollo productivo simbólico y culinario que apunten a la revalorización de las cocinas chilenas (cocinas regionales).

Esta iniciativa se inserta al interior de un contexto mucho más amplio y globalizado de políticas culturales patrimoniales, impulsada por organismos internacionales como la UNESCO, que al diferenciar lo tangible de lo intangible han dado lugar a que saberes culturales como la cocina, los rituales culinarios y otros adquieran un estatus y una valoración de la que antes no gozaban. Junto a ello, los procesos de transnacionalización económica han abierto un espacio importante a los productos patrimoniales locales impulsando las “denominaciones de origen” de los alimentos, agregando un *plus* a su comercialización y a las identidades regionales. Ambos fenómenos –políticas culturales y políticas económicas– han tenido una serie de efectos a nivel de los distintos países del mundo y han concitado a un conjunto de actores con diversos intereses en torno a la “gastronomía” como espacio productivo y como “objeto” histórico-cultural. Autores como Poulain (2002) sostienen que el espacio social alimentario debe ser comprendido como un juego múltiple en donde producción, intercambio y consumo, así como los elementos simbólicos de las situaciones alimentarias, tejen un conjunto de interacciones que definen los estilos culinarios de una comunidad. Por ello no es extraño que, frente a los movimientos globales de patrimonialización, las nuevas tendencias ligadas al turismo cultural, los problemas de la seguridad alimentaria y la búsqueda de distinciones dentro de la homogenización, entre otras, pongan en el escenario múltiples intereses que convergen en una preocupación por la comida inédita en la historia de la humanidad. Ya no es solo el hambre un problema, sino la oscilación entre la abundancia alimentaria y la escasez, y entre la inocuidad alimentaria y la toxicidad del consumo de ciertos productos. De este modo, las miradas se afincan en todos los eslabones de la cadena alimentaria buscando resolver los múltiples problemas que conlleva hoy día la alimentación. Una apertura hacia los modos de ingesta tradicionales y a los antiguos consumos se hace inminente y necesaria.

Chile no ha escapado a las tendencias descritas, y desde hace unas décadas se perfila una importante preocupación pública y privada por valorar la “cocina chilena” desde diversas ópticas. Sin embargo, ello ha adolecido de una falta de investigación sistemática sobre los productos alimenticios de la tierra y el mar, sobre su peligro de desaparición, sobre los modos contemporáneos en que se realizan las operaciones culturales de trasposos y herencias de las tradiciones culinarias¹ o sobre las formas de consumo contemporáneas de los

1. Con ello no queremos desvalorizar el trabajo clave de la Asociación de Chefs Les Toques Blanches; los registros audiovisuales de *Recomiendo Chile*; la labor de Anamuri; del INIA; de la Universidad de Chile con el INTA; de la Universidad Austral; de DUOC e INACAP, entre otros. Por el contrario, ha sido la labor de todas estas instancias la que puso de manifiesto la urgencia de contar con inventarios regionales y políticas patrimoniales que coadyuven y potencien el desarrollo de todos los actores ligados a la alimentación. La visita del

productos tradicionales, todos ellos elementos claves para cualquier emprendimiento ligado a la patrimonialización de los alimentos.

El inventario que hemos construido es, por ello, un primer paso para encarar materias vinculadas a la calidad de los alimentos, a dar estatus a nuestros productos patrimoniales y a los sistemas culturales que los propiciaron, pero sobre todo a producir una metodología adecuada de recopilación de los mismos². Para elaborar este registro la pregunta ¿qué entendemos por producto alimenticio patrimonial? fue clave y nos condujo a las interrogantes sobre lo “propio”, lo apropiado, lo sincrético. Entendiendo la alimentación y la cocina como un hecho cultural, y por ello sometido a cambios, continuidades, tensiones y relecturas, lo “propio” fue conceptualizado como aquello que, producto de la historia, ha constituido para la comunidad que lo mantiene una identidad que se transmite a través de las generaciones. En Chile, como sabemos, existe una tradición culinaria mestiza –fuertemente influida por las poblaciones originarias y europeas– que permite el decurso de un conjunto de saberes, técnicas y productos asociados a ella. Los matices de esta tradición se perfilan regionalmente de acuerdo a las características histórico-culturales de las mismas, produciendo un haz de acervos alimentarios. Es a partir de esas tradiciones que podemos hablar de productos patrimoniales, los cuales van de la mano con las elaboraciones culinarias que producen su identidad regional, local o nacional. Un alimento sin usos culturales y sin un sentido dentro de un espacio alimentario es un recurso potencial, pero no un alimento socialmente concebido. Por ello, lo patrimonial se descubre en la imbricación de productos y recetas, en un conjunto de conocimientos, símbolos y prácticas transmitidas transgeneracionalmente. Subyace a la idea de patrimonio la noción de continuidad en el tiempo, de un relato y un discurso que construye al interior de una familia o de una comunidad un “saber” sobre los alimentos y sus preparaciones que pertenece e identifica a los sujetos con un *locus* determinado, con su historia y sus representaciones.

A partir de estos supuestos se procedió a recoger la información de este inventario mediante un trabajo de campo en las distintas provincias de la Región de Valparaíso, entendiendo que ella forma parte de un área cultural mayor, la Zona Central de Chile o Chile Central, guardando así similitudes y diferencias con las distintas regiones que la conforman³. Además de la recopilación oral se ha efectuado una indagación histórica, bibliográfica y literaria que otorga a cada producto y a cada receta su densidad temporal, haciendo énfasis en los aspectos etimológicos, en la medida en que ellos nos proporcionan una información importante para determinar la larga duración de los sistemas culinarios y del uso de los productos. Del mismo modo, se procedió a registrar los principales procesos de transformación de los productos en alimentos mediante fotografías, toda vez que estos coincidieron con los tiempos de terreno. La tradición oral ha sido, sin duda, una de las bases de este inventario; las recetas recopiladas dan cuenta de las transmisiones de una tradición culinaria en la región. En cada una de las citas se reconoce el nombre de quien nos ha proporcionado la valiosa información, en su mayoría mujeres que han compartido generosamente sus conocimientos. Mujeres, muchas de ellas, que tienen plena conciencia de que hay un peligro de pérdida de las semillas, productos y técnicas, y que esa amenaza es a un modo de vida, a una manera de habitar el mundo, a una forma de entender la alimentación como espacio donde se reproducen los cuerpos, pero sobre todo los afectos.

especialista Jesús Contreras, gracias al apoyo del FIA en el año 2008, fue un aporte a la concepción de los inventarios, a sus horizontes metodológicos y de aplicación en España, lo cual ha servido para la elaboración del trabajo que emprendimos en la Región de Valparaíso.

2. Esta metodología, creada por el equipo de investigación del Área de la Antropología de la Alimentación del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género del Departamento de Antropología de la Universidad de Chile, fue utilizada en la XV Región por Isabel Manzur.
3. El trabajo de terreno se realizó entre el segundo semestre de 2009 y los primeros meses de 2010, levantando un mapa exploratorio y luego profundizando en las localidades hasta obtener un cuadro de los productos y preparaciones concebidas como “propias” por los moradores. Sin duda, para el logro de una información exhaustiva y en profundidad es preciso seguir las distintas etapas del ciclo anual, sobre todo para los registros fotográficos y etnográficos de las distintas fases productivas. No obstante, la recopilación que presentamos logra establecer los núcleos patrimoniales compartidos y entrega un panorama de la tradición alimenticia de la región.

La estructura que hemos seguido para ordenar la información de los productos y recetas ha sido por reinos, y dentro de ellos realizamos la división entre cultivado y silvestre. De cada producto hemos procurado rastrear su historia, su procedencia, sus usos actuales, los conocimientos que se mantienen sobre ellos y las recetas que le son asociados. Estas últimas, a su vez, las hemos ordenado en dulces y saladas, respetando la oralidad en que las(os) informantes nos las han brindado.

Sin duda, los(as) lectores(as) reconocerán en este inventario un sinnúmero de productos y preparaciones comunes a lo largo del país, y también podrán apreciar las diferencias propias y regionales. Anhelamos que la recopilación que ofrecemos sea un aporte inicial a la gran tarea de conservación y valoración de nuestros productos de la tierra y el mar, así como de las comunidades y sus concomitantes saberes culinarios.

PASADO Y PRESENTE DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO: PAISAJE Y ALIMENTACIÓN

Los acuciosos trabajos de las arqueólogas Fernanda Falabella y María Teresa Planella⁴ son los que nos proporcionan valiosos datos para incursionar en una mirada prehispánica sobre los modos alimenticios de la Región de Valparaíso, en la medida en que esta se inscribe dentro del amplio horizonte cultural del denominado Chile Central. Esta información, sumada a la que nos entregan los cronistas, nos permiten esbozar una primera aproximación a los alimentos que formaron la dieta de esa zona en momentos en que se conocía la alfarería, es decir, cuando sus habitantes originarios no solo habían descubierto el fuego que transforma lo crudo en cocido, sino las mediaciones entre este y los alimentos. Estos tempranos conocimientos culinarios se pueden situar entre los 300 a.C. y los 1000 d.C., en los grupos Bato y Llolleo, especialmente en este último, y asimismo en los llamados Aconcagua. Fueron cultivados y consumidos por estas comunidades, en primer lugar, el maíz (*Zea mays*), los porotos (*Phaseolus* sp.), la quinoa (*Chenopodium quinoa*), y el zapallo (*Cucurbita* sp.). Piedra y greda fueron un binomio fundamental para convertir estos productos en comida y bebida. La alfarería hizo posible la cocción en agua, y el mortero hizo lo suyo con las harinas y las diversas moliendas de granos.

La disponibilidad en la zona central de recursos alimenticios del mundo vegetal y animal fue diversa, y muchos de ellos forman parte de un conjunto de gustemas⁵ que ha perdurado, así como hay algunos que han perdido su vigencia y otros que no han desaparecido por completo. Falabella *et al.* (2007)⁶ aporta registros del periodo del cual hablamos, demostrando que existieron recursos animales acuáticos, marítimos y lacustres como el coipo, rana, lobo marino, caracol, choro zapato, macha, loco, corvina, jerguilla, jurel, merluza y roncador. De los animales terrestres el guanaco constituyó una fuente importante de proteínas. En el reino vegetal las algas marinas como el luche y el cochayuyo, y en la vertiente de tierra el chagual, peumo, boldo, cebolleta, algarrobo, arrayán, palma, madi y maqui, conformaron una matriz de posibilidades alimenticias para ingerir de modo crudo o cocido. Se sabe que muchas de ellas fueron convertidas en chicha, como la de maqui, y que el madi fue usado como aceite. Entre los vegetales cultivados: papa cimarrona, calabaza, maíz curagua, pallar de flor blanca, papa, quinoa y zapallo fueron los principales alimentos de un estilo culinario que, como sostienen las investigadoras citadas, “sugiere dietas fuertemente basadas en los vegetales (...) Los resultados sugieren que las plantas silvestres y/o cultivadas fueron siempre las fuentes primarias de alimentación” (Op. cit: 23).

4. Tales como Falabella y Planella, 1987; de Planella, Rostie, Quiroz y Rojas Ms. Fondecyt N° 7050165; de Planella y Tagle 2004; y Falabella y Stheberg 1989, entre otros.

5. Se trata de las unidades mínimas del gusto, estas se aprenden y transmiten familiar y colectivamente.

6. En Falabella, Planella, Aspillaga, Sanhueza y Tykor, 2007.

Poseemos, asimismo, registros que indican viejas mezclas de productos del mar y la tierra, como una olla encontrada en la desembocadura del río Maipo que mostró por estratos cormorán, machas y caracoles⁷ y que ha sido utilizada por Montecino (2005) como metáfora –“la olla deleitosa”– para dar cuenta de los gustemas chilenos ancestrales. Por otro lado, hay vestigios en la zona de la costa de fogones similares a los de los curantos asociados a conchas marinas y a alimentos vegetales cultivados y silvestres. Este panorama da cuenta de que hubo una tradición culinaria con tecnologías diversas, saberes y recetas que forman parte del acervo patrimonial de la zona central y que la Región de Valparaíso comparte.

Los datos arqueológicos permiten establecer con claridad el consumo de maíz, porotos y quinoa, y de frutos silvestres como el maqui, molle, peumo; el guanaco en el ámbito de la carne animal; peces, machas, caracoles, lapas y locos entre los recursos marinos. Por otro lado, el impacto de la cultura inca en la zona central chilena no implicó una significativa adopción de nuevos productos, sino de variedades distintas de los ya conocidos: maíz, quinoa, porotos⁸. La incorporación del cultivo de ají y de técnicas de conservación como el chuño y el charqui parecen ser aportes andinos que facilitaron una mayor durabilidad de los alimentos.

Desde el punto de vista de los cronistas hay otros antecedentes importantes sobre los productos con que se alimentaban las poblaciones de la zona, así por ejemplo, Córdoba dice:

“...plantas i frutos en que se afianzaba la mantención de los indios antes del ingreso de los españoles eran papas, frejoles, maíz, quinoa, teca, ají, madi, guanques, coltos, liutu, chángedes, leudes i otras especies de menos cuentas”⁹.

Podemos conjeturar que la cocina de las antiguas poblaciones de Chile Central eligió ciertos recursos como alimentos, combinando lo cultivado con lo silvestre en el plano de los productos vegetales, y lo silvestre en el universo de lo animal, ya sea con la recolección y pesca marina, o con la caza. Desde el punto de vista de las técnicas culinarias: lo cocido en agua, lo cocido al vapor (en el horno de tierra o curanto) y, por cierto, lo “asado” y ahumado –como herencia de los cazadores recolectores–, configuraron una gran variedad de conocimientos técnicos culinarios. De entre los vegetales, el maíz emerge como el producto emblemático, y quizás muchas de las transformaciones a que puede ser sometido debieron haber operado (harinas más o menos finas, mote, granos sancochados, fermentos, etc.).

Desde la óptica de lo que podríamos llamar “platos” o preparaciones que datan del periodo prehispánico la humita, las harinas tostadas, el mote¹⁰, el charqui¹¹, y diversos caldos donde predominaron los vegetales, pero en los cuales también se mezclaron productos del mar, aves y moluscos, podrían haber configurado algo así como un “menú” precolonial. Datos como los que aporta el cronista Bascuñán: “...alimentos de los indios eran bollos de porotos i maíces (...) (y) tamales i porotos en vez de pan”¹², nos hacen pensar en los multrunes y catutos (como una suerte de panes o *cofques*) tan extendidos en la actualidad.

Este horizonte culinario se transformó con la conquista y la colonización hispánica, debido a la adopción e introducción de nuevos productos, especies y técnicas como el horneado. Cuatro universos, que se

7. Falabella y Planella, 1979.

8. Es interesante señalar que en mapudungun cada uno de estos productos tiene una denominación propia: *wa* (maíz), *dawe* (quinoa) y *degüll* (poroto).

9. Citado en Lenz (1910: 630). Según este mismo autor, *coltos* es la denominación de una raíz que se come y su etimología es mapuche. El *liutu* es la fécula que se extraía de la *Alstroemeria ligtu*, una suerte de “almidón” que fue muy utilizado y cuyo nombre deriva asimismo del mapudungun. Los *chángedes* son los hongos conocidos como changles y que crecen en los robles.

10. Si bien la palabra mote es de origen quechua, en mapudungun a la técnica de pelar y sancochar en lejía un grano se denomina *kako*, así *kakowa* es mote de maíz, y *kako kachilla* es mote de trigo (Cf. Fray Feliz José de Augusta, *Diccionario Araucano*).

11. En mapudungun el charqui es denominado *anim*, cuando es de carne *anim ilo*, y cuando es de pescado *anim challwa*.

12. Citado en Lenz op.cit, loc.cit.

reflejan en nuestro inventario patrimonial, son los relevantes en el plano de las adopciones de alimentos: en primer lugar el trigo; luego las carnes de ovinos, bovinos, caprinos, equinos y aves de corral; en tercer lugar las frutas: uvas, duraznos, entre otras de origen americano que se adaptaron; y por último las legumbres: garbanzos, arvejas, lentejas. Un peso relevante lo tiene la adopción de nuevos principios de condimentación: el ajo, la cebolla, el orégano, la pimienta, el pimentón, junto al ají, ampliaron los gustemas del antiguo Chile Central.

El proceso de mestizaje cultural acaecido en los siglos coloniales tuvo una gran influencia en lo que hoy día se considera como tradición culinaria de la Región de Valparaíso. El influjo indígena prevaleció con preparaciones como el mote, la chuchoca, los porotos, el charqui (los charquicanes) y las chichas, entre otras. Del mismo modo la impronta española con el vino, los dulces y postres, las diversas frutas, las cazuelas, los panes de trigo horneados, la incorporación de las carnes a la dieta, fue estructurando una tradición y una identidad que combinó gestos culinarios y productivos de ambas sociedades.

Es muy claro, dentro de este proceso de mestizaje, que el trigo se instaló como patrimonio desde los siglos coloniales y junto con el maíz pasó a formar parte de los gustemas tradicionales. Así por ejemplo, la harina tostada y cocinada como cocho, el trigo majado, el morocho, el frangollo, las cabritas de curagua, la chuchoca, entre otras dan cuenta de la mantención de este alimento patrimonial en la Región de Valparaíso. También hay una larga duración del consumo de ciertos vegetales silvestres como el chagual, el boldo (en infusiones), el maqui, la palma (hoy en peligro de extinción) y de peces como la corvina, el jurel y la merluza, de bivalvos (machas) y algas (luche y cochayuyo).

Si bien se conserva el patrimonio de las recetas y gustemas, no ha ocurrido lo mismo con los productos alimenticios. A la pérdida genética de las semillas antiguas se suman los cambios en el área productiva que han implicado la desaparición de ciertos cultivos. Las tendencias de la agroindustria y de nuevas explotaciones han modificado el trabajo campesino y en muy pocos casos perviven huertas y chacras que permitan el libre decurso de productos y preparaciones patrimoniales. El acervo se fragmenta con la industrialización de ciertos productos (como el mote) y puede suceder que, en el mediano plazo, los saberes relacionados con ellos también. Sin embargo, algunos procesos se mantienen, como veremos en el caso de las aceitunas que son cultivadas en las propiedades familiares y que se zajan y preparan con lejía; las uvas que aún sirven para las mistelas y aguardientes que se producen en los hogares y que se han convertido en materias de comercialización a pequeña escala en ferias y mercados regionales.

La evidente vocación agraria de la región se concentra en los fértiles valles de Aconcagua, Quillota, Petorca y Casablanca, cuyos suelos y climas son altamente favorables para la agricultura de riego industrial frutícola con una fuerte orientación a la exportación y en menor medida al consumo nacional. Destacan las uvas, paltas, duraznos, nectarines, damascos, nueces, almendras, limones y chirimoyas, con una menor presencia de producción de legumbres, hortalizas y flores.

Las riquezas de su amplia y diversa costa permiten a la región desarrollar actividades pesqueras de gran envergadura, ocupando el cuarto lugar de captura con 370.000 toneladas de pescado veta, jurel, y sardina. En el desembarque de moluscos ocupa el segundo lugar en machas y crustáceos (Gore, Región de Valparaíso). Un complemento importante de su economía se registra en la pesca artesanal, situada en las caletas pesqueras enclavadas en su intrincado y fértil borde costero.

La producción industrial se concentra en la ciudad de Valparaíso, gracias a las ventajas comparativas como puerto, centro comercial y financiero, observándose en toda la cabecera regional una diversidad de rubros con industrias de tejido, hilado, vestuario, alimentos, chocolates, plásticos, confites y tabaco. También se fabrican productos químico-farmacéuticos, artefactos de línea blanca, papel y carbón. En la región asimismo se procesa petróleo crudo importado, cobre, y se produce energía eléctrica hidráulica y térmica. Quillota





VINA MENDOZA
Don Demetrio
VINO TINTO
Cabernet Sauvignon
del Valle del Sur

tiene importantes industrias alimenticias, textiles y de plástico, y en La Calera se produce cemento. Llay-llay tiene industria química y Catemu industria de tabaco y la cercana refinera de cobre Chagres. San Felipe y Los Andes poseen industria manufacturera, conservera y agroindustrial, además de empresas de servicios de empaque y bodegas frigorizadas. También destaca la industria textil en La Ligua y la actividad portuaria de San Antonio (Gore, Región de Valparaíso).

En cuanto a servicios diversos, Valparaíso y San Antonio se presentan como centros de flujo de comercio internacional, importador y exportador de toda clase de productos manufacturados, industriales y frutícolas, de la misma manera que todas las ciudades cuentan con una fuerte dinámica comercial y de servicios vinculada al mundo global. La región ostenta una moderna red vial que conecta tanto las diversas provincias y comunas regionales, como también con la región metropolitana a través de la ruta 68, y con el norte y sur de Chile con la ruta 5 que la atraviesa longitudinalmente. Cabe destacar la ruta internacional trasandina, que une Valparaíso y Mendoza a través del puerto terrestre de Los Andes.

P AISAJE Y ESPACIOS CULINARIOS PATRIMONIALES EN LA REGIÓN DE VALPARAÍSO

Este inventario permite recorrer las identidades culinarias de la Región de Valparaíso y esbozar un panorama como el siguiente:

- a) La costa: Es un espacio en el cual los productos del mar son los dominantes. Peces como el congrio, la merluza, la sierra, el jurel y la albacora, son los mencionados recurrentemente por sus habitantes. Sin duda, se trata de especies largamente consumidas desde las épocas prehispánicas. Podemos definirlos entonces desde su patrimonialidad como alimentos. Lo mismo con los crustáceos, erizos, mariscos y algas (luche y cochayuyo).

Las técnicas de transformación de estos productos del mar revelan cruces y singularidades con el resto de las regiones. Se pueden observar preparaciones dominantes de peces, como el pescado enterrado y el pescado a la lata, así como el uso de sus interiores en diversos caldillos. Por otro lado, la vertiente del pescado frito adquiere una particularidad con las denominadas “calugas de pescado”, y comparte con otras zonas la fórmula del ahumado y del charqui.

La preparación de crustáceos retoma la tradición de las demás regiones del país con las recetas de chupes y pasteles, así como conserva las conocidas de erizos (al cajón). Por otro lado, las machas a la parmesana están extendidas tanto en restaurantes como en las casas.

Del mismo modo, el cochayuyo adquiere un sitio de gran importancia: ya sea como guiso o en empanadas y es considerado un producto emblemático por los(as) cultores(as). El uso de su tallo (ulte) como ensalada es también característico del consumo de la costa.

- b) El centro: Los valles que albergan pequeños y grandes núcleos urbanos se caracterizan por lo que podríamos denominar un predominio de los productos coloniales y técnicas de transformación de larga data. El sello campesino y mestizo queda graficado en el consumo de cereales, trigo y maíz, con variadas recetas en las cuales destacan patrimonialmente el mote, la harina tostada, el frangollo y el morocho majado. También la diversidad de panes y, sobre todo, el que se cocina en horno de barro (el “amasado”, las churrascas) le dan una impronta particular a la región. Asimismo las carnes de animales domesticados como el caballo, el vacuno, el cerdo tendrán sus expresiones culinarias en arrollados, patitas, y de modo relevante en el charqui. Asimismo, un núcleo patrimonial de enorme importancia lo constituyen las aceitunas y el cultivo de la uva.

Ambos alimentos introducidos y adaptados a la cultura culinaria de la región, marcan con sus procesos productivos y sus consumos una identidad que persevera en los gestos antiguos del cultivo del olivo y de la preparación de una diversidad de bebidas en torno a la uva: aguardientes, mistelas, chacolis y vinos conforman un universo claramente discernible, proveniente de la tradición hispánica mestizada.

Asimismo, este espacio de los valles se caracteriza por frutales de antigua data, como la alcayota, lúcuma, palma, chirimoya, palta, nuez, higo, membrillo y durazno; los cuales, si bien no ostentan diversidad de técnicas de transformación, sí poseen un valor como gustemas seculares y de profunda raigambre pre y posthispánica.

Ya sea como postres, mermeladas o en conserva estos frutos son preciados por los(as) moradores(as) de la zona. Lo mismo ocurre con el tomate, sobre todo el llamado “limachino”, que goza de una reputación local muy clara, producto de su historia productiva y de consumo regional y nacional.

Dentro de las preparaciones emblemáticas campesino-mestizas podríamos señalar la cazuela nogada de gallina, los porotos con frangollo y dentro de las que se mantienen como prehispanicas los tamales y el mote. Los fritos de flores de acacio son una curiosidad, una suerte de relicto de preparaciones coloniales que aún se conserva en el mundo campesino.

También el empleo culinario de plantas silvestres como el cardo, la penca y el chagual son comunes en ensaladas, así como la recolección de ortiga para tortillas, el boldo y el toronjil para bebidas calientes, y el maqui como fruta.

Por último, en el plano de la repostería la región posee una tradición de gran relevancia identitaria y patrimonial con los llamados “dulces de La Ligua”, los cuales, de igual forma que el tomate limachino, poseen una reputación local que resuena a nivel nacional. Estos dulces, muy conocidos y reputados, constituyen un acervo privilegiado de la región. Del mismo modo lo relativo a los helados artesanales, de antigua data, que mantienen sus sabores y son distinguidos y valorados por los habitantes de la zona como propios.

- c) La cordillera: La crianza de cabras dibuja la impronta del paisaje de la cordillera y precordillera con sus veranadas. De esta marca surge el queso de cabra como un producto emblemático, así como su proceso delata la persistencia de la cultura campesina y su sello artesanal. El queso de cabra y sus técnicas de preparación constituyen, para sus cultores, una producción que caracteriza a la región.

El charqui está asociado, sobre todo, como consumo de los arrieros, evidenciando la costumbre prehispanica de conservación del alimento en las largas jornadas fuera del espacio doméstico.

También la caza y consumo del conejo y de variados pájaros se aprecia en las zonas de la precordillera. Las técnicas del asado y del escabechado son las que predominan en estos casos.

Este panorama pone de manifiesto que la Región de Valparaíso posee variados paisajes culinarios que devienen en vertientes patrimoniales claramente discernibles y un sinnúmero de productos de la tierra y el mar, de antigua data, que son susceptibles de potenciar por medio de rutas de productos o platos, del incentivo a su producción, del turismo cultural, entre otros. Asimismo, esta puesta en valor saca a luz la noción que los propios habitantes tienen de estos productos y recetas como “propios”, lo cual es una base de enorme importancia para cualquier aplicación de políticas en torno a lo gastronómico, lo agrícola, lo comercial y lo cultural.





INVENTARIO





ANIMALES DOMÉSTICOS



VACUNO

“Retornan los vacunos del crepúsculo tranco a tranco, a los establos lugareños, con heno tremendo, porque los asesinarán a la madrugada, y rumiando se creen felices al aguardar la caricia de la cuchilla”

(Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile, Pablo de Rokha).

El vacuno¹³ (*Bos taurus*), con presencia en todo el territorio chileno, llega a nuestro país de la mano de los primeros conquistadores españoles. En sus inicios fue importado desde Perú, y ya a mediados del siglo XVII provenían desde Argentina, desde donde pasaban principalmente *“por Mendoza rumbo a Santiago, por San Juan con destino a Coquimbo y La Serena, y por Tinogasta para Copiapó. Los principales bienes colocados en Chile eran el ganado vacuno y en menor medida mular y la yerba mate”* (Coria 1990: 147).

Poco a poco el vacuno se fue convirtiendo en un bien preciado, especialmente porque se utilizaba para alimentar al ejército conquistador, el cual *“consumía 8.000 vacas anualmente”* (Gascón 2000: 7). Más adelante se comienza a considerar su utilidad para incrementar los ingresos del país, dado el *“agotamiento de los depósitos de fácil aprovechamiento, se hizo todavía más evidente la necesidad de iniciar una explotación sistemática de otros recursos, especialmente del ganado ya que permitiría la exportación de sebo y cueros a los mercados del Perú”* (Gascón 2000: 7).

De este modo, de Ramón y Larraín (1982) señalan al respecto: *“Se matan en Chile (bueyes y cabras) por millares, a fin de hacer sebo y manteca, es decir, grasa que se saca de la ebullición de la carne y de la médula de los huesos, que en toda América meridional reemplaza a la mantquilla y al aceite, de los que no hacen uso en sus comidas”* (93). En el ámbito doméstico, por otro lado, la crianza y matanza de vacunos a mediados del siglo XVII era una costumbre practicada por familias asociadas al campo y a la agricultura (cf. Pereira Salas 1977) y se utilizaba el animal completo para fines culinarios, destacándose el proceso de charqueado de la carne y la conservación de las grasas.

La introducción del ganado bovino no solo tuvo una impronta en el nivel de los flujos económicos y la alimentación, ya que también se instaló en los imaginarios culturales que han grabado en sus relatos tradicionales la imagen del toro y la vaca en distintas alegorías como los cuentos sobre “el cuero”, los toros que viven encantados en lagunas y montañas, entre otros¹⁴.

Desde el punto de vista de las estructuras culinarias, la introducción y posterior desarrollo de la ganadería bovina constituyó un importante aporte: un nuevo fondo de cocción, dado por la grasa convertida en manteca, base para guisos, panes y el denominado “ají de color”, un relevante principio de condimentación de la cocina chilena. Asimismo, trajo consigo una nueva técnica: la fritura, desconocida en periodos precolombinos. La antigua dieta, más vegetariana que carnívora como lo han demostrado los trabajos arqueológicos citados¹⁵ y los datos de los primeros cronistas, se vio enriquecida por otras fuentes de proteína animal. Así, Ovalle nos cuenta:

13. Pertenece a la familia de los bóvidos, y se caracteriza por ser un animal mamífero, vertebrado y ungulado.
14. Cf. Montecino, 2003.
15. Como los de Planella y Falabella.

“Comían pescado y marisco del mar, y la carne que cazaban en el campo, particularmente los conejitos, que llaman degus, y después que entraron los españoles comen la carne de vaca y carnero, de que hay tanta abundancia como queda dicho” (1969: 112).

También la tenencia y consumo de carne de vacuno trajo aparejado su asociación a un estatus social, en la medida que quienes poseían ganado bovino gozaban de mayores recursos, pero al mismo tiempo podían incurrir en mayores dispendios. La carne de vacuno cocinada de diversas maneras adquirió un prestigio vinculado al poder económico y político en el mundo colonial y republicano; por ello ha sido signo de consumo festivo desde hace mucho tiempo.

CHARQUICÁN

Su etimología es mapuche y deriva de la palabras quechua *charqui* y *can*, que significa hacer un guiso con algún producto; de allí las denominaciones tomaticán (guiso de tomates), y luchicán (guiso de luche) (Cf. Lenz 1910). La importancia patrimonial de esta receta está dada por el charqui, presente en las tradiciones culinarias chilenas y de la Región de Valparaíso, el cual brinda su impronta a platos emblemáticos. El charquicán se mantiene como receta hasta hoy, aun cuando se utilice carne fresca. Las fórmulas más antiguas de charquicán eran preparadas con papas, cebollas, choclos, porotos verdes, ají y condimentos; el llamado “charquicán de trilla”, además de los productos anteriores, se cocinaba con zapallo, chicharrones y diversas legumbres (Cf. Lenz, op.cit.). Otros platos que tienen como base esta técnica de carne seca y salada, son el charqui frito y la mazamorra, así como también el ajiaco y el Valdiviano¹⁶.

De amplio consumo en las distintas provincias de la región, el charquicán, en tanto plato cuya base es el charqui¹⁷ o la carne picada, es considerado por sus habitantes como un guiso patrimonial.

Charquicán - versión 1

Para la preparación del charquicán, Ana Caballero, de Maitenes de Ocoa, deja dos o tres “trolas” de charqui remojando durante la noche. Al otro día lo corta en cuadritos y lo echa a cocer en agua. Parte importante de esta receta es la “color”, para lo cual se fríe en una olla o paila, “grasa de vacuno derretida, no muy caliente, con ají seco cacho de cabra dulce”, el cual anteriormente se ha calentado y machacado en una piedra, dando así un aceite de color rojo intenso, casi negro. En el mismo recipiente donde se hizo la color, se hace un sofrito de cebolla picada en cuadros con ajo machacado. Se le vierte un poco del ají de color, un poco de comino molido y orégano seco. Luego se le agregan papas cortadas en cuadros no muy pequeños, zapallo y el charqui, previamente cocido. Entonces, se le añade agua hasta que cubra lo que está en la olla y se deja hervir. Cuando ya se ha consumido una buena parte del agua, se revuelve todo con un cucharón de palo, moliendo los ingredientes. “Cuando las papas están cocidas, es que ya está listo”. Al servir el charquicán, se le agrega una cucharada de “color” encima.

16. Es interesante señalar que en las entrevistas realizadas el Valdiviano fue nombrado en la ciudad de Valparaíso como un plato de consumo común en el pasado. Ello se relacionaría con el hecho de que los barcos de Valdivia llegaban al puerto de Valparaíso y junto a ello se produjeron una serie de trasposos culinarios del sur a la zona central.

17. En la zona se prefiere el charqui de equino, como lo veremos más adelante.

Charquicán - versión 2

La otra variante de la receta de charquicán es de Filomena Castro de Peñablanca. Se puede preparar con charqui, carne molida y/o chorizo. Si no hay “se puede hacer con cochayuyo o luche”. La base consiste en un caldo de hueso, 1 o 2 longanizas (1 longaniza o 2 chorizos), cebolla, ajo, zanahoria “a cuadro o rayada con la parte más gruesa del rayador”. A esta preparación no se le añade aceite “porque arruina los sabores de las verduras”. Se coloca la carne o el cochayuyo y se agrega una taza de agua, y luego las papas, el zapallo (que debe deshacerse), el choclo, las acelgas, espinacas, porotos verdes, arvejas y un fondo de alcachofa. Todo eso se deja cocinando a fuego bajo, sellando la tapa con un paño de manera que la verdura se cueza al vapor: “Al final, porque no tienen que recocerse, se le echan las habas peladas, si es la época, y el choclo que tiene que ser americano”. Cuando está todo en su punto, Filomena Castro muele las verduras con una cuchara de palo, rocía con cilantro o perejil y sirve el plato con un huevo encima, “le pongo un huevo freído en agua, no en aceite”.

AJIACO

El nombre de este guiso deriva de la palabra *axi*, que es un término haitiano que se extendió por toda América para designar a *Capsicum annuum* (ají), al que los mapuches llaman *trapi*. Lenz (1910) define del siguiente modo a este plato: “Un guiso de caldo con carne soasada, cebolla frita picada en torrijas, dos o tres vainas de ají colorado picante y papas enteras o picadas” (Op.cit: 127). Asimismo, el ajiaco es también definido como “Caldo con carne de vaca o puerco cortada en trozos pequeños, papas, cebolla rebanada en pluma y huevos, cuyo principal aliño es un condimento picante” (Morales Pettorino, 2006: 53)¹⁸.

La preparación del ajiaco se popularizó muy tempranamente en Chile, especialmente en los mundos populares y campesinos. En el libro de recetas de la “Tía Pepa” (1882) se consigna de la siguiente manera:

“Se necesita filete o huachalomo, y se pone a asar en la parrilla o al horno. Se cuecen papas y se muelen en la piedra hasta formar puré. Se fríe en color un poco de cebolla, se le une la papa molida y se aclara con el agua necesaria, según las personas para las cuales se ha de servir, hasta formar un caldo claro. Se deja hervir, y al tiempo de ponerlo a la mesa se añaden la carne y el jugo que ha exprimido. La carne se corta en tiras chicas, y se le añaden ají, orégano, etc. En la sopera se tiene huevo duro cortado en rodajas, se vacía sobre el caldo, que debe haber espesado”.

Al igual que el charquicán, el ajiaco hoy en día se cocina con carne de vacuno –en vez de charqui como se hacía antiguamente– y se suele preparar al día siguiente de un asado, con la carne sobrante que ya está seca. Este guiso es común en las zonas de San Felipe y Quillota y se le tiene como “reponedor”, un plato energético y bueno para consumirlo en el invierno. Se dice que antes se usaba de manera muy frecuente para despejar “la caña” de los bebedores: “Si estai con la caña mala / y con el cuerpo cortado / sírvete un buen ajiaco / o un cardillo de pescado”¹⁹.

18. Este mismo autor plantea que el término “ajiaco” es un americanismo que define “una salsa picante hecha a base de ají” y rescata la definición de la RAE: “Salsa que se usa mucho en América y cuyo principal ingredientes es el ají... especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carnes en pedazos pequeños y se sazona con ají” (Op.cit: 54).

19. Versos de “El Diantre”, cantor popular de Valparaíso citado por Morales Pettorino (2006: 53-54).

Ajiaco - versión 1

Ana Caballero, de Maitenes de Ocoa, cuenta que en una olla de aluminio se hace una sopa con las papas, a la que se le agrega la carne cortada con un buen cuchillo en trozos pequeños, se condimenta con ají y al servir se le incluye un huevo duro a cada plato, además de un poco del tallo de cebolla de guarda, picada muy fina. Sostiene que el ajiaco, antiguamente, se asociaba a periodos de escasez, y que tanto la preparación como los ingredientes son casi idénticos a los del charquicán. La diferencia radica en que “el ajiaco es un plato menos seco, y no deben molerse las verduras, además que no lleva zapallo, no es molido, y las papas mejores son las chancheras que les llaman, porque se las daban de comer a los chanchos”.

Ajiaco - versión 2

En el restaurante “Santa Teresa” de La Ligua, Flor María Peña nos informa que “lo típico de acá son los ajia-cos, eso va con bastante cebolla de pluma, ajicito y carne picada como para carbonada, larguita, con papas cuadradas. Primero todo se fríe y le dejás caer el agua, tapándolo, y le dejás caer el pan y después le dejás caer unos huevos, y lo sirves con perejil o cilantro”.

CHORRILLANA

Es una preparación considerada emblemática en la Provincia de Valparaíso y sobre todo, en el puerto. Se trata de “Cierta plato consistente en trozos de bistec (originariamente chorizo riojano), con papas fritas y cebollas fritas (o también arroz graneado o ensalada a la chilena) que se presentan en una bandeja (llamada lengua), para que varios se sirvan en ella” (Morales Pettorino, 2006: 586)²⁰.

La chorrillana es un plato que se ofrece en restaurantes y picadas del puerto, no en el espacio doméstico, y normalmente es compartido por dos o más personas. Consiste en una mezcla de papas fritas, carne, chorizo y/o choricillo, cebolla y huevos. Algunas variantes en vez de carne de vacuno utilizan carne de equino o eliminan el chorizo, manteniendo los demás ingredientes.

Chorrillana - versión 1

Valentín Souza, folklorista nacido en el cerro Playa Ancha, asegura que la chorrillana fue creada allí: “se hacía en un bar que se llamaba ‘La Chuminga’, propiedad de doña Dominga Salas”. La receta que este cultor nos entrega indica que el filete debe ser de caballo y debe cortarse en tiras largas, para después echarlo a freír a un sartén con sal y algo picante, que puede ser ají o pimienta. Paralelamente, se cuece chorizo o choricillo en agua con tomillo o hierba buena. Se cortan las papas alargadas y se ponen en aceite caliente. A la vez se hacen huevos revueltos los que se agregan a la cebolla sofrita. Al servir la preparación, se pone la carne en el plato junto a la cebolla y el chorizo o choricillo, y arriba las papas fritas y el huevo revuelto encima de todo.

20. Este autor dice también que la chorrillana es un “guiso cuya base la constituyen las papas fritas, cebolla cortada en pluma con huevo revuelto y carne picada encima” (op.cit., loc.cit).

Chorrillana - versión 2

Alicia García, dueña del restaurant “El Membrillo”, ubicado en la localidad del mismo nombre, prepara la chorrillana de la siguiente manera: corta la carne en trozos largos y angostos y la fríe en aceite junto con cebolla en pluma, agregando sal y perejil. “Se pone todo eso a freír, la cebolla, la carne y se le pone un poco de salsa de tomate, ese es mi secreto. En el juguito que da eso se fríen los huevos y encima de todo van las papas fritas”. Aparte, en una olla de aluminio, se fríen las papas cortadas delgadas y a lo largo, bajo las cuales se acomoda el pino de carne, cebolla y huevo.

Según Alicia mucha gente asegura conocer la “verdadera chorrillana” y que la suya es una de las muchas “chorrillanas originales” de Valparaíso. A diferencia de las más comunes, la que ella prepara no lleva chorizos; además la carne, el huevo y la cebolla van abajo y no arriba de las papas fritas.

QUESO DE PATAS

El concepto de “queso” designa un “Manjar compuesto principalmente de carne picada y prensada en forma de queso lácteo” (Morales Pettorino, 2006: 2457), y fue muy común en el pasado, sobre todo en las zonas campesinas chilenas. Esta técnica del “queso” puede prepararse con chancho, lengua, patas y otros productos.

Elsa Arancibia, de San Felipe, nos informa que para preparar el queso de patas se necesitan las cuatro patas del vacuno, un kilo de zanahoria, tres huevos por cada pata, y un atado de perejil. En primer lugar se deben pelar muy cuidadosamente las extremidades del animal, cortarlas en trozos pequeños con una sierra, y ponerlas a cocer en una olla grande de aluminio durante 3 o 4 horas sobre fuego preparado con carbón o cocina a gas. Es necesario que la carne de las patas se separe de los huesos, y para lograrlo *“se ponen a cocer en agua, le pone la sal usted, si tiene las cuatro patas ahí hirviendo compra un kilo de zanahoria, se pelan las zanahorias y se le ponen ahí, enteras o partidas por la mita’. Al perejil, pongámosle que al atado de perejil usted lo corta ahí, le corta un poquito la colita no ma’, un poquito, y se la pone a hervir ahí adentro también, el perejil, la zanahoria y las patas hirviendo, con sal al gusto de la persona. Le hierve hasta que la carne se sale sola de los huesitos”*.

Con paciencia se debe sacar toda la carne de las patas, picarla y depositarla en una fuente, agregándole huevo duro en rebanadas, los trozos de zanahoria que han quedado y la grasa que se ha desprendido de la cocción. La bandeja se deja por una noche en el refrigerador, al otro día está amoldado y listo el queso. Elsa nos dice que no se puede botar la grasa, porque ésta es la responsable de juntar los ingredientes: *“La grasa es lo que hace todo”*. El queso de patas puede comerse como entrada o solo con pan, luego de cortarlo en trozos no muy gruesos directamente de la fuente o desmoldado.

PUCHERO

La palabra puchero es una herencia de la olla española de los siglos XV y XVI, naturalmente adaptada a los productos disponibles y al clima de cada región conquistada. Es una comida completa, que supone cocer juntas carnes, verduras y legumbres y obtener un plato de sopa, otro de vegetales y otro de carne. Sobre sus orígenes, una teoría bastante aceptada sostiene que derivaría de un condumio judío, la adafina, que se empezaba a preparar la tarde del viernes y se hacía solo durante la noche para ser comida el sábado, día en el que no se podía cocinar (Pereira Salas, 1977: 269). Es sabido que el puchero en España, más conocido como “cocido”,

fue durante el siglo XIX casi el único plato que se comía cotidianamente. Iban en él todos los productos que se pueden cocer en agua: carnes de vaca, de chanco, de ave y de embutidos de diversas clases; todo tipo de verduras y hortalizas; y de legumbres como el garbanzo (cf. Op.cit: 273).

En la mayoría de las casas chilenas de hace 60 o 80 años el orden del menú diario era el siguiente: primero, cazuela; a continuación puchero (sin caldo); luego charquicán o asado y finalmente un postre. En general, la costumbre ha sido usar el caldo del puchero como primer plato, guarnecido con algún tipo de fideos. Según señala Merino (2008), en la confección de este plato se prefiere cocer aparte el repollo, cuyo sabor tiende a opacar el de los demás ingredientes.

Inés Órdenes, de San Felipe, procede del siguiente modo para preparar el puchero: echa a cocer en una olla una carne sabrosa –ojalá de costilla–, porotos tiernos y porotos verdes cortados a lo largo (pero no de todo el largo de la vaina), arroz, choclo, zapallo, apio y ajo. Ella asocia el puchero a la cazuela, pero define como su característica el que sea más espeso: *“Antes el puchero se comía en el almuerzo, se le daba a los trabajadores en el campo, era una comida contundente. Lo hacíamos a los hombres que trabajaban sembrando, cosechando o trillando. Mi hermano, el segundo hermano de los seis, tenía máquina y trillaban, salían a trillar el trigo, así como artesanal no ma’, no como ahora que sale todo al tiro, entonces nosotros en la casa le hacíamos la comida a los trabajadores, eran como 40 trabajadores, le hacíamos el puchero”*.

CHUPE DE GUATITAS

La palabra chupe proviene del quechua y se asocia a “una especie de sopa con carne, papas, yerbas aromáticas y ají” (Lenz, 1910: 329). Se trata de un plato con claros antecedentes andinos que ha sido adoptado en amplios sectores del país. El autor ya citado agrega: “Un guiso muy popular en el Perú i el extremo norte de Chile; corresponde en cierto grado a la cazuela chilena; los ingredientes varían mucho; el chupe cimarrón sólo es un caldo condimentado con papas; el ordinario tiene también carne i huevos i el más fino se hace con camarones, leche, queso, huevos, pescado, ají, tomate, etc” (Op. cit: 328). Por su lado, Morales Pettorino (2006) informa sobre el chupe: “Guiso espeso y caliente, generalmente de mariscos o guatitas, que se prepara al horno con pan frío, remojado y pasado por cedazo, al cual se le agrega algún condimento frito (cebolla, ajo, ají o color) y queso o mantequilla. Para la presentación suele ponerse una torreja de huevo duro en el centro y verdurita picada alrededor” (600).

Erika Aguilera, de San Antonio, elabora así el chupe de guatitas: se necesitan cinco kilos de callos de guatita de vacuno, dos kilos de marraquetas frías remojadas en agua, una cebolla grande, aceite, y medio pan de manteca de $\frac{1}{4}$, además de ají de color y orégano. Se le puede agregar queso rallado. Los callos de guatita se deben poner a cocer en agua hirviendo el día anterior, luego se sacan y se pican con un cuchillo cocinero en cuadritos bien chiquititos: *“Primero remojo el pan, 2 kilos más o menos, y lo dejo remojar en una olla grande. Al momento de prepararlo, pico 1 cebolla grande o 2 y la frío con la mitad de aceite de comer y medio pan de manteca de $\frac{1}{4}$, ají de color y orégano. Echo a cocer en agua hirviendo la guatita hasta que despegue, porque del día anterior pasa que se pegan, se vuelve como jaleita; espero que hierva, le echo el pan y espero que tome la consistencia, se va revolviendo constantemente todo con el caldo de las guatitas hasta que tome el espesor que uno quiere, porque hay que tener cuidado que no se queme, que no se ahume, porque se queman las guatitas. Y le echo queso rallado. Se revuelve con llama baja, con cuchara de palo con movimientos lentos. Se pone en una olla grande de aluminio, bajita y ancha, de 20 litros”*.

Este plato se sirve hirviendo en una paila de greda calentada en el horno junto a una caña de vino tinto o blanco o una botella, si hay más personas. El chupe de guatitas se prepara los días sábado en el tradicional

fue durante el siglo XIX casi el único plato que se comía cotidianamente. Iban en él todos los productos que se pueden cocer en agua: carnes de vaca, de chanco, de ave y de embutidos de diversas clases; todo tipo de verduras y hortalizas; y de legumbres como el garbanzo (cf. Op.cit: 273).

En la mayoría de las casas chilenas de hace 60 o 80 años el orden del menú diario era el siguiente: primero, cazuela; a continuación puchero (sin caldo); luego charquicán o asado y finalmente un postre. En general, la costumbre ha sido usar el caldo del puchero como primer plato, guarnecido con algún tipo de fideos. Según señala Merino (2008), en la confección de este plato se prefiere cocer aparte el repollo, cuyo sabor tiende a opacar el de los demás ingredientes.

Inés Órdenes, de San Felipe, procede del siguiente modo para preparar el puchero: echa a cocer en una olla una carne sabrosa –ojalá de costilla–, porotos tiernos y porotos verdes cortados a lo largo (pero no de todo el largo de la vaina), arroz, choclo, zapallo, apio y ajo. Ella asocia el puchero a la cazuela, pero define como su característica el que sea más espeso: *“Antes el puchero se comía en el almuerzo, se le daba a los trabajadores en el campo, era una comida contundente. Lo hacíamos a los hombres que trabajaban sembrando, cosechando o trillando. Mi hermano, el segundo hermano de los seis, tenía máquina y trillaban, salían a trillar el trigo, así como artesanal no ma’, no como ahora que sale todo al tiro, entonces nosotros en la casa le hacíamos la comida a los trabajadores, eran como 40 trabajadores, le hacíamos el puchero”*.

CHUPE DE GUATITAS

La palabra chupe proviene del quechua y se asocia a “una especie de sopa con carne, papas, yerbas aromáticas y ají” (Lenz, 1910: 329). Se trata de un plato con claros antecedentes andinos que ha sido adoptado en amplios sectores del país. El autor ya citado agrega: “Un guiso muy popular en el Perú i el extremo norte de Chile; corresponde en cierto grado a la cazuela chilena; los ingredientes varían mucho; el chupe cimarrón sólo es un caldo condimentado con papas; el ordinario tiene también carne i huevos i el más fino se hace con camarones, leche, queso, huevos, pescado, ají, tomate, etc” (Op. cit: 328). Por su lado, Morales Pettorino (2006) informa sobre el chupe: “Guiso espeso y caliente, generalmente de mariscos o guatitas, que se prepara al horno con pan frío, remojado y pasado por cedazo, al cual se le agrega algún condimento frito (cebolla, ajo, ají o color) y queso o mantequilla. Para la presentación suele ponerse una torreja de huevo duro en el centro y verdurita picada alrededor” (600).

Erika Aguilera, de San Antonio, elabora así el chupe de guatitas: se necesitan cinco kilos de callos de guatita de vacuno, dos kilos de marraquetas frías remojadas en agua, una cebolla grande, aceite, y medio pan de manteca de ¼, además de ají de color y orégano. Se le puede agregar queso rallado. Los callos de guatita se deben poner a cocer en agua hirviendo el día anterior, luego se sacan y se pican con un cuchillo cocinero en cuadritos bien chiquititos: *“Primero remojo el pan, 2 kilos más o menos, y lo dejo remojar en una olla grande. Al momento de prepararlo, pico 1 cebolla grande o 2 y la frío con la mitad de aceite de comer y medio pan de manteca de ¼, ají de color y orégano. Echo a cocer en agua hirviendo la guatita hasta que despegue, porque del día anterior pasa que se pegan, se vuelve como jaleita; espero que hierva, le echo el pan y espero que tome la consistencia, se va revolviendo constantemente todo con el caldo de las guatitas hasta que tome el espesor que uno quiere, porque hay que tener cuidado que no se queme, que no se ahume, porque se queman las guatitas. Y le echo queso rallado. Se revuelve con llama baja, con cuchara de palo con movimientos lentos. Se pone en una olla grande de aluminio, bajita y ancha, de 20 litros”*.

Este plato se sirve hirviendo en una paila de greda calentada en el horno junto a una caña de vino tinto o blanco o una botella, si hay más personas. El chupe de guatitas se prepara los días sábado en el tradicional



“Restaurant Canadá” de San Antonio a la hora de almuerzo y lo consume un amplio público. Algunos pescadores van a almorzar con su familia, así como también viaja gente de otras localidades de la región para degustarlo.

PEROL

La palabra perol designa una “olleta” (Morales Pettorino, 2006), una vasija de metal para cocer diferentes cosas (RAE) y en este caso sirve para denominar el guisado del mismo nombre.

Erika Aguilera, del “Restaurante Canadá” de San Antonio, describe el perol como un plato que se prepara con los interiores del vacuno, entre los que se cuentan las ubres, chunchules, molleja y panita, entre otros. Para cocinar un perol –para aproximadamente treinta personas– se necesitan doce kilos de interiores de vacuno, ¼ de porotos verdes, pimentón, dos zanahorias, dos o tres cabezas de ajo, tres ajíes verdes frescos, cinco kilos de papas, medio litro de vino blanco, orégano y cilantro picado. Su receta es la siguiente: *“Se lavan bien lavados los interiores con agua y después se echan a cocer en agua fría sin sal, después cuando ya están cocidos los saco, se corta en cuadritos chicos como tamaño de carbonada y ahí lo aliñamos y le ponemos la sal. Después se echa en el caldo de los interiores la verdura, echamos todo lo que es verdura, porotos verdes, pimentón, zanahoria, ajo, ají verde u otro ají en vaina, que sea fresco y, unas papitas picadas en cuadritos, todo como carbonada y al final la sal, cuando ya se ha juntado todo, son 2 cucharadas y media de sal; y al final cuando se junta todo, medio litro de vino de ese vino blanco corriente, todo va cocido a fogón en el fondo. No se revuelve mucho, porque después que está cocido se echa a cocer la verdura solamente. Es como un cocimiento, pero no lleva mariscos. Al final se le pone cilantro fresco picadito”.*

En la cocina del restaurant se afirma que el perol es un plato “levanta muertos” y que se debe hacer con interiores frescos, no congelados, para obtener un buen sabor. Se sirve al público en librillos de greda calentados previamente en el horno, y se acompaña con vino tinto. El perol es degustado, luego de su jornada laboral, por pescadores y trabajadores de la construcción, quienes viernes tras viernes alrededor de las 17:00 horas comen y comparten. Estas reuniones se han convertido en una tradición que ya lleva 50 años en el lugar, y Erika señala: *“Aquí aprendí a preparar el perol, que es famoso en San Antonio, lo preparaba la dueña de aquí, la jefa, pero después lo terminé preparando yo”.*





Hoy
Rico
perol
Hoy
perol

Hoy
Rico
perol
Hoy
perol



CAPRINO

(Caprus Dominiuniversi)

Las cabras domésticas pertenecen a la subfamilia de los Caprinos (*Capra Hircus*), que a su vez forma parte de los bóvidos (*Bovidae*). Es probable que las distintas razas domésticas de la cabra desciendan de la cabra montesa de las montañas asiáticas. Claudio Gay (1845) describió a la cabra como: “[Es un animal] bastante esbelto, con piernas muy fuertes y robustas. Testera algo cóncava. Cuernos dirigidos hacia arriba ó atrás, comprimidos y arrugados transversalmente. Papada generalmente larga y barba. Sin hocico, y el intervalo de las narices desnudo. Lengua suave. Ningún incisivo arriba, y abajo ocho; colmillos nulos, veinte y cuatro muelas, seis en cada lado de las dos mandíbulas. Cola Corta” (Op.cit: 161).

Señala, además, que la cabra corresponde a un género originario de Europa, Asia y África, definido por poseer un carácter salvaje e independiente, pero sin embargo fácil de domesticar en su juventud. Agrega que América no posee ninguna especie en estado libre, pero sí una variedad de cabras domésticas introducidas desde los primeros años del descubrimiento y posterior conquista. De tal modo, en Chile se encuentra solo una especie, la *Capra aegagrus*. Su presencia data desde 1557, tiempo en que era común encontrarlas en Santiago, donde incluso llegaron a colapsar los lugares públicos: “...el Cabildo se vio precisado el 25 de enero de 1558 á publicar un bando obligando á los habitantes á echar de la población cuantas [cabras] había, prohibiendo su entrada” (Op.cit: 161). Desde esa fecha se multiplicaron considerablemente, sobre todo en la zona norte del país, especialmente en la provincia de Coquimbo. Así, el mismo autor relata que ya en 1847: “Son tan numerosas que forman el objeto de una industria bastante lucrativa. En casi todo los ranchos se ven grandes rebaños que producen cabritillos para el suministro de carnes, y leche para los usos domésticos y fabricar queso de gusto bastante agradable” (Op.cit: 162).

Gay también menciona que este animal es de fácil reproducción y de costumbres alimentarias sencillas, lo que lo convierte en una variedad sumamente resistente en contextos de escasez. Generalmente posee un gusto poco refinado, se alimenta “de sustancias toscas, secas y espinosas; así su alimento es poco costoso, lo cual les predispone á habitar mas particularmente la cabaña del pobre” (Op.cit: 163).

En el Chile actual la crianza de estos animales se encuentra “en sistemas de producción extensivos, destinados a la producción de queso y carne, manejados principalmente por pequeños productores (el 62,5% del total de caprinos del país), en cuyos predios predominan las cabras criollas y criollas mejoradas (cruces con cabras de las razas Saanen, Anglo Nubian, Toggenburg y Alpina)” (Mujica 2004: 58-59).

En la Región de Valparaíso las cabras, en comparación al resto del ganado, no tienen gran presencia, pues no han llegado a significar una actividad productiva importante. No hay cabrerías industrializadas de producción intensiva, pero en su lugar se mantienen los sistemas de producción tradicionales, caracterizados por prácticas ganaderas de pastoreo precordillerano, en especial durante la estación estival: las veranadas. Casi siempre son los propios dueños quienes construyen los corrales y comederos que alimentan a las cabras, así como también la producción del pasto con que se nutren. Un ejemplo de ello es el caso de Violeta Santander, de Rinconada de Silva, localidad ubicada en el valle de Aconcagua, quien junto a su marido mantiene cerca de 150 cabras, que son alimentadas con alfalfa de autoproducción, suero de la misma leche que ellas producen y *pellets* que reparte el gobierno en años de mala producción agraria. Además, se preocupan de mantenerlas bien alimentadas arrendando tierras sembradas con buen pasto: “Mi marido arrienda puros pedazos de alfalfa, tiene que estar pagando 60 o 70 mil, y así para que la cabra se alimente bien y pueda dar

leche”. Cabe señalar que las cabras son animales delicados, por lo cual se ha incorporado el uso de fármacos antiparasitarios. Asimismo, los procesos de reproducción y parto requieren especial cuidado de parte de sus dueños. Son las mujeres quienes asisten a las hembras en esos momentos. Violeta nos cuenta:

“yo veo a las cabras, yo hago de matrona cuando la cabra no puede tener sus cabros yo le ayudo cuando ella está pujando pa’ tener la cría. Yo le induzco y entonces cuando ella hace fuerza, yo le ayudo si viene mal el cabrito, yo voy y se lo tiro y después le aprieto aquí bien apreta’o, hasta 3 cabros le he sacado a una”.

La ordeña aún se realiza de forma manual y se efectúa en la madrugada, alrededor de las cuatro de la mañana. El rendimiento de cada cabra es relativo, como señala Silvia Astorga, de Rinconada de Los Andes: *“Hay cabras buenas y malas, una cabra buena te da hasta medio litro de leche, una mala casi el cuarto de litro”.* Una vez extraída, la leche se cuele y luego se echa en fondos enlozados de 30 litros donde se vierten junto con el suero. Existen épocas de mayor y menor producción de leche y quesos. En las últimas se privilegia el correcto amamantamiento de las crías para que crezcan sanas y fuertes. Al respecto Violeta Santander cuenta que *“la producción grande [de leche] es en septiembre, cuando se venden los cabritos y ellas [las cabras] quedan desocupadas, y ahí se les puede sacar leche, pero mientras la cabra tenga cabros, al menos mi marido no achiquera. Achiquerar significa guardar todos los cabritos y sacarle la leche a la cabra”.*

Tradicionalmente se ha utilizado todo el animal para consumo, primero para el autoconsumo familiar y luego su comercialización. También se vende el cuero, el que antes debe curtirse. Esta técnica consiste en quitarle la grasa, con el fin de que no se pudra, no tenga mal olor y sea más fácil de manipular. Violeta nos informa: *“Sí, el cuero se vende mija, también la leche, la carne. Mi marido, de ahí es de donde saca, otro billete”.*

CHARQUI DE CABRA

Al morir un animal, ya sea por accidente o por enfermedad (dependiendo del tipo de enfermedad), se utiliza su carne para hacer charqui. El charqui de cabra se realiza con el mismo procedimiento que los de vacuno, burro, caballo. Para su preparación se carnea²¹ al animal muerto, cortándole la carne en tiras muy delgadas, luego se sala y se pone al sol durante varios días. Este charqui es escaso ya que de una cabra muerta se extrae una cantidad muy reducida de carne, sin embargo es reconocido por su sabor: *“Cuando muere una cabra la mayoría de las personas, si es que estaba en buen estado, la hacen charqui”* (Violeta Santander, Rinconada de Silva).

QUESO DE CABRA

*“Una crecida cuenca rebosada. De creciente cuajada;
Ya los perros les pone en su caldero el abundante suero,
Que en los cinchos de esparto ha destilado
El queso de aquel día fabricado”*

(Oda al queso, Francisco Gregorio de Salas).

El queso de cabra fresco posee una textura blanda y un gusto salado. Se consume frío en ensaladas o para acompañar el té en desayunos u onces. Es preferido por adultos y adultos mayores de ambos géneros. Esta preparación se encuentra en la Provincia de San Felipe, en el sector de Tabolango, Rinconada de Silva, y en la Provincia de Los Andes, especialmente en Rinconada de Los Andes.

21. En América carnear significa matar y descuartizar las reses, para aprovechar su carne (RAE).





Para preparar el queso de cabra se necesita la leche del animal y un coagulante que separe el suero de su cuajada²². En algunos casos –los más tradicionales–, para obtener el cuajo o “cortar la leche” se utiliza el estómago del cabrito, también llamado lonco, el cual corresponde a trozos de estómago del animal espolvoreados con sal y puestos al sol: *“Es del mismo cabrito, se le saca el lonquito, es una parte del cabrito como la quatita y cuando el suero se cuece se le echa el lonquito seco, esto es para que el queso cuaje. Hay personas que compran polvo cuajo, yo prefiero que salga del mismo animal”* (Silvia Astorga, Rinconada de Los Andes).

En otros casos, se utilizan polvos especializados para realizar la labor en menos tiempo. El proceso comienza temprano, en la madrugada se ordeñan las cabras en los corrales, utilizando baldes de aluminio.

22. Parte caseosa y grasa de la leche, que se separa del suero por la acción del calor, del cuajo o de los ácidos (RAE).

Se acostumbra a “achiquerar” a los cabritos, es decir a encerrarlos hasta que se hayan ordeñado las cabras y luego se sueltan para que tomen la leche que resta. Violeta Santander, de Rinconada de Silva, si bien reconoce que es una práctica habitual no la realiza, pues prefiere que los cabritos se críen sanos y robustos para su posterior venta. Una vez que se tiene la leche, esta se calienta en una olla de aluminio sobre la cocina a gas. Es importante que alcance una temperatura tibia para que se separen el suero y la cuajada correctamente.

Al separarse la cuajada del suero, al interior del balde también se debe mantener la temperatura tibia de la mezcla, lo que se logra calentando un poco el suero en la cocina y reintegrándolo al recipiente en que está la cuajada. Para revolverla se utilizan las manos. Esto permite asegurar que la cuajada se separe bien, pero puede hacerse –asimismo– con una paleta de madera. Violeta Santander revuelve o “quiebra”, según especifica, la cuajada hasta que alcance la consistencia adecuada, lo cual se sabe intuitivamente, sin una medida de tiempo específico. Cuando la cuajada está lista se saca a puñados con la mano y se coloca sobre la mesa de madera en moldes redondos de lata sin fondo, llamados zunchos, en los que se la oprime hasta sacarle todo el suero. A continuación se gira y voltea el molde para seguir juntando el queso por el lado opuesto. Al respecto señala Violeta:

“¿No ve que así se hace el queso pue’? Hay que apretarlo o si no por dentro queda con hoyitos y se avinagra, se pone ácido, ojudo, ojudo quiere decir que están llenos de ojitos mirándola a usted”.

Cuando los quesos están listos se saca el molde, se los rodea con una tela de saco de harina para que no pierdan su forma circular y se les agrega sal por ambos lados. El tamaño de los quesos es generalmente el mismo (alrededor de ½ kilo), sin embargo, dependiendo de la cantidad de leche producida por las cabras, o por peticiones especiales, los tamaños pueden variar, llegando incluso a elaborarse algunos que pesan varios kilos: *“En las épocas en que hay mucha, mucha, leche se hacen quesos de esos que les digo yo de 3 kilos 4 kilos hasta 6 kilos, pero en esta época en que hay muy poca leche uno hace individual que pesan como medio kilo”* (Violeta Santander, Rinconada de Silva).

Por su parte, Silvia Astorga de Rinconada de Los Andes cuenta que *“cada queso queda de 600 gramos”*. Los quesos se venden en las propias casas de las productoras artesanales que cuentan con autorizaciones sanitarias, ocupando habitaciones especialmente acondicionadas para esta labor. Un queso para conservarse bien debe refrigerarse entre 5 y 6 días, pero al aplicarle baja temperatura la blanda textura del queso fresco desaparece y se endurece. Por ello, las productoras aconsejan comprarlos apenas están listos.

QUESO OREADO

Al queso de cabra que posee algunos días de elaboración, Violeta Santander le llama queso “oreado”: *“Queda distinto, de utilización digamos, porque está más firme, este otro [queso fresco] es como un queso caliente, ¿ve que se derrite? Es como más para una ensalada con queso que le guste a la persona, el otro [el oreado] se puede hacer asado en una cocina a gas, se coloca un tostador y a usted le queda asadito, cafecito, rico. El queso oreado significa que tiene consistencia, que ya no tiene suero. El queso fresco no, todavía tiene suero, y la mayoría de la gente lo compra así fresco, porque es apto para la gente que tiene problemas al estómago, es muy sanito, fresquito y el otro no po’, es un queso más pesado”.*

La preparación de los quesos supone un saber transmitido que, en el caso de Violeta Santander y Silvia Astorga se ha consolidado y perfeccionando a lo largo de años de experiencia. Un conocimiento que a la vez han legado a sus hijos y sobrinos. A pesar que ambas consideran que las nuevas generaciones parecen aspirar a un estilo de vida menos sacrificado, piensan que la enseñanza de sus saberes es fundamental para que no se pierda la tradición que ellas han atesorado.

PORCINO

(*Sus scrofa domesticus*)

“Porque, si es preciso el hartarse con longaniza chillaneja antes de morirse, (...) también lo es paladear la prieta tuncana en agosto, cuando los chanchos parecen obispos, y los obispos parecen chanchos”

(Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile, Pablo de Rokha).

El porcino (*Sus scrofa domestica*), denominado comúnmente cerdo o chanco, corresponde a un animal doméstico ampliamente utilizado en la alimentación humana. Existen fuentes que sostienen que los cerdos domésticos serían descendientes del cerdo salvaje o jabalí. Su domesticación habría ocurrido hace aproximadamente 9.000 años, probablemente en China, donde cerdos y perros fueron criados con el propósito de proveer carne. En la actualidad se han descrito más de 25 subespecies, que representan variedades que han evolucionado adaptándose a las condiciones ambientales locales. Estos animales provenientes de China y del Sudeste Asiático fueron introducidos a Europa hacia fines del siglo XVIII, cruzándose con cerdos locales que permitieron el desarrollo de las razas porcinas que hoy existen (Cf. Revidatti, 2009).

El Abate Molina (200) informa del origen del cerdo en América del Sur: *“El mismo Padre Acosta que escribió poco tiempo después de la Conquista de la América meridional, no se atrevió a decidir el origen de los cerdos domésticos del Perú: en fin, los que se encuentran en Chile, llamados Chanchu en aquel idioma, son de la misma especie y tamaño que los de Europa, y de color blanco por lo comun, diferenciandose en esto de los peruleros, los cuales son negros”* (Op.cit: 301-302)

En relación al cerdo que se introdujo en Chile, Claudio Gay (1847) señala: *“El género Sus fue introducido por los conquistadores (...), este género encierra diez especies, casi todas de las islas bañadas por el océano indio; solo una es originaria de Europa, la cual, reducida á domesticidad, se encuentra hoy esparcida en todo el globo, y aun se ha vuelto salvaje en algunas partes de América (...) la domesticidad [del cerdo] ha variado considerablemente, no solo su color, sino también en la forma y grandor de sus órganos; así en el estado doméstico se encuentra comúnmente con las orejas muy largas, caídas ó medio inclinadas; pelos bastante raros y de una sola clase; los colmillos muy cortos; su talla á veces muy grande y considerable; los colores muy variados, y la cola enroscada. En la domesticidad su carácter no ha cambiado, y si sus costumbres son algo menos brutales, por el contrario su fisonomía se ha vuelto más fea aún, y su inteligencia más limitada y poco susceptible de educación (...) los lechoncos por su parte no son menos amistosos; apenas nacen rodean la cabeza de su madre, le dan las señales más vivas de afección, y después cada uno á escoger una teta que mira como su exclusiva propiedad, y que todos los demás respetan”* (Op.cit: 139-140).

Los cerdos se propagaron rápidamente por todo nuestro territorio, enriqueciendo la dieta y proporcionando derivados como los jamones, pero de manera importante la manteca, como nuevo fondo de cocción junto a la grasa del vacuno. Las técnicas del arrollado y el pernil se expandieron, asimismo, a lo largo del país configurando un sistema de alimentación con claros ribetes rituales, como es posible observar en las ocasiones de “matanza de chanco” en la zona central y sur que constituían –y lo siguen haciendo en algunas zonas– una ocasión festiva social relevante. Asimismo, el cerdo ocupa, dentro del imaginario mestizo y popular, un importante sitio como símbolo de la abundancia y de la feracidad (Cf. Montecino, 2003).

Desde fines de la década de los 70, la explotación porcina en Chile ha ido variando desde una producción artesanal a una manufactura intensiva de tipo industrial. Cifras entregadas por el censo agropecuario del año 1997 nos indican que el 76% de la población porcina se liga al sector industrial, con un total de 289 criaderos que se distribuyen desde la IV a la IX Región del país. La crianza familiar, por su parte, sigue presente en todo el territorio nacional, especialmente en el mundo rural, con una población aproximada de 400.000 cerdos. La mayor concentración se encuentra en la VIII, IX y X Región de Chile (Cf. Adriazolla et al., 1999).

En los criaderos domésticos de la Región de Valparaíso, el cerdo es sustentado generalmente con morrocho²³. La cercanía y calidad del alimento es algo fundamental, como señala María Rojas García, de El Totoral: *“Uno sabe lo que se está comiendo, porque es uno quien lo alimenta, no como los que venden, que comen puro pelet”*. Se reconoce que en la crianza industrial se utilizan hormonas y químicos que si bien ayudan a su crecimiento, son perjudiciales para el sabor y calidad de su carne. Los lugareños de los sectores campesinos de la zona relatan que, antiguamente, era usual la crianza de cerdos en las casas, para la alimentación familiar y la comercialización. Si bien esto aún persiste, la mayor parte de la carne de cerdo que se consume hoy, es comprada a través de distribuidoras certificadas, debido a las restricciones sanitarias impuestas para la venta de los cerdos domésticos. Tal situación le ocurre a Pilar Peña de La Ligua, dueña de la carnicería y restaurant “Santa Teresita”, quien requiere comprar gran cantidad para la elaboración de prietas, longanizas, pernils y arrollados. Según relata: *“Antiguamente habían hartos criaderos de cerdo, pero ahora hay un monopolio, y que por otra parte se detectó que en estos criaderos no venían muy sanos los animales, ahora estamos obligados a comprarles a ellos, y no a los criaderos”*.

MUERTE DEL CHANCHO

La edad del animal al momento de carnearlo determina la ternura de la carne y la rapidez de su cocción, por lo que no debe ser muy joven ni muy viejo. La calidad del cuero y la cantidad de grasa del animal son dos elementos muy importantes. Por lo mismo, el momento óptimo para carnear un cerdo es al año de vida. Cuando es criado en el hogar se lo suele sacrificar a inicios del invierno, en junio o julio. Elsa Arancibia, de San Felipe, asegura que *“todos los años se mataban chanchos aquí, uno o dos chanchos, en invierno se carneaban animales para el invierno, mucho chanco, mi mamá, la crianza de chanco era de mi mamá, y mi papá carneaba vacuno, dos, tres veces, o más en el año”*. La muerte del chanco era –y en algunos sectores sigue siendo– un momento de reunión social y familiar.

El sacrificio del animal es una tarea realizada principalmente por los hombres dueños de casa o un matarife, mientras que la elaboración de los distintos productos derivados del cerdo es una labor efectuada por mujeres. Como lo narra Prosperina Inostroza, de Quebrada del Pobre: *“Cuando ya tenías un chanco listo para matarlo, buscabas un matarife que fuera a carnearlo a la casa, todo lo que era arrollado y carne se vendía por kilo. El matarife lo hacía eso, las prietas las hacía uno”*. El conocimiento asociado al faenamiento del cerdo se adquiere miméticamente a través de los años. Según lo recuerda Elsa Arancibia, de San Felipe, antiguamente participaban varios hombres para matar –con sus propias manos– un chanco: *“El chanco se maneaba de las cuatro patas, se echaba al suelo, sus cinco o seis hombres para matar ese chanco, y le enterraban el cuchillo ahí, entre las manos, en la cavidad que tienen los chanchos, ahí debajo, se lo metían derecho al corazón. Si le tiraban firme el cuchillo y le apuntaban al corazón, el chanco gritaba, unos cinco a diez minutos, de aquí no sé hasta dónde se sentía que estaban carneando chanco”*.

23. Del quechua *muruch'u*, variedad de maíz muy dura (RAE).

Sin embargo, la técnica utilizada en la actualidad es diferente: se atrae al chanco con un plato de comida y se lo golpea con un mocho en la frente. Si es necesario se le dan dos golpes, y luego se le clava el cuchillo en el corazón. Lo que sí persiste es la idea de lograr un aprovechamiento total del cerdo, en particular de la grasa, que es uno de los elementos más valorados del porcino. Conocida como grasa empella, se utiliza principalmente como fondo de cocción, y su alta valoración radica en su suavidad, textura y su fácil manipulación. Se extrae de la parte distal de las costillas y cartílagos costales; se realiza un corte con un cuchillo y se retira la grasa por tracción. Hoy en día ya no es común encontrar esta grasa en carnicerías, pues ha sido reemplazada por la manteca en la preparación de diversas recetas. Para su almacenamiento, la grasa es guardada en tarros, los que deben permanecer a temperatura ambiente para su conservación. Uno de los subproductos de la grasa es “la color”, condimento fundamental y distintivo de la culinaria campesina de toda la zona central de Chile. Se prepara derritiendo la grasa y agregándole ají de color (pimiento seco y molido), empleándola como base de distintos guisos. Al respecto, Inés Órdenes, de San Felipe, relata lo siguiente: *“Mi mamá tenía una olla para hacer la color, se le echaba mucho antes a los guisos, por encima, se le echaba. Se derretía la grasa, esa grasa que siempre usaba mi mamá, la empella, que le digo yo, entonces, después la calentaba y le echaba un poco de ají de color, a la grasa. Entonces dejaba que se asentara, porque antes era así como más entero, entonces se asentaba abajo y encima, se sacaba y se le ponía al charquicán, a los porotos, a todos los granos, a todos los guisos sólidos se le ponía esa color”*.

Así como muchos otros, los subproductos del cerdo también son intercambiados, generando sistemas de reciprocidad, los que –probablemente– fueron y son relevantes en la mantención de una economía en la precariedad.

ARROLLADO DE HUASO

Se trata de un embutido “...por lo común de cerdo, cuya carne ha sido cortada en tiras, aderezada con ají y otros condimentos, acomodada en un trozo de la piel en forma de rollo y luego, cocida en agua” (Morales Pettorino, 2006: 158). Este mismo autor señala del arrollado huaso: “Arrollado de gran tamaño, tal como se prepara en el campo” (loc. cit). Esta preparación formó parte de las comidas de consumo popular tal como lo informa Daniel Palma (2004), quien estudia el consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX, observando cómo comían las elites de la época, y también los sectores populares, cuyos platos más comunes eran el arrollado, el charquicán y la cazuela: “En fechas emblemáticas como la Navidad, el Año Nuevo y las Fiestas Patrias, la cocina se abocaba a los platos típicos como empanadas, arrollados y cazuelas, todo acompañado de chicha preparada especialmente para la ocasión” (Palma 2004: 403).

El arrollado de huaso, en la zona, corresponde a una preparación muy condimentada, envuelta con una base de cuero de cerdo que le da sabor y firmeza a la carne de su interior. Posee la forma de un cilindro de unos 15 centímetros de largo y se sirve en rodajas para ser consumido frío en el almuerzo o a la hora de once²⁴. Debido a su aporte calórico se ingería antiguamente en labores de trabajo invernal. En la actualidad

24. La “once” data de muy antiguo. Según algunos el nombre deriva del aguardiente que se bebía en la Colonia, cuyas once letras serían el emblema del hábito de beber algo antes de la cena y data al menos del siglo XVII: “El orden regular era almuerzo-comida y cena. El almuerzo debió ser muy temprano; la comida antes de las 2 de la tarde; la cena se ordenaba a las seis. Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la comida deriva la tradicional once, cuya etimología derivan los costumbristas chilenos y peruanos de las once letras del aguardiente, que los frailes utilizaban como un eufemismo que disimulara el sentido de la invitación” (Pereira Salas, 1977: 45). También se relaciona a la once con la costumbre de tomar té a las cinco de la tarde, imitando los usos ingleses. Morales la define como: “Refrigerio tomado a media tarde consistente generalmente en un taza de bebida caliente con azúcar y pan, tostadas, galletas y mermeladas o dulces (...) En uso pl. y en metalenguaje, con alusión al uso chileno del siglo XVIII ‘Eran las diez y media de la mañana, hora de la merienda, que entonces todavía se llamaba almuerzo, a la manera peninsular, o a las cinco en punto de la tarde, hora que empezaba a ser nombrada como de onces sin que nadie supiera por qué motivo’” (Morales, 2006: 1937).



su consumo es hogareño, gusta a los adultos, en ocasiones diarias y festivas familiares, por ejemplo el 18 de septiembre. Para su conservación se debe mantener refrigerado, y dura al menos una semana. El arrollado consta de los siguientes ingredientes: cuero de chanco, lomo de chanco, vinagre, comino, orégano, ají y sal.

Para su factura, Elsa Arancibia, de San Felipe, limpia el cuero del chanco raspando con un cuchillo, hasta sacarle toda la grasa. A veces deja desaguar el cuero en agua con vinagre. Luego, corta la carne en tiras largas y delgadas y las aliña con vinagre, comino, ajo machacado, pimienta, ají de color y sal, y lo deja reposando una noche completa: *“Si usted va a hacer el arrollado el día jueves, el día miércoles en la noche se pica la carne en un tiesto grande, y se aliña con vinagre, comino, harto ajo machacado, ojalá quede molido, pimienta, y ají de color. Menos orégano porque el orégano pone negra la carne. Y así queda aliña’ esa carne, con harta sal, queda toda la noche, y al otro día se pueden cocer los arrollados, entonces el arrollado queda rico, sabroso”*.

En otra época, al interior del arrollado se colocaba una tira de carne, una de cuero y una de tocino. Actualmente no se agregan ni tocino ni cuero.

La técnica de preparación de esta receta consiste en armar el arrollado amarrando con hilo (de coser) el cuero de chanco que envuelve las tiras de carne. Luego, se echan a cocer a una olla o fondo de aluminio con agua hirviendo y sal. La misma cultora nos dice: *“tiene que estar hirviendo, para que la carne no se remoje”*. El arrollado está listo cuando el cuero esté blando. En algunos casos se utiliza carbón como comburente para cocinarlo, en otros, la cocina a gas.

QUESO DE CABEZA

Esta preparación se inscribe en el universo de los “quesos” como el de patas de vacuno. Se cocina como alternativa a los arrollados, y los cortes del cerdo conciernen a su cuello y cabeza. Encontramos este queso en la Provincia de Marga Marga y San Antonio. Es de consumo familiar y gusto de adultos. Para su ingesta el queso se rebana y se come principalmente a la hora de onces acompañado con pan. En otras ocasiones puede ser servido caliente como entrada, en un plato pequeño, acompañado de ensaladas (lechuga o apio).

María Rojas, de El Totoral, confecciona el queso de cabeza del siguiente modo: *“Lo primero es limpiar bien la cabeza (del cerdo) con agua, y después con un cuchillo sacar las partes sucias y raspar el cuero”*. En las zonas que hay pelos estos se queman para luego ser raspados con el cuchillo. Luego, y con mucho cuidado, la cabeza se adoba con ajo, comino y orégano a gusto, intentando introducir el aliño por todas las concavidades. Luego se cuece en agua hirviendo con sal durante una hora. Una vez cocida la cabeza se desmenuza por completo. La carne que se obtiene es finamente picada: *“estos trocitos pequeños se fríen con pimienta entera para que bote la manteca”*, señala María Rojas. Es importante freír bastante esta carne porque la cabeza tiene mucha grasa, y esta es la forma principal de quitársela. Cuando la carne ya ha sido frita se vacía en un molde y encima se le coloca un saco harinero, luego se aplasta con una piedra grande (o cualquier objeto de peso) para que termine de botar toda la grasa y adquiera forma. Es importante encontrar una piedra lo suficientemente pesada.

PRIETAS CON NUECES

Las prietas, de igual modo que el arrollado y el queso de cabeza, están asociadas al proceso de la muerte del chanco. Son consumidas preferentemente por adultos, ya que los niños y adolescentes en general se muestran reticentes al consumo de sangre. Elsa Arancibia, de San Felipe, comenta: *“la gente mía aquí en la casa, estos niños ni las miran, porque le tienen asco a la sangre”*. Los ingredientes esenciales para esta preparación son la sangre del cerdo, cebolla (45 cebollas para 10 litros de sangre aproximadamente), tripas del chanco, nueces, sal, tocino, comino, pimienta, ajo y hierbas medicinales como menta negra y paico, además del agua en las que se cuecen los arrollados. Las prietas se preparan con las tripas del mismo chanco, las que se lavan inmediatamente de ser extraídas. Luego se dejan una noche con agua fría y hierbas para eliminar el olor. Hay quienes también agregan vinagre a esta mezcla. La misma Elsa Arancibia relata: *“Las tripas del chanco, las vísceras, se lavan apenas se sacan de la guata, se parte la guata. Se lava toda esa tripa. Este chanco que nosotros compramos, que compró mi hijo, yo no, era tan limpiecito, pero tan limpiecito que como que se había criado en un piso, como que nunca vio la tierra el animal. Las tripas usted las metía no más así para sacarle el morocho que había comido el animal. Se lavan, y como yo soy muy re mañosa para comer, soy tremenda de escrupulosa, entonces me gusta lavarlas, las lavo hartas veces. Después corto un poco de esas hierbas que tengo para adentro, que el paico, que la menta, les pongo ahí, a esas prietas. Las dejo una noche con todas esas hierbas ahí, en agua fría. Al otro día vengo y las saco de esa agua, las vuelvo a lavar”*.

La sangre extraída del animal al momento de la faena se guarda en una fuente o batea con sal para que no coagule de inmediato. Se revuelve constantemente, hasta que se enfríe. Luego, se hace un “pino” y se van agregando uno a uno los ingredientes; primero la cebolla, que se pica muy fina y se sofríe con un “puñado” de sal (se mide con la mano, “un puño colmado de sal”), luego las hierbas, el tocino, el comino, la pimienta y el ajo machacado. Todos estos ingredientes se mezclan muy bien y la menta se muele junto a las nueces en una máquina de moler, para agregarlas también a la sangre. Luego se revuelve todo junto y durante largo tiempo. Al revolver hay que ir amortiguando la cebolla, para ablandarla. Cabe señalar que hay personas que prefieren no agregar ajo ni comino a la sangre, puesto que piensan que son aliños muy fuertes y pueden llegar a romper la prieta.

Luego que la sangre está bien integrada con los aliños, se comienza con el relleno de las tripas del animal. Para ello, se amarran por un extremo y con un embudo se comienza a incorporar la sangre ya preparada por el extremo opuesto. Lo ideal es que no quede dura, porque cuando la tripa se llena completamente, debe ir amarrándose, más o menos cada 15 centímetros, con pita de cáñamo para dar forma a cada prieta. Cuando las tripas ya están rellenas, se echan a cocer, en un fondo grande de agua con sal, durante $\frac{3}{4}$ de hora, o una hora, para que se cueza bien la cebolla. En algunos casos, cuando se ha preparado arrollado el día anterior, en esa misma agua se pueden hervir, pues está ya aliñada con grasa y manteca y, de acuerdo a las cultoras quedan aún más sabrosas. Las prietas se consumen acompañadas con papas.



CHARQUI DE CABALLO

La palabra charqui significa: “Tasajo; carne seca comestible, cortada en tajadas, tiras, garras o trolas, saladas o acecinadas para que se conserve y dure largo tiempo” (Morales Pettorino, 2006: 532), su nombre proviene del quechua “carne salada y secada al sol”; los mapuches conocieron esta técnica de conservación, pero la denominaron *anim* (Lenz, 1919: 263). Los primeros españoles que llegaron a tierras del actual territorio del Perú, han dejado testimonio que desde Montupe, en el actual departamento de Lambayeque, hasta Piura, los alimentos más comunes eran el pescado y las carnes en trozos expuestos al sol, que llamaban “charqui” (Olivas, 2001: 112). Sobre el modo de prepararlo, la misma autora señala que las carnes y pescados se enjuagaban y luego se secaban a sol en la costa para guardarlos o llevarlos en viajes cortos o largos²⁵. La receta que aporta el ya mencionado Lenz, indica que para su consumo debe asarse un poco y machacarlo o molerlo en una piedra; molido se come crudo, y machacado sirve para guisos y cazuelas. El charqui era de consumo invernal, pues por mucho tiempo fue el único tipo de carne al que se podía acceder durante esa época del año²⁶.

El charqui fue un producto de uso extendido y transversal hasta antes de la aparición del frigorífico, y aún en la actualidad su técnica se emplea para conservar la carne por periodos prolongados. Veamos los datos que la memoria oral de la región conserva, así como los procedimientos utilizados. Andrés Silva, de Santa Filomena, señala que se puede elaborar “con carne de vaca, caballo, burro, cabra u oveja”. Por lo general, para el charqui que es destinado a la comercialización se utilizan caballos que han sido sacrificados por sus dueños.

Por su lado, Leontina Álvarez –reconocida en El Melón por preparar comida “a la antigua”– relata lo siguiente sobre la preparación casera del charqui: “*Antes mi marido engordaba un caballo y lo mataba y*

25. Algunos investigadores sostienen que la palabra *charqui* no es quechua como se cree, sino que respondería a un probable arabismo. Esto debido a que no hay mención de la vianda *charki* en crónicas sobre comidas del Inca, ni en los primeros tiempos de la conquista española (Olivas, 2001: 161).

26. Más datos sobre faenamiento de los vacunos para el charqui y detalles de su confección pueden encontrarse en Eugenio Pereira Salas (1977).

dejaba para el invierno la carne. Luego, el mismo cuero del animal, él lo sobaba bien sobado con un palo y lo ponía al sol. Y todas las pulpas las charqueaba y las ponía al sol encordeladas. Después cuando estaba seco, se recocía en un canasto alcachofero grande, alrededor de una semana. Entonces lo machucaba con un palo en un tronco de espinos y lo echaba en el mismo cuero –para que quede suave– y lo cosía. Finalmente, se almacenaba en un lugar fresco. En este caso, se lo tiraba arriba de unas vigas. Así teníamos carne todo el invierno”.

Para “charquear” se va cortando la carne del animal en tiras muy delgadas con un cuchillo bien afilado y luego se le coloca sal en grandes cantidades, también se puede agregar un poco de orégano, según el gusto de quien lo prepare. Algunas personas señalan que, tradicionalmente, la carne se secaba sobre los techos de las casas, o colgada en alambres o cordeles al sol. Nabor Olivares, de La ligua, narra que: *“Se lamina la carne, se pone en un balde con sal durante la noche y al otro día se tiende. Cuando está oreado, semi seco, en la noche se recoge porque el sereno lo estropea. Cuando estaba semi seco, con un coso de madera lo golpeaban y lo volvían a colgar”.*

Sin embargo, las actuales exigencias sanitarias han reemplazado el secado tradicional por el industrial en amplios hornos acondicionados a altas temperaturas, que apresuran el proceso. Hoy, muchos de los saberes antiguos sobre la elaboración del charqui se han perdido, comprándose en mercados y negocios. No obstante esa pérdida, los platos que se preparan con él no desaparecen del universo de gustemas regionales, marcado por la preferencia del charqui de equino.

CHARQUI ARRIERO²⁷

El charqui arriero es un plato común consumido por los arrieros en la montaña, siendo muy apreciado por sus cualidades concebidas como apropiadas para la altura. Marcela Pérez de Arce nos cuenta: *“Una vez me puse a conversar con un arriero y le pregunté de qué se alimentaba en la cordillera. Me dijo que charqui, cebolla, aceituna y queso que hacen ellos en la cordillera. De eso se alimentan, de charqui a la chilena o arriero. En la altura hay que comer cosas saladas para la deshidratación”.*

La misma Marcela nos brinda su receta del charqui arriero: *“En un plato se coloca una cama de ¼ de charqui desmenuzado con la mano. Sobre ella una cebolla de guarda mediana cortada en pluma, esa cebolla que es como amarillita que viene en saco. Son las últimas cebollas que se cosechan en febrero, son las de guarda, antes la cultivábamos pero ahora no, porque tienen mucho trabajo. Todo se aliña con jugo de limón, el limón se le echa sobre la cebolla para que moje el charqui. Luego le coloco queso de cabra en cuadros, blanco y limpio. Al final lo revuelvo todo y le pongo sal y una pizca de aceite. Cuando lo voy a servir le coloco unas diez aceitunas sajudas, de esas de acá, preparadas en lejía”²⁸.*

En la zona es usual que en los hogares se coma charqui arriero acompañado con pan amasado y pebre, como una entrada. Sin embargo, las cultoras señalan que es un “plato para picar, no es un plato de fondo”. En la “Chichería Zelaya”, ubicada en la localidad de San Esteban, Los Andes, esta preparación es comercializada todos los días y consumida con mayor frecuencia cada fin de semana por parroquianos, vecinos del sector y turistas. En ese sitio se ofrecen tres tamaños de charqui arriero: desde 150 gramos para cuatro comensales, hasta 350 gramos para seis a ocho personas.

27. Esta preparación pertenece a un conjunto de recetas hispánicas como el “ajo arriero”, que se distinguen por el uso de cebolla.

28. Lejía: (del latín *lixva*), agua en que se han disuelto álcalis o sus carbonatos. La que se obtiene cociendo ceniza sirve para la colada.



GALLINA

(Gallus gallus)

Recientemente se han identificado, al menos, seis linajes diferentes de estas aves, universales en su crianza y consumo, y se ha sostenido que los romanos (100 a.C. a 300 d.C.) fueron los encargados de dispersarlas dentro y fuera de su imperio. Sus orígenes, así como el momento de la introducción de la gallina en América, han sido tema de discusión en los últimos cincuenta años. La hipótesis más aceptada plantea que fueron europeos: portugueses, españoles u holandeses, quienes la llevaron al continente americano. Otros autores argumentan que la presencia en América de una gallina prehispánica provendría de expediciones polinésicas o bien directamente asiáticas, las que habrían dado lugar a la gallina araucana moderna (Cf. Quiroz 2008, 2009).

Claudio Gay (1847) divide la clase de las aves en siete órdenes diversos, entre los cuales identifica a las Gallinaceas, que reconoce como *“notables por la facilidad con que algunas de ellas se domestican, y en consecuencia por la utilización que generalmente el hombre a sabido sacar: como son las gallinas, faisanes, perdices, tinamones, etc. (...) (son de) Cuerpo pesado. Pico mas corto que la cabeza; la mandíbula superior siempre abobedada, convexa, cubriendo la inferior y provista de una cera en la base. Respiraderos nasales cubiertos con una ancha membrana. Pies comunmente tetradáctilos, con el pulgar mas alevado que los otros dedos, y los anteriores reunidos en su origen por una membrana gruesa y dentada”* (Op.cit: 382).

La gallina a nivel doméstico se cría con fines alimenticios para obtener carne y huevos. Normalmente las mantienen en corrales amplios, donde manejan un orden territorial y jerárquico en la repartición de la comida y en la asignación de lugares para dormir.

En la Región de Valparaíso se comparten muchas recetas de gallinas con el resto de la Zona Central, tales como cazuelas, guisos a la cacerola y al horno. El plato que emerge como singular es la cazuela de gallina nogada, en la medida en que esta fórmula se conoce más al sur utilizando la pava (cazuela de pava nogada). Este tipo de cazuela nogada no era consumida cotidianamente, pues era un plato costoso de preparar por las nueces y la gallina. Así lo refiere doña Elena, quien recuerda que *“se comía en año nuevo, algún cumpleaños importante, para eso es la nogada, no se come todos los días, tampoco seguido, era un plato ya de lujo, plato de lujo, muy rico y mucha gente no podía hacerlo porque era caro, muchos no tenían nueces, no tenían gallina y comprar todo eso le salía caro, en cambio tenerlo todo en la casa no, nosotros por ejemplo cuando el tío Marcos decía: va a venir el cura a almorzar, ahí hacíamos nogada, pero porque venía el padre, el curita de Putaendo, una rica nogada para él”*.

CAZUELA NOGADA DE GALLINA

Para preparar una cazuela nogada a la antigua usanza, es indispensable conseguir una gallina joven y gorda; entre uno y dos dientes de ajo, apio, zanahoria, pimentón, comino, papas, choclo, porotos verdes, zapallo, perejil y nueces peladas y molidas. Las nueces se deben pelar antes de cocinar la gallina, normalmente la noche anterior, ya que es una labor lenta y trabajosa.



Cazuela nogada de gallina - versión 1

Elena Echane, de Rinconada de Silva, cuenta que las nueces se pelan una a una con la mano: *“con la tía empezábamos el día antes, hay que empezar a pelar las nueces antes, porque es demoroso, las dejábamos peladitas las nueces, eso sí que se muelen al momento de servir la cazuela [...] hay que meterla al agua para pelarla, en la noche lo hacíamos para entretenernos, porque el hollejo es amargo, teníamos ahí un pote con agua caliente, las echábamos y ahí íbamos pelando dale que dale con la mano, por lo menos dos kilos, porque después que se le saca la cáscara queda poco”*.

En el pasado reciente las gallinas que se consumían eran de crianza doméstica, por lo mismo, el faenamiento se realizaba en la casa, entre el patio y la cocina. Elena relata que la gallina se mataba con ambas manos, *“en primer lugar le tiramos el cogote a la gallina, una castellana, una de esas grandes”*, para desencajar la cabeza de la espina dorsal. Para desplumarla se sumergía primero en agua muy caliente, y luego con la mano se iban tirando las plumas hasta sacarlas todas *“para desplumarla, eso es lo que menos me gustaba, para que puedan las plumas salir, se sacan todas; tiene plumas grandes y después al final vienen finitas, por eso tiene que ser agua bien caliente y a veces hay que volverlas a meter al agua sobre todo las alas, esas son duras, pero quedan limpiecitas al tiro con agua caliente”*.

Luego, con un cuchillo se realiza un corte en la parte posterior del ave para extraer con la mano todos los órganos interiores, y con especial cuidado la “hiel”, que podría contaminar con un sabor amargo la carne: *“se le hace el tajito a los pollos, y con la mano sacas todas las tripas, se limpia bien, se le saca el contre que se llama, por el tajito y ahí uno mete la mano por la rabadilla y le saca todo, se destripa, se saca el buche, que viene lleno de maíz así gordo, ese se saca enterito y tiene una tripa hasta por acá, hay que tirarla que salga toda, se lava bien. Ese contre se come limpiecito, y el hígado que también se come”*.

Ya limpia, la gallina se troza según sus partes anatómicas y se pone a hervir en una olla en agua fría para empezar a preparar la cazuela. Una vez hervida el agua se agregan todos los aliños: *“se pone a hervir, trozada por presas, así armas la cazuela, le pones los aliños, todo lo que tú quieras al agua cuando está hirviendo, ajo, apio, perejil, pimentón, zanahoria, sal, todo, todo como una cazuela normal, todo picadito, el pimentón en tiritas, la zanahoria también y el ajo bien machacado en un mortero, no entero, bien machado, uno o dos dientes de ajo. En esos años había el comino, no existe ahora de esa manera, ese lo molían porque venía así como entero y lo molía la tía en ese mortero de abajo, poquito sipo, poquito comino y también se le pone porotitos verdes, pero no mucho, como para el sabor nada más”*.

El tiempo de cocción varía de acuerdo al tipo de cocina que se utilice, cuando se realizaba con cocina a leña se demoraba alrededor de dos horas: *“antiguamente en leña, todo a leña, y así eran como unas dos horas cocinando, ahí se deja lentito al fuego”*.

Los puntos de cocción, así como los momentos en que se deben incorporar las verduras, es algo que se calcula de acuerdo al conocimiento de la cultora. Elena, al igual que todas las mujeres de esta zona, lo hace “al ojo”: *“entonces cuando ya más o menos se calcula se le agregan las papas, el choclo y el zapallito y se dejan cocer”*.

La molienda de las nueces, por su parte, se realiza en un mortero de piedra mientras se cocina la gallina: *“Al final, cuando ya está la mesa lista, se sirven los platos y ahí al centro se ponen los potes con nuez molida, cada uno le pone como le gusta más, lo normal es una cuchara por plato, lo revuelves y queda así como leche, pero es un sabor exquisito, rico, muy bueno [...] le pones encima también perejil picadito finito, después de que está servido el plato”*.

Cazuela nogada de gallina - versión 2

Elsa Salinas, del Almendral, en San Felipe, continúa preparando este plato, también en ocasiones festivas aun cuando las gallinas y las nueces son compradas en los almacenes del pueblo: *“La gallina antes la pelaba, ahora me la dan pelada, la compro. La echo a cocer en agua con aliñitos, con papa, con zanahoria, con las verduras que tengo. Las nueces las pelo, hago una salsa con la nuez molida, pelada la nuez, con un poquitito de pimienta, de comino, hay que hacerla con un poquitito de leche para que quede cremosita [...] las nueces las pelo primero y después las muelo, y le tiro un poco de leche o crema. Eso se lo pongo cuando la cazuela está lista y la voy a servir, no hiervo esa salsa para que no quede negra, sino que apenas voy a servir los platos.*





24 X

mezzo
LA ITALIANA



ANIMALES SILVESTRES



CODORNIZ

(*Callipepla californica*)

La codorniz asada a la parrilla se come, lo mismo que se oye “el Martirio”, en las laderas aconcagiinas, y la lisa frita en el Maule, en el que el pejerrey salta a la paila sagrada de gozo, completamente fino de río, enriquecido en la lancha maulina, mientras las niñas Carreño, como sufriendo, le hacen empeño a “lo humano” y a “lo divino”, en la de gran antigüedad familiar vihuela.

(Rokha, 1949: 7)

La codorniz (*Callipepla californica*) habita entre Atacama y Valdivia, y se encuentra en abundancia en la zona central. Se trata de una especie foránea, introducida a Chile desde California en el año 1879, aclimatándose rápidamente y convirtiéndose en una especie típica de los campos chilenos (Cf. Johnson, 1965). Por ello, el Abate Molina (2000) dejó constancia de su inexistencia antes de esa fecha: “...pero las codornices que son tan comunes en varias partes de América, faltan absolutamente en el reino de Chile” (Op.cit.: 262).

Hoy día estas aves forman parte del paisaje natural de las zonas rurales, visibles en quebradas con matorrales. Mide hasta 26 cm de largo y se caracteriza por tener un copete de plumas anchas negras dobladas hacia adelante, siendo éste más grande en los machos que en las hembras. Emite un grito fuerte y característico que usan entre sí para localizarse.

Dan Holland (1965) hace una referencia a la capacidad de adaptación que tuvo la especie en territorio chileno: “Indudablemente, las codornices que cazamos habían sido exportadas a Chile desde nuestro oeste en alguna época pretérita. No era posible que fueran otra cosa que codornices de valle, cuya apariencia había sido un tanto modificada por los años de permanencia en otro medio. Eran más grandes que cualquiera de las codornices de valle que yo haya matado, y parecían tener en el pecho más plumas ‘escamosas’. El hecho de que las considere más grandes, significaría que los valles y campos de la zona central de Chile son mejor hábitat que su medio de origen, y si se toma en cuenta la enorme velocidad de reproducción y expansión en su zona de distribución, ya no queda duda alguna”.

De acuerdo a los relatos de los antiguos pobladores de las zonas rurales de la Región de Valparaíso, en un pasado cercano, la población de codornices en esos sectores era alta, lo que permitía su consumo regular. Están en su recuerdo las técnicas utilizadas para su caza: “se caza arrastrá, esa se arrastra pa correr, hay trampas de palito, unos triángulos y se dejan armadas con comida adentro, y ellas están comiendo, toman espalda y quedan atrapadas” (Luisa Figueroa, Rinconada de Los Andes).

Actualmente la caza de codorniz, como la de otras aves, está regulada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), organismo que autoriza la práctica del 1° de abril al 31 agosto de cada año, tiempo durante el cual cada cazador no puede exceder las 25 unidades por jornada. En Colliguay, Albertina Olivares Aravena comenta que ahora “está prohibido cazar. No se puede cazar la codorniz, hay zonas donde no se pueden cazar porque están en extinción”.

La caza de la codorniz, al igual que la de otras aves, ha sido una tarea masculina. Mientras los hombres preparan las trampas y llevan las presas a casa, son las mujeres las que despluman y cocinan.

CODORNICES AL ESCABECHE

Versión 1

María Magdalena Rojas García, de Isla Negra, recuerda que “*Mi mamá limpiaba las codornices al tiro cuando llegaban de la caza, las comíamos ese mismo día. Mi mamá le ponía hartos vinos y el olorcito llenaba toda la casa*”. El primer paso que realiza esta cultora, consiste en “*pelar las codornices, se le sacan todas las plumas de forma manual. Enseguida, se abren por la parte del estómago, y se les sacan todas las tripas e interiores que no se consumen*”. Cuando las codornices ya están limpias, “*se cocina un sofrito con aceite de cebolla, ajo y zanahoria. Aquí se agregan las codornices y se fríen hasta que estén doradas por ambos lados*”. Una vez concluido este paso “*se hecha agua y vino tinto, en la misma proporción, y se dejan las codornices, hasta que hiervan por treinta minutos*”. Pasada esta media hora, las aves están listas para ser servidas, en un plato con papas cocidas.

Versión 2

La Sra. Albertina Olivares Aravena, de la localidad de Colliguay, cocina las codornices del siguiente modo: en primer lugar sancocha el ave con laurel, bota el agua de la cocción y coloca cebolla picada en plumas, zanahoria, ajo, pimentón, comino, orégano y vino blanco. La deja cocer a fuego lento por mucho tiempo (más de una hora). Ella recuerda que en su zona las codornices eran consumidas principalmente a la hora de almuerzo, por toda la familia.

Foto: Cristian Estades



ZORZAL

(*Turdus falcklandii*)

Esta ave se puede encontrar entre Atacama y Tierra del Fuego. Por lo general habita en los sectores rurales, en los campos, praderas y zonas de cultivo. Es de tamaño similar a la tórtola. Mide cerca de 29 cm, su cabeza es café, su nuca de color pardo oscuro y posee un característico pico de color amarillo fuerte. Se alimenta principalmente de lombrices, caracoles y de algunas frutas maduras. En el mundo campesino estas aves son muy apreciadas por su sabor. La señora Luisa Figueroa, de Rinconada de Los Andes, recuerda de su infancia: *“yo tendría unos diez años, setenta años atrás y había mucho zorzal, ahora está multado, dicen que no se puede cazar”*. Además, asegura que los cambios del clima han afectado la presencia de estas aves en el sector, *“es que ahora que está seco, no llegan [...] Es rico el zorzal, pero es muy poco el que llega”*, informa. Ella recuerda que su caza, así como de las demás aves, fue y es una actividad masculina: *“los hombres iban a cazar, mi papá y un hermano mayor era bueno pa’ salir, salían los dos”*. Por su lado, Adriana Flores, de San Estaban de Los Andes, relata que en su casa salían los hombres con hondas: *“se cazaban al vuelo o en la noche en los nidos, pero es más complejo. Iban en parejas, eso lo hacían con honda, iban con linternas y encandilaban a los pajaritos y los pajaritos sacaban su cabecita y le tiraban y se caían”*. La misma Adriana añade que esta actividad era estacional, en los meses de invierno: *“antes de que aniden, porque después se pueden quedar los hijos guachos, era muy respetuoso”*.

Si bien ya no es tan común encontrar preparaciones de zorzal, debido a su escasez, existen registros que dan cuenta de la popularidad y del sentido patrimonial de estas aves en nuestro pasado reciente. En el libro de la “Tía Pepa” (1882) se ilustra una receta de zorzales guisados: *“Se coloca una cacerola al fuego, provista de tiras de tocino i de jamon, una zanahoria, cebolla i perejil. Se ponen los zorzales, agregando un poco de caldo, jugo de carne, vino blanco o de Madera, teniendo cuidado de mojarlos de cuando en cuando con el caldo, hasta que se cuezan. Se sirven con arvejas o verduras a la jardinera. Se cuele el caldo en que se cocieron, se mezcla a las verduras de adorno i se sirven”*. Asimismo, Marta Brunet (1939) detalla recetas de zorzales a la cacerola y asados: *“Zorzales a la cacerola: se limpian y se los fríe rebozados en harina, se los coloca en una cacerola y se les echa agua, cebolla y perejil picado, tomate asado y pelado, partido en trozos chicos, pimienta, sal y azafrán. Se deja que se cuezan y al estar tiernos se espesa la salsa con unas almendras tostadas y machacadas; Zorzales asados con aceitunas: se limpian y a cada uno se le pone adentro sal y aceitunas deshuesadas, con un poquito de cebolla frita. Se colocan en un alambre grueso, ensartados por un lado para el otro para no destrozar la pechuga y se asan al rescoldo, echándoles de vez en cuando un poco de aceite mezclado con jugo de limón y sal. Se sirven en una cama de ensalada de berros y quedan exquisitos”* (Op.cit.: 180).

ZORZALES ASADOS

La memoria oral de su consumo y técnica se mantiene en varios sectores de la región, como lo relata Luisa Figueroa, de Rinconada de Los Andes: *“Los zorzales se comen asados a la parrilla, hacían un fuego, ponían la parrilla y los tiraban no más. Los zorzales se pelan calientes. Se tiran en contra la pluma, ellos tienen como una pelusa, esa se chamusca, se lava bien lavado, se abre por atrás para no romper la parte de la pechuga que es la parte carnuda y los tutos. Le sacas todo el interior. Se le corta la cabeza para sacarle el güergüero –donde pasa los alimentos al buche–. Se abre por la espalda y se abren. Se ensarta en un alambre o palitos y se pone en una parrilla artesanal que teníamos. Es como un cordero al palo... un pajarito al palo (...) Los huesitos son muy sabrosos, a veces quedaban tan blanditos que te los comías”*.

TÓRTOLA

(Zenaida auriculata)

“También hay allí dos especies de tórtolas, una de las cuales se diferencia de la comun europea: mas la segunda, Columba Melanoptera, tiene las alas negras, y aplomado lo restante del cuerpo. Es tanto lo que abundan en todo el país las palomas torcaces, que a pesar del gran número que matan los labradores, se ven cubiertos de ellas los campos para daño y ruina de todos sus frutos” (Molina, 2000: 260).

Se trata de un ave reconocida por su plumaje gris con lunares negruzcos en sus alas. En Chile habita desde la Región de Tarapacá a Magallanes en zonas costeras, valles, campos y hasta 2.000 msnm. Mide cerca de 27 cm de largo y se caracteriza por tener un vuelo rápido y poseer una gran maniobrabilidad. Por lo general vuela en bandadas pequeñas salvo en épocas de búsqueda de alimentos para los pichones donde es posible verlas en grupos más grandes. Debido a su agilidad de vuelo, su captura se realiza con armas de fuego y está regulada por la Ley de Caza que permite esta actividad en una época definida desde el 1 de abril al 15 de agosto con una cuota máxima diaria de 50 tórtolas por cazador.

Si bien todavía se caza, hace algunos años era más frecuente, ya que como lo señala Luisa Figueroa, de Rinconada de los Andes: *“Antes habían mucho de estos animalitos, este era el tiempo en que bajan (mayo); claro, porque en esta fecha ya se estaba sacando las cosechas de cáñamo y ahí llegaban. O a los rastros de curaguilla. Mi marido salía a cazar y llegaba con todo de eso, conejo, zorzal, antes no prohibían, pero en su tiempo, cuando andaban ‘enhueva’ no se cazaban. Las tórtolas más ricas son las más gorditas y las más sanitas, las que no tienen tanto perdigón”*.

TÓRTOLAS EN ESCABECHE

La misma Luisa Figueroa entrega la siguiente preparación: si son seis tórtolas, se usa media cebolla, tres dientes de ajo, un pimentón rojo, un tomate, sal, orégano, comino, pimienta, vino blanco y aceite. Primero, se pelan las tórtolas fuera de la casa. Las plumas se van sacando con la mano mediante pequeños tirones. Las del pecho y patas se tiran en el sentido de la pluma agarrando grupitos pequeños con el dedo índice y pulgar. Para las plumas de lomo y el cuello se utiliza la misma técnica pero se sacan en sentido contrario. Al terminar de pelar, con la mano se soba el cuerpo de la tórtola *“para sacarle el hollejo”* así la piel queda brillante y parecida a la del pollo. Luego, se corta la cabeza con un *“tirón hacia atrás”*.

Una vez peladas se toman de las patas y se llevan a la cocina para *“chamuscarlas”* (técnica utilizada en la preparación de todo tipo de ave). Con las manos se toman de las alas y se van abriendo para que el fuego chamusque todo el cuerpo. Luego se destripan, lo que la cultora también efectúa en el exterior, en una artesa. En la parte de atrás del cuerpo se hace un corte para sacar con los dedos las tripas y el *“contre”* que *“está en la guatita, es igual al contre de la gallina”*. Este se abre cortándolo por la mitad y *“sale lo que fue la comida, eso se bota”*

Luego se cortan las patas: *“Se doblan y se quiebran, se le da un cortesito a la altura del tobillo”*. Las alas se dejan enteras. Por último, se lavan varias veces con el agua fría corriendo, para que *“quede cada vez más ‘blanquita’ mientras sale la sangre”*.





Cuando se prepara con tiempo se pueden dejar desaguando de un día para otro en un colador, para que escurra el agua; de lo contrario, se debe sellar en una sartén de hierro a fuego medio.

Una vez realizada la limpieza de las tórtolas se pica en cuadritos la cebolla, el pimentón y los dientes de ajo y se vierten en una olla al fuego, junto con el aceite. Se introducen las tórtolas con una cuchara poniéndolas una al lado de la otra. Se le agrega un “puñadito” de sal, comino, orégano, pimienta y agua caliente. No se revuelve, dejándolas cocer a fuego lento. Posteriormente se agrega un tomate pelado para el jugo, y vino blanco.

Se sirve una presa por persona en un plato bajo acompañado de puré y ensalada de repollo.

PERDIZ

(Nothoprocta perdicaria perdicaria)

“Las perdices de color gris y encarnadas, que según Feuillé son mayores que las de Europa, abundan en todo aquel Reyno, siendo sus carnes de sabor exquisito, particularmente en los meses de Abril y de Mayo en las cuales engordan mucho comiendo las flores de la Sassia predicaria. En las marismas se encuentran otra especie mucho mas pequeña, que no es de sabor tan gustoso” (Molina, 2000: 262).

La perdiz es una especie endémica de Chile que habita desde el sur de Atacama hasta Ñuble. Vive en campos de pastizales, matorrales, arbustos bajos y cultivados; por lo general anda en parejas o grupos pequeños. Se caracteriza por tener un plumaje café oscuro con blanco y puede medir hasta 30 cm. de largo.

Eugenio Pereira Salas (1977) la describe así: “La perdiz chilena es un ave silvestre endémica en Chile que se distribuye desde Atacama a Llanquihue, habita praderas semiáridas triguales observándose frecuentemente a orillas de camino. En estado adulto alcanza 420 gr de peso. Tiene un largo corporal de 32 cm, siendo su coloración, en general crítica. Posee dieta mixta, que incluye materia vegetal y pequeños animales, particularmente invertebrados” (Op.cit.: 266).

Hasta hace unas décadas fue abundante en la zona y muy apetecida por la población local, tal como lo señala Vicuña Mackenna (1877): *“Los aficionados a la caza encontrarán millares de perdices en las colinas de Reñaca, cuyo estero, convertido hoy en hilo de agua, es el bebedero único de esas sedientas avecillas”* (Op. cit.: 75).

No obstante su caza indiscriminada, una oportuna protección y regulación ha permitido su conservación. Actualmente el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), a través de la Ley de Caza y su Reglamento, permiten la caza solo desde el 1 de junio hasta el 31 de julio.

A diferencia de otras aves, la perdiz posee la cualidad de mimetizarse en el follaje de los matorrales donde pueden permanecer inmóviles durante mucho tiempo. Si se sienten amenazadas corren y elevan cortos vuelos, por lo general no pueden volar más de tres veces.

Esto ha dado origen a una creencia que fue registrada en la localidad de Rautén: *“La perdiz tiene una maldición, solo vuela tres veces. Los dos primeros vuelos son cortos y la tercera no vuela sino que corre y ahí hay que pillarla. Es maldición porque ella asustó al burro de la Virgen María. Se la castigó por haber asustado al burro y botar a la Virgen, por eso su cuarto vuelo no resulta”* (Claudio Vilches). En las diversas regiones de Chile, la perdiz posee un enorme caudal de relatos, mitos y cuentos populares en los cuales sola o con el zorro despierta la jocosidad de los oyentes (Cf. Montecino, 2003).

Luisa Figueroa, de Rinconada de los Andes, informa que se la solía cazar con escopeta. *“La perdiz se cazaba al vuelo, usted la ve y sale volando entonces ahí tiene que tener puntería. Y ahora como la cuestión de la perdiz está multado, dicen que no se puede cazar. Las perdices salen en invierno, como en junio, agosto esos son los meses de caza, los hombres a veces traían tres, cuatro, porque son jodías pa pillarlas”*.

Otra forma de cazarla es con lazos de cimbra: *“se hace una varilla de mimbre y se le cuelga un nylon y se cuelga donde la perdiz va a tomar agua”* (Claudio Vilches, Rautén).

Para la preparación de estas aves, primero *“se despluma con agua caliente igual que la gallina [...] la cabeza le conviene botarla, le corta la cabeza y después despresa la perdiz, las patitas las puede pelar y las hecha juntas no más, y ahí saca las presas de la perdiz. Los cortes: las alas, pechuga y tutos”* (Luisa Figueroa, Rinconada de Los Andes).

El consumo de perdices fue muy popular en la cocina chilena del siglo XIX y segunda mitad del XX, convirtiéndose en un patrimonio culinario, como es posible rastrear en diversos recetarios: *“Se cuecen las perdices hasta que se pongan blandas, se doran en aceite hirviendo, después se hace la siguiente composición: una botella de vinagre, medio pocillo de azúcar blanca, una narigada de pimienta de olor, otra pequeña de pimienta picante, una narigada de canela molida, tres huevos duros bien picados y dos cucharadas de aceite. En este caldo bien incorporado se ponen cuatro perdices y se tapan bien”* (Cuaderno de Guisos y Postres, 1865: 5).

“Se corta cebolla en pedazos grandes, se echa en una olla de barro una capa de cebolla, se colocan dos perdices crudas, otra capa de cebolla, una taza de aceite y media de vinagre, cuatro hojas de laurel molidas, una cabeza de ajo, pimienta de olor y negra entera, perejil, apio, orégano y sal; se cubren con hojas de naranjo. Bien tapadas, se cuecen a fuego lento, moviéndolas a menudo para que no se peguen. Antes de servir las se dejan enfriar por 4 horas para que se incorpore al caldo. Para 2 perdices 4 cebollas” (Manual de Cocina, Recetas para Guisos y Postres, 1896: 32).

“Se aliñan las perdices de un día para otro, con una cebolla partida en cuatro, unas ramas de ajo y perejil, un diente de ajo, callampas secas, un puñado remojadas y picadas fino, un poco de nuez moscada rallada, el agua en que se han remojado las callampas, un clavito de olor, cucharada de aceite, otra de vinagre, y otra de mantequilla y sal. Al día siguiente se les pone un poco de caldo y se cuecen a fuego lento” (Manual del Cocinero Práctico, 1914: 35).

PERDIZ ESCABECHADA

Luisa Figueroa, de Rinconada de Los Andes, cocina así esta ave: la receta, para una perdiz por persona, lleva vino blanco, aceite, una cebolla, ajo, zanahoria, morrón, órgano, sal, agua. La perdiz se despluma con agua caliente igual que la gallina, se lava con detergente y una escobilla, luego se troza descartando la cabeza y se despresa la perdiz; *“Las patitas las puede pelar y las echa juntas no más, y ahí saca las presas. Las presas se fríen en aceite, ajo picaíto, orégano, una matita de cebolla (una cabeza), un poquito de zanahoria y morrón. Después de que ya está frito, le puede poner una taza o dos tazas de vino blanco. La presa se fríe un poco más, y empieza a dorarse y encogerse el cuerito, ahí se le echa el vino y se lo deja hervir a fuego lento. Puede durar muchos días, lo más rico es el tuto o el muslo, eso les gusta a toda la gente, a mí me gustan las alas porque son sabrosas, es que son chiquitas las alas de la perdiz. El tuto también es chico, una perdiz es como para dos o tres personas, es carnúa la pechuga, y los tutos le alcanzan pa dos personas”*. La perdiz escabechada se sirve con arroz o puré y se consume con toda la familia.

CONEJO

(*Oryctolagus cuniculus*)

El conejo es un mamífero que se encuentra muy extendido en el territorio nacional. Es especie nativa de la Península Ibérica, y su fecha de llegada a Chile aún es incierta. Es un animal que vive alrededor de siete años y se caracteriza por tener una alta tasa de fecundidad. El conejo europeo fue introducido a Chile por *“su importancia peletera y comestible en nuevos territorios conquistados: Asia, África, Australia, Nueva Zelanda y América, incluyendo numerosas islas oceánicas. Así, en este último caso, la dotación de conejos proveería de sustento alimenticio a los primeros viajeros interoceánicos de los siglos XV y XVI en adelante”* (Jaksic, 2008: 308).

En Chile, así como en el resto de los territorios donde se introdujo, fueron criados en conejeras hasta que seguramente se escaparon ejemplares que se adaptaron a los ambientes naturales, llegando a formar poblaciones numerosas en estado salvaje, los que inclusive llegaron a poner en jaque al sector agrícola en algún momento. Actualmente habitan el territorio nacional continental y el archipiélago Juan Fernández.

Las primeras referencias a conejos en Chile son de Molina, *“quien al caracterizar al ‘cuy’ señalaba que, a pesar de toda la semejanza que tiene con los conejos, ‘huye de su compañía y jamás se han visto asociados ni juntos estos animales’.* En su *Ensayo sobre la historia natural de Chile*, Molina planteaba que tanto el cuy como el conejo *‘temen mucho a los gatos y topes, que son sus enemigos y depredadores’.* Al mismo tiempo, refiriéndose a las vizcachas, Molina señalaba que *“aquellas gentes [los campesinos] prefieren la carne de este animal, que es blanca y muy tierna, a la de los conejos y de las liebres”* (citado por Camus, Castro, Jaksic, op.cit.: 309).

Hasta mediados del siglo XIX los conejos aún no eran considerados una especie invasora. Al respecto, Claudio Gay relata: *“desgraciadamente poco abundante con relación a los numerosos servicios que presta su carne como alimento y sus pelos como fieltro para los sombreros”* (En: Camus, Castro y Jaksic, 2008: 310).

Más tarde, el conejo se propagó extensamente, constituyendo hasta el día de hoy una especie considerada plaga para el sector silvoagropecuario. Completamente herbívoros, pueden comer casi cualquier tipo de verdura que se encuentre en los campos (zanahorias, lechugas, acelgas, etc.), por lo tanto su caza fue necesaria para poder controlar el aumento de la población, convirtiéndose, además, en parte de la culinaria nacional.

La caza del conejo es una práctica habitual controlada por el SAG. Las técnicas son diversas; en el sector de Puchuncaví recuerdan que la captura era con perros de caza, mientras que en Rinconada de Los Andes, Luisa Figueroa recuerda que *“con honda se cazaban los conejos, ahora hay campesinos que los cazan y venden”.* Señala también que esa técnica no permite *“escoger el animal que se caza”*, ya que si de elegir se trata, son preferibles los jóvenes: *“los conejos más jóvenes son más blandos y requieren menos cocción”.*

Por su parte Albertina Olivares, de Colliguay, comenta que los conejos se capturan en los cerros que rodean la localidad. Es una actividad casi diaria *“yo venía a cazar, con decirte que todos los días comía conejos. Yo todos los días iba a cazar y todos los días comía (...) y hasta a veces regalaba”.*

La cocina chilena incluye al conejo en sus recetas y debido a la facilidad con que estos animales se reproducen, no existe una época específica del año asociada a su consumo. Se considera que es un plato popular

y según Virginia Marambio de Casablanca: *“la carne de conejo es mucho mejor que la del pollo, no tiene hormonas, no tiene colesterol y es blanquita, es mucho más rica”*.

Luisa Figueroa, de Rinconada de los Andes, relata sobre el faenamamiento del conejo: *“Antes se vendía el cuero, era bien caro, yo le sacaba el cuero a todos los conejos. Se parte por la patita y la guatita. Las cuatro patitas y se le ponen un palos cruzados y el cuero queda estiradito. Todo eso se vendía (...) Descuerar los conejos es una tarea de hombres y mujeres. Ya después los dejábamos colgando los conejos sin piel, y luego en agua con aliños para cocinarlos al otro día”*.

CONEJO ESCABECHADO

Versión 1

Albertina Olivares de Colliguay entrega esta receta: en primer lugar, se le da un sancochón al conejo y se lo deja reposar en el agua de la cocción con laurel. Al día siguiente, se le bota el agua y *“después se pone en la olla todo, se prepara con cebolla, con zanahoria (redonditas), con pimentón, con ajo, orégano y un poquito de vino blanco. Se deja a fueguito lento. Puede comerse al tiro o si quiere lo guarda en un frasco”*.

Versión 2

Beatriz Ahumada, de Pucalán en Puchuncaví, prepara el conejo de este modo: se descueran, limpian y destripan los conejos. Se parten por la mitad y se dejan remojando en agua con sal. Al día siguiente se lavan de nuevo y se trozan para cocinarlos. *“Se aliñan con vino blanco, orégano, ajo. Lo pone en una olla con cebolla en juliana, zanahoria, rodajas de tomate. Se le echa un poco de agua a la olla y se deja cocer. Se echa todo junto, el conejo y los aliños, pero harto rato porque el conejo a veces es duro. Hay que ir tocando para ver cuando están listos”*.

CONEJO ADOBADO FRITO

Esta receta es brindada por Albertina Olivares, de Colliguay. Lo primero es sacar la piel y los interiores del conejo y luego *“se deja desaguar el conejo de un día para otro en vinagre con un poco de agua. Al día siguiente se pone en una olla a cocer con una pizca de agua al vapor y después que bota toda su agua y está casi blando se prepara como usted quiere. Se prepara un adobo con aliños, con todo, y tú lo adobas y lo frías. El adobo se hace con comino, ajo, orégano, ají de color y un poco de vinagre. Y después se fríe el conejo. Las presitas enteras, porque cuando tú lo desaguas el conejo se va cociendo, después tú lo cueles nomás y después tú preparas el adobo y lo adobas enterito y lo frías”*.

CONEJO FIAMBRE

Para este plato, Luisa Figueroa, de Rinconada de los Andes, utiliza un conejo, una cabeza de ajo con hollejo, una cebolla chica, ají color, ajo, orégano, comino, un morrón y una zanahoria. Ya pelado y limpio el conejo, lo pone a cocer entero por una hora en una olla a presión con ajo, zanahoria, cebolla y morrón. Cuando la

verdura está blanda la muele con el comino, orégano y el ají de color. Troza el conejo y lo adoba con las verduras y aliños molidos. Se deja enfriar y se come. Se puede acompañar con papas fritas, choclo, habas o tomate a la chilena.

CONEJO AL AJO

En Casablanca, Virginia Marambio cocina esta receta de la siguiente manera. Primero deja el conejo en agua con sal toda la noche y al día siguiente lo corta en trozos y lo echa a cocer. Esto lo realiza con la idea de que el animal bote el “jugo” que tiene en su cuerpo, “lo fuerte” que tiene en su interior así como restos de sangre. Este “jugo” posee mal sabor y por eso debe ser desechado. *“Generalmente corto con una cuchilla buena las piernas, el lomo, las costillas, los bracitos y las paletas. Eso es lo que más prefiere la gente. Las cabezas no, no me gustan las cabezas, yo las boto (...) con mi marido siempre nos comemos las costillas, es la parte que más nos gusta. A las visitas casi siempre se le sirven las piernas, el lomo y las manitos”.*

Una vez cocidas las presas con laurel se lavan con agua helada y bien secas se adoban con la siguiente mezcla: se pican dos ajos, ají verde muy finamente, luego se agrega un poco de comino y ají color a la mezcla. A ello se le agrega aceite y vinagre hasta formar una salsa donde serán “bañadas” las presas de conejo. Así adobadas las presas deben reposar durante una o dos horas por lo menos hasta que se enfríen. Se comen a temperatura ambiente con ensaladas o papas.







CEREALES



TRIGO

“El mayo adelante hice sembrar gran cantidad de trigo, teniendo por cierto no podía tardar gente, porque toviésemos todos en cantidad qué comer; y así hecimos, con el ayuda de Dios, gran cantidad de sementeras”

(Carta de Pedro de Valdivia al Emperador Carlos V, 1550).

El trigo (*Triticum*) de la Región de Valparaíso emblematiza la historia de la conquista y colonia de Chile, así como el de su desarrollo agrícola. Como en todo el continente, este cereal dominó al cultivo prehispánico del maíz –cuando no lo hizo desaparecer– en toda la zona central. Originario del neolítico, su nacimiento se afinca en el Medio Oriente, difundándose desde ahí a Europa. La incursión de Pedro de Valdivia al territorio chileno trajo consigo el preciado grano. De vital importancia en la dieta hispánica, el conquistador dio cuenta en sus cartas al Rey como, luego de la destrucción de Santiago por Michimalonko, salvó gallinas, un cerdo y “dos almuerzas de trigo”.

Dos especies de trigos fueron las que se cultivaron en el Chile colonial, conocidos como “blanco” o “blanquillo” y “candeal”. El primero más apreciado por su rendimiento como harina para el pan, y el segundo menos valorado por ser más difícil de triturar. De allí que también se los denominara como “trigo blando” (*Triticum aestivum*) y “trigo duro” (*Triticum durum*), respectivamente (Faiguenbaum, 2003). Ya en el siglo XVIII el consumo de trigo fue más común que el del maíz, y muchos los molinos que, al principio, utilizaron la técnica indígena de moler entre dos piedras, y luego otras tecnologías (Vicuña Mackenna, 1940) fueron prodigando de harina y otras moliendas a los moradores. Ya en 1720 el valle de Aconcagua era el productor de trigo más importante de la zona central abasteciendo en el periodo de la “crisis del trigo” a vastos sectores del país (De Ramón-Larraín, 1982). La diferencia entre el trigo “blanco” y el “candeal” especificó dos destinos para su transformación culinaria, en el primer caso para los panes, y en el segundo para las pastas. Del mismo modo, el salvado y el germen se incluyen en la ingesta. Pero, de trigo no solo se alimentan los humanos sino también los animales: el afrecho, el afrechillo y la harinilla conforman una importante fuente de su nutrición.

Actualmente la producción triguera de la Región de Valparaíso no presenta el auge del pasado colonial y republicano, concentrándose en las comunas de Puchuncaví y Casablanca, apreciándose su progresiva disminución en el resto de las provincias a partir de las últimas décadas del siglo XX.

La importancia del trigo como producto patrimonial, aún cuando no es un alimento endógeno, se hace visible en la aplicación de ciertas técnicas del acervo cultural prehispánico en su conversión de grano en alimento, como por ejemplo en el “trigo-mote” y en la “chuchoca”, así como su impronta colonial queda de manifiesto en su papel imprescindible en algunas cazuelas, en la elaboración de diversos panes y en la tradición pastelera de la región. Destronando al maíz y a la quinoa en sus sitios de cereales claves en la dieta de los antiguos habitantes de la región, el trigo se erige como el símbolo de la supremacía económica y política de los colonizadores españoles. Desde su afincamiento hasta hoy, forma parte del desarrollo del lenguaje mestizo de la cocina chilena y de la zona central.

Mas, no solo como alimento-madre se nos prodiga el trigo, también tuvo variados usos medicinales, como lo atestigua Murillo en el siglo XIX. Así por ejemplo su almidón fue aplicado en lavativas para disenterías e inflamaciones del recto, en polvo para erisipelas, y en las irritaciones de los dedos de los pies. Nos señala el autor: “La horchata de almidón se considera mui fresca i de mucha utilidad en las fiebres i calenturas

esenciales” (635). Asimismo, cataplasmas de leche y miga de pan como emolientes, de afrecho para las inflamaciones de la piel y de levadura como revulsivos. También el engrudo se empleó como betún para las vendas de las fracturas.

Si la espiga del trigo es figura fértil en las metáforas y rituales del mundo en que se originó, Gabriela Mistral recogió también su impronta particularizándola a Latinoamérica, así escribió en “Espiga Uruguaya”: “Al filo del sol de enero / está granando la espiga; / ojos cerrados, dedos juntos / y la pestaña en la neblina”. La fuerza cultural del cereal queda, asimismo, muy clara en su uso en dichos como “no es de los trigos muy limpios” o “no soy de los trigos suaves” para significar, figuradamente, conductas negativas y positivas en la vida social nuestra.

HARINA TOSTADA

La harina tostada, en tanto técnica, posee una larga data en los sistemas alimentarios mestizo-chilenos y pre-hispánicos. La molienda y tostado de los granos de maíz y luego de trigo ha estado incorporada tanto en la dieta como en los sistemas de preparación de los antiguos y actuales habitantes de la V Región. Las piedras de moler y las viejas callanas utilizadas por los moradores indígenas atestiguan lo tradicional del consumo de los granos molidos y tostados. Si bien en la actualidad es elaborada de manera más industrializada y comprada en los mercados de la zona, en tanto gustema sigue operando y tiene un sitio de relevancia en el consumo local. Del mismo modo, aunque los morteros y piedras de moler no se utilicen tan frecuentemente como en el pasado, es posible verlos aún en las casas, en el exterior e interior de ellas, siendo empleados a veces para triturar algún grano. Ovalle da cuenta del modo precolombino de preparar la harina tostada: “*El modo de hacer de la harina no es como nosotros la hacemos en los molinos, sino a mano; tuestan primero el maíz en sus leupes, que son como unas grandes albornías de barro; estas ponen al fuego con arena adentro, la cual, estando ya bien caliente, echan el maíz desgranado, y meneandolo muy aprieta, con un mazo de palitos, a manera de escoba, se tuesta con gran brevedad, y sacando el tostado, echan otro tanto del crudo, y de esta manera en muy poco tiempo disponen de una gran partida para hacer la harina. Esta la muelen fijando en la tierra una piedra como un pliego o medio de papel, excavada en proporción para poder jugar sobre ella otra del tamaño de un pan de figura ovada; esta coge la india con dos manos, y puesta de rodillas, la juega sobre la otra, aplicando a sus tiempos, con la mano izquierda, el maíz entre las dos piedras, en tal disposición que siempre va aplicándose dentro de ella el que basta para que no pare la molienda. La harina va cayendo por delante en su manera de caja, casi tan aprieta como en las de nuestros molinos, aunque no en tanta cantidad, porque las fuerzas de la mujer no pueden emparejar con la de la corriente y canal de un molino; pero muele la que basta para el sustento de su casa, para hacer la chicha para sus holguras y para aviar al marido o al hijo que va a la guerra o hace otro viaje; y este oficio es propio de las mujeres, y fuera ignominia en un hombre ocuparse en él, ni en otros de sus ministerios, como son hacer la cocina, hilar, barrer, y otras semejantes*” (1969: 112).

La harina tostada fue una base fundamental de la dieta de los moradores primitivos de la zona y hoy día encontramos muchas preparaciones en las cuales se utiliza.

Harina tostada con leche

Prosperina Inostroza, en La Ligua, narra del siguiente modo esta receta: “*Hoy no hacemos la harina tostada, la compramos, antes se tostaba el trigo en una callana de greda, no era fácil hacerlo. Eso iba con arena de*

río o de quebrada, hasta que estuviera bien caliente, cuando estuviera coloreadita se ponía el trigo y ahí empezaba uno a tostar, con el rungue, hasta que no estuviera tan renegrido. Se tostaba el trigo, se vaciaba en un arnero, entonces se separaba de la arena. Y ese trigo se iba a la piedra. Cuando la harina estaba lista se calentaba leche, se sazonaba con sal la leche y se echaba la harina”.

Este testimonio pone de manifiesto la memoria prehispánica que se ha transmitido transgeneracionalmente. La descripción de Prosperina nos retrotrae a los viejos modos de tostar con callana de greda. El término *rungue*, es consignado por Lenz como: “...los tres o más palitos (ahora generalmente de ‘palqui’) con que se revuelve el maíz o trigo al tostarlo en la ‘callana’ o el ‘leupe’”²⁹ (690). Por otro lado, la voz *callana* proviene del quechua y ha sido utilizado para designar el tiesto o fragmento de olla de greda o de fierro que se utiliza para tostar maíz o trigo (Op.cit.: 156).

Sanco de harina tostada

La etimología de la palabra sanco, de acuerdo a Lenz, provendría del quechua *sank'u*: “Masa de maíz cocido y machacado; el pan de maíz que en tiempos antiguos se comía en las fiestas religiosas; es en general adjetivo que significa espeso, respecto a líquidos” (691). La definición que da el autor nos remite a un guiso de harina tostada de maíz o trigo preparada con grasa, sal, orégano, cebolla picada y un poco de agua hirviendo y a una mazamorra espesa. También se lo ha definido como “Gachas de harina tostada de maíz o trigo” (Delgado: 204).

Marisa, de San Felipe, prepara el sanco del siguiente modo: “Uso más o menos ¼ kilo de harina tostada, cebolla, orégano, manteca de cerdo. Frío la cebolla con orégano en la manteca. En un plato coloco la harina y encima le pongo la manteca con la cebolla y le echo agua hirviendo. Ahí se va revolviendo hasta que espese, que te quede durito”.

Cocho aliñado

El cocho se asocia al ulpo³⁰, es decir, a una bebida caliente hecha con harina tostada. Su raíz derivaría, de acuerdo a Morales Pettorino, del aracaísmo “cocho”, cuyo origen está en la palabra latina *coctum*: cocido (637). Pero también se tiene la palabra como un americanismo que designa “harina de maíz o trigo tostados” (loc. cit.).

El cocho tuvo un extendido consumo en las provincias de la región, especialmente en las zonas mineras como Petorca. Se le asoció a un alimento que fortifica y da vigor para el duro trabajo en las minas. Se lo consumía de preferencia al el desayuno, costumbre que aún se conserva. Carmen, de Los Andes, nos dice: “esta zona es minera aunque ahora no hay muchas minas activas, aún así quedó esta preparación que comían los pirquineros... es un trabajo muy pesado que les pedía comidas contundentes”.

29. Es el término mapuche para callana y se refiere al tiesto de greda que se usa para tostar granos (Lenz: 428).

30. Ulpo: es una palabra mapuche que designa una bebida simple de harina tostada con agua (Lenz: 759). Vivado define al cocho como: “la harina tostada cocida en leche con azúcar, muy espesa y bien caliente que se da a los infantes para reforzar su nutrición” (1997).

Cocho aliñado - versión 1

En La Ligua, Prosperina Insotroza entrega la siguiente información: “Con el agua hervida de la tetera, con color, y encima la harina tostada, se deja hasta que el cocho se ponga especito. Eso para el desayuno de los hombres. Antes uno siempre manejaba una ollita con color y eso era la base de toda la comida”.

Cocho aliñado - versión 2

Nabor Olivares, también de la Ligua, agrega esta variante: “El cocho aliñado se preparaba para el desayuno: se usaba también la colorcilla, que es el caldo que queda después de cocer el arrollado. La grasa y el caldo que también lleva cebollita y ajito y todo tipo de aliño con el caldo y eso con harina tostada”.

Cocho aliñado - versión 3

En Petorca, Jacqueline Araya lo prepara así: “Se usa una taza de harina tostada, cebolla, ajo, dos cucharadas de manteca de chanco, ají de color. Primero se fríe la cebolla bien picadita con el ajo, el ají de color, sal y manteca. En un plato hondo, se mezcla agua caliente y harina tostada. A eso se le echa el sofrito con la cebolla, la manteca y los aliñitos. Ahí ya se sirve”.

Mote de trigo

La palabra mote provendría del quechua *mutti* (maíz cocido) (Morales Pettorino, 1823). Los mapuches denominaron al mote de trigo como *kako kachilla* (Augusta, 1991), designándose de esa manera también un modo de preparación del cereal que se cuece en lejía hasta que suelte el hollejo. Esta técnica de cocción es prehispánica y estuvo en sus inicios relacionada con el maíz y posteriormente de modo extendido en el universo mestizo chileno con el trigo. El mote de trigo es la base para una serie de platos como los porotos con mote, papas con mote, el universal mote con huesillos, mote con leche; además, puede ser agregado a las cazuelas.

En la comuna de Quillota, Leontina Álvarez lo prepara del siguiente modo: “A una olla con agua le agrega un poco de ceniza (lejía) amarrada en un paño³¹, se llena con agua hasta que tape totalmente el trigo. Se pone a cocer y cuando el agua está hirviendo se le echa el trigo y se revuelve para que no se pegue. Después uno saca con la palita y si se le sale el hollejo (parte café), es señal de que está bien. Más o menos a los 30 minutos ya está cocido y se saca el trigo de la olla, se lava y se refriega bien. Después se debe poner en la olla con fuego otra vez para que quede cocidito y, entonces, una vez que se abre el mote, significa que está listo. Se saca de la olla, se estila en un colador y se lava bien lavado. Entonces está listo”.

En Valparaíso, Beatriz Ahumada aprendió de su abuela y de su madre la técnica, y aunque hoy día frecuentemente lo obtiene en el mercado, considera que el mote preparado en casa es el mejor. “Se pone trigo en una olla con cenizas y unos ganchos de palque³². Se pone a cocer la lejía y se revuelve con un palo. Se hierve el trigo como una hora, y cuando está blando, se va a lavar a la acequia. Se bota la lejía y se le pone agua

31. Lejía: (del latín *lixva*), agua en que se han disuelto álcalis o sus carbonatos. La que se obtiene cociendo ceniza sirve para la colada (RAE).
32. Palqui: la etimología de la palabra es mapuche, *Cestrum parqui* Lenz lo define como un arbolillo de mal olor y de extendido uso en la medicina casera como diaforético

limpia. Se repite esto mismo, pero varias veces, porque si no queda con cenizas. Eso se hace hasta que quede con aguita clara y bote todas las piedrecitas". Se tiene que ir colando hasta que bote toda la suciedad. Luego se vuelve a cocer por unos minutos con agua limpia y se guarda en una olla de greda, ahí ya está listo para usarse".

El mote así preparado puede consumirse como un guiso de mote, que Prosperina del Carmen, de La Ligua, define así: *"Se cuece el puro mote con los aliños, perejil, orégano, cebollas y se pone eso nomás. Cuando está a punto le pone un huevo y lo revuelve"*. También los porotos con mote, el mote con leche y las papas con mote son preparaciones conocidas en la región.

FRANGOLLO O TRIGO MAJADO

La palabra frangollo (del latín *fragus*, quebrado) designa granos quebrantados de cereales y legumbres y en Chile alude al trigo, cebada o maíz triturados para cocerlos³³ o al trigo machado y cocido³⁴. Como americanismo, se lo define como "comida similar al locro que se hace con maíz molido e ingredientes varios" (Morales Pettorino: 1189). Su preparación y consumo arrancan del periodo colonial y por ello representa un producto mestizo-chileno de larga data que se conserva en la zona.

Ya a fines del siglo XVIII tenemos registro de su existencia asociado al mundo popular y campesino y a un consumo estacional: *"su alimento ordinario (del pobre) en el invierno es el ulpo o frangollo hecho de un poco de trigo tostado molido y desleído en agua, hasta que llega la primavera y se alimentan del chagual, el cardo y otros vegetales que sirven de pastos para las vacas, habiendo muy pocos que tengan recurso en la leche de éstas o en las de las cabras"* (Malaspina, 1885: 5).

Actualmente el frangollo sigue utilizándose en los periodos de frío y en variados guisos; sin embargo, en pocos lugares se le sigue fabricando de manera casera, artesanal, obteniéndolo mayoritariamente en los mercados locales. Prosperina Inostroza, de La Ligua, nos dice: *"El frangollo va crudo en las cazuelas, eso lo hacían las abuelitas con trigo, en mortero a piedra, le sacaban el ollejo. Era como el arroz, el arroz partido. Primero le pasaban al trigo la piedra despacito por arriba para pelarlo, sacarle el ollejo, y después le pasaban otro y ahí quedaba el frangollo"*.

En la Provincia de Marga Marga, en el sector Colliguay, Palmira Alvarado Gómez, una de las habitantes más antiguas y originaria de la zona, respetada por toda la comunidad, añade a los procedimientos para obtener el frangollo: *"Lo primero es dejar remojando el trigo, de un día para otro. El agua apenas debe cubrir los granos. Se machaca el trigo en un mortero hasta que se saque el hollejo del grano. Cuando el trigo está blanco, sin piel, se seca al sol"*.

En todas las casas de la zona había una piedra especial para moler el trigo. Cuando se gastaba por el uso y se ponía lisa, se picoteaba la superficie hasta que quedara con la rugosidad necesaria.

33. En Argentina se refiere a comida de maíz muy molido; en México, comida hecha sin esmero; y en Perú, mescolanza, revoltijo (Neves: 267). Morales Pettorino define el frangollo como: "Cereal desmenuzado, comúnmente maíz y/o trigo, con que suele alimentarse a los pollos", y cita más adelante: "...por El Almendral en Valparaíso, no dejamos de admirarnos de la enorme cantidad de baraturas... y de la gran cantidad de emporios repletos de nueces, alpiste, frangollo, clavo de olor, cúrcuma" (1189).

34. Carlos Delgado. También informa sobre el verbo frangollar que designa la acción de quebrantar, machacar el grano de trigo (108).

En la zona se define también al frangollo como “trigo majado”³⁵ y es descrito por Palmira indicando que: *“se pone el trigo en el mortero, se le agrega agua de a poco y se va golpeando el trigo con la masa de piedra. El trigo poco a poco se va pelando. Cuando ya está pelado, se lava con agua fría, hasta que le sale toda la pelusa... mi mamá tenía un mortero de piedra, (ahí) ella majaba todas las cosas. El trigo se hace en esas piedras, se lo moja, se le pega con la masa y ahí se va pelando, se le saca todo el hollejo”*.

La diferencia entre este trigo y el frangollo, más que de proceso es respecto del tamaño: el primero supone trozos más grandes y el segundo más pequeños, más molidos. El frangollo forma parte de los gustemas clásicos de la zona, y queda de manifiesto la transmisión transgeneracional de sus recetas. Sin duda su empleo en la cazuela de vacuno es distintivo de la región, aún cuando los porotos con el trigo así preparado es también un plato de consumo generalizado y cotidiano. También se han registrado guisos de charqui con frangollo.

Cazuela de frangollo - versión 1

Juana María Cisternas, de Puchuncaví, recuerda: *“Yo aprendí a hacer estos platos por mi mamá, de chica le ayudaba. Yo de 10 años ya ayudaba, en unas hornillas a fuego que eran altas, como mesas y yo era bajita entonces tenía que andar con una banca para alcanzar las ollas”*.

Su forma de preparar la cazuela de frangollo es la siguiente: *“El frangollo hay que dejarlo remojando temprano, para que se abra. Cuesta menos cocerlo y queda más rico también. Se echa a remojar en un tiesto con agua fría no más y después uno lo va sacando, lo estruja un poquito no más. Después se pone a cocer la carne y se le echa el frangollo estrujado. Es bueno hacerlo con vacuno, porque la carne es más dura que la de pollo o cerdo que se cuecen en un hervor, entonces la carne de vacuno cuesta más para que se cueza. Yo pongo la carne a cocer y al tiro le echo el frangollo y le echo de todo, zanahoria rallada, un pedazo de pimentón, ajo, zapallo, choclo, de todo. Y después la abro para echarle las papas, o bien las cuezo aparte, mientras cuezo la carne cuezo las papas. Le echo al tiro el frangollo, junto a la carne, porque el frangollo es duro, cuesta cocerlo. Hay que echarle muy poquito frangollo pa la cazuela, si no queda espeso y tiene que quedar sopa”*.

Cazuela de frangollo - versión 2

Ligia Delgado de Petorca relata: *“La cazuela con frangollo es muy buena para comérsela en el invierno, aunque también en todas las estaciones, pero pal frío es buena. Yo uso carne de vacuno, puede ser costillar, osobuco o tapapecho, papas, zanahoria, cebolla, pimentón y aliños, le pongo orégano, comino, ají de color. Frío bien la carne con los aliñitos y le echo el agua fría. Ya cuando veo que la carne está blanda le pongo el frangollo y si tengo zapallo también. Después las papas”*.

Cazuela de frangollo - versión 3

Elsa Arancibia, de Petorca, denomina a esta preparación “cazuela de trigo majado”. Utiliza para ello, carne, trigo majado, ajo, zanahoria, orégano, comino, pimienta entera. Este es su relato: *“Yo aprendí de mi mami*

35. Delgado define majado como “Trigo o maíz que se tritura y se come guisado de distintas maneras/ Postre o guiso hecho de este maíz o trigo” (143).

que en la cazuela, la carne, todo se hace con agua fría, porque decía que salía más sabroso. Tú pones la olla con agua fría, y le echas la carne y ahí el trigo, no como las otras cosas que se echan después, y ahí se aliña, con el ajo, un poquito de cebolla (...) A mi mamá no le gustaba la espuma, antes de que hirviera la carne le sacaba la espuma que da, entonces le sacaba eso y después le ponía la sal, porque si se le echa la sal antes se corta esa espuma y no se puede sacar, entonces el caldo queda medio negro, más oscuro. Yo igual lo hago. Para mí es una comida de invierno, no de verano, porque es más fuerte”.

Cazuela de frangollo - versión 4

Inés Órdenes, de San Felipe, nos cuenta: “Comíamos porotos, el charquicán, el frangollo, el trigo majado: se hace cazuela, con una carne de cazuela, mi mamá tenía un mortero de piedra y ella majaba el trigo y también el morocho para comerlo de postre. El trigo lo majaba, se iba mojando, le iba pegándole con la masa de piedra, entonces se iba pelando, le sacaba todo el hollejo, eso se lavaba y se echaba temprano junto con la carne para que quedara blandito. Se majaba crudo, recién sacado de la espiga, se iba lavando hasta que le salía todo, el aguüta fría tenía que quedar clarita; la cazuela también con agua fría, le echaba ajo, zana-horia, (el pimentón no lo veíamos cuando éramos chicos), orégano, comino, pimienta entera. Pones la olla con agua fría y le echas la carne y ahí el trigo majado, ahí lo aliñaba con el ajo, la cebolla; antes de hervir la carne le sacaba la espuma y después le ponía la sal, si le echa la sal antes se corta la espuma y no se puede sacar y el caldo queda oscuro”.

Pantrucas o pancutras

Esta preparación es un plato chileno (Neves 1973: 426) que desde su origen etimológico delata su vieja raigambre mestiza. Lenz la define como “un guiso muy usado, hecho de pedacitos de masa, sobada y laminada, cocidos en agua o en caldo... tiene muchos nombres más o menos burlescos; el más común en Santiago es refalosas (=resbalosas) que designa lo característico del guiso; por broma “pásamelas sin sentir”, “tíramelas al hoyo”, “panchitas”, etc. (555). Posee otras variantes de nombres: pancutchas, pantrúca, pancutria, pancurría, pilintrucas. Lenz piensa que el nombre puede haber derivado del mapuche *pacúcha* (un cucharón a modo de canal para beber chicha), o bien del quechua *p'ancu* (especie de pan que se prepara de harina de maíz).

Por su lado, Morales Pettorino define la pantruca como: “una masa de harina cortada en trocitos cuadrangulares y preparada en un caldo espeso con carne comúnmente molida, papas, cebollas, verdura y hasta choclo picado, comúnmente condimentada con ají y otros ingredientes” (2008).

Expertos en cocina chilena dicen de esta preparación: “Conocidas también como pancutras o “refalosas” las famosas pantrucas, desdeñadas, venidas a menos, son exquisitas cuando se preparan con cariño y con disposición de ánimo para hacer de esta menestra algo superior” (Vivado, 1997).

En la región son muy populares y se mantiene vigente su consumo cotidiano, sobre todo en familias donde conviven más de tres generaciones.





Pantrucas o pancutras - versión 1

Palmira Alvarado, de Marga Marga, utiliza los siguientes ingredientes. Para la masa: agua, sal, harina. Para el caldo: hueso de vacuno, pata de cerdo, perejil, pimentón, zanahoria, orégano: *“Usted lo que hace primero es hervir los huesos para obtener un caldo. Ya después se hace la masa mezclando la harina con agua y sal. Se hacen unas tiras, las corta en la mano y las tira a la olla de caldo. Después le echa perejil pimentón, zanahoria, orégano. A veces le echo carne molida frita. Cuando las pantrucas están cocidas, saco la olla del fuego y le agrego un huevo batido. La verdadera pantruca se hace con agua con sal, después se le pone huevo. Se sabe que las pantrucas están cocidas cuando todas se van encima del fondo”*.

Pantrucas o pancutras - versión 2

Teresa Elgueta, de Quillota, agrega algunos matices a la receta: *“Se preparan en un caldo de hueso o de papa que quede bien espeso. La masa se hace con harina, agua y sal. Se amasa y se corta en tiras. Al final se le quiebran un par de huevos. Lo importante es que quede bien condimentado”*.

Machos ahogados

Es una preparación muy arraigada en la región y tendría su origen de acuerdo a Merino (2008) en los lugares donde hace frío y es costumbre comer sopas en las que se usan todo tipo de albóndigas, de masas con diversos condimentos: *“En Chile, nuestras guarniciones son algo más livianas, y reciben el nombre de sopones, arrebozados o también machos ahogados, porque flotan en el caldo, blancos y redondos, como los corderos muertos flotan panza arriba en los ríos cuando tratan, sin éxito, de cruzarlos”* (213).

Luisa Figueroa, de La Rinconada, explica que: *“El macho ahogado acompaña la cazuela, se hacen larguitos se cortan con una cuchara así delgaditos, y los tira a la olla, quedan como unos sapitos, unos pescaditos así larguitos, por eso se llaman machos ahogados. Otros le llamaban loritos. En vez de ponerle arroz a la cazuela se ponen los machos ahogados. Lleva tres huevos, harina, perejil, apio si tiene, se aliña con orégano fresco y comino; pero usted tiene que batirlos, primero la clara, que se bate primero, y después la yema y ahí le pone la verdura, picada finita, y cuando tenga los huevos listos, toda la verdura, le va espolvoriando harina, tiene que tantear que no se le vaya a deshacer ni quedar duro, por último pone uno a la olla donde tiene la cazuela, las papas, la carne, le pone uno, si no se deshace no se le va encima, quedan amoldaditos y si se le deshace le pone otro poquito de harina, y lo va revolviendo con un tenedor, después lo echa a la olla, donde está la cazuela”*.

Sopa de pan³⁶

La sopa de pan es un “universal”, de gran antigüedad y extensión en Chile y en diversos lugares del mundo, que adquiere en la región una enorme importancia. Ya sea en los recuerdos o en el consumo actual de sus

36. En los antiguos recetarios chilenos encontramos una serie de variantes de la sopa de pan. Los consignamos aquí para dar cuenta del “espesor” temporal y cultural de esta preparación: “Colocad en la sopera, algunos minutos antes de servir, rebanadas delgadas de pan tostadas al horno o en la parrilla, y vaciad un poco de caldo desengrasado y colado, en cantidad necesaria para que las tostadas remojen. En el momento de servir poner un poco de perejil menudamente picado y vaciar el resto del caldo muy caliente. No hagáis el pan en el

habitantes, es una presencia indesmentible. Está asociada a las épocas de escasez y pobreza, no solo como plato único, cuando no había ningún otro alimento, sino como desayuno, a veces acompañada de un huevo.

Prosperina, de la Ligua, relata: *“La sopa de pan se hace de ese pan duro que ya no se puede comer, se cortaba chiquitito en cuadraditos, se le ponía la color, la cebollita picada, el perejil y también se hacía en un sartén, porque era pal’ desayuno, era rápido y pal’ almuerzo también se hacía y la gente pobre almorzaba eso, un tiempo no tuve y hacía eso”*.

Sopa de pan - versión 1

En Los Andes, Ana Caballero prepara la sopa de pan del siguiente modo: *“Para que quede más sabrosa se debe hacer con el pan frito, aunque hay gente que le gusta más con el pan ‘frío’. Se hace un pino con cebolla en cuadritos, orégano, agua, y un caldo ‘maggi’ –antes se hacía con caldo de hueso, gallina o lo que fuera– y se le agrega agua. El pan se corta en cuadritos y se fríe separado del pino. Se juntan los ingredientes, y al final, se revuelve un huevo en un cucharón hasta que se haga como leche y se le agrega a la sopa. No tiene que hervir el agua. La sopa se tiene que hacer casi en el momento que se va a servir, para que el pan no quede muy remojado. Cuando no se tiene hay que inventar cosas para hacer. Con hambre es todo rico. Esto se hace también para variar un poco el menú. Porque pan solo todos los días, cansa un poco, pero igual la sopa de pan se come, aunque haya buena situación económica, porque es fácil de hacer y es rica”*.

Sopa de pan - versión 2

Teresa Elgueta, de Quillota, proporciona esta variante: *“Se fríe la cebolla picada en cuadritos bien fina con ajo. Después se le agrega la carne, ojalá posta picada, cortada bien fina en cuadritos. Esto se tapa y se deja al fuego mínimo, para que dé jugo. El pan hay que tenerlo ya remojado. Tiene que ser pan batido remojado en agua, pueden ser uno o dos panes. El pan se debe estrujar y mezclar con el sofrito. Si tiene una cáscara muy dura hay que sacarla. Luego se le echa agua fría y se deja hervir. Cuando está listo, se le agrega queso de cabra picado, perejil, orégano seco, comino y pimienta”*.

Sopa de pan - versión 3

Rupertina Rivera, de Valparaíso, la prepara así: *“Se pica el pan en cubos y se echa agua hirviendo. Se le agrega sal, cebolla picada en cuadritos, ajo, tallitos verdes, orégano y al final un poco de color. Se va revolviendo con la cuchara para que se cuezan los aliños. Con dos panes alcanza para 4 personas. Antes, mi mamá hacía la sopa de pan en olla de greda y se servía bien caliente. Mi papá comía esta sopa al desayuno y a veces en la noche cuando no teníamos más que comer”*.

caldo, porque esto perjudica a la calidad de la sopa y aun la hace de más difícil digestión” (“Tía Pepa”, 1882). En *La Hermanita Hormiga* de la escritora Marta Brunet (1931) leemos: “Se fríe un ajo en aceite y una vez frito se bota. En el aceite se pone rebanadas de pan de molde. En una olla se tiene un caldo de vigilia, se le echa el pan frito, unas dos yemas de huevo duro, deshechas con un poco del mismo caldo, se deja que dé un hervor y se sirve” (Brunet, 1931).

EL PAN

La noción de “pan” tal como la conocemos hoy se asienta en un claro origen hispánico. El trigo fue parte fundamental de la dieta de los colonizadores y la preparación europea se expandió en los distintos estamentos de la sociedad. Sin embargo, no podemos olvidar que los pueblos originarios también prepararon algunos alimentos que pueden aproximarse al pan, como el *cofque* de los mapuches. La molienda del maíz dio como fruto variedades de harinas que, ya sea tostadas, fermentadas o cocidas al rescoldo, se consumieron profusamente. Es evidente que las nuevas tecnologías aportadas por los españoles, así como el trigo, unidas a las originarias de la zona, produjeron una variedad de formas de pan que hasta hoy podemos apreciar.

Datos documentales señalan que en el siglo XVII y XVIII ya existían en la zona central panaderos que hacían el pan que se vendía en pulperías y en la plaza. Por otro lado, sabemos que: *“La forma del pan, desde la conquista hasta principios del siglo XVIII fue la de una gran galleta, cuyo peso normal se hizo equivalente a una libra, es decir, unos 460 gramos de nuestra medida actual, casi medio kilo. Esta forma solo vino a cambiar a mediados del siglo XVIII, cuando ya era corriente la fabricación del pan llamado francés y del pan de España, según nos refiere un documento de la época que citaremos más adelante. Mientras esta forma no cambió, el modelo constante fue el de aquella galleta de casi medio kilo”* (Armando de Ramón: 118).

Por cierto, más allá de esta galleta –recordemos que en los fundos se la repartía a los inquilinos– coexistieron otras formas de panes producidos de manera casera para el autoconsumo. Pero, quizás una de las técnicas importantes a la hora de escudriñar en esas variedades de pan, es el horno de barro que hizo posible un nuevo tipo de cocción: el horneado.

El horno de barro común a la zona central se emplaza comúnmente fuera de las casas y emerge como un símbolo de lo rural chileno³⁷. Su origen es colonial y ha permanecido en la zona construido por maestros artesanos que heredan el oficio a través de sus familias.

No solo se hornea el pan en ellos, sino también empanadas, cerdos y otros guisos; sin embargo, es reconocido como el artefacto privilegiado para la cocción del pan amasado. Son las mujeres sus artífices, activándose en torno a esta preparación una cierta división sexual del trabajo: cuando hay hombres, maridos, hijos o nietos, ellos procuran la leña, su corte y a veces el encendido del fuego, pero es común que ellas hagan también solas todo el proceso. Poseedoras de conocimientos y saberes ligados a los tiempos e intensidades de la cochura serán quienes conserven los pasos implicados en toda la elaboración del pan amasado.

En un pasado no muy lejano, en la región se consumía de manera cotidiana el pan elaborado en las casas y en los hornos de barro; hoy, panaderías establecidas en las ciudades y poblados, abastecen de pan. No obstante, en las localidades más campesinas, es frecuente que se siga preparando en sus diversas variantes y, por otro lado, algunas panaderías sigan elaborando panes antiguos y preciados como el pan candeal.

Tortilla de rescoldo

Quizás sea esta una de las modalidades más arcaicas de conseguir la cocción del pan. Beatriz Ahumada y Rupertina Riveras, ambas de Valparaíso, relatan: *“Se hace la masa con harina, levadura, sal y manteca. Antes la levadura³⁸ se hacía aquí mismo. Se dejaba una pelotita de masa de pan cruda envuelta en un paño o en*

37. Para una breve monografía sobre el horno campesino, consúltese a Valenzuela (1961)

38. La antigua tortilla de rescoldo del periodo colonial se hacía sin levadura.



un papel, y al otro día la pelota aparecía levantada. Eso se le agregaba a la harina, se hacía un hoyito en el medio, se le echaba agua caliente y sal y había que disolverla con la masa. Así se hacía el pan. Ese pan era más sabroso. Después a mano se soba bien sobado. Se corren las brasas para el lado y se barren las cenizas bien barridas, para que quede pelado el cimientito abajo. Ahí se pone la tortilla y después se le echa la ceniza y brasas arriba y después con un palito hay que revolverla por todos los lados y por encima, porque si uno la deja ahí se empieza a quemar. Hay que estar todo el rato ahí. Después, cuando está dura se saca y se sacude. Cuando niñas mi mamá nos ponía a nosotros a escarbar” (Beatriz Ahumada).

“Se hacían las tortillas a cenizas, se calentaban en unas hornillas de barro. Se calentaba la leña, se hacía hartito fuego. Después se sacaban las brasas y se iban dejando las cenizas más finitas abajo, con pocas brasas. Ahí se echaba la tortilla y se tapaba con las cenizas. La masa se hace igual que el pan, nada más que se hacía más grande. No se demoraba mucho, dependía de cómo estuviera el fuego” (Rupertina Ahumada).

Tortilla en rodela

En San Esteban, Adriana Flores nos informa sobre esta tortilla que posee una serie de singularidades dadas por su forma de cocción. Fue de amplio consumo en el pasado, sobre todo cuando no se hacía el pan amasado por escasez de recursos o falta de leña. También para agasajar a las visitas. El nombre de tortilla en rodela se relaciona con el molde en el cual se cuece la masa, el que antes se fabricó de latones y hoy en día se reemplaza por uno para queque. “Para hacer la masa –dice Adriana– uso una paila de cobre porque mantiene la pureza y mantiene la temperatura, acá conservo el agua para la masa. Estas pailas las obteníamos de los gitanos, ellos son amos y señores del cobre, y todavía se los compro a ellos porque dan garantía que las pailas son de cobre. Se pone la harina con la sal, se mezcla bien, se disuelve la grasa con la margarina para ponérselo tibio a la masa. Yo le pongo una cucharada de sal por kilo de harina y dos cucharaditas de levadura. Así vamos a tener un pan que se levantará rápido. Le pongo también azúcar para que la levadura fermente; una cucharada sopera y media de azúcar para que fermente rápido. Yo derrito la grasa en agua para que quede más incorporada a la harina. Son más o menos 200 grs. por kilo. Antes la grasa se hacía en la casa, de los animales, o se compraba carne que venía con mucha grasa, con esa grasa también se hacían chicharrones que se le ponía al pan o a la tortilla. Yo ahora le pongo margarina para que el pan no quede pesado, tiene que estar tibio para ponerlo en la harina. Después le pongo más o menos 300 cc de agua, para que no quede muy mojada. Esto nos facilita sobar la masa. Todo debe quedar bien incorporado para poder armar el pan, yo amaso en recipientes y no en tablas porque se pierde más levadura en tablas. Ya la masa está lista cuando se le arman globitos. Luego se hace un bollo, con hartito cariño para que no se rompa. Después se deja que liude y quede precioso, maravilloso. Lo tapo como una guagua y después se echa al fuego tal cual. Para el fuego, preparo en el horno de barro un rescoldo, dejo unas brasas a un lado. Entonces coloco el molde encima del rescoldo, lo tapo con una lata, y encima se le ponen las brasas”.

Churrasca

La palabra churrasca, proviene de “churrasco”, que designa a la carne asada a la plancha o a la parrilla (Delgado: 86). Quizás su uso para referirse a este tipo de pan se deba a que este se cocina en las brasas.

Adriana, de San Esteban, nos relata: “Para hacer la churrasca se usa harina, agua y un poquito de manteca. Se amasa bien y se pone sobre las brasas, es algo muy rápido y hay que comérselo calentito”.



Pan candeal

Pan candeal

Rupertina Rivera, de Valparaíso, cuenta: *“El trigo, antes, había que llevarlo al molinero en Puchuncaví, pero había que limpiarlo para que no quedara ninguna basura. Mi papá llegaba con la harina lista para hacerlo, y ahí se tenía un cedazo con una rejita, y ahí iba cerniéndose. Lo más grueso se usaba para los chanchos y lo otro para el pan. De ahí se mezcla la harina con levadura, agua caliente y sal. Se amasa y se deja reposar, después se forman los panes, pero hay que pincharlos con un tenedor. Se ponen en el horno de barro. El pan candeal es más negrito que el tradicional, queda oscurito y es muy sabroso”*.

USOS DULCES

Hojuelas

En Los Andes, en Calle Larga, Marisa nos habla de esta receta que aprendió a hacer en el fundo para el cual trabajaba su familia: *“Al patrón le gustaban las hojuelas y yo tenía que cocinárselas. Se usan dos tazas de harina, 2 yemas de huevo, media taza de jugo de naranja y una copita de algún licor, ojalá cognac. Se junta todo y se amasa. La masa es bien pesada, cuesta hacerla porque como no lleva agua caliente se pega más en las manos. Después se estira con un uslero, pero tiene que quedar una masa delgadita, y se corta con un cuchillo en triángulos. Pone a calentar aceite y cuando esté bien caliente se le dejan caer los triángulos, un ratito por lado. A eso le echa un almíbar que se hace con naranja. Las hojuelas son de los ricos, porque es una receta fina, es como las sopaipillas, pero algo fino. Dicen que esta receta es muy antigua porque antes los ricos no comían sopaipillas y esto como que las viene a reemplazar, normalmente cuando llovía yo tenía que hacer eso. A veces cuando tengo visitas las hago, pero solo para algo especial”*.

MAZAMORRA

El término mazamorra puede referirse a “gachas con harina de maíz con azúcar o miel” o a “maíz partido y cocido” (Delgado: 149), y en tanto americanismo se relaciona con una mescolanza de ideas o cosas (RAE). Pero, en este universo cultural vinculado a la alimentación, se aplica a: “maíz blanco molido y cocido en agua sin sal, que se come frío, generalmente con leche y azúcar” (Morales Pettorino: 1718).

Mazamorra - versión 1

Ana Caballero, de Quillota, la describe así: *“En una olla se echa un litro de leche de vaca. Luego se le agrega harina, más o menos una taza por litro, más canela, clavo de olor y cáscara de naranja (entera). Todo eso se revuelve hasta que espese. Se hace un caramelo aparte. Se junta todo en una fuente. Abajo se deja el caramelo y se espera que enfríe un poco y luego le echa la mezcla. Se deja enfriar y está listo. Es parecido a una maicena, o leche con sémola. Yo se lo hago a los niños, como postre, pero no siempre”*.



Mazamorra - versión 2

Beatriz Ahumada, de Valparaíso, relata: *“La mazamorra es bien fácil: yo caliento leche y cuando hierve le agregó harina disuelta en un poco de agua fría. Le pongo azúcar y canela, y lo revuelvo todo el rato, para que no se pegue. Cuando se espesa, lo vacío a una fuente. Cuando cuaja y se enfría ya está listo para comerlo. Es como un postre dulce”*.

Macho rucio o macho ruso

Se le conoce en muchas provincias del valle y la precodillera de la región como un postre muy antiguo y característico de la zona.

Prosperina Inostroza de la Ligua nos dice: *“El macho ruso es lo mismo que la mazamorra, es leche con harina. Se echa la leche a hervir, con canela, se pone una cascarilla de naranja, azúcar a gusto y en la misma leche se deshace la harina, hasta que esté a punto, que esté hervida. Yo no sé de tiempos. Pongo un plato con agua, si se despegó la mazamorra es que está cocida y si quedó pegada, está cruda. El macho rucio se hacía con la leche de vaca o de cabrito que había en las casas; pero ahora se prepara con la leche envasada no más. Lleva harina, azúcar, canela, clavo de olor y cascaritas de naranja. Era mucho mejor con la leche natural de antes”*.

USOS BEBESTIBLES

Café de trigo

En Quillota, Ana Caballero recuerda: *“En un ‘tarro de grasa’ se tuesta el trigo con arena hasta que quede cafecito, la arena que se utilizaba antiguamente en esta zona, era una bien amarillita que se “daba” en un arenal al lado de un estero, en el interior del fundo Hualcapo. La arena negra de río no sirve mucho para tostar el trigo. Después se pasa por un harnero, para después molerlo bien caliente en una piedra. Posteriormente, el trigo se cuele en un saco harinero, se coloca en un tiesto o cafetera, y se deja remojando en agua. A veces, para cambiarle de sabor, se le agregaba higo o cebada. Antes solo teníamos café de trigo, no había en tarros como ahora, ni bolsitas de té y teníamos que prepararlo en la casa. Para el frío era muy bueno, sirve para que se pase el hielo, era para el desayuno y la once de todos los días”*.

MAÍZ

“...y el cristiano que alcanzaba cincuenta granos de maíz cada día,
no se tenía en poco, y el que tenía un puño de trigo,
no lo molía para sacar salvado”

(*Cartas de Pedro de Valdivia, 1960: 43*).

Su etimología proviene del taino *mahis* (*Zea mays*). Se trata de una gramínea originaria de América y que identifica la alimentación de numerosos pueblos originarios de este continente. Es tanta su relevancia que se ha hablado de una “cultura del maíz” para definir aquella de las sociedades mesoamericanas y andinas. Sin duda se trata del grano que más aportes ha tenido en la dieta precolonial y también en la mestizo-americana. Algunas de las preparaciones consumidas antes de la llegada de los españoles siguen teniendo vigencia en amplias áreas culturales de la actual Latinoamérica, y las técnicas utilizadas para su transformación en alimento siguen vigentes en muchos sitios. Chile no escapa a esa impronta y podemos apreciar en la mantención de un sinnúmero de recetas, que los platos preparados con maíz se siguen consumiendo como hace miles de años.

El teosinte (*zea mays spp. mexicana*) correspondió a la especie silvestre que dio origen al maíz cultivado. Hallazgos arqueológicos de polen, mazorca y granos de maíz, permiten señalar que se originó en el valle de Tehuacán, ubicado en la parte central de México, hace alrededor de 7.000 años. Al comienzo se diseminó hacia América del sur, donde existiría desde hace aproximadamente 5.000 años. Luego en los años 600 a 700 de la era cristiana, se habría dispersado hacia Estados Unidos. La expansión masiva del cultivo, sin embargo, cobró importancia en el siglo XIX, iniciándose hacia el noreste de Estados Unidos, y luego hacia la parte sur de Sudamérica. La existencia de una gran diversidad de maíces en el altiplano peruano, hizo pensar por algún tiempo que el principal centro de dispersión del maíz se habría localizado en algún lugar de la zona altiplánica del Perú, o incluso, de Ecuador y Bolivia.

La utilización del maíz en el mundo está orientada fundamentalmente a consumo animal, y en segundo término al humano. En el primer caso existen dos formas principales de emplear el maíz: una corresponde a la alimentación de aves y cerdos, y la otra, al ensilaje de plantas para la alimentación de ganado bovino. Por otra parte, a partir del maíz utilizado en la elaboración de aceite se obtiene un subproducto denominado torta, que es de gran valor nutritivo para el ganado. Sustancias obtenidas a partir de la torta y de la harina permiten elaborar adherentes y aprestos textiles, respectivamente. Otros productos industriales obtenidos de este grano son: asbesto, plásticos y productos cosméticos. En alimentación humana, el choclo, ya sea fresco o congelado, y la harina de maíz, muy utilizada en países centro y sudamericanos para la elaboración de pan o de tortas (tacos), corresponden a las principales formas de consumo. Otros productos para la ingesta humana que se obtienen a partir del maíz son: maicena, chuchoca, polenta, cabritas, choclo miniatura, aceite y azúcar (veáse Faiguenbaum, 2003: 137-141).

Por otro lado, para Chile Latcham (1936) nos informa que: “originalmente el maíz morocho del Perú y el maíz curagua de Chile eran una misma variedad, y se aplicaba a un grano duro, redondo, de hollejo delgado, y de color rojo oscuro...” (134). Será la palabra “choclo” la que se utilice en nuestro país para designar la mazorca de la planta de maíz. Su etimología es quechua y literalmente designa: “mazorca de maíz nuevo, no maduro que se come cocida i asada i en muchos guisos” (Lenz: 434). La importancia del maíz

no solo se puede apreciar en la comida cotidiana y festiva pre y post colonial, sino en las bebidas. Durante todo el periodo colonial la chicha de maíz o “muday” fue la predilecta del pueblo y ya en el siglo XVIII y XIX sabemos que: “Entre las comidas nacionales, se cuenta con el maíz cocido, molido y endulzado con miel, alimento refrescante y laxante (...) La bebida predilecta del pueblo se llama chicha. Hay varias especies de chichas: la chicha de aloja, hecha de maíz y de guisantes; la chicha de manzana, cuyo principal componente es la manzana machacada; y por último la chicha de uvas exprimidas y no fermentadas” (Radiguet 1955: 223).

Sin duda, el maíz fue el principal sustento en épocas precolombinas de norte a sur de nuestro territorio. Ovalle (1969) nos dice: “no era su ordinario y usual sustento, de su carne, sino de la harina de maíz y varias frutas, yerbas y verduras” (op cit.: 111). Esta tradición ha quedado impresa en los gustemas chilenos y de acuerdo a las investigaciones históricas sabemos que en las comidas del mundo mestizo popular no podía faltar el maíz, pues su alimentación: “(se) basaba fundamentalmente en la carne mezclada con zapallo, maíz y grandes cantidades de ají a lo cual agregaban maní por considerarlo estimulante. Sus bebidas se reducían al agua y a la chicha. Para Schmidtmeier en las casas de campo solía encontrar una gran olla llena de frijoles, trigo o maíz, a veces charqui, siendo las comidas ‘más espléndidas’ las que constaban de una cazuela de gallina con cebollas, repollo o maíz y pimientos, ‘seguida de un chivito o quizás un corderito asado’ y continuando con frutas que se ofrecían como postre” (Ramón y Larraín, 1982: 64). Por otro lado, Claudio Gay recordaba el siguiente dicho entre las mujeres del campo: “con papas, choclos y maíz se puede tener siempre una buena comida” (op cit.: 134).

Molina (2000) agrega: “Lo cierto es que el maíz acude maravillosamente en el Reyno de Chile, produciendo por lo común tres o cuatro panochas bien grandes, y perfectamente granadas. Los Indios que cultivan ocho o nueve variedades de este grano apreciable, hacen de él caras comidas, prefiriendo con particularidad una que ellos llaman uminta, la qual se compone de maíz fresco y tierno, molido entre dos piedras bien lisas, al modo que preparan en cacao los chocolateros. De esta operación proviene una pasta laciticionosa, que sazonan primeramente con graso, sal o azúcar, y que dividiendo después en muchos pedazos pequeños, que envuelven con las hojas más tiernas de las panochas, cuecen en agua hirviendo para comerlo” (134).

Por último, nuevamente Latcham nos da indicios del uso culinario del maíz entre los mapuches: “las tortillas que hacían, cocidas al rescoldo, se llamaban *covque*, cualquiera que fuera el grano con que se fabricara. Cuando querían especificar un pan hecho de maíz agregaban la voz *hua*=maíz, así *covquehua*. El maíz tostado llamaban *coveñ*, la mazamorra hecha de harina de maíz con agua caliente, *chedcan*, la misma hecha en agua fría *ulpud*; la tortilla sin levadura, *múldú*, maíz hervido con lejía y lavado, *muti*, derivado de la voz quechua *musti* y llamado mote por los españoles y los criollos. La harina de maíz la denominan *murque* y una comida hecha de ella mezclada con frejoles cocidos y grasa la llaman *pidcu*” (1936: 145).

En la región hay una larga historia patrimonial de consumo del maíz y si bien muchas de las técnicas tradicionales se hacen hoy con trigo, en varias provincias se mantiene su uso. Sin duda que los platos emblemáticos: las humitas, el pastel de choclo, la chuchoca, entre otras que son transversales, se continúan preparando. Pero, encontramos en la provincia otros que podríamos decir se conservan especialmente en ella y le dan una fisonomía propia, como veremos a continuación.

MOTE MEI

El término es una conjunción entre mote y maíz, y posiblemente se deba al voceo que hacían los vendedores de este alimento: “Calientito el mote mei anuncia con una voz que se pierde en el recuerdo, porque es igual

a la de su padre y a la del padre de este, y a la del tatarabuelo, que fue el primero de la familia Martínez que decidió cocer el grano en la casa para salir a ofrecerlo bien entrada la noche” (Morales Pettorino, 2006: 1824). Como sabemos, el entrañable mote de maíz está inscrito desde tiempos precoloniales en los gustemas chilenos. Ovalle nos proporciona la siguiente información: *“En lugar del pan de trigo, de que tampoco tuvieron noticia hasta la entrada y comercio de los españoles, comían el que llaman mote, que es su maíz cocido en agua simple, como el arroz en la India oriental. Este maíz ha sido siempre y es el sustento más universal de los indios, porque no sólo les sirve de comida, sino también de bebida, la cual hacen de la harina tostada o desatada simplemente en agua, como hemos dicho, o cociéndola y haciéndola chicha, que es su vino ordinario, el cual también hacen de otras frutas de árboles”* (1969: 112).

Lenz (1910) nos dice que es una palabra mapuche (*muthi* o *muti* que se refiere al maíz o trigo cocido) proveniente del quechua *mot'e* (maíz hervido) y que designa al “maíz sancochado en lejía hasta que suelte el hollejo; éste se separa por completo lavando el mote en agua (pelar mote). Se vende con jugo de duraznos secos cocidos, ‘huesillos’, o simplemente con agua en las calles. El grito de los vendedores de Santiago es en su fórmula más completa: ‘¡Motemei pelao buen medio, calentito!’”. Esta cita denota la antigüedad y el espesor temporal del llamado “motemei”. En idioma mapuche, el mote de maíz se designa como *kako wa*.

En Rinconada de los Andes, Luisa Figueroa guarda esta receta: *“Usted tiene maíz seco y para hacerlo en mote mei, deja remojando los granos en lejía. Yo uso, por ejemplo para 3 kilos de maíz, 4 o 5 kilos de ceniza, pero tiene que ser fuerte y abundante. En una olla se cuele la ceniza en un harnero para sacar los carbones. Se pone a hervir con 3 litros de agua. Una vez que está hirviendo la lejía se agrega el maíz. Se deja hervir por lo menos dos horas porque el maíz es duro para pelarlo. Una vez que salta la pepa está listo. Luego se cuele para sacar la lejía, se limpia y se remoja en agua fría por una hora. Luego se pone a cocer de nuevo con agua fría y pura durante una hora más. Se puede comer con azúcar o solo”*.

TAMALES

La palabra tamal es náhuatl y significa: “bollos de harina de maíz envueltos y cocidos al vapor (Pérez San Vicente, 2000: 15) y llegó a Chile vía Perú, designando una “preparación culinaria semejante a la ‘humita’, hecha generalmente de maíz seco que se remoja; en cuanto a los condimentos, la preparación varía como la humita; algunos llaman tamal la preparación de choclo rallado con sal, cebolla, tomate, etc., o la humita con carne como en Osorno” (Lenz, 1910, 703-704). Los mapuches llamaron a esta preparación *huitrin* y se refiere a un atado de choclos maduros amarrados de a dos por las puntas, que se guardan colgados para el invierno, pero también: “a un guiso que se hace con el maíz de los choclos guardados así” (Lenz, 1910: 409).

En diversos manuales de cocina de fines del siglo XIX también se consigna la receta de tamales, dando cuenta de su origen peruano, pero también se podría pensar que esta tradición culinaria deriva del periodo precolonial y colonial. Así por ejemplo, Olivas (1998) sostiene que: “los tamales fueron traídos de México entre los siglos XVI y XVII por los españoles y criados nativos procedentes de Centroamérica. Y eran bocados predilectos para los almuerzos de los domingos y feriados en la ciudad de Lima, así como en los banquetes de comidas nacionales y en las ‘noches buenas’ de la Navidad, Pascua de Resurrección y el 27 de julio” (Op.cit.: 307). En México existe una enorme variedad de tamales y diversas formas de preparación, Pérez San Vicente consigna 370 recetas diferentes de México, Centroamérica y América del Sur.

Resulta de gran importancia la mantención de esta tradición en la Región de Valparaíso pues da cuenta de antiguas migraciones culinarias y de su sentido patrimonial. Sin duda, el consumo y preparación de los

tamales, al menos hasta comienzos del siglo XX, tuvo lugar en nuestro país, como lo atestiguan las recetas del *Manual del Cocinero Práctico* de 1914, impreso en Valparaíso³⁹, que transcribimos a continuación:

TAMALES PERUANOS

“Se cuece cuartilla y media de morocho bien pelado, que no quede muy blando. Se deja de un día para otro. Se muele bien seco, se les pone sal y dos cucharadas de grasa derretida. En una cacerola se pone tocino en pedazos chicos, arvejas cocidas, sal, perejil fino, una cucharada de aceite, otra de vinagre, un poco de cebolla picada fina, chalotes, orégano, tomate, aji, rebanadas delgadas de papa. Se hacen como humitas en pedazos de la masa que se tiene uslereada delgada y se echan al horno por 4 horas” (69).

TAMAL CRIOLLO

“Para hacer los tamales se necesita pelar bien el maíz y para esto se pondrá a hervir en una cantidad regular de agua una libra de cal viva y cuando esté hirviendo se le echara 3 libras de maíz blanco y se deja hervir hasta que se vea que bota la cáscara, entonces se refriega bien para que acabe de botarla y se lava después el maíz con 3 o 4 aguas, moliéndose enseguida lo mas que se pueda y se pone esta masa en una vasija cualquiera cubierta con un paño limpio. Por separado se pondrá a hervir en una olla con pedacitos de carne de chanco y sal; cuando esto haya dado 3 hervores se saca la carne y con este caldo se afloja la masa. Se le pone dos libras de manteca caliente, un diente de ajo molido y un poquito de anís molido. Esto se echa a la masa y se revuelve bien; después se frie en un poco de manteca, aji colorado molido y la carne de chanco bien frita. Se preparan bastante hojas de plátanos, se pasaran por agua caliente, de estas hojas se hará una cama y se echara en ella un poco de la masa y en el centro se le pone un poco de carne de chanco frita, un poco de la salsa en la que se enfrío la carne, unos manicitos, una aceituna, un pedacito de huevo duro, se tapa con la misma masa, se envuelve bien y se ata con un totora. Se tendrá en un perol hirviendo bastante agua con sal y se le echaran los tamales, donde se les deja hervir por 3 horas” (72).



39. El *Manual del Cocinero Práctico* sigue un modelo establecido y ampliamente difundido en América que recogía recetas europeas mezcladas con las criollas o “nacionales”. Se editaron varios de estos manuales desde las últimas décadas del siglo XIX que, además incluían preparaciones de diversos países de América Latina, siendo las cocinas de México y Perú las que aparecen con mayor frecuencia





TAMAL SERRANO

“Para este tamal se necesita la misma cantidad de harina que para el tamal criollo y se hará la masa de la misma manera. Para hacer el ahogado se tomara media libra de manteca, los pedacitos de carne de chanchito que se sacaron del caldo con que se aflojo la masa, ajos molidos, cebollas picadas muy menuditas, salchichas del país en pedacitos, maní tostado y pelado, unas gotitas de anís, aceitunas, huevo duro picado, un poquito de vino dulce y después de freir se deja enfriar. Estos tamales se envuelven en hoja de maíz o pancas de la manera siguiente: se toman pancas en hojas y se forman con ellos una especie de bolsón amarrado con totora o tiras delgadas de la misma hoja por la parte de abajo; después se le echa un pedazo de la masa, la que se almera con los dedos y se le echará adentro como en el tamal criollo un pedacito de cada una de las cosas que se frieron en el ahogado, tapándolas después con un pedacito de la misma masa, se amarra el otro extremo de la hoja bien para que no caiga lo de adentro. Se cuece como el criollo” (73).

En la Región de Valparaíso encontramos las siguientes versiones de los tamales:

Tamales - versión 1

En San Felipe, Arinda Lazcano refiere así esta preparación: *“El tamal lleva maíz cocido y seco, aceitunas y huevo duro. Para hacer los tamales, lo que primero se debe hacer es dejar el maíz cocido y las hojas secándose desde el verano. Antes lo secábamos en el techo de la casa. Yo lo aprendí de mi abuela que tomaba las hojas de los choclos y las secaba, en el techo, la mazorca la cocía y también la ponía a secar en el techo. Cuando el maíz estaba seco, lo sacaba, con coronta y con otra coronta lo hacíamos así [raspar] y eso lo guardaba en sacos, y eso después lo pelaba con lejía. Cuando va a cocinar tamales, en una paila de cobre pone agua caliente y ceniza y pela el maíz. Después lo muele, con máquina de moler, y ahí hace una masita. Las hojas después de secas se enrollan como un paquete, cuando las va a usar las pone en agua caliente. Ahí se rellenan como las humitas, pero le pone huevito duro y aceitunitas si tiene, lo hace igual que las humitas, bien cerraditas, y pone a cocer los tamales”.*

Tamales - versión 2

Luisa Figueroa, de Los Andes, nos cuenta que para hacer los tamales, seca el choclo en el verano, y también las hojas. En el invierno, cuando hay deseos de comerlos se procede del siguiente modo: *“Hay que moler el maíz seco, pero antes lo pone en lejía para pelarlo bien, de ahí pica cebolla en cuadritos, ponerle manteca y ají de color, se hace una mezcla igual que la humita, con eso rellena las hojas y lo pone a hervir. A mí me gusta hacerlos antes que salga el choclo. Para el desayuno es muy rico”.*

Tamales - versión 3

También en Los Andes, Adriana Flores nos da la siguiente receta: *“El maíz seco, usted lo lava con lejía, lo muele y hace como un puré. Yo pico la cebolla bien bien finita, para que sólo de saborcito y no se sepa que lleva cebolla. Le pongo huevo duro y aceitunas sajudas que hago en la casa. También le pongo albahaca seca. Para rellenas las hojas las paso por agua caliente y quedan como frescas. Se coloca el puré igual que*

las humitas, se envuelve y se amarra con una pitilla, amarrados los tamales los pone en una olla de hirviendo. A la juventud no le gusta, pero a nosotros sí”.

USOS DULCES

Morocho majado

El maíz morocho deriva del primero, por ello es de la “familia de las gramíneas, con las hojas ensiformes y larguísimas, flores en panojas apretadas y simientes gruesas, comestibles, con las cuales se preparan diversos alimentos y bebidas” (RAE). La palabra morocho es de origen quechua y designa a un tipo de maíz cuyas “cualidades varían según la provincia, i que se usa para comidas, principalmente sancochado i pelado como ‘mote’ i ‘majado’; se come de preferencia frío con azúcar como postre”. También alude a “este postre hecho de maíz pelado con azúcar”. Se refieren en la zona central al maíz morocho a aquel que tiene el grano chico, duro, lustroso, blanco o amarillo. También se aplica al grano oscuro (Lenz 1910: 511).

Morocho majado - versión 1

María Raquel Fernández, de Quillota, relata: “Para hacer el morocho, tiene que cocer el maíz blanco con canela y harta azúcar rubia. Se deja hervir mucho rato, como si fueran porotos. Luego se deja enfriar y se sirve bien helado. Es un rico postre para el verano. Nosotros en mi casa antes, cultivábamos el morocho y era como durito y rojo, pero ahora lo compro y es blanco, como de ciudad. Nosotros lo secábamos, pero si tú lo sacabas antes que se secara, se azumagaba, se ponía verde, y no servía. Antes nosotros lo desgranábamos, en ese tiempo había unas cuestionales, con unos, como te dijera, como unos fierros atravesados en una madera, y ahí pasábamos y lo desgranábamos. Después teníamos, nosotros, unas máquinas que se echaba dando vuelta así, y se echaba y salía todo el morocho de la coronta. Nos gustaba mucho el postre de morocho. Ahora ya no tenemos cómo sembrar, por eso lo compro”.

Morocho majado - versión 2

También en Quillota, María Isabel nos dice: “Se usa el morocho y azúcar, nada más. Primero hay que majar el morocho, lo pone en el mortero y le va echando agüita, lo va golpeando, le va echando agüita, y majando, echando agüita, revolviendo. Ahí se pela el morocho y se abre bien el grano. De ahí lo cuece en una olla enlozada, así lo hago yo, hasta que esté blandito. Se va tanteando, para saber que ya está bueno. Se le agrega azúcar a gusto de usted, no más. Yo lo como calentito en invierno y frío en verano”.





CABRITAS DE CURAGUA

El nombre de esta preparación deriva de “cabrita”: “Palomita; roseta de maíz, por lo común curagua, que al tostarse con un poco de azúcar, revienta y se abre en forma de flor blanca. Suele venderse como confite, por lo común en bolsitas de papel” (Morales Pettorino 2006: 354) y de “curagua”, palabra que designa una variedad de maíz de grano muy duro, grande o pequeño, de diversos colores. De acuerdo a Lenz: “Maíz que llaman curahua, que aunque es mucho menor en todas sus partes, se hincha de tal modo en el baño de arena que adquiere un volumen mucho mayor que los otros i da una harina más lijera i más blanca” (228). El mismo autor anota que su etimología es mapuche: *cura*=piedra y *wa*=maíz (es decir maíz duro).

Aún se encuentra en la región a familias que mantienen la tradición de preparar las cabritas de Curagua, es así como Adriana Flores, en Los Andes, relata: “*Para las cabritas: en una olla hay que echar un poco de aceite, le pone azúcar, y si no tiene solas no más, y un puñado de maíz curagua. Se pone al fuego mediano y se espera hasta que el calor revienta las curaguas. A las curaguas que no revientan, mi abuelita les decía: cuñe. A veces revientan en cruz⁴⁰, y cuando revientan hay que revolverlas rápidamente sin destapar la olla para que no salten fuera y así no se pega. Si no le puso azúcar al final le puede agregar sal. Antiguamente, mi abuelita las hacía en una callana con arena. Con la arena no se pegaban y quedaban limpietas, sin aceite. Se esperaba que la arena estuviera caliente y se ponía un puñado de curagua y se revolvía con un palo de madera. Se sacaban y quedaban limpietas eso sí, sin arena pegada. Cuando llovía, mi hermano mayor estaba toda la mañana haciendo una callana para cada uno*”.

40. Es interesante señalar que en la Enciclopedia Chambers, se habla del *Maíz valparaisae* que “se distingue por sus hojas de borde como sierra. Es una planta más pequeña, natural de Chile, y ha ganado una reputación supersticiosa, a causa de que, cuando sus granos son tostados, revientan en forma de cruz” (675).







FRUTAS Y HORTALIZAS



OLIVA

Olivo (*Olea europaea*)

“Los olivos prueban muy bien en todo el Reyno de Chile, pero singularmente en Coquimbo y en las cercanías de la capital, donde se encuentran muchos, cuyos troncos tienen tres piés de diámetro, y una altura proporcional”

(Molina, 2000: 211).

El olivo (*olea europea*), está asociado al mundo latino y a la sacralidad cristiana, al tiempo que sus frutos han prodigado energía combustible y un aditivo insustituible en la culinaria de todas las épocas y en casi todas las latitudes de la tierra.

La oliva es el fruto del olivo y se cultiva preferentemente en los países de clima mediterráneo. El olivo, como se conoce actualmente, tiene su origen en el antiguo Irán y Mesopotamia hace 5.000 años, desde donde se extiende hacia Siria y Palestina. *“Se han encontrado referencias al aceite de oliva en tabletas cretenses del año 2.500 a.C. Según la mitología griega, el olivo fue un regalo de la diosa Atenea a los griegos, y tanto estos como los romanos, lo apreciaban enormemente”* (Linford, 2009: 231)⁴¹. Se sabe que los antiguos egipcios cultivaban el olivo y empleaban su aceite en ceremonias religiosas: *“el conocido mito de Atenea sobre el origen del olivo, que hizo brotar la diosa con su lanza, la clava de Hércules fabricada con madera de olivo, los grabados y pinturas de olivos en numerosas cráteras y otros recipientes, los textos de Teofrastos sobre la propagación de plantas que ilustran el uso de estacas e injertos, etc., son indicativos de la importancia del olivo en el mundo griego desde un periodo tan temprano como el Micénico, unos 1.900 años a.C.”* (Muñoz, 2004: 17).

La extensión posterior del olivo se debió a los fenicios, que comerciaban en diversos puertos del Mediterráneo. Así, su cultivo se extendió en Grecia para uso farmacéutico y como fuente de energía e iluminación. Los romanos fueron pioneros en emplear el aceite de oliva como alimento. De esta forma, las aceitunas y el aceite de oliva eran reconocidos y apreciados por todas las civilizaciones antiguas del mediterráneo⁴².

Al descubrirse América, los colonizadores introdujeron el olivo en el nuevo mundo, *“...a mitad del siglo XVI, el olivar se instala en tierras del Perú y posteriormente se extiende en tierras de Chile, Argentina, México y California”* (Op.cit.: 19). Se tiene conocimiento que llegó a Chile en los albores de la colonia en circunstancias novelescas como lo refiere Pereira Salas (1977) al citar al Inca Garcilaso de la Vega: *“al embarcarse rumbo al Perú don Antonio de Ribera, trajo consigo cien estacas de olivo que malograron en la navegación, salvo tres de ellas que plantó con especial cuidado en su finca de Lima. De estas tres estacas sevillanas, una vino a parar a nuestra tierra”* (20). Sin ser objeto de una agricultura extensiva, más bien se sitúa su producción en zonas olivareras que adquieren con el tiempo su identificación con el mencionado fruto. Su cultivo se iniciaría en el valle de Azapa, luego Huasco, hasta llegar a la zona central, destacando Til-Til y particularmente el valle de Jahuel en Aconcagua, el que sería uno de los más antiguos focos de expansión del olivo en el país.

41. Linford, Jenny. *Árboles*. Ediciones Parragon. Barcelona, 2009.

42. IMIA, TDC Olive: Aceitunas, Aceite de Oliva y Dietas Cardiosaludables. ASAJA. Sevilla España, 2000.

Pereira Salas propone que el aceite de oliva tuvo restringidos usos culinarios en Chile y sirvió tan solo para adobar ensaladas, como lo refieren abundantes referencias culinarias de la época: *“la tortilla fue de ortiga bien cocida, con guatitas de cordero machacadas, que son tan buenas para el estómago, ricos porotos, en plato de plata bien labrada, con aceite de oliva y un par de huevos”* (1977: 81)⁴³. Ya en 1646, Alonso de Ovalle en su *Histórica Relación del Reyno de Chile* menciona expresamente la proveniencia desde España del árbol de la oliva, junto a un sinnúmero de otras especies arbóreas tales como: *“viñas, higueras, manzanos, camuesos, durazno, pera, granada, guinda, albaricoques, ciruelas, naranjas, limas, limones, cidros y almendros”* (1969: 74). Interesa destacar que la aceituna como categoría alimentaria fue también situada junto a otras especies más bien provenientes del mundo animal, como figura en la *Clasificación de Productos según grupos y subgrupos de gastos* en torno a 1670, donde aparece el aceite de oliva junto a cecinas y grasas (Ramón y Larraín, 1982).

El olivo es un árbol perenne, que puede alcanzar hasta 15 metros de altura, cuyos tallos grisáceos definen al árbol cuando es joven, volviéndose más oscuros cuando va envejeciendo y su corteza se ablanda en forma de placas. *“Es una especie longeva y cada árbol puede sobrevivir hasta 500 años (...) De corteza gris, arrugada, hojas opuestas, lanceoladas, color verde gris por encima, más claro por debajo debido a pequeñas escamas plateadas. Flores blancas, aromáticas, pequeñas, de cuatro dientes aparecen en verano”* (Ridsdale, 2010: 330)⁴⁴.

El fruto del olivo, la oliva, es una drupa carnosa más o menos alargada, dependiendo en forma y tamaño de la variedad. Inicialmente, es de color verde, pero cambia de morado a negro en función del grado de madurez. Existen numerosas variedades de olivas, diferenciándose los frutos de las mismas en las dimensiones, forma, coloración, rendimiento, etc. Sus componentes principales se organizan en torno a humedad, aceites, azúcares, proteínas, fibras⁴⁵.

Es muy amarga al gusto, imposible de consumir sin un procedimiento que le extraiga sus sabores naturales y le permitan convertirse en un producto comestible. Asimismo, es altamente oleaginosa, por lo que algunas de sus variedades son destinadas preferentemente a la producción de aceite de oliva, el cual ha ido adquiriendo mayor valoración a nivel nacional y mundial por sus importantes atributos alimentarios y sus beneficios asociados a la salud, rico en antioxidantes y bajo en acidez. Su desarrollo como especie comercial ha sido constante en nuestro país alcanzando durante los últimos años coberturas productivas insospechadas.

La variedad sevillana es la más conocida en Chile y su destino principal es la aceituna de mesa, siendo producida en la región y particularmente en el valle de Jahuel. En el caso de este valle, la oliva es menos carnosa y de tamaño inferior al que se consigue en el norte, pero presenta mejores características de postcosecha, es decir, es más firme e incluso de mejores características organolépticas. Se dice en Jahuel que algunos de sus árboles tienen más de 200 años, y que en su mayoría tienen al menos 100 años. Sus habitantes, sin embargo, no tienen un conocimiento exacto respecto de cuándo y cómo llegaron los olivos a la zona. Al respecto don Miguel Olivares, productor, señala que *“el principal cultivo es Sevillana, con el mayor porcentaje, creo que sobre un 70% del total y se mezcla con la variedad Manzanilla y Empeltre, que son variedades aceiteras y que son utilizadas como polinizante. Existen otras variedades que son principalmente aceiteras, como Picual, Arbequina, Frantoio, Leccino, Liguria, pero estas son variedades explotadas con mayor intensidad hace no más de 20 años y son provenientes de la zona mediterránea, específicamente Italia.*

43. Carta escrita en 1826 por doña Adriana Montt y Prado dando cuentas de la improvisada visita del Almirante Blanco Encalada.

44. Colin Risdale, et. al.: *Árboles*. Guías Visuales editorial El Ateneo, Buenos Aires, 2010.

45. Ibid.

La mayor parte de la producción de olivas en Santa María y Putaendo la realizan pequeños agricultores y comuneros que cultivan pocas hectáreas de tierra manteniendo la tradición y la identidad productiva del valle. Como dice don Ismael Herrera: *“yo planté estas matas, yo llegue a aquí y planté estas matas, planté estas primero y después hice esa plantación nueva para allá (...) saco una concha, por ejemplo este gancho que está aquí abajo, yo lo saco de aquí, siempre y cuando tenga raíces allá abajo, vengo, estas matas yo las corto, no es necesario hacer plantas injertadas (...) yo todas estas plantas yo las hice así de concha de abajo, como allá los árboles son grandes, te dan unas matitas chicas así abajo, unos brotes que se dan por debajo de la mata, pegadito al tronco, entonces mi viejo se da el trabajo de cortar ahí y saca matas nuevas, el sacó como 100 matas y son matas nuevas”*. Afirma, además que el olivo debe ser cuidado y abonado de manera tradicional: *“Al empezar, la planta hay que abonarla en el tiempo de abril; después de la cosecha, cosechas de marzo a mayo, ahí terminas la cosecha y se abona, puedes echarle salitre, algunos le echan también las bostas, el guano de caballo”*. También se debe podar de manera cuidadosa, siguiendo las enseñanzas de los agricultores antiguos: *“la poda es para que tenga luz la mata”*. El riego se realiza tradicionalmente a riego tendido, o bien riego con manguera para predios más pequeños. Hay que protegerlos, dice: *“de las plagas de conejos, se envuelven los troncos de las matas con malla rachel o sacos para impedir que roan la parte baja de los troncos, porque cuando lo hacen el olivo se seca porque la savia no alcanza a llegar a las extremidades”*.

Las olivas se recolectan a mano, se comienzan a cortar en abril, después de Semana Santa dependiendo del año, normalmente hasta junio. Los cultivadores informan que las cosechan cuando están amarillas, no verdes, porque si se sacan verdes al momento de prepararlas con lejía no quedan negras, sino plomas. Los hombres se suben en enormes y características escaleras fabricadas de álamo de hasta 15 metros de altura, con una especie de cinturón grueso donde se amarran a cada lado dos canastos de mimbre, en los que van echando las olivas luego de cortarlas. En relación a este proceso, nos indica don Ismael Herrera *“el sistema de nosotros aquí todavía es a mano, de una por una tenemos que ir cortándola, a mano no más pues”*.

ACEITUNAS SAJADAS

La preparación de las aceitunas, una vez cosechadas, implica un proceso que consiste en sajarlas⁴⁶ y colocarlas en lejía para quitarles el gusto amargo. Este es un proceso tradicional de larga data que actualmente se realiza de manera artesanal por muy pocas familias de las comunidades cordilleranas de la región. Conocido como “componer” o “arreglar” las aceitunas, el procedimiento entraña diversos secretos que han sido traspasados por generaciones y consiste en varios pasos según detalla Laura de la localidad de Jahuel, en San Felipe. *“Mire usted, corto las aceitunas, las saco y la echo al agua, tiene que estar pasadita de agua para que usted la pueda sajar, se le hacen 4 tajos, dale y dale y después de unos 8 días que están ahí con los tajitos, para que la aceituna empiece a tomar ya negrito, [luego] hay que echarle un poquito de ceniza para que vaya arrumbando la aceituna, o si no, no sale negrita, ya tuvieron 8 a 10 días, porque usted tiene que ir probándolas, si están muy amargas no las puede sacar, cuando estén amargas pero no tanto, entonces usted viene y las saca, en cajones y la pone ahí. En la tarde usted va a verlas y están negritas y le echa el polvito de cenicita seca, la deja 5 días ahí, 5 días, después de los 5 días las lava, las lava y las tiene y les echa un poquito de sal, agua y ya las tiene arregladitas”*.

46. Que deviene del concepto “sajar”, asociado a cortar en la carne, según la RAE.





Sobre esta fórmula básica de preparación, se observaron en terreno cuatro variaciones técnicas a partir de los mismos ingredientes, pero con procedimientos diferentes. En una primera modalidad se colocan las aceitunas sajas durante 3 semanas en tambores de lata con agua fría y ceniza cernida. Se cambia el agua cada 5 o 7 días hasta que pierdan el amargo. La segunda modalidad es con ceniza seca, en la que las aceitunas sajas se colocan en cajones de madera con ceniza cernida, se revuelven cada cierto tiempo y al cabo de varias semanas se rehidratan con agua y sal. Una variante mixta entre ambas técnicas consiste en unir el primer procedimiento con el segundo, es decir, se dejan las aceitunas sajas en agua con ceniza cernida durante 8-10 días, luego se sacan y se depositan en cajones de madera, donde se les espolvorea ceniza cernida nuevamente y se dejan ahí por 5 días más, hasta perder todo el amargo. Una última variante consiste en hervir la ceniza en agua, se deja enfriar, se cuele y allí se colocan las aceitunas sajas durante 2 semanas, se cambia el agua una vez durante el proceso, hasta lavarlas y agregarles sal a gusto.

Siendo la ceniza el “componente” más significativo en la preparación, vale destacar algunas de sus particularidades. La ceniza se obtiene de hornos y cocinas a leña, en las que se ha tenido cuidado de no agregar ningún producto que pueda alterar la pureza de la misma, como basuras, plástico u otros. La que se prefiere, según Laura, es *“la ceniza de litre, la ceniza del espino, de quillay, esa ceniza es buena, se demora poco y sabe uno, pero hay ceniza también ingrata, que se le puede arrebatarse no más a usted, se la ablanda [...] porque la cuece (a la aceituna), la ceniza es muy fuerte y la cuece”*. Para componer las aceitunas, enfatiza la cultura, hay que utilizar la ceniza cernida, para lo cual se emplea un harnero⁴⁷ que le quita el carboncillo y otros desechos.

En este caso, como en muchos otros, se reconoce la transmisión de los conocimientos por vía materna intergeneracional en la faena misma del quehacer cotidiano. Laura aprendió la preparación de las aceitunas en lejía de su abuela. Sus hijas saben sajar y preparar en lejía. Le ayudan a sajar la porción que aparta para preparar con ceniza, pero no se dedican al oficio, además tampoco quiere que sigan haciéndolo, porque considera que significa mucho sacrificio, puesto que *“nosotras sajamos hasta las 11, las 12 la noche, las dos, dale que dale, dale que dale, ahí para que no nos pillen, que quieren tanto kilos aquí (...) Pero mucho trabajo, yo ahora le digo a mi hija, hija, cuando yo me muera no trabajen en esto, es muy pesado, andar con las cajas, lavarlas, después de lavaditas echarlas a los bidones”*.

Antiguamente dice, se componían en cántaros de greda: *“le echaban la lejía tibiecita, en cántaro de greda, hija, en cántaro de greda, unas ollitas mi abuela hacía y con poquito estaban”*. Esta modalidad ya no la encontramos hoy día.

Para el consumo y maneras de mesa, se reconocen las aceitunas sajas con lejía como muy superiores en calidad de degustación a las aceitunas preparadas con soda cáustica. Más allá de ello, la aceituna es parte activa de la comensalidad en cócteles y aperitivos, ya sea sola o acompañada de otros productos compatibles. En su mayor parte, quienes las preparan con lejía lo hacen para el consumo diario y familiar, o bien para un mercado local muchas veces no monetario, siendo cambiada por especies o por dinero.

Algunas preparaciones especiales incluyen como uno de sus productos característicos la aceituna, como por ejemplo, las típicas “empanadas chilenas”⁴⁸, que no adquieren la condición de tales si no contienen al menos una o varias aceitunas en su interior.

47. Harnero: (del lat. [cribum] farinarium). m. Especie de Criba (RAE).

48. Masa de harina de trigo, con un pino hecho en base a carne molida, cebolla y especias, huevo duro y la infaltable aceituna.

CHARQUI A LA CHILENA

Otras preparaciones patrimoniales asociadas a la aceituna se observan en ambientes campesinos, relacionadas siempre a otros productos. Cabe señalar por ejemplo, el caso del charqui a la chilena, que suele encontrarse en las mesas rurales de Chile central donde se mezcla charqui machacado –sea de burro o de caballo–, junto a abundante cebolla en pluma fina, aceitunas en lejía y especies diversas como ají de color, comino, limón, cilantro, aceite de oliva y sal. A esta preparación tradicional, no debe faltar el aún tibio pan amasado en horno de barro, junto a un buen vaso de vino tinto. Una variante más rústica y cordillerana de dicha preparación es el ya citado “charqui arriero”.



ALCAYOTA

(Cucurbita americana)

La alcayota es una cucurbitácea americana, cuyo centro de origen se ubicada entre México, América Central y el norte de Sudamérica. Se reconoce como especie cultivada por los aztecas hace más de 4.000 años, quienes la llamaban *tzilicayotli*. “Se sabe que se trata de plantas de origen americano (...) apoyan esta moción los restos arqueológicos más antiguos de las especies cultivadas del género, registrados en América (...) están representadas en objetos y códices prehispánicos” (Lira, 1988: 4).

El nombre derivó posteriormente a “alcayota” bajo la influencia española, teniendo también otras designaciones similares en América Latina, como “cayote”. La evidencia lingüística favorece su origen mexicano, con nomenclatura de base náhuatl; sin embargo, los restos arqueológicos más antiguos conservados provienen del Perú. Se desconoce la variedad silvestre de la que haya nacido y las hipótesis apuntan a una especie aún desconocida, posiblemente nativa de la región oriental de la cordillera andina⁴⁹. Según Rodolfo Lenz, corresponde a una variante “vulgar de una cucurbitácea mexicana cuyos frutos sirven para la preparación de un dulce, según Philippi proviene del náhuatl *tsila cayotti*. Según Ramos en México se le dice *chilacayote del azteca tzila cayotli*” (320).

En los últimos siglos ha sido introducida a distintas regiones del mundo, sin que su cultivo se haya masificado, estando circunscrito y limitado a América Latina. La alcayota es la única especie cultivada del género *Cucurbita* que al estado silvestre es una especie perenne; sin embargo, en zonas templadas a frías como Chile se le cultiva como una planta anual. No es un fruto que se coma en estado fresco, dado que su sabor no es agradable. Su principal consumo es como producto procesado, ya sea como dulce o mermelada.

El tallo de hábito rastrero trepador está conformado por ramificaciones de gran vigor y extensión (3 a 5 m), que llegan a ser semileñosas en madurez. Las hojas son grandes (hasta 20 cm), de margen liso con 5 a 7 lóbulos, de epidermis vellosa y color verde oscuro. Las hojas son similares a las de la higuera. La planta es monoica, de flores grandes, con corola de hasta 7,5 cm de diámetro y de color amarillo a naranja. El cáliz es un tubo corto, que tiene lóbulos verde-claro y delgados. Una polinización entomófila y su fertilización ovular dan origen al fruto que se consume. “El fruto puede llegar a medir entre 15 y 50 cm de largo, de forma ovoide elíptico, a veces ligeramente comprimido en el ápice, que une el cuerpo con el tallo (...) Su epicarpio (cáscara) es rígida, persistente (...) la pulpa es de color blanco, con textura granulosa y fibrosa. Cabe resaltar que en el centro del fruto, existen folículos contenedores de semillas, los cuales son de forma alargada” (Arévalo 2008: 5).

La alcayota ha sido cultivada desde antaño en América. Si bien su producción ha sido menos intensiva que otras especies de su mismo género, su distribución es amplia, encontrándose en forma espontánea desde México a Chile, normalmente en lugares altos y de clima templado. Sus formas son muy similares en casi todas las zonas en que se cultiva, alcanzando solo algunas variaciones de color en sus semillas. A pesar que el consumo de dulce y miel de alcayota, y su uso en la repostería, tienen una larga tradición en Chile, la superficie cultivada es muy baja. En general es utilizada por población adulta y mayor sin ser preferencia de las nuevas generaciones. Se puede calcular que su cultivo es inferior a las 50 ha, concentradas preferentemente en la zona central de Chile

49. Lira: 1988.

En Chile se consume como “dulce de alcayota” o bien “mermelada de alcayotas”, los que son fuente primaria para diferentes preparaciones complementarias: postres, pasteles, o simplemente como mermelada para panes y tortas. Sobre el dulce o mermelada se encuentran algunas referencias y versiones de recetas antiguas en la literatura y archivos a nivel nacional, sin embargo, es notable su presencia cotidiana en casas de campo y zonas rurales de la región, como La Ligua, Olmué, Putaendo, así como en sectores de costa y cordillera. Es común encontrarlas en formato de cultivo ocasional de manera dispersa, adornando jardines y patios. Destaca su bello follaje y floración, en verano, así como los frutos ya grandes y maduros colgando, en la temporada de otoño-invierno, los cuales pueden ser cosechados y durar varios meses hasta muy avanzada la primavera siguiente.

DULCE DE ALCAYOTA

El dulce de Alcayota es una de las recetas típicas de la zona central, y en particular de la Región de Valparaíso. Existen antiguos registros de su preparación, por ejemplo en el *Nuevo Manual de Cocina* de 1882 se define: “*Dulce de acallote.- Se pesa una libra cuatro onzas de azúcar para una de acallote. Se hace el almíbar con el azúcar y ante de que dé punto se le pone el acallote cocido previamente en agua y estrujado en un canasto; se revuelve sin cesar para que no se pegue y se le agrega un poquito de almendra picada. Se saca cuando de punto*”.

Otra versión impresa para dulce de alcayota informa lo siguiente: “*se parte la alcayota en cuatro y se cuece en bastante agua hirviendo. Cuando cocida, se deja enfriar y se separa la parte fibrosa, se enjuaga en varias aguas y luego se pone a estilar sobre un cedazo. Mientras, preparar un almíbar pesando la alcayota y con el mismo peso de azúcar granulada se hace un almíbar grueso, al que se ha puesto a hervir con un palito de canela, cáscara de naranja, una naranja, y la cáscara de medio limón. Cuando el almíbar esté grueso se le pone la alcayota bien estrujada en una servilleta. Darle un hervor a todo fuego por dos minutos. Retirarlo y dejarlo enfriar en el mismo tiesto*” (Wilson del Solar, S/F: 224).

Encontramos una receta diferente para “dulce de alcayota” en el recetario editado por Mirta Cancino (1998): “*Poner las alcayotas a horno bajo (160°) para que suelte la cáscara. Una vez peladas, quitar las pepitas y desmenuzar. Colocar una olla a fuego moderado. Echar el azúcar y luego la alcayota desmenuzada y volver a cubrir con azúcar. Dejar cocer unos 20 min. Finalmente agregar una la ralladura de naranjas y las nueces peladas y picadas*” (231).

En la tradición culinaria de la mayor parte de las comunas y pueblos de la región, se confecciona la mermelada de alcayota o dulce de alcayota, según sea la localidad, con versiones particulares sobre una base y principios comunes de preparación.

Dulce de alcayota - versión 1

Siendo muy utilizado como insumo para la dulcería liguana, existen formas de preparación específicas, según el relato de Eduardo Marchant, de Dulces Elba en La Ligua, que describe que para la fabricación del dulce se pelan las alcayotas, se les sacan las pepas y se echan a cocer con azúcar, cáscaras de naranja, limón, clavo de olor y canela. La proporción es menos de un kilo de azúcar por cada kilo de fruta. “*Si pelo 5 alcayotas medianas le pongo 4 kilos de azúcar, si le pongo más se me azucara y queda mal*”. Se debe cocinar revolviendo constantemente durante dos horas, de este modo la cocción irá adquiriendo un color amarillo-dorado.

Cuando está lista, se retira, se vierte sobre una fuente de aluminio y se deja reposar. El punto⁵⁰ de la mermelada es un elemento central y como en todos los procesos de elaboración de dulces, es identificado por el maestro “al ojo”.

Dulce de alcayota - versión 2

En Quillota, Rosa Godoy, a partir de un dulce de alcayota, prepara empanadas. Siembra y cosecha sus propias alcayotas, durante prácticamente todo el año. *“Incluso duran hasta diciembre, para hacer el dulce para las fiestas”*. Su receta, que reconoce haber aprendido de su madre, se prepara con 1 kilo de alcayota, 2 kilos de azúcar, agua ardiente, nueces, canela y cáscaras de naranja (a gusto). Para el proceso indica que: *“primero la alcayota debe pelarse, para ello se la debe “apalea” con un combo de palo o un martillo hasta que esta se parta, para poder sacarle así la cáscara, después, con un chuchillo bien filoso se parte y se deshilacha en hartos pedazos sacándole las pepas. Luego se le da un hervor para sacarle las pepas blancas”*. Este primer procedimiento se puede realizar tanto fuera como dentro de la cocina, no obstante cuando ya se la pela, debe hacerse al interior y allí *“se le agrega el azúcar (todo en un bol, 1 taza de azúcar por una taza de alcayota) y se deja macerar toda la noche con un litro de aguardiente. En la mañana siguiente se pone a cocer, tiene que quedar como un jugo, hasta que adquiera un color café, indicador de que el dulce está listo”*. Por último, sostiene que: *“todos los condimentos que se quieran adherir (cáscara de naranja, canela, nueces) se pueden agregar un poco antes de que hierva, o bien, una vez lista pero antes de envasarla en envases de vidrio”*.

Con esa base previa, que guarda y aprovecha de manera dosificada durante meses, cocina la empanada de dulce de alcayota, con estos ingredientes: *“dulce de alcayota, 1 kilo de harina, ½ kilo de maicena (para que la masa quede blanda), 4 yemas de huevo, 1/8 de margarina, un poco de leche tibia (para juntar todo solamente), 1 cucharadita de polvos de hornear (...) ni azúcar ni sal, porque el dulce da el sabor”*. Se junta la harina, la maicena, las yemas y la margarina con leche tibia y con los polvos: *“esto se debe revolver con una cuchara de palo de manera circular, no con las manos, pues éstas hacen que la masa se endurezca. Una vez lista la masa, se hacen redondelas chicas, con uslero de madera, se agrega una cucharada (o lo que se desee según el tamaño de la masa) de dulce de alcayota y se dobla la masa, envolviendo todo el dulce para que este no escurra. Luego esto se pone al horno por 10 minutos y listo. Se le puede agregar merengue encima o leche con azúcar, para que queden brillositas. Se sirve tibia o fría”*.

Dulce de alcayota - versión 3

Una variante local en Cabildo, es la de Ligia Delgado, de 82 años, quien preserva la receta de mermelada de alcayota con nueces, que se prepara con alcayota, azúcar y nueces: *“Se parte la alcayota con un golpe o con calor, puede ser en el horno por ejemplo, se cuece en una olla de cobre o de acero, con azúcar y se revuelve durante varias horas con una cuchara de palo y se le agregan las nueces picadas. Se cuecen a fuego lento por largo rato para después guardarlas calientes en frascos de vidrio.”* Esta mermelada es muy delicada y es muy fácil que tome un color grisáceo lo cual significa que no quedó bien preparada, aunque no se modifica mucho su sabor: *“¿quién va a querer comer algo de ese color?, ¡imagínese los niños!”*.

50. Concentración que adquiere el almíbar por medio de la cocción cuando, al enfriarse, se convierte en caramelo (RAE).

Dulce de alcayota - versión 4

Por su parte, María Cerda, de la localidad de Gualcapo en Ocoa, nos relata que aprendió de su madre una receta de alcayota cuyas medidas son siempre variables. Describe el proceso en los siguientes términos: *“El dulce de alcayota lo hago así mire, la corto con el serrucho y la rajo. Es bien dura la parte de afuera, con la cuchara o el tenedor le saco las hilachas y la fibra, y le pongo azúcar, pero le puse mucho este año y después la cuezo. En dos horas está lista más o menos. La raspo, le saco las pepas y dejo la pura hilacha. Luego se le pone el azúcar. A las 2 alcayotas les pongo un kilo más o menos, pero se le pone poca azúcar no ve que es dulce y necesita poca, pero no hay que revolverla, solo una vez a las quinientas no más se revuelve. Aquí aprovechamos todo aquí en el campo, pasamos un invierno feliz, y cuando la cáscara se seca la echamos al fuego y se prende”*.



CHIRIMOYA

Chirimoyo (*Annona cherimola* Mill.)

Es la fruta del chirimoyo, que pertenece a la familia de las Anonáceas, y consta de unas 800 especies arbóreas de las regiones tropicales sobre todo de América, con frutos en bayas muy carnosas. El género *Annona* posee 120 especies de las cuales unas 20 se cultivan por sus frutos en la América tropical y sur de Europa. Procede del chirimoyo, un árbol que puede ser achaparrado, pero que puede alcanzar hasta 8 metros de altura, dependiendo de las condiciones de cultivo, siendo altamente valorado en algunas mesas del mundo. “*Constituye otro aporte americano a la fruticultura. Se considera originario de zonas altas, precordilleranas (1.500 a 2.200 msnm) del norte del Perú y sur de Ecuador, cercanas a aquellas de donde proviene también el Lúcumo (pouteria lúcuma) y el Papayo (Carica pubescens)*” (Razeto, B., 2006: 489). Algunos historiadores incluyen también las zonas andinas de Chile y Colombia. Los españoles la denominaron “manjar blanco” cuando la descubrieron en América.

Muy apetecida entre las poblaciones indígenas de América Latina, solo resulta conocida y gustosa para un grupo limitado de consumidores fuera de la región, y es casi totalmente ignorada por la corriente principal de la ciencia agronómica. La provincia de Loja y el llamado valle sagrado de Vilcabamba, en el Ecuador⁵¹, son los probables centros neurálgicos de su biodiversidad. En este último valle, aún subsisten rodales silvestres de chirimoya. El árbol posteriormente se extendió hacia el sur de México, América Central y la parte septentrional de América del Sur, cuando recién lo conocieron los conquistadores en el siglo XVI. No fue, sin embargo, hasta el siglo XVIII cuando las semillas de la chirimoya llegaron a España y Portugal, desde donde pasaron a su vez a Italia, Egipto, Palestina y al resto del mundo⁵².

Se cultiva en diferentes países de clima subtropical como Perú, España, Bolivia, Ecuador, Estados Unidos, Colombia, Sudáfrica, Israel, y obviamente en Chile, donde toda la producción está destinada al mercado nacional, debido a la fragilidad que presenta la fruta. Si bien se pueden reconocer más de 30 variedades de chirimoya, en la actualidad solo se comercializan de manera importante dos de ellas, llamadas comúnmente “concha lisa” y “bronceada”, destacando una por su tamaño y textura, y la otra por su sabor y aroma.

La chirimoya, dice Benjamín Vicuña Mackenna, “*no es antigua en Quillota. A fines del siglo pasado, un capitán de buque trajo de regalo del Perú un solo pie de árbol al marqués de la pica Don Santiago Irrázaval. Plantólo este por ensayo en su casa de la plaza (hoy Casa de Mena) y allí, con indecible alegría cosechó los primeros frutos y regaló los primeros mugrones a sus amigos del valle. Más tarde arrendó esta casa a un vecino llamado don Antonio Valenzuela, y no le puso más alquiler que el envío a Santiago o Pullalily de media docena de chirimoyas; y no se crea que ese canon era barato, porque en 1812 había visto vender cada chirimoya a doce pesos, que era lo que valía una yunta de bueyes*” (1887: 229).

Siendo una especie muy adaptada a algunas regiones del país, puede reproducirse en diferentes condiciones de suelo: “*El chirimoyo se planta generalmente de mugrón, porque su semilla es muy tardía y no se robustece sino con el injerto, cuyo monopolio lo tiene el barbero del pueblo, Carrasco*” (Op.cit.: 230). Sin embargo, también es una especie frágil y requiere de condiciones especiales de cuidado y cultivo para alcanzar un verdadero crecimiento y desarrollo. “*El chirimoyo se da en Chile, más en forma de enramada que de árbol de copa levantada, y a tal punto esparce sus tiernas ramas a la altura de un hombre, que para sostener su*

51. California Rare Fruit Growers Association, 1996.

52. Van Damme P. y X. Scheldeman: “Fomento de Cultivo de Chirimoya en América Latina”. FAO. 1999.

peso y el de sus frutos que cuaja, se apuntala cada individuo con ocho o diez postes de horqueta, de manera de rústico rural: para afianzar la blanda pulpa a la rama, acostúmbrase también atarla a un cestillo de mimbres que le defienda y le abrigue” (Op.cit.: 229).

Sus frutos son apreciados, según lo expresa el propio Rodolfo Lenz afirmando que se trata de un árbol “seguramente indígena del Perú. La Chirimoya es fruta de un bonito árbol siempre verde, que se cultiva en los parajes mas templados de Chile, el norte y hasta Quillota en el centro. Es muy apreciada, casi redonda de 5 y 10 y mas centímetros de diámetro, de color verde, contiene una pulpa blanca muy dulce que rodea las semillas” (1910: 245).

Por otro lado, sabemos que “*el chirimoyo es un árbol de crecimiento más bien rápido y después de muchos años adquiere gran tamaño. Es longevo, existiendo ejemplares cercanos a los 100 años aún en producción. De crecimiento desordenado y con ramas péndulas, es un árbol que requiere de poda para una adecuada formación*” (Razeto, B., 2006: 490). Puede adquirir en su madurez una altura de 7 a 8 m, y exuberante follaje; de porte erguido y a veces ramificado irregularmente. El tallo es cilíndrico y de gruesa corteza. Posee un sistema radicular muy superficial y ramificado. Las hojas son simples, ovaladas y enteras. Las yemas son compuestas y pueden originar brotes mixtos tanto vegetativos como florales. Sus flores, solitarias o en ramilletes, son altamente aromáticas, pero poco llamativas. La piel del fruto es fina y delicada, la superficie presenta marcas circulares y su peso puede oscilar entre 200 y 800 gramos, dependiendo de la variedad y las condiciones de cultivo. El color del fruto, cambia según la variedad y puede ir de verde claro a verde oscuro. La pulpa es carnosa, blanca, cremosa y moderadamente jugosa, con numerosas semillas café o negro.

El ya citado Razeto explica que: “*El cultivo comercial del chirimoyo partió en Quillota, seguramente hace más de 100 años. Característico de esa zona, es que siempre se cultivó en huertos mixtos, relativamente pequeños asociado a paltos o limoneros, pero no había huertos exclusivos de chirimoyas, como una forma antigua de diversificar los ingresos, pero después ya se convirtió en un cultivo especializado y por lo tanto exclusivo, aún es posible encontrar algunos árboles muy centenarios en Quillota o La Ligua. No es sino hasta que aparece la fertilización manual, que la producción se masifica, pues para que produzca cantidad y de buena calidad, es decir fruto bien redondo y grande, hay que polinizarlo manualmente, que es un trabajo meticuloso, caro y lento. Hoy se hace manualmente con pincel, pero antes se producía naturalmente y las abejas tienen dificultad para polinizar las flores, que cuajaban de manera irregular y los frutos eran deformes. Otra característica es que antiguamente no se podaban y necesitaban soporte, con 4 postes, tipo parrón, pues las frutas se producen hacia el extremo de las ramas y terminaban por el suelo, pero ahora se podan y las ramas son autosoportantes. Es una magnífica fruta...*”.

Las descripciones comerciales del fruto hacen referencia a sus grandes bondades culinarias. Bello en su forma y color, la cremosidad de su pulpa, textura suave, sabor dulce y muy aromático.

Su valor nutritivo se explica por su alto contenido de azúcares, que alcanza hasta el 20%, y el de proteínas, superior también al de muchas otras frutas. Posee diversas vitaminas, calcio, hierro y fósforo. Su mejor cultivo se obtiene en lugares sin grandes fluctuaciones de temperatura y humedad, soportando muy mal las heladas, razón por la cual obtiene en las localidades de Quillota, Hijuelas y Olmué un excelente sustrato ambiental para su desarrollo equilibrado, generando frutos delicados y sabrosos. Se reconoce que el 95% de la superficie cultivada de chirimoya se concentra en las regiones de Coquimbo y Valparaíso, siendo La Cruz y Quillota los centros de producción más importantes: “*Lo anterior debido a las características microclimáticas de fuerte influencia marina, con altos niveles de humedad relativa, inviernos suaves y libres de heladas, condiciones necesarias para el óptimo desarrollo de esta especie frutal*”⁵³.

53. Sazo, P. 1991: 1.

Chile es el segundo productor de chirimoyas a nivel mundial después de España, con una superficie plantada de unas 1.316 ha, con una producción anual de 5.500 toneladas promedio durante los últimos años. Inició su exportación en 1978 a países latinoamericanos como Argentina, Brasil y Bolivia, así como posteriormente a Canadá, Alemania, Bélgica, aunque en los últimos años se privilegia el mercado norteamericano. A pesar de ello, los volúmenes exportados son relativamente bajos y la mayor proporción se orienta a mercados locales⁵⁴.

En los huertos familiares de la Región de Valparaíso de manera particular en Quillota, las chirimoyas se cosechan a mano, ayudándose de escaleras para las partes altas, aunque progresivamente se ha ido tecnificando el modelo y las prácticas de cosecha se hacen más ágiles y eficientes.

La chirimoya se vende en puestos de frutas y verduras, como también en grandes supermercados. En la provincia de Quillota el comercio de este fruto está muy extendido, siendo un producto característico que es considerado muy superior al que se produce en la zona norte del país.

En recetarios de comienzos del siglo XX es posible consignar la chirimoya, como en la *Cocina Económica* de 1916, dentro de una preparación de helados: “*Se baten tres o cuatro claras como para merengues, cuando estén bien cuajados, se les echa libra y media de azúcar hecha almíbar de pelo. Se sigue batiendo y después de un rato se le ponen cuatro chirimoyas grandes partidas en pedacitos, habiéndoles quitado antes las pepas y bien peladas. Una vez que esté todo junto se le agregan dos tazas y media de leche cocida y fría. Se mezcla todo bien y se cuajan sacándole después la paleta y dejándolos con nieve y mucha sal para que se endurezcan*” (Op.cit.: 53).

En la región, y como es evidente, en Quillota, el consumo de chirimoya está arraigado, ya sea como fruta para el postre o en elaboraciones como las siguientes:

“CLERY” DE CHIRIMOYAS

Una de las formas de consumo tradicional de la chirimoya es en “clery”. Para ello, Teresa Elgueta, de Quillota, nos dice: “*En una ponchera se vierten las chirimoyas picadas en trozos grandes, sin pepas y se le agrega vino blanco. Se pone a enfriar y se sirve con un cucharón. La más antigua de todas es el vino blanco con chirimoya, que mi marido lo llama clery de chirimoya y ese sí que es antiguo, los cleris se preparan con cualquier fruta*”.

Agrega que su preparación es especial en los días de verano, ya que se la considera refrescante. Es muypreciado especialmente por mujeres, debido a que es una bebida alcohólica “suave y dulce”. Se consume en reuniones sociales, fiestas y en ocasiones especiales porque “*es rendidor*”.

CHIRIMOYA ALEGRE

Esta denominación es un chilenismo que Morales Pettorino (2006) consigna como “Postre de helado hecho a base de chirimoyas” (568). En la región también se prepara esta receta, resultante de la mezcla en una fuente, de naranjas trozadas y chirimoya picada. La misma Teresa Elgueta cuenta: “*Se le puede rociar un poco de jugo de naranja para que no quede tan seco (...) La naranja es como la compañera ideal de la chirimoya. La naranja le da un sabor especial a la chirimoya. Porque la chirimoya es a veces demasiado dulce y la naranja le baja eso*”.

Se trata de una receta de conocimiento popular, de días de verano, que se consume preferentemente en postre y en ocasiones de convivencias familiares.

54. Sazo, P. 1991: 3-4.



DURAZNO

(*Prunus persica* L.)

El durazno es el fruto del duraznero, de nombre científico *Prunus persica*, llamado también melocotonero. Es un árbol frutal caducifolio “oriundo de China donde se cree que se ha cultivado por su exquisito fruto desde el siglo X a.C. Desde allí a través de rutas comerciales se difundió en oriente medio y Europa” (Linford, 2009: 155), transportado a occidente primero por los persas y luego por los romanos, teniendo un papel importante en la tradición y mitología oriental, asociada a la longevidad. Su erróneo nombre específico *persica* se debe a la creencia de que procedía de Persia⁵⁵. “Desde su estado silvestre hasta nuestros días, ha evolucionado muchísimo, gracias al continuo trabajo de mejoramiento genético que se le ha hecho. Es el frutal con mayor número de variedades y todavía hoy, junto a la frutilla, es aquel con más alta rotación. Constantemente aparecen nuevas variedades con mejores características en su fruta. Es un árbol precoz en producir y al mismo tiempo tiene una vida relativamente corta pues deja de producir comercialmente a los 12 a 15 años de edad” (Razeto, B., 2006: 474).

Para su producción a nivel industrial, se requieren de condiciones ambientales propicias que pueden encontrarse a nivel del hemisferio norte en Estados Unidos, Venezuela, España y algunas zonas de China, mientras que en el sur, las mayores producciones se concentran en Argentina, Chile, Uruguay, Sudáfrica y Nueva Zelanda. La mayoría de los árboles que se venden en los viveros son cultivares injertados de variedades altamente seleccionadas. A pesar de tratarse de una especie exigente en términos climáticos “se produce en ambientes diversos. Requiere de un invierno relativamente frío, una primavera templada y seca y un verano caluroso, seco y luminoso. Estas condiciones se encuentran óptimamente expresadas en la parte alta y media de la V Región, también es exigente en suelo y en manejo. Requiere de terrenos profundos, fértiles y bien drenados, constituyéndose en el frutal más demandante en este sentido. El manejo debe ser intensivo y tecnificado (...) requiere de poda tanto en invierno como en verano, más raleo de frutos, más fertilización, responde muy bien a ello, con altos rendimientos y frutas de óptima calidad” (Razeto, B., 2006: 475).

En Chile se reconoce su existencia desde temprana época, así por ejemplo Rosales dice: “Y así dan abundantemente los guindos, manzanos, perales, granados, melocotones, durasnos, almendros, ziruelos y oliuos y las higueras, que crecen disformemente. La diferencia que tienen los árboles de esta tierra es, que casi todos conserban las ojas todo el año, sin que los desnuden de su verdor el rigor de los hielos, ni la violencia de los sierzos fríos” (1989: 212).

Hay algunas referencias a las características privilegiadas del valle del Aconcagua para la producción de este tipo de frutales. Claudio Gay en 1862 informa: “Los cultivos particulares de esta región son en el valle del Aconcagua, las higueras y los frutales de carozos, las viñas y otras plantas de hortalizas que se exportan para el consumo de Santiago y sobre todo de Valparaíso” (Op.cit.: 65). Así, en la amplia tradición frutícola de Aconcagua, los duraznos ocupan un sitio preferencial tanto a nivel de grandes agricultores, como de medianos y pequeños, siendo por ello una especie de amplia versatilidad también desde el punto de vista socioeconómico y cultural.

55. Linford op. cit.

El fruto del duraznero es el durazno, llamado melocotón en otros países. Contiene una única y gran semilla encerrada en una cáscara dura. Su piel es aterciopelada y de colores diversos, más amarillos o más rojizos dependiendo de la variedad y de las condiciones de producción. Posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y de aroma delicado. Los duraznos, junto con las cerezas, ciruelas y damascos son frutas de hueso drupáceo. Algunas variedades de carne blanca son típicamente dulces y tienen poca acidez, mientras que las de carne amarilla poseen un fondo ácido, que se saborea paralelamente al dulzor propio de este maravilloso fruto.

Se trata de una especie muy pródiga y de amplia versatilidad, como lo expone Bruno Razeto: “lo que queda de manifiesto al apreciar la gran diversidad de variedades que ella posee. Así, hay duraznos peludos y pelados, estos últimos también llamados nectarines. Los hay de pulpa blanca y amarilla. De pulpa separada del carozo (priscos) y de pulpa adherida al carozo (pavias). Los primeros reciben también el nombre de “carneblanda” y los pavias “carneduras”. De acuerdo con el destino, hay duraznos para consumo en estado fresco y también para conservería y huesillos (...) Las variedades más tempranas se cosechan a mediados de primavera y las más tardías a mediados de otoño” (Op. Cit.: 475). Ello permite el privilegio de contar con estas preciadas frutas y sus excelentes preparaciones durante muchos meses en el año.

Si añadimos a lo anterior la posibilidad que ofrece esta especie de distintas posibilidades de conservación, tenemos un fruto que puede consumirse prácticamente durante todo el año. Así lo refrenda Pereira Salas: “*El durazno dio tres tipos principales para este comercio: los huesillos (‘enteros con hueso’); los dobladillos (‘divididos en tres partes para sólo sacar el hueso’) y los orejones (‘duraznos hechos una tira’)*” (Op. cit.: 43).

HUESILLO

Es la denominación para el “durazno secado al sol” (RAE). Antiguamente en las casas existían distintos tipos de duraznos, uno amarillo de tamaño pequeño, llamado Espumón o Fortuna, también el durazno Tomate y el Legrand; todas estas variedades se han ido extinguiendo en la zona.

Huesillo - versión 1

Arinda Lascano de Santa María nos informa: “*lo llamaban el Espumón, el Fortuna, tenía diferentes nombres, era amarillito (...) era chiquito no era muy grande, entonces tenías uno Prisco también, tenías el durazno Tomate, que era igual que un tomate, eran pelados, el pelado era el Legrand, que salió primero uno amarillo grande bonito después se injertaron esos y se echaron a perder y de esos duraznos casi ya no existen, ya no está quedando, en algunas partes encuentras no más, de algún blanquillo que se puede hacer*”.

Para preparar el huesillo, es importante que el durazno se corte maduro, luego se pela con un cuchillo a mano. La misma Arinda relata: “*Mis tíos también secaban para la casa el huesillo. Es que hay una diferencia de huesillo, uno a máquina y el otro que es artesanal, el artesanal se compone con el pelado a mano, tiene que estar maduro el huesillo para que quede negrito. Hay dos formas de pelarlo, a mano y con soda, pero a mano es mejor. Debe ser maduro, sacado de la mata y se pela con una cuchilla y eso se pone al sol en una malla, entero, sin sacarle nada. Y ahí tú tienes también al durazno lo que se llama el descorazado, hay uno artesanal que le sacan el cuesco, el durazno se saca el cuesquito con la cuchilla y se pone en trocitos en unas mallas y eso se deja que se seque solito ahí, en unas mallas rachel, se hacen unas camas, unas camas y le*

echas tú, antes se hacía al techo, que le llaman, a los techos, se lavaba el techo, porque era en el zinc y se iba dando vuelta. Eso es lo más artesanal que hay, ahora está más modernizado que se puede poner en unas mallas en unas cámaras, en unos hornos (...) También se hacían unas camas de cañita, se unían las cañas y se hacía como una alfombra, le ponía unos palos. Y se van dando vuelta cada dos días, es que depende del sol, el sol llega más o menos aquí a 35 grados, en cambio al horno son 70, 75 grados de calor, así que ahora la mayoría aquí se secan en horno. Y sabes cuando está listo porque está sequito, se empieza a poner sequito y empieza a ponerse negrito adentro, tú lo aprietas y está durito y después tú lo tomas, lo lavas y lo dejas listo para servir”.

Claramente valora la versión tradicional por sobre las técnicas modernas, y en ello reconoce también el origen de sus saberes: *“Yo soy de Quebrada Herrera, mi familia es de la zona, allá empezamos a secar los huesillos, la pasa y todo eso y ahí me fue gustando lo que es fruta seca (...) también me interesa que mi hija aprenda y fui para que le enseñara y viera, también le explicamos cómo se hacía el proceso diferente, porque no puedes confundir el artesanal con el a máquina, por que son dos diferentes. Mucha gente busca el antiguo, es que es otro sabor, no hay ni para qué echarle azúcar y le da el jugo más negrito, el otro no pues, le da el jugo blanco y todo lo guardaban en cartuchos de papel y ahí después se guarda para el invierno”.*

Huesillo - versión 2

Una de las variedades máspreciadas por la tradición frutícola de la zona es el “huesillo de blanquillo”, reconocido por ser un durazno más bien pequeño, de color claro, más blanquecino como su nombre lo indica, con un sabor algo ácido, muy dulce, además de muy característico. Se encuentra en peligro de desaparición, como resultado de su bajo rendimiento comparado con otras variedades de mayor rentabilidad. Su presencia queda relegada a algunos pocos ejemplares posibles de encontrar en jardines de casas de campo o pequeños huertos de frutas en las localidades rurales de la región. Así lo atestigua Carmen Luz Martínez, de Chicolco, al referirse al valorado deshidratado de blanquillo, que reconoce como una práctica antigua pero habitual para la guarda de frutas. Se consume asociado al mote, con la particularidad de ser “mote con huesillos de blanquillos”. Para la preparación de huesillos en escala muy reducida, se requiere 20 blanquillos disecados (huesillos), 1/2 kg de azúcar, 1 pan de chancaca, canela, cáscaras de naranja y abundante agua. Ella reconoce la receta de carácter familiar y transmitida desde generaciones a través de sus padres: *“Hay que dejar secar al sol los blanquillos (los días que sean necesarios para que quede totalmente seco y adquieran la condición de huesillos). Una vez secos dejar remojando (10 horas aprox.) en una palangana con abundante agua y azúcar. Con la misma agua, en una olla y junto a las cáscaras de naranja, la canela y la chancaca, cocer los huesillos de blanquillo con la olla tapada durante una hora aproximadamente. Una vez que el huesillo esté blando, sacar del fuego y dejar enfriar (...) Luego se sirve el huesillo helado en un vaso, con jugo de huesillo y mote”.*

MERMELADA DE DURAZNOS

Otra modalidad de consumo del durazno conservado, es la mermelada que se prepara de manera más o menos similar en toda la zona central de Chile, particularmente en la Región de Valparaíso, detectándose solo algunas variantes menores. Por ejemplo, en el sector de Cabildo, se registra la mermelada de durazno, muy similar a la de damasco, según los términos de las mujeres organizadas en torno a la Unión Comunal de Juntas de Vecinos, estableciendo los siguientes ingredientes en su recetario propio: *“1 kg de durazno (damasco u otra fruta similar), 3/4 de azúcar y 1/4 de taza de agua. Para la preparación se establecen las siguientes instrucciones. Primero lave y parta en trozos pequeños la fruta, póngalos a cocer con un poco de agua durante unos 15 o 20 minutos idealmente en una olla de greda o bien en acero, en fuego directo. Ojalá en leña*



o bien en cocina a gas. Incorpore algunos cuescos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de palo de manera circular, añada después el azúcar y continúe la cocción, revolviendo y aplastando la fruta durante 35 minutos más. Antes de envasar, saque los cuescos y agréguelas al dulce ya listo”.

Esta receta se emplea hace mucho tiempo, pero se desconoce su origen. Relatan que es muy antigua, y que así se podía guardar la fruta que se producía en abundancia: “Mi abuela hacía mucho y la guardaba en un espacio oscuro sin tapa, y se mantenía con la costrita que les quedaba arriba”.

DURAZNO EN CONSERVA

Versión 1

Una modalidad típica de la zona es el llamado durazno en conserva, que implica poner fruta cocida en la condición de vacío. Arinda Lazcano, de Santa María, lo prepara desde hace muchos años, con algunos “secretos” familiares: “Lavo toda la fruta, pelo la fruta, la parto, la preparo, la voy echando en una agüita con sal para que no se oxide, no se ponga negra. Se cuele y se va poniendo dentro de los frascos o botellas y se les echa el almíbar (dependiendo de la fruta, es un almíbar ligero, mediano o espeso). Hay que sacarle las burbujas de aire con un cuchillo, dejando un pequeño espacio arriba sin líquido ni fruta, no más de 1 centímetro. Luego se tapan los frascos y se envuelven en un diario y se colocan dentro de una paila de cobre o bien enlosada y se hacen hervir con agua, para que se cuezan y se haga el vacío. Cuando los frascos comienzan a hervir se quita el fuego directo y se le dejan solo las brasas. Se dejan con ese calor hasta el día siguiente, con el calor que queda, pero si es una fruta delicada le saco toda las brasas, como la ciruela y las frutillas, se deshacen, pero los duraznos no, esos quedan duritos”.

Con la intención de que el proceso se realice con el mayor cuidado, indica algunos aspectos: “Todas las botellas se lavan y se desinfectan, se hacen hervir en agua, se esterilizan, se echan y se hacen hervir, se les pone en corcho con una pita, se amarra arriba para que no suelte el corcho”.

Respecto al almíbar es precisa en la composición, haciendo referencia a tres tipos: “más dulce, mediano y menos dulce. Si la fruta es muy dulce tienes que hacer un almíbar ligero, si la fruta es más o menos tienes que hacer uno mediano, y si la fruta es como el membrillo, hay que hacer un almíbar más espeso, depende del sabor de la fruta. Lo mismo es la cantidad de fuego, ya que con la fruta más suave como las frutillas y las ciruelas al hervir hay que dejarla solo con el calor que queda, sin el fuego directo. Mientras que con los duraznos se deja algo más de tiempo y los membrillos más aún, pues son más duros”.

Durazno en conserva: Versión 2

Algunas variantes al proceso de conservación del durazno los aporta Juana Roldán, de Calle Larga: “Los duraznos se pelan y se parten por la mitad y se les saca el cuesco. Se ponen en un frasco de vidrio hasta llenarlo. Luego se prepara el almíbar en una olla con 8 litros y se agregan 4 kilos de azúcar. Con el almíbar se llenan los frascos. Luego los frascos se ponen en una olla a baño maría durante 20 minutos. Se deben envolver los frascos con diarios para que no se golpeen y quiebren. Una vez terminado de cocer, se dejan enfriar a temperatura ambiente dentro del agua. Esto último también para prevenir que se quiebre el vidrio por cambios de temperatura. Luego se guardan a la sombra”.

HIGO

Higuera (*Ficus carica* L.)

Los higos, (*Ficus carica* L.), son frutas típicamente mediterráneas nacidas de la higuera, planta que pertenece a la familia de las Moráceas y que durante siglos ha sido muy valorada por diferentes culturas. “*La higuera común se ha cultivado por su fruto blando y comestible durante miles de años. Se cree que su cultivo comenzó en Egipto entre los años 4.000 a 2.700 a.C.*” (Linford, 2009: 165). Aparece descrito en el Génesis de la Biblia, siendo también un árbol altamentepreciado por griegos y romanos⁵⁶, pueblos en donde los higos adquieren un sitio culinario significativo, alcanzando a ser uno de los alimentos notables de sus civilizaciones.

La higuera ha tenido un valor cultural significativo en muchas sociedades por su magia inspiradora. Se dice que fue el árbol de la sabiduría de cuya fruta comió Adán en el paraíso terrenal. En el folklore judío la higuera es emblema de paz, prosperidad y seguridad colectiva. Durante siglos, esta fruta ha sido reconocida simbólicamente por sus vinculaciones al erotismo. En la tradición judeocristiana se asociaba al órgano sexual femenino, mientras que para el contexto árabe, era análoga al órgano masculino. También se reconoce que al momento de su cosecha los higos desprenden una sabia blanquecina, cuya evocación generaba asociaciones con el semen, como unguento contra la esterilidad, o bien con la leche materna. Esta diversidad de manifestaciones indica la profunda relación desarrollada entre las culturas y esta especie a través de miles de años de domesticación y convivencia.

En la Región de Valparaíso se registran algunas tradiciones y supersticiones importantes. Entre ellas que si alguien duerme bajo una higuera se pondrá enfermo. Esto podría asociarse a la excelente sombra que brinda ese árbol, cuya frescura es notable durante la primavera y verano.

La raigambre cultural de la higuera en Chile es tangible en la amplia tradición oral de su florecimiento en la noche de San Juan: “*que la higuera florece por única vez en la víspera de San Juan, precisamente a las doce de la noche, pero dura sólo algunos instantes. Según la creencia, el que arranca esta flor se enriquece y es feliz para el resto de sus días. Para esto es necesario subirse al árbol y observar las ramas más altas, lugar donde florece la flor. La tradición dice que cercano a las doce se oyen gruñidos, ruidos, maullidos y hasta gritos espantosos o se ve aparecer al diablo, serpientes y arañas. Al que no tiene miedo no le pasará nada y logrará ver la higuera llena de flores. Debe tomar solo una y ponérsela en el pecho y después bajar del árbol. Al día siguiente desaparece la flor, pero el valiente tendrá fortuna y felicidad*”⁵⁷.

No existe claridad de la época ni la ruta por la cual llega a Chile, pero se sabe de su temprana existencia y de su uso junto a otros productos tradicionales. Hacia 1818, se relata que “*Los higos y las aceitunas son de un sabor particular y muy abundantes*” (Caldleugh, A., 1955: 149). Claudio Gay decía en 1862 que los otros árboles de esta zona, refiriéndose al Valle Central de Chile, “*no son menos dignos de una industria particular, pueden allí multiplicarse los almendros y las higueras, tan lucrativos los primeros por su comercio y los segundos por la gran cantidad de higos que consumen los mineros*” (Op.cit.: 65), reconociéndose en ello su poder alimentario.

La higuera es un árbol mediano, de hojas grandes algo ásperas. Para entrar en producción se requieren al menos 5 años pero una vez estabilizado muestra una alta longevidad superando a veces los 100 años

56. Ibid.

57. http://www.nuestro.cl/notas/rescate/pruebas_sanjuan.htm. Cf. también Montecino, 2003.

de edad. Es muy común encontrar antiguos ejemplares en patios rurales de la región, reconociéndose por su característica sombra “helada”. Crece en zonas de escasez hídrica y salinidad relativa.

Los higos y las brevas son dos frutos del mismo árbol, siendo las brevas la primera cosecha y los higos la segunda. Desde el punto de vista botánico el higo no es un fruto sino una infrutescencia o conjunto de frutos, que se constituyen a partir de una florescencia colectiva. La higuera requiere un clima templado, típico de secano, se incomoda ante las temperaturas bajas, pero sí puede aguantar estoicamente largos periodos de sequía. La época de mayor producción es la estival, y su consumo puede ser tanto en condiciones frescas como disecados. Sus notables propiedades nutritivas los hacen atractivos y deseables para la dieta humana. Se le reconoce por su versatilidad culinaria y comúnmente se le utiliza como ingrediente agridulce en platos salados, resultando un excelente acompañamiento para diversas preparaciones de carnes magras. En formato de postre se pueden utilizar conservados en almíbar, así como en sofisticadas preparaciones dulces.

El color de su piel varía según el lugar de cultivo y el estado de madurez o sequedad del fruto, pudiendo ser blanquecina, verdusca, morada o negra. El fruto en estado fresco se compone preferentemente de agua y azúcares, alterándose la proporción entre ellas una vez disecado se activan así sus propiedades nutricionales, siendo reconocido por su valor calórico, especialmente por su alto nivel de concentración de azúcar. Tiene pocas grasas y proteínas, pero es rico en minerales y fibras. También es emoliente, se le reconoce como laxante suave, diurético y excelente pectoral. En el saber popular, el higo es consumido de manera tonificante por niños, jóvenes y mujeres embarazadas.

Los usos tradicionales están asociados al consumo fresco en la época de su cosecha –marzo o abril– pero por sobre todo se hace referencia al consumo seco, el cual puede realizarse con o sin harina tostada. Adriana Flores, de Los Andes, cuenta al respecto: *“En la casa había higueras: secábamos los higos, los machacábamos y los mezclábamos con harina tostada. Al machacarlos se ponen blandos y la harina los protege, no permite que se sequen. Así se hacían los panes o quesitos. Era nuestra colación... queda como un pancito”*.

PAN O QUESO DE HIGO

Versión 1

Elizabeth Valenzuela, de Los Andes, de 80 años de edad, relata la antigüedad de los quesos de higo. *“Lo aprendí de mi papá, él los hacía para venderlos”*. Explica que los higos se dejan secar al sol antes de prepararlos. Se lavan los higos secos y se dejan escurrir, luego se pasan por una máquina de moler carne. Se amasa y se extiende la masa –que debe quedar compacta– en una mesa. Después se coloca en un suncho donde se deja orear para que salga la humedad. Luego se espolvorea con harina tostada como un modo de ampliar la conservación. Advierte eso sí, sobre los riesgos de comer en exceso: *“El higo es llenador, da energía pero la semilla tranca, es una golosina, no se puede comer todos los días porque te puede tranca”*.

Versión 2

También se registra esta receta en Santa Filomena, relatada por don Pedro Muñoz: *“Se empieza cortándole el pezón y luego se ponen a remojar en agua unos ciertos minutos. Después se abren y se mira que no tengan ningún bicho adentro y se pasan por una máquina de moler carne, de esas antiguas (...) se le echa un poquito de nuez, a un quesito se le pone solo una mariposa de nuez y se muele junto todo eso y se va haciendo*

como una masa y esa masa se pone en un molde, de esos mismos que se usa para el queso de cabra, pero más chiquito y se va apretando y apretando hasta que queden bien duritos. Después los saca y los deja orear. Antes se le echaba harina tostada, pero yo ahora no le echo, para mí que dura menos. Como que empieza a fermentar con harina y eso no más, puede durar así como 50 o 60 días y no se echa a perder. Yo después los pongo en papel de ese plástico y listo. Esa receta la aprendí de mi papá, que hacía en esa época para vender, junto con el tamal; igual que yo ahora pues en esa época se consumía mucho y ahora también se está consumiendo. Ahora yo creo que esa receta viene de los curitas salesianos que había en la iglesia de Santa Filomena, hace muchos años, cuando estaba mi mamá y mi papá (...) También recuerdo que los curitas salesianos hacían café de higo, lo ponían a tostar en una cayana y después lo molían. Era una verdadera artesanía”.

DULCE DE HIGO

Erika Aguilera de Colliguay, es heredera de una especial tradición familiar en cuanto a sabores culinarios y mantención de hospedaje en el pueblo. Su receta para el dulce de higo: *“Se pesa o mide el volumen de la fruta, y se calcula una cantidad equivalente de azúcar. Se pela el higo. Se muelen los dos ingredientes juntos y se cuecen en una olla, hasta darle punto”.* El punto de la mermelada se alcanza cuando de los higos no sale más jugo. Esta preparación se enfrasca inmediatamente en recipientes ya hervidos y para sellarlos les echa parafina o aguardiente alrededor de la tapa del frasco. *“Yo he sabido que le ponen la cera de la vela, por decir, alrededor, agua ardiente creo también”.*

También en Cabildo, Carmen Luz Martínez refiere la manera tradicional de la mermelada de higo: *“Esta receta es muy antigua, así se podía guardar la fruta que se tenía en abundancia, mi abuela hacía mucho y la guardaba en un espacio oscuro sin tapa, y se mantenía con la costrita que les quedaba arriba. Se debe estar revolviendo constantemente de manera circular”.*





MEMBRILLO

(*Cydonia oblonga*)



Cydonia oblonga es el llamado membrillo, único miembro del género *Cydonia* y pertenece a la familia Rosáceas. Se trata de un árbol mediano a pequeño, cuyo origen se identifica según diversas fuentes en la región del Cáucaso⁵⁸, al sudoeste de Asia; y ya era cultivado en Babilonia desde la antigüedad (4.000 a.C.). Se dice que es pariente del manzano y del peral, otorga un fruto llamado igualmente membrillo que se caracteriza por su especial aroma. Este árbol fue cultivado durante mucho tiempo en Medio Oriente desde donde se extiende a la región mediterránea y los países de Europa⁵⁹.

En la mitología griega, su registro nos lleva a la ciudad de Cydon, en Creta; desde donde se asocia a su nombre científico. “*El membrillo se consagraba a Afrodita, la diosa del amor, y se cree que es el fruto descrito como ‘la manzana de Hespérides’*”,⁶⁰ lo que hace suponer su continuidad simbólica asociada al noviazgo en la tradición romana. En otros contextos culturales, como el mundo árabe por ejemplo, se valoraba al membrillo como medicina natural y por sus atributos como laxante.

58. Linford, 2009: 141.

59. Ibid.

60. Ibid.

A pesar de su antigüedad, se han realizado escasos estudios sobre este frutal y actualmente en fruticultura se reduce a servir de patrón enanizante de perales en agricultura moderna⁶¹. Aparte de estas cualidades, su fruto tiene un importante uso agroindustrial, especialmente vinculado a la elaboración de mermeladas y jaleas de base ácida por su importante contenido de pectinas y su peculiar aroma y sabor. Son estas mismas cualidades las que han hecho de esta sabrosa y particular fruta un componente muy valorado de la cocina tradicional de Chile y de la región. Se trata de un árbol caducifolio de tamaño pequeño a mediano, con un tronco tortuoso y de corteza lisa, de ramas irregulares, que difícilmente supera los 5 metros de altura, florece en primavera y da sus frutos a partir de mayo en la región. El fruto es periforme, transita del verde al amarillo una vez maduro, destacando por su agradable aroma, siendo la pulpa más blanquecina y áspera que la cáscara, conteniendo numerosas semillas en su centro.

El membrillo es de color amarillo brillante cuando está maduro, periforme, de 7 hasta 15 cm de diámetro. Tiene una pulpa bastante dura y por sobre todo aromática. Posee escaso contenido de azúcares y por tanto un bajo aporte calórico. De su contenido nutritivo apenas destacan vitaminas y minerales, salvo el potasio y cantidades discretas de vitamina C⁶². Contiene propiedades saludables reconocidas desde antaño, por su abundancia en fibra (pectina y mucílagos) y taninos, que le confieren su característica propiedad astringente. Algunos saberes asociados al producto guardan relación con su uso medicinal y se receta de manera tradicional para personas con dolores y afecciones estomacales en forma de dulce o jalea.

El membrillo es un fruto reconocido por sus características culinarias, identificado en Chile desde la época colonial, vinculado a las preparaciones tradicionales de dulce y jalea, con una enorme aunque similar variedad de recetas que decantan en la mesa nacional bajo formas de conservación azucarada y moldeada en diversos niveles de consistencia. Sin embargo, y a pesar de tratarse de un fruto duro, astringente y áspero al paladar, en la región se suele comer también crudo, una vez que ha sido “machucado” literalmente por sucesivos golpes a través de los cuales se le quita su astringencia y se vuelve dulce al paladar, como afirma María Magdalena Rojas García, de San Antonio. *“Se acostumbra a machucar antes de comer, para que se corte lo amargo-ácido y se vuelva dulcecito”*. También se suelen consumir con un poco de sal. En el *Cuaderno de Guisos y Postres* de 1865 se reproduce la receta de jalea de membrillo, en los siguientes términos: *“A doce membrillos se les quita el pelo con un paño, se echan a cocer y bien cocidos se ponen en agua fría, esta se les bota y después se deshacen en goma en seco, a todo esto se le pone un jarro de agua más grande que el de los lavatorios, se revuelve y se le echa en una bolsa a estilar; se toman cuatro libras y cuatro onzas de azúcar, se le echa un poco de agua, se cuele el almíbar que se hará y después sigue destilando de la bolsa y se mide en el mismo jarro con dos dedos menos; se le da punto y se echa un plato para que no corra”* (42).

Algo más tarde, en 1882, las recetas de la “Tía Pepa” establecen términos similares para la jalea de membrillo: *“Limpiad bien los membrillos y ponedlos a cocer. Una vez que se hallen blandos, deshacedlos en una fuente sin quitarles la goma. Agregad a esta pulpa una cantidad de agua suficiente para formar una pasta clara, un litro por cada seis membrillos, revolved bien y colad con un lienzo, apretando para que pueda pasar la pulpa bien diluida. Haced un almíbar, coladlo, y enseguida, en el mismo colador, pasan el caldo de los membrillos. Mezclad el almíbar y el caldo, que después de colados deben quedar más o menos en igual cantidad, y poned al fuego hasta que dé punto, y que no corra por un plato. Vacíad en molde y dejad enfriar”* (210).

Respecto de la transmisión de saberes asociados a las preparaciones de esta fruta, se constata que las familias los reproducen por vía femenina. Es una tarea que realizan mujeres y solicitan ayuda a los hijos en edad escolar durante la jornada diaria para su cosecha, dado que es un fruto que crece de manera silvestre en las parcelas aledañas a las casas, como destaca Antonia Aguilar Pizarro, de Jahuelito: *“Hacía bastante dulce*

61. <http://www.agronomia.uchile.cl/webcursos/cmd/11999/erikukan/index.htm>

62. Ibid.

para vender, en los tiempos del hotel, pero ahora solo hago un poquito para nosotros no más, para las hijas cuando vienen. Yo recuerdo que lo hacíamos con mi mamá y mi abuelita también, claro, ella hacía harto, tenía unas palanganas así de grandes y todos teníamos que ayudar pues. Veníamos todos, los niños a cortar membrillos y las niñas conmigo a limpiar membrillos y a arreglarlos, por eso ellas iban aprendiendo. Aquí mismo lo hacíamos en la casa vieja y hacíamos una fogata y lo hacíamos en una palangana grande, pero de aquí, ahora no sé si alguna de las hijas va a hacer dulce, no creo... más que nada se necesita paciencia... yo mientras tenga fuerzas lo voy a hacer... es que es tan rico, ¿no?”

Entre las preparaciones populares más reconocidas encontramos el dulce, la jalea y el jarabe de membrillo.

DULCE DE MEMBRILLO

Sin duda es el que acapara el interés en la Región de Valparaíso. En torno a la preparación de un molde azucarado de color caramelo, sea más oscuro o más claro según las recetas de cada zona, lo encontramos en las provincias de Marga Marga, San Antonio, Valparaíso, Petorca, San Felipe y Los Andes, bajo diversas modalidades. De acuerdo a María Magdalena Rojas, de San Antonio, el membrillo es un fruto aromático, cuya carne es dura y áspera, por lo que no sirve para hacer licores. Es importante que los membrillos sean cosechados *“cuando está amarillo brillante, está maduro, lo partes y es duro y aromático...”*

Versión 1

Antonia Aguilar, de Jahuelito, en la comuna de Santa María, destaca para su receta: *“Desde que era niña, hacíamos dulce para comer y también un poquito para vender, así uno saca la platita del azúcar, no del combustible, pues esto se hace con leña no más. El membrillo tiene que estar casi casi pintando, que no se pase a “corcho” como le llama uno, teníamos que cortarlos y limpiarlos, pues tienen una lanita los membrillos, una pelusita que hay que sacarle bien con un paño seco, y después partarlos y dejarles esa pepita que tienen adentro, porque eso es lo que le da la jaleita para que el dulce salga así cuajadito, que sale en el caldito ese del cocimiento. También se les deja la cáscara para que así tenga harto olor el dulce (...) ahí se tiene el membrillo listo y se pone a cocer ojalá en agua hirviendo un cuarto de hora, más no, porque es blandito para cocerse. Estando cocidos se sacan con un espumador, se dejan destiladitos en la olla donde se coció, y de ahí se pasa por un cedazo o un colador y se pasa bien molidito y lo que queda es el “chabe”, que le llama uno, que es la fibra, se bota. Ahí se pesa la cantidad de azúcar y la cantidad de membrillo, dependiendo, por ejemplo, tiene que ser kilo y kilo, pero pasando los 4 o 5 kilos de pulpa, usted le puede quitar medio kilo de azúcar para que no quede tan hostigoso de dulce y queda más firme también. Estando listo se le agrega el azúcar, se revuelve que esté todo mezcladito bien y se pone a fuego, hay que estar allí revolviendo porque se pega mucho (...) y si no, salta a borbotones calientes más que el diablo y hay que estar como dos horas revolviendo siempre y cuando ya está más a punto, que se vea el fondo de la olla, se saca (...) ahí cae así, ya cuando esta bueno, ¿ve? Va cayendo de a pedacitos, ¿ve?, y ahí está listo para que cuaje, porque eso es lo lindo. Lo rico es cuando se corta con cuchillo, después se pone en molde a que se enfríe, antes yo tenía cajoncitos de madera que me hacía mi marido, pero ahora uso estos no más”*.

Versión 2

Algunas variantes en el proceso de medida y cocción las encontramos en la tradición de La Ligua, donde Irma Olivares relata los aprendizajes recibidos de generaciones anteriores: *“Se debe echar de a poco 4 tazas de*



pulpa y 4 tazas de azúcar, revolver con cuchara de palo a fuego fuerte hasta que hierva y luego agregar otras 4 tazas de pulpa y 4 tazas de azúcar. Y así seguir hasta completar partes iguales de pulpa cocida y cernida y azúcar. Luego revolver de manera fuerte para que no se pegue. Estará listo cuando al revolver enérgicamente se pueda ver el fondo de la olla. Se pone en moldes todavía bien caliente y se espera que enfríe lentamente”.

En otra modalidad, ella señala que: “Se prepara más o menos de la misma manera, pero para poner a cocer, se hace primero una almíbar muy fina, que quede a pelo y se espera a que alcance color de caramelo, luego se le echa encima lentamente la pulpa, lo que salpicará y sonará muy fuerte y luego se cocina hasta que obtenga punto. De esta manera quedará más hermoso y brillosito”.

JALEA DE MEMBRILLO

Versión 1

La Jalea de Membrillo es una preparación específica que data de muy antiguo en las familias de la región y que hasta hoy se continúa realizando aunque en menor medida que el dulce. Nos dice Irma Olivares, de La Ligua, aludiendo a una receta familiar: “Se utiliza, al igual que el jarabe, el jugo del cocimiento, y se miden 4 partes de líquido y una parte de azúcar, se revuelve bien y se pone a cocer, sin casi revolver, por lo menos un par de horas, hasta que lentamente va espesando, poniéndose rojizo y el líquido se consume hasta más o menos la mitad de donde empezó. Luego se pasa a los moldes aún muy caliente y en la medida que se enfría se va poniendo más firme, de consistencia de jalea (...) se puede usar muy bien con panqueques por ejemplo, en vez de manjar queda exquisito”.

Versión 2

Una variante de la jalea, tal vez más especializada, se registra en San Antonio con María Magdalena Rojas, quien detalla que una vez lavados los membrillos, se parten por la mitad, con la ayuda de un cuchillo, y se les sacan las pepas y toda la zona que está en el medio del fruto. Se ponen a hervir las pepas y todo aquello que fue separado de la carne, en un fondo con agua. Se deben tener las pepas en alrededor de media hora de cocción. Tras esta primera media hora, se cuelan y se ponen en una nueva olla con azúcar en una proporción menor que la del dulce. Nuevamente se necesita media hora de hervor, pero esta vez se debe revolver constantemente. Después se deja enfriar y la jalea comienza a endurecer. Por esta misma razón hay que cuidar que se enfríe en un recipiente donde, tras ponerse dura, se pueda sacar.

JARABE DE MEMBRILLO

Otras preparaciones resultantes de la cocción del membrillo se refieren a la utilización del jugo del cocimiento. Nos relata Antonia Aguilar de Jahuelito: “El agua que queda del cocimiento se puede preparar con azúcar y se toma como refresco. Usted le pone dos litros de cocimiento del caldo de los membrillos y le agrega un kilo de azúcar, y le queda una como jaleita también, algo más líquida sí. Queda de un color muy lindo, de un color rubiecito tirado a cafecito sí (...) transparente queda y lo guarda uno en el refrigerador o así no más, no le pasa nada y lo tiene para el tiempo de calor, ahí uno con agüita le agrega un poquito de eso y usarlo en vez de bebida un poquito de eso, porque siempre queda un poquito ácida, ¿no? Aunque tenga azúcar, también sirve para cuando uno prepara dulce de maicena con leche por ejemplo y en vez de ponerle la miel de palma, uno le pone un chorrito de este jarabe”.



NUEZ

Nogal (*Juglans regia* L.)

La nuez es la semilla del nogal (*Juglans regia* L.), comestible, similar al almendro o avellano. Su distribución es muy amplia, abarcando todos los continentes. La cuna del nogal aún genera controversia entre los expertos. Para unos “*al parecer, fueron los romanos quienes lo difundieron por toda Europa desde Oriente Medio. Se cultiva desde tiempos muy remotos por sus nueces comestibles, ricas en proteínas*”⁶³. Otros autores asignan mayor antigüedad y orígenes más específicos al afirmar que “*su cultivo se remonta al año 7.000 a.C. Los romanos lo distribuyeron por toda Europa desde Persia*”⁶⁴. Hay quienes asignan un rol más activo a los griegos en su proceso de distribución. Cabe destacar la reconocida valoración de su madera, la cual siendo añosa adquiere coloración oscura y alta dureza, y por lo mismo muy preciada en mueblería y ebanistería fina.

El nogal es una especie del género *Juglans*, de la familia Juglandáceas, con un árbol de gran tamaño y particular conformación. “*El nogal tiene flores masculinas y femeninas separadamente sobre el mismo árbol (monoico) y el polen se transporta por el aire. Se trata de un árbol de hoja caduca, brota tardíamente lo que permite su ubicación en zonas de invierno más fríos y prolongados, comportándose bastante bien, incluso, en localidades altas de la precordillera central. El nogal exige suelos más bien profundos, debido a su enorme raíz*”⁶⁵. De acuerdo con la definición botánica, las nueces son un tipo de fruto seco indehiscente, es decir que permanece cerrado aún en estado maduro.

La nuez es una semilla de alto valor nutritivo, rica en proteínas, vitaminas, oligoelementos, aceites, lecitina y ácidos grasos omega 3, por lo que se le atribuye la capacidad de reducir el colesterol. Antiguamente se consumían nueces para fortalecer la inteligencia (por su semejanza con el cerebro humano)⁶⁶, sin embargo, hoy en día se ha demostrado su valor nutricional y se prefiere por los beneficios que aporta a la salud. Por su altísimo aporte calórico se recomienda consumirla con moderación. El catálogo de vitaminas y minerales registra que las nueces aportan grandes y saludables ventajas, siendo recomendados en momentos de fatiga física o convalecencia.

Su producción en Chile data desde la colonia, pero no se desarrolló comercialmente sino hasta los últimos 20 años, alcanzando importantes superficies cultivadas. “*En Chile, existen unas 15.500 hectáreas plantadas de nogal (año 2010), cuya mayor concentración se encuentra entre la Región de Valparaíso y la Región del Libertador General Bernardo O’Higgins. Su comercialización se efectúa mayoritariamente en el mercado externo, vendiéndose ya sea sin cáscara o con cáscara*”⁶⁷. Una parte sustantiva de esta superficie está en el valle del Aconcagua, donde se registra un explosivo crecimiento de su producción, claramente de orientación exportadora. Según datos de CHILENUT (2009), la producción nacional de nueces alcanzó las 25.039 toneladas el referido año.

El nogal es un árbol vigoroso que puede llegar a medir 27 m de altura. Su copa es ramosa, extendida, de forma esférica. El tronco es relativamente recto en su base, cubierto por una gruesa corteza cenicienta, que luego al abrirse en ramas bajas se agrieta y adquiere color parduzco, mientras las ramas jóvenes mantienen su

63. Linford, 2009: 193.

64. Ridsdale, 2010: 266.

65. Razeto, 2006: 480.

66. Linford, op. cit.

67. M^a Soledad Hidalgo G, Ingeniero Agrónomo, entrevista personal.

aspecto liso y un color rojizo oscuro. El sistema radicular es también muy desarrollado y extendido, a partir de una raíz principal y un sistema secundario de raíces más bien delgadas pero fuertes. Requiere suelos de textura franca y bien drenados.

Su fruto es una drupa grande, de textura exterior fibrosa cuando verde, que luego se seca y desvanece, quedando a la vista una corteza dura que cubre un interior carnoso y sabroso. Normalmente, la nuez se consume cruda como refrigerio o de postre, solas o en combinación con otros alimentos. Se utiliza como ingrediente en diversas preparaciones, tanto saladas como dulces. Es un fruto seco altamente apreciado por su sabor, así como por el conjunto de características organolépticas que lo caracterizan.

En Aconcagua existe el precedente de una variedad local de aspecto muy similar a la nuez común, pero bastante más pequeña y de cáscara muy dura. Un experto en la materia relata al respecto: *“Donde primero se cultivó el nogal, creo que fue en Los Andes y San Felipe, eran nogales muy viejos y eran todos de semilla, no eran injertadas, muy rústicos y gigantescos. Su característica es que producían una nuez pequeña, más bien chica de tamaño y de cáscara muy dura, incluso hasta hace poco había algunos nogales de ese tipo, se le llamaba nuez ‘aconcagua’, que no correspondía a ninguna variedad comercial moderna, era una selección local que se llama así (...) y eran todos esos huertos antiguos, pero ya no quedan, pues su madera era la más preciada para muebles o artículos finos (...) bueno, esa nuez, que se producía hasta hace unos 30 años atrás, se comercializaba como nuez ‘aconcagua’, o bien nuez ‘chilena’”*⁶⁸.

Los usos alimenticios tradicionales se relacionan directamente con las llamadas “nogadas”, que en la parte alta del Aconcagua adquieren simbolismo evidente, siendo tal vez la de mayor renombre la cazuela nogada, que ya hemos descrito. Se trata de un plato típico que enorgullece y hace famosas algunas “picadas” típicas de comida tradicional, como “Piedras de Molino” en Almendral, “La Ruca” en Bucalemu, cercano a Curimón, o “Las Palmeras” en Putaendo. Igualmente la cazuela nogada constituye una preparación altamente reconocida en antiguas familias y mesas de las diversas comunas del valle, siendo el orgullo de connotadas cocineras locales.



68. Bruno Razeto, Ingeniero Agrónomo, entrevista personal.

LÚCUMA

(*Pouteria lucuma*)

El lúcumo (*Pouteria lucuma*) es un árbol de la familia de las Sapotáceas, planta originaria de los valles interandinos ubicados en el Perú. Se cultiva por su fruto llamado lúcuma, empleado en gastronomía, sobre todo en la confección de postres y helados. La etimología de Lenz indica: “al vocablo quechua rujma, nombre de un árbol frutero que en la costa se llama lúcuma, la fruta de éste árbol. La forma antigua quechua ha de ser lucma, y como aimará: lúcuma- fruta de los yungas” (1910: 687).

Se sabe que el lúcumo es un frutal oriundo de Sudamérica, particularmente de la precordillera central andina y que se produce en Colombia, Ecuador, Chile y Perú⁶⁹. Investigaciones arqueológicas sitúan su domesticación en los valles interandinos de los pueblos preincaicos, donde sus frutos y su madera están documentados en representaciones pictóricas de antiguos pueblos de esa amplia región. Hay evidencias de actividades agrarias en la cultura Moche, así como el uso de su madera está presente en la construcción del santuario de Pachacámac, en un gran tronco totémico. Algunos documentos consignan que los europeos conocieron la lúcuma en Quito en 1531. Su cultivo se extendía a los valles con influencia inca, con evidencias que el momento más álgido de su cultivo correspondió a la cultura mochica, alrededor del siglo I al VII d.C., que implicaba el uso de técnicas de riego y cultivo intensivo para producirlas, siendo un importante ingrediente de su dieta alimentaria⁷⁰.

El árbol del lúcumo, a diferencia de otras especies de carácter mediterráneo, es muy resistente, y fue de a poco apropiándose del territorio chileno desde el norte, como lo sugiere Vicuña Mackenna: “*y que parece ha venido paulatinamente a estos valles emigrado por tierra de los de Copiapó, la Serena, Illapel y la Ligua, en cuyo último abundan*” (1877: 239). En Chile se ha extendido desde la región cálida del norte hasta la zona central, donde hoy se encuentran la mayoría de los cultivos.

Debe reconocerse la existencia de una especie de Lúcuma nativa de Chile, *Pouteria splendens* o también llamada *Lucuma valparadisaea*, por su asociación física a la Región de Valparaíso. Si bien esta especie particular es endémica de Chile, presenta características similares a su homóloga ecuatorial, aunque tiene un fruto que no es comestible, de manera que no se ha desarrollado ni su cultivo ni su consumo. Se trata, además, de una especie en riesgo de extinción, cuya existencia solo se registra en pequeñas zonas en estado silvestre en la parte costera norte de la región de Valparaíso, sin ninguna iniciativa exitosa de domesticación por parte del ser humano. Nos dice Molina al respecto que “*la lúcuma valparadisaea, llamada así porque se encuentra con abundancia en las cercanías de Valparaíso, no se distingue de las demás lúcumas sino es en las hojas, que son contrapuestas: sus frutos son redondos, ovals o largas, pero por lo general de un sabor muy amargo*” (Molina, 2000: 765). También Latcham da cuenta del “*Lucumo silvestre: (lúcuma valparadisaea) de la familia de las Sapotáceas. Árbol del norte de la región de la costa, de hojas gruesas, peludas en la cara inferior. Los frutos son algo parecidos a los del verdadero lúcumo, como pulpa dulce y semilla grande* (1936: 78).

Las referencias al lúcumo comestible son tempranas en Chile y aparece asociado a la chirimoya, obviamente por presentar características de origen, cultivo y consumo similares. Nos dice Graham: “*Vi por primera vez el lúcumo (achtaes lúcumo), fruta rara aquí, pero que abunda bastante en Coquimbo, y florece muy bien en Quillota. La simiente parece una castaña y como el níspero, está envuelta en una pulpa de sabor*

69. Barrena, M., et. al.: Cinética de Secado de Lúcuma (*Pouteria lucuma* L.) 2009.

70. Op.cit.

agradable y dulce. Se encuentra también el chirimoyo (annona) tan famosos en el Perú, cuyos árboles se parecen uno al otro” (1935: 96). También aparece ligado a otros frutos, como lo expresa esta carta de 1806 donde se describe: “*Te mando unas lúcumas, aunque verdes, por ser del lúcumo de esta hacienda. Puedes sacarlas luego de la petaca, no sea que se pudran y echen a perder las alfombras; entre ellas van unas castañas*” (Cartas Chilenas, 1954: 543).

El lúcumo es un árbol perenne recto y cilíndrico, que alcanza hasta los quince metros de altura. Su madera es de color claro, grano fino y resistente. La copa es densa y de forma esférica; las hojas se concentran en el ápice de las ramas tiernas y son de forma elíptica, con la base achatada. Las flores solitarias o en racimos son pequeñas y hermafroditas. El fruto es oblongo y está recubierto por una delicada y brillante piel de color verde en estado de inmadurez y algo más parduzca en la madurez. La pulpa es de color amarillo-anaranjado, algo seca y almidonosa, aunque bastante dulce. En la actualidad su exótico sabor es demandado por la más refinada gastronomía internacional, por lo cual ha mostrado desde el año 2005 un notable crecimiento en su cultivo y explotación⁷¹.

Los agricultores de la zona argumentan que el árbol prefiere temperaturas templadas, idealmente entre los 20 y los 22°C, no es resistente a las heladas, siendo ideal el suelo arenoso, con drenaje rápido, rico en nutrientes y de pH neutro. Requiere poco riego, además que soporta breves sequías, aunque también temporadas húmedas. No resiste periodos de anegamiento, ni tampoco altas temperaturas prolongadas. Las condiciones óptimas para su cultivo se obtienen alrededor de los 500 msnm. Por ello, esta especie se ha adaptado de manera exitosa en algunas localidades de Chile central, particularmente Quillota en el valle del Aconcagua, desarrollándose un cultivo agrícola de relativa masividad. En condiciones favorables los árboles producen entre 200 y 300 frutos en estado adulto.

La lúcuma se consume en estado de avanzada madurez, varios días después de haberse cosechado se sugiere que permanezca envuelta en paja vegetal, o en su defecto en papel, para una maduración progresiva. Especialistas en su procesamiento industrial nos refieren que “*La lúcuma posee un alto valor nutricional y es una gran fuente de carbohidratos, vitaminas y minerales. El fruto procesado como harina se emplea en la preparación de helados, golosinas, repostería, pastelería, jugos, tortas, dulces (...) y como saborizante de alimentos. La producción de lúcuma se destina principalmente a la agroindustria para la producción de harina y pulpa de lúcuma*”⁷². Dado su sabor muy particular normalmente se emplea una vez cocida y su consumo fresco es poco común. La pulpa tiene diversas modalidades de conservación, sea fresca durante un tiempo corto, o bien al vacío, disecada o congelada por periodos mucho más prolongados.

Desde finales de los años 90, en localidades cercanas a La Ligua se han venido desarrollando plantaciones industriales en base a nuevas variedades comerciales precoces de alto rendimiento, que se han adaptado de manera eficiente a las condiciones climáticas y de suelo muy especiales de dicha zona. Para su óptima producción la empresa Guallarauco, a cargo de dicho desarrollo, sostiene que la Lúcuma “*Florece y produce durante todo el año concentrándose su producción en invierno y primavera con rendimientos promedio de 12-14 toneladas por hectárea. La Lúcuma es un fruto aromático de pulpa pastosa, con cuesco, muy nutritiva; rica en carbohidratos, vitaminas B, C y calcio. Es una baya de cáscara gruesa con pesos que fluctúan entre 150 y 250 gramos, de los cuales el 60% corresponde a la pulpa*”⁷³.

Sus usos principales están asociados a la fabricación de helados y las más diversas aplicaciones en la repostería, incluidos los tradicionales “*Pasteles de la Ligua*”. Es altamente reconocida por su versatilidad y capacidad de adaptación a diferentes formatos, productos y empleos.

71. Barrena, M., et. al.: Cinética de Secado de Lúcuma (*Pouteria lúcuma* L.). *Aporte Santiaguino*, jul/dic 2009, vol. 2, n° 2, p. 271-282.

72. Op. cit.: 272.

73. <http://www.guallarauco.cl/lucuma/index.html>

PULPA DE LÚCUMA

La pulpa de lúcuma es la forma más conocida a nivel comercial. Es obtenida a partir de lúcuma fresca, pelada y sin restos de semillas, y no requiere de aromatizantes ni colorantes artificiales. Es envasada al vacío, y sometida a un proceso de congelación rápido a -25° , requiriendo controles sanitarios para una adecuada elaboración. Puede alcanzar una vigencia de hasta 2 años en estado de conservación, sin alteración de sus rasgos nutricionales ni culinarios. Se comercializa en forma de pulpa pura congelada, y también como puré y mermelada. Se destaca su capacidad de mantener aroma, sabor y textura a través de los distintos procesos a que es sometida en la elaboración de helados, tortas, postres, etc.

Respecto a sus características organolépticas la pulpa de lúcuma se caracteriza por un *“Sabor: Típico a fruta fresca (dulce) exenta de sabores extraños. Olor: Característico, fragante, exento de olores extraños. Textura: Levemente áspera, homogénea y sin grumos. Color: Amarillo intenso, exento de partículas extrañas”*⁷⁴.

CALUGAS DE LÚCUMA

La experiencia popular nos lleva a reconocer algunas preparaciones específicas, como la que nos presenta Teresa Elgueta, de Hijuelas: *“Mi mamá era dueña de casa, igual trabajaba, pero siempre le gustó la cocina, siempre le gustó mucho y yo creo que por ahí viene lo que a uno le va gustando y va aprendiendo. Yo no conocí a mis abuelas, así que es de mi mamá todo lo que yo sé. Yo creo que ella tiene que haber aprendido de su mamá estas calugas de lúcuma (...) Yo creo que hay cosas que quedaron ahí y que nunca salieron a la luz, las hacían las mamás y ya nadie las hace. Yo las enseño a otros ahora. La lúcuma se prepara dándole el punto con azúcar, eso se nota cuando tú le pasas la cuchara de palo por la olla y la masa no se junta, no se une. Luego, se saca y se mezcla con nueces molidas. Por último, se cortan en trocitos cuadrados y se deja enfriar”*.



74. Ibid.

PALTA

(Persea americana)

La palta posee, en la Región de Valparaíso y particularmente en la provincia de Quillota, una gran significación identitaria. Se identifica su origen en una amplia zona geográfica comprendida desde las tierras altas del este y centro de México, pasando por Guatemala, hasta la costa oeste de Centroamérica.

Bruno Razeto, en un libro dedicado exclusivamente al palto, menciona algunos aspectos significativos de su antigüedad. Destaca, por ejemplo, que ya en 1519 el conquistador y cosmógrafo español Martín Fernández de Enciso se refiere a la palta en los siguientes términos: “*parece una naranja y cuando se corta para comerlo es amarillo, pues lo que tiene adentro es como mantequilla y deja un gusto tan bueno y blando que es una cosa maravillosa*”. Posteriormente refiere al historiador Díaz de Robledo que sostiene que “*en 1576, Felipe II envió a su médico Francisco Hernández, a examinar los poderes y propiedades de esta planta en América, quién escribió el siguiente párrafo para el Rey y sus súbditos: ‘la fruta es caliente y agradable al gusto, a la que dan los españoles el nombre de aguacate, no es de mal sabor ni mantenimiento, es grasosa y húmeda, despierta grandemente el apetito venéreo’*” (2008: 4).

Rodolfo Lenz en su *Diccionario etimológico* (1910) expone respecto a su nombre nativo: “En centro américa se llama el fruto y el árbol con el nombre mexicano de ahuate, aguacate del nahua auacatl –fruta conocida o el compañón”. También sostiene que la etimología del vocablo palta: “proviene del aimará phalta –fruta desta tierra que se da en los yungas. De ésta voz parece derivarse el quechua palltai –árbol que crece en los valles de la costa. Anticuado nombre vulgar de un árbol, laurínea, de la américa tropical”.

Benjamín Vicuña Mackenna, por su parte, atribuye su ingreso a Chile desde los valles andinos del Perú, siendo adoptada en nuestro país en muy temprana época colonial. Incluso hay autores que sugieren que fue introducido con anterioridad por los Incas, lo que no ha sido posible de demostrar.

Ya desde principios del siglo pasado el palto constituye una de las principales producciones agrícolas de la Región de Valparaíso, centralizada en las localidades de Quillota, La Cruz e Hijuelas, y en menor grado en las zonas húmedas de Olmué, La Ligua y Panquehue. Existen diferentes variedades del fruto, entre ellas la Palta Fuerte, Hass, Edranol, Bacon, Negra de la Cruz, entre otras. Esta última se genera en la localidad de Olmué por hibridación natural y se masifica su antiguo cultivo en la localidad que le da su nombre. El periodo de cosecha comercial de palta depende de sus variedades, pero es amplio y puede abarcar entre fines de julio en zonas tempranas hasta mayo en cosechas tardías, con lo que también se favorece el manejo comercial y su consumo⁷⁵.

Actualmente el mercado de las paltas está dominado por la variedad Hass, implementada por grandes empresas agrícolas con extensos y eficientes cultivos modernos, caracterizados tanto por sus complejos sistemas de riego tecnificado como por el aprovechamiento de laderas de cerros evitando las heladas y aprovechando al máximo las superficies cultivables de la Región⁷⁶. En la actualidad más del 60% de toda la superficie productora de palto del país, se encuentra en la Región de Valparaíso, abarcando unas 22.000 ha físicas de

75. Magdahl, Cristian. *La Industria de la Palta en Chile*. 1998.

76. Razeto, B., *El Palto*. 2008.

producción al año 2008. La superficie nacional, según datos de ODEPA, corresponde a 34.000 hectáreas (año 2010), de cuya producción se comercializa en el mercado externo alrededor del 75%⁷⁷.

Se debe reconocer de manera especial en su sentido patrimonial la llamada “palta chilena” o “palta del tiempo”, resultado de la simple plantación de semillas de origen mexicano, destacando su rusticidad, tolerancia a las heladas, resistencia al viento, amplio radio de distribución en la región y gran longevidad. Si bien ya no se cultiva comercialmente, es posible encontrar enormes ejemplares de árboles muy vigorosos de más de 80 años, que dan sus frutos entre los meses de febrero y mayo a lo largo de toda la cuenca del río Aconcagua y en otras partes de la zona central del país. La palta chilena es de tamaño pequeño a mediano, de cuesco grande, piel muy delgada, pulpa “hilachenta”, de color verde amarillento muy cremosa, de sabor intenso y agradable, siendo todavía valorada por “*ser muy sabrosa*” dice Teresa Elgueta, de Hijuelas.

Tratándose de árboles muy altos, requieren especial tratamiento para sus cosechas. Antiguamente existían los llamados especialistas “cosechadores de palta”, capaces de subirse en largas escaleras y enredarse con gruesas cuerdas en las copas de los árboles. Utilizando para la cosecha largas cañas con una bolsa en una de sus puntas –llamados “palteros”–, los cosechadores llenaban grandes canastos de mimbre que descendían amarrados a cuerdas una vez llenos. En la actualidad prácticamente ya no existen cosechadores, debido a que la mayoría de esta palta chilena es recogida del suelo por los integrantes de la familia, una vez que cae casi madura del árbol, con escasas posibilidades de comercialización.

La palta es un fruto emblemático de la región y en especial de la Provincia de Quillota, se consume ampliamente en Chile y es parte de la dieta nacional hace muchas generaciones. A diferencia de otros países, en Chile es usada bajo la modalidad salada y fría, como importante componente de platos y sándwiches, alcanzando en la actualidad un consumo promedio per cápita de 4 kilos de palta por habitante al año, muy por debajo de los 9 kg per cápita en México⁷⁸. Se le atribuyen importantes características culinarias y medicinales, alcanzando nuevos estados y procesamientos industriales, sea bajo la forma de antitusígeno (*paltomiel*) o posteriormente bajo la forma de aceite de palta, destacado por sus características de bajo colesterol, antioxidantes, ácidos grasos monoinsaturados, aportes vitamínicos diversos, entre otros.

Algunos saberes tradicionales asociados a la palta se relacionan en parte con su cosecha, ya que se recomienda realizarla en horas de menor calor (temprano en la mañana o al atardecer), mantener la fruta sombreada una vez cosechada y almacenada en ambientes más bien fríos para evitar su maduración prematura. Si se quiere apurar su maduración para el consumo, se usa el antiguo método de envolverlas en papel de diario por unos días, hasta obtener la madurez deseada. También para su preparación, se reconocen algunos datos interesantes, como por ejemplo “*agregar unas gotas de limón o de leche, a la palta molida, para evitar su oxidación*” señala Fernando Vargas, de San Felipe. Otra alternativa tradicional, que adquiere una condición de creencia popular (no comprobada científicamente), radica en poner el cuesco de la palta en un vaso con agua, separado de su pulpa, lo que evitará que esta se ponga negra (oxide), según expresa la tradición oral en Aconcagua.

PAN CON PALTA

Entre sus usos y recetas más comunes destaca el llamado “pan con palta”, consumido transversalmente en las mesas cotidianas a la “hora de once”. Se trata de la simple adición de palta molida, aliñada con un poco de sal,

77. M^a Soledad Hidalgo G, Ingeniero Agrónomo, entrevista personal.

78. Ibid.

a los diversos tipos de pan de panadería (marraqueta, molde, colisa, hallulla) o bien al reconocido pan amasado de origen campesino, cocido en horno de barro. El pan con palta representa uno de los tipos exclusivos chilenos de ingesta de este fruto. Algunas variantes incluyen su empleo en pan de mínimo tamaño como el canapé y en sándwiches como el “churrasco palta”, “lomito palta”, o el llamado “italiano” por la conjugación con tomate y mayonesa, resultando los colores de la bandera de dicho país.

La palta también se reconoce como uno de los componentes propios de las ensaladas, asociado a diferentes hortalizas y frutas, especialmente el tomate, la lechuga y el choclo de manera tradicional, así como adorno en las entradas. Actualmente se asocia a nuevos productos de consumo moderno como el palmito o la rúcula, entre otros.

En la *Colección Joyas de Chile* del recetario popular, aparece como comida regional de Quillota la preparación de “Paltas Amoldadas”: *“Ingredientes: 8 paltas; jamón o pollo molidos o picados; 6 hojas de gelatina o colapez; 1 tarro de crema; limón, sal y pimienta; dos huevos duros. Preparación: remojar en agua fría las 6 hojas de gelatina, por espacio de media hora; se bota el agua y se disuelve a baño María, se prepara en moldes individuales, colocando una torreja de huevo duro. Por cedazo se pasa la palta, uniéndola con la crema y el jamón molido; se aliña con limón, sal, pimienta y se agrega la gelatina ya disuelta. Todo esto se une muy bien y se vacía a los moldes, se adorna con aceitunas, zanahoria en rodajas, y se deja amoldar. Una vez lista, se vacía en los platos de entrada y se acompaña con ensaladas.”* (S/F: 36).

PALTA REINA

Esta preparación, común al patrimonio culinario de Chile, se consume como entrada y consiste en la mitad de una palta rellena generalmente con pollo, carne de pescado o mariscos, aderezada con mayonesa. Se diferencia de la palta york porque esta última tiene como relleno característico trozos de jamón.

En la región es de consumo frecuente, antiguamente la rellenaban con pollo, huevo duro y un poco de cebolla o cebollón a gusto. Según Teresa Elgueta, de Hijuelas: *“La palta es una muy buena base para preparar cualquier plato, ya sea dulce o salado (...) se corta la palta por la mitad y donde va el cuesco se rellena. Se llama palta reina porque se cubre completa, con el fin de que no se vea la palta y generalmente se sirve de entrada”*.

SOPA DE PALTA

Se prepara en base a un caldo con una pechuga de pollo al que se agrega al final un sofrito de cebolla, cilantro y palta molida, pasada por un cedazo. Teresa Elgueta nos informa que esta sopa era muy popular en el pasado y es poco consumida en la actualidad: *“La gracia de pasarla por el cedazo es que se le salen todas las hilachas y fibras que la hacen ponerse negra después (...) Mi mamá la preparaba como primer plato. A mí me da lo mismo el tipo de palta que se utilice, lo importante es sacarle las hilachas”*.



TOMATE

(*Lycopersicon esculentum* Mill.)

El origen del género *Lycopersicon* se localiza en la región andina que se extiende desde el sur de Colombia al norte de Chile, pero se piensa que fue en México donde se domesticó, quizá porque crecía silvestre entre cultivos de otras especies. Se sabe que durante el siglo XVI se consumían en México tomates de distintas formas y tamaños, rojos y amarillos. Por entonces ya habían sido llevados a Europa y servían como alimento en algunos países europeos como España e Italia. En otros solo se utilizaban en farmacia y así se mantuvieron, por ejemplo, en Alemania hasta comienzos del siglo XIX. Los españoles y portugueses difundieron el tomate a Oriente Medio y África, y desde allí se propagó hacia otros países asiáticos. Fue también desde Europa que llegó a Estados Unidos y Canadá⁷⁹.

En el momento de la colonización de América, el tomate formaba parte de los pequeños huertos de hortalizas del área mesoamericana, siendo considerado al parecer una hierba común. “El vocablo tomate es introducido a la lengua castellana en 1532 (Corominas, 1990), procede del Náhuatl, tomatl, que se aplicaba genéricamente para plantas con frutos globosos o bayas, con muchas semillas o pulpa acuosa” (Wilims, 1990, Montes y Aguirre, 1992)⁸⁰. “Como ha quedado demostrado, el centro del origen del género *Lycopersicon* es la región andina que hoy comparten Colombia, Ecuador, Bolivia, Peru y Chile”⁸¹, donde crecen espontáneamente cultivares andinos de gran variabilidad.

Lenz informa sobre el tomate: “nombre vulgar de la conocida solanácea, *solanum lycopersicum*, cuyos frutos son apetecidos para ensaladas o en guisos y salsas. Etimología: náhuatl tamatl –cierta fruta que sirve de agraz en los guisadas y salsas” (1910: 723).

Hoy día, el tomate es una especie de alto consumo a nivel mundial, aunque su incorporación a la dieta en diferentes contextos culturales fue disímil y no siempre fluida. En algunos pueblos su color se asociaba a la muerte y solo era utilizado de modo ornamental. El tomate es de hecho una fruta, perteneciente a la familia *Solanaceae*, por lo que se asocia al pimiento y la berenjena, aun cuando en términos culinarios se la considera una hortaliza de amplia diversidad de usos. En sus versiones originarias y cultivadas de manera tradicional, su ciclo de vida natural es muy corto, pues una vez maduro, su conservación solo se extiende por algunos días. No obstante, y dada su alta eficiencia y gran potencial alimentario y culinario, se han generado e industrializado, vía mejoras genéticas, variedades de mayor durabilidad que han reducido su calidad organoléptica.

Se trata de una planta anual y perenne de tipo arbustivo, que se cultiva en diferentes formatos y bajo condiciones diversas, por lo que puede adoptar forma de rastrera, semierecta o erecta, según el tipo de soportes utilizados y también de las variedades seleccionadas. Su sistema radicular es particular, pues tiene una raíz principal débil y raíces secundarias potentes. La estructura vegetal de la planta se organiza desde fuera hacia dentro, con una piel más bien rugosa y peluda, con hojas suaves y sensibles.

El tomate ha ido adquiriendo un gran reconocimiento gastronómico y una consecuente valoración comercial. Su demanda aumenta continuamente y con ello su cultivo, producción y compraventa. El incremento anual de la producción en los últimos años se debe a su alto rendimiento y en menor proporción al aumento

79. <http://www.infoagro.com/hortalizas/tomate.htm>

80. Nuez, F., et. al., “El Cultivo del Tomate”, 2001.

81. Ibid.

de la superficie cultivada. El tomate en fresco se consume principalmente en ensaladas, aunque también es utilizado en forma de cocimiento o fritura, siendo valorado por su gran versatilidad.

En la Región de Valparaíso se reconoce una connotada y reputada variedad, identificada con la comuna de Limache, adoptando el nombre común de “tomate limachino”, reconocido y afamado por su particular sabor, textura y aroma. El “limachino” original se encuentra casi desaparecido, pues el desarrollo comercial otorga auge y preponderancia al denominado tomate “larga vida” (llamado “Rocky”). En los últimos años se ha tomado lenta conciencia de la grave pérdida y se ha intentado su rescate, resultando finalmente una diversidad de variedades relativamente naturales aunque híbridos, a los que llaman también hoy día “limachino”, los cuales distan mucho de su variedad original.

Las opiniones al respecto contraponen dos variables irreconciliables entre sí. Por un lado, aquella de la rentabilidad y, por otra, aquella de carácter ecológica y respetuosa de la tradición comunitaria. Para algunos el tomate larga vida es un claro ejemplo de manipulación para ampliar su duración, evitar tratamientos químicos y hacer su forma más lisa. Al respecto la opinión pública se disgrega y comenta: *“Pero se perdió sabor y cualidades nutritivas. No fue gratis (...) en cambio, el tomate limachino, pese a que duraba poco, era muy sabroso y hoy es requerido por la nueva cocina chilena, que busca alimentación sabrosa y la comida lenta. Si hasta desde el punto de vista empresarial conviene la seguridad alimentaria, pues conviene tener distintos cultivos de tomate que permitan enfrentar cualquier crisis ambiental. Unos cultivos podrán morir, pero otros sobreviven”*⁸².

Testimonios en las diversas comunas dan cuenta del extendido consumo de tomate en las mesas de toda la región. Aun cuando se trata de las clásicas preparaciones de la zona central, los consumidores de las localidades y particularmente de la provincia de Marga Marga lo consideran un producto emblemático. Como bien lo explica Luis Venegas, del Mercado Cardonal de Valparaíso, al referirse al “limachino”: *“depende de la mano de la persona que lo haga, porque si yo estoy por preparar una ensalada con un tomate que no es de la época, tendré que echarle un poquito de ajo picado así, o cebolla, ahí le cambia el sabor al tomate, sea como sea, o aliño, o un poquito de pimienta, para el que le guste el aliño más fuerte, lo arreglo”*.

Alexis Araya, de Olmué, cultiva una pequeña chacra de la cual destaca el tomate, diferenciando claramente el antiguo del nuevo: *“los ‘tomates botados’ se oponen a los tomates que se plantan en las ‘naves’. Los tomates de las naves son variedades híbridas, mejoradas, cuyas semillas se compran en el extranjero. Tienen propiedades de color, regularidad y conservación mucho más desarrolladas que los ‘tomates botados’ que maduran todos a la vez y se pudren a los días que siguieron su cosecha. Antiguamente, un tomate que era muy jugoso, lo cortabas y te derramabas y te queda como sangre. Un tomate muy natural pero ese es el problema, tú lo cortabas y al otro día se podría”*.

La preparación más especial que recuerda Alexis es el tomate disecado al sol, preparado de una forma muy sencilla. Su experiencia indica que una vez cosechados los tomates cuando “se pasó” el grado de madurez, se dejan secar al sol sobre una estera, a la sombra, hasta que se disequen. Una vez listos, se guardan en frascos de vidrio o metal, con lo que se prolonga la conservación y vida comestible del producto.

Ya sea en ensaladas, con pan, con cebolla (en la típica “ensalada a la chilena”), con ají verde, con huevos revueltos o en guisos calientes, el tomate posee una enorme versatilidad culinaria y es usado de modo similar a lo largo de Chile.

82. <http://www.elciudadano.cl/2008/06/13/permacultura-una-salida-con-mil-puertas>

Los recetarios internacionales, nacionales y regionales más contemporáneos, no dudan en incluir al tomate en la tradición culinaria. Tenemos por ejemplo, el típico tomaticán: un *“antiguo guisado mapuche de tomates y choclos tiernos, al que se incorpora, desde su irrupción en el continente, la cebolla, en apreciable proporción. A esta trilogía vegetal el perfeccionamiento culinario le sumó la carne en pequeños trozos, con lo que se redondeó un estupendo guiso que la sabiduría popular ha enriquecido además agregando ají verde picado y porotos granados, constituyendo un nutritivo y apetitoso plato de verano, que pese a los agregados continúa llamándose tomaticán porque el tomate lleva la voz cantante”* (Marín Vivado, 1997: 48).

DULCE DE TOMATE

En la localidad de Colliguay se encuentra la tradición de preparación de tomates en formato de postre, denominado “dulce de tomate”. Marina Figueroa, de aproximadamente 70 años, es viuda y sus hijos viven en otras ciudades por lo que cuida sola su terreno, con la visita esporádica de sus hijos. Ella es conocida por ser una lugareña auténtica, cultora de diversos productos culinarios, entre los que destaca con orgullo este dulce. Se trata de una pasta dulce y de color rojo oscuro que se consumía comúnmente en postres, preparada de la siguiente manera: *“Se dispone de un kilo de tomate para un kilo de azúcar, se pelan, se despepitan pasándolos por un cedazo, se le sacan las durezas de los tomates. Se deja remojando el tomate con azúcar de una noche para otra y luego se echa a cocer hasta darle el punto”*.

CHARQUI DE TOMATE

Cabe registrar el denominado “charqui de tomate”, identificado en Santa María como una actividad relativamente común en la casa de Arinda Lazcano, donde las frutas desecadas diversas constituyen una de sus especialidades: *“Yo soy de Quebrada Herrera, mi familia es de la zona, allá empezamos a secar los huesillo, la pasa, el tomate, todo eso y ahí me fue gustando lo que sea de fruta seca, secábamos los higos, las nueces, secábamos el membrillo, se pelaba y se cortaba en rodajas, la manzana, la pera, el damasco; el damasco lo secábamos por la mitad y el tomate (...) al que lo parto por la mitad, lo pongo en el patio a secar y luego lo voy guardando en cartuchos de papel”*.

Para la preparación del charqui de tomate, Arinda relata que se necesita de un tomate muy maduro, y una vez seco dura mucho tiempo, y pudiendo hidratar cada vez que se necesita como ingrediente de guisos diversos.





UVA

Vid (*Vitis vinífera*)

*“Comamos chorros asados a la orilla del brasero,
si la tempestad desencadenada ruge arrastrado
sus cadenas por los abismo cordilleranos y
en la gran mar oceánica, tomamos vino sopiado,
pero, con mucho cuidado de beber bastante blanco,
del moscatel blanco, en cacho, con la charraza a la cintura”*

(De Rokha, 1949)

La uva o vid (*Vitis vinífera* L.) es, según algunos autores, una especie frutal que desde tiempos ancestrales ha formado parte de la historia de la humanidad. Su cultivo comenzó en Asia menor, en la región ubicada entre el Mar Negro y el Mar Caspio⁸³ con fechas cercanas al año 3.500 a.C. Los egipcios la cultivaban ya por el 2.440 a.C., y encontrándose dibujos de uvas en sus tumbas. Los fenicios, grandes comerciantes, llevaron la uva a Grecia (600 a.C.), a Italia (300 a.C.) y hasta el sur de Francia⁸⁴. Así se constituyó, junto con el trigo y el aceite de oliva, como uno de los tres alimentos míticos de estos países mediterráneos, lo que puede explicar las razones del desarrollo de estos productos en la región central de Chile y particularmente en Aconcagua.

El cultivo de la vid se popularizó en la época del Imperio Romano, difundiéndose por toda Europa. Sin embargo, luego de la caída del Imperio, el cultivo de la uva quedó confinado a monasterios y conventos por su vinculación al vino de uso en el ritual religioso. A principios del siglo XVII los conquistadores (y evangelizadores) españoles traen con ellos estacas de vid a América⁸⁵. Existen innumerables variedades de uvas con grandes diferencias entre sí, en forma, tamaño, tonalidad, productividad, calidad, etc. Todas ellas se han clasificado tradicionalmente según sus usos finales sean para vinificación o para consumo de mesa.

La uva pertenece al género *Vitis* de la familia de las Vitáceas, creciendo en forma de racimos. Su carne es dulce, jugosa y translúcida. Existen de los más variados colores: negras azuladas, violetas, doradas, verdes, rojas, rosadas y blancas. Se reconocen unas 5000 variedades de uvas, sin embargo, 40 de ellas se emplean en la industria del vino y tan solo unas 20 para consumo como uva de mesa. Estas, aunque normalmente se consumen crudas, también se emplean en una variedad de platos, ya que combina bien con carnes y quesos, y para tartas, confituras, mermeladas y dulces. También se las seca convirtiéndolas en pasas. El mosto de la uva es utilizado para endulzar productos o bien para hacer jugos o vinos. De las semillas se elaboran aceites comestibles, lociones, cremas y productos de belleza⁸⁶.

Las uvas son ricas en azúcares de alta calidad. Tienen proporciones iguales de glucosa y fructuosa, lo que las hace buenas fuentes de energía. En las uvas abundan diversas sustancias con reconocidas propiedades beneficiosas para la salud, tales como antocianos, flavonoides y taninos, responsables del color, aroma y textura característicos del fruto.

83. Razeto, 2006: 481.

84. Bruno, S., et. al., *El cultivo orgánico de la uva en México* (en: www.infoagro.com, 2010).

85. Ibid.

86. Ibid.

La parra (nombre común para la vid en Chile) fue –como se dijo– introducida a América con la llegada de los conquistadores españoles. Al territorio de Chile llegó por el norte, desde Perú, probablemente durante el siglo XVII. El vino desempeñó un papel importante en la época colonial, transformándose en la bebida nacional por antonomasia. *“Las primeras cepas hispánicas introducidas, la Vitis destivalis y la Vitis rotundifolia, vinieron de las islas Canarias al Perú en manos de Francisco de Carabantes, las que forman el tronco genealógico de los aristocráticos viñedos de Chile. Los viñedos proliferaron en el centro de la ciudad y pronto se tomaron medidas para alejarlas del centro urbano”* (Pereira Salas, 1977: 232). *“Mucho mejor destino tuvo en Chile el cultivo de la vid y la elaboración de los vinos, llegando esta explotación a convertirse, ya durante los siglos coloniales, en una importante industria derivada de la agricultura y que abarcó casi todo el territorio que entonces comprendía el llamado Reino de Chile. Llegada la vid, durante los primeros tiempos de la conquista, pronto pasó a ser muy abundante en todo el país, alcanzando la producción de vino niveles tan altos, que obligó a las autoridades a intervenir para regular su consumo”* (Ramón, A. d., Larraín, J. M., 1982: 125).

De acuerdo al padre Ovalle (1969), había vinos de gran estima, como lo eran los moscateles, que a veces parecían ser *“como el agua, tan claros y cristalinos, o los de la uva torontel, igualmente muy apreciados. No así con los de la uva negra común llamada mollar, más ordinaria, de la cual se hacían algunos vinos tintos o rojos que se vendían en las pulperías de Santiago”*. Según Gay –citado por Ramón y Larraín– este era *“el vino ordinario de los chilenos”*, que, a su juicio, no era *“más que un vino de licor semejante al de Málaga, Alicante, etc.”*.

En la actualidad, Chile es el mayor productor de uvas del hemisferio sur. Si bien son muchas las variedades introducidas y explotadas comercialmente en la región, destacan algunas tradicionales de mesa como *“la uva cristal”* (o *“uva tonta”*), la *“dedo de dama”* (o *“coco de gallo”*), la *“pastilla”*, la *“torontel”*, las *“moscateles blanca y negra”*, las cuales hoy solo crecen en algunos parrones de antiguas casas de campo.

Cabe destacar que casi el 30% de la superficie plantada del país con frutas frescas corresponde a uva de mesa, siendo la Región de Valparaíso uno de los mayores productores del país. La combinación del frío invernal con el clima árido del verano ofrece condiciones ideales para la producción de una fruta reconocida internacionalmente por su calidad y sabor. Las uvas de Chile están disponibles desde mediados de noviembre hasta agosto en los diferentes mercados internacionales, logrando reconocimiento mundial con las nuevas variedades comercializadas, como la *“Thompson Seedless”*, *“Red Globe”* y *“Crimson Seedless”* entre otras.

En nuestro país: *“Es el frutal más trascendente, con una superficie aproximada a las 170.000 hectáreas (año 2004). De ellas, aproximadamente 50.000 corresponden a uva de mesa, 110.000 a viñas viníferas y 10.000 a uva pisquera. La producción de uva de mesa se ha transformado en una de las actividades más importantes, con un constante incremento en las exportaciones (...) lo que ha convertido a Chile en el principal exportador de uva”* (Razeto, 2006: 482). Se debe reconocer también su aporte a la producción de licores, aceites, uvas deshidratadas (pasas), entre otros usos importantes. También reconoce este autor un mérito adicional de este cultivo, por *“el hecho de haber incorporado definitivamente a la mujer en el trabajo agrícola. Su prolijidad y constancia han permitido a la mujer descollar en diferentes trabajos en parronales de uva de exportación y en las posteriores labores en el proceso de selección y empaque”*⁸⁷.

87. Ibid.



PRODUCCIÓN DE VINOS ARTESANALES

*“Hasta que no pase San Germán (28 de mayo) no digas que tienes vino ni pan”
“El pan de ayer y el vino de un año a nadie le hace daño”*

(Refranes populares).

Las referencias a las bondades de los mostos producidos en Chile mencionan al valle del Aconcagua como uno de sus importantes lugares de vinificación: *“Las cepas hispánicas introducidas por Carabantes habían cumplido con honra y provecho tres siglos de existencia, hasta que en 1851 don Silvestre Ochagavía, encargó a Europa una buena cantidad de sarmientos del tipo Morillon. Paralelamente Lanovichel las introdujo en el Valle del Aconcagua. Pronto el vino Pinot gana supremacía en los viñedos de Ochagavía, Subercaseaux y Tocornal”* (Pereira Salas, 1977: 93).

En otras localidades de la región de Valparaíso aparece también señalada su calidad. *“El principal logro de la irrigación artificial de los estériles llanos de Limache, ha sido el de la viña francesa que produce un acreditado vino Urmeneta y cuyas 115.000 plantas frutales rinden hoy día 3.000 arrobas de vino tinto y blanco, o sea, cerca de 120.000 botellas, que se venden fácilmente al precio de seis pesos el cajón”* (Vicuña Mackenna, B., 1877: 689).

Es justamente de esta fuente original que brota el prestigio y valoración de los actuales vinos producidos en la parte alta del Aconcagua, en las Provincias de San Felipe y Los Andes, con las connotadas viñas Errázuriz, Panquehue, Von Siebenthal, Sánchez de Loria, en la comuna de Panquehue, o la viña San Esteban en la comuna de su mismo nombre. Todas ellas producen vinos de calidad Reserva y Premium, preferentemente orientados a la exportación. Las cepas Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot y Syrah son las de mayor valoración y prestigio, alcanzando particularidades notables debido al clima y condiciones de producción propias del valle⁸⁸.

Otra zona que ha adquirido prestigio histórico en torno al vino es el valle de Casablanca, en la Provincia de Valparaíso, a partir de la instalación original de la viña Concha y Toro. Sin embargo, su valoración comienza de manera tardía, cuando en 1985 presenta sus primeros Sauvignon Blanc y Chardonnay casablanquinos. Hoy, se explotan más de 4.000 hectáreas de plantaciones viníferas, destacando importantes viñas, como Veramonte, Emiliana, Morandé, Casas del Bosque, Viña Mar, Casa Lapostolle, Indómita, Viña Casablanca, Cono Sur, Catrala y Kingston⁸⁹.

Por otra parte, existen otras viñas más pequeñas y tradicionales, instaladas en localidades de antigua tradición vinera artesanal, como lo es El Almendral, en San Felipe, y la Viña Mendoza –que produce vinos dulces–, la Viña Almendral y la Viña Martel, que elaboran vinos más populares: pipeños, chacolés, chichas y mistelas artesanales destiladas de diferentes texturas y sabores. Otra zona de profunda historia vinera, es el llamado Cariño Botado en San Esteban, donde encontramos antiguas chicherías familiares como la Chichería Zelaya o la Chichería Briones, de conocida producción artesanal. Este tipo de chicherías tradicionales se encuentran también en muchas localidades de la región, como Los Andes, Limache, Petorca, Putaendo y Quillota, entre otras.

En cualquiera de sus modalidades y traspasando barreras sociales, hay referencia del consumo de licor de uva en diversas publicaciones y archivos, como lo demuestran antiguos textos: *“en cuanto al vino, no falta en la mesa del colono de lengua francesa, como no falta el café más o menos reforzado por la achicoria en el colono de lengua germánica (...) Grandes cachos de chicha, chacolí y vino circulaban de mano en mano, en rápida sucesión, y cuando se quitó el mantel, entró un peón con su poncho lleno de sandías y melones que hizo rodar sobre la mesa para que sirviera de postre”* (Pereira Salas, 1977: 130).

Asimismo en el siglo XIX: *“la comida habitual de los niños de la casa: convinieron en el orden de los guisos que le debían tener, pidiendo únicamente lo que los niños acostumbran a comer como colegiales: caldillo en tembladera de plata con pan tostado, pichones, pato asado o ganso, lengua apanada, lentejas, morocho con leche, mote con o sin azúcar, sopaipillas, picarones, empanada con vino de Casablanca, y chicha y aguardiente de Aconcagua; esto último por si la leche le da flato... El licor que bebe la clase baja es la chicha, que descende en línea directa de aquella embriagadora mezcla que los salvajes sabían hacer cuando llegaron los españoles”* (Graham, 1953: 64).

Si bien los mostos modernos son reconocidos a nivel mundial, son las antiguas historias familiares asociadas al procesamiento y producción artesanal de licores, los que acaparan la atención en el plano de patrimonio. Así, son las chichas, los pipeños, los chacolés y las mistelas, los que adquieren una mayor valoración e identidad local.

88. <http://www.aconcaguavinos.cl/>

89. <http://www.casablancavalley.cl/historia.php>

CHACOLÍ (VINO DE JUGO DE UVA FERMENTADO CON ORUJO⁹⁰)

El término chacolí, de acuerdo a Morales Pettorino (2006), se refiere al “Vino hecho con la uva común del país, ligero y agrio (...) Su etimología proviene del euzcaro txacolin (...) vino algo ligero que se hace en el país vasco, en Cantabria y en Chile” (506).

Datos históricos indican que: “*Don Benjamín Vicuña Mackenna en su ostracismo del general d. Bernardo O’Higgins ha trazado un verdadero cuadro interpretativo, lleno de sabor chileno, sobre la vida colonial en vísperas de la independencia (...) en una cama de pellones, con un burdo rebozo de bayeta echado a la cabeza, que le tapaba las sienes y la vista, el alma remojaba en agua bendita y los labios húmedos de vaporoso chacolí, dormía Chile, joven y gigante, manso y gordo huaso, semibárbaro y beato, su siesta de colono, echado entre viñas y sandiales, el vientre repleto de trigo, para no sentir el hambre del trabajo, la almohada henchida de novenas y reliquias para no tener miedo al diablo y a los espíritus en su lóbrega noche de reposo*” (Villalobos, 2006: 48).

Los entrevistados, dueños de la chichería Zelaya del sector de Cariño Botado de San Esteban en la provincia de Los Andes, también lo vinculan con el país vasco: “*Chacolí es un vino 100% natural de origen vasco. Es un fermentado de jugo en orujo*”, sostiene Marcela Pérez. En Chile, y particularmente en la región, el chacolí se hace con todas las uvas negras a diferencia del país Vasco, donde la tradición vincula el chacolí con uvas blancas.

Este brebaje es consumido por personas adultas de ambos géneros pero más apetecido por las mujeres, dicen localmente, “porque es dulce”. Se vende en botellas de vidrio de un litro. El chacolí es un licor que se consume frío. Es dulce, tiene una coloración rosada y se bebe preferentemente durante las Fiestas Patrias en septiembre. Ya a mediados del siglo XIX encontramos referencia a su consumo por parte de la población chilena: “*Alimento abundante de carnes con poco ejercicio i en medio de eso frutilla, guindas, sandía i lagrimilla (jugo reciente de uva que fluye espontáneamente del lagar) chacolí (jugo de uva crudo en fermentación) tomados al levantarse de siesta i a cualquier hora, abuso de espirituosos entre ciertas jentes en forma de ponche por moda en contra la opinión i la costumbres de los mayores apoyados de la experiencia*” (Díaz, 1863: 65).

En Cariño Botado, localidad de San Esteban, la tradición familiar de la Chichería Zelaya data de 1800, según las fuentes orales y cartas existentes. Los conocimientos de la familia se heredaron por tradición de sus padres. Se cuenta que la familia es de origen vasco y que sus conocimientos y saberes sobre la chicha y chacolí viene de ellos. Para la preparación se utilizan uvas de las cepas Cabernet Sauvignon y Merlot, mezcladas con la cepa tradicional Torontel. El chacolí se obtiene de un proceso de fermentación del jugo de la uva, el cual se extrae por medio de una máquina trituradora de la cual fluye el líquido y se separa el orujo (hollejo) y escobajo⁹¹. El orujo es guardado para introducirlo junto con el jugo de uva en pipas de madera. Se espera entre 10 y 15 días para que fermente en forma natural. Una vez que está fermentado, se traspasa a barriles de madera para su proceso de decantación: “*ese pasa a unos barriles, decanta solito, previamente los barriles lavados y desinfectados*”, explica Marcela Pérez.

90. Orujo: residuo del prensado de uva fresca, fermentada (orujo fermentado) o sin fermentar (orujo fresco). <http://www.diccionariodelvino.com>

91. Escobajo: raspón. Estructura leñosa del racimo compuesto por agua en un 78-80% y materias leñosas en un 9-14%, tanino, materias minerales, materias nitrogenadas y materias ácidas. <http://www.diccionariodelvino.com>

Las pipas son de roble antiguo, y aunque ya no hay personas que las fabriquen, son objetos comunes en la zona. Las pipas comienzan a ser preparadas con agua a partir de marzo, para que se hinche la madera y no escurra el chacolí. Este mismo procedimiento se debe realizar con los barriles de madera donde se guarda.

En Rinconada de Silva, en Putaendo, se encuentra Oscar Fernández (“Don Lolo”), quien produce artesanalmente vino desde hace muchos años. El proceso que usa se basa en una fórmula tradicional familiar. A una tina se le echan entre 15 y 20 baldes de orujo, dependiendo de su tamaño. No se tapa bien para que la tinaja no “reviente” por el proceso de fermentación. Luego, deben pasar 20 días para que el chacolí esté listo para su consumo. El líquido que resulta se traslada a otras tinajas de greda para su almacenaje. Oscar señala: *“Ese es crudo, con juguito no más y orujo, primero le echa unas cachas de puro caldo, enseguida le echa contaditas las baldadas de orujo, 15 o 20 dependiendo del porte de la tina y de ahí la deja que hierva tranquilo, ahí fermenta, se cierra algo no más la tapa, ¿ve que se puede reventar?, ¿ve que está hirviendo? Hierve con mucha fuerza, mucha caloría agarra y se deja al sol. A los 20 días ya está bueno, hay que dejarlo que repose un poquito no más, porque hay que transbordarlo a unas tinajas que hay en la bodega con baldes”*.

Luego de que el jugo y el orujo han pasado por el proceso de fermentación, el líquido resultante se traslada en baldes de plástico a tinajas de greda. Estas tinajas solo se utilizan para el almacenaje y poseen en su parte inferior una llave de madera que permite la salida del chacolí.

PIPEÑO

Es un término que se usa en Chile para designar el “Vino blanco del año, algo turbio, muy apreciado, que suele conservarse en grandes pipas” y en el habla coloquial se refiere al “vino del año, no estabilizado, guardado en pipas” (Morales Pettorino, 2006: 2235).

En la zona el pipeño hace referencia al vino de jugo de uva Moscatel fermentado en “pipa” de madera. Según el padre Ovalle, había vinos de gran estima, como lo eran los moscateles, que a veces parecían ser *“como el agua, tan claros y cristalinos”*, o los de la uva Torontel, igualmente muy apreciados. No así los de la uva negra común llamada Mollar, más ordinaria, de la cual se hacían algunos vinos tintos o rojos que se vendían en las pulperías de Santiago. Según Gay, este era *“el vino ordinario de los chilenos”*, que, a su juicio, no era *“más que un vino de licor semejante al de Málaga, Alicante, etc.”* (Radiguet, M., 1955: 37). En la Chichería Zelaya, en San Esteban, la técnica y conocimientos asociados al cultivo y cosecha de la uva han sido heredados transgeneracionalmente. Se trata de un trabajo familiar que considera el proceso completo, desde la producción misma de la uva, hasta el envasado y comercialización final. El conocimiento ha sido transmitido de forma mimética. La cosecha y el proceso de fermentación siguen siendo manuales y son tareas masculinas, de los hombres de la familia más algunos trabajadores contratados.

Las parras se podan en junio y julio. Luego de las fiestas patrias, en septiembre, la viña se ara, se limpia y se riega. Se cosecha la uva Moscatel reservada para este fin. Marcela Pérez explica: *“Es importante que la uva esté grande, jugosa y lustrosa. Mientras más tiempo al sol la uva tiene más sabor y color, cuando nosotros vemos que el tiempo viene malo hay que apurar para que no se pudra. Lo ideal es que la uva esté el tiempo más posible en la parra para que tome sabor y tome color (...) intentamos que esté lo más tiempo asoleada”*. Se muele luego en la máquina para extraer jugo, el cual cae en un depósito y deja aparte el escobajo y orujo. *“En media hora se muelen 70 cajones”*. Este líquido se saca y se lleva a las pipas con una bomba succionadora. *“En 10 a 15 días se tiene el pipeño, es un vino rápido”*. Una vez medidos los grados alcohólicos, el fermentado se lleva a chuicos de vidrio donde debe decantar: *“hay que esperar que decante, que todo el sedimento baje hasta el fondo, esto puede hacerse en una semana. Hay otras partes que lo consumen al tiro,*

no esperan que decante”. Este procedimiento se repite tantas veces como sea necesario hasta que el pipeño quede transparente y “clarito”.

El pipeño es consumido por personas adultas y adultas mayores, en su mayoría hombres, y se bebe en ocasiones festivas, pero también durante todo el año aunque con menor recurrencia.

CHICHA

La chicha es el único licor de uva cocida. Según los autores Pardo y Pizarro (2005), los españoles en su avance por el continente difundieron el vocablo ‘chicha’, cuyo origen es discutido. “Para algunos autores es antillano. Tal vez taino o arahuaco”, tal como señala Oroz (1966: 24) y como escribe Zárate (1947: 469) en 1555: “este brebaje se llama comúnmente chicha en el lenguaje de las islas, porque en lengua del Perú se llama azúa”. También Cobo (1964: 163) sostiene que el nombre lo tomaron los españoles de la lengua de La Española (Haití). Mientras que para Oviedo (1557), el vocablo proviene de la lengua de los cunas de la actual Panamá: “al decir que en la Tierra Firme (...) a ninguno desplace el vino; antes son muy amigos de él, y a este hacen de maíz según la cantidad que quieren hacer de chicha, que así llaman a su vino” (op.cit: 55). Así, el vocablo chicha parece haber reemplazado a las palabras azúa de Perú y mudai de Chile.

La chicha es una bebida alcohólica que producían desde antiguo los pueblos originarios con diferentes frutos. En Chile están registrados liuto, luma, pehuén, maqui, calafate, dihueño, quinoa, chaura, chañar, chupón, palma chilena, litre, boldo, algarrobo, zarzaparrilla, papa y maíz. En 1847: “La bebida predilecta del pueblo se llama chicha. Hay varias especies de chichas: la chicha de aloja, echa de maíz y de guisantes; la chicha de manzana, cuyo principal componente es la manzana machacada; y por último la chicha de uvas exprimidas y no fermentadas” (Radriguet 1955: 223).

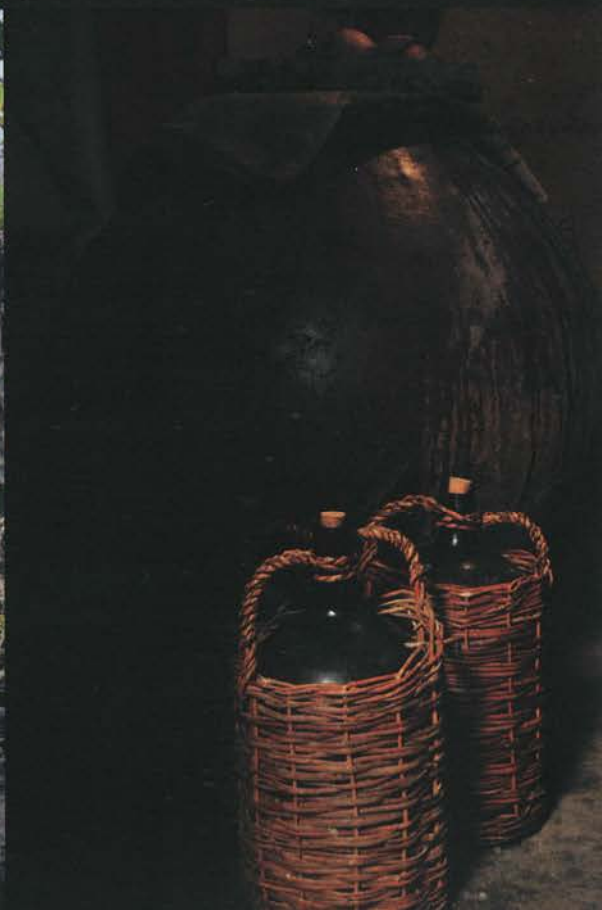
Se trata de un líquido que se agría y que por lo general es de “baja graduación alcohólica, de dos a no más de siete grados, que se obtiene por la fermentación de azúcares o almidones que se transforman en alcohol gracias a la acción de levaduras del género *Saccharomyces*” (Pardo y Pizarro, 2005: 58).

Desde mediados del siglo XIX se tienen referencias de la vinculación del consumo de la chicha con los sectores populares y campesinos. La chicha normalmente se consumía de manera comunitaria, sirviéndose una calabaza (o cacho) por grupo: “Grandes cachos de chicha, chacolí y vino circulaban de mano en mano, en rápida sucesión, y cuando se quitó el mantel, entró un peón con su poncho lleno de sandías y melones que hizo rodar sobre la mesa para que sirviera de postre” (Pereira Salas, 1977: 82).

En la región de Valparaíso la producción artesanal de chicha es frecuente, de lo cual hay evidencias en todas sus provincias. Mantienen en general un mismo patrón de proceso que responde a recetas rescatadas de los “antiguos”, que continúan siendo transmitidas hoy a las nuevas generaciones.

Su ingrediente principal son las cepas mezcladas, sin proporción definida, de cualquier variedad: “Sauvignon”, “Tonta”, “Pastilla”, “Tuna”, “Coco de gallo”, etc., descartando la Moscatel que se destina para el pipeño en caso que la familia haga esa preparación. Como utensilios se usan pailas de cobre, la máquina de moler, tinajas y espumadera de cobre.

La uva se cosecha entre marzo y mayo, según su grado de maduración. Una vez cosechada comienza la molienda que consiste en pasar la uva por la máquina de extracción de jugo y eliminación de orujo y escobajo, lo que antiguamente se hacía con una zaranda de madera que permitía moler la uva. El jugo es llevado a enormes pailas de cobre (normalmente de 200 litros), donde se cuece durante 4 horas desde que comienza a hervir. Mientras hierve la chicha bota una espuma que se saca con una espumadera de cobre, ello supone una





atención constante durante la preparación. Una vez cocinado, el caldo se vierte en una enfriadera (tinaja partida por la mitad) donde se deja a temperatura ambiente hasta el otro día. La fórmula para la elaboración de chichas es más o menos la misma, diferenciándose por el tamaño de cada chichería y algunas particularidades que le dan sabor y color propio.

Chicha - versión 1

Una faena productiva bastante artesanal y en pequeña escala la encontramos en la localidad de Tabolango, en Rinconada de Silva. Oscar Fernández, más conocido como “Don Lolo”, relata que comenzó a preparar chicha cuando tenía alrededor de 40 años, pero dice haberlo aprendido de niño: *“uno está acostumbrado ya, todas esas cosas he aprendido yo, la inteligencia no más, si pues, con poco ya sabe que va a quedar bueno (...) hay que ir viendo (...) probando las cosas no más, si queda bueno o no, ¿cierto?”*.

Describe que muele la uva con sus manos y pies en un molador de madera, para lo cual necesita la ayuda de otra persona. Se demoran entre 4-5 días en este proceso que se denomina “vendimia”. Mientras el fruto se muele, el “caldo” o jugo de uva que se obtiene corre por una cañería hacia una tinaja de greda de alrededor de 200 litros que lo recibe. Con ese primer caldo se prepara la chicha, luego el chacolí y antiguamente también se producía aguardiente: *“El caldo se hace a pata no más, si con una zaranda de madera, como una tina, zaranda se llama, al otro lado lleva alambre, para escobajearlo, para sacarle todo el escobajito con las manos no más, o sea se muele con los pies primero, con botas nuevitas para eso y se escobajea con las manos, un día entero con el pie para las 800 bandejas (...) y ahí va cayendo un caldo (...) claro, en un tiesto que es un pedazo de tina que hace como 200 litros, de ahí lo llevan para el fondo para hacer el cocimiento de la chicha”*.

Una vez que la uva está molida, el jugo se calienta en grandes fondos de cobre con fuego hecho a leña. Al hervir se mantiene durante varias horas a una temperatura alta y constante. Luego se traslada en baldes a las tinajas para su fermentación: *“La chicha hay que hacerla hervir como 4 horas en fondos de cobre, 3 horas y media o más le doy yo, desde que empieza a hervir, sí pues y después las pongo adentro de tinajas de greda, como de 500 litros o 600, de todos portes hay, al tiro no más, calentita, llega a crujir la tinaja, siempre se hace así (...) Y luego se enfría (...) Claro, a veces se queda hasta el otro día ahí, con las brasas, se hace la noche y no se puede sacar (...) y hay que taparla con una tapa de madera y harto papel, trapos y otras cuestiones para que no le pase ni una humedad para adentro, claro, así se hace y después barro, un barrito, claro, bien tapado”*.

El proceso de almacenaje es la segunda etapa de preparación de la chicha y es muy importante, pues solo después de este periodo de fermentación el licor quedará listo para ser consumido.

Chicha - versión 2

En diversas localidades aparecen variaciones o secretos significativos que dan la particularidad a cada casa productora, destacando algunas afirmaciones tales como *“para la preparación de los fermentados se aprovecha la luna menguante (...) ayuda a decantar (...) calma las aguas”* (Enrique Zelaya). Para ellos el proceso se inicia a las 5 o 6 de la mañana de manera que comience a hervir alrededor de las 8 y termine aproximadamente a medio día. De este modo se logra tener la chicha fría al día siguiente. Una vez fría se traspa a tinajas (lo que se realiza con baldes o con bomba extractora). La tinaja se deja abierta entre 3 y 10 días hasta que fermente (depende de los grados de calor ambiente). El jugo debe adquirir alcohol, lo que se logra dejándolo

destapado para que el azúcar se active naturalmente. Luego se pasa a tinajas de barro donde puede durar más de un año. Enrique señala: *“Se utiliza paila de cobre porque es un buen conductor de calor y es lo más apto para cocer la chicha, a lo mejor con una cosa enlozada se saltaría y el aluminio dicen que tiene un ácido que le cambia el sabor (...) las tinajas se lavan con soda cáustica y agua caliente y se secan con una esponja, y para que no quede humedad y no aparezcan hongos se le echa un polvito amarillo que se pone en un tiesto y se hace un fueguito, un carbón o un palo quemado y se le echa ese polvo ahí y se pone ese tiesto adentro de la tinaja y se tapa para que no salga. ¿Que cómo se llama? Es un polvo amarillo muy común: iazufre!”*.

Este néctar licoroso se sirve frío, normalmente de manera compartida en mates de calabaza especialmente preparados para ello. La calabaza normalmente se planta en los jardines de campo, aprovechando la altura de parrones o árboles frutales aledaños. Una vez cosechada se corta por la mitad obteniendo de ella 2 “calabazas”, se lava bien y se deja remojando un día y luego se raspa con una cuchara, así se saca la carne y las semillas. Luego se le echa ceniza con agua caliente y se deja reposando varios días, para que se le quite el amargo: *“ceniza buena, que sea fuerte (...) eso se llama lejía y ahí se deja 3 a 4 días, a esto le llaman curar el mate”*. Después se vuelve a lavar y se deja por uno o dos días con un licor fuerte, como aguardiente u otro.

Chicha - versión 3

Es importante destacar la Chichería Mario Cortés, productora de licores de gran renombre en Olmué. Gladys Cortés es heredera de la chichería de su padre, quien reconoce que la transmisión del conocimiento y la herencia misma se produjo desde el “más allá”, pues asegura que luego de haber velado a su padre en la bodega, ella empezó a escucharlo penar, como si estuviera supervisando la fermentación de la chicha. Este fenómeno terminó cuando ella asumió plenamente la producción y el negocio familiar. De tal manera, dice que el traspaso de mando y de conocimiento se efectuó desde “el otro lado”.

El origen de la Chichería Cortés se remonta a la infancia de Mario, cuando a los 7 años recogía los sarmientos de las vides de otro viñedo. Luego fue ayudante de un enólogo francés de apellido Müller, que le entregó todos sus sabores acerca del cultivo de la uva y su fermentación. A los 15 años estaba encargado de la viña. Después buscó una parcela para instalarse con su familia, y construyó el galpón en el cual está instalada la chichería en la actualidad, sobre los cimientos y paredes que fueron erigidos 150 años atrás. El sello de la chichería Mario Cortés es la mantención de estándares altos de calidad. Se supervisa la elaboración de la chicha desde el crecimiento de la uva hasta la fermentación en las pipas. En este mismo espíritu, se fabrican los fudres con máquinas adquiridas por el propietario original. Su hija Gladys afirma: *“Mi papá siempre trabajó con el cuidado de hacer una buena chicha, decía no importa, cobro más caro que los demás, pero aquí van a llegar. Y llegan, porque saben lo que van a llevar”*.

Para la preparación utilizan preferentemente una mezcla indeterminada de las variedades de uva Cristalina y Thompson Seedless; siendo en parte cultivadas en la propia parcela y en parte cosechada por los mismos empleados de la chichería en otras localidades, como Monte Patria y Río Colorado en el Cajón del Maipo. Afirman que se trata con el máximo cuidado a las plantas y frutas, tratando de mantener estándares orgánicos de producción en lo que respecta a la parcela. La uva que se surte de otros sectores concienzudamente seleccionada de acuerdo a criterios similares, haciendo mención reiterada al *“trato con cariño”*.

Gladys afirma que muele las uvas con una máquina de origen francés que data del año 1954. Luego se prensa manualmente la pulpa hasta dejar el orujo seco. Posteriormente, el jugo recuperado se deja escurrir en unos fondos de cobre, y se cocina hasta que el jugo cambie a un color más café: *“la chicha que se hace aquí, se muele la uva, de ahí se va a prensa, el jugo que se saca de ahí va al fondo de cocina, es chicha cocida. El*

orujo se queda en la prensa y con eso no se hace nada. De aquí sale seco". La chicha cocida se vierte en las pipas entre los meses de mayo y septiembre, justo antes del 18. La fermentación se controla a través del seguimiento del nivel, que se evalúa mediante golpes aplicados a los barriles: *"Por el sonido sabe hasta donde llegan las pipas"*.

Finalmente, se guarda la chicha en damajuanas (chucas ovaladas de vidrio de 11 litros aproximadamente), que se han guardado y se limpian cuidadosamente año a año. La mayoría de la clientela que llega a la chichería se acomoda en el galpón construido por el dueño difunto. El radio de fama de la chicha supera los límites de Olmué. La bodega de la chichería posee muros de adobe y toneles enormes y antiquísimos que encuadran el mesón de entrega. Aquí la chicha se sirve en vasos cañeros.

AGUARDIENTE

"Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la comida deriva la tradicional once, cuya etimología derivan los costumbristas chilenos y peruanos de las once letras del aguardiente, que los frailes utilizaban como un eufemismo que disimulara el sentido de la invitación"

(Pereira Salas 2007: 45).

Para la fabricación del aguardiente se utilizan grandes cantidades de orujo y escobajo, que es lo que queda de la uva luego del proceso de prensado al que es sometida para extraer el jugo que se utiliza para la elaboración de chicha y vino. Este proceso se realiza en diversas viñas de la zona, como es el caso de la Viña Martel en Almendral, cuyo dueño relata: *"en una maquina (que tiene) unos rodillos que van metidos así, engranados, entonces la uva llega ahí, pasa entremedio (de) los dos rodillos, la aprietan, la revientan y va cayendo el jugo y el orujo, con el escobajo, todo queda junto (...) ahí caía todo junto y el jugo salía para otro lado, para la chicha. Y eso que quedaba ahí, el escobajo, se echaba en unas tinas de greda, todo, para que eso fermentara, y eso al fermentar da más jugo, y ese jugo servía, cuando ya estaba fermentado, servía para el aguardiente (...) Antiguamente se llegaba incluso a procesar un camión de uva diario, (entonces) lo que quedaba ahí, el orujo, con resto de jugo, en balde lo llevábamos a unas tinas de greda, y ahí se dejaban, así tanto más abajo, porque enseguida fermenta eso, empieza moverse, a moverse adentro, y empieza a salir para afuera si está muy lleno, y ahí fermenta todo eso"*.

La fermentación es un proceso durante el cual *"van cambiando los azúcares de la misma uva a alcohol"*. Este proceso varía según las diferentes temperaturas del ambiente en el que se está desarrollando. Como explica: *"Demora una semana cuando es verano, mientras más calor más luego fermenta (...) se saca con un tarro un poco del jugo de adentro de la tina de greda y lo poníamos ahí a hervir, ese jugo empieza a hervir y con un papel prendido uno le ponía encima, si se prendía un fuego azulito es porque está bueno, está listo ya, si es medio amarillo, le falta un poco, ya terminó su fermentación, ya se descompuso, uno tiene que ver que ya deje de fermentar el jugo, al dejar de fermentar, de echar chispitas así, ya está listo el jugo (...) Con una horqueta⁹² uno le saca todo ese orujo y ese jugo se echa al alambique (...) Se saca todo ese orujo con jugo y se echaba en esos tiempos, en un fondo de 800 litros más o menos, se echaba ahí con orujo y todo, enseguida se ponía una tapa de cobre con una mezcla (de) harina con ceniza y agua, una masa (...) pues no puede salir nada para afuera. Encima se le ponía una callampita así con un tubo y sale a un estanque de agua, en forma de rosca (...) Eso va hirviendo. Después que ya esté lleno, que se selló, se le prende fuego y empieza eso a hervir adentro, todo lo que es el orujo con el jugo de uva, con el fuego"*.

92. Horqueta: utensilio agrícola a modo de tenedor constituido por una rama bifurcada que se emplea para diversas operaciones agrícolas, entre ellas para levantar la viña. <http://www.diccionariodelvino.com>

El fondo se hace hervir a fuego de leña a una temperatura muy alta para que el cocimiento evapore el alcohol del jugo. Por la presión, el vapor comienza a atravesar una tubería de cobre, que va desde la vasija a un estanque de agua donde el tubo se sumerge. El alcohol evaporado al hacer contacto con la tubería fría bajo el agua se condensa y da como resultado el aguardiente, que recorre otro trecho más hasta un recipiente que la recibe.

MISTELAS

Este término se refiere a un “Licor hecho de aguardiente puro azucarado, mezclado con canela, anís, apio, guinda y otros ingredientes olorosos o gratos al paladar” (Morales Pettorino, 2006: 1782). *“Antiguamente se reconocía como un licor de corte aristocrático, que era utilizado en tertulias nocturnas (...) La mistela deriva, en opinión de Gómez de Vidaurre, de una célebre planta que lleva la flor que los chilenos llaman flor de la mistela, la cual forma un género nuevo que ha descrito el abate Molina. Produce tres o cuatro florecillas de color púrpura; toman esta flor los misteleros y puesta en aguardiente apenas ha sido puesta en infusión, comienza a desprender una infinidad de partes colorantes, que esparciéndose por todo el licor, en brevísimo tiempo lo tiñen perfectamente de un bellissimo color de púrpura, sin comunicarle mal gusto alguno. Pronto los misteleros buscaron novedosas combinaciones, y fabricaron mistelas de diversos colores: verdes, de apio; amarillas, de naranjas; rojas, de guindas o de hojas de palto; blancas, de coco; opalinas, de anís; rosadas, de rosa”* (Pereira Salas 1977: 67).

La variedad de las mistelas va a depender del producto que se use para su fabricación, desde hortícolas a productos silvestres de los entornos cercanos a los hogares. De las montañas se obtiene el pacul⁹³ y de los campos la mora, por ejemplo, mientras que de las casas se aprovechan guindas, apio, limón y naranja. Estas son las variedades que actualmente se elaboran más.

El almíbar es un ingrediente fundamental en esta preparación, como informa Oscar Fernández de Rincónada de Silva, porque: *“si no queda muy fuerte y desabrido (...) hay que hacerle un almíbar al pelo (...) hay que echar a hervir agua, cuando empiece a hervir el agua hay que echarle el azúcar, tiene que quedar bien hervida esa cosa, hay que endulzar (...) hay que echarle la medida no más, no tanto, depende de la cantidad que tenga usted para arreglar, si son dos chuicos tienen que ser como 3 kilos de azúcar [y] como 5 litros de agua, nunca se mide es como al ojo, uno está acostumbrado (...) el aguardiente es la que manda para hacer todos esos licores, primero se echa la fruta, después hace el almíbar”*.

Una vez que el almíbar está listo, se incorporan a una botella o recipiente de vidrio la fruta o producto natural que se ha seleccionado (1/4 de fruta en una botella de un litro aproximadamente), se le agrega el aguardiente, el almíbar y se tapa. Al cabo de unos 20 días ya está listo el licor saborizado. Las mistelas pueden durar mucho tiempo, puesto que el aguardiente es un gran agente conservante. Así, las mistelas en sus diversas modalidades y sabores, son parte de las mesas y momentos de convivencia de muchas familias de la Región, que así como antaño hoy comparten la delicadeza y el agradable dulzor de estos licores de baja graduación alcohólica.

93. *Krameria cistoidea*. Arbusto endémico de nuestro país, que crece en laderas soleadas y rocosas, entre la II y V Regiones. Enciclopedia de la Flor Chilena. en www.florachilena.cl







PLANTAS SILVESTRES



ORTIGA

(*Urtica ureas*)

Se trata de una “planta maleza” que se encuentra muy extendida en el mundo (península ibérica, Japón, América latina). En nuestro país se ubica principalmente en las laderas de los cerros entre Coquimbo y Linares. Es fácil de ubicar en cualquier lugar de ocupación humana y ganadera, ya que se dice que va detrás de los animales.

Se trata de una especie introducida desde Europa por “*tener virtudes medicinales antirreumáticas y desinflamante. Sus hojas urticantes son consideradas muy sabrosas y se utilizan en ensaladas, guisos y sopas*” (Pereira Salas, 2007: 261). Sobre sus propiedades medicinales se tiene referencia escrita desde finales de la edad media en Europa, en un recetario rescatado del Archivo General de Navarra que ha sido estudiado por el historiador Fernando Serrano Larráyo. En este texto se nombra la ortiga dentro de una lista de productos farmacéuticos y se le atribuye, específicamente al agua de ortigas, la propiedad de sanar “*la tos vieja, quebrantar el frío de los pulmones y deshacer la hinchazón del vientre*” (2001: 659).

En la medicina herbolaria chilena se la utilizó en “*ciertos casos de parálisis, como un revulsivo poderoso, por la erupción papulosa que producen cuando se azotan las partes con un manojo de sus ramas. (Por otro lado) la ortiga blanca se recomienda para hacer un jarabe que goza de una fama universal en las afecciones crónicas del pecho i de la vejiga urinaria, como también algunas afecciones cutáneas*” (Murillo, 1861: 628).

En la actual tradición oral de las provincias de la Región de Valparaíso son similares las virtudes que se le atribuyen: “*Es muy verde, tiene muchas vitaminas, para la persona que tiene anemia, para la gente que sufre del pulmón y para lavarse el pelo*”, nos dice Albertina Olivares, de Colliguay.

CREMA DE ORTIGA

Albertina Olivares, de Colliguay, comparte esta receta, en la cual: “*Se lavan y se pican papas, cebolla, zanahoria, perejil y la ortiga. Se ponen a hervir en primer lugar las papas cortadas a cuadros pequeños y se echan a cocer las demás verduras. Hay que cortar la papa a cuadritos chiquititos, y después cuando está media cocida se le pone la ortiga para que se cueza un poco. Le echo cebollita picada, zanahoria un poquito para que se vea bonita. Cuando está todo cocido se echa un huevo, y se pone perejil picado encima. Queda bonito el verdecito de la ortiga con la zanahoria*”.

TORTILLA DE ORTIGA

Esta forma de consumir la ortiga ya era utilizada en 1826, año en que doña Adriana Montt y Prado la describe de la siguiente manera: “*La tortilla fue de ortigas bien cocidas con guatitas de cordero machacadas, que son tan buenas para el estomago, ricos porotos en plato de plata bien labrada, con aceite de olivo y un par de huevos. De todo comía con gusto, y queriendo darnos una prueba de aprecio y confianza, nos dijo le diéramos majado cocido y caliente del que comían los niños, pero sin azúcar*” (Ramón y Larraín, 1982: 63).

Aún hoy es posible encontrar versiones de esta receta en diferentes localidades de la Región de Valparaíso como Colliguay o los Perales. La misma Albertina Olivares nos cuenta que para prepararla se usa ortiga común, la que se recolecta cuando está grande. El momento adecuado es *“cuando ha llovido más de un mes, en la mitad del invierno ya están grandes y se pueden sacar”*. Se debe cortar con guantes ya que sus espinas pican mucho, y luego lavar con agua fría. *“Se toman de los tallos y se sacuden, así la espina queda mustia”*. Después de eso se le agrega agua hirviendo para que así estén a punto para su preparación. Es importante tener una gran cantidad ya que con el agua caliente disminuye significativamente su volumen. Por último, se cortan finamente con un cuchillo y se mezclan con 3 huevos, previamente batidos con *“un poco de agua cruda para aclararlos”*; se le agrega sal y se fríe en un sartén con aceite.



CARDO O PENCA

(cardunculus)



La palabra penca se refiere al “tronco o tallo de ciertas hortalizas” (RAE). En Chile se habla de penca para referirse al cardo, especie introducida que crece de modo silvestre en el campo chileno entre la Región de Valparaíso y la Región del Bío Bío. Es una planta cuyo peciolo, conocido como “penca”, es comestible en los meses previos a la primavera (desde julio a septiembre) antes de que florezca. Su origen se desconoce, pero se sabe que en la antigua Grecia y Roma ya se consumía. Existen registros que dan cuenta de que fueron los conquistadores españoles quienes la trajeron a Sudamérica en el siglo XV. En Europa el cultivo del cardo está muy extendido, siendo los principales productores Italia, Francia y España.

Su preparación ha sido documentada en recetarios desde fines del siglo XIX. En el *Nuevo Manual de Cocina para el Uso de las Familias del País* se describe la receta del cardo guisado: “Limpio y quitados de hilos y telillas, se corta, echando los pedazos en agua fría para que no se ennegrezcan, y se escaldan y cuecen con sal; después se escaman y se les echa una salsa de piñones y avellanas, rociando sobre el cardo aceite crudo y haciendo que dé un par de hervores. También puede servirse el caldo, aderezándolo después de cocido con aceite” (Tornero, 1882: 85).

Su consumo como guiso fue común, como describe Marta Brunet: *“Se cuecen los tallos de pencas, se pelan una vez cocidos, se cortan y se echan en agua fría para que no se pongan negros. Se pone mantequilla en una sartén chica y se fríe en ella cebolla picada muy fina, se agregan los tallos escurridos, se sazona con sal fina y pimienta blanca, se espolvorea con un poquito de harina y se le agregan dos cucharadas de caldo, dejándolos que reposen un rato. Al ir a servirlos se le echan dos yemas de huevo batidas con unas gotas de limón”* (1931: 146).

El cardo como ensalada ha sido asociado por Marín Vivado (1997) a instancias festivas propicias para su recolección: *“Los días festivos se observa mucha gente que, como deporte, aprovechando los primeros días soleados, recolecta esta verdura. Pele y elimine los hilos de la penca como si fuera apio. Píquela en cubitos bien pequeños y déjelos desaguar para eliminar el sabor amargo. Escúrralas y mézclelas en una ensaladera con perejil, huevos duros picados y las aceitunas, agregue el aderezo”* (Op.cit.: 66).

En muchos sectores de la región el consumo de cardo o penca es bastante popular. Tradicionalmente era recogido en los montes; hoy en día, sin embargo, la mayoría de las personas prefieren comprarlo en bolsas ya pelados y cortados.

Según narran los lugareños, la cantidad de penca ha disminuido notablemente. La presencia actual de viñas y grandes terrenos de monocultivo impiden muchas veces el acceso a la recolección (principalmente a los cursos de agua), lo que ha derivado en una pérdida de visibilidad del producto en la zona. No obstante aún existen personas que la recolectan, ya sea para su consumo o para la venta. El cardo se debe elegir nuevo, no debe estar arrugado, por ello se escogen las primeras pencas que brotan. La recolección se hace en los meses de invierno, hasta septiembre, antes que salga la flor. Virginia Órdenes, de San Felipe, nos cuenta: *“Es una ensalada de invierno, de junio, julio, es como de un verde claro muy especial”*. La planta posee muchas espinas por lo que la recolección requiere el uso de guantes, continúa relatando Virginia: *“Es una vara espinuda hay que pescarla con guantes gruesos, porque se va pelando ahí mismo (en el campo), tiene el tronco gordito y se pela para sacarle las hojas espinudas. Se corta con un cuchillo y se lleva a casa”*.

En el sector El Melón de Quillota, Raúl Vázquez lo relaciona a las actividades de septiembre: *“Sale para los asados. Crece en las orillas de los canales y zanjones. Se dice que cuando crece en los canales donde el agua está estancada, la penca sale más grande y tierna”*.

ENSALADA DE PENCA

Versión 1

Virginia Órdenes, de El Almendral, la define como una “ensalada de invierno” que, luego de recolectada, con un *“cuchillo se pela como se pela un apio”*. Luego se corta a *“lo ancho, se pica, no se come largo (...) y se pone en agua natural”*. Se aliña con limón, aceite y sal.

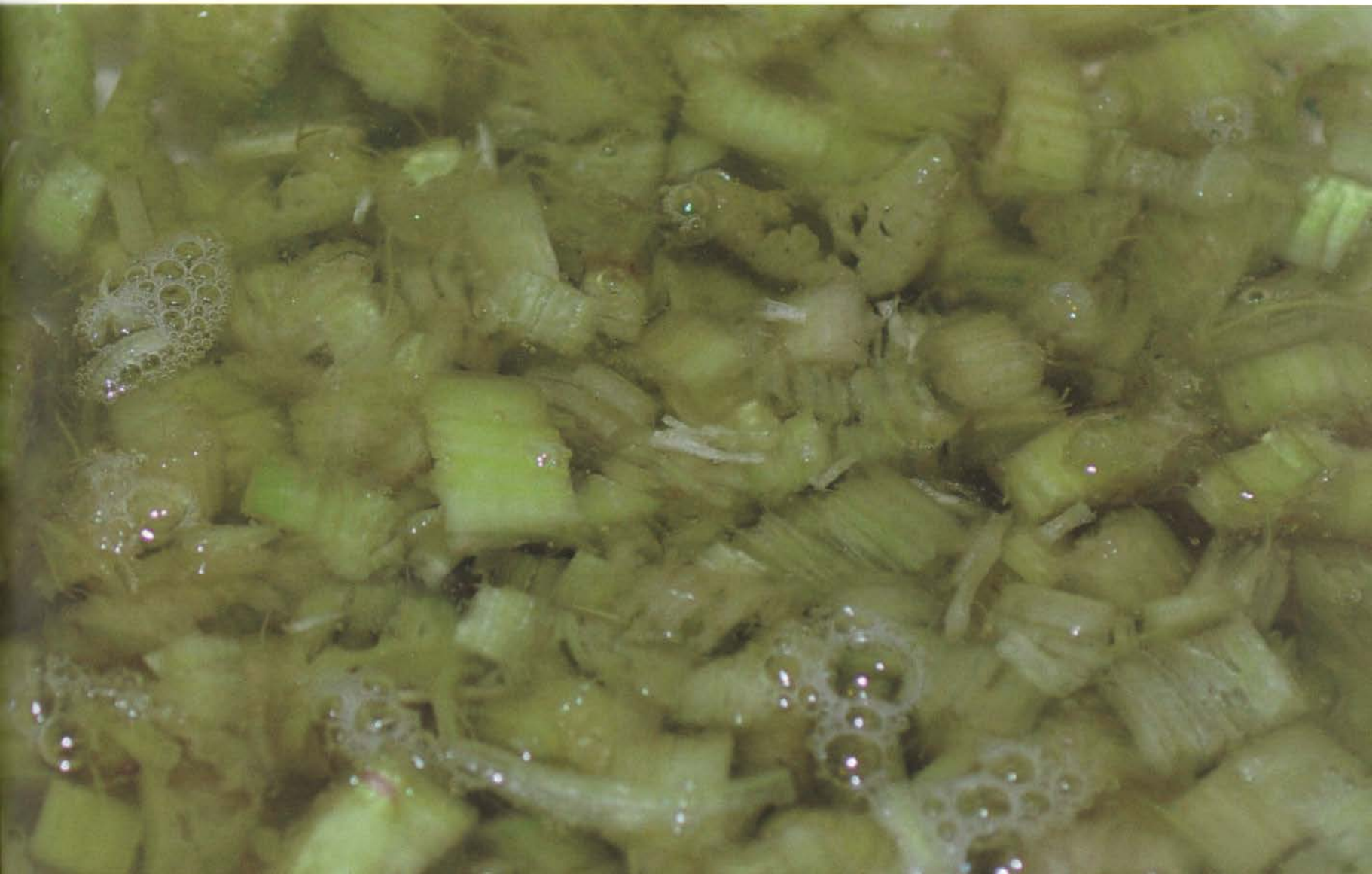
Versión 2: penca con palta

Esta receta la comparte Raúl Vázquez, de El Melón, en Quillota: *“La penca es mucho más rica que el apio y se utiliza para acompañar carnes, sobre todo, asados”*. La preparación de la ensalada de penca no requiere de mucha destreza. Sin embargo, es importante que al pelarla se procure utilizar un cuchillo *“bien afilado e ir limpiando este constantemente, para que la penca no se ponga negra, ni amarga”*. Además, los pedazos cortados deben tirarse de inmediato al agua cruda (fría), así las ramas se mantienen “verdecitas”. Para preparar

la penca hay que tener la “mano livianita”, no “encarnarse”. Para limpiar la penca se le deben sacar las partes más duras que cubren el tallo, así como las hojas y los filamentos que la recubren hasta que esta se vea jugosa y de un color verde blanquecino. Se aliña con aceite y limón y se acompaña con palta picada.

PEJERREY FALSO DE PENCA

En Casablanca, Clemencia Rebolledo y Ximena Stiglitch guardan esta receta: *“Los ingredientes son: tallos de pencas, 1 huevo, 2 cucharadas de harina, una taza de aceite, sal, aliño a gusto: orégano, perejil picado o pimienta. El tallo se corta a lo largo y luego se van cortando trozos de más o menos cinco a seis centímetros cada uno. Se le quitan las hebras y luego se ponen a “sancochar” por un minuto o dos. Una vez listos, se sacan los trozos y se secan muy bien con toalla absorbente. Es muy importante no dejar mucha agua en las pencas pues esto combinado con la harina puede ser peligroso, ya que la harina puede encapsular agua que al freír puede explotar. Se prepara un batido de huevo con harina. Primero se mezclan dos o tres cucharadas de harina con una tacita de agua fría y se revuelve muy bien. Luego se bate un huevo en un plato y se incorpora a la mezcla, donde se sigue batiendo. Se le puede agregar sal a gusto y otros tipos de aliños (orégano, perejil o pimienta) también a gusto. Después de eso, se van pasando los filetitos de penca uno por uno por el batido y se cubren completamente. Se fríen en una sartén con el aceite caliente. Los filetes empezarán a pegarse pero no es tan necesario separarlos, se pueden servir así. Generalmente se sirven 2 o 3 filetitos por plato, dependiendo del gusto. Una vez fritos, se dejan en una fuente cubierta con toalla absorbente para que boten el exceso de aceite”.*



CHAGUAL

(*Puya chilensis*)

El chagual es una especie endémica chilena, denominada también chaguar, montera, puya, achupalla, cabuya, pita o cardón. Pertenece a la familia de las bromeliáceas y al género de las puyas. La etimología de ‘chagual’ es quechua y ya hay registros de su uso culinario en la región de Valparaíso durante el siglo XIX: “La planta es mui útil; la médula del tallo nuevo se comen en ensalada (Aconcagua)” (Lenz, 1910: 239).

Sin embargo, el vocablo ‘puya’ es de origen mapuche y “elevada por el Abate Molina al rango de género científico; tiene ocho especies chilenas. De la roseta de hojas cenicientas, largas y espinudas, sube hasta la altura de cuatro metros de bohordo floral, en forma de arbolito con copa ramosa, piramidal. Las flores lucen reflejos metálicos: azules (*Puya chilensis*, Mol.); verdoso-azulejos (*Puya alpestris*, Popp.), amarillas (*Puya chilensis*, Mol.) y otras. Este mismo autor nos informa que en el norte se la llama chagual, en el centro cardón y en el sur puya. Crece en las laderas de cerros y riscos entre La Serena y Talca y florece entre septiembre y noviembre. En el pasado prehispánico los troncos del chagual sirvieron para la confección de las balsas y sus trozos se ocuparon como nadadores de las redes. De sus fibras se hicieron cordeles y su masa como corcho sirvió de estopa” (Lenz 1910: 319).

A comienzos del siglo XX, Lyman y Looser (1935) consignan la venta de “inflorescencias floridas” del chagual en las ciudades de Santiago y Valparaíso. Describen también lo llamativo de sus troncos: “Las bases de las hojas caídas que los cubren aparecen siempre quemadas. Esto se debe a la acción de un hongo que las carboniza” (242). Asimismo, dan cuenta de una tradición campesina, localizada en Limache, en la cual los habitantes quemar intencionalmente los troncos del chagual “con el fin supersticioso de alejar las neblinas que abundan hacia la costa” (Op.cit., loc.cit.). Estos mismos autores registran el consumo del chagual a modo de ensalada.

La medicina popular utilizó la goma de chagual, la cual se acumula en las inflorescencias cuando las larvas de las mariposas las pican. Esta goma es “traslúcida, de color café pardo y rica en basorina. Sirve como emoliente y astringente” (Op.cit: 243). Murillo (1861) agrega que la goma del chagual se emplea como tisana en las “fiebres ardientes. Reúne a la vez las propiedades emoliente, subácida i laxante, que la hacen mui recomendable en las pirexias i en las disenterias de la estación calorosa. Su uso es mui generalizado en todas las clases de la sociedad, i los médicos sacan bastante partido de sus cualidades ya citadas” (633).

Por su lado, el Abate Molina (2000) nos informa que “El fruto de este vegetal curioso es una capsula de tres senos, llena de una infinidad de simientes negruzcas; y el nectario de sus flores abunda de miel que buscan con ansiedad los muchachos” (246).

Otros datos históricos indican que el chagual fue un alimento estacional, consumido de manera cotidiana por los sectores populares: “Su alimento ordinario (del pobre) en el invierno es el ulpo o frangollo hecho de un poco de trigo tostado molido y desleído en agua, hasta que llega la primavera y se alimentan del chagual, el cardo y otros vegetales que sirven de pastos para las vacas” (Malespina, 1885: 5).

En la región hay un extendido conocimiento asociado a su recolección y preparación en varias localidades. Por su relevancia y por el espesor histórico del consumo del chagual, reproducimos a continuación un testimonio sobre la extracción y otros aspectos de esta planta del arriero Héctor Alfaro, de Río Colorado, San Esteban, Provincia de Los Andes: *“Antes lo sacábamos con un palo largo no más, como un chucito y le pegábamos con un choper hasta que entraba no más, con una piedra que le llamábamos choper. Pero ahora usamos chuzo, es más fácil así, antes era todo más difícil cuando éramos cabros nosotros. Cuando chico comíamos harto de estos chaguales. El otro día andaba con el “guatón” y sacamos veinte, sacamos como dos mochilas llenitas, a fines de agosto y le convidamos a todos los familiares y alguna vecina también. Este año (2010) estuvo más o menos no más, pero el otro año no hubo nada y hace dos años hubo mucho. Parece que los cardones son añeros. Cuando termina el invierno se vienen rapidito. Hay que estar atentos pues en dos semanas se vienen todos y ya se suben y no se pueden cosechar, se ponen amargos, así que hay que estar atentos: a veces es en agosto temprano, a veces es en septiembre. Depende del año y dura poquito la temporada. Se van rapidito, pero uno los pone al frío y duran algunos días más.*

La gente venía a sacar para vender acá, los grandes valen \$1000 y los chicos valen \$500 en la feria. Dan vuelta la semana con unos treinta que se lleven. De la Cuesta del Melón para acá hay harto cardón ahí; sale antes en la costa y más tarde acá en la cordillera. Depende del calor y de cuando se viene la primavera. Cardón le llamamos a esta planta nosotros, y al tallo le llamamos chagual. Para sacarlo se usa guante, chuzo y luego la cuchilla para cortarlo y pelarle las hojas con espinas un poco, nada más.... cuando andamos apurados sacando, no lo pelamos con la mano o la cuchilla, sino con el mismo chuzo le damos unos golpecitos, y sale sola la rama con espinas no mas...

Cuando están buenos, tienen el moño bien amarillito, cortito, todavía no se sube ni florece, ahí están buenos, tiernitos, de lejos uno los ve. Para sacarlos se toma así de la base y luego lo pela con la mano ¿no ve que tienen espinas? Luego se pela y se va cortando. Cuando está blandito uno le pega y revienta al tiro no más, está un poquito duro. Son medios dulces estos cardones. Nosotros cuando éramos chicos y nos mandaban para el cerro, los cortábamos y los comíamos para la sed. Es que tienen harta agüita cuando están tiernitos, los chupábamos las hilachas y le sacábamos la agüita”.

Otros testimonios como el de Enrique Zelaya, habitante del sector Cariño Botado en la comuna de San Esteban, informan que el chagual: *“Es como el cactus arrepollado y espinudo. En el centro crece el chagual que es como un tallo cilíndrico de mayor a menos, como un cono. Cuando ya está en condiciones de sacarlo, se ve que da como un moquito en la punta. Así se sabe que está bueno. Entonces uno mete un chope, una palanca, que se introduce en el centro y sale el chagual”.*

Adriana Flores, de San Esteban, relata cómo se recolecta la planta: *“Tienes que ir forrada en ropa, porque resulta que tiene muchas espinas. El chagual es la flor del cardón, y la flor está arriba. El chagual es la flor, pero que está metida abajo. Es la base, el botón de la flor”. Se saca con una cuestión de fierro, metálico. Algo largo, como un formón, pero largo, de fierro que se meta abajo. Se levanta. Hay que meterse arriba del cardón y meterse para poder sacar bien el chagual. Se saca en agosto, cuando están comenzando a brotar los árboles, siempre y cuando haya llovido lo suficiente y haya habido sol, si no, no hay chagual (...) lo comíamos en ensalada o simplemente lo sacábamos y lo comíamos así. Es de sabor dulzón, suave. Es pura agua, si no te lo comes rápido se transforma en algo muy aguado”.*





ENSALADA DE CHAGUAL

Esta es la forma más común de consumo culinario. Una vez recolectado el chagual y limpio se pela con un cuchillo de cocina y se le saca 3 mm aprox. de cáscara para finalmente cortarlo en rodajas. “*Se pica, se aliña y se consume*”, dice Adriana Flores, de Los Andes.

Por su lado, el ya citado Héctor Alfaro relata: “*A la señora y a los chiquillos les gustan mucho los cardones, los comemos igual que un pepino de ensalada. Uno lo pela y lo corta en rodajas finitas y lo sirve de ensalada no más. Es bien rica cuando son tiernitos, algo dulcecitos también. Lo comemos solo o acompañando otras ensaladas, puede ser lechuga o solo. En verdad es más rico solo, aliñado con aceite y sal, un poco de limón, también a veces le ponemos ají de ese en pasta; como sea nos gusta*”.

CONFITE DE CHAGUAL

En un puesto del mercado de San Felipe, María Lazcano⁹⁴, nos informa de esta singular manera de consumir el chagual: “*Ese confite de chagual, primero se echa a cocer, se pica y se hace un almíbar de pelo, y después se revuelve en el almíbar de pelo. Usted pone el chagual y pone encima el almíbar, enseguida pone otra capa. Deben ser unos cuatro chaguales para que convenga, pues es cara la azúcar, se le pone un kilo de azúcar y media taza de agua. Primero se sancocha el chagual para sacarle el sabor a tierra, se le pone un palito de canela y después lo saca y le pone el almíbar para que se confite. Después lo pone en el frigider, pero que no se le congele el almíbar. Cuando está listo, con la cuchilla lo despega de la fuente y lo corta. El chagual tiene que ser entero, porque picado le pueden vender gato por liebre, hay unos nabos que los venden igual que chagual. Yo hago dulces de chagual para la casa no más, antes vendía*”.

94. Se trata de una identidad ficticia pues la cultora no quiso que su nombre fuese publicado.

ACACIO

(*Rabinia pseudoacacia* L.)

Es un árbol que puede alcanzar entre 15 a 25 m de altura. Es natural del Este de Estados Unidos y se ha extendido por numerosos países, entre ellos Chile. Es una especie con flores blancas que se transforman en legumbres. Las flores y semillas son comestibles, sin embargo el resto de las partes del árbol tiene componentes venenosos.

Enrique Lafourcade nos relata una receta: *“Tortilla de pétalos de flores de acacia (en primavera): Cuando están recién floridas las acacias blancas (que son mejores que las de color), separar los pétalos de los estambres, lavarlos, mezclarlos con 6 huevos (si son 6 personas), y batirlos juntos como para una omelette, con sal y pimienta, y luego a la sartén. Este es un plato tradicional de Cannes, en la Costa Azul”* (Langloise, 1968: 13).

Adriana Flores, de San Esteban en la provincia de Los Andes, recuerda que de niña y joven, cuando vivía en Calle Larga en Los Andes, recolectaba las flores: *“Me las comía crudas en la primavera, había que ingeniársela para sacarlo, porque los dejan crecer (el árbol) para postes, porque es un árbol muy firme. Además, las flores están muy arriba”*.

FRITOS DE FLOR DE ACACIO

En el sector de Colliguay, en la provincia de Marga Marga, Albertina Olivares y Palmira Alvarado Gómez, de aproximadamente 90 años, comparten esta receta. Se recolectan las flores y se separan de su racimo. Se lavan, se pican, se les agrega azúcar canela y un poco de harina al batido. Se fríen pequeñas cantidades en la sartén. *“Hago de eso que está florecido, flores de acacio, hago tortillas, le saco las ramitas, hago un batido como hacen todas las tortillas y los paso por allí, y le echo huevo y los paso por aliño y después los frío. Es salado, si uno lo quiere hacer dulce o salado. A mí la abuelita Cata me enseñó. Mi mamá también hacía de esos fritos”*.

Por su parte, Palmira Alvarado relata: *“fritura hacía mi mamá; una tortilla dulce. Se saca los racimos, se le saca todas las florcitas, se pica, se lava. Se pone en un colador y después se le pone un poquito de canela, una cosita para el olor, y se le baten los huevos nomás y se deja, mi mamá hacía frito. Se le pone canela y azúcar y un poquito de harina”*.

La Señora Albertina Olivares especifica que se deben seleccionar bien las flores: *“que todavía no estén muy abiertas porque crían un bicho, no sé, se les mete un bicho”*. Esta preparación es de temporada primaveral y de consumo familiar. Es un alimento dulce y se asocia a los condumios de la “once” o a un postre, y puede reemplazar al pan en situaciones de escasez de alimentos.



CULÉN

(*Psoralea glandulosa* L.)

“El mal de amores se cura con culén” (refrán popular).

El término culén es de etimología mapuche, y corresponde al nombre original de la planta que los españoles llamaron “albahaquilla”. Lenz informa que: “los cronistas alaban mucho sus virtudes, el té hecho de sus hojas” (1910: 221). Möesbach (1992) habla del siguiente modo de esta planta: “Abunda desde Valdivia a Coquimbo; reconocida y aprovechada ya en tiempo precolonial como hierba medicinal por excelencia, ha conservado esta fama hasta nuestros días. Las gomas, resinas y esencias de sus hojas y fragantes flores se disuelven en tisanas, tés y alojas. Estas tomas se emplean contra indigestiones, empachos, diarreas, diabetes y otras dolencias y molestias internas; también para mitigar comezones, lavar y curar heridas, etc., toda una botica surtida por el creador” (85).

El Abate Molina (2000), lo identifica como un fruto originario de Chile que nace espontáneamente, adquiriendo a veces la altura de un árbol mediano. *“Hay también otra especie suya, que llaman culén amarillo, en consideración al color de sus hojas, las cuales están colocadas de tres en tres como las del otro; pero son tan tiernas, crespas y encorvadas, que aglomerándose todas hacia las puntas, forman una especie de globo pesado, que hace encorvar las ramas. Sus flores son igualmente leguminosas, y las semillas solitarias; y las hojas de ambos arbustos son balsámicas, vulnerarias, y curan muy bien las heridas aplicándolas machacadas un poco”* (125-212).

En relación a sus propiedades medicinales, Adolfo Murillo (1861) relata lo siguiente: *“Este arbusto es bastante conocido i crece con preferencia en las provincias centrales, sus hojas, algo aromáticas, se usan en infusión teiforme como sudorífica emolientes i vulnerarias; se le emplea con buen éxito en algunas enteritis: con su cogollo, hacen los naturales una especie de aloja o tisana que parece provechosa: de su tronco fluye una resina que tiene varios usos en las artes, como encerar el hilo a los cordoneros”* (596).

Los usos del culén son variados, pero además de los medicinales, tiene larga data empleado en bebidas como la “aloja” y el “ponche de culén”.

El término “aloja” es un americanismo que se refiere a “cierta bebida compuesta de algarroba, maíz, a veces miel, especies y agua, muy a propósito para calmar la sed” (Morales Pettorino, 2000: 73). Así, Pereira Salas (1997) describe la aloja de culén como una *“bebida elaborada de la infusión de ramas del arbusto que le da su nombre, con o sin aguardiente y moderada cantidad de azúcar (...) Es una planta de origen mapuche, que fue ampliamente usada por este grupo. En la época colonial era explotado en la zona de Valdivia y se exportaba en grandes cantidades al Perú”* (229-243).

El ponche de culén, a diferencia de la aloja, se prepara exclusivamente con aguardiente: Walter Harnisch, sacerdote jesuita, biógrafo del abate Molina, cuenta que a las chinganas: *“asistían muchos extranjeros y uno de ellos, el marino inglés de la Marina de Chile, Longueville, dejó de testimonio de que en esos bailes ‘el refresco que se servía era el ponche, fabricado con retoños de culén cocidos en agua caliente y con alguna pimienta’. Esta bebida se endulzaba y se mezclaba con aguardiente y se enfriaba con pedazos de hielo o nieve de la cordillera”* (Eyzaguirre, 1987: 52).

Lenz (1910) por su parte informa que “La infusión de culén con aguardiente, torreas de limón, etc., ‘ponche de culén’ es mui usado hasta el día” (221).

La importancia del “ponche de culén” queda, a su vez, inscrita en los relatos orales sobre la “ciudad deleitosa” o Cofralandes. En esta ciudad donde todo brota y los alimentos se regeneran solos: “La ciudad es atravesada por un río de aguardiente de Chillán que se junta con otro de agua hervida que pasa por unos culenares –sitio donde crece el culén, arbusto utilizado para hacer bebidas y dulces– y que al caer por un manguera se enfría instantáneamente produciendo el “ponche de culén” (Montecino, 2003: 116).

MISTELA O PONCHE DE CULÉN

Sonia Ponce, de Los Perales en Marga Marga, describe la receta: “*Se cuecen todos los palos del membrillo (le da color), guindo y culén, en agua hasta que el agua se colorea. Se agrega azúcar a la preparación cuando está fría y se mezcla con agua ardiente. Los palitos de culén, se llaman viras*”.

Es una preparación dulce y alcohólica que se sirve a temperatura ambiente. Es de consumo de los adultos. Antiguamente se preparaba para los matrimonios y se entregaba como obsequio. Ahora se consume en festividades u ocasiones cotidianas.



BOLDO

(*Peumus boldus*)

*“Mienten sus hojas por rudas
que no son cosa cristiana,
pero vuelan por el mundo
sus hojas hospitalarias.*

*Corta, ponlas en tu pecho,
aunque son duras, son santas
y responden al que pasa
con su dulce bocanada”*

(“El Boldo”, Gabriela Mistral).

Corresponde a una especie endémica de la zona central de Chile, así como de las sierras centrales de Argentina, y de la sierra sur de Perú. Los mapuches lo denominaron *folo*, y fue chilenuizado como boldo: “Su acción terapéutica es múltiple: estimulante estomacal, diurética, etc., reconocida como oficial por los fármacos de varios países, reside principalmente en las hojas. Es atribuida a la boldina, alcaloide elaborado –en el extranjero– de este vegetal exclusivamente chileno” (Möesbach, 1992: 80). Este árbol es una variedad frecuente en Chile, creciendo especialmente en los suelos poco profundos de los cerros asoleados que se ubican en la precordillera, tanto de los Andes como de la cordillera de la Costa, entre Aconcagua y Osorno. Se caracteriza, además, por ser un árbol de follaje denso siempre verde, de 3 a 6 metros de altura, que florece entre julio y noviembre, siendo sus frutos “racimos de drupas dulces y perfumadas... Estos últimos son comestibles, sin embargo, el mayor uso de esta especie se encuentra en sus hojas, las que poseen propiedades medicinales ampliamente utilizadas en infusiones. Estas hojas poseen mucho prestigio como protector hepático y estimulante de la digestión, por lo que se comercializan en forma de extractos, tabletas e infusiones en mercados, laboratorios homeopáticos y farmacias” (Díaz, 2010: 105).

Existen documentos que registran un temprano uso del boldo con fines medicinales desde mediados del siglo XIX: “El fruto bien pequeño de este árbol, dulce i amarillo, se come por nuestra jente del campo en el tiempo de vacaciones, por abundar mucho en las provincias del sud i del centro, aunque son considerados como cálidos. Bertero dice, que las hojas suasadas y rociadas con vino, se emplean en lo corrimientos (neuraljias dentarias) i fluxiones de cabeza. Los baños de su decocción, se ponderan como antisifilíticos, para los dolores reumáticos i la hidropesía. Dicen también que su jugo es bueno para los dolores de oidos; i que en la vasijas saumadas con el boldo se conservan bien los vinos. Una lijera infusión de las hojas, en lugar de té o café, sirve para precaver de indigestiones, tomadas despues de comer, previamente endulzada. Un cocimiento hecho con vino i agua, aplicado sobre las sienes, el estómago i el vientre, quita los dolores de la jaqueca. Las mujeres confeccionan un remedio hecho con una parte de hojas contundidas i tres de la resina del *Pinus chilensis*, el que aplicado sobre la región umbilical, sirve para disipar las pasiones uterinas” (Murillo, 1861: 628).

Lenz (1910), por su lado agrega que “la infusión de las hojas es antiguo remedio casero contra corrimientos de cabeza, sífilis, hidropesía, dolores reumáticos (...) La medicina moderna ha reconocido la eficacia de la boldina para afecciones del hígado i del estómago. Los cuescos sirven para cuentas de rosario” (68).

Pardo y Pizarro (2005) señalan que los frutos del boldo también habrían sido utilizados para mejorar el sabor de la chicha. Hoy en día, el consumo más frecuente del boldo es la de infusión para el alivio del malestar estomacal o también como “digestivo” luego de una comida. Para su preparación, se introducen en una taza 3 o 4 hojas de boldo sobre la cual se agrega agua hirviendo y se deja reposar unos momentos, tal como lo señala Adriana Flores de la localidad de San Esteban: “*Se sirve y se tapa unos minutos, de ahí se bebe*”. Por lo general, en sectores donde abundan estos árboles –principalmente la Región de Valparaíso–, las hojas son recogidas y luego guardadas en amarras puestas a la sombra.



PEUMO

(*Cryptocarya alba*)

“cuando chiquito verde, cuando grande colorado y cuando viejo pelado”

Adivinanza chilena.



El peumo, del mapuche *pegu*, es conocido también como “peumu, pengu, peñu, peñu o peñmu” (Pardo y Pizarro, 2005). Es un árbol endémico de hasta 20 metros de altura que en Chile se encuentra entre la Regiones de Coquimbo y Araucanía, siendo muy común en la zona central. Möesbach (1992), lo describe como un “árbol elegante (que) produce un fruto de pulpa blanca, mantecosa y aromática, aunque no muy abundante. Tiene un gusto amargo que desaparece poniéndose los frutos en agua tibia o guardándolos por un rato en la boca cerrada. De aquí la frase chilena: ‘no sabe cocer peumos’, en sentido metafórico para ‘no sabe guardar secreto’. La decocción de su corteza y hojas se usa contra las enfermedades del hígado y los dolores reumáticos” (79-80).

Eugenio Pereira Salas (1977), lo describe como: “un árbol siempreverde, con follaje denso y muy aromático (...) es una especie dominante de las comunidades de matorral de Chile central donde crece en quebradas en compañía de quillay y boldo. El fruto es una drupa ovalda, de color rojizo del tamaño de una aceituna chica; su pulpa es blanca, mantecosa y aromática. El fruto es comestible luego de cocido en agua o en infusión, para quitarle el sabor amargo y la fuerte astringencia” (266).

El cuesco del fruto tuvo también usos medicinales: *“se aplica en fricciones en aquellos casos en que las enfermedades provienen de frío, como en las diarreas crónicas, dolores reumatoides, infartos subinflatórios, en los cólicos espasmódicos (...) el fruto de este árbol es comestible, i se vende por las calles de nuestras ciudades después de los primeros aguaceros del invierno. Cocido, tiene un gusto suave, agradable, mantecoso i aromático; cuando crudo, es amargo e insoportable”* (Murillo, 1861: 625).

Su consumo como alimento está asociado principalmente a las poblaciones indígenas y campesinas. Los citados Pardo y Pizarro (2005) nos informan que: *“De sabor penetrante y dulce es citada por Ovalle como: ‘una fruta colorada, un poco más larguita y ovalada que una avellana, la cual comen los indios cocida con otros ingredientes”*. Molina, por su parte, describe: *“el fruto del peumo son de las dimensiones de una azufaifa, contiene una sustancia butirrácea de agradable sabor, alrededor del cuesco. Los nacionales lo comen con placer después de haberlos ‘cocido’ en agua tibia”*

Actualmente, el consumo del peumo es escaso, sin embargo en las localidades de Colliguay y Los Perales se rescataron relatos orales que dan cuenta de su recolección y consumo. Sonia Ponce, de la localidad de Los Perales, informa que los peumos recolectados se remojan en un agua previamente hervida y entibiada y se comen en la medida que se van ablandando. En la recolección se deben identificar los “más carnudos”: *“Mi mamá, sabía cuál peumo era rico, más gruesecito, con más carne, y el gustito que queda en la boca es súper rico”*.

En Colliguay, Albertina Olivares insiste en la importancia de la temperatura del agua: *“el agua no debe estar hirviendo”*, y asocia la recolección del peumo a la caza: *“los hombres que iban a cazar aprovechaban el viaje y volvían con sacos de peumo”*.



ROMAZA

(*Rumex romassa*)

Es una especie silvestre que crece en terrenos pedregosos, húmedos y asoleados de la costa de la zona central. Puede alcanzar entre 30 a 60 cm de altura. Los mapuches la denominaron *lëfo* o *lëfo-lëfo*, y Möesbach (1992) la describe así: “maleza común de veredas y sitios eriazos, pero de múltiples aplicaciones. La infusión de sus hojas es refrescante y emoliente, la decocción de la raíz, limpia y sana tumores y úlceras malignas, además de componente de un conjunto de plantas tintóreas; las mapuchitas sacan de ella un lindo color azul oscuro” (75).

Crece por lo general en el campo y en los jardines de la zona central y es reconocida como una especie silvestre de origen europeo.

El uso gastronómico está documentado brevemente por Eugenio Pereira Salas (1977), describiendo a la romaza como: “una hierba perenne de las poligonáceas, cuyas hojas se comen en potaje” (272). En el *Manual del Cocinero Práctico* (1892) se detalla: “Se cuecen con un poco de sal, después se estrujan y se pican bien. Se echan a cocer en un poco de agua o leche, pan rallado y un poco de mantequilla; se vacían ahí las verduras y se dejan un momento hervir” (68-69). Otras variantes de esta preparación son consignadas en *El Consejero Doméstico* (1880), donde se relatan dos formas de preparar ensalada de romaza: “1° se cuece en poca agua, i después de estrujada se aliña con aceite, agrío de limón o de naranja agria i sal. También se puede hacer para el puchero. 2° cortándola cruda i poniéndole un pedazo de mantequilla encima” (261).

A través de las fuentes orales se constató el uso de esta planta, la que es consumida principalmente como ensalada o tortilla reemplazando a verduras como la lechuga o la acelga. Albertina Olivares, de Colliguay, nos refiere: “Cuando no tengo nada, lechuga ni una cosa, saco romaza y esa cuestión diente de león, y le hago a mis nietos, y les encanta, y hago también tortilla, es como una lechuga que hay por los campos, como ensalada y tortilla”.

La recolección de la romaza es de tipo manual y se trata de una técnica sencilla. A diferencia de otras plantas que han disminuido su presencia, la romaza sigue formando parte de la dieta en los sectores campesinos de la región. Suele encontrarse en las cercanías de las viviendas, lo que facilita su consumo cotidiano.

ENSALADA DE ROMAZA

Palmira Alvarado Ponce, de Colliguay, nos entregó una receta que requiere para su elaboración romaza, sal, vinagre o limón. Se lava la romaza y se pica con cuchillo, se aliña con aceite, sal y limón, y se sirve como ensalada.

TORTILLA DE ROMAZA

Versión 1

Albertina Olivares nos dice que es una preparación caliente y salada de consumo familiar común: “Se lava bien y pica finito la romaza, se baten los huevos y se les agrega la romaza. Se agregan al batido de huevo y se echa en la sartén con aceite. Cuando se sella por un lado se da vuelta con un plato y se deja cuajar por el otro lado la tortilla”.

Versión 2

Adriana Flores, de San Esteban de Los Andes, nos informa: *“Se lava con agua fría y se desinfecta. Se pica finita finita con el tallo y la hoja. Puede ser cruda o sancochada, (darle un hervor para que se ablande) Se le coloca perejil picado, apio silvestre picado, dos dientes picadito, el ají picado. Aparte se batan 3 huevos lavados y que estén a temperatura ambiente. Se bate todo junto (yema y clara) hasta que esté espumoso. Se le incorporan tres cucharadas de harina. La Romaza se aliña con aceite y se mezcla con los huevos. Luego se pone en un sartén caliente con aceite, tres a cuatro cucharas, ahí se vacía todo el batido, se empareja con la cuchara y se tapa y se baja la llama al medio. Se va moviendo para que se vaya despegando. Cuando comienzan a salir burbujas en el centro de la tortilla es el momento de darla vuelta. Se da vuelta con una tapa lisa o plato grande. Se vuelve a poner aceite y se termina de cocer. Se puede comer con puré, arroz, papas cocidas, carne”.*



MAQUI

(*Aristotelia maqui*)

Lenz (1910) sostiene que es un término de origen mapuche, quienes denominan *clon* al árbol y *maqui* al fruto: “las bayas moradas de la misma planta que se comen crudas o se aprovechan para dulces, para hacer chicha llamada “treco”, para teñir de rojo p.ej. el vino, objeto para el cual se exportan a Francia” (479).

Se trata de un árbol nativo de 4 a 5 metros de altura, que crece en el continente desde Illapel hasta la zona de Chiloé, y en el territorio insular se encuentra en el archipiélago Juan Fernández. Se caracteriza por tener un tallo rojizo, hojas de color verde con un borde aserrado y sus puntas siempre miran hacia abajo. Las flores son pequeñas y blanquecinas. Los frutos, bayas rojas, las que ya maduras adquieren color negro. El color de los frutos se debe a su alto contenido de compuestos secundarios del tipo fenólicos. La especie florece entre septiembre y diciembre, y madura en verano.

Hoffmann (1998) identifica su hábitat como “lugares húmedos y sombríos” (54). El relato oral actual apoya esa idea: “*crece en los cerros, en los bosques silvestres*”, señala Palmira Alvares, Colliguay.

El maqui fue ampliamente empleado por los mapuches, por ejemplo, para calafatear; también en medicina, su polvo se usaba para heridas, lavados y cataplasmas y de sus varillas se hacían canastos (Lenz, 1910: 479).

CHICHA DE MAQUI

Eugenio Pereira (1977) nos informa sobre esta chicha: “Según descripción de Bauzá, pisan la fruta sobre una piedra, teniendo cuidado de no romper el huesito porque daría un sabor amargo a la chicha. Luego la ponen en una vasija grande, añadiéndole un poco de agua; lo revuelven bien para que se desprendan los granos, y comprimiendo la fruta con las dos manos hacen la expresión del zumo, el cual se conserva y se guarda para beber” (66).

Otro registro sobre la preparación prehispánica de la chicha lo entregan Pardo y Pizarro (2005) citando a Rosales: “Con los frutos se preparaba la chicha de maqui, considerada ‘*muy dulce, suave y conformativa*’”. También Molina relata que con ella se preparaba un “licor gustoso” (87).

Pese a que las fuentes orales evidencian una discontinuidad en la fabricación y consumo de esta bebida y del uso del maqui en general, aún persisten en la memoria de los entrevistados los saberes asociados a él. Así, se hace referencia a la extracción manual en contextos naturales silvestres, en “*el cerro*”; Adolfo Silva, de Pedernales, comenta que “*la recolección del maqui es cada vez menor y son pocas las familias que lo hacen*”, se asocia a una práctica de otro tiempo “*hecha por los antiguos*”. Su relato evidencia que la recolección estaba asociada a mujeres y niños.

MERMELADA DE MAQUI

En Pedernales, el mismo Adolfo Silva relata la forma de preparación de esta mermelada: “*Recolectar y lavar el fruto. Cocer a fuego lento durante varias horas con abundante azúcar*”. Para esta receta se requiere de olla (idealmente de cobre), cuchara de palo, y una fuente.

AGUA DE MAQUI

Otro modo de utilización del maqui es el que narra Albertina Olivares, de Colliguay, Provincia de Marga Marga: *“Esta receta se consumía antes. La preparación consiste en moler el maqui en mortero y agregarle agua a gusto”*. Albertina también recuerda que *“la gente siempre hace juguito, dicen que es muy bueno, que tiene muchas vitaminas, sirve para hartas cosas, para la fiebre. Hay que remojarlo y pasarlo por el cedazo, queda como vino”*.



PALMA CHILENA O CANCAN

(*Jubaea chilensis*)

*“Me hallé la mancha de palmeras.
Reina tan dulce no me sabía.
A la Minerva del pagano
o a la Virgen se parecían.
Les dieron el mayor cielo
-de verlas tan dignas sería-
Les regalaron los veranos
y ramos de Epifanía;
y les dijeron que alimentasen
al Oriente y la raza mía.
Yo les gozaba, les gozaba
los cogollos de su alegría”*

(“Hallazgo del palmar”, Gabriela Mistral).



La palma chilena es endémica de Chile central, presentándose como la más austral del mundo. Posee una apariencia arbórea, sin embargo es una especie herbácea, de la familia *arecaceae*. Su distribución original se establece entre el río Limarí, por el norte, y el río Maule por el sur, siendo una especie muy característica y ampliamente distribuida en la Cordillera de la Costa chilena. La palma alcanza alturas de hasta 30 metros, su tallo es completamente liso y tiene la forma de una columna ensanchada que se angosta desde los 15 a 20 metros de altura creciendo desde ahí en forma recta. Se trata de un vegetal (no leñoso) de gran longevidad, estimándose que podría superar los 400 años de vida. En cuanto a los frutos de la palma, el abate Juan Ignacio Molina en el *Compendio de la Historia Geográfica, Natural y Civil del Reyno de Chile* señala: “La palmera, o palma de coco, se diferencia de las demás especies de su propio género en la respectiva pequeñez de sus cocos o frutos, que no son mayores que una nuez común (...) Cada racimo lleva más de mil cocos (...) Los cocos están cubiertos de una doble corteza, del propio modo que los grandes cocos de los trópicos, y las nueces de Europa” (125-212). Debido a sus características culinarias, la palma ha sido valorada desde las primeras ocupaciones humanas, para posteriormente pasar a una intensa explotación que la ha llevado al borde de la extinción. Actualmente la especie se encuentra reducida a solo 3 poblaciones de consideración: Ocoa (con 62.000 ejemplares adultos), Cocalán (con 30.000) y El Salto (con 6.500) (Elortegui y Moreira, 2002).

Los primeros datos recogidos sobre esta palma indican su uso alimenticio y su presencia desde muy antiguo, entre los ríos Choapa y Maule. Latham (1936) informa que los habitantes originarios la llamaron *lilla* o *lilla* y a sus frutos *cau-cau*: “Su fruto o coco es pequeño, tiene una carne blanca, tierna y sabrosa y era muy apetecida de los indios. Cuando los árboles se envejecen, se cortan en la primavera, para aprovechar los cogollos tiernos que se comen cocidos. Al cortarlos sale un abundante líquido azucarado, el cual cocido se convierte en una deliciosa miel, parecida a la de la caña de azúcar; pero como esta operación causa indefectiblemente la muerte del árbol, sólo se hace cuando éste ya no presta mayor utilidad como productor de cocos” (59). Por su parte, Alonso de Ovalle destaca en relación a la palma: “su altura, hermosura, abundancia y la de su regalado fruto, le hacen lugar entre los de más estima” (citado en Elortegui y Moreira, 2002: 139). Del mismo modo, ya en el siglo XVIII se consigna la extensión de la palma en grandes bosques por Quillota, El Maule y Colchagua. Sus frutos se exportaron desde el periodo colonial, tal como lo señala Molina: “Todos los años transportan al Perú un gran número de sacos de esta especie de cocos porque allí los estiman mucho para hacer dulce; también se extrae de ellos un aceyte de comer que tiene buen sabor, y los labradores aprovechan las caxas para guardar su ropa blanca, y las hojas para hacer escobas y cestos y para cubrir sus choza” (Op.cit.: 195).

Los autores ya citados, Elortegui y Moreira (2002), señalan que el uso histórico de la palma se concentra en tres productos principales: su miel, sus coquitos y sus hojas, los cuales son altamente apreciados hasta la actualidad. La miel obtenida de la savia de la palma es un reconocido manjar, recurrente en la gastronomía nacional. Sus coquitos son consumidos bajo diversas modalidades de manera directa, sean crudos o cocidos, mientras que sus ramas han sido utilizadas con fines religiosos, como material base del “ramo” del “Domingo de ramos” previo a la Semana Santa. También se ha registrado la savia de la palma bajo la modalidad de bebida embriagadora, como se puede leer en los ya citados autores: “Otra cosa tiene más admirable y provechosa que el zumo y licor que de sí despide en grande abundancia en punzándola; es muy dulce y dél hacen chicha para beber” (op. cit.: 223). También de la fermentación de la savia se “obtiene una bebida fuerte y embriagadora que la población nativa llamaba guarango o agua de la vida” (Zin y Weis, citados en Pardo, 2005: 93).

Actualmente, la principal fuente natural de la palma es el llamado Palmar de Ocoa, que se encuentra en la localidad del mismo nombre al interior del parque Nacional La Campana, Región de Valparaíso, Chile. El nombre Ocoa es una evidente mención de la especie, con referencia a la matriz lingüística indígena. Según fuentes de la Compañía de Jesús, entidad propietaria de esta localidad durante el siglo XVIII, se menciona que “para su mayor inteligencia se ha de suponer que *oca* en idioma indio significa ‘el coco’, que en nuestro español quiere decir ‘el valle de los cocos’, y *ococa* se compone de *co* y de *oca*; *co*, que significa agua y *oca* que

significa coco, que quiere decir ‘en el valle del agua de los cocos’ y entonces se decía, eliminada la c, en el Valle de Ocoa” (en Elortegui y Moreira, 2002: 140). La explotación de esta especie se encuentra sometida a una estricta y casi total prohibición, debido a que la extracción de la savia, tanto como la de sus coquitos, atentan directamente a su conservación. Esta situación se viene adelantando desde relatos del siglo XIX, como el de Vicuña Mackenna (1877) que se refiere al progresivo declive de esta especie: “Encuéntrense todavía algunas palmas en las quebradas de las siete hermanas, pero en tal disminución, que no rinden hoy ni cien pesos en frutos cuando antes del arriendo del doctor Luco (...) cuya actividad fue prodigiosa, derribó en un año más de mil palmas y estableció once bodegas de cocimiento de miel en las quebradas” (75). A pesar de las restricciones, hoy existe un sistema autorizado, aunque restringido, de explotación en la zona de Cocalán, que se realiza bajo un convenio entre una empresa privada y la Corporación Nacional Forestal de Chile (CONAF). Tal plan implica la extracción controlada de savia natural de la parte alta de algunas palmas previamente seleccionadas, en dosis bajas, lo que implica solo estrés y agotamiento para la planta, sin llegar a su muerte. A cambio de ello, el plan de manejo considera una intensa actividad de viverización, y posterior repoblamiento de la especie en la misma zona de explotación.

Una situación similar se observa en la actual explotación racionalizada del coquito de la palma, lo que permite a los comuneros y lugareños de la zona de Ocoa ingresar a las dependencias del Parque Nacional La Campana a extraer una determinada cantidad de coquitos desde lugares previamente definidos, debiendo entregar la mitad a la administración del parque, mientras el resto puede ser llevado para su comercialización informal. Aquellos cocos que quedan para la CONAF son viverizados y posteriormente replantados en las dependencias del parque. De esta manera es posible aún encontrar en el mercado una importante cantidad de cocos para el consumo doméstico.

La actual comercialización de miel de palma es posible gracias a la antigua administración de la hacienda propietaria del actual parque, la cual conservó importantes reservas de miel desde la época en que se permitía su extracción permitiendo hoy en día la comercialización de miel extraída hace más de tres décadas. “Si hace unos 40 o 50 años las llevaban a las mismas bodegas, en plenos cerros, ahí las volteaban, les sacaban el jugo y le daban el punto de cocción en una olla de cobre, gigantescas de 500 litros y les daban el punto de cocción para poder ser almacenadas, no era llegar y almacenar. Si una palma le daba unos 400 o 500 litros, eso se reducía a $\frac{3}{4}$ más o menos y le quedaban 320 litros y esos se almacenaban en el fundo acá abajo y eso después cuando se empieza a vender le hace una pequeña preparación. Pero puede durar en forma indefinida y entre más tiempo pasa más se pone espesa, pero no se echa a perder” (Iván Wagman, Ocoa). Cabe señalar que la obtención de la miel de palma chilena está ampliamente documentada. Molina indica que del brote apical de la palma se extrae un gran volumen de líquido que por cocción prolongada se convierte en una miel “más agradable que la de caña de azúcar” (2000: 165).

Sin embargo, la memoria de la palma queda en unas pocas personas vinculadas al palmar de Ocoa. Iván Wagman, ya citado, antiguo guardaparques de La Campana relata que: “Antiguamente en las travesías de bucaneros se usaba mucho el coquito para mantener la tripulación, porque tiene mucho poder calórico, y cuando se terminaba la comida típica, ellos consumían los coquitos, eso lo leí en un libro. En éste se dice que las palmas tienen 400 años, pero está comprobado científicamente que viven 800 años al menos y no se descarta que tengan más de mil, porque las anillos helicoidales cuando ya son grandes ya no siguen contando. Esos son los que marcan los años. Si usted se fija en la parte de arriba, esos que se ven son los anillos hacia arriba y cada 2 o 3 hojas equivalen a un año, y eso los primeros metros, se expanden. Pero después que llegan a adultas se achatan y los anillos se aprietan, y se produce el embotellamiento. Arriba se pone liso, y así ya no se puede contar, el científico no los puede contar, y va como un espiral. La palma es muy compleja y cuando adulta hay que plantarla con brújula, pues si se saca de un lugar hay que trasplantarla en la misma orientación, de lo contrario la palma se desorienta y se estrangula, y se seca entonces. Es como la misma ciencia de la luna con los océanos”.

Respecto a los usos tradicionales de la miel no existe mucha información. Iván Wagman señala: *“La miel la aplican en la casa con manzanas, tutti frutti, con estas tartaletas que les llaman, algunos queques, en vez de mermeladas le echan miel de palma. Antes se llamaba chicha de palma, pero desconozco si la hacían fermentar o no, pero embriagaba, seguro tenían algún método pero eso, ya no se sabe, se perdió”*.

También es posible encontrar el recuerdo instalado en la memoria de los últimos “mieleros”, quienes emocionados relatan su vínculo con esta generosa especie. Así lo relata María Cerda, hija y esposa de mielero, una de las pocas personas que aún pueden dar testimonio de cómo se realizaba esta intensa actividad: *“Las bodegas eran hechas con pura hoja de palmera. Arriba el techo, las paredes, todo de palmera, y había que instalarse en el cerro como 6 meses, por la temporada no más (...) Se empiezan a arrancar en agosto y de ahí venía septiembre, octubre y el verano hasta abril, ahí empezaban las lluvias y se terminaba”*.

CHICHA DE PALMA

María también nos explica con detalle el proceso que realizaba su padre para confeccionar esta chicha. En primer lugar, se botaban más de 100 palmas. Luego se cortaban, dejándolas ordenadas. Al mismo tiempo se debían “despencar”, es decir, cortarles las hojas. A continuación se amarraba el vástago⁹⁵ de la palmera –donde salen los coquitos– y se les ponía una cuñita de madera para que se afirmara el destilador, y así pudiera salir la chicha a gotitas o chorritos: *“La chicha cuando sale es de un colorcito así como medio plomito, no es color miel, es bien líquida la savia de la palmera y ese cogollo que tienen, es el palmito de donde sale todo”*.

La chicha era recibida en una cayana, y de esta se echaba a un cuero de cabra, llamado costal, para llevarla a una paila de cobre. Luego la chicha se cocía en un hornillo de barro con el fin de que obtuviera espesor, lo cual se realizaba a fuego lento, revolviendo constantemente. Se enfatiza la importancia de cocer inmediatamente la chicha, ya que de lo contrario se avinagra. María Cerda aclara que *“cuando sale de la palma se llama chicha, y cuando después se cuece se llama miel”*.

María Cerda nos informa de las variadas maneras en que se consumía la miel de palma: *“La miel se le ponía al mote. Yo era cocinera haciéndole el almuerzo a todos los peones. A cada peón se le daba un jarrito diario de miel. Y en la mañana se le daba chicha también. Y la consumíamos así no más, es muy buena para salud, es como si usted se tomara un tónico”*. Ella también recuerda las sopaipillas con miel de palma: eran hechas con un almíbar de miel por donde se “pasaban” las sopaipillas, a las cuales después se agregaban hojitas de palto o de canela para finalmente servir las. Al referirse a la utilización de los coquitos nos cuenta que: *“Al coquito se le come lo blanquito de adentro, se parten cuando están tiernos y se comen (...) Se pueden rallar también, en el supermercado se vende coco rallado que es el mismo que le echan a las tortas. También los tostábamos en el fuego, pero si comíamos mucho coquito tostado se nos echaban a perder los dientes”*.

Por último, alude al palmito, proveniente también de la palma, en la preparación de ensaladas, plato al que ella no tenía acceso por ser una comida exclusivamente de “gente rica”: *“Me acuerdo de don Raúl Ovalle [su patrón] que se comía el palmito, lo echaba a la ensalada y se lo comía. Venían invitados, y lo comían como ensalada y también como postre pues era dulcecito (...) era blanquito y blandito, como un queso, parecido al chagual”*.

En la actualidad en Gualcapo de Ocoa ya no queda nadie, a excepción de María Cerda, que conozca las preparaciones de la palma. Con nostalgia y orgullo menciona: *“Soy la única que quedo, si yo sé cómo se llamaban los nombres de los lugares, y ahora le cambian los nombres a las cosas, pero yo los sé”*.

95. Renuevo o ramo tierno que brota del árbol o de otra planta (RAE).









PECES



CONGRIO

“y los congrios saltaban tan alto que los pillábamos a mano, untada con arena, para que no se resbalaran”

(Papelucho en la Clínica, Marcela Paz).

El congrio es un pez que ha estado presente en los mares chilenos desde antaño. Se pueden reconocer tres tipos: el congrio negro (*Genypterus maculatus*), el congrio colorado (*Genypterus chilensis*) y el congrio dorado (*Genypterus blacodes*). Las tres especies pertenecen a la familia Ophidiidae y su hábitat habitual va desde algunos metros bajo el nivel del mar hasta más de 500 metros de profundidad. Claudio Gay (1854) señalaba que los pescadores reconocían *“el congrio colorado, el negro y el plateado [el congrio dorado]”* (840). De los tres tipos *“el congrio colorado es el más cotizado en el ámbito culinario. Debe su nombre a que en la zona ventral es de color rojizo. Esta especie prefiere los fondos rocosos, donde aprovecha los espacios entre las rocas para ‘encuevarse’ y defenderse. Alcanza un tamaño que no suele exceder un metro. El congrio negro es el menos cotizado de los congrios. Su nombre viene del color oscuro de la zona ventral. Prefiere fondos más bien arenosos o fangosos. Su tamaño es similar al del congrio colorado. El congrio dorado es el más grande, ya que llega a medir más de dos metros de largo. Su piel es la más clara de las tres especies y muy gruesa”* (Pereira Salas 2007: 242).

Este pez ha sido siempre muy apreciado por los habitantes de nuestras costas. Textos antiguos ya lo señalaban como un producto de intercambio utilizado por grupos indígenas que lo ofrecían como tributo a otras comunidades ubicadas hacia el interior cordillerano del país: *“es probable, por lo tanto, que la pesca del congrio y su utilización, ya sea seco o salado, como elemento de intercambio fuera parte de un largo proceso de adaptación a las condiciones particulares de la costa, vale decir, de una tradición de contactos entre pueblos del litoral y los del interior, con raíces prehispánicas”* (Bittman 1983: 150).

La apreciación de este producto se debió principalmente a su sabor, por lo que rápidamente a la llegada de los españoles se comienza a *“fomentar el comercio de pescado salado y seco, señaladamente del congrio que en estas partes es exquisito, apreciable y de valor, cuyo ramo industrial podrá ser de mucha utilidad para estos naturales”* (op. cit. 1983: 148). Desde Valparaíso salía el congrio hacia Santiago, probablemente seco o ahumado para su conservación.

Los pescadores fueron especializando los métodos de obtención de este producto, a partir del reconocimiento del hábitat que ocupaba y de la estrecha relación que este oficio tiene con el mar, es así que uno de los principales secretos es que: *“El congrio se pesca cuando no hay luna”* (Juan Rosales, El Quisco).

Su pesca se realiza en sectores profundos –preferentemente entre 40 y 150 metros de profundidad–, en fondos rocosos, grietas y cuevas, para lo cual se han desarrollado diversas técnicas de pesca, como nos relata Juan Rosales de El Quisco: *“El congrio colorado a diferencia del negro y dorado, es un pez de profundidad que se saca con espinel, buceo o con red”*.

Actualmente, y debido a su alta explotación, el congrio ya no es un producto de gran abundancia, y su obtención se ha restringido solo a algunos sectores de nuestro litoral, tal como destacan los pescadores de las principales caletas de la Región de Valparaíso: *“lo que sale acá en Valpo es pura pescá, lo que llega del sur es*

la albacora, el congrio. Los pescados del sur vienen de Puerto Montt, Lebu, de Lebu traen reineta, congrio” (Juan Muñoz, Valparaíso).

Nutricionalmente el congrio aporta al organismo un promedio de 75 calorías y 16 gramos de proteínas por cada 100 gramos de porción comestible. Además, el congrio colorado y el congrio negro tienen calcio, fósforo y hierro, no así el dorado. Sin embargo, este último contiene sodio y potasio, nutrientes ausentes en las variedades negro y colorado.

Por otra parte, también se reconoce que *“la carne de los congrios, [sea el colorado o el negro] es excepcionalmente suave, blanda y sabrosa, con poquísimas y grandes espinas; por este motivo no ofrece peligros en la alimentación de los niños y de los enfermos”* (Couyoumdjian 2009: 61).

Del congrio, además de la carne, también se consumen tradicionalmente las panitas, hígado y huevos.

CALDILLO DE CONGRIO

*“Lleven a la cocina el congrio desollado, su piel manchada cede como un guante
y al descubierto queda entonces el racimo del mar,
el congrio tierno reluce ya desnudo, preparado para nuestro apetito”*

(“Oda al caldillo de congrio”, Pablo Neruda).

El caldillo de congrio es la preparación por excelencia de este producto: *“El congrio es mejor para caldillo, es muy blando, si lo hace para frito se desarma, ese pescado siempre ha sido más para caldillo”* nos dice Margarita Alvarado de Valparaíso. De acuerdo a Rosa Cartagena Ross, de Cartagena, los ingredientes casi siempre son los mismos: *“congrío colorado, de preferencia; también puede ser congrio dorado o negro, cebolla, zanahoria, pimentón, papas, tomate, laurel, vino blanco”*. En algunas variantes se le quita las papas, el tomate y el laurel, para reemplazarlos por *“orégano, machas y huevo”* de acuerdo a Guillermina Fernández de Valparaíso.

Los utensilios para su preparación son una olla de aluminio, en la que se prepara el caldo, una cuchara de palo para revolverlo, y finalmente, como señala Rosa Cartagena, *“se sirve en librillos de greda calentados previamente en el horno”*.

El Caldillo de Congrio, es un plato tradicional en nuestro país. Sin embargo, es en las zonas costeras (especialmente de la Región de Valparaíso) que adquiere especial importancia, constituyéndose en parte fundamental de su alimentación cotidiana.

La misma Rosa relata cómo prepara este plato: *“Se cuecen en un poco de agua fría las cabezas de congrio para que el caldo quede con cuerpo, lechoso... Se prepara una friturada de cebolla, zanahoria y pimentón. Se agrega el caldo de las cabezas, papas en rodajas, luego se ponen las presas de congrio en el caldo (...) El caldo no debe estar cristalino. Sobre las presas del caldillo se le estruja un tomate pelado y se deja caer; después se echan las hojas de laurel y el vino blanco para que dé un hervor (...) Las papas pueden ser cocidas aparte y se echan al final”*.

Margarita, de Valparaíso, por su parte, indica que: *“primero, usted echa los esquelones y las cabezas juntas. Eso soltó el hervor y lo tiene que sacar, porque se coce de inmediato, y lo pasa por cedazo, le saca todas las espinitas, y después lo arma”*. Su esposo Luis Mena, también porteño, agrega que *“el caldillo de congrio, hay que echar a cocer las cabezas, igual que el otro caldillo, los esqueletos, cocerlo todo, pero eso sí, el hervor y sacarlo. La presita la echa al último, al final, claro”*. Para asegurar que el pescado no se desarme

nos recomiendan *“algunas veces las presas se sellan, en aceite, se sellan para que queden más duritas, una sellaita, una vuelta no más y se colocan aparte, y cuando se va a servir se echa”*.

Guillermina Fernández, de Quintero, señala que al final de la preparación se añaden machas que tienen que haberse lavado, desconchado y golpeado con una cuchara de palo. También ella le agrega un huevo, lo mismo recomienda Margarita: *“si a eso se le echa machas, chorito, mmm... se hace una sopa así, con chorito, pero en pocillo de greda”*.

Caldillo de congrio: Versión 2

Una variante a este plato es el caldillo de pescado, preparado por Juan Apablaza, de la caleta El Quisco. Él nos señala que se pueden utilizar tanto la merluza como el congrio, pero solo las cabezas, las que *“se deben dejar hirviendo por 10 minutos nomás (...) Se arma una base de caldo con 10 cabezas de pescado, que se dejan cociendo y cuando se comienzan a deshacer se cuele el caldo. Se pica una fritanga con cebolla, zanahoria, ajo, pimentón, se le echa un poco de tomate. Para 4 presas de pescado, se toman dos papas y se parten en medallones. Eso se agrega al caldo, junto con el pino que se había hecho (...) Cuando las papas están casi listas, se le agregan las presas de pescado para que se cueza. Si es un caldillo de merluza, se puede echar entera, dependiendo del tamaño del pescado. Si es grande, se parte en dos”*.

Versión 3

Una tercera variante de este caldillo es la que relata Luis, de Valparaíso, quien prepara *“caldillo de blanquillo, es un pescado de roca, tiene mucha espina, pero es muy sabroso, es blanquito, es como el pejerrey pero un poquito más grande”*. Este pescado lo consigue él mismo, puesto que se dedica a la pesca deportiva: *“en la semana salimos del trabajo en la tarde y vamos al lado de Portales pa arriba a tirarle al blanquillo y sacamos entre 20 y 40, y ella [se refiere a Margarita, su señora] se da el trabajo de pelarlo, y sacarle todas las espinas, lo deja sin ni una espina”*, y aprovecha los productos que tiene en la cocina de su casa para preparar una exquisita *“sopa marina, con harto blanquillo, harto chorito y macha”*.

El caldillo es un plato que preferentemente es consumido por *“la gente mayor, a la gente joven le gusta las machas a la parmesana, el mariscal, el cebiche de reineta; en cambio a la gente mayor le gusta el caldillo de congrio”* (Rosa Cartagena Ross, Cartagena).

Su ingesta está asociada a los días de frío, pero también para mejorar el estado general de los comensales, puesto que se le reconoce como un caldo *“reponedor”*, como indica Guillermina Fernández, de Valparaíso: *“el caldillo sirve para el cuerpo malo”*.

MERLUZA

(Merlus Gayi)

La merluza, comúnmente llamada “pescada”, es según relatara Gay (1848) *“uno de los (peces) más abundantes en la costa de Chile”,* y particularmente en *“Valparaíso se ve andar por cardúmenes que se encuentran unos con otros y no se mezclan jamás”* (330).

Según Manuel de Salas, el mérito de haber introducido la merluza en los gustos culinarios de nuestro país pertenece a don Luis Lison, quien por el año 1760 la *“enseñó a comer a los chilenos, pues antes se botaba”* (Pereira Salas 1977: 60). Esto debido a su enorme abundancia, tal como lo describen viajeros que llegaban a nuestras costas: *“las merluzas son allí de un grueso prodigioso, y tan abundantes como en las costas de Terranova, según dictamen de muchos marineros nuestros que habían estado en aquella pesca”* (Viag. de Ansón. En Molina, 2000: 242). Actualmente su consumo se mantiene dado que *“es la más rica, porque no es un sabor fuerte. No es un sabor invasor”* según Gloria García, caleta El Membrillo, Valparaíso; y por su bajo costo: *“La merluza siempre, digamos, es como el plato más apetecido de la gente, digamos de medio pelo pa’ bajo, porque los otros pescaditos son más caros, entonces la merluza es más barato”*, cree Marisol González, mariscadora de Las Cruces.

La merluza común es hoy la principal especie objetivo de la pesca demersal⁹⁶ que se desarrolla entre las regiones de Atacama y Los Lagos. En la pesquería de esta especie participan, por una parte, un sector industrial intensivo en el uso de capital tecnológico a nivel de extracción, donde en general predominan empresas verticalmente integradas en extracción y proceso; y por otra parte, una flota artesanal intensiva en empleo que utiliza artes de pesca más simples y con menores escalas de operación” (Peña, 2004: 122-123).

Este producto se continúa extrayendo en Valparaíso, tal como lo menciona Juan Muñoz, de la caleta Portales: *“Lo que sale acá en Valpo es pura pescá (merluza), lo que llega del sur es la albacora, el congrio”*. Sin embargo, los niveles de extracción son muy inferiores a los de antaño: *“los niveles de biomasa y desembarcos actuales son mucho menores que en temporadas anteriores”* (OCDE 2009: 109). Esto se debe principalmente a los altos niveles de pesca industrial, por lo cual se ha prohibido la entrada de más embarcaciones para su extracción (OCDE 2009: 87).

Para Verónica Rubio, de Algarrobo, *“con esto de las leyes de arrastre y las leyes de pesca les bajó harto la cuota a los pescadores artesanales. Los barcos de arrastre pescan todo lo que pillan, entonces la merluza se está acabando, de hecho ahora entra en veda la merluza”*. Esto ha incidido en un cambio en la variedad y calidad del producto que actualmente se consume. Como ella sostiene: *“la que se vende harto es la merluza maltona, porque antes se vendía mucho la merluza chilena, la merluza chica esa roja, yo digo, chuta, comparada con la merluza del norte, es grande, es gorda, pero es desabrida, en cambio la merluza chilena... immm!”*.

96. Recursos pesqueros que se distribuyen sobre el fondo marino; en el caso de la merluza común entre los 80 y 500 metros de profundidad. La captura dirigida a merluza común también produce, simultáneamente, la de otras especies de peces, cefalópodos y crustáceos (‘fauna acompañante’). (Peña 2004: 146).

PESCADA FRITA

El pescado frito es la forma de preparación por excelencia de la merluza, tanto en los espacios privados del hogar como en espacios públicos de celebración o de reunión, tal como nos refiere Marisol González: *“lo que pasa es que la gente aquí, siempre cuando hace beneficios (...) pescado frito (...) así que viene de muchos años, por ejemplo quieren juntar fondos, el pescado frito, paila marina, empanada de marisco... (Se sirve con) ensalada, arrocito, igual como una comida casera, ensalá a la chilena, ensalá de repollo, ensalá de lechuga, con arroz de agregado, una cosa así”*.

La pescada frita (nombre popular de la merluza frita), al ser catalogada como el plato más popular de la Región de Valparaíso, es una preparación común, presente en las mesas diarias de un gran número de comensales.

Versión 1

La receta básica, según Laura Jara, de Quintero, es la que sigue: *“se prepara un batido con harina, agua, sal y orégano. Se sala bien para no echarle sal al pescado. Este último se destripa, se descabeza, se pasa por el batido y se echa en harto aceite caliente. Se fríe en pocos minutos”*. En Cartagena esta receta varía principalmente en la forma de cocción, dada la importancia que se le da a la temperatura del aceite: *“La merluza fileteada para freír se pasa por el batido preparado con harina, huevo y sal. La presa de pescado cubierta por el batido se pone en abundante aceite hirviendo, en sartén de cobre sobre un fogón (...) El aceite debe estar muy caliente, por eso es mejor en sartén de cobre y fogón”*, dice Rosa Cartagena, de Cartagena. Se sirve en plato bajo de loza junto con ensalada a la chilena (tomate con cebolla), arroz, puré, o papas cocidas con mayonesa.

EL BATIDO

Para este plato una de las técnicas que más varía es la preparación del batido. Ello porque, como señala Luis Venegas, del Mercado Cardonal de Valparaíso: *“no todos los batidos lo hacen igual, como cuando usted escribe, no todos escriben igual, con la misma caligrafía, el mismo tipo de letra, una cosa así. Unos le echan aparte de la harina, cerveza, otros ají de color; otros, polvitos royal para que el pescado sea más abultado, son cosas que van variando, son cosas que van variando; eso va en la cocinera, cada una tiene su secreto pa’ hacer el batido”*, como sostiene Marisol González, de Las Cruces.

Otras variantes rescatadas son: *“le puedes agregar soda para que quede más crujiente el batido”* (Rosa Cartagena R., Cartagena). También: *“lo frío yo con, pongámosle tres huevitos, no mucha harina para que se cueza bien el pescado, porque si le pone mucha harina le queda muy espeso queda crudo, usted lo abre y queda el pescado crudo, se echa poquita harina y se le echa orégano, ajito, de todo eso. Puede hacerlo pasado por huevo con nutritina, el pescado se coloca en la nutritina y se da vuelta a ambos lados. Cuando el aceite ya está bien caliente, hirviendo, se deja caer. El pescado comienza al tiro a freírse, y queda crujiente con la nutritina”*.

A pesar de que se reconocen todas estas variante como válidas, hay algunas formas de preparar el batido que no son aprobadas por el mal resultado culinario que se obtiene. La misma cultora sostiene: *“hay gente que el batido lo hace con pura agua y harina, queda asqueroso, queda como un engrudo feo, feo queda, no*

sé, no se puede comer, yo he visto mucha gente que lo ha hecho así cuando no tiene huevos, que sé yo, lo hacen así”, señala Margarita Alvarado de Valparaíso.

Versión 2

En el sector de Loncura, para las festividades religiosas la comida forma parte del ritual de agasajos a los bailarines que le ofrendan bailes a la Virgen o a los Santos Patronos. Se prepara el pescado frito a la leña como una forma de darle un toque distinto al plato típico. Orlinda Verdejo relata detalladamente esta preparación: *“Se hace fuego, se pone la parrilla y arriba el sartén con el aceite. El pescado es más rico así, queda muy diferente. Cuando había harto pescado se hacía afuera. Para los bailes chinos, en la fiesta de San Pedro, se preparan los pescados fritos en fogones en la caleta. El sabor tiene un gustito a humo. El pescado que más se usa es la merluza, se abre el pescado entero en dos mitades, se le agrega orégano, se pasa por harina y se echa al aceite bien caliente. El batido se hace con uno o dos huevos, un poco de leche, harina, sal y orégano. Todo eso se revuelve. El pescado se pasa por eso, que no quede muy grueso para que se cueza bien, se deja estilar un poquito y se echa la sartén”.*

Esta receta aparece también en las diferentes caletas de la región en la celebración de San Pedro, la más importante para los pescadores, dado que es el patrono que asegurará un año beneficioso para todos. Asimismo, en zonas turísticas se reconoce que “La merluza frita es el plato más solicitado por los turistas chilenos jóvenes”.

CALUGAS DE PESCADO

Según Gloria García, de Valparaíso, son una variante del pescado frito, una suerte de bocadillo que *“se puede hacer de todos los peces, pero por lo general es de merluza o congrio. Es igual que el pescado frito, se le sacan las espinas y se corta en trozos. El batido para freír lo hago con harina, agua, sal y orégano. A veces le echo un poco de pimienta o perejil. No ocupo huevo porque el huevo endurece el batido. Los trozos de pescado se pasan por el batido y se tiran al aceite hirviendo”.* Una variante de esta preparación nos la entrega Margarita Alvarado, quien pone énfasis en un batido delgado, puesto que *“hay que poner de a cuadrito no más, chiquitita, y freírlo no más, con batido delgado, como son tan chiquitita las calugitas”* (Margarita Alvarado, Valparaíso).

Se trata de un condumnio habitual en los restaurantes de Valparaíso y también para la fiesta de San Pedro, en la cual se ofrece en la inauguración que se efectúa en las caletas antes que comience la procesión.

CEVICHE DE MERLUZA

Es elaborado con pescado fresco, recién extraído del mar. Tal como nos relata Ernestina Rivera, cocinera del restaurante El Membrillo en Valparaíso: *“La merluza fresquita se raspa con un tenedor para desmenuzarla. Se pica cebolla a cuadros, cilantro, ajo picadito. En una fuente se echa el pescado y todo junto y se deja reposando un buen rato tapado en limón, por una hora y media más o menos. Si se deja de un día para otro mejor todavía. Se le agrega un poquito de sal y de pimienta y se sirve. El pescado absorbe todo el limón”.*



CHARQUI DE PESCADO

Otra forma de aprovechar y conservar la merluza y en general el pescado es hacerlo charqui: “Antúnez (1981) menciona en el Perú, los nombres charqui, challhua o chucho para el pescado seco”. Por otra parte: “El pescado seco era llamado charquesillo según Bahamondes (1978: 126) y Zuñiga (1986: 443)” (Pardo y Pizarro 2006: 81).

Este es un procedimiento que se realiza desde tiempos precolombinos, los autores ya citados nos informan: “pescados y mariscos eran sometidos a la deshidratación directa del sol, procedimiento favorecido por la mayor salinidad natural de estos alimentos, técnica que según Llagostera (2000: 57), habría aparecido en la costa norte hacia el 5000 a.C. (...) El pescado seco era llamado charquesillo según Bahamondes (1978: 126) y Zuñiga (1986: 443)”. “El pescado fresco y sin vísceras era también salado y se dejaba expuesto al aire y sol directo, tomando el nombre de charquesillo (Paez 1985: 480), el cual, según Llagostera (1990: 47), era un producto de almacenamiento y reserva que gozaba de gran prestigio en el gobierno incaico” (Op. cit.: 92-93).

La necesidad de contar con reservas para periodos de escasez, y proveer a sectores alejados de la costa, son las razones por las cuales se implementa esta técnica: “llega mucha gente de la tierra y cogen mucho, y lo secan al sol para guardar y para llevar a la sierra” (Pardo & Pizarro 2006: 81).

Actualmente no es una práctica habitual, aunque aún existen conocimientos sobre esta preparación, tal como relata Doris Salinas, de Quintero: “La merluza era lo más abundante, se hacía mucho charqui de merluza, de congrio negro que también era abundante. Sobraba mucha pescá, había mucha abundancia de merluza, entonces se aprovechaban los que quedaban, los más chicos se aprovechaban para hacer charqui. Se deja secar por un tiempo al aire con sal. Se recogía en la noche y al otro día se volvía a tender al sol y en un par de días ya estaba seco. Con pura sal. El pescado se abre entero, se le saca los interiores y la cabeza y se abre por la mitad, con cola. El charqui había que dejarlo remojando un poco rato, no muchas horas. Ahí se hacía un ajiaco con charqui de pescado”.

AJIACO CON CHARQUI DE PESCADO

El charqui, almacenado durante el año, se utilizaba preferentemente para preparar el ajiaco, receta de consumo cotidiano en el invierno, que “se hace con papas, cebolla, aliños, se hacen hervir las papas un rato y cuando están cocidas se le agrega el charqui que está cocido ya con la sal. El charqui se deja remojando en agua un rato antes”. También Doris le reconoce a esta preparación un valor nutricional importante ya que “es un caldo reponedor, aparte que es muy sabroso”.

JUREL

(*Trachurus murphyi*)

El jurel es un pez pelágico que abunda en las costas del océano Pacífico. Es un pez migratorio de amplia distribución que habita en la región costera y oceánica del Pacífico Sur, y que se distribuye desde las Islas Galápagos, por el Norte, hasta la región austral de Chile, por el Sur. Durante el periodo otoño-invierno el jurel forma concentraciones abundantes cercanas a la costa. Sin embargo, en primavera y verano esta concentración disminuye, disgregándose hacia el sector oceánico. Puede encontrarse hasta 300 metros de profundidad.

En términos históricos se reconoce presencia de consumo de jurel ya en épocas precolombinas. Las excavaciones arqueológicas realizadas en las costas de la Región de Valparaíso registran restos de especies neritopelágicas (sierra y jurel) junto con especies demersales o bentodemersales (merluza, congrio, pejegallo) (cf. Belmar, 2004). Recientes excavaciones también permiten afirmar que, respecto de la utilización de los productos marinos, al menos en el periodo incaico hay una *“clara orientación a la explotación de dos recursos particulares por parte de la población: la macha y el jurel. Como ya fue advertido, las frecuencias de representación en sus respectivos contextos, malacológicos e ictiológicos, sobrepasan significativamente a cualquier otro recurso, sugiriendo el desarrollo de una estrategia pautada y orientada claramente a la obtención de estas presas. De ser esto correcto, podemos entender que las restantes especies recolectadas son un producto secundario de la actividad económica, posiblemente obtenidas en un contexto de actividades oportunistas dentro de la lógica de la actividad mayor”* (Troncoso et al., 2009: 254). Aunque también hay investigaciones que indican que los recursos marinos no constituyen exclusividad, ni preponderancia, en la dieta de los grupos costeros (cf. Falabella et al., 2007).

Una de las funciones que estas especies marinas cumplían era constituirse como un medio para la obtención de otros productos que no eran parte del territorio costero, es así que *“las poblaciones Diaguitas ponen en circulación dentro de las redes de movilidad de recursos del Tawantinsuyu el jurel y las machas. Así podemos ver cómo las poblaciones de esta zona comienzan a acceder a recursos específicos que son totalmente inexistentes en la zona, como la obsidiana”* (Troncoso et al., 2009: 257).

JUREL AHUMADO

Doris Salinas informa que *“se ahuma mucho el pescado, la sierra, el jurel, el arenque, el machuelo. Lo que uno quiera se ahuma, se puede ahumar hasta la anguila dorada (...) Normalmente se ahuman los pescados aceitosos”*.

El proceso de ahumado se debe realizar en un espacio que cuente con buena ventilación, en el cual se instala *“un horno que es en un cajón de madera con alambres (como parrilla); se tapa con tela de saco de papa húmedo”* como señala Adela Gallardo, de El Quisco. También se puede adaptar un tambor de fierro con entrada y salida de aire, ganchos o una parrilla en el interior para colgar los pescados, y abajo aserrín húmedo sobre brasas.

Lo primero que se debe hacer es destripar el pescado y aliñarlo. Luego, agrega Adela, se introduce al horno: *“se enciende fuego y se va apagando con aserrín, de tal modo que salga humo y quede cocido el pescado (...) hay que estar atenta todo el rato sí”*. El humo va dando vueltas adentro del tambor y se va

produciendo la cocción, la que demora al menos 6 horas. Una recomendación es que *“después cuando ya está listo eso, para darle un color doradito que le queda al pescado ahumado, se le tira un poquitito de azúcar abajo al humo, para que se dore, y ahí le queda doradita la presa. Queda exquisito”*.

El pescado ahumado se consume generalmente acompañado de arroz, puré, papas cocidas y ensaladas; o con pan amasado para la once, preferentemente por personas adultas.

Debido al largo tiempo que requiere su preparación, esta receta no es de ingesta común.

JUREL EN ESCABECHE⁹⁷

La tradición oral recogida en la costa da cuenta de que para su preparación se deben lavar y destripar los pescados, luego cortarlos en mitades y poner los trozos en una fuente. Adobar con orégano, comino, sal, pimienta y tapar con vinagre. Dejar reposando, idealmente de un día para otro. Luego poner a cocer en una olla con el mismo vinagre, hasta que se evapore. Una variación que pretende acercar la preparación a cocinas europeas, señala que *“frito el pescado sin harina, se hace un adobo de hojas de laurel, vinagre fuerte, un polvito de azafrán, tomillo, hinojo, orégano i unos pedacitos de naranja agria; con todo se hace un cocimiento i se echa el pescado frito en el; si no tiene bastante sal, se le pone a proporción”* (Nuevo Manual de Cocina, 1882: 30).

97. Escabeche: Salsa o adobo con vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes para poner en conserva los pescados y otros manjares, como las perdices o codornices” (Delgado, 1996: 98).

ALBACORA

(Lichia albacora)

*“No hay otra como tú sobre la arena, Albacora del Sur,
Reina del agua”*

(Canto General, Pablo Neruda).

La albacora es un pez pelágico, por lo que se le suele encontrar en mar abierto. Su distribución en nuestro país va desde la Región de Arica y Parinacota, hasta la Región de Magallanes y la Antártica Chilena: *“Su cuerpo está cubierto de escamas poco adherentes y muy pequeñas comparativamente con el grosor del animal; las tres espinas que sustituyen a la primera aleta dorsal están retenidas por una membranilla; cada quijada tiene dos hileras de dientes aterciopelados. La pectoral es casi oval; las ventrales parecen largas y puntiagudas; la dorsal y la anal se levantan por delante, y concluyen en una punta larga y aguda (...) Color: de un azul claro por cima y plateado por bajo y sobre los lados; todas las aletas son de un verde oscuro. Longitud total, 45 pulg.”* (Gay, 1848: 230).

Antiguamente era abundante en las costas de Tarapacá y Coquimbo. El mismo Gay señala que en algunas pocas ocasiones solía ser capturada en Valparaíso: *“este pez vive en alta mar y rara vez se acerca a la costa. Los pescadores de Valparaíso lo agarran en pocas ocasiones. Parece que suele ser mucho mayor que el que vimos”* (loc. cit.).

Este pescado es reconocido como un producto de gran valor culinario, especialmente por *“su carne blanca, suave y blanda, muy apreciada y que se preparaba de diversas maneras (...) A fines de siglo era de consumo popular y se expendía en los mercados locales”* (Couyoumdjian, 2009: 64). De la albacora se utiliza la carne, los interiores y también el aceite.

Para la pesca de la albacora los pescadores salen al mar al menos por 10 días. Por ello, las lanchas portan abundantes víveres, muchas papas y verduras. Además se lleva hielo para enfriar el pescado. Como señala Doris, de Quintero: *“La albacora depende de la pesca, a veces se saca en profundidad, otras en superficie, con redes. La albacora se traslada, se viene con la corriente, a veces está 3 o 4 horas en la costa y otras veces hay que salir a trabajar a 100 millas o 200 millas pa’ afuera. Una lancha de 15 o 18 metros sale más de 100 millas para afuera a trabajar”*.

La albacora es un pescado muy grande que puede llegar a pesar 200 kilos. Debe ser faenado en la misma lancha para que se conserve mejor. Se destripa y se rellena con hielo. Por ello el corazón, los huevos o los callos se usan para cocinar durante el viaje.

Actualmente en la Región de Valparaíso ya no es posible encontrar este producto, a pesar de que antaño *“había mucha albacora, y parece que hubo un problema de corriente y de depredación y ya no se pilla mucho aquí. (Los pescadores) tienen que ir más lejos pa’ cazarla, por eso se van al norte, hay mejores climas también, duran más las calmas. Se va a Caldera, Iquique”*, informa Doris Salinas, de Quintero. Cuando ya la pesca no es suficiente, se recurre a zonas más alejadas del país, en este caso *“de Puerto Montt traen la albacora (...) Eso llega a Portales en camiones, los martes, los jueves y los sábados y acá llegan todos a comprar, llegan todos los comerciantes de todos lados”* (Juan Muñoz, Valparaíso).

Actualmente, la albacora es un pez escaso, lo que ha incidido que otros productos se comercialicen con su nombre, tal como confiesa Luis Venegas: *“¿Ahora sabe qué le venden por albacora? El tiburón, hay un tiburón de carne rosadita, porque también me parece que está en veda la albacora, pero el tiburón yo aquí lo veo siempre, llega en la tarde, le cortan la cabeza, la cola y vamos trozándolo. Dicen que es rico, yo no lo he probado, es que el tiburón se le tiene miedo, como que lo repelemos nosotros, como come gente, es sanguinario, pero no todos”*.

HUEVOS DE ALBACORA

Doris Salinas, de Quintero, reconoce: *“aprendí mirándola a ella (su madre) y también acá entre los pescadores que se conversaba mucho de recetas. El pescador es muy bueno para cocinar. Se conversa mucho de recetas”*. Relata que los hombres a bordo de las lanchas, durante los largos viajes para la pesca de la albacora: *“usaban sacar los huevos de la albacora y el corazón del atún, que eran pescados grandes que pesaban 150, 200 kilos. Y los atunes también pesaban de 60 kilos para abajo. Ahí el pescador aprovechaba el corazón y lo freía. Lo picaba, con cebollita, aliñado con comino o aliño completo y se freía todo eso, era como un pino que se acompañaba con arroz, con fideos, que es normalmente como se cocinan los corazones”*.

CALLOS DE ALBACORA

El callo de la albacora, nos informa la misma Doris: *“es una aleta que tienen al terminar la cola, y eso contiene como manteca. Ellos lo cortaban como tocino y se fríe, entonces queda como chicharrón. Eso es para comer con pancito nomás. También se puede hacer para agregar al estofado, como un estofado de callos de albacora”*.

Estas preparaciones eran comida típica durante los largos viajes de pesca, no así en tierra, puesto que las albacoras debían mantenerse en hielo y sin los interiores para lograr su adecuada conservación y posterior comercialización.

ACEITE DE ALBACORA

La obtención de este subproducto era un modo de aprovechar al máximo el pescado. Doris recuerda: *“Cuando había abundancia de albacora, me llevaba 5 o 6 cabezas, que son grandes, más grandes que una cabeza de chanchito, y las cortaba en trozos, para hervirlas a fuego fuerte en un tambor, hasta que cortara el aceite y con un cucharón se iba recolectando y dejando en garrafas. El aceite sube, así que no era difícil sacarlo”*. La conservación de este aceite era similar a la manteca de otros productos como el cerdo, puesto que al enfriarse se solidifica, lo que permite que al momento de querer utilizarlo *“había que freír lo que uno quería, siempre en base a pescado, porque tenía gusto a pescado”*. Este es otro producto en que se fusionan la abundancia del pasado con el aprovechamiento de recursos. Además, se le reconocen beneficios para la salud, ya que *“es un aceite natural, bueno, porque es bajo de colesterol”*.

Hoy, cuando prácticamente no hay pesca de albacora en la región, el consumo de estas preparaciones no es muy habitual, y permanece solo en la tradición oral.

SIERRA

(Thyrsites atun)

La sierra es un pez largo y delgado que habita en los mares del hemisferio sur. Pertenece a los peces denominados por los pescadores como “*pescado blanco*”, porque son capturados a ras de agua o “*media agua hacia arriba*” como señala Antonio Sandoval, de El Quisco. Por otro lado, también es una denominación que se utiliza para indicar que es un pez con un bajo contenido graso. La pesca se realiza en determinados momentos del día, especialmente “*al amanecer y al atardecer*”.

En nuestras costas, según Claudio Gay: “*su carne se aprecia poco a causa de las numerosas espinas, y es tan floja que solo se puede conservar algunas horas*” (228). Por ello, es usual que los pescadores la coman casi al mismo tiempo del desembarque, “*esos que salen en la noche, a los botes (...) entraban a pescar y cuando volvían, ellos traían y hacían todos sus pescados a la lata, siempre a la lata, cualquier pescado que traían lo hacían a la lata, los boquinos, se llamaban, ellos entraban allá en Cartagena, o por El Tabo, y hacían sus recorridos*”, cuenta Marisol González, de Las Cruces. Además, como “*es un pescado aceitoso*”, señala Eduardo Pizarro, de El Quisco, no se usa para caldillo, sino más bien se prepara al horno, frito, ahumado, a la lata o enterrado.

SIERRA A LA LATA

La llamada “lata” es una de las preparaciones más populares entre los pescadores, la cual se transmite y desarrolla en un espacio especialmente masculino. Esto debido a que, por lo general, se prepara en las caletas, al costado de los botes, o incluso en alta mar al interior de las embarcaciones: “*cuando está el tiempo de la sierra, aquí se hace fuego y se pesca una lata y se pone arriba de la lata nomás. Se le pone sal, limón y vamos comiendo. Queda sabrosa*”, cuenta Juan Muñoz, de Caleta Portales, Valparaíso. “*Se hace un fuego con carbón y la sierra recién sacada se tira directamente a la lata adobada solo con sal, como por 5 minutos, y listo*” (Eduardo Pizarro, El Quisco). Una vez que está lista, se toma un trozo de pan y se coloca adentro un buen trozo del pescado.

Se trata de una preparación vinculada al mundo popular: “*lo hace la gente de escasos recursos, porque pa’ otro nivel ya tienes que preparar pescado al horno, al jugo y tienes que entrar a preparar salsas, que le dan otro caché*”, opina Juan Muñoz, de Valparaíso. Esta receta se complejiza cuando es realizada en el interior de los hogares, incorporando otros ingredientes como la longaniza. Como lo señala Margarita Alvarado, de Valparaíso: “*Le pone una capa de cebolla, (...) dos cebollitas así pluma, después le pone una capita de tomate, entonces el tomate le da todo el jugo. Entonces después aliña el pescadito y le pone encima las precitas, todas las precitas, así como le hago yo que no le tengo ni una espina, le saco todas las espinas. Ahí usted le pone orégano, lo que tenga pues, cominito un poquito, pimienta si quiere también le pone, todo eso. Ajito hartito ajo, porque el ajo le da hartito gusto a las comidas. Después le pone arriba, si tiene, antes que le eche el tomate le puede poner también torrejitas de longaniza (...), no entera, delgaditas, por todos lados, que le cubra toda la lata. Después le pone harta mantequilla arriba. Después le pone un papel mojado, que lo cubra todo, todo, pero bien mojadito, y ahí le queda, mmm, exquisito*”.

Esta receta se elabora al aire libre, en los patios de las casas, en parrillas o pequeñas fogatas que se improvisan en el momento, el fuego se hace “*con carbón, pero no en llama, igual que un asado, con brasita, porque si no se arrebata, se seca. Entonces, es así como hacer un asado y se coloca la parrilla encima, ahora*

se coloca el papel mojado, el papel uno lo enrolla, y lo mete aquí dentro, pa' que quede todo cubrió, no queda abierto, entonces, ahí lo coloca a la parrilla, y eso empieza a salir humito. Si le pone papel cafecito mejor, como ese de pan, qué sé yo", como expresa Margarita Alvarado, de Valparaíso. El papel con el que se cubre el pescado tradicionalmente es el que se utiliza en los sacos de cemento, que es más grueso y tolera mucho más el calor: *"Entonces empieza a dar un jugo, empieza a botar un humito blanco, sale por todos lados, se siente cuando está hirviendo, entonces le levanta, se empieza a sentir el olor, se cacha altiro cuando está listo"*.

SIERRA ENTERRADA

Una de las maneras tradicionales de preparar la sierra es enterrada. Ya desde antaño se conoce esta forma de cocción, Pereira Salas la destaca señalando que *"naturalmente que conocen varias formas de tipo popular para preparar el pescado como atravesar el pescado en el asador, envolverlo en hojas de repollo, en huiros y enterrarlo en arena con piedras calientes"* (Plath, 1966: 83).

Actualmente, esta forma de preparar la sierra mantiene parte del procedimiento ancestral, ya que *"La envuelven (...) en papel o en hojas, de esas hojas grandes, de Nalca"*, como señala Marisol González, de Las Cruces. La receta, en sí misma, consiste en realizar *"un tajo al pescado por la mitad, se limpian de los interiores, y se rellena con tomate, cebolla, se le agrega sal y comino"*, como relata Eduardo Pizarro, de El Quisco. Una variante a la preparación tradicional consiste en que ya no se utilizan hojas de nalca, repollo o huiros para envolver el pescado, sino que *"el pescado relleno se envuelve en papel de cemento mojado o papel de diario mojado"*, señala Eduardo.

El procedimiento de la cocción continúa siendo el mismo de antaño, ya que *"se hace una fogata sobre la arena con huiros secos (a modo de carbón); luego con una pala se hace un hoyo y se entierra el pescado envuelto en papel y se vuelve a cubrir con arena durante algunos minutos"*, como relata el mismo Eduardo.

Era costumbre que se consumiera en reuniones de pescadores: *"Nos juntábamos en la noche en Punta de Tralca y ahí hacíamos el pescado enterrado. Llevábamos los huiros que habíamos recolectado en la tarde, el papel de cemento y algo para tomar (...) ahora ya no se hace mucho el pescado así, somos menos y ya no estamos mucho en la caleta, si ya no hay pescados"*, cuenta Eduardo. Hoy su consumo no es masivo y, al parecer, exclusivo de lugares aislados de los sectores costeros, ya que *"se hace en las caletas que están como más pal campo"*, señala Marisol González, de Las Cruces. Puede indicarse como una preparación de pescadores, eminentemente masculina, aprendida entre los compañeros de pesca, que en la mayoría de los casos es un familiar.







MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS



JAIBA

En el diccionario etimológico de voces chilenas “jaiba” es el nombre con el que se conocen varios crustáceos decápodos braquiuros. Según Oviedo, “*xaiba es voz de las Antillas*” (Lenz 1910: 417). Los mapuches la llaman “*apankuya o ranüm*” (Augusta 1991: 207).

En Chile la jaiba es mencionada ya por Molina (2010) como uno de los productos del mar más abundantes, y Albert (1913) indica un listado de crustáceos comestibles, donde enumera las siguientes especies: “*la jaiva blanca, [Platyonichus bipustulatus]; de 10 a 15 cms.; la jaiva común o jaiva mora, [cáncer plebeius]; de 12 a 20 cms.; la jaiva morada, [Xanthus planus] de 15 a 20 cms.; la jaiva peluda grande, [Platycarcinus dentatus]; de 10 a 22 cms.; la jaiva talicuna, de 10 a 13 cms.*”. De todos ellos, la especie de mayor consumo en las costas de nuestro país ha sido y continúa siendo la jaiba morada, y siempre “*se comen cocidas*” (Op. cit.: 86).

Su extracción se realiza de manera artesanal dado que, como sostiene Albert: “*para la pesca de camarones, jaivas i langostas es útil emplear platillos o canastos de dos sunchos, de porte i de mallas más chicas o más grandes, según el tamaño de la especie, para evitar que se escapen los animales al subir el aparato de pesca. Estas redes se manejan con la mano o se fondean poniéndoles una botella flotante, lo que es mejor hacer para langostas, jaivas, centollas, etc.*”. En este contexto, son las mujeres y los niños los encargados de realizar esta tarea, ya que “*al mariscar siempre serán las manos de mujeres i niños que harán mayor trabajo, armados de (...) tijeras largas de alambre para sacar las jaivas de sus escondrijos, redes de canastos con cebos para pescarlas*” (Op. cit.: 90).

A comienzos del siglo XX, comienza a evidenciarse una sobreexplotación del producto, de acuerdo al autor citado: “*la existencia de camarones de mar, jaivas, picos, locos i aun de luche ha mermado mucho en algunas rejiones a causa de la persecución constante i escesiva de que ha sido objeto*” (Op. cit.: 69).

Actualmente en la Región de Valparaíso la jaiba es recolectada por buzos y se comercializa en las caletas. El sector de Las Cruces, comuna de El Tabo, es uno de los pocos lugares del litoral central donde aún las venden a la orilla de la carretera, siendo esta una actividad familiar: “*mi hija va a la carretera a vender las jaibas, mi esposo es el que saca las jaibas, él es buzo, va y saca, puede sacar 10 jaibas*”, nos cuenta Marisol González, mariscadora de Las Cruces.

De este crustáceo se consume la carne, la cual se extrae del cuerpo y las pinzas. En el manual de IFOP (1948) se lee: “*Lavarlas en agua corriente; cocer en agua hirviendo con sal durante 10 a 12 minutos; sumergir en agua fría para desprender la carne del caparazón; desprender las pinzas y patas, cortar las articulaciones para sacar la carne; levantar el carapacho y extraer la carne del cuerpo*” (16).

Marisol González asegura que la principal forma de consumo de la jaiba es cocida: “*la gente la compra en la carretera y se la consume así, la hace cocía y se la come. Cuando quiere comerse un pastel de jaiba va a un restorán (...) Es muy poca la gente que hace en la casa el pastel de jaiba, aparte que es muy cara y consume mucho, a menos que sea una jaiba por persona, pa’ que quede un buen pastel y sale caro*”.

PASTEL DE JAIBA

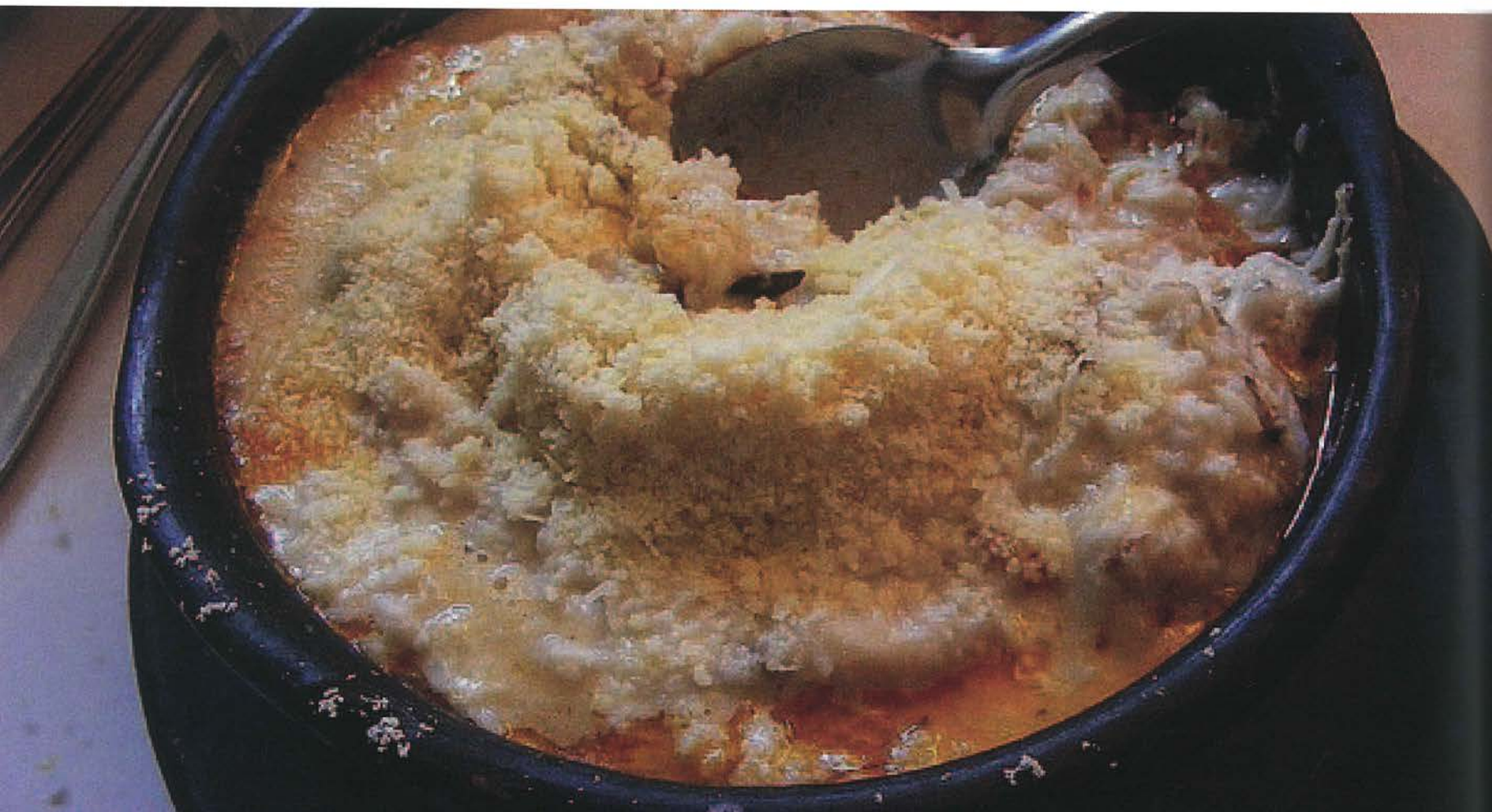
Esta es una de las recetas más emblemáticas para consumir las jaibas. Ya en el recetario de la “Tía Pepa”, de 1882, encontramos la siguiente fórmula: *“Freíd en mantequilla o grasa cebolla menudamente picada, agregad enseguida la comida de las jaibas, huevo duro y picado y pan rallado. Cuando todo esto se halle a medio freír, poned caldo, para darle un regular espesor, y espolvorear con azúcar molida. Vacíad en una fuente, tapad con masa de hoja y poned al horno. Si se quieren pastelitos hechos en la concha misma de las jaibas, se rellenan estas con la comida frita con cebolla picada, se cubren con huevo picado y pan rallado, y se fríen en grasa muy caliente”*.

También, leemos en la *Cocina Económica* de 1916:

“Se pica cebolla bien menuda, se lava y se fríe; échesele la comida de las jaibas, 3 huevos duros muy picados y ralladura de pan; se le pone caldo para que quede de regular espesor. Vacíese en una fuente, tápese con masa de hoja y póngase al horno” (12).

Juan Apablaza, de Quintero, utiliza como ingredientes para esta preparación: la carne desmenuzada de las jaibas, cebolla, orégano, mantequilla, pan, leche, crema, queso rallado, pimienta, sal, aceite. Con estos ingredientes se prepara primero un pino, al que le pica cebolla en cuadritos y fríe en aceite con orégano y mantequilla. En otro plato se pone a remojar miga de pan con leche y sal. Las jaibas se lavan, se cuecen y se desmenuzan, y su carne se agrega al pino. El pan remojado se estruja un poco y también se junta con el pino. Se agrega sal a gusto, un poco de pimienta, leche, un poco de crema para que lo suavice y se sirve en platos hondos de greda. Cada plato se tapa con queso rallado y se ponen al horno por unos 10 o 15 minutos. Se sirve caliente en el mismo plato y se puede decorar con una pata de jaiba.

Sin duda, por ser una receta tenida por patrimonial, existen numerosas variantes de ese plato en la región. En los restaurantes y “picadas” de la costa es posible degustarlo, así como en las casas de las distintas localidades y provincias.



LOCO

(*Concholepas peruviana*)

“Loco” es el nombre común de un molusco denominado también “pie de burro” (Huaquin 2002: 5), nombre con el que aún se le conoce en Perú. Rosales (1877) es uno de los primeros cronistas que lo cita, señalando que *“el pie de burro es de concha dura y por la parte de la pulpa está tenazmente asido a las peñas, y sin mucha fuerza no se puede desprender dellas. Sustentasse de la espuma de las olas de la mar, que continuamente lo vañan; tienese por alimento grosero, pero si se le mazera aporreándole pierde la dureza y es gustoso. Los chilenos llaman al Pie de Burro, Lotu”* (301). Lenz (1910) sostiene que se trata de una palabra mapuche, lo que corrobora Augusta (1991) al decir “loko, s., el loko, cierto marisco de muy buen sabor” (116).

El loco se puede encontrar a lo largo de casi toda la costa chilena, y es entre la Región Arica y Parinacota y la Región de Coquimbo donde ha sufrido su mayor depredación. Generalmente se lo ubica *“adherido a la parte baja de rocas en la baja marea o entre las túnicas de Pyura praeputialis, en especial a los juveniles, en las grietas de las rocas y en la zona submareal donde se observan casos de mutualismo con ejemplares de piure viviendo sobre su concha”* (Gutierrez & Lay, 1965). *“Se lo describe como un animal netamente carnívoro que se alimenta preferentemente de caracoles, mitílidos, cirripedios y pequeños cangrejos”* (Guzmán 1998: 50).

Este producto se consigue de manera artesanal. Los mariscadores de orilla lo recolectan utilizando una herramienta particular denominada: *“el ‘chape’: un fierro curvo en una de sus puntas, arreglado para facilitar la extracción de los locos”* (Plath 1966: 81).

Su consumo es amplio debido principalmente al *“buen sabor de su carne, que es blanca y un poco dura; bien que los cocineros han encontrado el modo de enternecerla perfectamente golpeándola con un palo antes de cocerla”* (Molina (1878) 2000: 224).

Su explotación ha sido tan intensa que está en peligro de extinción y es por esta razón que actualmente su extracción está controlada por vedas. Cada cierto tiempo es posible recolectar un número limitado de ejemplares, en áreas de manejo que son controladas permanentemente por grupos de pescadores.

En los recetarios abundan técnicas y recetas de preparación de este molusco. Así, por ejemplo: *“Obtenido este molusco se procede al ritual del apaleo, escobillado y luego cocción en olla a presión con un litro de agua para obtener el caldo necesario”* (Marín Vivado, R. 1997: 339).

Otra forma de prepararlos, según una antigua receta: *“elijanse locos grandes, apaléense en ceniza, lávense bien. Séquense muy bien con un paño. Colóquese en una cacerola dos cucharadas grandes de manteca, estando bien caliente se echan los locos, se tapan; déjense hervir al vapor sin ponerles nada de agua. No deben hervirse mas de una hora. Estando cocidos, sírvanse con una salsa de harina dorada en mantequilla y aclarada con el jugo de los locos”* (Cocina Económica 1916: 10).

A lo largo de toda la costa, podemos encontrar el plato denominado “locos mayo”, que sin ser privativo de la región, adquiere en ella un sentido patrimonial. Se trata, simplemente, de locos cocidos con mayonesa, cuya variante “loco en salsa verde” supone el aderezo de cebolla en cuadritos pequeños y cilantro. Margarita Alvarado de Valparaíso sostiene que el “loco mayo” tiene su “sabor en mayonesa hecha en casa, no comprada y los locos deben quedar tiernos, no sobrecocidos”.

De la tradición oral, Doris Salinas, de Quintero, señala que *“cuando uno echa un loco al agua caliente, el molusco se endurece, entonces hay que ir gradualmente dándole el calor, para que vaya ablandándose, porque si le llega muy brusco se contrae y hace que quede duro”*.

CEVICHE DE LOCOS

Como hemos señalado, el loco se consume preferentemente cocido. Sin embargo existe una preparación donde se lo utiliza crudo: el ceviche de locos, en el cual se cocina solo con jugo de limón. Para conseguir un adecuado resultado: *“El loco se limpia bien y se muele en una máquina para moler carne. Ahí se aliña con harto limón. Se tiene un par de horas para que se impregne y después corta como el suero, y se bota toda esa leche que bota. Después que se bota la primera cocción, se le echa más limón y ahí se va aliñando con cilantro, con cebolla cruda en cuadritos y con pimienta”*, relata Doris Salinas.

CHUPE DE LOCO

Versión 1

Cuenta Armando Gallardo, de Papudo: *“En una olla calentar la mantequilla para saltar la cebolla por 5 minutos o hasta que esté dorada y transparente, después agregar el pan rallado, mezclar bien y agregar de a poco la leche y el caldo de los locos, hasta formar una salsa. Echar los locos en rebanadas, con sal y pimienta y el pimiento rojo. En una fuente para horno poner una capa de la salsa de locos, rebanadas de huevo duro, crema y se cubre todo con el resto de la salsa de locos restante. Después echar toda la mezcla en una paila de greda y al horno”*.

Versión 2

Ernestina Rivera, de Valparaíso, cocinera del restaurante de la caleta “El Membrillo”, nos relata que para este plato los locos deben ir picados en cuadrados pequeños. Además, reemplaza el pan rallado por miga de marraqueta remojada en leche, la misma que se utiliza luego para preparar salsa blanca con el jugo de la cebolla y vino. Esta pasta, indica, se saca con un cucharón, se sirve en platos de greda hondos, a lo que se agregan los locos cocidos y picados. Se tapa con queso rallado y se pone al horno unos minutos, hasta que el queso esté dorado.

CALDILLO DE LOCO

Las hermanas Gloria y Alicia García, de Valparaíso, recuerdan que su madre antiguamente les preparaba un caldillo de locos, que han intentado rescatar y mantener en su cocina familiar, sin lograr obtener el mismo sabor que recuerdan de pequeñas. La receta que siguen repitiendo consiste en lo siguiente: *“Se sofríe la cebolla en pluma con ajo machacado, pimienta y sal. Se le agrega el caldo en que se cocieron los locos y cuando está caliente se le agregan los locos, que no se pican en cuadritos si no que a lo largo. Como ya están cocidos, se agregan al final para calentarlos. Se le agrega una pizca de vino blanco y cuando está hirviendo se le agrega un huevo entero”*.

MACHA

(*Mesodesma donacium*)



Se trata de un molusco bivalvo que, según registros arqueológicos: “tiene una importancia económica desde que llegaron los primeros pescadores recolectores a la costa peruana hace 11.000 años” (Cerré 2007: 299). En la Región de Valparaíso fue y ha sido consumida por grupos costeros de manera significativa. A partir de restos de este producto encontrados en el sector de Papudo y en Punta Penitente, en Los Vilos “*es posible observar un depósito de moluscos, en donde predomina una importante variedad de gastrópodos, y hacia su base, aunque más efímeras, aparecen únicamente machas (Mesodesma donacium)*” (Méndez 2002: 137). En estos mismos sitios existirían indicios de exposición al fuego en los restos de machas encontrados, y por ello se deduce que desde temprano “*se está utilizando el calor como método para abrir los bivalvos y facilitar la extracción del músculo de la concha*” (Belmar, 2004). La etimología de la palabra macha, de acuerdo a Augusta (1991) y Lenz (1910) es mapuche.

La recolección de la macha se ha realizado tradicionalmente de manera artesanal, en la orilla de playa, justo en el lugar donde rompe la ola. La técnica utilizada consiste en localizar las machas entre la arena con los movimientos de los pies.

En la Provincia de Valparaíso persiste el recuerdo de épocas de gran abundancia de machas. En Quintero por ejemplo, *“hubo un tiempo en que hubo mucha abundancia de machas”*, señala Doris Salinas, de Quintero; también que *“había mucha macha en Loncura o Ritoque”*, cuenta Orlinda Verdejo, de Loncura. Incluso en Valparaíso mismo *“de repente está botá la macha, así unas machas, grandes”*, dice Margarita Alvarado, Valparaíso.

ARROZ CON MACHAS

De acuerdo a Doris Salinas, en los periodos de abundancia del producto *“era como un plato diario el hacer arroz con machas, o más bien se hacía macha con arroz, porque como era barata...”*.

Con respecto a su elaboración, Doris dice que: *“La macha se saca, se limpia, se lavan bien las conchitas y se echan a cocer las conchitas para usar el caldo en la preparación del arroz. La lengua de la macha se golpea suavemente para que queden blanditas en una tabla de picar carne, y cuando ya esté el arroz cocinado, se agregan las machas. Se pueden usar picaditas o enteritas, depende del porte de la macha. El secreto es cocinar el arroz con el caldo de las conchas, porque queda pasado a machas”*.

SOPA DE MACHAS

Según narra Margarita Alvarado, de Valparaíso, la sopa de machas se prepara de la siguiente manera: *“Primero se desconcha, las conchas bien lavaditas y se ponen a hervir, pa’ sacarle el gustito, pongámosle unos 20 minutos que hiervan las conchitas, pa’ que queden bien reposadas, después que hirvió, las colo, boto las conchas, y en ese caldito arma usted el curanto que se llama, caldillo de machas o sopa de machas. Entonces ahí después uno le agrega cebolla de pluma, ajo, comino y orégano. Se fríe primero, se fríe todo eso y después se le larga toda el agua de las machas, que hicimos hervir las conchas, se larga todo ahí y se arma. Si tu quieres le pones papitas así a lo largo, como pa’ estofado, o si no la puede hacer así solita no ma’, macha sola, o si quieres le puedes poner un poquito de arroz, como quiera uno”*.

Previamente, las machas deben ser limpiadas y golpeadas: *“Todo limpiecito, le saco toda esa cacuca que trae atrás, la lavo bien lavaíta que no quede arena, y después le pego unos golpecitos en la lengua y las pongo altiro ahí, y en 5 minutos o menos, cuando está coloraíta ya está lista”*.

Por su parte Orlinda Verdejo, de Loncura, relata: *“Se pone cebolla, ajo, orégano y zanahoria. Se fríe y se le agrega agua caliente. Se deja que se cueza un poco, porque la zanahoria es un poco dura, se limpian las machas, se desconchan, se le saca todo lo negro y se echan enteras en la olla. Antes de echarlas hay que golpear las lenguas con la parte de atrás del cuchillo y quedan blanditas, se le agrega un poco de cabellos de ángel y está lista la sopa, no se demora nada”*.

MACHAS A LA PARMESANA

Esta es una receta que ha gozado de gran popularidad en todo nuestro país, pero especialmente en la región. Está registrada en los libros de cocina de mediados del siglo pasado, como por ejemplo el de Marilú Langloise de Ibáñez, quien describe su receta señalando que *“las machas se sacan de la concha y se limpian bien. Se colocan de nuevo en las respectivas conchitas y se les deja caer unas gotas de limón. Se le pone un poco de*

mantequilla y queso parmesano. El horno debe estar caliente y se demoran 4 minutos en estar a punto. Por supuesto se sirven calientes” (Langloise 1965: 31).

Dada la histórica abundancia de este producto en la zona, ha sido ampliamente consumida por sus habitantes. Valentín Souza, folclorista del cerro Playa Ancha en Valparaíso, nos relata su elaboración: *“le [pone] ajo picado, pimienta negra y sal. Encima se le agrega una lonja de queso para que se derrita y además se le espolvorea queso rallado. Eso se mete al horno bien caliente y en 2 o 3 minutos está listo. Es cosa que se derrita el queso nomás y se sirve en bandejas”.*



ERIZO

(*Loxechinus albus*)

Los mapuches lo llaman yupe (Augusta, 1991: 148) y es común escuchar, cuando se está frente a una persona de carácter muy irritable, que “tiene más púas que un erizo” (Plath 1966: 84). Ello, porque tal como lo describiera Rosales (1877) el erizo es “*de figura redonda y aplanada, y defiéndelos, no solo la costra, sino que también se arman de asperas espinas, de que están quaxados todos en redondo (...) encierran dentro una carnosidad dividida en forma de lenguas amarillas, y en medio está un cangregillo que quando le falta el alimento del mar se sustenta de ellas, y se las come; críanse en las peñas cercanas a las riveras*” (Rosales 1877: 304).

El erizo, perteneciente a la familia de los Equinodermos (*Loxechinus albus*), es un producto del mar que ha sido consumido desde tiempo antiguo, en períodos precolombinos, colombinos y republicanos. Es mencionado por cronistas como Miguel de Olivares, quien dice: “*entre los mariscos (de nuestras costas) cita, el oiur, la taca, el loco, el erizo, la navajuela y el mejillón, todos de un gusto exquisito y dignos de la mesa de los príncipes, sin que les quite estimación la abundancia, prueba de la largueza del creador con que quiso exaltar el afecto del hombre*” (Pereira Salas 1977: 144).

Las variedades de erizo en nuestras costas son dos: “*el erizo negro (Tetrapygus Níger) y el erizo comestible (Loxechinus Albus), también llamado erizo colorado, que curiosamente es verdoso*” (Op. cit.: 246). El Abate Molina, en 1788, los describía así: “*los echinos o erizos marinos se dividen en varias especies, siendo los más particulares los erizos blancos y los negros. Los blancos, echinus albus, son globulosos, de tres pulgadas de diámetro: tienen la costra y las espinas blancas, y la substancia interna, que es sumamente sabrosa, de un color amarillazo. Los erizos negros, Echinus niger, son de figura oval, algo mayores que los blancos, y tienen espinas, la costra y los huevos de color negro: llamanlos erizos del diablo y nunca los comen*” (2000: 218-219).

Los erizos han sido valorados desde antiguo en las cocinas de nuestro país, según señala Couyoumdjian (2009) al rescatar el relato de Annie Brassey, quien afirma que los erizos crudos eran considerados: “*más nutritivos y cuando se asan en sus conchas o hechos en tortilla, son un artículo de comida favorito entre todas las clases sociales*” (69). Es así que llegan incluso a constituirse en metáfora erótica, tal como escribe Pablo de Rokha: “*los erizos se saborean como a una chicuela de quince abriles*”.

Los pescadores artesanales los continúan extrayendo con técnicas transmitidas por generaciones: utilizando “*el ‘chape’, un fierro curvo en una de sus puntas, arreglado para facilitar la extracción de los locos, erizos, lapas, jaivas y demás mariscos pegados en las rocas del fondo o paredes del mar junto a la costa y el ‘chinguillo’, red o canasto colgado a su cinturón o a una balsa formada por cámara de neumáticos inflada*” (Plath 1966: 81).

Del erizo lo que se come son las lenguas, que corresponden a las gónadas del molusco. Sin embargo, hay algunas personas que también consumen un pequeño artrópodo, parásito simbiote, que vive en su interior. Se le llama comúnmente pancora, y se come vivo. El método de ingesta consiste en ponerlo en la boca y romperlo entre la lengua y el paladar.

ERIZOS AL NATURAL

Una de las formas de consumo más frecuente de los mariscadores es la concha simplemente con limón, apenas sacados del mar. Lo primero que se debe hacer es sacar las lenguas de la concha. Para ello se recomienda: *“tomar el erizo por la base; con un cuchillo aplicar golpes secos en el tercio superior de la caparazón, girándolo levantar la “tapa”, cuidando de no romper las lenguas; vaciar, colar y guardar el jugo; desprender las lenguas, deslizando los dedos por debajo de ellas; limpiar las lenguas eliminando todas las adherencias”* (IFOP 1984: 18). Después se toman *“con cuidado las lenguas de los erizos y se lavan; luego se acomodan en un plato y se sazonan con sal, pimienta, limón, aceite, cebolla y perejil picado finamente”* (Plath 1966: 86).



ERIZOS ASADOS Y SOPA DE ERIZOS

De acuerdo a los moradores de Quintay, estas son las preparaciones domésticas más comunes del erizo. Para la primera se prepara un fuego sin humo, solo las brasas, y sobre estas se coloca el erizo completo (con la concha y las espinas) y se deja cocer hasta que con un tenedor se toca la concha y se siente que está hirviendo el interior. Ahí se saca inmediatamente para que no se evapore el agua y se seque. Con el calor se caen las espinas por lo que es fácil manipularlo. Con un cuchillo se golpea la parte superior del erizo en forma circular para descapararlo. Luego se sacan las lenguas y el cangrejo –que queda “colorado” por la cocción. Se puede comer directo de la concha o depositado en un plato. Es un alimento para compartir, para picotear: “como de aperitivo, no es un plato”. La sopa de erizo, en tanto, consiste en preparar en una olla un caldo con verduras, cebolla, zanahoria, un poco de comino y perejil. Cuando está listo se sirve en los platos y en ese momento se ponen las lenguas de los erizos, al final, para que no se desarmen.

TORTILLA DE ERIZOS

Las lenguas de erizos también se pueden preparar como una tortilla, que consiste en *“lenguas de erizo en un batido de huevo y harina con perejil y especiería. Se fríen en la sartén”* (Plath 1966: 86). En un recetario del siglo XIX se encuentra esta fórmula: *“batir 6 huevos con 6 cucharadas de leche. Se deben tener los erizos –que ya se habrán cocido en su concha. Sacados ya de la concha, con sal, perejil i un poco de su mismo caldo o jugo. Se echa un poco de batido y al instante un poco de erizos con su aliño; i no se deja de revolver un momento hasta que se concluya el batido y quede lo necesario para que forme abajo tela gruesa. (Entretanto preparar una) sartén (que) ha de estar en el fuego con un poco de manteca caliente o de mantequilla. (Se agrega la preparación a la sartén y) cuando se dore esta se vacía en el azafate i se dobla”* (Mena 1880: 260). En la región la tortilla de erizos sigue procedimientos similares y es reputada en las mesas familiares de manera transversal.

ERIZOS AL CAJÓN

Esta es una preparación más elaborada del erizo que los cocineros, como Françoise Gage de la *belle époque* de la segunda mitad del siglo XIX, utilizaban para agasajar a los invitados en ocasiones especiales. El libro de la “Tía Pepa”, de 1882, relata que en esta receta los erizos se montan sobre cubos ahuecados de pan de molde frito. Este plato es recordado por los viejos moradores de puerto y se consumía en restaurantes y en algunas casas.







ALGAS



COCHAYUYO

(*Durvillea utilissima*)

*“¡Cochayuyo, cochayuyero!
Es el grito de vender.
¡Aquí está el luce bonito,
para que cocine usted!”*

(Carlos Abarzua)

Las algas que se consumen a lo largo de las costas de esta región son principalmente el cochayuyo, el luce y el ulte. De los tres, el más apetecido ha sido y es el cochayuyo, sin embargo, los otros dos también son reconocidos en las mesas de la región. La palabra cochayuyo proviene del quechua, *kocho*, laguna, mar; y *yuyu*: nabo, hortaliza, “legumbre de mar”, de acuerdo a Lenz (1910). Los mapuches lo denominan *kollof* o *kollofi*, a su mata “*manu*” y a la raíz “*lunfo*” (Augusta, 1991). Ovalle los describe de la siguiente manera: “*son de dos suertes o especies, el bueno que es el que se corta y seca y además es provisión para la cuaresma; y la mala, la cual se deja en el mar. El cochayuyo nace del ulte, que es su tronco*” (60).

Al cochayuyo se le reconoce como un alga de mar comestible, o “*yerbazas que se crían en las reventaciones de la mar y que son como nabos o culebras*” (Pereira Salas 2007: 48,49). Ignacio Domeyko describe a estas algas señalando que “*sirven de alimento (...) una de ellas llamada cochayuyo, forma como maromas gruesas, parecidas al cuero, carnosas, pardas, largas, torcidas, ramosas*” (Pardo y Pizarro 2006: 84).

Fue incorporado rápidamente por los conquistadores: “*entre las especialidades marinas, el cochayuyo fue presto asimilado por los españoles*”, quienes lo habrían preparado de diversas formas. Según relata Cortés Ojea el año 1558: “*quebrantábamos la dureza de los troncos como rábanos gordos, asándolas en las brasas y luego las echábamos a cocer en pedazos menudos como dados, cinco a seis horas; les echábamos harina y así se dejaban bien moler; las volvíamos a las ollas y cosíamoslos una hora con lapas y mariscos’ (...)* Más tarde los españoles comieron el cochayuyo ‘*tostado al fuego sobre brazas donde disparaban con un estruendo semejante a aquel de la escopeta*’” (Pereira Salas 2007: 48,49).

Si bien es un producto reconocido, su sabor no siempre fue apetecido por los comensales, ya que “*no a todos agradó este guiso*”. Un viajero español, por ejemplo, lo describe en el siglo XVIII ‘*como correones de coche que tanto asado como al rescoldo y de otros modos me pareció insípido y glutinoso*’ (Loc. cit.).

El cochayuyo crece en el sur del Perú y a lo largo de toda la costa chilena, constituyó una fuente alimenticia de los habitantes precolombinos que nos legaron sus saberes sobre como consumirla y el aprecio a sus aportes en la gastronomía y en la salud.

Sin embargo, a lo largo de todo el período colonial y republicano esta alga ha permanecido en las mesas con una serie de improntas positivas y negativas, operando simbólicamente como indicador de nuestro mestizaje (cf. Montecino, 2004).

Este producto del mar es reconocido por su riqueza en proteínas y vitaminas, y su utilidad para prevenir enfermedades como la amigdalitis. También se recomienda su consumo para la anemia infantil (Valera 2009) y se utiliza medicinalmente para casos de afecciones reumáticas, respiratorias (tos y resfrío) y de la piel; úlceras estomacales, hipertensión, estreñimiento, inapetencia y obesidad, además de ser un mineralizador del organismo. En el listado de “Medicamentos Herbarios Tradicionales” que aprobara el Ministerio de Salud el año 2008 se señala que: *“La planta guisada (en ensalada u otro plato caliente) ayuda a combatir la obesidad por su alto aporte de fibra soluble e insoluble. El macerado se prepara dejando una cucharada de la planta seca y triturada en agua toda la noche y se bebe una taza en ayunas. En el caso de uso externo se utiliza como cataplasma, sancochando una cucharada de planta seca y triturada en una taza de agua caliente, después se machaca en un mortero”* (MINSAL 2008: 9).

Actualmente el cochayuyo ya no es solo consumido en nuestras tierras, sino que se ha transformado en un producto de exportación como materia prima para la elaboración de cosméticos y alimentos para animales, por lo que los desembarques de los últimos 20 años de la pesquería de algas pardas están constituidos en más de un 95% por dos especies de *Lessonia*: *Macrocystis spp* y *Durvillaea antarctica* (cochayuyo) (Cf. Vásquez 2005).

No obstante, el consumo de algas ha ido disminuyendo en los últimos años. En palabras de Margarita Alvarado, de Valparaíso: *“comíamos mucho antiguamente, por eso es que uno, las personas son más firmes, han comido tantas cosas que son buenas, que tienen harto hierro, yodo, de todo”*.

El proceso para su obtención se mantiene invariable, siendo las mujeres las encargadas tanto de la recolección como del almacenaje. El cochayuyo, según relata Doris Salinas, de Quintero: *“se extrae cuando está la mar mala porque la mar lo bota, entonces ellos van a las rocas, lo sacan, lo secan. Un tiempo después ya está listo para consumir”*. *“El cochayuyo se recolecta en la playa y se deja secar por 3 a 4 días. Se saca a la intemperie por la mañana y por la noche se guarda, para evitar que se humedezca con el sereno”*, señala Antonio Sandoval, de El Quisco. Antiguamente esta recolección era habitual entre las familias costeras, tal como nos indica Marta Carrasco, de la localidad de San José: *“recuerdo de niña que íbamos con mi mamá a la playa y recolectábamos por la playa el luche y el cochayuyo con las faldas levantadas”*.

Actualmente, el cochayuyo se obtiene en el comercio establecido o en ferias libres. La recomendación, en este caso, es que *“para comprar cochayuyo es conveniente que se fije en su color, ya que indica edad, consistencia y fortaleza del sabor; cuando es rubio claro señala juventud, blandura a la cocción y sabor suave; el de color rubio oscuro o moreno es más resistente al cocimiento, pero muy sabroso; le aconsejo que no adquiera aquel de tonalidad café negrusca que indica longevidad, dureza y sabor muy penetrante. Las ramas y trolas (ramas anchas) de esta alga se venden amarradas en un atado y cuatro atados forman un paquete: esta es la manera de cuantificar la cantidad en las recetas”* (Marín Vivado 1997: 392).

LA COCCIÓN INICIAL

Para cocinar las algas secas deben hidratarse. Se remojan y hierven previamente a su preparación, con el fin de lograr una textura más blanda. En el caso del cochayuyo lo más común es: *“ponerlo en agua fría y agregar un poco de vinagre, así se pone más blandito”*, cuenta Marta Carrasco, de San José); la cantidad de vinagre

que se utiliza va desde un “*vaso de vinagre*” (Manual del Cocinero Práctico 1914: 66), o en proporción de dos cucharadas por un litro de agua. Este proceso de remojo puede durar varias horas, incluso dejar remojando “*el día anterior el cochayuyo*”, como relata Marta. Luego de ese proceso de hidratación “*se lava tres a cuatro veces y se pone a cocer por 20 minutos con un poco de vinagre*”. Algunos recetarios indican que a esa cocción puede agregarse también clavo de olor (Cf. IFOP 1984).

Es fundamental que el cochayuyo, una vez cocido, sea retirado del agua aún tibio, y con un cuchillo de poco filo y colocado de canto sea raspado para eliminar la gelatina (agar-agar) hidratada que le confiere una superficie resbalosa y mucoidea. Se limpia con papel absorbente el resto de gelatina y el cochayuyo está listo para ser picado, molido o trozado, según indique la receta (Cf. Marín Vivado 1997).

Don Juan Apablaza, nacido en Quintero, recuerda que su madre le preparaba habitualmente cochayuyo, el que debía cocerse en agua fría, ya que según lo narra “*es muy duro y si lo colocaban en agua caliente directo se contrae y se endurece aún más, entonces tiene que ir tomando calor gradualmente para que quede blando*”.

CHARQUICÁN DE COCHAYUYO

Marín Vivado (1997) entrega las siguientes técnicas para esta receta: “*antes de guisarlo, se recomienda por la rapidez tostarlo en el horno unos minutos, quedando tan quebradizo que se muele con las manos con gran facilidad; este procedimiento está indicado solo para hacer un charquicán, la preparación más socorrida, pues en otros guisos va trozado, picado o molido grueso*” (393).

Ernestina Rivera, del restaurant “El Membrillo”, en la caleta del mismo nombre en Valparaíso, relata: “*desde los 9 años ayudaba a cocinar a una tía abuela, ahí empecé a aprender. Yo no echaba a cocer el cochayuyo, mi abuela me enseñó a meter el cochayuyo en el horno. Se lava, se mete en la lata del horno como 5 o 10 minutos y queda crocante, igual que los barquillos de los helados. Se muele solo, así que de ahí se mete al charquicán. Así no se pierden la vitaminas, si se cuece las pierde*”. Una vez que el cochayuyo está tostado “*el charquicán lo preparo con papas, zapallo, acelga, una fritura de cebolla con ajo, orégano. Se meten a cocer papas peladas, el zapallo, la acelga por media hora más o menos. Después se le bota un poco de agua y se agrega el pino con cebolla, ajo y orégano. Se agrega sal, y se deja cocer otro poco. Luego se revuelve bien para que se muelan las papas y el zapallo y se le agrega el cochayuyo molido y sacado del horno. Se cuece un poco más a fuego lento y se sirve*”.

La receta también se puede preparar con el cochayuyo cocido, tal como lo hace Marta Carrasco, de San José: “*se hace un pino con cebolla, pimentón y ajo. Al final se agrega cochayuyo cocido picado en cuadritos (...) Se cuece la papa y el zapallo, se pica y se muele medianamente, luego se junta con el cochayuyo y se le agrega aceite para suavizar*”.

Una variante de este charquicán es reemplazar el cochayuyo por luce, tal como lo indica Margarita Alvarado, de Valparaíso: “*hay que cocerlo primero y después hay que freírlo con cebollita de cuadros, todo bien picadito y armarlo, con papitas, zapallo, igual como el cochayuyo. Hay que dejarlo remojando, porque está muy seco, tiene que abrirse bien abiertito, de un día pa’ otro amanece abierto eso*”.





ESTOFADO DE COCHAYUYO

Esta receta se prepara de manera exclusiva para Semana Santa. Relata Juana María Cisternas, de Puchuncaví: *“Se prepara igual que el estofado de carne. Se arma todo en una olla, se pone abajo la cebolla, la zanahoria, el pimentón. Primero pongo la cebolla y le doy unas pocas vueltas, pero como a vapor no más. La cebolla se pica en pluma, pero no delgada, gruesa. Eso va abajo en la olla, le pongo tomate picado, también. Y el cochayuyo hay que cocerlo antes, lo cuezo un día antes, lo dejo remojando en la noche en agua y un poco de vinagre y al otro día lo pongo a cocer. Hago todo el menjunje para el estofado y hago que hierva un poquito, porque le echo un poquito de agua, y cuando está casi cocido le echo el cochayuyo, después, porque el cochayuyo está cocido, está listo. El cochayuyo lo pico como de 5 centímetros, lo echo y lo mezclo todo y esto va a la cacerola, se cuece con poquita agua”*.

EMPANADA DE COCHAYUYO

Para las empanadas de cochayuyo, lo que se modifica es el pino, que en este caso es de alga, ya que la masa es similar a la de todas las empanadas. Aunque Valentín Souza, de Valparaíso, nos cuenta: *“Le echo un poco de levadura (a la masa), porque quedan más esponjosas, después se pone una aceituna descarozada por empanada y un trozo de huevo duro”*. El pino para estas empanadas se hace de la siguiente manera: *“el cochayuyo se corta en pedacitos chicos con un cuchillo. Se fríe con cebolla en cuadritos, orégano, sal”*.

PEJERREY FALSO

Alicia y Gloria García señalan que para preparar esta receta, lo primero es *“poner a cocer el cochayuyo y si la banda es grande, se abre sin romperla”*. Luego, se pone un trozo de queso adentro, se pasa por un batido con agua, harina, sal y orégano y se pone en aceite a freír.

Una variante es la que nos entrega Valentín Souza, quien deja remojando el cochayuyo en agua con vinagre de un día para otro, y luego lo limpia. Esto se hace así porque el cochayuyo queda inflado y se tiene que abrir con un cuchillo por un lado para ahuecarlo. Luego rellena el cochayuyo con un pino hecho de cebolla a cuadros, ajo, pimentón y sal. También se le pueden agregar choritos. En esta receta el cochayuyo tiene que ser cocido para que quede cerrado. Cuando está listo se pasa por harina, huevo batido con orégano y pan rallado, para finalmente ponerlo a freír en abundante aceite caliente.

ULTE

La palabra ulte proviene del mapuche “hUILte que designa el tronco grueso del cochayuyo que sale del disco con que está adherido a la roca, antes de ramificarse. Se come crudo y en guisos” (Lenz 1910: 401). Sin embargo, la denominación ulte es propia de la zona central, llamándose en el sur, “lünfo”. Su consumo es de larga data entre los pueblos originarios y posteriormente entre los mestizo-chilenos. Ovalle (1969) lo describe como *“unas raíces, de donde nace un tronco como la muñeca que se llama ulteu; este se corta y estando un poco al fuego se monda como un troncho de lechuga o como el de alcachofa, aunque tiene muy distinto sabor”* (60).

La textura del ulte es la de *“un tallo duro, es una cosa dura, como una papá pero más dura, son como matas de apio así, una cosa así, pero son duras”*, relata Verónica Rubio, de Algarrobo. *“El ulte es una cosa así como la jibia, pero más oscurito”*, señala Luis Venegas, de Valparaíso.

De gran abundancia en las costas, su consumo es tenido como local; de acuerdo a Marisol González, de Las Cruces *“es muy poca la gente que conoce eso acá, la gente que se ha criado aquí o viene a veranear de muchos años lo conoce más, aparte que es muy poco, en invierno cuando la mar ta’ mala, se embravesa, lo bota digamos, lo saca de raíz, entonces va la gente en la mañana, encuentra los cochayuyos afuera, deja botado el cochayuyo y trae los ulte”*.

ENSALADA DE ULTE

La misma Marisol indica que una vez cocido el ulte *“se pela, se limpia, y todo, después uno lo pica y se lo come así como una ensalada”*. Este plato se combina con cebolla a cuadros finos y se aliña con limón, sal aceite y un poco de cilantro o perejil picado. Se le agrega ají a gusto del comensal. También se agrega el ulte a otras preparaciones, principalmente a los mariscales fríos o calientes, en los cuales se consume en trozos pequeños, como dice Luis Venegas, de Valparaíso.







REPOSTERÍA



DULCES DE LA LIGUA

“Santiago lo haré techar
Con una almíbar bien gruesa
Poniéndole por firmeza
Puntales de caramelos
I con tan buenos anhelos
Ya no habría más pobreza”

(“Transformación de Santiago por la Ciudad Deleitosa”,
Juan Bautista Peralta).

Estos dulces se han constituido en este último siglo como un verdadero emblema de su ciudad natal, La Ligua, capital de la Provincia de Petorca.

De origen español, habrían llegado tempranamente a territorio chileno durante el siglo XVI. Bernal Díaz del Castillo menciona en su *Historia Verdadera de la Conquista de Nueva España* los “suspiros de monja”, el alfajor moro, los mantecados y polvorones, y sobre todo el manjar blanco, los cuales se presentan como antepasados directos de los alfajores, chilenitos, empolvados y mantecados. Este mismo autor sostiene, sin embargo, que su incorporación en Chile se desarrolló lentamente, debido a la escasez y alto precio del azúcar, traída hasta entonces desde Perú. Esta situación habría cambiado con la aparición de los primeros “ingenios azucareros”⁹⁸ en la hacienda La Ligua, propiedad de Catalina de los Ríos, conocida como “La Quintrala”. Según lo sugiere Jaime Eyzaguirre, el origen de los dulces de La Ligua derivaría de la emergencia de instalar estos primeros ingenios. De acuerdo a los cálculos de la época, a fines del siglo XVI esta hacienda poseía una plantación que contemplaba aproximadamente 6.000 arrobas de azúcar (69.000 kilos), siendo el único cañaveral de Chile y produciendo prácticamente todo el azúcar que se consumía en el país (Cf. Pereira Salas, 1977).

Chile no escapó, como el resto de América Latina, al influjo dominante de la repostería hecha en los conventos, y ya en siglo XVII se encuentra registro de ello con la mención a las alcorzas de las monjas y los datos sobre las “delicias almibaradas de los monasterios femeninos (...) como los dulces de huevo y papilla, los duraznitos de San José y el manjar blanco de canela y vainilla de las Agustinas, los mazapanes en formas de palomas que ponderaban la mano de las Clarisas de la Antigua Fundación, las tostadas de almendra y los cascós de sandía confitada que ofrecían al paladar el talento culinario de las Clarisas de la Victoria, las naranjitas acarameladas de las Capuchinas” (Cruz, 2010: 69).

Eugenio Pereira, por su parte, consigna que la repostería colonial, afincada en las monjas, constaba de preparaciones como: “los diminutos *duraznitos de la Virgen* y otros un poco mayores que se llaman de *San José*. De los membrillos ‘de un agridulce muy gratos que llaman *corchos*’, cocieron en las grandes pailas de cobre, el dulce de membrillo y las jaleas. De la leche hervida, armada con canela y vainilla, obtuvieron el manjar blanco; del limón sutil y los coquitos de palma, fabricaron deliciosas confituras” (1977: 42).

98. Conjunto de aparatos para moler la caña y obtener el azúcar (RAE).

El origen de la tradición de dulces de La Ligua podría entonces establecerse, por un lado, por la existencia del temprano ingenio azucarero, y por el otro por la influencia que las religiosas tuvieron en todo Chile central. Desde el punto de vista de los cultores de La Ligua, algunos sostienen que tales tradiciones se transmitieron tempranamente a través de su comercialización (venta de dulces hechos en casa), y de las fiestas religiosas, especialmente aquellas dedicadas a la Virgen. De este modo, se popularizaron tanto en el mundo urbano como en el campesino las preparaciones de los bizcochuelos y alfajores. Estos, en ocasiones rellenos con manjar, y en otras con chancaca o mermelada de alcayota, se convirtieron en productos de gran valor en un mundo marcado por la pobreza y la escasez de recursos. Por lo mismo, su elaboración era reservada para ocasiones especiales como fiestas y santos. Prosperina Inostroza, mujer liguana de tradición campesina, señala refiriéndose a su abuela: *“Ella hacía dulces, de esos de mil hojas, bizcochuelos, también hacía alfajor, era el dulce de rueda: dos capas con manjar y betún. Esos dulces se comían para los santos, se saludaban a las Santa Ana, San Juan. Ahí se hacían dulces, tortas, bollo, las mistelas que la hacían con palo de membrillo, apio, y le mandaba al compadre de ella en un canasto con papeles de colores y manzanas, para hacer el adorno del canasto”*.

En una de sus crónicas, *De Valparaíso a Santiago a través de los Andes*, Vicuña Mackenna relata sobre la presencia de estos dulces en la zona cercana a La Ligua hacia mediados del siglo XIX: *“Pero la producción más genuina y local de Quilpue es el bizcochuelo, manjar apetecido que, a pesar de ser infinitamente más abultado que los bizcochos, ha corrido su nombre en diminutivo hasta Llay-Llay, inundando todas las estaciones del valle”* (1877: 127). Este testimonio evidencia la difusión temprana de este saber en toda el área que actualmente abarca la región. Por su parte, en el mundo laico la tradición de los dulces se mantuvo en un universo doméstico durante varios siglos, ya que no fue sino hasta principios del siglo XX que asomaron las primeras fábricas de dulces (Op. Cit.: 135).

Otro de los antecedentes de esta industria culinaria se encuentra en la migración de familias provenientes de Copiapó hacia fines del siglo XIX. Estas se asentaron en La Ligua en busca de mejores condiciones de vida luego de la declinación de los yacimientos de Chañarillo y Tres Puntas, y trajeron consigo una extensa tradición de repostería colonial a una zona donde el gusto por estas manufacturas ya estaba instalado. De este modo, familias como los Brito, los Humeres y los Mondaca, y en particular sus mujeres, fueron desarrollando este saber en sus hogares, comercializando los dulces primero a nivel local, y luego, con la llegada del tren, a los turistas y viajeros que pasaban por La Ligua. Esta situación fue replicada por las mujeres locales que buscaban con ello mejorar la economía familiar o sustentar a sus hijos en la ausencia de un padre. Pilar Garay (1986), en su folleto *“Recordando Nuestras Raíces”* relata: *“los niños y las mujeres se deleitaban con quesitos de higo seco, dulces de las Brito, las Vilches y otras que vendían frescas y perfumadas palitas, suaves empolvados, riquísimos príncipes, empanaditas rellenas con alcayota y otros prodigios de la repostería liguana”* (citado por Quezada, 1995).

De este modo, en la emergencia de la industria de dulces liguanos habrían convergido dos líneas de tradición de repostería colonial: por un lado, aquella desarrollada en la zona desde principios del siglo XVII, y por otro, la proveniente del “norte verde” del país. Una tercera fuente de traspaso serían las “patronas” de las elites acomodadas, en cuyas casas, jóvenes campesinas empleadas habrían aprendido estos saberes culinarios. Es el caso de Olivia, dueña de la dulcería San Pablo Sabor, quien aprendió las recetas de dulces chilenos mientras trabajaba como empleada de Victoria Ruiz de Claro. Sin embargo, la expansión de esta industria no se desarrolló sino hasta principios del siglo XX, de la mano del auge del ferrocarril, que conectaba estas localidades con prácticamente todo el “norte verde”, constituyéndose de este modo la estación de trenes en el centro de la vida social provinciana (Cf. Pereira Salas, Op. cit.).

En este contexto, ya en 1930 las primeras fabricantes de dulces, entre las que destacan las Brito, Dulces Teresa, Dulces Patricia, y Dulces Elba entre otros, eran impulsadas principalmente por mujeres, que ofrecían a los viajeros sus manufacturas, las cuales rápidamente se popularizaron en toda la zona central y norte del país. Al respecto, José Garay, propietario de Dulces Elba, relata: *“Mi abuela hacía los productos y los iba a vender a la estación del tren, y cuando no le iba bien los iba a vender a Nogales. Eso debe haber sido el año 1938”*. Desde entonces, y hasta la fecha, la “dulcería liguana” se ha confirmado como una de las reposterías más tradicionales y apetecidas de Chile, orientando su producción hacia viajeros y turistas.

Si bien la estación de trenes ha dejado de ser un polo social y comercial, los dulceros han encontrado otros mecanismos para seguir vigentes. Actualmente, existen más de diecisiete fábricas de dulces en La Ligua, las que comercializan sus productos a través de asociaciones de vendedores que se ubican en terminales de buses y carreteras, distribuyendo estos productos a viajeros de todo el país, manteniendo con ello su amplia irradiación por el territorio chileno. Originalmente la venta de dulces de La Ligua se realizaba en canastos o cestas de mimbre, traídos desde Chimbarongo u otras ciudades, pero a partir de 1984 el Servicio Nacional de Salud ha establecido una serie de exigencias para su envasado y transporte. Los tradicionales canastos artesanales de mimbre debieron ser reemplazados por canastos y cajas contruidos de acrílico.

En el caso de las dulcerías más antiguas, alrededor del año 1960 cambiaron la venta en canastos por locales establecidos, en los cuales comercializan hasta el día de hoy sus productos. Poseen una gran demanda por parte de sus fieles consumidores, quienes reconocen la calidad de sus dulces, amparada en materias primas de primer nivel, y en un saber que se ha consolidado tras décadas de elaboración. Cabe mencionar, además, que no solo los sistemas de comercialización han cambiado, también los de producción, ya que en la actualidad no son las mujeres las que lideran la manufactura dulcera: los hombres se han convertido no solo en los administradores, sino que también en elaboradores de repostería⁹⁹.

En el traspaso de la producción casera a la industrial, se observa que estos dulces fueron concebidos dentro de una economía precaria, basada en huevos, harina, azúcar y leche, y sus diversas combinaciones. Tal manufactura se mantiene hasta hoy, incluso en las más elaboradas dulcerías, con lo que se manifiestan y confirman las características constitutivas de austeridad y simpleza en la fabricación culinaria de La Ligua. Sin duda, no hubo en la región un desarrollo culinario prehispánico que diera un espesor cultural al consumo de dulce. No existe con anterioridad a la conquista española una producción que permita hablar de un mestizaje elaborado de postres y dulces. Ante esto, los dulces liguanos serán el resultado de una adopción de las tradiciones hispánicas unida a la precariedad económica que caracterizó a sus orígenes.

El proceso de preparación de los dulces de La Ligua pone en juego un saber heredado y perfeccionado a lo largo de los años, testigo de una tradición que se ha consolidado como parte importante de la identidad local.

Se describen a continuación de manera detallada los procedimientos a través de los que se elabora cada producto, que claramente parece trascender a lo alimentario, en la medida que es reflejo y fruto de una historia local de degustaciones y construcción social de gustemas asociados. La siguiente descripción corresponde

99. Hoy en día la extensa industria dulcera de La Ligua, posee una escasa presencia de mujeres, ya que la fabricación en escala mayor, se habría transformado en una labor muy dura como para ser realizada por ellas. Sin embargo, esta explicación encubre un fenómeno muy extendido respecto a cómo la tecnificación, en general, ha producido una “expropiación” de los saberes femeninos en muchos lugares de Chile y el mundo.

a los procesos de fabricación de dulces realizados en la Dulcería Elba, una de las más antiguas y prestigiosas de la ciudad de La Ligua, donde se preparan diariamente cerca de mil dulces, cifra que aumenta notablemente durante los meses de verano.

Al igual que en la mayoría de las dulcerías de la ciudad, en Dulces Elba solo trabajan hombres. Al respecto Eduardo Marchant, maestro principal de esta dulcería, señala que *“siempre ha sido así, porque también es pesado. Hay que pasar por las máquinas, revolver. Es duro acá el trabajo, en el verano el calor es complicado”*. Son tres hombres los que laboraron de manera permanente en esta fábrica: dos al interior de la cocina, donde se preparan masas y se realizan los armados; y uno afuera, donde se factura el manjar y la mermelada. Todos ellos llegaron muy jóvenes a trabajar ahí, aprendiendo su oficio de viejos maestros, en una línea de transmisión eminentemente masculina, como lo evidencia el testimonio de Eduardo Marchant: *“Los que hemos llegado acá, hemos llegado niños, yo llegué a los 12 años y me gusta harto, mi hijo llegó a los 17. Porque si uno lo mira, es algo que no todos lo hacen, todo tiene su especialidad. A mí me enseñó un maestro que era capo capo, yo en esto llevo como 5 años, pero él tenía más de 40 años trabajando en esto, y a él le enseñó otro maestro”*.

Sin embargo, junto con el traspaso parece ser fundamental la experiencia y la intuición, en una tarea donde el tacto y la mirada juegan un rol central.

MANJAR BLANCO

En América, el término manjar corresponde a una preparación dulce también llamada confitura de leche, dulce de leche, cajeta o manjar blanco. En la cocina medieval y renacentista esta preparación consistía en un plato compuesto de pechugas de gallina cocidas, deshechas y mezcladas con azúcar, leche, harina y arroz (Pereira Salas, 1977: 255). Su presencia también se encuentra en la España del siglo XVII, donde incluso en el terreno literario se da cuenta de ella. Es en la segunda parte de *Don Quijote de la Mancha* (1615) donde se alude al manjar blanco: *“Acá tenemos noticia, buen Sancho, que sois tan amigo de manjar blanco y de albondiguillas, que si os sobran las guardáis en el seno para el otro día”* (1021). En esta misma novela se da la siguiente definición del manjar blanco: *“Dulce de pechuga de gallina, leche y azúcar”*. De otro modo, esta preparación ha sido definida como un *“manjar hecho a base de leche azucarada, por lo común condensada, que se recalienta hasta convertirla en una pasta dulce”*. En tanto americanismo, este concepto alude a “dulce de leche y azúcar” (Morales Pettorino, 2000: 1660).

Versión 1

El manjar es un elemento central en los dulces de La Ligua, no solo por su carácter transversal (ya que se incorpora en todos), sino porque además con su presencia se sustenta en gran medida la calidad del dulce. Es por ello que para su preparación se exigen las mejores y más nobles materias primas y utensilios, junto a un saber que si bien es transmitido, es forjado finalmente en la experiencia. El proceso de elaboración comienza a las ocho de la mañana con la llegada de los bidones de leche recién ordeñada, provenientes de los campos cercanos a La Ligua. La leche se vacía en una enorme paila de cobre, instrumento fundamental en la preparación de manjares y mermeladas. Ésta es puesta al fuego, actualmente con una cocinilla a gas, para luego verter sobre ella el azúcar granulada, revolviendo la mezcla enérgicamente con un gran cucharón de madera.

Dice Eduardo Marchant al respecto que: *“antes se hacía el manjar en un horno de barro, como una taza, por abajo se ponía la leña y la paila se embutía en ella. Así no se escapa el calor. Ahí se hacía más rápido, porque usted controlaba el calor a su conveniencia. Además, el manjar quedaba más rico”*.

La fabricación del manjar demora alrededor de tres horas; durante las dos primeras se va revolviendo esporádicamente, mientras que durante los últimos 45 minutos, el movimiento debe ser más constante, evitando que se pegue. Durante todo el proceso la leche se va evaporando progresivamente, a la vez que se va oscureciendo, adquiriendo de a poco su color tostado característico. Una vez finalizado el proceso, el manjar es vertido en fuentes de aluminio, en las cuales se lo deja enfriar y reposar a lo menos un día para posteriormente ser utilizado en la fabricación de los dulces. La producción del manjar se realiza tres veces al día. En cada preparación se utilizan cerca de treinta litros de leche, los que generan entre diez y doce kilos de manjar.

Versión 2

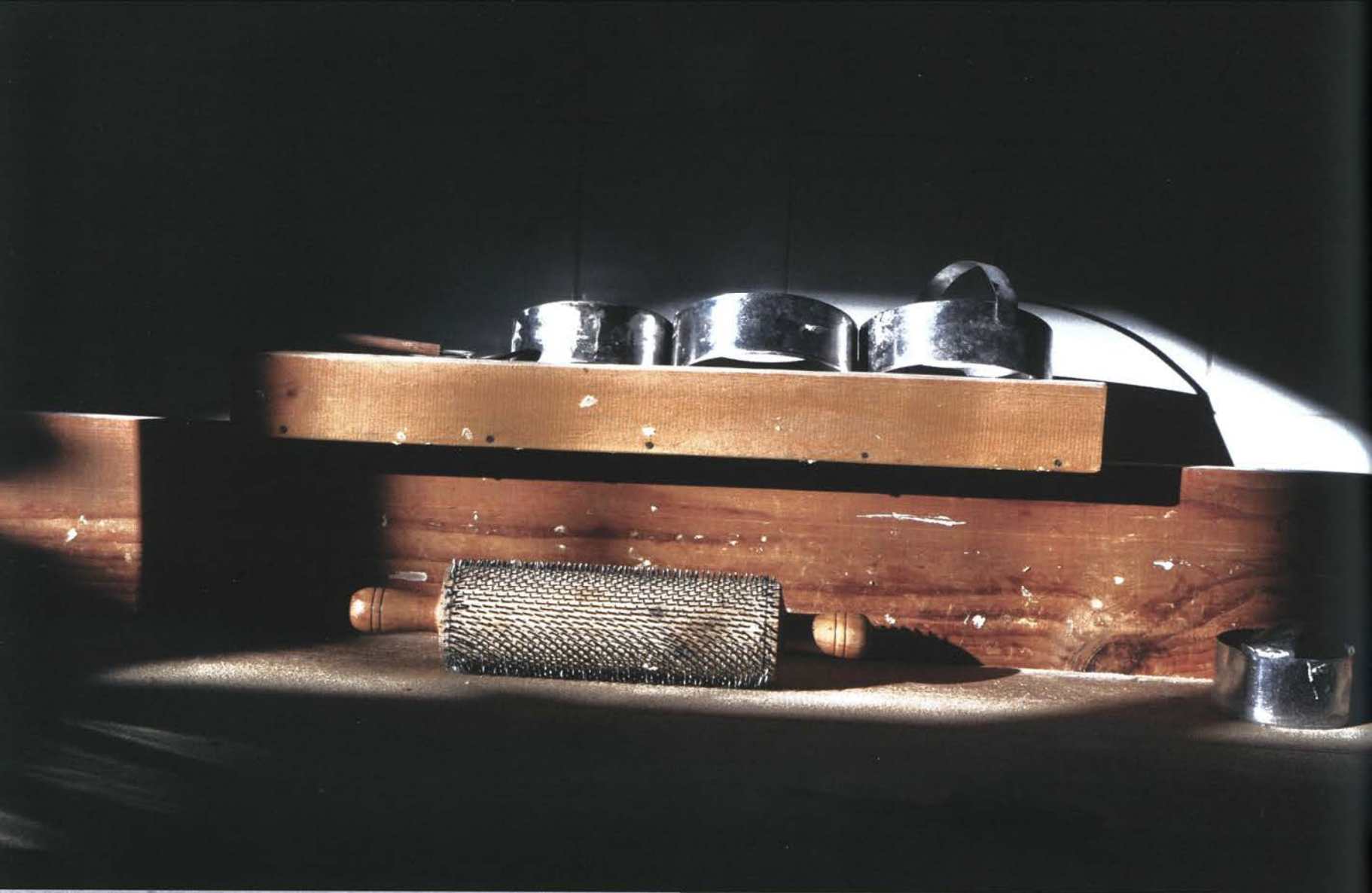
Una variante de la elaboración del manjar blanco a nivel más familiar lo encontramos en Rinconada de Silva, en Putaendo, donde Ernestina Cruz relata un proceso de carácter más rudimentario y adaptado a volúmenes menores: *“Aquí lo hago súper artesanal, sin química y sin nada de nada, pura lechecita no más (...) Hay que partir sacándole la leche fresquita a la vaca (...) yo de chica que aprendí a ordeñarla, de chica le ayudaba a mi papá en la casa y así aprendí (...) ella da como 4 o 5 litros cada mañana. Ya en la cocina cuelo la leche, y después la pongo a que hierva, le doy un hervor y listo cuidando que no se suba, hay que estar cerca siempre, atenta. Ahí ya se le puede sacar la nata y preparar el manjar. Es un litro de leche para una taza de azúcar a ojo y lo pongo a cocer no más, revolviendo hasta que hierva y luego se hace solito, sin revolver nada (...) Pero el secreto que a mí me dio una abuelita (...) échele siempre que no se le va a cortar, una puntita de cuchillo de bicarbonato (...) y a la gente que hace manjar casero nunca le queda así (...) eso le ayuda a espesar y el color que usted quiera (...) ahí lo dejo cociendo yo a medio gas y no se me sube ni se me pega ni nada (...) unas 4 horas por lo menos (...) cuando va a espesar o ya está espesando, ahí empieza a subir un poco y hay que tener cuidado porque avisa (...) y después se apaga y se deja enfriar no más (...) es más rico así no más (...) también se le puede poner una cortecita de canela”*.

MASAS

El proceso de fabricación del dulce comienza con la masa. Su preparación, que no exige mayor complejidad, necesita de un acabado conocimiento de los tiempos, puntos y texturas precisas para obtener una manufactura de primera calidad. Las materias primas son asimismo fundamentales, harinas, huevos y azúcar constituyen la base de todos estos dulces. A continuación se describen los procesos de elaboración de las masas para palitas, alfajores y empolvados, productos emblemáticos de la repostería liguana.

PALITA Y ALFAJOR

El alfajor ha sido definido como: *“un pastel pequeño de masa fina compuesto de dos piezas circulares algo combadas hacia afuera y adheridas una a otra con manjar blanco u otro dulce (...) Se trata de un*





americanismo que designa generalmente a un dulce formado por dos discos de masa unidos entre sí por dulce de leche, chocolate, mermelada, etc". (Morales Pettorino, 2000: 64-65). Para la elaboración de la masa del alfajor se esparcen en la mesa cerca de cinco kilos de harina, dependiendo de la cantidad de pasteles que se confeccionen, los que se distribuyen en forma de anillo, dejando un espacio en el medio donde se van vertiendo una a una las ciento cincuenta yemas de huevos que esta preparación requiere. Luego, harina y yemas se juntan, revolviendo constantemente con las manos hasta lograr una masa homogénea de color blanco amarillento. En palabras del pastelero Marchant: *"la masa no tiene que quedar ni dura ni blanda, en punto medio, que no se pegue en el uslero"*. Si la masa lo requiere, se añaden más huevos o harina. Una vez preparada, se la deja reposar cerca de dos horas, cubriéndola con un paño.

Luego de reposada, la masa se divide en dos. Una parte será destinada a la palita y la otra al alfajor. La diferencia entre ambos dulces radica en el proceso de sobado que requiere cada uno. Para la elaboración de la palita la masa debe ser pasada solo un par de veces por la sobadora, logrando así una textura *"un poco rugosita"*, que evite el encrespamiento de la masa durante el horneado. Mientras que para el alfajor lo que se busca es un ligero encrespado, razón por la cual la masa debe estar más sobada y lisa a la hora de ser cortada. En la misma máquina sobadora se estira la masa, la que es pinchada con una especie de rodillo que evita que se infle durante el horneado. Luego es cortada con los distintos moldes de aluminio, para ser puesta en grandes latas, previamente enmantequilladas, en las cuales es ingresada al horno durante 15 minutos. Procurando un tostado homogéneo, las latas deben ser volteadas cada cierto tiempo. Una vez horneada, la masa es dejada en reposo por lo menos 6 horas, ya que no se puede rellenar caliente, de lo contrario se quebran. Tradicionalmente, tanto las palitas como los alfajores eran horneados en hornos de barro, pero estos durante los años 70 fueron reemplazados por hornos eléctricos, en los cuales hasta el día de hoy se fabrican los dulces.

EMPOLVADOS

Para el caso de los empolvados, Delgado afirma que *"poseen un antepasado llamado polvorón, el cual es definido como una torta o dulce de harina, manteca y azúcar que se deshace en polvo al comerlo"* (185). Su proceso de manufactura es completamente distinto a lo señalado anteriormente. En este caso la preparación se asemeja a la del betún, ya que lo que se persigue es una masa blanda y suave. Para ello se ponen a batir treinta y cinco claras a nieve en batidoras industriales, para una cantidad comercial del producto, sobre las cuales se vierte lentamente un almíbar de pelo. Después de eso, se agrega entre un kilo y un kilo y medio de harina, dependiendo de la calidad de los huevos (a mejor calidad, menos harina), y luego las treinta y cinco yemas. Esta mezcla se bate durante unos minutos y una vez lista es vaciada en una fuente de aluminio.

A diferencia de la masa para alfajores, la de empolvados no puede reposar mucho tiempo, debido a que podría bajarse. Es por ello que una vez lista, inmediatamente se deben formar los bolos en las latas enmantequilladas. Este proceso se realiza con una cuchara especial, la que ha sido utilizada para ese mismo fin desde los inicios de la fábrica de Dulces Elba, lo que además caracteriza a sus empolvados según lo narra Eduardo Marchant: *"Nosotros lo hacemos con una cuchara, en otros lados lo hacen a mano, a nosotros nos queda formadito. Es un biscocho de torta, pero que se hace más chiquitito"*. Esta técnica requiere de una particular habilidad manual, con la que se logra la homogeneidad de los bolos. Dado lo delicado de la masa, el horneado debe ser muy rápido, cuidando que no se queme. Ya listos, los empolvados son despegados de la lata con una

espátula y guardados en cajones de madera durante a lo menos seis horas, para luego ser “pegados” y “orillados” con manjar blanco. Una vez realizada esta operación, pasan a ser cernidos con azúcar flor y quedan listos para su degustación. Una alternativa es que sean embetunados.

BETÚN

El betún es utilizado principalmente en la confección de las palitas y de los chilenitos. También se le utiliza para merenguitos y para bañar empolvados. Para su fabricación se utilizan cuatro kilos de azúcar y treinta y cinco yemas de huevo en cantidad de producción comercial. Lo primero es batir las claras a nieve, para después añadir lentamente y en pequeñas dosis el almíbar de pelo en una hora y media de preparación. Tanto las cantidades como los puntos del betún son identificados visualmente por el pastelero Marchant, quien señala que *“cada uno tiene su sistema, a mí me enseñaron de una manera, pero uno con la experiencia va haciéndolo como mejor cree”*. Del mismo modo que la masa del empolvado, el betún es puesto en una fuente de aluminio, donde es constantemente batido con las manos. Este movimiento tiene por fin darle una consistencia precisa al betún, evitando que quede muy duro o azucarado.

ARMADO DE LOS DULCES

Al estar listos masa, manjar y betún, los dulces son armados a través de cuatro procedimientos: orillar, rellenar, pegar y embetunar. Tales técnicas se realizan manualmente, lo que exige un conocimiento preciso de las cantidades, texturas y formas de los ingredientes, así como una habilidad precisa para su aplicación.

La pala es la que requiere mayor trabajo y tiempo en su preparación, ya que primero debe ser embetunada la masa por un lado y puesta al horno a secar. Después se deja enfriar por un momento, se rellena con manjar, y luego se embetuna por encima. Finalmente debe ser horneada para lograr el endurecimiento del betún, el cual debe quedar duro por fuera, pero blando por dentro. Para identificar el punto exacto de la cocción, se debe tocar el dulce por el lado. Si éste se presenta endurecido significa que está listo. Según los especialistas, tal reconocimiento es una de las tareas más difíciles de aprender en la elaboración de dulces.

Los empolvados por su parte son “pegados” con manjar, y luego, literalmente empolvados. Este último proceso se realiza poniendo varios dulces en un pedazo de tela, junto a un puñado de azúcar flor. Se toman las puntas de la tela, formando una suerte de bolsa que es agitada enérgicamente. De este modo, el dulce queda impregnando de azúcar flor, adquiriendo así su apariencia característica.

En el caso de los alfajores, el proceso es simple, se deben “pegar” ambas masas y luego orillar el dulce, es decir, rellenar, emparejando el manjar alrededor del dulce.

OTRAS PREPARACIONES DULCES

Así como en La Ligua, en otras zonas de la región se han generado tradiciones de reposterías particulares, las que a lo largo de los años se han convertido en verdaderos emblemas locales. A continuación se ilustran algunas de ellas.

Pereira Salas relata que, durante la colonia, para graduarse de la Universidad de San Felipe era necesario enviar a las autoridades la noche antes y después de la lección “*dos platos de dulces que no baje de cuatro libras cada uno, y a los doctores un plato del mismo peso a cada uno, y dos layas de helado y nada más*” (1977: 53). Esto da cuenta de que el gusto por los helados, así como su tradición, ha permanecido desde épocas coloniales. Pese a ello, la popularización de este producto no será sino hasta fines del XIX, en que confiterías y salones de té comenzaron a ofrecerlo.

Dentro de ellas destacan la confitera de don Benito Camino, o de Montero, exponentes de una repostería hispánica caracterizada por turrone, mantecados, almendrados y garrapiñas; la Confitería París, de Robinet, con su celebrado Café Viennois (café helado con crema chantilly); también el Casino del Portal, que durante muchos años tuvo el liderazgo en la fabricación de helados y dulces para los cumpleaños, santos y matrimonios. Además de otras como Chávez o los Helados Centenario.

En ese contexto, el helado era concebido como un producto de estación. Cumplía sus funciones refrescantes en la primavera y el verano, meses en que salían a desfilar los pintorescos carritos, ofreciendo su mercadería envuelta en papel encerado y después en “bañitos”, “tangos” y barquillos (Cf. Pereira Salas, 1977).

HELADOS ARTESANALES

Una de las tradiciones de mayor relevancia de la Región de Valparaíso, hace referencia a los helados artesanales, que dadas las características climáticas y las altas temperaturas en los meses de verano constituyeron, y aún lo hacen, una referencia obligada en las provincias del interior. Así, rescatamos antiguas familias productoras de helados en escala artesanal en las ciudades de San Felipe, como la ya desaparecida fábrica de Helados Copin, y la aún vigente y afamada tradición de Helados Olguín. Por su parte, en Los Andes encontramos plena vigencia y reputación para los helados de La Golosita, así como en La Ligua se reconocen ampliamente los helados Lihuén. Sus historias particulares responden a dinámicas diversas, dependiendo de las experiencias familiares, de las tradiciones específicas que hayan seguido, así como de sus aprendizajes e innovaciones y sabores propios de cada una, pero sin duda son ellas las que han marcado la tendencia y valoración de este tipo de preparaciones heladas en la región.

Herederas de esta larga historia patrimonial es la heladería artesanal Olguín de San Felipe, la que actualmente pertenece a Hugo Olguín, quien heredó la tradición de su padre y su abuelo, Manuel Olguín. Este último comenzó con la elaboración de helados en Valparaíso, gracias a una receta transmitida por unos italianos. En 1906 se instaló en la ciudad de San Felipe, y desde esa fecha se ha convertido en la heladería más famosa de la ciudad. Hugo Olguín relata cómo fue el proceso de aprendizaje de este saber: “*Me costó aprender, porque mira, los heladeros, los pasteleros la verdad es que no damos a conocer las recetas. A mí me*

ARTESANALES CON FRUTAS NATURALES



“ HELADOS ”
OLGUIN

DESDE 1906 DELEITANDO CON SU SABOR



costó muchísimo, porque mi papá no me quería enseñar, no me quería enseñar por la siguiente razón: porque aquí es muy esclavizado, se trabaja de domingo a domingo, no tiene ningún día libre, solamente en invierno. Un día en el hospital, cuando ya estaba muy enfermo me enseñó, pero me la tiró media chueca si, así que yo tuve que empezar a averiguar a hacer las bases, cómo se hacía todo”.

Según su relato, en la elaboración del helado lo primero es hacer la “base”, la que se logra mezclando leche en polvo, agua y azúcar: “*para 7 litros de agua, un kilo de leche en polvo y tres kilos de azúcar*”. Luego se prepara el “saborizante”, que se hace a base de alguna fruta picada o esencia (frutilla, plátano, mora, vainilla, etc.) más el estabilizante químico y un colorante, que se elige de acuerdo al color de la fruta.

Hugo recuerda que cuando no existían los estabilizantes químicos se utilizaba la clara de huevo, guardando la yema para hacer pasteles. Por eso se habrían preparado paralelamente helados y pasteles en la heladería de su abuelo, para aprovechar así todos los productos. La base y el saborizante se incorporan a la máquina heladera para mezclar y alcanzar la consistencia necesaria, la que se logra luego de 15 minutos, supervisando y revolviendo el helado con una paleta de madera.

Antiguamente, los helados se echaban en tinajas de roble americano. En su interior tenían un depósito de acero que debía ser girado manualmente con una manilla. Entre el depósito y la madera de la tinaja se depositaba el hielo, que era traído desde la cordillera en burro o mula. Mientras el cubo giraba, otra persona introducía una paleta de madera con la cual revolvía el helado por las paredes del cubo. Mediante este mecanismo se obtenía entre uno y dos litros de helado diario, ya que significaba mucho trabajo. En esa época se elaboraban sólo los conocidos sabores de “bocado” y “canela”.

En la actualidad, la preparación se echa en una máquina de acero inoxidable que gira gracias a un motor. Posee una “paleta” también de acero en el centro, que revuelve el helado circularmente, de izquierda a derecha a un ritmo constante. Pero aún se mantiene la labor de subir y bajar el helado manualmente con una paleta de madera por las paredes del depósito para obtener una buena mezcla de los ingredientes. La máquina heladera mezcla 6 litros de helado en 16 minutos, lo que ha simplificado enormemente el proceso. El helado ya preparado se almacena según sus sabores en baldes de plástico de 10 litros, los que son conservados en un congelador a -12 grados.

Narra Hugo que antiguamente solo se vendía helado de canela; hoy existen más de treinta sabores para ofrecer y los más consumidos son el de lúcuma, bocado, chocolate, piña y manjar. El consumo también ha variado mucho a lo largo del tiempo. Si antes vendía 40 barquillos diarios, hoy vende 300. También se han renovado las preferencias de los consumidores, teniendo que innovar con sabores modernos, especialmente para los niños, sin que se pierda la preferencia por los sabores tradicionales.

QUEMADITOS

Los quemaditos son un tipo de dulces relacionados especialmente con la etapa escolar, siendo un producto artesanal de muy bajo costo que se comercializa en torno a kioscos o pequeños almacenes de barrio, sobre todo en las provincias de Los Andes y San Felipe.

Se trata de una preparación fría y dulce, que se fabrica con azúcar y chancaca. Adquiere una tonalidad café por la chancaca, y se sostiene con un pequeño palito de álamo en el centro. Actualmente son pocos los productores y solo algunas familias mantienen su tradición artesanal, como es el caso de Alejandro Toledo en Putaendo, que la prepara desde hace varias décadas y cuya receta heredó de sus padres y abuelos.

Según relata, se debe usar únicamente azúcar de caña, ya que con otro tipo de azúcar el dulce no alcanza la consistencia adecuada. Lo primero es preparar el caramelo, lo que se consigue calentando el azúcar con la chancaca en una olla enlozada. La mezcla se vierte en una mesa de mármol, se deja reposar unos segundos hasta que gane algo de resistencia y se junta con las manos: *“Se debe echar la mezcla al mármol, a una superficie de mármol, ahí se pone a enfriar (...) Ahí uno prueba como está de punto, punto significa que uno lo puede sacar, si esta duro, yo lo estoy echando en una taza, saco un poquito y lo echo en una taza, cuando está listo cruje, ahí yo sé que está listo y yo lo puedo sacar del mármol”*.

Luego de comprobar que el caramelo está en el punto exacto para la elaboración de los dulces, Alejandro “soba” la mezcla con un palo en cuyo extremo superior tiene incrustado un clavo. Para el sobado, la mezcla se engancha en el clavo y se estira, luego se saca y se vuelve a estirar una y otra vez, hasta que el caramelo comienza a aclarar y alcanza un color rubio. Narra que, para él, esta es la mejor forma de sobar la mezcla *“que yo lo aprendí así pues, de mis abuelos”*.

Ya sobada, la mezcla se coloca nuevamente sobre la mesa, se estira y se corta con tijeras los cuadrados pequeños que darán como resultado la cabeza del quemadito. A esos cuadrados se les clava el palito de álamo y se dejan secar, *“se les pone el palito cuando está blando (...) se endurecen rápido, desde que lo viertes en el mármol helado, dos minutos, tres minutos”*.

Los quemaditos deben guardarse a la sombra y en un lugar aireado, porque si la temperatura aumenta el caramelo se ablanda y se pegan entre ellos. Alejandro los deja en bolsas de plástico, sobre una superficie de mármol que mantiene siempre la temperatura adecuada. Los quemaditos, bien conservados, pueden durar más de un año.

La receta familiar proviene de su bisabuela y él pertenece a la cuarta generación de la familia que se dedica a la fabricación de estos dulces. Su bisabuela los elaboraba para el consumo familiar y fueron sus abuelos quienes comenzaron a comercializar el producto, primero de casa en casa y luego a nivel más masivo, a través de comerciantes ambulantes y negocios establecidos. Hoy lo ayuda también su hijo, tanto en la producción como en la distribución y venta final, la que todavía se realiza en kioscos y almacenes de barrio.

El quemadito es consumido de preferencia en invierno, por todo tipo de público, recibido con curiosidad por los niños modernos, y aceptado con añoranza por las generaciones mayores.

TABLILLAS

Las tablillas son un producto de los valles de Aconcagua y Petorca, reconociéndose en ellas una larga tradición culinaria transmitida por generaciones. Al igual que otras preparaciones, esta es reputada como “especialidad local”. Algunas de las tablillas son muy artesanales y su radio de incidencia no supera la localidad rural, como es el caso de El Asiento, elaboradas por la señora Clara Carvajal, mientras que existen otras de alcance comunal o provincial como las afamadas tablillas de La Golosita en Los Andes. También son reconocidas las de Julio Castro en la localidad de Chincolco, Comuna de Petorca, quien heredó la receta de su madre, la cual, a pesar de estar actualmente muy enferma, sigue ayudándolo en su preparación. Por su parte, en Rinconada de Silva, en Putaendo, es Sara Díaz quien lideró por años la elaboración de estos dulces.

Las tablillas, al igual que los chilenitos, pertenecen a la clasificatoria de “alfajor”. Sara Díaz, antigua productora de renombre local cuya producción de pasteles y tablillas resulta muy apreciada tanto por la comunidad circundante como por los turistas que visitan la zona: *“empezaron a comprar en una semana santa*

que hicimos y se vendieron todas, pura tablilla no más, entonces dije yo, voy a hacer dulces (...) y empecé a hacer dulce y empezó a venir gente de San Felipe, de todas partes a buscarlos”.

Para preparar la masa, se necesita un kilo de harina, al que se agrega un cuarto de manteca y un cuarto de grasa anteriormente derretida en un sartén. Luego, se añaden 3 tazas de agua recién hervida y una pizca de sal. Ella reconoce que hay que mantener la masa tibia para poder trabajarla: *“esa masa hay que hacerla rápida, porque se endurece cuando se enfría y no sirve”.*

La masa se junta con las manos y dedos, sin embargo, no se soba ni amasa como el pan. Asegura que hay que tener pericia para trabajarla, porque *“igual no todas tienen mano para hacer masa y la envolvía y la iba haciendo rapidito de a poquito porque si no se abre la masa, muy difícil de hacerla, porque no se amasa, se junta no más, no se soba, entonces como está caliente, hay que conservar el calor, entonces se puede hacer uno o dos kilos máximo por vez, hay que hacer varias veces el proceso para hacer una gran cantidad. Yo al final hacía mil, o sea, había que estar un día entero haciendo, preparando y después rellenando y pasando por azúcar”.*

Posteriormente, la masa se estira y se puede utilizar un uslero o una máquina, *“sí, vas uslereando y la vas estirando y la vas cortando ahí mismo y la vuelves a juntar con la otra más caliente, es un trabajo rápido”.* Luego se corta con moldes circulares de metal de alrededor de 10 centímetros y se coloca al horno. Se deben cocer por pocos minutos, cuidando que no se queme. En el pasado el horno de las masas de la tablilla era de barro y se ubicaba en el patio de la casa. Con el tiempo fue reemplazado por hornos industriales a gas, que se instalaron al interior de las dependencias.

Solo cuando el dulce de leche, que ha sido preparado con anterioridad, y las hojarascas están fríos, comienza el proceso de relleno, porque *“si está caliente también se descompone, o sea había que esperar que se enfríe la masa y el manjar, las dos cosas frías y de repente cuando estaba apurada le ponía caliente el dulce y caliente la masa, se echaban a perder”.* Luego, Sara prepara un almíbar para darles un baño de azúcar a las tabillas ya rellenas: se pone un poco de azúcar en un sartén y se calienta hasta derretirla. Las hojarascas se bañan *“con un cepillito o una brochita”* y se dejan secar.

Las tablillas deben almacenarse en un lugar seco y aireado, separadas unas de otras para que no se topen entre ellas y evitar que se “revenga” el azúcar: *“tampoco se pueden tener guardadas en fuentes porque se reviene el azúcar al calentarse”.* Si se refrigeran duran alrededor de 6 a 7 días.

El mayor consumo de tablillas se concentra en épocas festivas, como Semana Santa y fines de semana. No obstante, también se consumen en contextos cotidianos.

PALMERAS

Siendo un producto típico de la pastelería de la zona central, constituye una antigua tradición especialmente en la parte costera de la región, reconociéndose una amplia gama de alternativas comerciales de nivel artesanal, de alta calidad y de similares características. Para elaborar la palmera Sergio Espinoza de Papudo relata: *“se mezcla la harina con la margarina o grasa vegetal y un poco de agua, se extiende con el uslero, se dobla, y se vuelve a doblar, poniéndole la margarina en cada doblez y entre cada doblez se deja reposar unos minutos y se enrolla hacia adentro, en forma de corazón; luego se realizan cortes delgados, se azucaran y se ponen en la lata aceitada con papel al horno unos 10 minutos”.*

Sergio cuenta que esta receta le fue transmitida por su abuela y su madre, ambas españolas que llegaron a la zona hace aproximadamente 100 años; el traspaso ha sido oral y mimético. En la actualidad, su hijo sigue la tradición.

Las palmeras se comercializan, junto con otras golosinas, en las playas de Papudo: *“este es mi lugar, en la orilla de la playa siempre me encuentran aquí, sobre todo en las fiestas o en el verano donde me paso casi todo el día acá, es que la gente ya me conoce y sabe que yo siempre les vendo las mismas palmeras”*.

En Algarrobo, las palmeras Rieder comenzaron a ser elaboradas por el padre del actual dueño en 1943. En relación a su elaboración, sus cultores reconocen que *“la minuciosidad y rapidez de las mujeres es buena para hornear las palmeras, pero la masa necesita fuerza y eso lo hace mejor un hombre”*, reconociendo en ello, las cualidades de género complementarias.





- Academia Chilena de la Historia. Cartas Chilenas. Santiago, Chile: Ed. Universitaria, 1954.
- Albert, Federico. El problema pesquero en Chile. Boletín de Bosques, Pesca i Caza. Santiago, Chile: Imprenta Kosmos, 1913.
- Amenábar, Luis. Enciclopedia de la cocina chilena. Santiago: Diario La Tercera.
- Augusta, Fray Felix José de. Diccionario araucano. Ed. Kushe, Temuco, 1991.
- Bibar, Gerónimo de. Crónica y relación copiosa y verdadera de los reinos de Chile. Santiago, Chile: Fondo Histórico y Bibliográfico J. T. Medina, 1966.
- Bittman, B. Cobija: Panorama Etnohistórico en relación a los informes del Dr. José Agustín de Arce. Revista Chungará N° 10. Arica, Chile: Universidad de Tarapacá, 1983. pp. 147-153. Brunet, Marta. La hermanita hormiga, tratado de arte culinario: recetas de guisos, dulces, menús, etc.: instrucciones para la buena disposición de la mesa con ilustraciones. Santiago, Chile: Ed. Nacimiento, 1931.
- Caldclough, A. Viaje a Chile en 1819, 20 y 21. Santiago, Chile: Ed. Del Pacífico, 1955.
- Cannobbio, Agustín. Refranes chilenos. Santiago, Chile: Imprenta, litografía i encuadernación Barcelona, 1901.
- Cobo, Bernabé. Obras del Padre Bernabé Cobo. Estudio preliminar y edición de Francisco Mateos. BDAE. Madrid: Ed. Atlas, 1964.
- Couyoumdjian, Juan. El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la independencia hasta 1930. Historia N° 42, vol. I, 2009. pp. 57-107.
- Cruz de Amenábar, Isabel. Dulce patrimonio en Mesón Criollo. Preparaciones Patrimoniales, Luz María Williamson (ed.). Santiago, Chile: Agrupación Artes Visuales, 2010.
- Díaz del Castillo, Bernal. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, Barcelona, España: Ed. Planeta, 1992.
- Díaz, Javiera. et al. Verdes Raíces flora nativa y sus usos tradicionales. Santiago, Chile: Ed. Amanuta, 2010.
- Díaz, Wenceslao. Medicina: Documentos a ella relativos i a la historia de la enfermedades en Chile. Anales de la Universidad de Chile. Tomo XXIII, 1863.
- Dumas, Alexander. Manual del cocinero práctico. Valparaíso, Chile: Imprenta de la patria, 1892.
- Egaña, Rafael. Enciclopedia del hogar de la Tía Pepa. Santiago, Chile: Ed. Zig-Zag, 1882.
- Elortegui, S. y Moreira, A. (eds). Parque nacional La Campana: origen de una reserva de la biósfera en Chile central. Santiago, Chile: Taller La Era, 2002.
- Eyzaguirre, Hernán. Sabor y saber de la cocina chilena. Santiago, Chile: Ed. Andrés Bello, 1987.
- Faiguenbaum, Hugo. Labranza, siembra y producción de los principales cultivos en Chile. Santiago: Ed. Onagra, 2003.
- Frézier, Amado. Relación del Viaje por el Mar del Sur a las costas de Chile y el Perú durante los años 1712, 1713 y 1714. Santiago, Chile: Imprenta Mejía, 1902.
- Gay, Claudio. De los cultivos. Historia física y política de Chile. Santiago de Chile: Museo de Historia Natural de Santiago, 1844.
- Gay, Claudio. Historia física y política de Chile, Zoología, Tomo primero. Santiago de Chile: Museo de Historia Natural, 1847.
- Gay, Claudio. La Agricultura Chilena. Santiago de Chile: Museo de Historia Natural de Santiago, 1862.
- González, J. y Sagredo, R. La Expedición Malaspina en la frontera austral del imperio español. Santiago. Chile: Ed Universitaria, 2004.
- Graham, María. Diario de mi Residencia en Chile en 1822. Santiago, Chile: Ed. Del pacifico, 1953.
- Guzmán, N. Saá, S. y Ortlieb, L. Catálogo descriptivo de los moluscos litorales de la zona de Antofagasta, 23°s (Chile). Revista Estudios Oceanológicos, vol. 17, 1988.
- Hoffmann, Adriana. Flora Silvestre de Chile, zona central. Santiago, Chile: Fundación Claudio Gay, 1998.
- Huanquin, Laura. Guía de característica de identificación de moluscos de importancia económica para Chile. Santiago, Chile: Universidad de Chile, 2002.
- Instituto de Fomento Pesquero. Las delicias del mar chileno. Santiago, Chile: Corfo, 1984.
- Jaksic, F. et al. El Conejo Europeo en Chile. Historia de una invasión biológica. Historia N° 41, vol. II, 2008. pp. 305-339.
- Jury, Gloria. et al. Porciones de Intercambio y Composición Química de los Alimentos de la Pirámide Alimentaria Chilena. Santiago, Chile: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), 1999.
- Langlois de Ibáñez, Marilú. Coma bien y viva contento: Recetas simples y económicas para el diario vivir y algunas especiales para grandes ocasiones. Santiago, Chile: Ed. Zigzag, 1968.
- Latham, R. La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos. Santiago, Chile: Universidad de Chile, 1936.

- Lenz, Rodolfo. Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas. Santiago, Chile: Universidad de Chile, 1905-1910.
- Linford, Jenny. Árboles. Barcelona, España. Ediciones Parragón, 2009.
- Malaspina, A. Alrededor del Mundo por las corbetas Descubierta y Atrevida. Madrid, España: Imprenta de la viuda é hijos de Abienzo, 1885.
- Marín Vivado, Roberto. Chilenos cocinando a la chilena. Santiago, Chile. 1997
- Mellado, Mario. El trigo en Chile, cultura, ciencia y tecnología. Chillán, Chile: Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional de Investigación Quilamapu, 2007.
- Mena, Marcos. El consejero doméstico, hacia la verdad higiénica. Colección de instrucciones, consejos, recetas y advertencias útiles a la familia i la nación popular. Santiago, Chile: Imprenta el Mercurio, 1880.
- Merino, Augusto. Cocina chilena. Tradicional, fina y fácil. Santiago de Chile: Ed. Catalonia, 2008.
- Molina, abate Juan Ignacio. Compendio de la Historia Geográfica, Natural y Civil del Reyno de Chile. Santiago, Chile: Ed. Pehuén, 2000.
- Montecino, Sonia. Mitos de Chile. Diccionario de Seres, Magias y Encantos. Santiago, Chile: Ed. Sudamericana, 2003.
- Montecino, Sonia. La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile. Santiago, Chile: Ed. Catalonia, 2004. Montenegro, Gloria. Chile nuestra flora útil: guía de plantas de uso apícola, en medicina folklórica, artesanal y ornamental. Santiago, Chile: Ediciones Universidad Católica de Chile, 2000.
- Morales, Félix. Nuevo diccionario ejemplificado de chilenismo y de otros usos diferenciales del español de Chile. Valparaíso, Chile: Ed. Puntágeles, 2006.
- Muñoz, Concepción. Olivos monumentales de España. Madrid, España. Mundi-Prensa Libros, 2004.
- Murillo, Adolfo. Botánica I Materia Médica chilenas, plantas medicinales del país i usos que de ellas se hace, Anales de la Universidad de Chile, Tomo XVIII, 1861.
- Nuez, Fernando. et al. El Cultivo del Tomate. Madrid, España: Ed. Mundi prensa, 2001.
- Ocaña, Diego de. Viaje a Chile. Relación del viaje a Chile, año de 1600, contenida en la crónica de viaje intitulada. A través de la América del Sur. Santiago, Chile: Ed. Universitaria, 1995. pp. 37-38.
- OCDE. Políticas de Pesca y Acuicultura de Chile. Informe de Base. Francia: OCDE, 2009.
- Ovalle, Alonso de. Histórica relación del Reyno de Chile y de las misiones y ministerios que ejercita en el la Compañía de Jesús: a Nuestro Señor Jesucristo Dios Hombre y a la Santísima Virgen y Madre María Señora del cielo y de la tierra y a los Santos José, Joaquín, Ana, sus padres y abuelos. Santiago, Chile: Instituto de Literatura Chilena, 1969.
- Pardo, O. y Pizarro, J. La chicha en el Chile precolombino. Santiago, Chile: Ed. Mare Nostrum, 2005.
- Pardo, O. y Pizarro, J. Especies botánicas consumidas por los chilenos prehispánicos. Santiago, Chile: Ed. Mare Nostrum, 2005.
- Pardo, O. y Pizarro, J. Alimentos: conservación y almacenamiento en el Chile Precolombino. Santiago, Chile: Ed. Parina, 2006.
- Peña, Julio. et al. Pesca demersal en Chile: eficiencia técnica y escalas de operación. Revista de Análisis Económico, vol. 19, N° 1, 2004. pp. 119-160.
- Pereira Salas, Eugenio. Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena. Santiago, Chile: Ed. Universitaria, 1977.
- Perez San Vicente, Guadalupe. Repertorio de Tamales. México. Colección Cocina Indígena Popular N° 15: Ed. Conaculta, 2000.
- Plath, Oreste. Folcklore alimentario. Revista Mapocho. Tomo V, N° 1. Santiago, Chile: Biblioteca Nacional, 1966.
- Porte, Eduardo. Equinos de Tiro. Santiago, Chile: Ed. Universitaria, Porte, Eduardo. Evaluación técnica del caballo criollo chileno 1893-1993. Santiago, Chile: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad de Chile, 1993.
- Quiroz, D., Contreras, L. y Sánchez, M. La presencia de gallina (*Gallus gallus*) prehispánica en las costas de la península de Arauco: problemas y perspectivas. Informes Fondo de Apoyo a la Investigación Patrimonial 2007, Santiago, Chile: Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2008. pp. 97-109.
- Quiroz, Daniel. La presencia de una gallina prehispánica en las costas de la península de Arauco como indicador de contactos transpacíficos. En Gómez, C. y Rauch, M. (eds). Kuhane Rapa Nui en las islas del Pacífico. Santiago, Chile: Fundación Centro Cultural Palacio de la Moneda, 2009. pp. 30-31.
- Radiguet, Max. Valparaíso y la Sociedad Chilena en 1847. Santiago, Chile: Ed. Del Pacifico, 1955.
- Ramón, A. y Larraín, J. Orígenes de la Vida Económica Chilena 1658-1808. Santiago, Chile: Centro de Estudios Públicos, 1982.
- Razeto, Bruno. Para Entender la Fruticultura. Ed. Santiago, 2006.
- Razeto, Bruno. El Palto (aguacate). Santiago, Chile: Fundación para la innovación agraria (FIA), 2008.
- Risdale, C. et al. Árboles: Guías Visuales. Buenos Aires, Argentina: Ed. El Ateneo, 2010.
- Rokha, Pablo de. Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile; Canto del macho anciano. Santiago, Chile: Ed. Universitaria, 1949.
- Rosales, Diego de. Historia General de el Reyno de Chile. Flandes Indiano. Valparaíso, Chile: Imprenta el Mercurio, 1866.

- Rosales, Vicente Perez. Recuerdos del Pasado. Santiago, Chile: Biblioteca de Escritores de Chile, 1910.
- Sellner, Albert. Calendario perpetuo de los santos. Santiago, Chile: Ed. Sudamericana 1992.
- Serrano, Fernando. Un recetario médico- farmacéutico navarro de mediados del siglo XV. Navarra, España: Universidad de Navarra, 2001.
- Solanet, Emilio. El caballo criollo.: Ed. Agro. Buenos Aires, Subsecretaría de Pesca. Ficha Pesquera Jurel. Santiago, Chile: Gobierno de Chile, 2008.
- Treinta y una sopas, ochenta y siete guisos y diecisiete postres. Santiago, Chile: Medinensis, 1800.
- Valdivia, Pedro de. Cartas de Pedro de Valdivia, que tratan del descubrimiento y conquista de Chile. Madrid, España: Biblioteca de Autores Españoles desde la Formación del Lenguaje hasta nuestros días; Crónicas del Reino de Chile, 1960.
- Valenzuela Rojas, B. El horno campesino y su función panificadora. Santiago de Chile: Ed. Universitaria, 1961.
- Valera, Jorge. Niños sanos: enfermedades infantiles. Alimentación y nutrición infantil. Dietas y recetas infantiles. Perú: INDECO - PI, 2009.
- Van Damme P. y Scheldeman X. Fomento de Cultivo de Chirimoya en América Latina: FAO. 1999.
- Vásquez, Julio. Diagnóstico biológico pesquero del recurso algas pardas en la V y VI región, bases para la formulación de un plan de administración. Santiago, Chile: Proyecto FIP N ° 2006-25, 2008.
- Vicuña Mackenna, Benjamín. De Valparaíso a Santiago a través de los Andes. Santiago, Chile: Universidad de Chile, 1940.
- Vicuña Mackenna, Benjamín . Historia de Valparaíso: crónica política, comercial y pintoresca de su ciudad y de su puerto desde su descubrimiento hasta nuestros días, 1536-1868. Valparaíso, Chile: Impr. Albión de Cox i Taylor, 1869-1872. pp. 397-410.
- Villalobos, Sergio. Tradición y reforma en 1810. Santiago, Chile: RIL Editores, 2006.
- Wilhelm de Möesbach, Ernesto. Botánica indígena de Chile. En Aldunate, C. y Villagrán, C. (eds). Santiago, Chile: Museo Chileno de Arte Precolombino, 1992.
- Cuaderno de Guisos y Postres. Santiago, Chile: Imprenta del Independiente, 1865.
- Manual de Cocina, Recetas para Guisos y Postres. Santiago, Chile: Imprenta y Encuadernación Roma, 1896.
- Repostería chilena. Santiago, Chile: Ed. Universitaria, 1998.

- Adriazolla, S.** et al. (1999). Chile país libre de Peste Porcina Clásica. Servicio Agrícola y Ganadero, Departamento Protección Pecuaria, Sub departamento de Vigilancia Epidemiológica. Ministerio de Agricultura, Chile. En: <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/transfron/ppc/pdf/chile.pdf>
- Arapia, M.** Cosecha y almacenaje de la palta. En: http://www.avocadosource.com/Journals/CI_VDMC_HILE_1990/CI_VDMC_HILE_1990_PG_17.pdf
- Arévalo, J.** et al. (2008). Caracterización Físico–Química del Zambo y elaboración de 2 productos a partir de su forma. Escuela Politécnica Nacional. Quito, Ecuador. En: <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/1653/1/CD-1869.pdf>
- Barrena, M.,** Maicelo, J. y Gamarra, O. et al. (2009). Cinética de secado de lúcuma (*Pouteria lucuma* L.) vol. 2, N° 2 [citado 06 Diciembre 2010] pp.271-282. En: http://revistas.concytec.gob.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2070836X&lng=es&nrm=i
- Belmar, C.** (2004). El Complejo Papudo: Un estudio crítico en la comuna de Los Vilos, Región de Coquimbo Chile. Chungará (Arica) [online]. 2004, vol.36, suppl. [Citado 2010-12-02], pp. 1089-1099. En: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562004000400044&lng=es&nrm=iso.
- Campillay, L.** (2004). Principales usos del caballo en Chile: una visión a través del arte pictórico nacional. Memoria de Título presentada como parte de los requisitos para optar al título de médico veterinario. Valdivia, Chile. En: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2004/fvc196p/doc/fvc196p.pdf>
- Coria, L.** (1999). Trafico Externo e interregional en el actual territorio argentino hacia 1680. En Anales, Asociación Argentina de Economía Política. En: <http://www.aiep.org.ar/anales/works/works1990/coria.pdf>
- Falabella, F. et al.** (2007). Dieta en sociedades alfareras de Chile central: aporte de análisis de isótopos estables. Chungará (Arica), vol.39, N°1. Web 27 jun. 2010. En: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562007000100002&lng=es&nrm=iso.
- Fundación para la innovación agraria.** (2004). Caracterización del sector caprino en Chile. La comercialización. Web. 21 jul. 2010. En: <http://www.fia.gob.cl/difus/boletin/bcaprino/bcaprinoenero2004.pdf>
- Gascón, M.** (2000). Comerciantes y redes mercantiles del siglo XVII en la frontera sur del Virreinato del Perú. En: Anuario de Estudios Americanos, 57(2): 413-448. Consultado el 10-10-2010, En: <http://estudiosamericanos.revistas.csic.es/index.php/estudiosamericanos/article/view/242>
- IMIA Instituto TDC Olive.** Aceitunas, Aceite de Oliva y Dietas Cardiosaludables. ASAJA, Sevilla. España, 2000. En: <http://www.expoliva.com/expoliva2005/simposium/comunicaciones/CU LT-03.pdf>
- Instituto de Desarrollo Agropecuario** (INDAP). Ganado Caprino. Web. 21 jul. 2010. En: <http://beta1.indap.cl/Ganadero/Paginas/Caprino.aspx>
- Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria.** Aceitunas, Aceite de Oliva y Dietas Cardiosaludables. ASAJA Sevilla, España. En: <http://www.asajasev.es/asp/files/Aceitunas,%20Aceite%20de%20Oliva%20y%20Dietas%20Cardiosaludables.pdf>
- Lira, R.** (1988). Cucurbitaceae de la Península de Yucatán: taxonomía y etnobotánica. Tesis de Magíster en Ciencias. Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, México. En: [http://www1.inecol.edu.mx/publicaciones/resumeness/ABM/ABM.68.2004/acta68\(39-64\).pdf](http://www1.inecol.edu.mx/publicaciones/resumeness/ABM/ABM.68.2004/acta68(39-64).pdf)
- Magdahl, C.** (1998). La Industria de la Palta en Chile. En: http://www.avocadosource.com/Journals/2_Seminario/2_Seminario_Talks_Magdahl_Industria_de_la_paltaN.pdf


- Mathieu, C.** (2007). El mes de recolección de la macha (*Mesodesma donacium*) determinado por sus líneas de crecimiento: aplicaciones arqueológicas. *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, vol. 36 (2): 299-304. En: <http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/36%282%29/299.pdf>
- Méndez, M., César, A.** (2002). Cazadores recolectores costeros y sus contextos de tarea: una visión desde el asentamiento holocénico temprano de punta penitente. *Chungará*. Arica. vol.34, N°2. Web. 11 jul. 2010. En: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071773562002000200002&lng=es&nrm=iso. ISSN 0717-7356. doi: 10.4067/S0717-73562002000200002.
- MINSAL.** (2008). Listado de medicamentos herbarios tradicionales. Resolución N° 190. Web. 20 jul. 2010. En: http://salunet.minsal.gov.cl/pls/portal/docs/PAGE/TR_ANS_PARENCI_A/G_SEREMI/SEREMI_4_NORMAS/RESOLUCION_190_08_MEDICAMENTOS%20HERBARIOS_1.PDF
- Mujica, F.** (2004). Razas ovinas y caprinas en el Instituto de Investigaciones Agropecuarias. *Boletín INIA N° 127*. En: http://www.inia.cl/medios/biblioteca/boletines/NR_32226.pdf
- Palma, D.** (2004). De Appetitos y de Cañas. El Consumo de Alimentos y Bebidas en Santiago a fines del siglo XIX. Instituto de Historia Pontificia Universidad Católica de Chile. *Historia N° 37*, vol. II, julio-diciembre. Web. 20 jul. 2010. En: www.scielo.cl/pdf/historia/v37n2/arto5.pdf
- Peñaloza, A.** Flora y Vegetación Terrestre. Universidad de Chile. Web. 20 jul. 2010. En: <http://www.folklore.cl/reportajes/medicinal/fichaplantas.html>
- ProChile.** (2008). Producción de aceituna y aceite de oliva en el estado de California. Web. 19 jul. 2010. En: <http://rc.prochile.cl/noticia/18539/1>
- Quezada, A.** (1995). La dulce Historia de Una Famosa Tradición. En *Crónicas Liguanas*, Museo de la Ligua. En: http://www.mu-seolaligua.cl/wp-content-upload/2008/03/la-dulce-historia-de-una-famosa-tradición-_junio-1995_.pdf
- Quiroz, D.** La presencia de una gallina prehispánica en las costas de la península de Arauco como indicador de contactos transpacíficos. Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Ministerio de Educación. Web. 20 jul. 2010. En: www.dibam.cl/download_rec.asp?id_recurso=733
- Revidatti, M.** (2009). Caracterización de cerdos criollos del nordeste argentino. Tesis doctoral, Departamento de Genética, Universidad de Córdoba, Córdoba, España. En: <http://www.scribd.com/doc/39553903/Tesis-Maria-Antonia-Revidatti>
- Sazo, P.** (1991). Caracterización y Determinación del Ciclo Fenológico del Chirimoyo. UC V. Quillota. En: ucv.altavoz.net/prontus_unidadacad/site/artic/.../arrue__christian.pdf
- Stephane, B. et al.** (2010). El Cultivo orgánico de la uva en México. En: www.infoagro.com
- Superintendencia de Valores y Seguros.** Norma de Calidad ganado bovino BPC. Web. 20 jul. 2010. En: http://www.svs.cl/documentos/productos/067_ganado_bovino_bpc/067_norma_de_calidad_ganado_bovino_bpc.pdf
- Terrajon, F. y Cisternas, M.** (2002). Alteraciones del paisaje ecológico araucano por la asimilación mapuche de la agroganadería hispano-mediterránea (siglos XVI y XVII). *Rev. Chile historia natural*, vol. 75, N° 4. Web. 20 jul. 2010. En: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0716-078X2002000400008&lng=es&nrm=iso
- Troncoso, A. et al.** (2009). El sitio Ivo99-b. Fundo agua amarilla y la ocupación del periodo incaico en la costa de la provincia del Choapa, Chile. *Chungará (Arica)*. vol.41, N° 2. Web. 27 jun. 2010. En: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562009000200006&lng=es&nrm=iso
- Vásquez, J.** (2005). Bases ecológicas y evaluación de usos alternativos para el manejo de praderas de algas pardas de la III y IV regiones. Proyecto FIP N° 2005-22. En: <http://www.fip.cl/FIP/Archivos/pdf/informes/inffinal%202005-22.pdf>
- Vásquez, J.** (2008). Diagnóstico biológico pesquero del recurso algas pardas en la V y VI regiones. Bases para la formulación de un plan de administración. Santiago, Chile. Proyecto FIP N° 2006-25. En: <http://www.fip.cl/FIP/Archivos/pdf/informes/inffinal%202006-25.pdf>

- Vera, R.** (2003). Características dentarias de equinos de raza chilote de edad conocida. Memoria de Título presentada como parte de los requisitos para optar al título de médico veterinario. Valdivia, Chile. En: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2003/fv473c/doc/fv473c.pdf>
- Vida reproductiva del caballo. Web. 23 jul. 2010. En: http://mundo-pecuario.com/tema248/reproduccion_caballos.html
- Características nutricionales del aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Web. 20 jul. 2010. En: <http://www.asajasev.es/asp/files/CaracteristicasNutricionales.pdf>
- El cultivo del aguacate. Web. 19 jul. 2010. En: <http://www.infoagro.com>.
- Historia del caballo. Web. 23 jul. 2010. En: <http://www.torosycorraleja.com/HISTORIA%20DE%20L%20CABALLO.pdf> >
- Flora de la cordillera de la zona central. Web. 20 jul. 2010. En: <http://www.protege.cl/educa/flora/index.htm>
- Nuevo manual de cocina. (1882). Conteniendo 377 recetas de guisos escogidos de las cocinas francesas, española, chilena, inglesa e italiana arregladas para el uso de las familias del país. Valparaíso: Imprenta el Nuevo Mercurio. En: http://www.memoria-chilena.cl/archivos2/pdfs/MC_0003181.pdf
- Peste Porcina Clásica. Centro de Documentación de RLC, perteneciente a la oficina regional de FAO para América Latina y el Caribe. 22 jul. 2010. En: <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/transfron/ppc/porcic.htm>

SITIOS VISITADOS DE INTERNET

<http://www.agronomia.uchile.cl/webcursos/cmd/11999/erikukan/index.htm>
<http://www.infoagro.com/hortalizas/tomate.htm>
<http://www.aconcaguavinos.cl>
<http://www.casablancavalley.cl/historia.php>
<http://www.guallarauco.cl/lucuma/index.html>
http://www.nuestro.cl/notas/rescate/pruebas_sanjuan.htm
http://www.nuevademocracia.urc.cl/2010/ND37/ND37_Art01.html
<http://etimologias.dechile.net/?chacoli>





ESTE LIBRO DESPLIEGA EN SUS PÁGINAS UNA PARTE DE LA RIQUEZA AGRÍCOLA, FRUTÍCOLA, GANADERA Y MARÍTIMA DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO, CONDENSADA EN SUS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMBLEMÁTICOS Y TRAS ELLOS LA EXISTENCIA DE UN PAISAJE QUE HACE POSIBLE SU CRECIMIENTO Y SU REPRODUCCIÓN EN EL TIEMPO.

ESPECIES YA CULTIVADAS EN EL PERÍODO PREHISPÁNICO COMO EL MAÍZ Y DE RECOLECCIÓN COMO EL MAQUI, EL CHAGUAL Y EL BOLDO, JUNTO A PRODUCTOS ADOPTADOS DESDE LA ÉPOCA COLONIAL COMO EL TRIGO, LAS UVAS, Y LAS DIVERSAS ESPECIES DE ANIMALES Y PECES, CONFIGURAN UN SEMBLANTE DEL PATRIMONIO CULINARIO QUE CONJUGA TÉCNICAS Y ALIMENTOS PARA PRODUCIR UNA IDENTIDAD REGIONAL Y LOCAL.



ISBN 978-956-328-101-9



9 789563 281019

