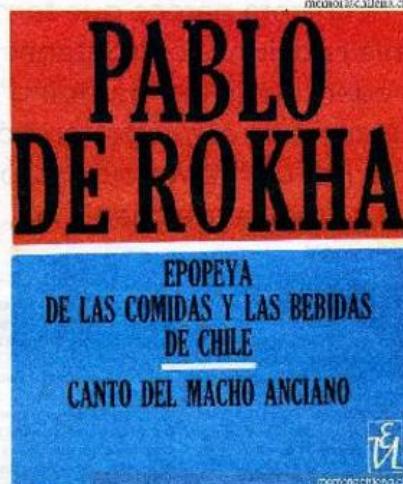




Una cita con la tradición gastronómica del Mataquito

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 Sanchez 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 chancay.

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 del 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 Peteroa, Pequeñ, La Huerta, Tomavida, Placilla, Licanter, entre otros, serán la base de platos como la cazaña de pava con chuchoca, "que para que queda sabrosa debe ser de pava soltera" (Sabores y colores del Maule). Gastronomía desde la cordillera al mar), cazaña de vacuno y ave, pan amasado, chancay en piedra, empanada de pino "bien caliente, bien caldosa, bien picante, debajo del parrón, sentados en enormes piedras, recordando y añorando lo preterito y denigrando a nuestros padres..." (Pablo de Rokha, Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile), porotos granados, aquellos que "los huesos costinos, lagrimosos (...) con chorizos que su mujer distinguió en la vieja y de grada callana negra, entre el desastre y las pichas lluviales, a los que alegró con infinitos y ardientes huevos

tremendamente fritos y de gran cebolla brotes" (Pablo de Rokha, Epopeya), humitas, pastel de chueco, "echando su por todos los poros del verano, sudiando, como caballo galopado del mar a la cordillera, bramando polvo de oro (...) (Pablo de Rolda, Epopeya), ensalada chilena, plateada al horno, ajíaco, valdiviano, como el que se come en Tutuquén "tan quemante, que arrastra el trago muy largo y al cual, como a los peores hambres, se les alivia con limón y brotes de cebolla de invierno" (Pablo de Rokha, Epopeya), guataca (el caldo de chancay o ave, espesado con harina tostada). Generalmente se consume entre los que ayudan en la cocina: "en caldo de ganso, licante nino de parentela" (Pablo de Rokha, Epopeya) y chancay, licantenerina, guiso acucute, mito de río o riberas, fluvial oceánico y cordillerano, lugarejo aldeano, campesino, provincial y como de iglesia, volcánico y dramático" (Pablo de Rokha, Epopeya). La costa por su parte, especialmente la línchera, aporta los pescados para el caldillo tan gráficamente rescatado 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 ingravida, suculento, provechoso" (Sabores y colores del Maule) y el frito, los mariscos para chupes, pasteles y paillas, y vegetales de mar que van: "en el nevío de papas con luche o coquayu des-

enfrenado, más que el charquicán del alga yudada, la cual lo contiene, pero lo deprime, retostándolo 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 "sola a la pala sagrada de gozo, completamente fino del río, enriquecido en la lancha mauleña, 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 pure, papas cocidas o ensalada a la chilena. Esta dieta alimentación se mariza con el vino pipéño, "el vino del pueblo (que) tiene un sabor dorado y cítrico 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 pas, que crece a todo sol en los secanos de la costa y fermenta con un alto nivel de alcohol, siendo parte obligada no solo de la comida sino de cuantos eventos sociales ocurría, ya que "cuando un cristiano de Rauco se muere, lo primero que se debe hacer es tomarse un taco bien largo del asoleado, y enviar a la familia una gran cabeza de chanchu-

para el velorio, ir a visitar a los compañeros del difunto y ir tomando y tomando por el finao" (Pablo de Rokha). No hay cierre de un buen almuerzo en el valle del Mataquito sin el postre de papeyas de Limavidé, fruto que crece en estos árboles de figura prehistórica, ni muy grandes ni muy chicos, con sus racimos madurando cada vez más amarillos y crómoticus, (...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), mísela, ponche o mosto de Huahué, o "los pigüelos (en el secano costero la chicha con harina tostada, matizada con aguardiente) soberbios de don Juan de Dios Alvarado" (Pablo de Rokha).

También mencionar la "sopa de trilla", que todavía se desarrolla en los rincones de las comunas de Curepto y Hualane. ●

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

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](#)