

Caleta Lengua

Hace unos años era un caserío abandonado donde su pequeña población se dedicaba a la pesca artesanal y a la recolección del alga pelillo, pero en la actualidad esta caleta, en la comuna de Hualpén, se ha convertido en el centro gastronómico del Biobío. Por su costanera, se reparten desde cocinerías manejadas por familias locales hasta restaurantes grandes y establecidos, como “Puerto Velero” y “La Barca”. Cada fin de semana, cientos de comensales llegan hasta aquí en busca de succulentos mariscales, caldillos, pailas marinas, empanadas fritas de jaiba y camarón-queso, locos y machas recién sacadas del mar, carpachos, salmón y el clásico congrio o merluza frita. Otras caletas regionales que destacan por su oferta culinaria son Cocholgue, Tumbes y Dichato.



Al sur de la bahía de San Vicente, se levanta Caleta Lengua, que cuenta con una veintena de restaurantes marinos.



La clásica "Paila Marina"

Barrio Chino de Lirquén

La gran actividad de Lirquén, en la comuna de Penco, era la explotación del carbón. Esto, hasta 1958, cuando se cerró la mina y los hombres se dedicaron a pescar. Para sacarle provecho a las cholgas frescas que extraían sus maridos, las vecinas empezaron a ofrecer platos de mariscos en sus casas y luego definitivamente abrieron pequeños restaurantes. Lo cierto es que hoy este Barrio Chino, una estrecha calle frente a la Plazuela Los Héroes, es todo un atractivo turístico.



El colorido y gastronómico Barrio Chino de Lirquén.



Tras el 27-F, los pescadores y restaurantes de Dichato volvieron a levantarse.



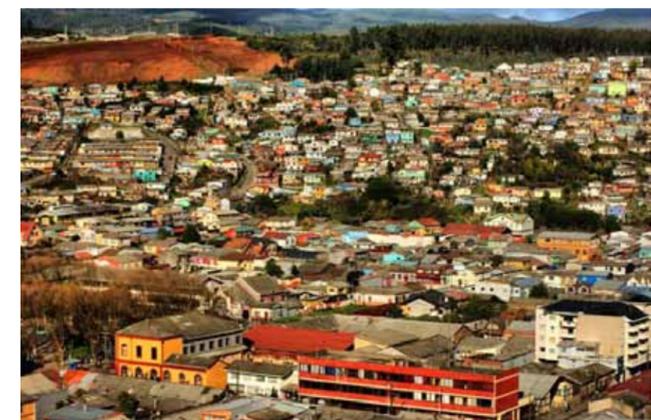
Lota y el Pan Minero

Nada más típico que el pan de mina, el que las lotinas venden, con sus canastos, por las calles de Concepción. Antiguamente, lo preparaban en sus casas y luego lo llevaban a unos hornos colectivos. Este pan solía llevar chicharrones y era parte de la dieta del minero. De ahí proviene el siguiente verso popular: “No habiendo como un buen pan pa'l hombre trabajador... ¡puchas que se enoja el roto cuando va sin chicharrón!”. La cultura culinaria minera también incluye el Harinado (vino tinto con azúcar y harina de trigo tostado), que tomaban de desayuno.

En Lota la noche es brava

“El hombre por quien preguntas
Bajó al turno de la sombra.
Le encontré allá en la ladera:
Mujer, ya regresará.
Llevaba el pan en las manos
Y en los ojos tu mirada.
Volverá en la madrugada
Pero alguno no vendrá:
Ése se irá con la muerte
Y otros le habrán de olvidar”.

FRAGMENTO DE LA CANCIÓN DE PATRICIO MANS.



La gastronomía de Lota, junto a sus edificios y tradiciones, recuerdan el pasado minero de esta ciudad.

Digueños y nalcas

Ambos productos son originarios del Biobío y forman parte de su cultura culinaria. El digueño es un hongo exclusivo de los bosques sureños: se encuentra en las ramas del hualle (roble joven). Esponjoso y con un sabor algo dulzón, se prepara como ensalada con cilantro, cebolla y limón. Antiguamente los mapuches lo utilizaban para fabricar chicha. En tanto, en la zona de Arauco y a la orilla de los caminos, crece la nalca. Las enormes hojas de esta planta se usan para cubrir el curanto chilote; mientras que su largo tallo se come a mordiscos y con sal. Nada más típico que los vendedores de nalca paseándose por Cañete, Los Ángeles y otras ciudades del Biobío. Entre los productos regionales, también destacan: los piñones, el cochayuyo, la frutilla blanca y los huevos azules.



Aunque su consumo ya era conocido en la época prehispánica, el digueño se está recién "redescubriendo". Es un lujo solo de la primavera, ya que madura en agosto y septiembre.

USOS DEL PIÑÓN EN LA COCINA PEHUENCHE

- Crudo (*karüngillíu*)
- Hervido (*boltü*)
- Tostado (*kulén*)
- En olla (*kulenléupe*)
- En cenizas (*kuléto*)
- Hervido y tostado (*kulénboltü*)
- Como bebida fermentada (*chávid*)
- Como harina (*tikún, mürke y nölle*)

Piñón: fruto sagrado

Desde épocas antiguas, el piñón (o pehuén) ha sido el principal alimento y sustento de los pehuenches ("Gente del Pehuén" en mapuzugun), quienes lo utilizan en variadas preparaciones. Las araucarias hembras entregan estos frutos de gran valor energético, que son recolectados en Ralco y otras zonas cordilleranas. Mientras que en la costa de Arauco, un centenar de familias mapuches se dedican a recoger el cochayuyo y luego, secarlo al sol. En verano es común ver en la ruta de Tirúa a Temuco, carretas rebosantes de esta típica alga chilena, que los cochayuyeros ofrecen, a viva voz, en ferias y mercados.



Un clásico del Biobío son los vendedores de nalcas, un tallo de sabor ácido que se come fresco.



Frutillas blancas

Cuentan que este fruto de gran sabor, aroma, dulzura y tamaño, existe desde hace más de mil años, ya que los conquistadores españoles la encontraron cultivada en forma silvestre. Son muy apetecidas, porque tiene una cosecha al año y solo se dan en Contulmo y Purén. Otra rareza de la región son los huevos azules, que se caracterizan por su intenso sabor y su yema color dorado. Los ponen las "gallinas araucanas", una especie autóctona que originalmente fue criada por los mapuches. Hoy, en el Valle del Itata, un grupo de campesinas se encarga de criarlas al aire libre y de alimentarlas con comida orgánica.



Así como la frutilla blanca tiene su propia fiesta a fin de año en Contulmo, el digueño es celebrado en octubre en Curanilahue.



Estofado de San Juan

Como es tradición en los campos del Biobío, la noche de San Juan (24 de junio) se festeja con un gran guiso que incluye: pavo, pato, longanizas y aves de la temporada (perdices, codornices o tórtolas). Todo eso se cocina con cebollas, papas, ajo, vino y cuero de chanco. Antiguamente, con este rito se homenajeaba, en comunidad, a quienes tenían el nombre de Juan o Juana. La faena de animales y la caza de aves empezaban una semana antes, y llegado el gran día, todos los invitados sumaban sus ingredientes a la olla común. Con música, baile y “gloriado”, esperaban hasta la madrugada, cuando el “Estofado de San Juan” por fin estaba listo. Hoy, esta tradición se festeja principalmente en Rere, un pueblito colonial de la comuna de Yumbel.



En Rere, la Fiesta del Estofado de San Juan es toda una tradición. Este año se llevó a cabo su XIV versión, en la que se dispuso de un tren que llevó a los comensales desde Concepción a Buenuraquí.

OTRAS FIESTAS GASTRONÓMICAS DE LA REGIÓN

- De la Cholga en Lirquén (febrero)
- De la Cazuela de Pava en San Carlos (mayo)
- Del Camarón en Arauco (julio)
- Del Changle en Cañete (julio)
- Del Choclo en Hualqui (agosto)
- Del Digueñe en Curanilahue (octubre)
- De la Frutilla Blanca en Contulmo (diciembre)



“El Mingaco de la Papa”

La tradición de sembrar papas en comunidad y de agradecerles a los vecinos con abundante comida criolla, es revivida cada año en la comuna costera de Trehuaco. Aquí, se lleva a cabo una fiesta costumbrista que incluye una oración a la tierra y el derrame de vino para fomentar la producción de la papa. También hay juegos populares, payadores, cantores, muestras de artesanía y degustación de platos campesinos a base de papa.



En su última versión, el “Mingaco de la Papa” contó con la actuación del grupo “Los Jaivas”.



Vendimia en Valle del Itata

En el mes de abril, las comunas de Chillán, Quillón y Florida, celebran las vendimias de la región. En ellas, se realiza la tradicional molienda de uva con los pies y se degustan los vinos del Valle del Itata. Con cien kilómetros cultivados, es el más extenso y austral de los valles vitivinícolas de Chile. Durante la Colonia, cuando los jesuitas plantaron las primeras vides, esta zona lideraba la producción de vinos, al punto de ser reconocidos por cronistas de la época, como los mejores de Chile. Hoy, las parras son cultivadas por familias locales e inmigrantes, y las principales cepas son: Chardonnay, Moscatel de Alejandría, País y Cabernet Sauvignon.



Las viñas del Valle del Itata celebran su propia vendimia en Chillán.



Presenta:

EXPOSICIÓN «Visito Mi Región» Biobío



Plaza de la Independencia, Concepción
Del 21 de octubre al 19 de noviembre del 2013

En colaboración con:



Visita

WWW.FUNDACIONFUTURO.CL

Longanizas de Chillán

En choripan, con papas cocidas o legumbres, las longanizas son un clásico de la cocina chilena. Aunque su fama se la lleva Chillán, también se fabrican en Coelemu, Bulnes, Quirihue, San Gregorio y San Carlos. Fue por el año 1900, tras el arribo de colonos españoles a estas comunas de Ñuble, que empezó la producción. Al comienzo el aliño principal era el pimentón de España, pero luego la receta incluyó comino, ajo, orégano, además de carne y tocino de cerdo. Entre las más conocidas están las Cecinas Villablanca, una empresa chillaneja de 1930; y las Pincheira, que son sancarlinas. Su dueño, Víctor Pincheira, comenzó trabajando en una carnicería local y en 1940 abrió una fábrica artesanal junto a su señora, que en sus inicios se llamó “La Ideal”. A punta de esfuerzo, lo convirtieron en uno de los negocios más prósperos de la zona.



En la provincia de Nuble existen más de 60 fábricas de longanizas, de las cuales la mitad se encuentra en Chillán.



El Mercado Central de Chillán es uno de los más emblemáticos de Chile y se le considera un verdadero “emporio del folclore regional”.

De Rokha le canta a la longaniza

“...Porque, si es preciso el hartarse con longaniza chillaneja antes de morir, en día lluvioso, acariciada con vino áspero, de Quirihue o Coihueco, en arpa, guitarra y acordeón bañándose, dando terribles saltos a carcajadas, también lo es saborear la prieta tuncana en agosto, cuando los chanchos parecen obispos, y los obispos parecen chanchos o hipopótamos, y bajar la comida con unos traguitos de guindado...”

FRAGMENTO DE “EPOPEYA DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE”.
PABLO DE ROKHA, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1965.



El Mercado de Chillán

No sólo de longanizas vive este enorme mercado que se levanta en la plaza Sargento Aldea. Sus orígenes se remontan a inicios del siglo XIX, cuando los campesinos llegaban a abastecer al Ejército, que estaba instalado en la zona, para combatir a las montoneras realistas y más tarde, a los Hermanos Pincheira. En 1858, un visionario alcalde optó por destinar este lugar al estacionamiento de carretas que llegaban con productos agrícolas y ordenó crear una nueva recova. Luego, se agregó la venta de leña, carbón, aves, cerdos, cereales, flores, frutas y chicha. Se fue ampliando con carnicerías, cocinerías y puestos de artesanía local, llenos de chupallas, ponchos y greda. El más ilustre de los clientes ha sido Pablo Neruda, que, según cuentan, “lo miraba todo y nunca tenía prisa”.



La Plaza Sargento Aldea o Plaza del Mercado hacia 1885. Aquí, se instalaban los comerciantes a vender productos de toda índole.

“Ojitos Pichos” y “Manhattan”

Un ingrediente secreto le da el sabor a los ponches de piure, machas o picorocos del restaurante “Ojitos Pichos”, que suma 25 años de tradición, primero en Talcahuano y después en Concepción. También son famosas sus pichangas y sus platos de mariscos frescos. En el sector de la Vega Monumental está el “Manhattan”, la picada favorita de los camioneros y los trasnochados. Es apenas un pequeño container que en las noches se convierte en un popular local de sándwiches con nombres como “Recuperador Carrete” y donde el slogan ya es más que conocido: “Si no chorrea no es Manhattan”. Estas dos picadas penquistas, más otra chillaneja, fueron elegidas entre las diez mejores de Chile, en un concurso organizado por el Consejo Nacional de la Cultura el 2012.



“Ojitos Pichos” (arriba) y “Manhattan” (abajo) son las picadas más famosas de Concepción.

EL QUE SABE COMER, SABE ESPERAR

“Onde’l Pala”

Es una de las picadas más tradicionales de Chillán, con especialidades criollas como pernils, pichangas, arrollado y chupe de guatita. Nació en la década del ‘50, cuando Waldemar Palavecino llegó desde San Nicolás, donde se dedicaba a la producción de vino, hasta la capital de Ñuble para instalar una chichería. Sus parroquianos más fieles son adultos mayores y universitarios. Cuentan que el cantante lírico Ramón Vinay llegó a tomar una chicha con harina tostada al lugar “para afinar su garganta”, según las propias palabras de Vinay. En esta ciudad también destacan el local “La Motoneta” y las cocinerías del Mercado.



La chicha más famosa de Chillán es de “Onde'l Pala”.

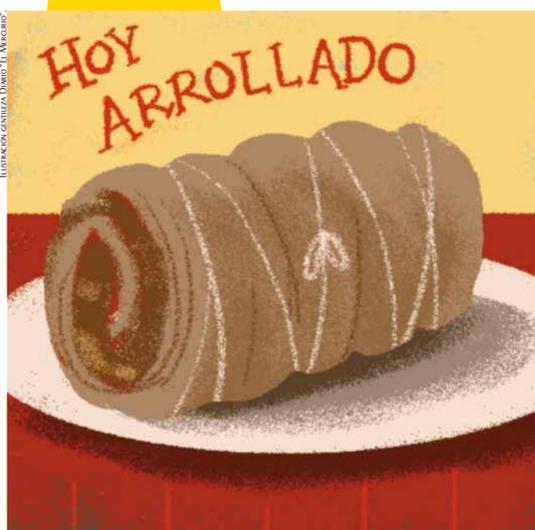


Los sándwich del “Manhattan” son un clásico de las noches penquistas.



“La Picá de Pedro”

Monturas, antiguas radios y discos de vinilo decoran la picada de Pedro Castillo, ubicada en Rengo con Vicuña Mackenna, Concepción. En esta fábrica de cecinas convertida en comedor típico, se reúnen desde esforzados trabajadores hasta influyentes políticos, para degustar malayas, pernils, prietas, costillares aliñados o el plato estrella: el estofado campesino. En Penco destaca el restaurant “Doña Zulema” y en Talcahuano, “La Aguada”, que desde 1972 es reconocido por sus ponches marinos, una centenaria tradición de los pescadores.



El arrollado es un plato típico, sobre todo, en la provincia de Ñuble.



Ponches de picorocos, camarones, erizos e incluso de huevos de gaviota, ofrecen en “La Aguada” de Talcahuano.