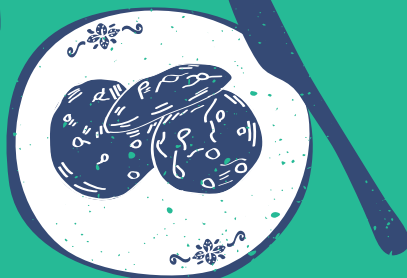




EL MENÚ DE CHILE

Reconocimiento a las
cocinas patrimoniales
2021



EL MENÚ DE CHILE

Reconocimiento a las
cocinas patrimoniales
2021



**EL MENÚ DE CHILE
RECONOCIMIENTO A LAS
COCINAS PATRIMONIALES 2021**

ABRIL 2023

ISBN (papel): 978-956-244-572-6

ISBN (pdf): 978-956-244-573-3

MINISTRO DE LAS CULTURAS, LAS ARTES Y EL PATRIMONIO

Jaime de Aguirre Höffa

SUBSECRETARIA DE LAS CULTURAS Y LAS ARTES

Andrea Gutiérrez Vásquez

SUBSECRETARIA DEL PATRIMONIO CULTURAL

Carolina Pérez Dattari

DIRECTORA DEL SERVICIO NACIONAL DEL PATRIMONIO CULTURAL

Nélida Pozo Kudo

SUBDIRECTORA NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Cristina Gálvez Gómez

«Después de cada jornada laboral, cada inquilino debía retirar su ración de comida, que consistía en dos galletas de harina negra, dos litros de leche y ocho huevos; además podían unirse a estas raciones gallinas picadas, aquellas que estaban lastimadas y no servían. O un extra de huevos, de aquellos que tenían la cáscara trizada y no podían ser vendidos».

ONCE CAMPESINA PARA EL TRABAJADOR DE CLARO A CLARO
Menú ganador del reconocimiento *El Menú de Chile 2021*

Índice

6 **PRESENTACIÓN** JAIME DE AGUIRRE HÖFFA

9 **PATRIMONIOS CULINARIOS DE LOS VALLES Y LAS COSTAS
DE CHILE**

MENÚ GANADOR

11 Once campesina para el trabajador de claro a claro

MENCIONES HONROSAS

31 Juguemos a mariscar: Rescate patrimonial de la cocina de playa
en Antofagasta

57 Fiesta de San Guillermo en Placilla

69 Caleta El Quisco, relatos del oficio y la familia

Presentación

En esta cuarta versión de *El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales*, nos reunimos en torno al calor de nuestras cocinas junto a tradiciones, sabores y aromas diversos.

Es reconfortante recuperar saberes que habitualmente se traspasan de una generación a otra en forma oral y que forman parte del patrimonio familiar. *El Menú de Chile* posibilita dejar testimonio escrito de preparaciones locales y técnicas de elaboración de comidas conservadas en hogares de norte a sur y, en muchos casos, conocer productos que no siempre tenemos al alcance de la investigación escrita, en este caso, a través de relatos y recetas que permiten aportar al registro de nuestro patrimonio culinario y alimentario. Amenas y significativas historias familiares o comunitarias nos sitúan en diversos paisajes y ecosistemas de nuestro país, trayendo al presente relatos gustosos y contundentes, aportando con recetas y técnicas de cocina que han ido cayendo en el olvido.

Destacamos al ganador, "Once campesina, para trabajadores de claro a claro", relato que nos lleva a la región de O'Higgins, "*Aunque el escenario físico ha ido variando en el tiempo, terremotos eliminaron memoria arquitectónica de la zona, las casas ya no son de adobe ni poseen los clásicos corredores abiertos. Hoy las casas son principalmente de madera y cemento, y las antiguas calles de tierra, en su mayoría pavimentadas. Sin embargo, perduran algunas antiguas costumbres y tradiciones locales en comidas y bebidas que acompañan los recuerdos de la comunidad de Los Maitenes; ubicada en una zona rural en el centro de la comuna de San Vicente de Tagua Tagua*".

El relato se plantea desde una familia de campo y la lógica de las onces-comida campesinas de la zona central. En la historia describen las técnicas y formas de preparar las diferentes comidas y bebidas del menú propuesto; detallan los procesos de elaboración de mistela, pan o galleta campesina, pan de miel, y de las formas de preparar causeo, café de higo, sopa de pantrucas, mantequilla rosada y arropo. Es un menú representativo del patrimonio culinario local que viene del período hacendal.

En este concurso tres fueron las menciones honrosas, con relatos que recogen tradiciones alimentarias costeras del norte y zona centro, uno del valle central.

"Caleta El Quisco, relatos del oficio y la familia", es una propuesta enviada desde este sector que toma su nombre de las cactáceas a las que comúnmente se les llama "quiscos", ubicadas en la región de Valparaíso. Los participantes seleccionaron alimentos locales utilizados desde tiempos pasados. El relato tiene el valor de destacar productos marinos locales, a la vez que incentiva a probar alimentos diferentes. Este relato amplía nuestros conocimientos y cumple con una tarea educativa en torno a preparaciones patrimoniales, destacando algunas técnicas que actualmente no suelen ser de conocimiento de todos y todas, acerca de la pesca y recolección de productos del mar. La investigación aporta datos concretos para lograr sabrosas preparaciones, releva la importancia y razón del "apaleo" de locos y lapas, el uso de cuye para pelar ulte, y la antigua técnica de cocinar sobre fogón utilizando una bolsa de cemento con la que se prepara la sierra a las brasas.

Este equipo nos tienta con empanaditas de caracoles de orilla, antiguamente fritos en manteca y hoy en día en aceite. Luego aparecen en el menú, junto a locos y lapas, en un tentador causeo, productos de las chacras locales; donde hay cebollas, lechugas costinas, papas, perejil, cilantro, etc.; vegetales que son imprescindibles en el charquicán de mar, llamado antiguamente "cochayuyican", finalmente está el postre y agüita de paico, bien tradicionales; sin dejar fuera la chupilca, cuyos insumos también son locales.

Volvemos en este viaje culinario al interior, a la localidad de Placilla, en la región de O'Higgins, y llegamos a la festividad de un santo en el mes de junio, recordándonos que antiguamente se celebraban los santos más que los cumpleaños: la "Fiesta de San Guillermo en Placilla".

Esta historia tiene notoria relación con la comunidad, ya que todos los ingredientes utilizados en las comidas de este festejo son de origen local y las preparaciones siguen los protocolos tradicionales, como orden en que se solían servir los distintos platos. Por esta mesa festiva desfilan canapés de panita, pihuelo, tomates rellenos con pechuga de pollo y guiso de mote con longaniza. La fiesta no podría finalizar sin preparaciones dulces, a la hora de los postres se disfruta de la leche nevada y otra preparación que viene de la época colonial: hojuelas con miel de melón. Miel que se elabora en verano y se guarda en botellas para endulzar el invierno.

Culminamos el recorrido en unas veraniegas vacaciones familiares, acampando en la costa del Norte Grande. Con "Juguemos a mariscar: Rescate patrimonial de la cocina de playa en Antofagasta", en que seleccionaron alimentos de la

costa antofagastina, que es donde transcurre el relato. Una familia extendida pasaba sus vacaciones de verano; niños mediante juegos y adultos recolectaban y preparaban los alimentos que serían la base de las comidas familiares. Este relato describe procesos de extracción de mariscos y de preparación del recetario local y familiar. Nos recuerda algunas de las tradiciones locales, que vienen de los tiempos en que los changos poblaban estos territorios, haciendo mención a herramientas que utilizaban para la recolección de orilla y la pesca. La historia llama la atención acerca de la extinción de recursos locales, como la yareta, antiguamente utilizada como combustible.

El menú propuesto abarca parte del día, partiendo desde el almuerzo que se inicia con una entrada de piures “cocidos en limón”. Luego, sigue de fondo un infaltable caldo contundente que denominaron “Revoltijo de mariscos jugados (tipo carboná)”, donde los ingredientes: cholgas, navajas, almejas o machas, provienen del lugar, al igual que los pescados utilizados. Así, nos dejan la posibilidad de utilizar varios peces diferentes, lo que entrega la pesca del día. Le siguen, a media tarde, empanaditas fritas de arroz con leche, un clásico del Norte Chico y de la zona. Para culminar, las infaltables sopaipillas, salvadoras a toda hora, con el té, que era servido en tacho. Lo descrito en cuanto a las maneras de elaborar las preparaciones y al momento del consumo, corresponden a preparaciones que tienen arraigo en la zona desde hace décadas. Esta propuesta nos retrotrae al presente, esa antigua costumbre de trasladarse con la familia completa a la costa a pasar el verano.

Agradecemos el trabajo de los equipos responsables y de los colaboradores que compartieron información con los verdaderos protagonistas de estas historias. Estos interesantes registros y relatos ahora quedan a disposición de la ciudadanía, con lo que los públicos podrán conocer más de nuestro patrimonio culinario y mantenerlo vigente. El continuar preparando estas comidas y bebidas nos permiten salvaguardar y atesorar los saberes de nuestros antepasados, base de nuestro patrimonio inmaterial.

Jaime de Aguirre Höffa
Ministro de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

Patrimonios culinarios de los valles y las costas de Chile

El patrimonio culinario se relaciona con diversos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial. Está fuertemente relacionado con los conocimientos ancestrales, familiares, sociales e individuales en torno a la naturaleza y al universo; pero también habla de técnicas artesanales tradicionales, que se han transmitido de generación en generación, casi siempre a través de abuelas, madres y tías.

Muchas de las tradiciones culinarias se expresan a través de actos sociales, rituales y festivos. Basta con revisar las propuestas ganadoras de las cinco ediciones de *El Menú de Chile* para constatar cómo recetas y modos de preparación y consumo se relacionan con cumpleaños y fechas de importancia familiar o devocional.

Las cocinas tradicionales de los distintos pueblos y las tradiciones de la familia, en torno a la cocina, forman parte vital del patrimonio inmaterial en cualquier país del mundo. En Chile, particularmente, hemos tratado de invitar a las comunidades que mantienen y salvaguardan prácticas relacionadas a que inicien el proceso para la salvaguardia.

Hasta la fecha, algunas técnicas y expresiones alimentarias y culinarias han ingresado al Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. Por ejemplo, la tradición de salineros y salineras en Cahuil, Barrancas, La Villa, Lo Valdivia y Yoncavén, en las regiones del Maule y O'Higgins; la fabricación y venta de tortillas de rescoldo de Laraquete, en la comuna de Arauco, región del Biobío; la recolección y ruta del cochayuyo desde sectores del Biobío hasta Temuco, en la región de La Araucanía; la crianza caprina pastoril del río Choapa, en la comuna de Salamanca de la región de Coquimbo; las técnicas y saberes asociados al pan minero de Lota, en el Biobío; y la tradición de los dulces de La Ligua, en dicha comuna de la región de Valparaíso.

El Menú de Chile, además de un reconocimiento a las diversas cocinas patrimoniales presentes en nuestro territorio, es un estímulo para que grupos, familias y personas descubran las tradiciones culinarias que identifican a sus comunidades o entornos afectivos, como parte de su patrimonio inmaterial.

Les invitamos a disfrutar y a conocer más de recetas, tradiciones y patrimonios culinarios con los menús del valle y la costa, seleccionados para esta

edición. Será un placentero y sabroso recorrido por mesas y fogones de territorios tan diversos como San Vicente de Tagua Tagua, el Quisco, Placilla y Antofagasta. ¡Qué lo disfruten!

Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

MENÚ GANADOR

Once campesina para el trabajador de claro a claro

San Vicente de Tagua Tagua, provincia del Cachapoal,
región del Libertador Bernardo O'Higgins

Lina Fuentes Núñez
Antonia Correa Correa
Ernesto Pinto Godoy



Desde la casa del cerro se puede ver lo que fue el Fundo Los Maitenes. Es uno de los tantos campos que, durante el siglo XIX y parte importante del siglo XX, estuvieron bajo el régimen del inquilinaje en la provincia de Colchagua. Hoy es el nombre que identifica a una zona rural que se encuentra en el centro de la comuna de San Vicente de Tagua Tagua. Ya no es un gran fundo perteneciente a una sola familia, sino una extensión de tierras agrícolas con diferentes propietarios y con diversos cultivos. Algunos corresponden a los herederos de las familias patronales, otros a ex inquilinos y sus familias. Y los menos, a dueños más recientes.

Las casas que se ven ya no son de adobe ni con los clásicos corredores abiertos de aquellos años. Diferentes terremotos fueron eliminando toda memoria arquitectónica de la zona. Hoy las casas son principalmente de madera y cemento, y las antiguas calles de tierra están en su mayoría pavimentadas desde hace algunos años.

Pero, aunque el escenario físico ha cambiado mucho, hay algunas cosas que no cambian; costumbres que no se pierden expresadas en platos y bebidas que acompañan los recuerdos de la comunidad de Los Maitenes.

Me invitaron a una “once comida”. Según el investigador Oreste Plath, “hacer once” o “tomar once” se refiere a una merienda entre cinco y seis de la tarde; se trata de una comida liviana que incluía un líquido caliente y algo para acompañarlo. Pero mi invitación fue a las 8 de la tarde, la hora en que regresan los dueños de casa después de su jornada de trabajo en el campo. Y como es costumbre por acá, la once campesina no tiene nada de liviana, ya que incluye platos que podrían reconocerse más en la cena. De ahí su nombre “once comida” u “once cena”. Estoy preparada para comer bastante ya que, dicen, que en la casa donde voy tiene las patas de la mesa reforzadas desde la época hacendal.

El lugar donde me invitaron está situado en el terreno donde antiguamente estaba la construcción original que le fue entregada a Pedro Fuentes, el padre de Lina, propietaria actual. Ella es hija y nieta de antiguos inquilinos del Fundo Los Maitenes y su abuelo vive un poco más allá, disfrutando de sus 98 años en perfectas condiciones.

El inquilinaje fue un sistema social unido a la hacienda cuyo origen se encuentra en el período colonial en Chile. De acuerdo con el historiador Mario Góngora, se encuentra en aquellos españoles pobres y mestizos que en el siglo XVII buscaban un lugar para vivir. Por su parte, los grandes hacendados que

habían recibido de la Corona española grandes extensiones de tierras no tenían mano de obra para explotarlas. Se llega a esta institución en la cual el “patrón” cede al “inquilino” algunas hectáreas de cultivo y una pequeña casa en los márgenes del campo a cambio de las cuales debe trabajar las tierras del dueño.

El inquilinaje evoluciona en el tiempo y muestra su mayor desarrollo durante el siglo XIX, convirtiéndose en un modo de vida. Con reminiscencias del feudalismo europeo, se establece una relación personal entre inquilino y patrón, en la cual este último a cambio de su trabajo, le otorga al inquilino casa y protección.

Junto con sus rasgos positivos -cuando se trataba de un buen patrón- se establece un vínculo de marcada desigualdad y paternalismo, acentuado por el catolicismo imperante que marcará en adelante a toda la sociedad chilena.

Las grandes haciendas perduraron en el tiempo manteniendo las propiedades dentro de las mismas familias. En el valle de Colchagua el inquilinaje es parte de la historia reciente que solo finalizó el año 1972 con la Reforma Agraria, proceso dado en Chile entre 1962 y 1972 buscando distribuir la tierra entre quienes la cultivaban. Hasta ese momento existían aquí un número importante de inquilinos y tenemos la suerte de encontrar todavía hoy ex inquilinos vivos que nos ayudan a recuperar esa memoria del campo chileno.

Es marzo y hace calor. Aunque son las ocho de la tarde no ha bajado la temperatura. Llego caminando hasta la casa de Lina Fuentes Núñez, a quien conozco hace años y con quién me une una gran amistad. Es de esas mujeres que tiene la fuerza y la generosidad de la madre tierra. Y aunque la vida no siempre le ha sido fácil, ha sabido vivir una orgullosa y admirable vida en el campo, con todo los saberes y conocimientos que heredó de los más viejos y que hoy transmite con orgullo a los más pequeños.

Nació y vivió su infancia en una linda y gran casa de adobe blanca, con los marcos de las ventanas y puertas de un color azul que recuerda el mar, o por lo menos así lo recuerda ella. Al igual que la de sus vecinos, había sido entregada por el patrón del fundo donde trabajaba su padre.

Sus recuerdos de pequeña son felices, como la de la mayoría de los niños. Por alguna razón guardamos con nostalgia los mejores recuerdos de nuestra infancia, haciendo muchas veces que esas pequeñas felicidades se sobrepongan a dolores o injusticias que vivimos.

“Me encantaba acompañar a mi papá en su trabajo del campo, subirme a la carreta con un destino misterioso, con él yo era libre y muy feliz.”

Pedro, su padre, del cual solo recibió cariño, debía realizar diferentes tareas en el fundo. A veces trabajaba en la lechería donde la pequeña Lina aprendió a sacarle leche a las vacas; otras en la quesería donde el mayor gusto estaba en comerse los recortes de los quesos. Otras veces debía trabajar como petisero, cuidando y preparando los caballos para los patrones.

“El inquilino constituía la mano de obra cautiva de la hacienda, desempeñaban distintas labores al interior de esta, tales como: trabajo agrícola, trabajo ganadero, trabajo doméstico en la casa patronal, entre otras. Además, existía la jerarquización en los trabajos al interior de la hacienda. Un inquilino podía llegar a ser capataz, sota o ministro. Tenían una relación de dependencia con respecto al patrón, quien ejercía un paternalismo y control absoluto tanto en las personas como en las relaciones al interior de la hacienda. El mayor temor de los inquilinos era ser expulsados de la hacienda y perder la seguridad ofrecida por el patrón del fundo y quedarse sin un lugar donde vivir.” (Gloria González Godoy, 2017).

Puedo imaginarla metida en las faenas de su padre y riendo mientras se va comiendo la fruta de la temporada.

“Nos íbamos a la escuela caminando o en carretón, y elegíamos el camino según la temporada de frutas, para ir comiendo las naranjas, manzanas, limones o membrillos, mis preferidos.”

La Lina me recibe junto a su hermano Raúl, en un lindo y acogedor corredor cerrado que cumple el papel de sala de estar y comedor. Me ofrece para tomar y pasar el calor tres posibilidades: agua helada con harina tostada, jugo de ciruela con mote de trigo o, para entrar en confianza, una mistela de palo de membrillo bien fría con aguardiente.

Elijo las ciruelas con mote. Creo que no me equivoqué, la bebida está dulcecita y me refresca. Nos sentamos a conversar y me cuentan que la casa actual la hizo Raúl con tan solo 15 años, después del terremoto que botó prácticamente toda la anterior. Solo queda la cocina de la construcción original, quizás como una metáfora de la fuerza y la capacidad que tiene la memoria culinaria de mantenerse viva y convertirse en ese patrimonio inmaterial que perdura en el tiempo.

Ambos recuerdan con nostalgia la residencia que tenían en la época en que su padre trabajaba como inquilino. Las casas de los trabajadores que vivían en el fundo eran casi todas iguales. De adobe con corredor descubierto. Tenían cuatro habitaciones de cuatro por cuatro metros, una cocina y una pequeña bodega. Eran construcciones de techos muy altos con vigas a la vista y cielo ensardinado.

Cada una contaba con un patio de una hectárea de superficie, donde la familia tenía su chacra con hortalizas, algunos árboles frutales y un espacio para criar chanchos y/o gallinas.

En ese patio crecían árboles que daban pequeñas ciruelas. Todavía se puede ver uno de ellos en el jardín. Los niños eran los encargados de cosecharlas durante febrero y de ponerlas a secar al sol. Lo importante era no olvidar tapparlas de noche y volver a dejarlas al sol durante el día. Cuando ya estaban oscuras y arrugadas se guardaban en un canasto con tapa hecho de varillas de mimbre.

Reconocen que actualmente secan más uvas que ciruelas. Eso se debe a que el ciruelo que sobrevive a esa época da pocos frutos y los niños se las comen fresquitas. Por otro lado, y cuando termina la cosecha de uva, los dueños de las viñas les permiten ir a sacar la fruta que no fue vendimiada, que es mucha, por lo que van en familia a recolectarla. Y la que no logran comerse la secan para no perderla.

Lina también recuerda la cantidad de membrillos que habían en el fundo. En el caso que no tuvieras un árbol en tu casa, siempre había algún vecino que te compartía algunas ramas para hacer mistela. La gracia de la mistela hecha con palo de membrillo es que, además de ser muy fresca y no demasiado dulce, se puede hacer todo el año ya que solo se necesitan las ramas. Eso a diferencia del dulce de membrillo - algo que todavía se come mucho-, para el cual es necesario esperar hasta abril cuando el fruto está maduro.

Ya está oscureciendo. Llega Ernesto, marido de la Lina, quien viene de un largo día de trabajo en el campo. Junto a él viene el Huasito, abuelo de Lina, y dos vecinos: Ramón Jorquera y Fany Morales, todos inquilinos del fundo hasta el año 1972. Ernesto se toma, en tres tragos, medio litro de agua con harina tostada antes de ir a bañarse y estar listo para acompañarnos en la mesa. El resto de los invitados aceptan gustosos una fría mistela con un poco de malicia.

Después de saludarnos y ponernos al día, pasamos a sentarnos a la mesa. No puedo evitar mirar sus patas y verificar si el mito es cierto y en efecto están

reforzadas, pero solo se trata de patas gruesas de madera. Encima hay una panera de mimbre con unos grandes panes negros, conocidos en la época hacendal como galletas; también un plato con queso de cabeza, un pocillo con mantequilla rosada y otro con arrope de miel, junto a un plato grande que se encuentra tapado con un paño. Mientras unto con mantequilla la deliciosa galleta negra - la que ya casi no se hace debido a que es muy difícil de amoldar y actualmente es reemplazada por sopaipillas o algún otro tipo de pan-, me van relatando cómo era el trabajo en las haciendas de la comuna de San Vicente de Tagua Tagua durante los años '60 y '70.

Los inquilinos tenían un pequeño salario ya que la mayor parte correspondía a regalías, que eran la parte más importante de su ingreso. Estas consistían en la asignación de una casa con una ración (goce) de tierra de alrededor de una hectárea para una pequeña chacra y algunos frutales. Además, tenían derecho a dos talajes para sus animales y un espacio de tierra comunitaria dentro del fundo para sembrar maíz, papas y porotos. Después de cada jornada laboral, cada inquilino debía retirar su ración de comida, que consistía en dos galletas de harina negra, dos litros de leche y ocho huevos; además podían unirse a estas raciones gallinas picadas, aquellas que estaban lastimadas y no servían. O un extra de huevos, de aquellos que tenían la cáscara trizada y no podían ser vendidos.

La galleta negra era horneada en la panadería del fundo y era el pan que comían tanto los inquilinos como los patrones y sus familias. Hoy podríamos llamarlo pan negro 100% integral. Ese pan llegaba a ponerse en la mesa al llegar a la casa y se acompañaba de queso de cabeza, el cual no faltaba, mantequilla rosada (que es la grasa líquida que chorrea al amoldar y apretar el queso de chanco); y, para los más dulces, arrope (agua o jarabe de miel). Todo esto mientras se esperaba la comida más pesada.

Para Raúl su momento preferido era ayudar a su papá con las colmenas. Le encantaba ver como sacaba del cajón la colmena todavía llena de abejas, que a él parecía no incomodarle. Después venía el trabajo en la cocina, donde su padre separaba, estrujando bien la colmena, la miel de la cera. Luego hacía hervir la colmena y la colaba para obtener la cera pura y limpia. Más tarde su mamá hervía el líquido que había quedado en la fuente después de colar la cera, con una cáscara de naranja y canela; después de un rato el arrope estaba listo y la cocina sudaba un dulce olor. El arrope, o jarabe de miel para algunos, era muy preciado para endulzar el té, la galleta negra o alguna masita, ya que el azúcar era escaso.

En cambio, Ernesto, quién es hijo de inquilinos del Fundo de Cuchipuy a solo unos kilómetros de Los Maitenes y dentro de la misma zona de San Vicente, recuerda a su mamá Sara apretando y amoldando el queso de cabeza. En realidad rememora la ceremonia que significaba en su casa matar al chanco y los días de trabajo que eso significaba para ella, ya que una vez muerto el animal no quedaba nada sin usar y cocinar. Hasta el día de hoy para él nada puede reemplazar el queso de cabeza y el causeo de picadillo para reponerse de una larga jornada. Él mismo se encarga de prepararlo; según él, aprendió de la mejor.

Cada familia criaba al menos uno o dos chanchos al año, ya que el animal era parte importante de las proteínas que comía la familia.

Mientras conversamos y sin darnos cuenta, Lina se ha levantado y trae con ella una olla hirviendo. La pone en la estufa y va sirviendo en pocillos de greda unas calentitas y sabrosas pantrucas. Una vez servidas vuelve a la cocina y trae una gran fuente de causeo de picadillo y otra con papas cocidas. Las pantrucas logran calentar el cuerpo y el espíritu. Son suavécitas y muy gustosas. Preferidas de los niños que nos acompañan en la mesa.

Luego nos servimos el causeo de picadillo, que tiene hígado, corazón, lengua y patitas de chanco; todo bien cocido, servido frío y acompañado de una gran papa cocida. El ají de cacho de cabra hecho en la misma casa no puede faltar en ninguno de los dos platos.

Comemos a un ritmo pausado y sin apuro, en contraposición a la memoria que se agolpa en las palabras de los comensales. Los recuerdos de esos duros días laborales, la pobreza de la época y el calor de una comida que era fruto del esfuerzo, el ingenio y la buena mano de sus madres, luego de sus compañeras y actualmente de sus hijas. Recuerdan con nostalgia, en algunos casos la memoria es el único testigo de que algo ocurrió, y compartiéndola se confirma su veracidad y se convierte en una memoria colectiva. Se hace consciente una identidad comunitaria.

Reconocen que eran tiempos difíciles y los patronos eran duros, pero se compensaba con la seguridad de tener una casa donde vivir con su familia. Reviven la felicidad del encuentro en torno a la mesa y a los alimentos que ellos mismos habían cultivado; el gusto compartido por esas preparaciones propias del lugar y que han pasado de generación en generación. Todo ello les da gran satisfacción y esperan que sus nietos y nietas lo continúen.

Ernesto: “No es sólo una mesa con comida, sino que era y es actualmente un espacio de encuentro con la familia y los amigos. Es normal que a esta hora caiga algún vecino de sorpresa y se una a la mesa.”

Huasito: “Cada alimento que se servía en la once era producto de nuestro trabajo, no había casi nada industrializado y casi todo lo que comíamos sabíamos de dónde había salido. Conocíamos no solo su origen, sino su ciclo natural, su cosecha, su preparación.”

Fany: “Sabemos cuál es la mejor forma de preparar cada alimento que cultivamos por acá, cómo presentarlo en el plato y no dejar que se pierda nada. Y eso se lo hemos enseñado a nuestros hijos, y ahora también a nuestros nietos.”

Para Lina sus recuerdos más cálidos están en la cocina junto a su madre, lugar del que cree su mamá nunca salía. La recuerda cocinando, cosiendo y planchando en el mismo lugar. Mientras su mamá cocinaba ella hacía las tareas y, una vez que terminaba, la ayudaba a preparar la once comida para cuando llegara su padre. Eran las mismas preparaciones que su madre había aprendido de su abuela.

Actualmente los niños no ayudan en la cocina con tanta felicidad, pero acá los hijos de la Lina no tienen alternativa y no es excusa que sean hombres. Participan, después de hacer sus deberes escolares, pelando papas, desgranando porotos o poniendo la mesa que luego compartirán todos. La costumbre de la once comida se mantiene entre los vecinos de San Vicente, algo que llegó hace más de cien años para quedarse. Algunos solo le llaman “la once”, ya que está tan instalado este rito alimentario, que ha pasado a ser una particular y típica merienda de por acá.

Es la principal comida en esta comunidad. Empieza alrededor de las ocho de la tarde - en verano-, cuando han vuelto todos del trabajo. Quizás se pueden ver algunos cambios en lo que se pone sobre la mesa, algunos platos se han ido adaptando a los nuevos cultivos o a las facilidades que da el mercado, pero la práctica social se mantiene.

Cuando creo que ya no puedo comer más me ofrecen un mate de hierba o un café de higo. Don Ramón nos recuerda que antes el café era de curahuilla, que se sembraba en las chacras de los inquilinos y cuando estaba lista se cortaba y se dejaba secar. Una vez secas las ramas, las fibras eran ocupadas para hacer escobas y las semillas se tostaban y molían para hacer café, muy sano y con buenas propiedades para limpiar el cuerpo.

No hay café de curahuilla, pero probamos un dulce café de higo, muy propio de las casas que tenían una higuera en su patio, que eran la mayoría. Es un brebaje más dulce y perfecto para acompañar lo que se escondía bajo el paño de cocina, el delicioso e infaltable pan de miel.

Mientras disfruto de esa mezcla perfecta, en la mesa recuerdan a la Normita, la madre de Lina, la cual murió hace solo unos años. Era una mujer extraordinaria, de una fuerza y dignidad pocas veces vista. Llegó desde Constitución a Los Maitenes con solo seis años, junto a su madre que se casó al año de enviudar de su padre, con Deidamio del Carmen Muñoz, más conocido como el Huaso. Él era inquilino del fundo y estaba a cargo de una de las máquinas trilladoras y del jardín de la casa patronal.

La Normita aprendió de su madre todo lo que sabía en la cocina. Cuando enviudó de Pedro, el padre de Lina, tuvo que enseñarle a su hija a preparar la once para cuando llegara ella y el resto de sus hijos, quienes tuvieron que ir a suplir a su padre en el trabajo en el campo.

Para los hijos de Norma, Raúl, Julián y Lina, el pan de miel que ahora comemos, junto a un café de higo o un mate de hierba, tiene el sabor al cariño de su madre pero también al de abuela. En esta casa nunca han dejado de hacerlo, y es el preferido de los hijos de Lina. Además de ser delicioso, es más sano que cualquier queque con harina procesada.

Lina, al igual que muchas de sus vecinas más jóvenes o mayores que ella, ha mantenido vivo los saberes culinarios que aprendió acompañando a su madre en la cocina, lo que a su vez su madre aprendió de su abuela y que, de seguro, su abuela aprendió de su propia madre. Tiene la esperanza que sus hijos o futuras nueras, sigan poniendo sobre la mesa esas preparaciones que tienen gusto a familia, a identidad, a recuerdos de quienes ya no están.

Ya debo irme, mañana el día comienza con el primer claro.

Me despido agradecida de haber compartido una memoria viva, un menú propio de una comunidad, una memoria colectiva donde la elección y preparación de los alimentos son el resultado de una práctica social. Una “once” que cambió su horario y sus platos para responder a la necesidad de una comunidad campesina, y en donde el pasado y el presente comparten en la misma mesa

Menú

Líquidos fríos para empezar

Mistela de membrillo

Agua con harina tostada

Jugo de ciruelas con mote

Sobre la mesa

Galleta negra

Queso de cabeza

Mantequilla rosada

Arrope de miel

Pan de miel

Comida central

Pantrucas

Causeo picadillo cerdo

Líquidos calientes

Café de higo

Mate de hierbas

Líquidos fríos

Mistela de membrillo

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 6 palos delgados de membrillo
- 125 gramos de azúcar granulada
- 1 corto de aguardiente artesanal (de orujo)

PREPARACIÓN:

1. Pelar los palitos de membrillo y partarlos por el medio.
2. Colocarlos en una olla con un litro de agua a hervir por una hora
3. Mientras hierve colocar el azúcar cuando la bebida ya está de color rosado
4. Retirar del fuego y enfriar
5. Una vez frío agregar el cortito de aguardiente
6. Servir muy frío
7. Es una bebida muy refrescante para las tardes de calor

Agua con harina tostada

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas grandes de harina tostada
- 2 cucharadas de azúcar
- Agua fría de la llave a gusto

PREPARACIÓN:

En un jarro, preferentemente de vidrio o cristal, poner las cucharadas de harina tostada, el azúcar y agua fría a gusto. Revolver bien. Se sirve muy frío

Ciruelas con mote

INGREDIENTES:

- 2 tazas de ciruelas secas¹
- 1 litro de agua
- ½ taza de azúcar
- 1 palito de canela
- Mote de trigo a gusto²

PREPARACIÓN:

Remojar las ciruelas durante la noche anterior en agua fría. Luego cocerla en un litro de agua durante aproximadamente 20 minutos, agregando al inicio de la cocción el azúcar y la canela para dar un mejor gusto. Una vez terminado ese proceso dejar enfriar y guardarlo en el refrigerador hasta que enfríe.

Al servir agregar el mote.

(1) Durante el mes de febrero se cosechan las ciruelas tipo guinda y se dejan secar al sol (se tapan en la noche y se descubren en el día) hasta que quedan oscuras y bien secas. Y se guardan para ser usada como se requiera.

(2) Se cuece el trigo en una olla con agua y una taza de ceniza de leña de cerro, aproximadamente una hora, hasta que al trigo se le salga la piel. Después se lava para sacarle la ceniza y se pasa por la piedra de moler o molinillo para pelarlo entero. Se lava varias veces. Luego de ese proceso queda listo para su consumo.

Sobre la mesa

Galleta negra

INGREDIENTES:

- 2 kilos de harina negra
- 3 cucharada de manteca
- 1 cucharada de bicarbonato
- Agua
- Sal

PREPARACIÓN:

Mezclar la harina en un recipiente junto con el bicarbonato. Formar un volcán - haciendo un agujero en medio hasta la base del pequeño montículo - e incorporar la manteca derretida y el agua con sal. Mezclar hasta que sea una masa homogénea.

Confeccionar las tortillas y cocerlas a fuego lento, aproximadamente por 20 minutos, hasta que estén doraditas.

Queso de cabeza

INGREDIENTES:

- 1 cabeza de cerdo cocida
- Un par de cucharadas de manteca de cerdo
- Ají de color artesanal (pimentón rojo seco y molido)
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Ajo
- Sal
- Orégano

PREPARACIÓN QUESO DE CABEZA:

1. Cocer y picar en cubitos toda la carne obtenida de la cabeza. Agregar dicho picadillo en una olla con manteca para freír. Poner el ajo, el orégano, el ají de color y la sal. Freír hasta que todo esté blando.
2. Luego vaciar la olla en un paño y envolverlo fuertemente. Se asienta en una tabla en desnivel, colocando algo de peso encima (puede ser el mortero o piedra de moler). La tabla debe ir sobre un recipiente, para rescatar el líquido que se transformará en la mantequilla rosada.
3. Dejarlo reposar de esta manera durante toda la noche al menos unas 12 horas. Al día siguiente desmoldar y servir.

PREPARACIÓN MANTEQUILLA ROSADA:

Rescatar lo que se filtró en el recipiente tras apretar el queso de cabeza durante toda la noche. Sacar la primera capa y guardar en un frasco. Ese líquido es una manteca muy sabrosa perfecta para el pan calentito.

Arrope de miel

INGREDIENTES

- Miel de colmena con su cera
- Cáscaras de naranja
- Canela a gusto

PREPARACIÓN

1. Después de estrujar la miel de la colmena, hervir la cera en un poco de agua por alrededor de una hora, hasta que ésta se derrita totalmente y se vea una película amarilla por encima.
2. Retirar esa cera y guardar para luego colar el líquido restante en un paño limpio. Lo que queda en el paño es cera y debes guardarla junto a la otra cera.
3. Rescatar el líquido color café oscuro que pasó por el paño y quedó en la fuente,
4. Hirviéndolo durante 30 minutos junto con una cáscara delgada de naranja y canela, para quitarle el toque amargoso.
5. Dejar enfriar y guardar el arrope en un frasco para usarlo cuando se requiera.

Pan de miel

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 taza de leche
- ½ taza de miel
- Una pizca de bicarbonato

PREPARACIÓN

1. En un bol colocar los huevos, el azúcar y la mantequilla, batiendo todo hasta conseguir una pasta homogénea. Agregar luego la leche y la harina sin dejar de batir.
2. Sumar lentamente la miel a la mezcla - ya disuelta a baño María-, mientras se va revolviendo. Finalmente, agregar la pizca de bicarbonato, mezclando todo por última vez.
3. Enmantecillar un molde y llevar al horno, precalentado a 150°C, por 45 minutos.

Comida central

Pantruca

INGREDIENTES

- 1 taza de porotos verdes
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 3 ramas de apio
- 1 ajo
- 1 pimentón.

- 4 brotes de orégano
- Sal de costa
- 1 hueso de vacuno
- 2 taza de harina
- 1 cucharadita de sal
- Media taza de agua
- 2 huevos
- Verduras picadas (cilantro o ciboulette)
- 3 cucharadas de aceite

PREPARACIÓN

1. Poner en una olla los porotos verdes cortados en tiritas, la cebolla cortada en rodajas, la zanahoria rallada gruesa, las ramas de apio, el pimentón cortado en tiritas, el ajo machacado y el orégano. Agregar 3 cucharadas de aceite y sofreír por 5 minutos.
2. Incorporar a la olla el hueso de vacuno y agregar un litro de agua incorporando la sal. En olla tapada dejar hervir por 40 minutos.
3. En un recipiente mezclamos la harina con el agua hasta obtener una masa homogénea, que no se pegue en las manos. Espolvorear con harina la mesa y extender la masa con un uslero, hasta dejarla con un espesor un poco menor a medio centímetro, luego con un cuchillo o ruleta se corta la masa en tiras de ¼ centímetros aproximadamente.
4. Revolvemos la olla ya hervida, bajamos el fuego, y comenzamos a tirar la masa, la cual debemos ir cortando con los dedos en cuadrados antes de introducir al agua.
5. Terminando de incorporar la masa a la olla, se deben esperar tan solo 3 minutos y dejar reposar. Mientras, se baten dos huevos enteros que se suman a la olla, revolviendo con la cuchara de palo.
6. Servir en plato de greda y espolvorear con las verduras picadas.

Causeo picadillo cerdo

INGREDIENTES

- Hígado de cerdo
- 1 lengua de cerdo
- 1 corazón de cerdo
- 4 patitas de cerdo
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de ají molido (ají de cacho de cabra seco y molido con sal, hecho con anterioridad)
- 1 tomate
- 3 huevos duros
- 4 papas
- Cilantro
- Aceite
- Sal
- Limón

PREPARACIÓN

1. En una olla grande colocar el hígado, la lengua, el corazón y las patitas de cerdo. Poner a cocer la olla por alrededor de una hora. (En este proceso se deben ir sacando hígado y corazón primero, luego la lengua y finalizando con las patitas). Dejar enfriar y cortar en cuadritos.
2. Picar la cebolla con el tallo verde, lavar y dejar estilar. Picar el tomate y el huevo. Poner a cocer las papas con piel en agua con sal.
3. En un bol mezclar la carne ya cocida con la cebolla, el ají, el cilantro, el ajo, el tomate y los huevos; aliñar con aceite sal y limón.
4. Servir este causeo con las papas cocidas y peladas.

Líquidos calientes

Café de higo

INGREDIENTES

- 1 kg de higos secados al sol

PREPARACIÓN

Tostar los higos secos en una sartén hasta que suenen bien tostados. Luego pasarlos por la piedra de moler hasta que queden deshechos. Luego pasarlos por un cedazo y guardar en un frasco de vidrio para ser usado como café.

Mate de hierbas

INGREDIENTES

- Yerba mate
- Hoja de palto
- Hoja de cedrón
- Hoja de romero
- Cáscara de limón

PREPARACIÓN

1. Poner 3 cucharadas de yerba mate en la calabaza (generalmente es hecho artesanalmente) o recipiente adaptado. Agregar agua hirviendo y botar la primera agua, para quitar lo amargo.
2. Lavada la yerba mate se incorporan las hierbas aromáticas y azúcar a gusto.
3. Agregar agua hirviendo y compartir.

Equipo de trabajo

LINA FUENTES NÚÑEZ

Dueña de casa, temporera y heredera de la cultura culinaria campesina. Hija y nieta de inquilinos del Fundo los Maitenes, San Vicente de Tagua Tagua. Se encargó de la transcripción de las recetas aprendidas de su madre, junto con las rescatadas a través de la narración oral de la comunidad, en relación con la “once comida” de la época hacendal y que se mantiene hasta hoy.

ANTONIA CORREA CORREA

Periodista. Amplia experiencia en investigación de proyectos de temas culturales y patrimoniales. Encargada de la investigación de la historia del inquilinaje, principalmente de los años '60 y '70, de la comuna de San Vicente de Tagua Tagua. Responsable del relato histórico, social y cultural del menú “Once campesina, para trabajadores de claro a claro”.

ERNESTO PINO GODOY

Trabajador agrícola, domador y herrero de caballos. Hijo de inquilino de Cuchipuy, San Vicente de Tagua Tagua. Heredero de los saberes del campo, y conocedor de la producción agrícola actual. Encargado de recopilar fotos antiguas y actuales, junto con realizar los registros fotográficos y audiovisuales de su madre Sara Godoy, mientras estaba cocinando.

Testimonios orales

DEIDAMIO MUÑOZ TOBAR (98 años)

Campesino y ex inquilino del Fundo Los Maitenes, San Vicente de Tagua Tagua. Testigo de memoria de la época hacendal, cuenta su experiencia como inquilino.

SARA GODOY MUÑOZ (84 años)

Dueña de casa, madre de 10 hijos y gran cocinera de los productos locales. Producía once comidas diarias para su marido e hijos que trabajaban en el Fundo de Cuchipuy, San Vicente de Tagua Tagua. Mantiene la tradición de hacer todos los días la once campesina para sus hijos y nietos. Testigo de memoria de la época hacendal como inquilina, relata cómo era la cocina y el uso de los alimentos de la época.

RAMÓN JORQUERA CASTRO (86 años) y FANY MORALES TORO (89 años)

Pareja que vivió como inquilina en el Fundo Los Maitenes, San Vicente de Tagua Tagua. Actualmente viven, junto a una hija, en la misma casa restaurada que les entregó el patrón en esa época, Don Ramón. Compartieron sus memorias de la vida laboral y social de aquellos años viviendo en el Fundo Los Maitenes, San Vicente de Tagua Tagua. Fany mantiene las tradiciones culinarias de la época como inquilinos: preparaciones locales, que ha ido enseñando y compartiendo con sus hijos y nietos.

Bibliografía

Bengoa, José. *Historia Social de la Agricultura Chilena Tomo II: Haciendas y Campesinos*. Ediciones El Sur. Santiago, 1990.

González Godoy, Gloria. *Memorias en el Valle de Colchagua "Inquilinos y Empleados" reconstrucción de la memoria inquilina de la Hacienda San José del Carmen El Huique*. Tesis para optar al título de Antropóloga Social. Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Santiago, 2017.

Plath, Oreste. *Geografía Gastronómica de Chile. Artículos reunidos 1943-1994*. Ediciones Biblioteca Nacional. Santiago, 2018.

Lobos, Patricio. *Historia de San Vicente de Tagua Tagua, los primeros tiempos*. Editorial Pedro de Valdivia. Santiago, 2012.

MENCIÓN HONROSA

Juguemos a mariscar

Rescate patrimonial de la cocina de playa en Antofagasta.

Antofagasta, región de Antofagasta.

Denis Muñoz Vergara

Pamela Tighe Ross

Guillermina Vergara Plaza

Mireya Vergara Plaza



Juguemos a Mariscar

*A pata pelá corro,
Cortas las piernas,
En triunfo los brazos
Alzando mi chope, listo
para el asalto.*

*Rápido entierro el filo
Saltan lapas, saltan locos
Naranjos piures
Rocas vivas.*

*¡Arranca!
Grita la mar furiosa
Busca mis pies intrusos
Malandra evado el ataque
Otra vez, rápido y ágil,
Hinco filo a los Picorocos.*

*¡Arranca!
Grita arrebatada la María
Sacude su enagua de espuma
Casi me agarra, y vuelvo
Con el cucharón en el guargüero
Correteo al pulpo esquivo.*

*¡Arranca!
Grita, y esta vez me alcanza
Uno, dos, tres
Afila sus rocas
Poseída la marmadre
Se sosiega y me suelta.*

*Tirito rasmillado
Mis hermanos gritan:
¡No seai maricueca!
¡Qué así aprendí!
¡La María hoy no andaba asesina!*

*Asustado, la miro de reojo
Me sorbo los mocos salados
Con el tesoro
entre mis manos.*

*Regreso triunfal
De una madre a otra
Le alcanzo el botín
Me besa la mejilla
Orgullosa de mi aporte
Para el mariscal.*

Soy un cocinero aficionado chileno que actualmente vive lejos de su tierra, en Rhode Island, Estados Unidos. Poseo un enconado sentimiento nostálgico por las preparaciones de mi país, especialmente aquellas elaboradas con productos marinos. Un día llegó a mi correo electrónico un libro titulado: “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales”. Al leerlo, inmediatamente un aroma a piure metálico y fresco invadió mis pensamientos. “Ellos tienen que saber de nuestra tradición de jugar a mariscar en los veranos”, me dije. Por lo que ahora, humildemente junto a mi equipo, deseo ofrecerles este menú travieso que en nuestra familia rescata importantes eventos culturales y familiares que acaecieron en nuestra tierra natal. Allí se mezclan, por un lado, la tradición milenaria de mariscar practicada por las comunidades de Changos en las costas del norte de Chile, la cual, en vez de contemplar procesos productivos en el mar chileno, se enfocó en el uso racional de sus recursos. Y por el otro, el doble mestizaje entre criollos y las culturas andinas del norte, la cual potenció un fenómeno de distribución de productos alimenticios, que ya existía en épocas precolombinas entre los habitantes del desierto de Atacama.

Este menú se compone de aquel crisol de culturas que se fueron fusionando hasta dar origen a una identidad que muchas familias comparten en el norte de Chile. Se trata de un testimonio de un país donde los niños tenían obligaciones y responsabilidades con la sagrada comida que nuestras madres y abuelas preparaban. Un listado de platillos en donde cada miembro de la familia debía colaborar. Un tipo de cocina en extinción, pues estas preparaciones mezclaban tiempos de diversión, contemplación y concentración entre los roqueríos que antaño lucían su color verde, signo saludable de la vida marina a orillas del mar. Todo esto se trata sobre aquel juego, una ingeniosa mezcla ente osadía, adrenalina y tardes enteras con la piel salada y quemada. He aquí el arte de mariscar en familia.

Debido a la sobreexplotación de los recursos naturales en los alrededores de las ciudades de Antofagasta, Mejillones, y Tocopilla, en la actualidad la preparación in situ de este menú es casi imposible en los lugares que mencionaré, salvo que de manera respetuosa uno realice la actividad en aquellas zonas alejadas donde el roquerío aún se encuentre en estado saludable. Con este relato esperamos estimular la conservación y valoración del patrimonio culinario ofrecido por este menú, por medio del conocimiento geográfico y biológico necesario para que generaciones futuras puedan gozar de estas preparaciones.

De la misma manera, anhelamos que la palabra tiempo recobre aquella dimensión contemplativa, para volver a poner en práctica antiguas formas de vivir que nos permitan protegernos del frenético devenir contemporáneo. De este modo, el presente menú permitirá a los lectores comparar las actividades culinarias pasadas, frente al insulso y poco apasionante acto de la compra de comida envasada en los supermercados o en las cadenas de comida rápida, donde no se puede entablar relación alguna con los productos que éstos ofrecen en sus menús, ni con los ingredientes que los componen. Lo anterior tiene implicancias en la salud pública, generando como consecuencia altas tasas de sobrepeso y obesidad, enfermedades cardiovasculares, y el temido síndrome inflamatorio sistémico. Todo lo anterior está relacionado con el tipo de alimentación artificial y modificada, a la cual nuestra cultura globalizada rinde pleitesía, homogeneizando el paladar de millones de seres humanos.

Este es un esfuerzo para descorrer la cortina de sedentarismo en la cual estamos inmersos y ofrecerles una actividad familiar, para realizar un juego físico que requiere destreza y práctica; un momento para comulgar con la naturaleza mientras se colectan los ingredientes para este menú comunitario. Les invitamos a detenernos para que juntos rememoremos esos viejos tiempos.

EL ACTO DE MARISCAR Y LOS CHANGOS

La Real Academia de la Lengua Española define el verbo mariscar como el acto de ‘coger mariscos’ o ‘cazar animales silvestres que habitan en las orillas de ríos y lagunas’; también como sinónimos del verbo ‘robar o hurtar’, en analogía del hurto hacia la mar. Y la mar para muchos en Chile es aquel ser refulgente de femineidad que puede ser generosa, pero también temperamental si no se le rinde el debido respeto. Para nosotros, la palabra océano no se condice con la naturaleza de la mar chilena. El sonido de esas tres letras resuena a mamá, a una madre que deja que sus críos se encaramen en sus bordes rocosos, llenos de frutos comestibles, para obtener los recursos necesarios para poder subsistir. Como la figura de MamaCocha, tan venerada por los incas.

Esto lo sabían perfectamente quienes desde tiempos inmemoriales han habitado las costas del norte chileno, pues se estima que las tradiciones culturales asociadas a la recolección de productos marinos datan desde hace al menos 8.000 años Antes del Presente (A.P.). El uso del término Chango “aparece documentado por primera vez a mediados del siglo XVII para denominar a toda la población que ocupaba el litoral entre Copiapó y Coquimbo”³, aunque otras fuentes indican que la primera referencia de su uso data de 1788. Lo que se establece es que, más que hablar de un pueblo originario o etnia, la denominación Chango hace referencia a la forma de vida de un conjunto de tribus especializadas en la pesca y otras actividades de la vida marina⁴.

Se indica que éstas tenían fundamentalmente dos estrategias de asentamiento. La primera, de tipo trashumante, recorría el borde costero estableciendo campamentos esporádicos en caletas o áreas de pesca definidas. Esta actividad era realizada por grupos de varones o familias nucleares que dependían de la segunda estrategia: asentamientos en comunidades más estables que realizaban otros miembros de la tribu, en lugares con una mayor concentración de recursos, constituyendo ahí campamentos semipermanentes. Esto les permitía contar con alimento y productos marinos para su alimentación y subsistencia, así como también para intercambio con los pueblos del interior, principalmente con los atacameños⁵.

(3) Museo de Arte Precolombino www.precolombino.cl/exposiciones/exposiciones-temporales/los-changos-y-sus-ancestros/

(4) Latcham, Ricardo, 1910.

(5) Museo de Arte Precolombino. Op. cit.

Recientemente, en el año 2020, la Ley N° 21.273 reconoció a los Changos como una de las etnias vivas del territorio nacional, pudiendo observarse hasta hoy su ancestral modo de vida en las prácticas de pescadores, algüeros y orilleros desde Chañaral a Cobija. Ellos utilizan y preservan la tecnología, economía y patrón de asentamiento de sus antepasados⁶.

EL CARAVANEO Y EL INTERCAMBIO DE PRODUCTOS EN EL DESIERTO DE ATACAMA

Se estima que los pastores de los Andes de Bolivia, Perú, Argentina y el norte de Chile, comenzaron la domesticación de las llamas entre los años 6.000 a 5.000 A.P., logrando desarrollar una especie corpulenta para ser utilizada como animal de carga, alrededor de 5.000 a 4.000 A.P.⁷. Tan antiguos y complejos como los de África y Asia, los caravaneros Atacameños a pesar de la inhóspita geografía lograron relacionarse con diversas y lejanas poblaciones y culturas, recorriendo largas distancias cruzando el desierto y la cordillera para llevar sus productos a localidades de la costa, altiplano boliviano y noreste argentino⁸.

Cargaban alimentos como charqui, maíz y frijoles, junto a otros productos de la tierra; tejidos de lana, objetos de metal y piezas de alfarería pintada. Recibiendo a cambio pescado salado, cueros de lobos marinos, mariscos, aves marinas, algas y conchas vistosas, productos intercambiados mediante trueque con los Changos en las costas chilenas⁹.

Si bien la tradición caravanera ha permanecido a lo largo del tiempo, ésta ha sufrido modificaciones luego de la invasión y conquista española. La instalación posterior de los estados nacionales durante el siglo XIX causó una ruptura de esta práctica en los Andes sur-centrales. Se terminó con la mayoría de los viajes desde Bolivia hacia la costa chilena, tras establecerse prohibiciones de importación de alimentos o animales vivos a Chile. Algo similar ocurrió entre Chile y Argentina luego de la implementación de estrictos reglamentos de comercio¹⁰. Pese a estas restricciones, el tren Antofagasta—Oruro continúa con su funcionamiento, además del Paso Jama que aún nos une al altiplano argentino,

(6) Museo de Arte Precolombino. Op. cit.

(7) Barraza, José. 2017.

(8) Referencias en www.precolombino.cl.

(9) Latcham, Ricardo. Op. cit.

(10) Gabelmann, Olga. 2015.

sumado a la ruta 25 y la autopista de Antofagasta, que siguen manteniendo vivo el intercambio entre altiplano y la costa del Pacífico.

Así, el recuerdo de las caravanas provenientes desde el Altiplano, que llegaban a encontrarse con los habitantes de las costas chilenas para intercambiar productos, se transmitió y siguió de alguna manera replicándose hasta nuestros días.

UNA FAMILIA MINERA-MARISQUERA

Primero debo desclasificar que mi familia no está conformada por pescadores sino plagada de mineros. Mi tatarabuelo José Vergara emigró de su natal Valparaíso hacia Antofagasta junto a su esposa Mercedes Henríquez en el año 1912, en busca de mejores posibilidades. En esos años la ciudad gozaba de un gran desarrollo urbano y portuario, debido al apogeo de los cantones salitreños junto a la explotación del cobre en Chuquicamata y de plata en Bolivia (Memoria chilena, 2018). De esta pareja nació Herman Vergara Henríquez, el primer minero de la familia quien a finales de los años '30 y luego de volver de un periplo por Bolivia, se casa con Celia Plaza Plaza, hija 'natural' de Victoria Plaza, mi tatarabuela materna, barredora profesional de la que por entonces era la ciudad más limpia de Chile: Antofagasta.

Ambos adolescentes emigraron hacia el campamento de Chuquicamata, donde la Chilean Exploration Company (Chilex), subsidiaria de Anaconda Copper Mining Company, explotaba la que sería la mina de cobre a rajo abierto más grande del planeta; una herida en el desierto de Atacama de impresionantes dimensiones, visible incluso desde el espacio. Ahí mis bisabuelos, viviendo en condiciones bastantes paupérrimas en comparación a los gringos, tuvieron 5 hijos: Enrique Vergara Plaza (QEPD), Mercedes Vergara Plaza (1938), Oscar Vergara Plaza (QEPD), Mireya Vergara Plaza (1942), y Guillermina Vergara Plaza (1944), mi abuela. Aquellos que no conocen el desierto de Atacama, deben saber que tan solo al cruzar la Cordillera de la Costa desde el litoral, uno entra en un territorio de analogías marcianas, con uno de los climas más implacables del planeta. Entonces no es de extrañar que mis bisabuelos extrañaran su natal Antofagasta. En estas tierras, cientos de migrantes llegados desde el sur de Chile se mezclaron con los habitantes altiplánicos de los bellos oasis cercanos como Calama, San Pedro, Caspana, Toconao, Toconce, Ayquina, entre otros.

De este modo muchas familias Antofagastinas y Calameñas tienen una mezcla de familiares del sur de Chile, el Altiplano y ciudades bolivianas. Entonces para muchos viajar a la costa es recordar aquella procesión desde las alturas del altiplano, cruzando el desierto de caliche, para luego adentrarse en los meandros

de la cordillera de la costa, dar un giro y darse de bruces con el mar reluciente bajo el sol. Cientos de familias durante los meses de verano realizaban esta procesión, trasladándose hacia la costa para visitar a sus familiares, soñar con comprarse una casita en Antofagasta y así volver a ese clima más benevolente, o como muchos, pasar un tiempo mariscando en familia.

VOLVER A LA VIDA NÓMADA/TRASHUMANTE

Durante esos dos meses del año – o a veces más- algunas familias se convertían a la vida nómada, partiendo con carpas, cocinillas, utensilios, y un sinfín de otros cachivaches para vivir a orillas de la mar. Como dice el dicho, se trasladaban con ‘camas y petacas’ a diferentes playas y roqueríos famosos por la abundancia de mariscos en sus rocas. Dentro de los lugares más apetecidos se encontraban, por el sur y en dirección a Coloso, Playa el Huáscar, no de arena sino de conchillas; también los roqueríos entre playa Amarilla y Las Palmeras, además de El Lenguado, pasadito de caleta Coloso. En la ciudad misma de Antofagasta también existían sitios ideales para mariscar: los roqueríos de la Poza de los Gringos, playita las Almejas, detrás de la puntilla en el Balneario Municipal. Más al norte se encontraban playa el Trocadero, la Chimba y finalmente, pasando La Portada, desde playa Rinconada hasta Juan López. Si uno caminaba temprano durante marea baja, podía visitar los lugares más ricos en mariscos y playas de aguas cristalinas sin ningún alma en los alrededores...por si a uno le entraba la maldad para tirarse piqueros pilucho.

Más allá de Juan López están, quizá, los tesoros mejor guardados de la región de Antofagasta: las caletas Errázuriz y Constitución frente a ‘Isla Santa María’.

El papi Herman, mi bisabuelo, primero iba a dejar en su Chevrolet 3100 de 1950 a mi mami Chela junto a los niños antes de Navidad. Se pasaba lista a todo lo necesario para acampar antes de cargar la camioneta; y una vez en la costa se dirigían todos juntos al mercado modelo de Antofagasta — el cual cumplió 100 años en 2020— para comprar las verduras, el quintal de harina para las masas, aceite y condimentos para preparar los alimentos. Este mercado, de construcción sobria y dos pisos, está emplazado en pleno centro de la ciudad, en Manuel Antonio Matta, entre calles Uribe y Maipú, albergando una amplia variedad de locales de abarrotes, carnicerías, pescaderías y verdulerías, además de cocine-rías, que han abastecido y alimentado a los antofagastinos por generaciones.

Por otro lado, los no perecibles los adquirían en las pulperías de Chuquicamata y el agua potable la llevaban en bidones que luego debían rellenar en el ferrocarril por una módica suma de dinero. El papi Herman volvía en enero junto

a los perros, las chuicas de vino (que llegaban al norte por tren desde la zona centro sur de Chile, desde Parral, Cauquenes, Quillón o Portezuelo), el juego de cacho Alalay y su traje de baño, cuando casi todo estaba armado y funcionando para quedarse en la playa por al menos un mes.

Para los que no saben, el cacho Alalay es un juego de mesa popular en Latinoamérica, que consiste en ir anotando distintas jugadas tras lanzar cinco dados en un tablero de “tres en raya”, buscando realizar la mejor anotación posible. Si bien no está del todo claro el origen de este juego, se dice que es oriundo de Potosí, popularizándose posteriormente en Cochabamba desde donde se extendería a todo Bolivia¹¹. Si bien el año 1904 Antofagasta ya es parte del territorio chileno, no es de extrañar el arraigue profundo de muchas tradiciones de su pasado boliviano.

Mi mamá Mina, mi abuela, es la guagua de la familia y hasta el día de hoy, a sus 75 años, recuerda a la perfección esos largos veranos costeros. La elección del emplazamiento de la carpa era estudiada días antes para determinar los mejores lugares para mariscar, ojalá un lugar con muchas pozas marinas naturales. Luego se plantaba un palo con un trapo blanco en signo de que ese lugar estaba tomado. A la llegada se armaban las carpas. Primero la que sería la cocina, en el centro: se hacían cuatro hoyos grandes en la arena, plantándose cuatro palos de cuatro pulgadas de grosor; luego se forraba la parte que daba hacia la mar — desde donde proviene la brisa marina al atardecer — con calaminas y bordes de lona reforzada con el género de los sacos de harina que mi mami Chela juntaba durante el año.

La cocina, primero bien rudimentaria, era un fogón de yareta, que luego derivó en una cocina a gas, que es lo usado hasta la actualidad. Se colocaba pegadita a la pared de calaminas y en el centro se instalaba una mesa grande multiuso que servía para preparar los alimentos, jugar al cacho, y donde comían los mayores. A los más chicos nos tenían una mesita aparte con nuestros respectivos pisos, que mi papi Herman había hecho con sus propias manos. En cuanto al techo, como bien recuerdan, estamos en el desierto. Así que más que una cobertura lo que uno quiere es sombra. Algunos hacían techos completos, otros techos hasta la mitad; o algunos como mi abuelo usaban una lona con amarras tejidas. Las carpas dormitorios eran de lona, como de campamento militar, algunas compartidas entre varias personas.

(11) Cacho Alalay, 2021

Hoy, si van en verano al borde costero, podrán apreciar que la gente usa carpas modernas. Pero la correspondiente a la cocina continúa pareciéndose a las antiguas. Por lo general la parrilla estaba a la intemperie. Además, no había refrigerador, por lo que el ojo preciso para calcular cuanta comida preparar era muy importante. Aunque el centro de la ciudad no estaba lejos, esta migración a la playa también generaba instancias de negocios locales: el casero del pan batido, el frutero, heladero, el mirando y chupando, clásico turrón de Antofagasta, y así un sinfín de comerciantes paseándose por entre las carpas vendiendo sus productos para suplir las necesidades de los nómadas de verano.

Mi papi Herman compraba en Calama yareta para cocinar o prender fogatas en las noches. Otra de sus funciones, era afilar tenazmente los Chopes doblándoles levemente la punta para extraer los mariscos adheridos a las rocas de manera más rápida. Esta herramienta consiste en un fierro de unos 30 o 40 cm que tiene una punta curva y la otra levemente doblada, que se usa como palanca para arrancar los mariscos¹².

Así terminaba el primer día, todos alrededor del fogón tomando tecito y pan batido con lenguado (*Paralichthy sadpersus*), uno frito y que mi papi Herman lograba pescar con sus cañas que nadie debía tocar.

Aun cuando mis bisabuelos, y probablemente también otros antepasados, utilizaron la yareta en incontables ocasiones como combustible para preparar estos exquisitos platos y también para la fogata de la noche frente al mar, en la actualidad nadie se atrevería a usarla por su escasez y porque está penado por la ley. Hoy por hoy, muchos carperos llevan sus cocinas completas a gas y para hacer fuego utilizan carbón, ya que la leña en el desierto es algo extraño, a no ser que se quemen los palos de algún mueble viejo. La yareta era nuestra leña del pasado.

La yareta altiplánica (*Azorella compacta*), conocida comúnmente como llareta o yareta (o yarita, del quechua), es una especie fanerógama de la familia Apiaceae. Pese a ser un arbusto oriundo de las regiones altiplánicas, su aspecto es similar al de un musgo cubriendo las rocas. Es de lento crecimiento, pudiendo crecer hasta 1,5 cm al año, pero se le considera una de las plantas más longevas pudiendo alcanzar una edad de hasta 3.000 o más años. Se la encuentra desde Arica hasta Atacama, adornando con su verde la aridez del desierto nortino. Actualmente está categorizada como una especie en estado vulnerable, debido

(12) Escobar, Manuel., 2015.

a la pérdida de su hábitat y a la extracción desmedida, puesto que ha sido ampliamente utilizada como combustible, tanto de uso doméstico como para el desarrollo de la actividad minera de la zona¹³. Si bien en 1941 se reguló su uso, continuó su amenaza y extracción, pero actualmente y gracias a la promulgación de la ley de recuperación del bosque nativo y fomento forestal, del año 2008, su extracción y destrucción está penada por la ley¹⁴.

CUANDO TRABAJAR ERA TAMBIÉN JUGAR

A la mañana siguiente comenzaba la diversión, cuando de un solo grito mi mami Chela despertaba a sus hijos para ordenarles recolectar mariscos para la entrada y el segundo. En ese tiempo, la palabra sobreprotección no significaba nada. Los niños debían aprender a conocer y respetar a la señora mar y los padres confiaban que los mayores cuidarían de los más chicos. Mi mamá Chela, mientras tanto, pelaba zanahorias, papas y otras verduras a la espera de los mariscos. O bien hacía la masa para las sopaipillas calameñas y empanadas, aunque uno podría decir que también le ocupaba bastante tiempo el copuqueo con el resto de los nómadas de verano que se encontraban en el lugar. En otras palabras, nunca le faltaba que hacer. Las sopaipillas calameñas, a diferencia de las de la zona central, no llevan zapallo y su particularidad es que son grandotas y fáciles de hacer, ideales para comer a la orilla de la playa o ríos nortinos.

En ocasiones el familión crecía con la llegada de familiares lejanos y amigos cercanos. Por ejemplo, a veces llegaban los hermanos del papá Herman o los de la mamá Chela; y si aquello ocurría, entonces eran varias docenas de carpas emparentadas las que se tomaban una buena parte del borde costero.

De los cinco hijos de mi mami Chela, mi tía-abuela Mireya, integrante de este equipo de trabajo, es quien mejor recuerda el proceso y a la que tuve la dicha de acompañar en las últimas mariscadas que se hicieron en mi familia. En sus palabras: “Nosotros nos íbamos juntos por las rocas caminando a pata pelá, bien temprano. Menos la Meche que era muy pituca y no le gustaba mariscar. La Mina y yo éramos las más salvajes de los cinco. Muy tres-cocos o marimachas ¡Imagínate que corríamos por sobre las rocas y no nos dolían los pies! El Oscar y el Enrique nos ayudaban un poco, pero como estaban ya más grandes se iban a pescar con mi papi, que era todo un honor. Nosotras también pescábamos con unas cañitas chicas que mi papi nos hizo, pero la verdad es que nos gus-

(13) Droppelmann, Verónica., 2018.

(14) Decreto 1427, 1941 y Ley 20283, 2008.

taba mariscar porque había que ser bien rápida y avispada pa' que las olas no te agarraran. También llevábamos nuestro chope y una bolsita de malla para guardar los mariscos recolectados. Ay, ¡qué entretenido era!

“Recuerdo que nos turnábamos con la Mina, una se quedaba vigilando las olas y la otra rapidito miraba donde estaban los mejores piures (*Pyura chilensis*) — que eran una exquisitez — y se lanzaba como araña hincando el cuchillo por alrededor del piure para arrancarlo y tirárselo a la que vigilaba las olas. Como no se podía hacer las dos cosas a la vez, a veces cuando la Mina o yo nos despistábamos de cuidar a la María, pucha nos agarraba y nos tiraba sobre las rocas de bruces. Las rodillas nos quedaban rasmilladas y con costras que luego nos las sacábamos antes de tiempo. Por eso tengo las rodillas tan marcadas”. La bolsita de malla utilizada para mariscar también es conocida como chinguillo, se amarra a la cintura, para así ir depositando lo capturado¹⁵.

Al escuchar a mi tía abuela ya con casi 80 años contarme sus aventuras, no puedo sino imaginarme a aquellas niñas jugando a recolectar lo que se convertiría en el almuerzo o las onces. Los piures eran uno de los frutos que más mariscaban y que en muchas ocasiones se comían crudos antes de llevárselos a mi mami Chela. Pero ¿Qué más mariscaban? En palabras de mi tía, de todo: “Mijo, en las pozas durante marea baja uno encontraba tantos mariscos: los choritos (*Mytilus chilensis*) eran medios complicados, ya que uno tiene que hacer fuerza entre la roca para romper el agarre. Los mejores son los que están bajo el agua. A veces sin decirle a mi mami nos creíamos buceadoras con la Mina, competíamos quien podía llegar más abajo para poder colectarlos. Sacábamos unos grandotes que parecían choro zapato. También encontrábamos cholgas (*Aulacomya atra*), que se parecen a los choritos, pero la conchita es diferente y el sabor que tienen es más dulzón. Para sacar machas (*Mesodesma donacium*) teníamos que bailar twist, pero ahí todos ayudábamos para que la mami nos hiciera empanaditas de machas con queso. Ay, ¡qué rico se me hace agua la boca! También sacábamos navajas (*Ensis macha*), pero son mucho trabajo para tan poquita carne. Lo que sí ya no hay, porque los sobreexplotamos, son los locos (*Concholepas concholepas*). Son un manjar de dioses y en ese tiempo aún quedaban varios en pozas y rocas de los alrededores de Antofagasta. Me acuerdo de que camino a Juan López, si uno para en la Rinconada durante la marea baja, uno caminaba por las rocas hasta llegar a unas playitas donde

(15) Escobar, Manuel. Op. cit.

quizás todavía se encuentren locos grandotes. Pero mijo, es mejor no comprar esos loquitos chicos que venden a la mala, sino nunca se podrán recuperar”.

La memoria de mi abuela y mi tía abuela son el vivo testigo de esos veranos donde el tiempo se olía en los aromas de la cocina ambulante de mi bisabuela, mezclándose con el rocío salado de las olas. La María les cantaba de felicidad por compartir con ella, solía decir mi mamá Mina. Eso sí, siempre respetándola.

Otros productos que mariscaban eran algunos pequeños picorocos (*Austromegabalanus Psittacus*) y dos especies de peces que yo también tuve el agrado de atrapar. Los primeros son los pejerreyes (*Odontesthes regia*), que solo se podían capturar en grandes cantidades durante las varazones ocasionadas por la corriente del niño, cuando los peces arrancando de las aguas cálidas provenientes del Ecuador se acercan a las orillas en un intento por escapar, provocando una situación de pesca milagrosa para aquellos mariscadores del borde costero, a los que uno puede agarrar con una malla fácilmente en cualquier playa. Este es uno de los fenómenos más impresionantes que me ha tocado vivir. Con ellos, mi mami Chela solía abrirles el vientre, raspar el tripaje, clavarlos en unos fierros de anticucho y los ponía a freír enteros, con cabeza y cola. Como son chiquitos uno se come todo. Mención especial era el anticucho de cola de pejerreyes que yo le pedía a mi bisabuela encarecidamente. No es nada del otro mundo, pero a mí me encantaban las colitas fritas, lo crujiente y el salado natural del mar, eran lo máximo. Mi mami Chela siempre amorosa separaba varias colitas para prepararme mi anticucho particular.

El segundo tipo de pescado que no se me puede olvidar es el pejesapo (*Sicyases sanguineus*). De forma muy rara viven agarrados a las rocas donde las olas chocan constantemente. Para agarrarlos hay que ser bien rápido porque saltan y se tiran al agua si se sienten amenazados. Mi papá Herman era un maestro en su caza usando una vara larga con un anzuelo en la punta. Este fierro era comúnmente llamado “cebador” y era utilizado por los mariscadores para cebar o atrapar a los pulpos, pero aquí mi papá Herman lo amarraba a la punta de una vara larga para atrapar pejesapos¹⁶. La carne es blanquita y tiene un sabor suave; sin embargo, lo más entretenido de comer este pescado es llegar al hueso que tienen en el centro del pecho, donde se insertan los músculos de la ventosa que usan para agarrarse a las rocas. Este huesito es traslúcido y si uno lo pone a la luz se puede ver la imagen de la virgen María o Jesucristo.

(16) Escobar, Manuel. Op. cit.

Bueno, eso al menos era lo que mis bisabuelos nos decían. Recuerdo haber visto o imaginado esa figura.

Otra cosa inolvidable es el juego que más demandaba destreza, rapidez y fuerza: la captura de pulpo de roca o pulpo de los changos (*Octopus mimus*). De nuevo en este arte mi tía abuela Mireya era la experta. En sus palabras así lo hacía: “Mi tío Miguel, hermano de mi mamita (Chela), nos enseñó a cazar los pulpos. Para eso teníamos un alambre gruesecito con la punta doblada en forma de ganzúa, que la usábamos para escarbar las cuevas en las rocas alrededor de pozas grandes que dejaba la marea baja. Este fierro era conocido comúnmente con el nombre de pulpero¹⁷. Tenías que ser bien fuerte, por eso cuando éramos chicas nosotras con la Mina (mi abuela), nos agarrábamos del moño con los pulpos chicos no más, ya que los grandes nos daban miedo. Esos luchan por su vida con el ramal de tentáculos enrollándose y apretando tu brazo para que los sueltes, pero uno tiene que buscarle la bolsa de veneno — la tinta que usan los pulpos para defenderse — y romperla, para luego machucarlos en las rocas hasta que quedaban pata laucha. Luego, aprendimos que a los pulpos guaguas teníamos que dejarlos tranquilos, para que repoblaran las rocas y no desaparecieran. Lo que tú te acuerdas era cuando yo ya era una experta agarrando los pulpotes grandes que atrapaba cerca de la poza de Los Gringos”.

Y mi tía abuela Mireya continua: “La colecta comenzaba temprano en la mañana. A nosotros los niños nos levantaban a las ocho para tomar desayuno, que era té con pan tostado con un poquito de mantequilla. Y luego mi mami nos enviaba a todos a la mar, con nuestra bolsita a la cintura a buscar mariscos y a pasarla bien. Con la Mina primero nos bañábamos, nos lavábamos el pelo con agua salada, yo no sé para qué si nos quedaba como virutilla igual no más; jugábamos un buen rato y como a las 10 nos poníamos a buscar mariscos. A veces, jugábamos más de la cuenta y luego andábamos todas apuradas. Y era ahí cuando la mar nos agarraba por pajaronas, y teníamos que llegar con algo sino mi papi nos retaba y hasta de coscacho nos íbamos. Había que aportar, que sea con un chorito, un piure, una almeja, lo que fuese. Yo me hice experta en sacar piure, así que siempre llevaba unos cuantos para el caldo. A eso de las 12 estábamos de vuelta, le pasábamos la colecta a mi mami, y ella los picaba rapidito y los tiraba a la olla, mientras nosotras con la Mina nos sentábamos a descuerarnos mientras esperábamos el almuerzo. Imagínate todo el verano

(17) Escobar, Manuel. Op. cit.

ahí a pleno sol, quedábamos curuchas, yo no sé cómo que no nos dio cáncer de piel nunca”.

Fueron incontables veranos, donde el trabajo de mariscar era también el juego preferido de mis tías abuelas y con el paso del tiempo, este juego se fue pasando a los hijos y a los nietos. Si bien no contamos con la fecha exacta en que comenzó esta tradición familiar, calculamos que debió partir en los años ‘20, y que probablemente mi tatarabuela Victoria Plaza (1890–1925) también la practicó. Sin embargo, lamentablemente para las familias humildes los registros históricos y genealógicos son más limitados. Pero mis bisabuelos mantuvieron esta migración veraniega desde los años ‘20 hasta finales de los ‘80 cuando yo tuve la oportunidad de acompañarlos. La matriarca de nuestra familia, mi mami Chela (la bisabuela) fue quien atesoró estas preparaciones, aunque me gusta pensar que fue mi tatarabuela Victoria quien se las enseñó, pero de aquello no tengo registros. La única foto que conservamos de ella nos transmite un origen ancestral indígena, quizás Changó, con su pelo negro azabache y la seriedad de quien no está acostumbrada a ser atrapada en aquella tecnología nueva de la fotografía. Ahora cuando contemplo a mi madre revolviendo estos cocimientos, picando los mariscos, azotando los locos y lapas con una cámara de neumático para ablandarlos, usando kilos y kilos de limón, preparando mayonesa casera con ajo, y usando los esquelones de los pescados para una sopita, no puedo sino también ver a esas otras mujeres de mi familia. Todas juntas en este menjunje marino, esas sabrosas recetas, que solo se logran con paciencia y el respeto necesario que requieren los frutos del mar. Aquel tiempo de ocio, no de flojera, enseñó a mi familia a través del juego, la admiración y cariño que le debemos a nuestra mar. Fueron muchos veranos en los que cuatro generaciones tuvieron el honor de aprender el arte de mariscar.

A esta avalancha de nostalgia solo se le puede poner un punto final con algo dulce. Si cierro los ojos, veo a mi bisabuela llamándonos a gritos para tomar once mientras nosotros no dejábamos de jugar con la mar. Con las palmas de las manos y las plantas de los pies arrugadas, esperábamos malillas el último tumbo antes de ir a tomar las onces. Uno grande que diera miedo. Uno gigante para ver a quien lo agarraba mal y lo zarandeaba o dejaba semidesnudo. Un tumbo de esos que uno debe aprender a esquivar buceándolos por debajo, inspirando harto aire justo antes de que la cresta de la ola caiga con fuerza. Cuando se asomaba esperábamos parados mirando a la inmensa ola aproximarse a la orilla. A algunos primos se le aconchaban los meaos y salían corriendo, tratando de arrancar de la ola — yo también arranqué muchas veces — pero los tumbos

grandes corren rápido y te agarran por las patas y te dan vuelta, y sientes como se te mete agua por la nariz y la boca... y te suelta un ratito para agarrar aire y vuelta a hundirte tratando de arrancarte el traje de baño. A veces lo logra y uno se levanta todo desorientado, entre llorando y riéndose, hasta que te das cuenta de que estás en pelotas. Aquella era nuestra manera de despedirnos de la María por el día. Dentro de la carpa-cocina, mi bisabuela estaba con su delantal lleno de harina, friendo las sopaipillas calameñas y si estaba de buena, friendo empanadas de arroz con leche, que dibujaban instantáneamente una sonrisa entre todos los primos. Una receta que nadie en la familia sabe de donde proviene, solo que mi bisabuela las hacía, quizás aprendida cuando era la niña-criada de una familia de pasteleros españoles, que la adoptaron después que mi tatarabuela muriese de tuberculosis.

Así, cada uno esperaba sentado en la arena paciente el cucurucho con la empanada dulce llena de un jugoso arroz con leche calentito, espolvoreadas con un poco de azúcar flor. Y de bebestible algo simple, pero imprescindible en los atardeceres de playa: un tacho de té Ceylán aromatizado con canela, hierbaluisa, o menta pastilla. Por supuesto este bebestible no es una tradición de mi familia, sino una que data de mediados del siglo XVIII, cuando por esos peregrinajes de conquista, las hojas del té llegaron desde oriente, pasando por la imperial Britania, hasta arribar a nuestro puerto principal, Valparaíso, destronando para siempre a la yerba mate¹⁸. En mi familia no se nos ocurriría jamás comprar bolsitas de té, pues se trata de un asunto muy serio y delicado. Tiene que ser té negro, Ceylán, de hoja crespada, que hasta el día de hoy llega a granel a Iquique. Para aromatizarlo le agregamos canela en palo, hierbaluisa comprada en el mercado en rama, o menta pastilla fresca. El ritual para hacer el brebaje está explicado detalladamente en el recetario. Y así cada uno con su empanada y tacho de té, con los ojos rojos por abrirlos debajo del agua, comíamos felices riéndonos de las aventuras del día. Aquello era estar en el cielo.

Rememorar aquellos incontables atardeceres frente al mar, me llenan de una sensación de paz. Cuando la noche se apoderaba de la playa, nos enviaban a dormir a la carpa de los niños. Obviamente, no nos dormíamos hasta casi la medianoche, jugando, copuchando, o planeando a que poza iríamos a mariscar al día siguiente. Los grandes se quedaban afuera conversando alrededor de una fogata, cantando, jugando cacho y siempre tomando vino tinto.

(18) Pereira Salas, Eugenio, 1977.

El telón de fondo siempre lo ocupaba la mar, día tras día, durante los meses que duraba el verano, ella abrazaba a esos hijos mestizos, sus nuevos Changos, ya que los antiguos desaparecieron, y lo único que queda de ellos es esta tradición, que recuerda una comunión nómada junto a la mar.

Cuando despuntaba marzo todo se desarmaba. Las carpas, los cachivaches de cocina, las camas, las mesas, las sillas y todos nosotros. Se cargaban los vehículos y las distintas familias partían a sus domicilios, los grandes de vuelta al trabajo y los chicos de vuelta a la escuela. Atrás la señora mar nos despedía lanzándonos juguetones brillos acuáticos. Ella deseando que volviésemos a hacerle compañía y nosotros desde ya extrañándole.

Menú

Entrada

Arranca dice la María

Fondo

Revoltijo de mariscos jugados (tipo carboná)

Tentempié del atardecer

Empanaditas de arroz con leche

Peor es na'

Sopaipillas calameñas

Bebestible

Tecito de playa en tacho

Arranca dice la María

(Para 6 personas)

INGREDIENTES

- 1 kilo de piure, ojalá recién sacado de la roca
- 1 kilo de limón exprimido, aproximadamente dos tazas de jugo
- 3 cebollas (opcional)
- ½ taza de aceite de oliva
- Hojas de lechuga
- Un ramo de perejil
- Sal a gusto

PREPARACIÓN

1. En una fuente desconchar los piures. Destripar sacando la parte amarilla que tiene en centro, tirar la carne a la fuente.
2. Exprimir el kilo de limón en un frasco grande con tapa. Añadir el aceite, el perejil picado y la sal. Tapar y mezclar vigorosamente.
3. Verter el aderezo sobre los piures y revolver con cuchara de palo por un par de minutos. Dejar reposar 15 minutos.
4. Presentar sobre hojas de lechuga recién lavadas en platos chicos con un poquito de perejil picado.

Opcional: picar las cebollas en cuadritos y dejar remojando en agua tibia con azúcar por 15 minutos. Lavar bien y mezclar la cebolla con el aderezo antes de verter sobre los piures para revolver.

Revoltijo de mariscos jugados (tipo carboná)

(Para 6 personas)

INGREDIENTES

- 1 kilo de choritos
- ½ kilo de cholgás, navajas, almejas o machas.
- 10 tazas de agua
- ½ kilo de pescado cortado en trozos grandes (pueden ser pejerreyes, pejesapos, pejeperros, lenguados, de acuerdo con la pesca) o pejerreyes enteros destripados
- 4 tazas de caldo del cocimiento de marisco más 2 tazas de agua recién hervida
- 4 tazas de vino blanco
- 2 cebollas medianas cortadas en pluma fina
- 3 zanahorias picadas en cuadritos, rodajas o zanahorias petite enteras
- 5 papas picadas para ajiaco (a lo largo)
- Una rama de apio con hojas
- 3 diente de ajo, picado fino
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ají de color
- Perejil picado
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

1. Antes de cocinar los mariscos, vea que estén vivos. Mejor si usted los recolectó mariscando en las rocas de su zona costera.
2. Ponga a cocer en una olla grande los mariscos con 10 tazas de agua hasta que todos se abran (5 minutos). Si tiene tiempo desconche los mariscos y deje reposando. Si hay poco tiempo, entonces los puede dejar en las conchas como decoración. Cuele el caldo y resérvelo.

3. En una olla grande, caliente el aceite y fría la cebolla picada en pluma fina. Cuando empieza a dorar y se vuelve transparente, agregue el ajo, el ají de color, el perejil picado, el vino, y el caldo reservado de los mariscos. Agregue sal y pimienta a gusto.
4. Hierva hasta que la mitad del caldo se reduzca (evapore) y agregue todos los mariscos, las zanahorias, papas picadas, y trozos de pescado. Con la olla medio tapada, cueza a fuego lento por 20 minutos más o menos, vaya viendo y probando el caldito del fondo, y cuando le saque un suspiro, es porque está listo. Nunca deje la olla sola, ya que cada revoltijo de mariscos es único, dependiendo de lo que haya mariscado su familia. Compruebe que las papas y zanahorias estén tiernas (enterrar con cuchillo para comprobar).
5. Después del suspiro y que haya comprobado que todo esté en su punto, retire la carboná del fuego.
6. En platos hondos, mejor si tiene de greda, coloque la porción de carboná y espolvoree con perejil picado y pimienta. Si quiere puede picar perejil para que cada uno le ponga a su gusto.
7. A modo de pan para sopear el juguito use sopaipillas calameñas (ver receta)
8. No bañarse en la playa por dos horas, para evitar calambres. Dormir siesta.

Empanaditas de Arroz con Leche

(una docena)

Arroz con leche

INGREDIENTES

- 1 tarro de leche condensada
- 1 taza de arroz blanco
- 3 tazas de agua
- Una manzana verde (opcional)
- 1 ramita de canela
- 4 clavos de olor
- Una pizca de nuez moscada
- Vainilla (opcional)

PREPARACIÓN

1. Hervir en una olla el agua mezclada con las especias, menos la vainilla. El agua debe tornarse oscura, que es cuando las especias sueltan sus aromas.
2. Al hervir, verter la taza de arroz y revolver con una cuchara de madera. Baje a fuego medio-bajo y añada la vainilla. Revuelva hasta que el arroz empiece a absorber el agua y agarre consistencia. Que quede a cuchara parada.
3. Retirar del fuego y abrir el tarro de leche condensada para mezclarlo con el arroz cocido. Con movimientos envolventes el arroz con leche tomará forma. Luego añadir la manzana verde picada en cuadritos chicos. Pueden ser pasas o nueces picadas.
4. Tapar y reservar.

Masa para empanadas fritas

INGREDIENTES

- 2 taza de harina
- 4 cucharadas de manteca/aceite
- 1-2 tazas de salmuera tibia

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán con la harina previamente cernida en un mesón amplio para poder amasar.
2. Derretir la manteca o calentar el aceite en una pailita. Verter en el centro del volcán de harina y con los dedos comenzar a juntar con cuidado de quemarse.
3. Añadir poco a poco la salmuera y amasar diligentemente con cariño hasta que esté elástica y separar en bolitas que le llenen el centro de la palma de la mano. No importa si se salen empanaditas de diferentes tamaños.
4. Dato: dependiendo del tipo de harina que compre a veces necesitara más salmuera para que la masa tome la consistencia elástica¹⁹.

ENSAMBLAJE

1. Antes de rellenar las empanadas revise la consistencia del arroz con leche. Debe estar muy cremoso.

(19) Mi bisabuela decía que la masa esta buena cuando uno la amasa y suena, o cuando al uslerarla se vuelve traslucida.

2. En el mesón usleree las bolitas de masa en círculos. Con un poquito de agua tibia, humedecer los dedos y remojar los bordes de la masa.
3. Colocar una porción generosa de arroz con leche en el centro de la masa.
4. Tomar el borde superior del círculo de masa y doblarlo sobre el arroz con leche hasta que toque el borde inferior de la masa. Presionar delicadamente con los dedos.
5. En una sartén, calentar un litro de aceite.
6. Freír las empanadas hasta que estén doradas por ambos lados. Sacar, escurrir, y dejar reposar en fuente con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
7. Espolvorear con azúcar flor antes de llamar a los niños para que se salgan del agua²⁰.

Sopaipillas calameñas (que matan el hambre a cualquier hora)

(para 15 unidades grandes)

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina
- 6 cucharadas de manteca o mantequilla como opción
- 2 a 3 tazas de agua tibia con sal (salmuera)
- Abundante aceite vegetal

PREPARACIÓN

1. Hacer un volcán con la harina, previamente cernida, en un mesón amplio para poder amasar.
2. Derretir la manteca o calentar el aceite en una pailita. Verter en el centro del volcán de harina y con los dedos comenzar a juntar con cuidado de no quemarse.
3. Añadir poco a poco la salmuera y amasar diligentemente hasta que esté elástica²¹.

(20) Freír en la playa es más fácil ya que la carpa deja escapar el calor que se genera por la fritanga. Es mejor freír antes de que el sol se ponga, que es cuando sale la brisa marina y el viento vuela las llamas de las cocinas y se hace más difícil.

(21) Dependiendo del tipo de harina que compre a veces necesitara más salmuera para que la masa tome la consistencia elástica. Mi bisabuela decía que la masa esta buena cuando uno la amasa y al uslerearla se vuelve traslucida. Estas masas requieren de un buen amasado que solo se consigue con mucha práctica.

4. Porcionar las masas en ovillos listos para uslerear. Empolvorar el uslero con harina para que no se le pegue la masa y estírela de manera circular.
5. Hacer tres hoyitos o una carita, friendo inmediatamente en una pailla honda, hasta que dore.
6. Sacar a fuente con papel absorbente para retirar exceso de aceite. Se sirven como pancito en la playa para untar con lo que tenga a mano para el desayuno, para acompañar en el almuerzo, y también en la once.

Tecito de playa en tacho

INGREDIENTES

- Agua hervida en tetera grande
- Té negro (crespo) Ceylán a gusto
- Canela a gusto (opcional)
- Hierbaluisa a gusto (opcional)
- Menta pastilla a gusto (opcional)

PREPARACIÓN

1. En la tetera grande, hervir agua. Aparte, en una teterita enlozada, colocar el té y los aromatizantes opcionales.
2. Una vez hervida el agua, sacar del fuego y dejar reposando durante 5 minutos. Luego sumar esa agua caliente a la teterita y dejar reposando por 15 minutos más.
3. En los tachos de playa – o en una taza- colocar un octavo de la infusión de té concentrado y diluir con agua caliente desde la tetera grande²².

(22) Hay comensales que les gusta el té sin endulzar, como a mí, mientras otros como mis hermanos usan azúcar y los más dulces le roban una cucharada de leche condensada a mi bisabuela que usaba para hacer el arroz con leche.

Equipo de Trabajo

DENNIS MUÑOZ VERGARA

Científico del Centro Osher en Medicina Integral, Hospital Brigham and Women's, Universidad de Harvard. Chileno residente en USA. Encargado del rescate de las recetas del presente menú a través de extensas entrevistas a su abuela (Guillermina) y tía abuela (Mireya). Conductor de la investigación, redacción de la recopilación de la historia familiar y autor del poema de presentación del menú. Poeta en formación y activista LGBTIQ+.

PAMELA TIGHE ROSS

Médico Veterinario, poeta y gestora cultural. Encargada de la investigación de los aspectos históricos de la región de Antofagasta, antecedentes agropecuarios, ambientales y la evaluación de la biodiversidad de la región. Redacción y edición de la investigación.

GUILLERMINA VERGARA PLAZA

Cocinera y portadora de la tradición de mariscar y veranear en carpa en la ciudad de Antofagasta. Encargada de preparar algunos de estos platos y corregir indicaciones específicas de preparación. Junto a su hermana Mireya enseñaron el arte de mariscar a sus hijos y nietos.

MIREYA VERGARA PLAZA

Mariscadora profesional y cocinera de productos marinos por excelencia en nuestra familia. Recolectó fotografías familiares y relató al detalle el proceso de veranear en la playa y como los niños debían aportar para el menú que prepararía mi bisabuela Celia Plaza.

Bibliografía

Barraza, José. *Caravaneros que recorrieron el Desierto de Atacama serían tan antiguos y complejos como los de África y Asia*. Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo. Universidad Católica del Norte, 2017.

Ministerio de Tierras y Colonización, Chile. Decreto 127, 1941, que reglamenta la explotación de yareta.

Droppelmann, Verónica. *La yareta del altiplano, un tesoro andino*. Revista Ladera Sur, 2018.

Escobar M, Manuel. *Para vivir en Cobija: prevalencia del modo de vida costero en Atacama*. Revista Chungará. Arica, 2015.

Gabelmann, Olga. *Caminando con llamas. Caravanas actuales y analogías para el tráfico e intercambio prehispánico en Bolivia*. Estudios Sociales del Noa, 15, 33-58. 2015.

Latcham, Ricardo. *Los Changos de las Costas de Chile*. Santiago, 1910.

Ley 20283 sobre recuperación del bosque nativo y fomento forestal.

Memoria Chilena Capital minera de Chile Antofagasta (1845-2006). www.memoriachilena.cl.

Museo Chileno de Arte Precolombino. *Pueblos originarios: Chango*. En www.precolombino.cl.

Museo chileno de Arte Precolombino. *Caravaneros del desierto atacameño*. En www.precolombino.cl.

Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para una Historia de la Cocina Chilena*. Editorial Universitaria, Santiago, 1977.

MENCIÓN HONROSA

La Fiesta de San Guillermo en Placilla

Placilla, Provincia de Colchagua,
región del Libertador Bernardo O'Higgins

María Dolores Navarro Vidal
Alejandra Gómez Toledo
Nicole Galaz Cabello
Isidora Carvajal Navarro
Diego Echeverría Zárate



El año 2018 Fundación ProCultura firmó un convenio de colaboración con la Ilustre Municipalidad de Placilla con el objetivo principal de relevar el patrimonio cultural de la comuna. A partir de una metodología centrada en las personas, buscamos poner valor a sus comunidades, a través del fortalecimiento de su identidad y de su acervo. Queremos que quienes habitan ese territorio se sientan orgullosos, fortalezcan su tejido social y su confianza y que, gracias a esto, mejoren su calidad de vida con un desarrollo sostenible. En cada uno de los proyectos que hemos llevado a cabo, la participación concreta de la comunidad ha sido fundamental: estudiantes, personas mayores, historiadores locales, familias, funcionarios municipales, profesionales placillanos. Creemos profundamente en la colaboración, más aún cuando diseñamos e implementamos metodologías relacionadas con el ámbito del patrimonio, en las que la carga emotiva de los diversos atributos culturales de los territorios sugiere considerar el sentir de cada persona cuando participa de los procesos de valoración. Ese sentir, se expresa a través de relatos y saberes, de memorias personales y recuerdos plasmados en fotografías.

Para la versión 2021 del Menú de Chile, se conformó un equipo multidisciplinario, que nace gracias a los tres años de trabajo de la Fundación ProCultura en la comuna y que permitió la creación de vínculos con las personas. Desde la historia de celebración de la Familia Navarro Vidal, queremos reflejar el vínculo que existe no solo con la comuna, sino que también el lazo afectivo de sus vecinos. Narrar el menú de la Fiesta de San Guillermo es dar cuenta del tejido social que se ha construido por años. Cocinar y alimentar con ingredientes que provienen de la huerta, del gallinero, del criancero, del productor que prepara vinos y mistelas campesinas, es ahondar en las relaciones humanas y los saberes transmitidos de generación en generación que salen a la luz y se mantienen vivos cada vez que se cocinan y se llevan a la mesa.

El menú elegido es una muestra de lo más representativo de las preparaciones hechas año tras año para la celebración de San Guillermo. Comidas que unían esfuerzos colectivos y nobles ingredientes, cuyas bondades y sabores eran aprovechados íntegramente.

LA FIESTA DE SAN GUILLERMO EN PLACILLA, PROVINCIA DE COLCHAGUA

Originario de Nancagua, Juan Navarro (1888) llegó a vivir a Placilla a temprana edad y se casó en 1911 con María Allende Silva (1889). Juan vivió de la agricultura, del comercio de animales y para 1917 había instalado una carnicería en el centro del pueblo. Sobre su ascendencia no hay casi información, salvo que su madre se desempeñó como cocinera, probablemente dentro de algún gran fundo de la zona y que luego pasó el resto de su vida en Placilla. Por otro lado, se cuenta que la familia de María, especialmente su madre Margarita Silva Cornejo, mantenía la tradición de celebrar los onomásticos, ocasiones donde se congregaba toda la familia extendida.

Juan y María tuvieron 14 hijos, entre ellos Guillermo Raúl, nacido en octubre de 1919. Para entonces, niños y niñas eran inscritas con meses, o incluso años, de desfase, por lo que en muchos casos no se contaba con información exacta acerca de su fecha de nacimiento. Todo esto, sumado al estoico catolicismo que le fue inculcado en el Seminario de Talca durante su infancia y adolescencia, explican que para Guillermo las celebraciones más importantes fueran aquellas que tenían un sentido religioso.

Esta inclinación por las festividades católicas encontró un feliz cause una vez que contrajo matrimonio en 1954 con Fresia Vidal Jaña, una santiaguina que, a su vez, acostumbraba celebrar el onomástico de su padre, Luis Vidal. Juntos, y luego en conjunto con sus siete hijos, organizaban cada año la celebración de San Guillermo. Los preparativos, que contemplaban una limpieza profunda de la casa y una cuidadosa decoración, comenzaban con al menos un mes de anticipación. Para sumar manos, acudían personas del pueblo como las señoras Marta Salinas, Rosa Sandoval, Farco Yañez, las hermanas Rosa y Antonia Donoso, más Guillermito Romero, quienes colaboraban con la cocina y el orden. Un día antes, bajo la atenta mirada del celebrado, se ornamentaba la casa con arreglos florales y se arreglaba cuidadosamente la larga mesa con una selección de la mejor mantelería y vajilla disponible.

Era tal la expectación por la fecha que los profesores de la escuela del pueblo, de la cual Guillermo era el director, iban cada noche de víspera a realizar un esquinazo, reunión que se transformaba en una fiesta en sí misma armada con lo que llevaban sus colegas y lo que anticipadamente se preparaba para esta previa. Durante la mañana, los niños de la escuela hacían una exhibición de sus talentos en un acto público con motivo del onomástico. De esta forma se daba

el puntapié inicial al gran festejo, cuya convocatoria rondaba las 70 personas cada año, contando entre ellos familiares, colegas y amigos.

En medio de las copiosas lluvias de junio llegaban los comensales cubiertos de pesadas mantas y botas de invierno, muchos de ellos viajaban desde la capital o comunas cercanas. Debido al tiempo invernal, la fiesta transcurría generalmente puertas adentro, donde se hacía espacio para comer, beber, bailar y cantar al son de la música en vivo.

Con el pasar de los años se fueron conformando ciertas tradiciones en torno a San Guillermo, tales como la aparición sorpresa de números artísticos contratados por los mismos invitados para animar el ambiente; o la mítica “procesión de la chicha”, una caminata encabezada por el mismo Chemo a través de un sendero iluminado de velas que conducía hacia la bodega donde albergaba los toneles. Allí los invitados podían disfrutar del brebaje producido a partir de las uvas de los parrones que los Navarro Vidal tenían en su casa o en El Cambucho, un sector aledaño al Placilla urbano. Guillermo, amante del orden y la organización, guardaba parte de su producción anual de chicha para la ocasión y la clasificaba meticulosamente según la variedad de uva y según el proceso de fermentación. De modo que, al momento de la procesión había una amplia variedad de chicha para ofrecer: chicha baya, chicha de uva frutilla, chicha hervida, seca, mediana, dulce y semidulce.

Asimismo, las comidas se preparaban con ingredientes cuyos orígenes se pueden rastrear en el territorio placillano y su preparación era completamente casera. María Dolores, hija de Guillermo y Fresia, recuerda haber sido enviada de niña a buscar aves y huevos al gallinero de don René Maldonado. Todas las partes del ave se aprovechaban. Con los interiores se hacía el almuerzo del mismo día de la celebración, comido por quienes se encontraban ya en casa ayudando a los preparativos o los invitados afuerinos que habían adelantado su llegada al pueblo. Con los huevos, se hacía mayonesa para aderezar los canapés de panita y los tomates rellenos. Al día siguiente, para recomponer el cuerpo, se preparaban las famosas pantrucas con el esqueleto del ave.

Además de las aves, la familia encargaba con antelación longanizas artesanales elaboradas por una familia del sector de La Dehesa. Fresia, amante de las entradas, acompañaba las carnes con alguna de sus invenciones que cambiaban año a año. Palta, huevos, pimentones y ajíes rellenos se convirtieron en entradas típicas de la fiesta, y con el pasar de los años, tomates traídos desde

el norte por familiares invitados se rellenaban con verduras de la estación y eran aderezados con mayonesa casera.

Por supuesto que el toque dulce no podía faltar. Eran recurrentes las sopaipillas y hojuelas pasadas con miel de melón, la torta de milhojas encargada a la señora Sofía Zúñiga para acompañar el tecito, empolvados y alfajores pequeños para el cóctel.

Por décadas, cada 25 de junio, la familia Navarro Vidal recibió con calidez a sus invitados. La chispeante alegría de Fresia y la preocupación de Guillermo por los detalles para honrar a sus contertulios fueron el sello del convite. Los invitados históricos, año tras año, esperaban con ansias la fecha pues seguramente más de un recuerdo imborrable se llevarían consigo. San Guillermo se volvió una experiencia que cada vez que es evocada trae de vuelta el candor con que se reunían “los mismos de siempre” en medio del invierno placillano.

La partida de Fresia, el año 2003, dió un giro más íntimo y familiar a la celebración, que continuó realizándose hasta que el Chemo fue a su encuentro un par de años más tarde. Hoy, luego de 15 años desde el último San Guillermo, la fecha no pasa desapercibida. Más que una celebración apoteósica, la familia continúa conmemorando a la Fresia y al Chemo como a ellos más les gustaba compartir: riéndose de las historias repetidas y con un vaso de chicha en la mano.

El menú que presentamos a continuación es una muestra de las preparaciones que típicamente se ofrecían a quienes llegaban a la fiesta. Fieles a las costumbres de la época inicial de la celebración, buscamos que reflejase esa economía doméstica donde todo se hacía en casa y cada materia prima era aprovechada al máximo. El campo placillano, ejemplar del generoso valle de Colchagua, proveyó cada temporada de uvas para la chicha y trigo para el mote y las aves. Las manos de quienes trabajaron la tierra recogieron los huevos y guisaron los granos, las verduras y la carne, llevaron a la mesa el combustible de este disfrute mítico y desbordante que fue San Guillermo.

Menú

Para empezar

Canapés de panita

Pihuelo

Entrada

Tomates rellenos con pechuga de pollo

Fondo

Guiso de mote con longaniza

Postres

Leche Nevada

Hojuelas con miel de melón

Para empezar

Pasta de panita

INGREDIENTES

- 1 kilo y 200 gramos de panitas
- Un puñado de sal de mar
- 250 ml. de caldo de verduras
- 1 diente de ajo
- Media taza de mayonesa casera.
- 50 gr. de aceitunas para decorar

PREPARACIÓN:

1. Echar a cocer las panitas con la sal.
2. Escurrir y poner en una procesadora con el caldo de verduras, el diente de ajo y la mayonesa.
3. Armar los canapés con la pasta resultante y decorar con trocitos de aceitunas.

Pihuelo

INGREDIENTES

- 1 litro de chicha dulce de uva²³
- 3 cucharadas soperas de harina tostada

PREPARACIÓN

En una jarra de vidrio, disponer la chicha dulce y la harina tostada. Revolver y servir.

(23) “La chicha dulce se logra encerrando el mosto caliente, recién salido del fondo, en vasijas pequeñas, de diez arrobas aproximadamente, evitando todo contacto de la chicha con el aire, generando una especie de vacío con la presión del calor. Esta técnica retrasa la fermentación. Cuando la chicha se termina poniendo fuerte, se echa mano al ingenio del chichero: añadir almíbar de azúcar de caña a gusto”. Lacoste, Pablo. Patrimonio y desarrollo Territorial de la Región de O’Higgins. Santiago, 2017.

Entrada

Tomate relleno

INGREDIENTES

- 8 tomates
- Una pechuga de pollo
- 30 gr. de sal de mar
- 500 gr de choclo
- 2 lechugas

PREPARACIÓN:

1. Cocer la pechuga de pollo por 30 minutos con la sal. Terminada la cocción, escurrir el agua, desmenuzar la pechuga y mezclar con el choclo ya desgranado. Sazonar y reservar.
2. Pasar los tomates por agua caliente para ayudar a quitarles la piel. Luego pelarlos cuidadosamente. Terminado ese proceso, sacar cuidadosamente el centro carnoso del tomate, dejando espacio para poder rellenarlos con la mezcla de pollo y choclo.
3. Hacer un nido de hojas de lechuga y poner el tomate sobre ella. Decorar la parte superior con mayonesa casera.

Plato de fondo

Guiso de mote con longaniza

INGREDIENTES

- 1 kg. de mote de trigo
- 25 gr. de sal de mar
- 250 gr. de arvejas
- 8 papas medianas
- 8 longanizas
- 1,5 lt. de leche

- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo.
- 1 pimentón rojo pequeño.
- Aliño completo a gusto.
- 125 ml. de aceite (o media taza).

PREPARACIÓN

1. Cocer el mote en agua. Al primer hervor, sacar y escurrir. En una olla echar el mote ya cocido con las papas peladas y picadas en cuadros medianos, las arvejas y la leche. Dejar a fuego medio.
2. Paralelamente sofreír con aceite y mantequilla la cebolla, el pimentón rojo y los dientes de ajo picados en cuadros. Sazonar con el aliño completo.
3. Una vez que la cebolla esté translúcida, verter el sofrito en la olla donde está el mote. Terminar la cocción y revolver. Servir caliente acompañado de longaniza previamente cocinadas, en agua o a la sartén.

Postre

Leche Nevada

INGREDIENTES

- 1 litro de leche.
- 5 huevos.
- 2 cucharadas de maicena.
- 1 taza de azúcar.
- 2 cucharaditas de vainilla.
- Canela en polvo para decorar (opcional).

PREPARACIÓN

Hervir en una olla la leche, el azúcar y la vainilla. Batir las claras a nieve y disponerlas con apoyo de una cuchara sobre la leche hirviendo. Bañar suavemente los copos a nieve con la leche hirviendo para su cocción, una vez cocidos, retirarlos y dejarlos en una fuente. Disolver la maicena en leche fría y añadirla a la leche. Hervir durante 5 minutos. Disolver las yemas en leche tibia e incorporar a la

preparación. Vaciar la crema de yema y leche sobre los copos dispuestos en una fuente y dejar en el refrigerador.

Para servir, disponer en copas y decorar con canela en polvo si así se desea.

Hojuelas

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente.
- 2 yemas de huevo.
- ½ taza de leche.
- 1 ½ taza de harina.
- Pizca de sal.
- Manteca o aceite para freír.

PREPARACIÓN

Preparar una masa firme con la mantequilla, las yemas, la leche, la sal y harina. Una vez que esté bien unida, uslerear dejando la masa delgada. Se cortan los rombos con un cuchillo o corta pasta y se pinchan con un tenedor. Se fríen en abundante aceite caliente y se disponen sobre papel absorbente. Se sirven con miel de melón o azúcar flor.

Miel de melón para las hojuelas

1. Escoger melones maduros, cortarlos en trozos retirando las pepas. Poner a cocer revolviendo cada cierto tiempo. Luego escurrir la mezcla utilizando un paño limpio, que sin apretar se deja sobre un recipiente durante la noche.
2. Por cada litro de jugo escurrido, agregar 400 gramos de azúcar granulada y se le da punto de miel. Se guarda en botellas y se conservan paradas.
3. Para la opción de hojuelas con azúcar flor, basta con triturar azúcar granulada en la juguera o procesadora. Disponer el azúcar en un colador y decorar.

Equipo de trabajo

MARÍA DOLORES NAVARRO VIDAL

Profesora General Básica y Educadora de Párvulos. Ha vivido toda su vida en Placilla. Amante de los rompecabezas y aficionada a la cocina, desde pequeña su madre le enseñó las preparaciones tradicionales, recetas y saberes que resguarda y transmite a las nuevas generaciones de su familia.

ALEJANDRA GÓMEZ TOLEDO

Licenciada en Historia del Arte y Máster en Gestión Patrimonio Cultural. Encargada territorial para la Región de O'Higgins de Fundación ProCultura. Vive en San Fernando.

NICOLE GALAZ CABELLO

Placillana. Administradora Pública, Encargada de Cultura de la comuna de Placilla. Todo su trabajo presente está enfocado en el desarrollo cultural y comunitario de su comuna.

ISIDORA CARVAJAL NAVARRO

Placillana. Licenciada en Sociología, Universidad de Chile. Vive en Santiago.

DIEGO ECHEVERRÍA ZÁRATE

Director de Arte e Ilustrador de Fundación ProCultura.

Bibliografía

Lacoste, Pablo. Patrimonio y desarrollo territorial. Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo. Santiago, 2018.

Plath, Oreste. Geografía Gastronómica de Chile. Artículos Reunidos 1943-1994. Santiago, 2018.

ProCultura e Ilustre Municipalidad de Placilla. Memoria Fotográfica. www.memoriafotograficaplacilla.cl. 2019.

Agradecimientos

A la participación de Guillermo Navarro Vidal, hijo del matrimonio Navarro Vidal, quien ha realizado el trabajo de recopilar y resguardar las fotografías que dan cuenta de la vida en Placilla y puso a disposición los registros fotográficos.

MENCIÓN HONROSA

Caleta El Quisco: relatos del oficio y la familia

El Quisco, provincia de San Antonio, región de Valparaíso

Jaime Raúl Marín Moreira

Rebeca Martina Parra Gómez

Ariel Ignacio Barrera Cerda

Paula Antonia Sandoval Gómez



En 1997 Luis Vildósola Basualto, Armando Rosson Villalobos, junto con otros colaboradores, publican “Caleta El Quisco, historias que entran y salen de la mar”, un compilado investigativo sobre la pesca artesanal local, que recoge testimonios de hombres de mar, sus familias y sus tradiciones, presentándose como un homenaje a los fundadores de la caleta y a “sus forjadores cotidianos que luchan por hacerla cada día mejor”. Unos cuantos años antes de ese lanzamiento nace en esas mismas tierras nuestro compañero de equipo Jaime Marín. Hijo de una familia ligada por varias generaciones a las costas quisqueñas y orgulloso de su origen, hoy es un cocinero que trabaja en su territorio. Es el mismo oficio que ejerciera por décadas Camilo Riquelme, chef y amigo personal del poeta nacional Pablo Neruda e importante inspiración para uno de los más mencionados poemas en el mundo de la cocina chilena, “Oda al Caldillo de Congrio”.

“(…) Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema”
como una rosa espesa,
y al fuego
lentamente
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo
se calienten
las esencias de Chile,
y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores
del mar y de la tierra
para que en ese plato
tú conozcas el cielo.”²⁴

A lo largo de nuestra investigación -que tuvo que ser llevada a distancia por la contingencia de este año- pudimos escuchar y leer relatos de Jaime, de su familia y del resto de su comunidad. Historias cargadas de recuerdos de “la mar” y su comida, de la humildad en la mesa, de las celebraciones y festejos alrededor de un plato. Narraciones que también hablan de la vida de generaciones

(24) Extracto “Oda al Caldillo de Congrio” de “Odas Elementales”. Neruda, Pablo. Santiago, 1954.

de pescadores, de mujeres cocineras y de un colectivo crecido y desarrollado apoyándose en sus integrantes y sus creencias.

Contamos con testimonios que nos llevan por las historias de lo que fuera y sigue siendo en muchos sentidos, el día a día de un pescador artesanal. Como la trayectoria de vida de don Maginio Sagredo, hombre criado en la caleta, quien nos cuenta sobre la importancia de la comunidad pesquera, el sindicato de pescadores y del compartir con sus pares y visitantes.

Esperamos a través de nuestras palabras transmitir a nuestros lectores la pasión que pudimos recibir de quienes, cargados de orgullo y nostalgia, quisieron contarnos su historia. Muchas gracias por acompañarnos.

SOBRE EL QUISCO, UN POCO DE HISTORIA

El 30 de agosto de 1956, gracias a la tarea de personas como Isidoro Dubornais, se constituye la comuna de El Quisco, área que anteriormente fuera una Junta de Vecinos de igual nombre, dependiente de la Municipalidad de Algarrobo donde Dubornais era regidor.

Siglos previos a su constitución como comuna -300 a.C – 900 d.C- entre los primeros asentamientos humanos reconocidos en la zona se encuentran las culturas Bato, Llolleo y Molle. Luego se extiende por el litoral la Cultura Aconcagua, en sectores como Algarrobo, El Quisco, Llolleo, el Tabo, Santo Domingo y Cartagena, sucedidos después por el Imperio Inca con fines de dominación introduciendo sus costumbres. Sobre la pesca artesanal y la extracción de mariscos como modo de vida, hallazgos arqueológicos hablan de la presencia de habitantes dedicados al oficio.

“Conchas y mariscos, espinas de peces, huesos de mamíferos y aves, mezclados con huesos de mamíferos terrestres en proporciones siempre favorables a los recursos del mar, están presentes en estos “conchales” testigos de la presencia de los primitivos pobladores de la costa chilena”²⁵.

Durante la Conquista y la instalación de Pedro de Valdivia en Santiago, se consigna la presencia de “indios pescadores” en la zona central: “Al arribo de los conquistadores, el litoral chileno estaba ocupado por una serie de grupos indígenas cuya vida se fundamentaba en la explotación de recursos del mar”²⁶.

(25) Bahamondez, Raúl. Las comunidades Costeras en Chile Prehispánico. Mimeo, 1986.

(26) Raúl Bahamondez; Op. cit.

Durante ese período, los pescadores lograron subsistir gracias al poco interés mostrado por los españoles en las zonas costeras, centrándose más en la economía agrícola. Así las cosas, los primeros datos de la ocupación española en El Quisco datan de 1570, con el asentamiento de la familia del hispano Alonso de Córdoba. Llamándose en un primer momento Huallilemu (o bosque de robledal) para luego ser nombrado El Totoral.

En la Colonia los pescadores indígenas debían pagar un arriendo a los dueños de las estancias por el uso de las costas y tener un sitio donde levantar sus chozas. Estas disposiciones (y más en específico su incumplimiento) dieron pie a pleitos que generaron su abolición a manos del gobernador Ambrosio O'Higgins.

Entre los siglos XVIII-XIX el balneario de El Quisco era parte de la antigua Hacienda Lobos²⁷, nombre del cual hoy en día quedan recuerdos en algunas calles. Posterior a la Independencia la zona estuvo parcelada en fundos que se empezaron a lotear hacia 1930, dando pie a la urbanización del balneario. Las tierras de lo que ahora es El Quisco formaban parte del Fundo El Yeco, asentamiento agrario de finales del siglo XIX, dependiente del antiguo pueblo de El Totoral, que junto con Isla Negra forman parte de la comuna actualmente.

Por su ubicación y extensa costa, en la actualidad El Quisco es considerado uno de los destinos turísticos preferidos en la zona centro de Chile, por lo mismo, cuenta con una gran oferta de residenciales y hoteles, además de restaurantes donde se puede disfrutar de comida chilena, principalmente de mar.

SOBRE LA CALETA: PESCADORES, ORIGEN Y EL SINDICATO

La incursión de la pesca en la zona da inicio en su etapa temprana alrededor de 1900, respondiendo a complementar las necesidades de los habitantes respecto a su subsistencia y su permanencia en el área. En una primera instancia se habían dedicado a trabajos agrícolas propios de la geografía. Durante esta época comienza una llegada masiva de nuevos habitantes, ya fuera por la construcción de viviendas de veraneo, que trajo consigo a muchos cuidadores, o simplemente lo atractivo que resultaba el surgimiento y crecimiento de este litoral. De esta variedad de nuevos y antiguos residentes es que se comienza a crear el perfil de los habitantes y nace lentamente una caleta para El Quisco.

Tal como lo describen Vildósola y Rosson en el libro "Caleta El Quisco", varios de los fundadores del sindicato de pescadores del balneario como don Agustín

(27) Se nombra como tal en "Relaciones geográficas del reino de Chile". Solano, Francisco. 1756.

Pizarro, llegaron siendo jóvenes en busca de nuevas oportunidades. Lo que la extensa costa les enseñó al llegar fue razón suficiente para establecerse, crear lazos e iniciar faenas extractivas en el mar. Como don Agustín, muchos llegaron de puntos como Horcón, Quinteros de Higuierillas y del propio Valparaíso. Todos y como el libro lo menciona, con un pasado familiar como pescadores. Gracias a estos enlaces comienzan una unidad de producción permanente.

MAGINIO SAGREDO... SOBRE LA VIDA EN EL MAR

“Al principio había como cuatro botes nomás’, y teníamos un muelle de palo al lao’ del San Pedro”.²⁸

Durante la investigación conocimos a Maginio Sagredo, pescador de 71 años nacido y criado en El Quisco. Hijo de Efraín, también pescador de toda la vida, con quién comenzó a trabajar desde los 11 años y siguieron juntos hasta que falleciera a los 72. Según sus palabras, en su juventud lo que más se extraía eran el congrio y erizo; y ya pasados los años comenzaron con el loco, más o menos en la misma época en la que se forma el sindicato en 1957.

... “(la escafandra) era pesada para caminar. Y para echarle aire se usaba una maquinaria donde había dos pescadores que la iban dando vueltas sin parar, ya que si no el buzo se quedaba sin aire. Después cuando terminaba se le colocaba una escalera de fierro para que pudiera subir. Imagínate el peso que era ya que todo era de bronce” ... “ahora eso ya no existe, están en un museo casi pal’ norte. Después de eso vino la compresora”.

Sobre la fundación del sindicato, menciona que entre otros fue partícipe él, su padre, Luis González²⁹ y Alfredo Marchant. Nos relata que era una comunidad muy unida, que se apoyaba mucho. “Cuando a un amigo le faltaba plata o cuando se enfermaba, siempre nos ayudábamos. Y cuando un compañero fallecía teníamos que hacer una cuota mortuoria para comprar el terreno y enterrarlo”.

SOBRE LA COMIDA Y LO EXTRAÍDO

Don Maginio nos cuenta que su plato favorito del mar es el estofado de pescada, que más vendido en la caleta era el congrio; sea para prepararlo al jugo, como caldillo o frito. Era el producto que considera más representativo de la zona, junto con el loco, el que podían preparar como “causeo” o incluso como pro-

(28) Raúl Bahamondez; Op. cit

(29) Primer presidente del sindicato.

teína para una cazuela de mar. Otros productos que menciona son el erizo: “lo partíamos a la mitad, le sacábamos la lengüita y lo hacíamos como causeo. Le echábamos cebolla, cilantro y limón”. De pescados menciona el congrio negro, el colorao’, el jurel, la sierra y la cabrilla.

“La cabrilla se hacía a la lata o frita, había que tener cuidado porque tenía muchas espinas, pero la carne era sabrosa y muy suave” ... “cuando la sacábamos nos íbamos a la puntilla del Quisco y preparábamos una fogata con huïro³⁰. Después echábamos la cabrilla con tomate, cebolla y ajo envuelta en un papelito y la dejábamos cocinando. Y para la ensalada no usábamos plato, buscábamos una piedra que tuviera un hoyo y la comíamos allí. Algunas veces esto les llamaba la atención a los turistas y comían con nosotros”.

“En la casa preparaban el congrio y la pana del congrio, se echaba al sartén y se le iba moliendo con un tenedor. Se le echaba ajo, cebollita y cilantro, quedaba igual que un paté y se comía al desayuno”.

Sobre las algas cuenta que se consumía principalmente el cochayuyo, luego el luce y el huïro. Los dos primeros para preparaciones como el charquicán, que le aportaban harto sabor y nutrientes de mar.

“Por ejemplo, el luce nosotros lo tirábamos a calentar hasta que se secase y lo espolvoreábamos con el puré. En otra preparación con el cochayuyo usábamos las hojas más grandes, lo cortábamos en la mitad y le echábamos queso adentro”.

LA FIESTA DE SAN PEDRO

San Pedro es conocido y celebrado como el Patrono de los pescadores de Chile cada 29 de junio. A lo largo de la costa y en su nombre se realizan coloridas procesiones por tierra y mar, con música en vivo, danzas, bailes chinos y misas a la chilena, espectáculo que atrae a visitantes en todo el territorio. Don Maginio cuenta que era una fecha importante por la llegada de turistas y por la celebración y orgullo por su oficio.

“Desde el año 1957 se hacía una misa a la chilena; cuando terminaba la gente se iba hacia los botes que estaban todos juntos en la caleta y se iban a pasear. Llevaban empanadas, vinos y comían arriba de ellos. Cuando se volvía había un

(30) Macroalga que se da en costas rocosas y de aguas frías, creando bosques de algas a poca profundidad, donde llega la luz solar.

cóctel de mariscos: jaibas, machas, almejas, lapas y locos. También había una figura de San Pedro blanca, hecha de yeso, y después en la noche era la cena para los pescadores ya que todo ese cóctel que había era principalmente para le gente que venía de afuera. Hoy en día nosotros realizamos la fiesta de San Pedro, pero no como la que había antes porque esa tradición se fue perdiendo”.

SOBRE EL CALDILLO DE CONGRIO, NERUDA Y EL CHEF CAMILO

El caldillo de congrio es un plato de la gastronomía chilena que se realiza con congrio dorado o colorado. Alcanzó gran popularidad a nivel nacional e internacional gracias al poeta nacional Pablo Neruda lo cantó en su obra *Odas Elementales* publicada en 1954.

La inspiración para este poema cae en manos de su buen amigo Camilo Riquelme, quien solía prepararlo para él en su restaurante “Chez Camilo”³¹. Al preguntarle a don Maginio sobre la relación de Riquelme con la comuna nos cuenta de su magia en la cocina y de su cercanía al poeta.

“Cuando llegó don Camilo acá, era un garzón y maestro de cocina. Cocinaba muy bien, tenía unas manos mágicas para la comida. Al pasar el tiempo él se armó un restaurant y cocinaba todo, el caldillo y los demás platos. El hizo el caldillo con Pablo Neruda” ... “Viajaba a Valparaíso a cocinarle el caldillo allá a Pablo; él no comía otro que no fuera el de Camilo” ... “Yo ubicaba a don Pablo, pero más de vista nomás; era muy simpático, no era de los típicos poetas tiraos’, ‘cachiporros’. Era una persona más y muy inteligente además de educado. Nunca miraba en menos a nadie” ... “Para él era como una tradición que el chef Camilo fuera a cocinarle siempre el caldillo a su casa”.

SOBRE LOS DULCES Y LOS TRAGOS

No era mucha la variedad de estos que se pudieran encontrar en la época, pero hay algo que llega inmediatamente a la memoria de don Maginio y sus amigos, (que por lo demás intervinieron en la entrevista para recordar lo rico que les quedaba a sus mamás). Es la leche con sémola y caramelo o como lo llamaban “azuquítar quemada”.

“Por la escasez tomábamos casi solo agua y vino. Recuerdo que los viejos antiguos tomaban en ‘chuicas’ grandes, que hacían como 15 litros. Habían de

(31) Restaurante ubicado en El Quisco

vino tinto y blanco. Los más viejos andaban con la chuica³² pa' todos lados, se pegaban sus buenos 'pencazos'".

JAIME Y LOS MARÍN

Raúl Marín es el nombre del abuelo de Jaime, integrante de este equipo de trabajo y oriundo de El Quisco. Como muchos en la comuna dedicó sus años a la caleta, trabajando en la mar, pescando y mariscando. Llevando comida a la familia y sobrellevando las dificultades que, como muchas otras familias chilenas de la época, tuvo que atravesar con su oficio. Como el resto, tuvo días complejos y momentos en los que "la mar" le dio una mano y que le permitieron celebrar la vida. De él nace hoy nuestra inspiración para hablar de La Caleta; de la emoción y el orgullo que siente cuando habla de su tierra y su familia.

Gladys, hija de Raúl, nos cuenta cómo su padre llegaba de mariscar con sacos de productos que debían colgarse para secar y así durar todo el invierno. Eran locos, lapas y erizos; en pescados había congrio, pejesapos, viejas, merluza y sierra, la cual en tiempos de abundancia hacían asada, envolviéndola en papel de sacos de cemento con cebolla, tomate y otros agregados, poniéndola "al rescoldo", es decir, cubriéndola con cenizas.

LOS MARÍN INVITAN A DISFRUTAR DE LA FIESTA DE SAN PEDRO

Como buena familia de mar se celebra con todo lo que éste provee. Se invitan además a los amigos, pololos y vecinos. Éstos llegan de a poquito y cada uno trae alguna cosa para aportar con el festejo: un dulce para la sobremesa, algún vinito para calentar el cuerpo; pero sin lugar a duda los invitados principales son los que vinieron del mar. Los que trajeron don Raúl y sus compañeros con mucho esfuerzo, recibidos como reyes tras semejantes tesoros. Se escuchan con la llegada los comentarios por lo rico del olor, la intriga del "¿Con qué nos van a 'regalinear' hoy?" y el típico 'cahuineo' que acompaña cualquier junta familiar, sobre la polola nueva que trajo el primo que se fue a vivir al sur o que el "conchito" de la familia está sacando buenas notas.

Doña Gladys nos acompaña en este relato sobre celebraciones como la de este día, donde la familia y la comida son lo más importante. Nos cuenta además sobre los ingredientes y como los recolectaban.

(32) Término coloquial chileno para referirse a las garrafas.

PA' ENGAÑAR LA TRIPA

La comida parte con un pequeño “picoteo” de empanadas de caracol de mar, el que abre el apetito y hace que la gente pueda esperar un poco más para sentarse a la mesa, lo acompaña un vaso de chupilca para empezar a calentar el cuerpo y poner más contentos y conversadores a los comensales.

EMPANADITAS DE CARACOL DE MAR

El “caracol negro” habita en pozas intermareales y zonas rocosas como Punta de Tralca, Isla Negra y playa Las Conchitas. Se caracteriza por su concha gruesa, intenso color oscuro y su forma cónica cuyo diámetro puede sobrepasar los 70 milímetros. Para su extracción estos se “mariscan”, recolectándolos de entre las rocas en grupos de personas (principalmente hombres), al igual que los chorritos, lapas, almejas, locos, entre otros.

“Los caracoles se recolectaban a *pata*, mariscando o buceando. También pueden aparecer en la playa, en las piedras. Hay blancos y negros, tienen forma redonda o bien larguita. Les dicen caracol blanco y negro.” Se encontraban durante todo el año, no había restricción”.

“Son exquisitos. Tú los haces picaditos, los limpias bien y los haces con cebollita. Son exquisitos. El caracol negro es un tipo y el otro blanco. Es igual que el loco, tú le sacas la uñeta y los puedes machacar, y hacer estofado. Es un molusco del mar y sale en la temporada de invierno. En verano no sale mucho, porque las aguas son de mala calidad y por eso el caracol se va a profundidad”.

CHUPILCA

También conocida como cupilca, chupirca o pihuelo, es una bebida alcohólica del sur de Chile, es una mezcla entre vino tinto y harina tostada, puede llevar también azúcar y hielo para los días de calor. Se consume mucho en fiestas patrias y fue ampliamente popular en las fondas populares a principios del siglo XX. Fue uno de los tragos preferidos del poeta Pablo de Rokha, quien incluso le dedicó unos versos en su “Epopéya de las comidas y bebidas de Chile” “Si usted se presenta malo del cuerpo, tómese una gran Chupilca de madrugada / y frótese las manos de gusto”.

CAUSEO DE LAS ROCAS

Preparación liviana que consumida a menudo en la tarde acompañando la onces, aunque también se puede servir durante el almuerzo. El loco se obtiene por medio de la recolección de orilla para el consumo doméstico.

“Para cocinar los locos, antes hay que darles una buena paliza porque si no quedan durísimos, pero suele suceder que uno se emociona mucho y pasa que se rompen” (...) Para saber cuál es el punto exacto de golpiza y el tiempo de cocción, mi consejo es que vez los locos estén bien lavados y de un color homogéneo, colocamos un loco sobre una tablita y con el uslero comenzamos a golpear primero por una parte y luego por la otra hasta que suelten una conchita café que tienen en un costado, una vez hecho este procedimiento, se colocan en una olla a presión por 10 minutos, desde que comienzan a hervir, luego apagamos el fuego y dejamos enfriar en la misma agua. No sacarlos de ahí porque se vuelven a poner duros con el frío. Luego se pueden preparar como usted quiera”.

CHARQUICÁN

Uno de sus puntos más destacables es lo versátil que puede ser. Cada familia tiene su propia versión, agregando hojas verdes, distintas proteínas, granos y especias. Por su parte, el cochayuyo y el ulte - tallo de la misma planta que se cuece aparte-, son parte viva de la alimentación en los hogares del Litoral Central y en muchas casas del país. El cochayuyo destaca entre las algas por ser una de las que tiene la cantidad de yodo mejor equilibrada. Es un alimento con alto contenido en fibra y un reservorio de calcio, hierro, magnesio y manganeso; con valores superiores a alimentos como la leche, las lentejas o el hígado de pollo.

“Desde chica ayudaba a la mami a cocinar. Desde ahí empecé a aprender; yo no echaba a cocer el cochayuyo, la mami me enseñó a meterlo en el horno. Se lava, se mete en la lata de horno entre 5 a 10 minutos y queda crocante, como los barquillos de helado, se muele solo. Así que ahí se mete al charquicán. Así no se pierden las vitaminas, si se les cuece pierde lo más importante.”

“Mi papá se metía al agua con un short y un cuchillo en la cintura o en la boca, caminando con cuidado entre las rocas musgosas, se aferraba bien pa’ no caerse, y ahí sacaba el ulte, el cochayuyo, etc. Al ulte hay que hacerle un proceso de cocción con culle y harto fuego. Cuando no había culle había que echarle algunas torrijas de limón, ahora creo que le echan algunos químicos para que ablande. El culle es una planta medicinal del mar, porque hay otro culle que sale en los bosques, ese no es; este sale únicamente en el mar porque es un culle muy fuerte. Al comer un poquito es ácido y ese ácido le hace botar la cascarita al ulte, lo hace ponerse blando y casi no hay para que ponerle limón, el sabor se lo da el mismo culle”.

Sobre la sierra, es un pez de pesca principalmente doméstica y las familias normalmente salen por el para compartir en un asado o para secar para el invierno. “La Sierra se abre y se le pone cebolla, tomate, pimentón, un poquito de ajito y bueno la persona que quiere le pone una pimienta u orégano, y después se envuelve en el papel de cemento que había antes y de ahí se tira al fuego, en las brasitas que quedaron” ... “La mami los envolvía en ese papel de cemento bien mojadito, pa’ que no se quemé, no teníamos otra cosa, eran otros tiempos.”

SÉMOLA CON LECHE

Ya quedaron todos satisfechos, ¿o no?, las caras y los gestos dicen eso, o lo decían hasta antes de ver lo que sale de la cocina. Es ese postre de leche con su olor dulce y ‘quemadito’ que de solo respirarlo nos dice “tú puedes más”. Los más pequeños son los primeros en demandar su porción y ya con eso estamos listos para luego empezar a “bajar la comida”. La sémola con leche es un postre clásico de la cocina criolla, comido en prácticamente todas las casas de todo el país. Trae vivos recuerdos de inmediato en nuestros entrevistados, de cómo lo hacían sus mamás, de cómo inundaban los aromas por toda la casa al prepararlo.

INFUSIONES

Ya comieron, ya se llenaron todos y no hay más comida. Los niños se fueron de la mesa a jugar por ahí mientras los grandes aún intentan procesar la gran cantidad de comida servida y lo que es más importante: aún están ahí con historias y cahuines sin terminar. Por suerte el chileno desde siempre ha tenido una solución para ambos problemas, conocida por muchos como la sobremesa. Ahí, al calor de una infusión de hierbas que calme el cuerpo y asimile la comida, la conversa sigue, y podría seguir a veces por horas. El paico es una planta olorosa, medicinal y de uso cotidiano. Se usa para una diversidad de dolencias estomacales como los cólicos, el empacho, el estreñimiento y el dolor general.

“El paico lo utilizábamos para cuando el almuerzo estaba pesado y con eso nos desinflamamos, muy bueno el paico, es maravilloso” (...) Se calienta la agüita en la pava y le ponemos unas hojitas a la taza y se sirve con agua hirviendo, lo dejamos reposar y queda a la pinta”.

Menú

Pa' engañar las tripas

Empanaditas de caracoles de mar

Chupilca

Entrada

Causeo en las rocas.

Plato de fondo

Charquicán de mar acompañado de sierra a las brasas.

Postre

Sémola con leche y azúcar quemada.

Infusión

Agüita de paico.

Pa' engañar las tripas

Empanaditas de caracoles

INGREDIENTES:

Para la masa:

- ½ kilo de harina
- 3 cucharaditas de manteca
- ½ taza de agua tibia
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Para el pino:
 - 2 kilos de caracol de mar
 - 2 cebollas
 - 3 dientes de ajo
 - Sal a gusto
 - Aliño completo
 - Ají color
 - Orégano
 - 1 litro de aceite de maravilla para freír*

PREPARACIÓN:

En una olla cocinar los caracoles de mar en suficiente agua con sal durante 45 minutos a 1 hora. Botar el agua y dejar enfriar los mariscos. Una vez fríos, con un cuchillo sacar el caracol de su concha, botar el caparazón y los desechos de color verdoso oscuro, guardando la carne en un plato, picada en trozos pequeños.

Para el pino:

Ponga en una sartén caliente un chorrito de aceite. Picar la cebolla y un ajo para después echarlo al sartén para freírlo durante 3 minutos. Sume los caracoles, condimente con sal, pimienta, orégano y ají de color. Mezcle y siga friendo durante unos minutos más. Retire del fuego y enfríe.

Para la masa:

Ponga la harina en una fuente, agregue agua, derrita la manteca, échela en una fuente junto con el aceite y la sal. Mezcle y amase hasta lograr una masa suave y blanda, dejándola reposar luego durante 10 minutos. Una vez lista, estírela dejándola bien delgadita. Luego corte la masa en círculos, poniéndolas después dispuestas para agregar el pino a gusto. Moje los bordes de la masa y cierre los círculos formando las empanaditas de la forma deseada. En otra sartén ponga a freír las empanadas en aceite bien caliente durante unos minutos hasta que estén doradas. Retírelas, póngalas sobre papel. Sírvalas calientes.

Chupilca

INGREDIENTES:

- 1 litro de vino, chicha o pipeño
- 6 cucharadas de harina tostada
- 3 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

En una jarra de vidrio, mezclar todos los ingredientes con una cuchara larga. Servir en vaso.

Causeo de las rocas

INGREDIENTES:

- 6 lapas
- 6 locos
- ½ kilo de limón
- 2 cebollas

- 1 ramo de cilantro
- Sal a gusto
- 1 pizca de pimienta negra
- Pan tostado

PREPARACIÓN:

Locos:³³

Ponerlos en una fuente honda en salmuera para limpiarlos. Luego apaléelos para que queden blanditos, tratando de mantenerlos enteros sin romper. Después lavarlos y restregarlos para sacarles todo lo negro pegado. Luego cuézalos con agua en una olla alrededor de 1 a 2 horas, dependiendo de su tamaño. Una vez cocidos, dejar enfriar y mantenerlos en su caldo para que queden tiernos.

Lapas:

Lavar con harta agüita, luego cocinar en una olla con agua y un poco de sal, más o menos 1 hora a fuego medio-bajo. Una vez cocidos, dejar enfriar.

Vegetales:

Pelar y cortar la cebolla en cuadraditos. Después lavarlas con un poco de agua con sal para botar lo fuerte y guardar el picadillo en una fuente. Luego cortar y exprimir los limones para conservar el jugo. Lave y pique el cilantro finamente.

Para el Causeo:

En una fuente honda, mezclar todo lo anterior en forma envolvente añadiendo aceite y sal, condimentar. Servir acompañado con tostadas.

(33) Consejo: nunca hay que tocarlos con algo metálico. Se dice que se ponen duros al contacto con el metal. Usar una cuchara de palo.

Charquicán del mar

INGREDIENTES:

- 100 gramos de cochayuyo (1 paquete)
- 100 gramos de ulte
- ½ kilo de papas
- ½ taza de arvejas cocidas
- 1 trozo grande de zapallo camote
- 1 taza de choclo
- ½ taza de pimientos cortados en cubos
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de apio
- 1 rama de cilantro y perejil
- Culle
- Comino
- Merquén
- Sal y pimienta a gusto
- 4 -5 huevos (Opcional)

PREPARACIÓN:

1. En una bandeja o lata de horno colocamos el cochayuyo. Llevamos al horno y lo dejamos cocinar hasta que esté totalmente crocante y se rompa con facilidad.
2. En una olla con agua hirviendo se cocinan las papas y el zapallo (cortados en cubos grandes) hasta que se ablanden. Aparte molemos el cochayuyo ya horneado y lo reservamos.
3. Para cocinar el ulte es necesario colocarlo en una olla junto al culle y unas rodajas de limón. Cocer en agua hirviendo hasta que esté blandito. Luego quitar el cuerito que le queda, con un cuchillo y limpiando uno por uno. Picarlo en cubitos y reservarlo.

4. Poner la cebolla junto al ulte, el orégano, el merquén, los dientes de ajo, la rama de apio, el ají color, el comino y sofreímos. Después se añade un poquito de agua y guardamos. Añadimos el sofrito a la olla y agregamos también las arvejas, el pimentón cortado y el perejil, junto al cilantro, más el cochayuyo tostado que teníamos antes, junto con el ulte ya cocinado y picaó'. Llevamos al fuego y cocinamos por unos minutos moviéndolo con una cuchara para mezclar bien todos los ingredientes. Pasado ese tiempo, retiramos la preparación del fuego y servimos, decorando con las hojas de cilantro picadas.
5. Añadir de manera opcional los huevos fritos encima del charquicán.

Sierra a las brasas

INGREDIENTES:

- 1 sierra
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 pimentón
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra
- Papel grueso, similar al que envuelve los sacos de cemento

PREPARACIÓN:

1. Preparar el fuego con troncos de eucalipto u otra madera, dejando que se consuman hasta que queden unas buenas brasas.
2. Abrir la sierra por la mitad y lavar. Por un lado del pescado agregar tomate en rodajas, pimentón en cubitos, cebollas en pluma, ajito picado finito, para luego condimentar con pimienta, orégano y sal. Tapar la otra mitad dejando la sierra entera nuevamente (una mitad sobre la otra) y terminar de salar por el exterior. Luego, envolver la sierra en papel de cemento previamente humedecido y colocar en brasas bajas o cenizas calientes.
3. Cubrir la preparación previa en cenizas y esperar aproximadamente 30 minutos. Retirar de las brasas. Sacar del papel y montar en una bandeja alargada en medio de la mesa.

Sémola con leche y azúcar quemada

INGREDIENTES:

Para la sémola:

- 1 litro de leche
- $\frac{3}{4}$ taza de sémola
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar granulada
- 2 palitos de canela
- Cáscaras de naranja

Para el caramelo:

- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{4}$ taza de agua
- 1 cucharadita de jugo de limón

PREPARACIÓN DEL CARAMELO:

En una olla poner el azúcar con el agua a fuego medio y cuando comience a hervir echarle el jugo de limón. Mezclar un poco y dejar que el azúcar comience a trabajar. Este proceso para formar un caramelo de color café toma alrededor de unos 10 minutos, donde el jugo de limón ayudará a que el caramelo no se quiebre, obteniendo con ello un caramelo liso y parejo. Una vez listo usar una bandeja metálica. Esparcir con el mismo caramelo ladeando el molde para lograr cubrir por los costados.

PREPARACIÓN DE LA SÉMOLA:

Calentar la leche con los palitos de canela y el azúcar. Cuando esté a punto de hervir, bajar el fuego al mínimo y agregar con cuidadito la sémola, revolviendo bien para que se disuelva y no se formen grumos. Una vez bien incorporada la sémola fijarse que la mezcla suelte el hervor. Una vez ocurrido eso retirar de inmediato del fuego, vaciar en el molde con caramelo y dejar enfriar por un par de horas. Una vez listo, cortar y servir.

Agüita de paico

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 10 hojas de paico
- Azúcar a gusto

PREPARACIÓN:

Lavar las hojas y colocar dentro de la tasa de 2 a 3 hojas, relleno con agua caliente. Dejar reposar unos minutos, sumando azúcar si lo desea y tomar la infusión caliente.

Equipo de trabajo

JAIME RAÚL MARÍN MOREIRA

Nacido y criado en la comuna de El Quisco, bartender y chef internacional de profesión. Encargado del equipo, investigación de recetas y entrevistador.

REBECA MARTINA PARRA GÓMEZ

Nacida en Concepción, criada en la quinta región, estudiante autónoma de redacción. Titulada de Gastronomía Internacional, encargada de redacción e investigación.

ARIEL IGNACIO BARRERA CERDA

Nacido en Viña del Mar. Titulado de Gastronomía Internacional de Duoc UC. Encargado de transcripción de entrevistas, investigación y relevancia de los ingredientes.

PAULA ANTONIA SANDOVAL GÓMEZ

Nacida en Viña del Mar, criada en el puerto de Valparaíso, egresada de cuarto medio en 2020, aspirante a ilustradora autónoma. Encargada de las ilustraciones.

Agradecimientos

A don Magínio Sagredo por tomarse el tiempo de hablar con nosotros, de relatar nos con tanto entusiasmo sobre su pasado y por formar parte de la historia de la comuna.

A doña Gladys Marín por abrirnos las puertas de su hogar, transmitirnos sus recetas y su historia familiar. Por el amor con el que nos habló de su padre y de su pasado.

A nuestras familias por su apoyo, los recuerdos, las ideas y la compañía.

A Luis Vildósola y Armando Rosson por su increíble trabajo en “Caleta El Quisco, Historias que entran y salen de la mar”, estudiando, rescatando y homenajeando la vida pesquera de la caleta.

PUBLICACIÓN A CARGO DE

Cristina Gálvez Gómez - Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial

CORRECCIÓN DE ESTILO

Carlos Reyes Medel

Rosa Zuleta Cáceres - Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Paula Martínez Lara - Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial

Servicio Nacional de Patrimonio Cultural

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

www.patrimoniocultural.gob.cl

www.patrimonioinmaterial.gob.cl

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

Prohibida su venta.

Se imprimieron 500 ejemplares.



Ministerio de
las Culturas,
las Artes y el
Patrimonio

Gobierno de Chile