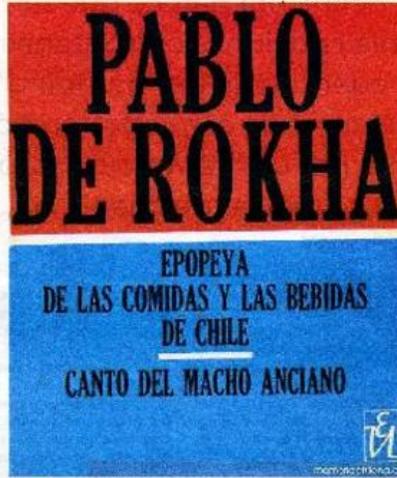


Una cita con la tradición gastronómica del Mataquito

En la cuenca del Mataquito tres son las fuentes proveedoras de alimentos: valle, aportando verduras, frutas, aves y vacunos; río con sus pejerreyes y truchas, y mar, con pescados y mariscos

Raúl Sánchez A., Dr. Historia
Alejandro Morales Y., Mg.
Cs. Sociales Aplicadas



Libro *Epopeya de las Comidas Chilenas*.



El poeta Pablo de Rokha fue un admirador de la gastronomía del Mataquito. Así lo reflejó en su poesía.



Pablo de Rokha comiendo chanfaina.

La cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la "cocina criolla", que en cada lugar del país se combinan sin regla, amalgamando colores y sabores, dando personalidad propia a los platos tradicionales, en este caso de valle central. En la cuenca del Mataquito tres son las fuentes proveedoras de alimentos: valle, aportando verduras, frutas, aves y vacunos; río con sus pejerreyes y truchas, y mar, con pescados y mariscos.

Los productos del campo obtenidos de lugares tan significativos como Penteroa, Pequeñ, La Huerta, Limavida, Placilla, Licantén, entre otras, serán la base de platos como la cazuela de pava con chuchoca, "que para que quede sabrosa debe ser de pava soltera" (Sabores y colores del Maule. Gastronomía desde la cordillera al mar), cazuela de vacuno y ave, pan amasado, chanchito en piedra, empanada de pino "bien caliente, bien caldía, bien picante, debajo del parrón, sentados en enormes piedras, recordando y ahorrando lo pretérito y denigrando a nuestros parientes..." (Pablo de Rokha, *Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile*), porotos granados, aquellos que "los huasos costinos lagrimean (...) con chorizos que su mujer distinguió en la vieja y de greña callana negra, entre el desastre y las pilchas llovidas, a los que alegró con infinitos y ardientes huevos

tremendamente fritos y de gran cebolla brotes" (Pablo de Rokha, *Epopeya*), humitas, pastel de chucto, "echando sol por todos los poros del verano, suando, como caballo galopado del mar a la cordillera, bramando polvo de oro (...)" (Pablo de Rokha, *Epopeya*), ensalada chilena, plateada al horno, ajíaco, valdiviano, como el que se come en Turuquén "tan quemante, que arrastra el trago muy largo y al cual, como a los porotos hambres, se les alifa con limón y brotes de cebolla de invierno" (Pablo de Rokha, *Epopeya*), guañaca (el caldo de chanchito o ave, espesado con harina tostada. Generalmente se consume entre los que ayudan en la cocina) "en caldo de ganso, licanténino de parentela" (Pablo de Rokha, *Epopeya*) y chanfaina licanténina, "guiso lacustre, mito de río o ribera, fluvial oceánico y cordillerano, lugareño aldeano, campesino, provinciano y como de iglesia, volcánico y dramático" (Pablo de Rokha, *Epopeya*). La costa por su parte, especialmente La Trinchera, aporta los pescados para el caldillo tan gráficamente reseñado por Neruda: "En el mar tormentoso de Chile vive el congrio rosado, gigante anguila de nevada carne. Y en las ollas chilenas, en la costa nació el caldillo ingravido, succulento, provechoso" (Sabores y colores del Maule) y el frito, los mariscos para chupes, pastales y pailas, y vegetales de mar que van "en el nevío de papas con luche o cochayuyo des-

enfrenado, más que el charquicán del alga yudada, la cual lo contiene, pero lo deprime, retosándolo como cabeza de tonto" (Pablo de Rokha, *Epopeya*), y ulte para combinar con legumbres y hacer pebres, que al degustarlo es "como cucharear mar, viento y yodú" (Sabores y colores del Maule). El río por su parte, en sus aguas tranquilas, brinda la trucha y el pejerrey que "saba a la paila sagrada de gozo, completamente fino del río, enriquecido en la lancha maullina, mientras las niñas Carreño, como sufriendo, le hacen empeño a lo humano y lo divino, en la de gran antigüedad familiar vi huella" (Pablo de Rokha, *Epopeya*). Los mejores acompañamientos son: papas cocidas o ensalada a la chilena. Toda esta alimentación se matiza con el vino pipeto, "el vino del pueblo (que) tiene un sabor duzón y cierto tono amarillento. Se prepara en la casa, en forma artesanal, moliendo la uva y dejándola fermentar, sin filtrarla, en una cuba o pipa, de donde obtiene su nombre" (Sabores y colores del Maule). Este mosto se produce de uva país, que crece a todo sol en los secanos de la costa y fermenta con un alto nivel de alcohol, siendo parte obligado no solo de la comida sino de cuanto evento social ocurra, ya que "cuando un cristiano de Rauco se muere, lo primero que debe hacerse es tomarse un tacho bien largo del asoleado, y enviar a la familia una gran cabeza de chanchito

para el velorio, ir a visitar a los compañeros del difunto e ir tomando y tomando por el fino" (Pablo de Rokha). No hay cierre de un buen almuerzo en el valle del Mataquito sin el postre de papayas de Limavida, fruto que crece "en estos árboles de figura prehistórica, ni muy grandes ni muy chicos, con sus racimos madurando cada vez más amarillos y crumáticos, (...creciendo) junto a suspiros y cardenales en las huertas traseras de las casas, favorecidos por el sol del día, la humedad de la noche y los muros de adobe que paran el viento" (Sabores y colores del Maule).

En el intertanto, sea para socializar o pasar las penas, bienvenido sea una chichita bien madura como "aquella que brama en las bodegas como una gran vaca sagrada" (Pablo de Rokha), mistela, ponche o mosto de Hualañé, o "los pigüelos (en el secano costero la chicha con harina tostada, matizada con aguardiente) soberbios de don Juan de Dios Abaredo" (Pablo de Rokha).

También mencionar la "sopa de trilla", que todavía se desarrolla en los rincosnes de las comunas de Curepto y Hualañé.

*FUENTE: Investigación Etnohistórica "Ruta Patrimonial Mataquito", U. Autónoma-CORB MAULE (Proyecto PIC).

Una cita con la tradición gastronómica del Mataquito
[artículo] Raúl Sánchez A.

AUTORÍA

Autor secundario:Morales Y., Alejandro

FECHA DE PUBLICACIÓN

2021

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Una cita con la tradición gastronómica del Mataquito [artículo] Raúl Sánchez A.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile