

Su majestad, el Chanco

En el Maule, la fama del chanco es tal, que cada agosto se le dedica una gran fiesta. Sobre ella, el cronista gastronómico Ruperto de Nola escribió: “se les heló en las venas la sangre a los chanchos de todo el territorio, cuando oyeron que el chef Rubén Tapia proclamaba: ¡Hay chanco muerto en Talca!”. La fiesta rememora una tradición campesina: la matanza del cerdo. Ésta convocaba a las familias vecinas en torno a un largo rito de arraigo folclórico, lleno de música y “regado” de vino criollo. Durante los dos o tres días que duraba, todos trabajaban para aprovechar cada pedazo del animal. Aliñaban perniles, lomos y costillares, listos para ser asados o ahumados. Derretían manteca y preparaban cuanto embutido se pueda para pasar el frío invierno maulino.



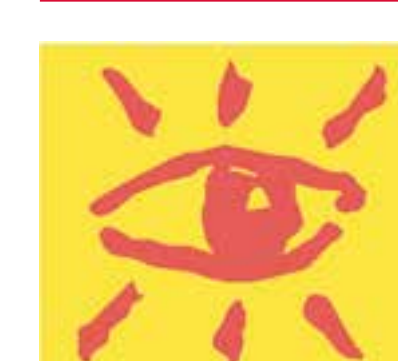
El arrollado de chanco es uno de los platos más tradicionales de la Zona Central y del sur de Chile.



Chanco en Piedra, un clásico de la cocina criolla.

DICHOS DEL CHANCHO

- “Hacer chanchadas”
- “Comer como chanco”
- “Pasarlo chanco”
- “Chanco que no da manteca”
- “Como chanco en misa”
- “Me pillaron chanchito”
- “Chanco limpio no engorda”
- “Irse al chanco”
- “Gozar como chanco en barro”
- “La culpa no la tiene el chanco, la tiene el que le da el afrecho”



Guañaca y Chanco en Piedra

Con lo que sobraba de la matanza del cerdo, se hacía la famosa “guañaca”, un caldo concentrado y gelatinoso que se espesaba con harina tostada y se aliñaba con ajo y cebolla. Otras preparaciones con chanco son el arrollado de huaso, el queso de cabeza y las patitas cocidas. Amo y señor de la cocina local es también el Chanco en Piedra, una “jugosa preparación de tomates bien maduros aromatizados con ajos y cilantro que se machucan en un mortero amplio de piedra, de donde proviene su nombre”. Esta suerte de pebre (que, por cierto, no lleva carne de cerdo) acompaña humitas, empanadas y se “sopea” con pan amasado.



La Fiesta Costumbrista del Chanco Muerto se celebra siempre en agosto y en la Plaza de Armas de Talca.

Chicha, pipeño y vino

“Póngale chicha a los vasos, póngale más, tengo el corazón partido y en chicha lo quiero ahogar”, decía una antigua tonada. En el Maule, este brebaje se fabrica, hace más de un siglo, en viñas artesanales de Villa Alegre, San Javier y Rincón de Mellado. La chicha de uva hizo su entrada al país con los conquistadores españoles pero en 1760 fue prohibida por el Cabildo: “que ningún hacendado permita que en su casa ni fuera de ella, se haga semejante licor...”. Esto, porque “se experimentan muchas muertes y desgracias con motivo de un licor a quien le dan el nombre de chichita”. No hubo caso, los chilenos siguieron tomando chicha, hasta convertirla en reina y señora de las ramadas.

Valles del Maule y Curicó

“Levanto mi copa al sol de la noche, y bebo el vino sagrado que hermana los corazones”, escribió el antipoeta Nicanor Parra, quizás con un tinto maulino en la copa. Esta región es la principal zona vitivinícola y una de las más antiguas de Chile. Su historia se remonta a la Colonia, cuando el trigo, el ganado y las viñas sustentaban su economía. Por esa época, el vino se producía en casas (para consumo familiar) y haciendas. La mayor plantación de uvas se ubicaba en Villa Alegre y perteneció al Padre Antonio Vergara. Hoy, los valles del Maule y Curicó suman 29 viñas.

“La chichita bien madura brama en las bodegas como una gran vaca sagrada”.

PABLO DE ROKHA, POETA MAULINO Y PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1965.



Con pipeño se hace el “Terremoto” y los famosos ponches de la picada “Padre Adán” en Constitución.



La unión hace la fuerza.



En el Maule se concentra la producción de chicha, tanto así que en el sector de Rincón de Mellado (comuna de Sagrada Familia) se celebra la Fiesta de la Chicha.

Pipeño de exportación

Con la cepa “País”, cultivada en el Maule, se producen vinos tintos, pero sobre todo chicha y pipeño. Éste último es un jugo de uva fermentado, que no requiere ser sometido a todas las etapas de vinificación. A inicios del siglo XX, para obtener pipeño se pisaba la uva a pies descalzos, se guardaba en vasijas de greda y se vendía en garrafas y damajuanas. Ahora, se muele con un sistema eléctrico y se deposita en tinajas de acero. La fama del pipeño es tal, que se exporta a Europa.



CHICHA DULCE
VINO PIPEÑO
TINTO
BLANCO





“Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile”

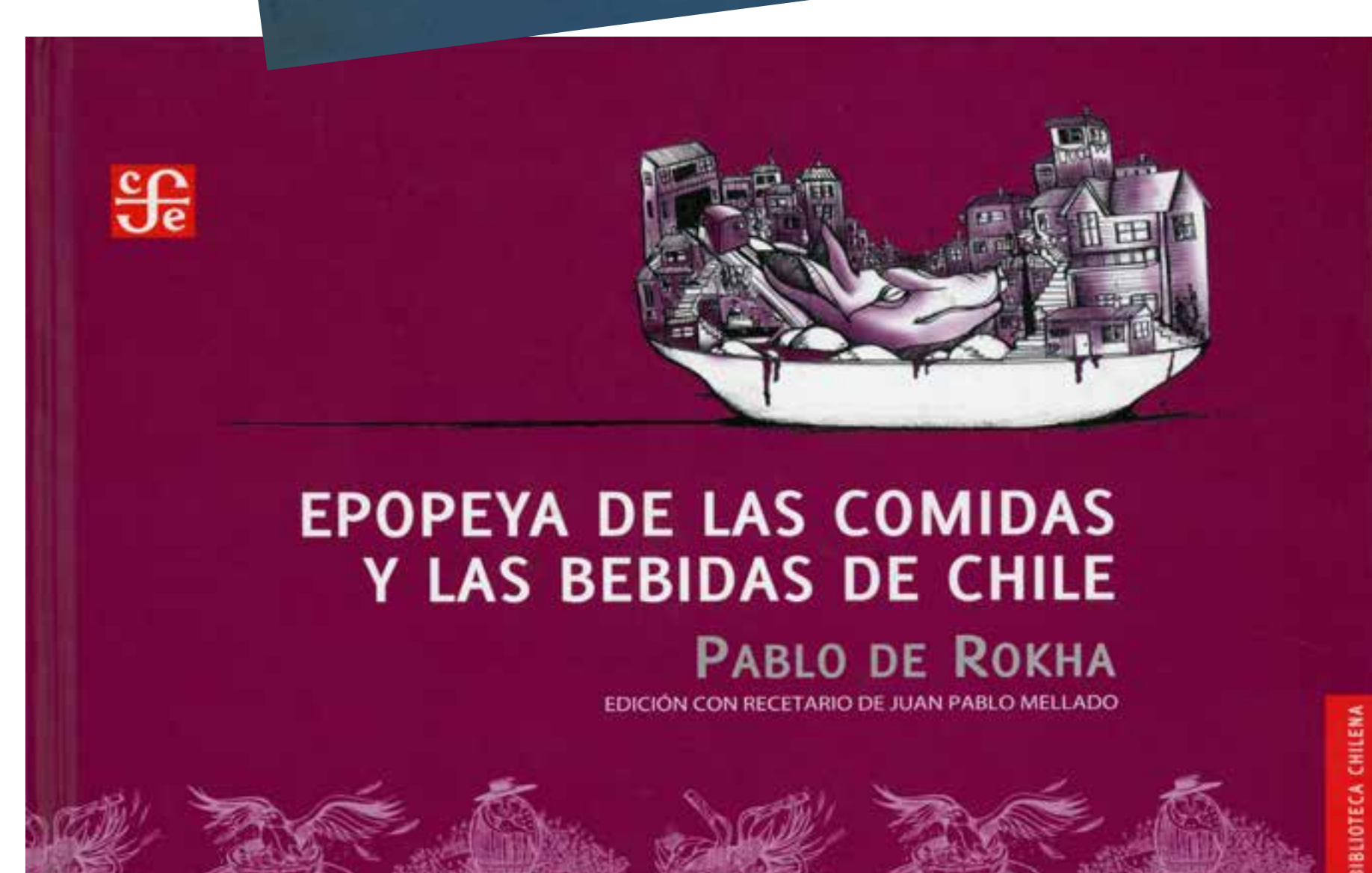
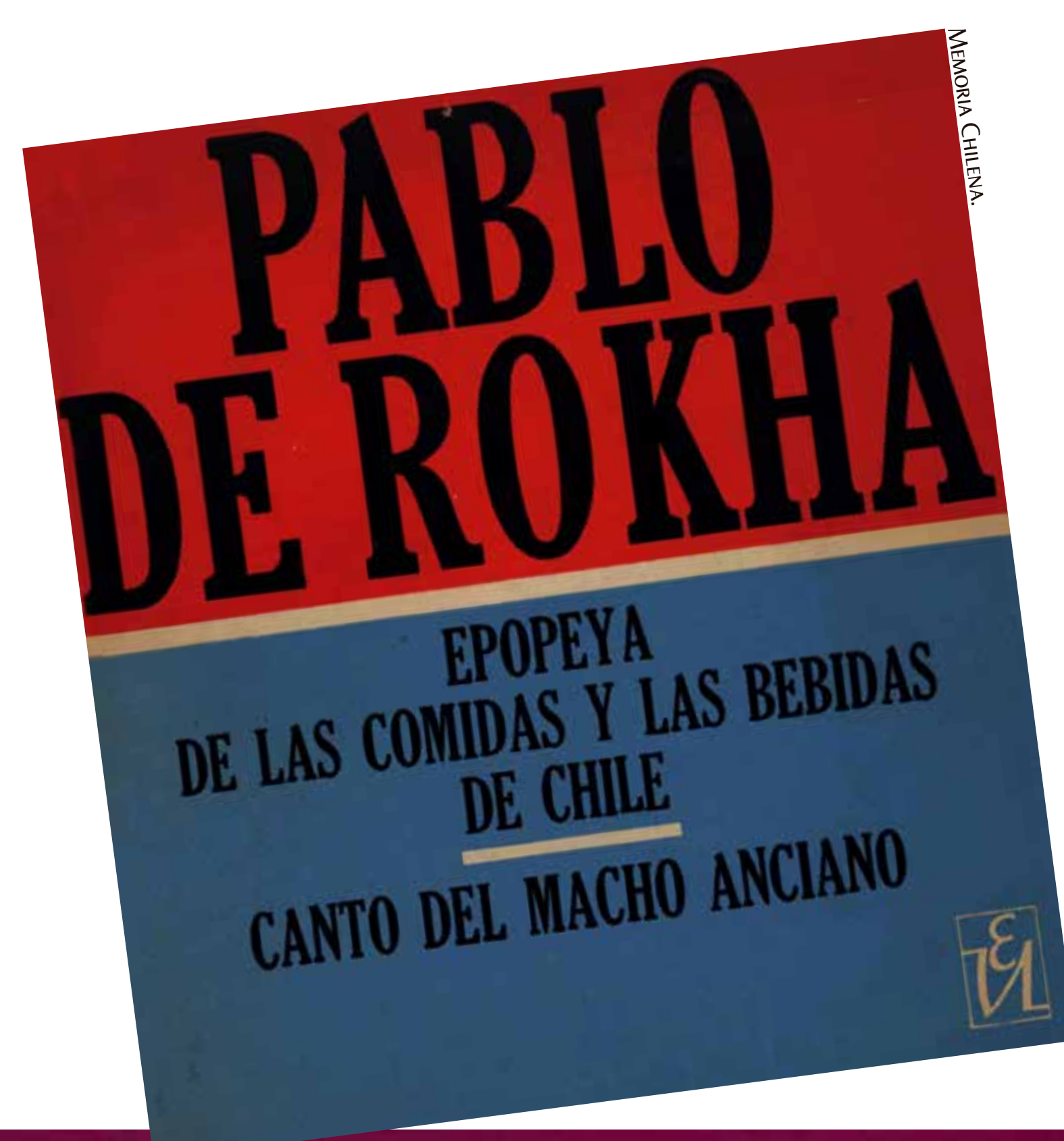
“Y, ¿qué me dicen ustedes de un costillar de chanco, con ajo, picantísimo, asado en asador de maqui, en junio, a las riberas del peumo o la patagua o el boldo que resumen la atmósfera dramática del atardecer lluvioso de Quirihue o Cauquenes, o de la guañaca en caldo de ganso, completamente talquino o licantenino de parentela?”. Así, Pablo de Rokha le canta a la cocina y el paisaje chileno, “con un idioma enraizado en las hablas populares”, como lo describió el poeta Raúl Zurita. Maulino, comunista, amante de la buena mesa y del buen vino, todo eso fue el gran De Rokha.



Pablo de Rokha, uno de los grandes poetas chilenos del siglo XX.

“Tal es el mérito sin igual de este largo poema de Pablo de Rokha: juntar el plato con el lugar y la hora, la estación del año y el clima, los nombres y los héroes, y dejar constancia de ello en una obra literaria”.

RUPERTO DE NOLA, CRONISTA GASTRONÓMICO.



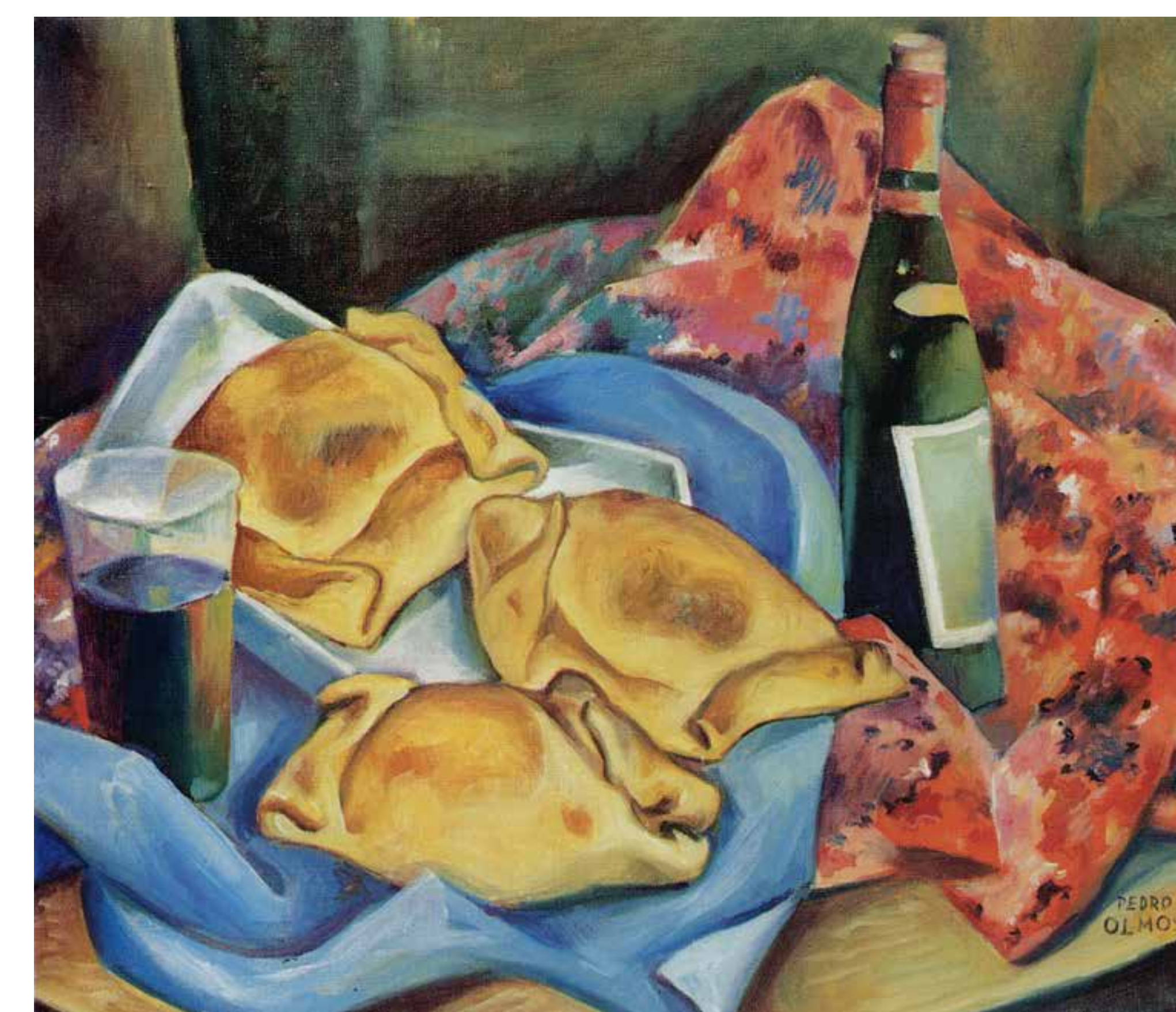
Dos ediciones de la famosa Epopeya de Pablo de Rokha.

La empanada según De Rokha

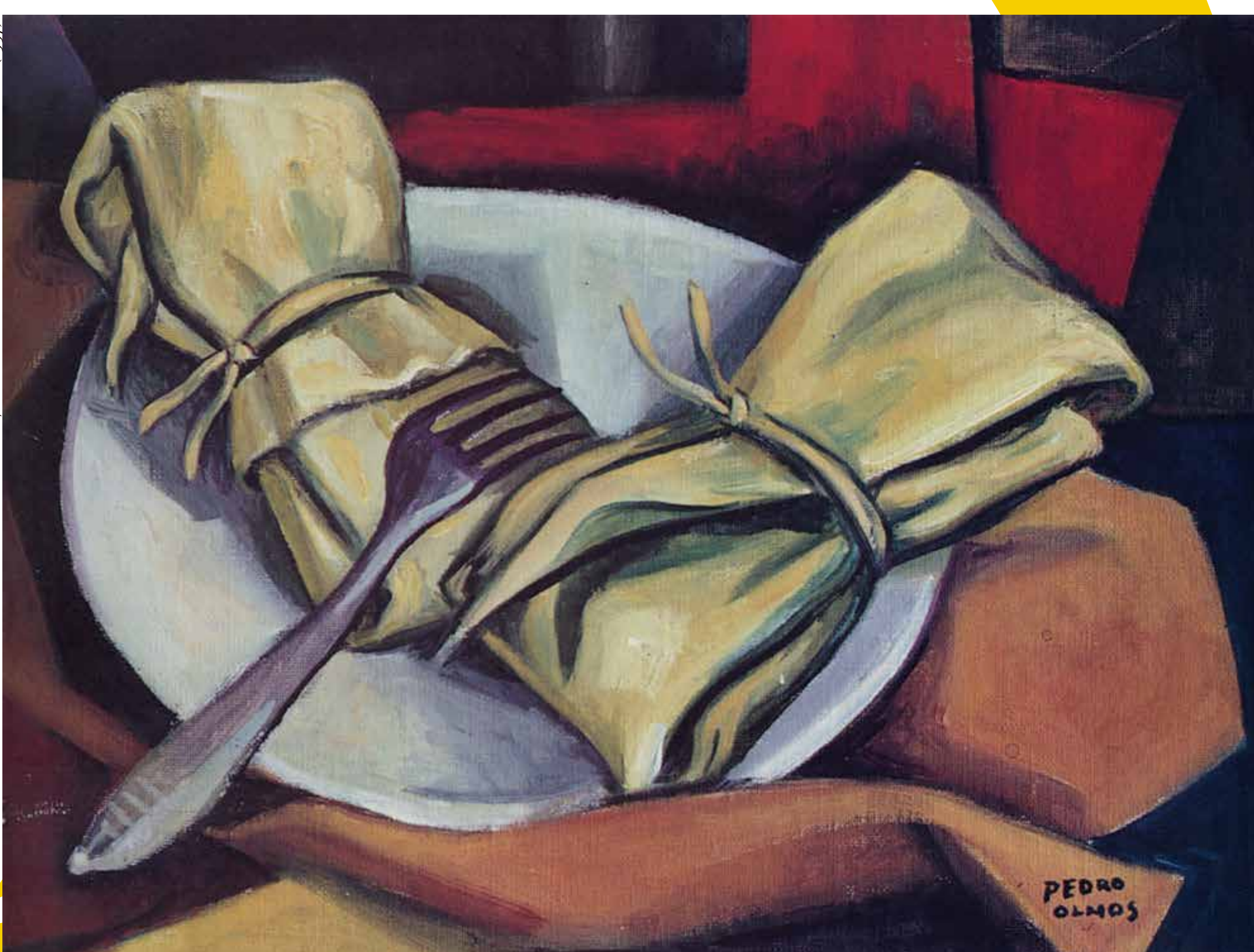
“Sirvámonos la empanada, bien caliente, bien caldúa, bien picante, debajo del parrón, sentados en enormes piedras, recordando y añorando lo copretérito y denigrando a los parientes, cacho a cacho de cabernet talquino, y la sopaipilla lloviendo, con poncho, completamente mojados, entre naranjas y violetas, acompañados de cura párroco y borrachos”.

PABLO DE ROKHA.

FRAGMENTO DE “EPOPEYA DE LAS COMIDAS Y LAS BEBIDAS DE CHILE” (1949).



“Empanadas” del pintor Pedro Olmos. Colección de la Universidad de Talca.



“Humitas” y “Chunchules” del pintor Pedro Olmos. Al igual que su amigo literato Pablo de Rokha, Olmos le rindió un homenaje a la cocina chilena y, sobre todo, a la maulina.



De Rokha, el vanguardista

Carlos Díaz Loyola (1894-1968) era su verdadero nombre, pero se lo cambió para no avergonzar a su padre que lo soñaba como cura o abogado, pero no como poeta. Pablo de Rokha nació en Licantén y estudió en Talca, donde en 1911 fue expulsado del colegio por leer autores “prohibidos” como Nietzsche. Le gustaba ir contra la corriente, incluso protagonizó una “guerrilla literaria” con Neruda y Huidobro. Su voluminosa obra rindió frutos y, en 1965, recibió el Premio Nacional de Literatura. “Me llegó tarde, casi por cumplido...”, declaró el poeta. Se suicidó en 1968 sentado en su escritorio.

Tortas curicanas

Cómo olvidar a las “palomitas”, que con sus canastos, aparecían frente a las ventanas del tren para vender las famosas tortas de Curicó. El ferrocarril llegó a la ciudad en 1877 y con él la tradición de vender dulces chilenos en la estación. Pero la historia de las tortas curicanas es algo más antigua. En 1870, Cristobalina Montero comenzó a preparar, en su propia casa, estas hojarascas rellenas con manjar, a las que hoy se agrega nueces o almendras y sabores de alcayota, naranja o frambuesa. La aceptación fue tal que, en 1891, doña Cristobalina cambió la cocina de su casa por una fábrica en calle Prat. Las “Tortas Montero” se siguen haciendo con la misma receta y en el mismo horno. El que, según dicen, llevaba encendido más de un siglo, hasta el terremoto del 27 de febrero del 2010.



120 años de tradición tiene la fábrica de las Tortas Montero, ubicada en calle Prat 659, Curicó.

A las ricas tortas talquinas

De merengue, mil hojas o bizcochuelos las Tortas Margarita son un clásico en la mesa de los talquinos. Tras la crisis financiera de 1928, Margarita Cáceres se lanzó a preparar pasteles para venderlos en un salón de té de la época y así poder ayudar con las finanzas de la casa. Unos años después se animó a abrir un local, que nunca necesitó tener letrero, ya que los clientes se corrían el dato de boca en boca. Cuatro generaciones de la familia han pasado por esta pastelería, la primera de Talca y que llevan casi 80 años de tradición.



“Con mano de monja”

La hora del postre se instala en las casas chilenas con la llegada de los españoles. En un comienzo consistía en una fruta propia de la estación, pero en el siglo XVII aparece la repostería de la mano de las monjas agustinas, clarisas y carmelitas. Para financiar sus quehaceres cotidianos, preparaban y vendían postres a pedido. Así, sus huevos chimbos, alfajores, dulce de sandías, tostadas de almendras, naranjitas y aloja de culén adquirieron fama y prestigio. Poco a poco la dulcería fue saliendo de los conventos y ya no solo las religiosas tenían la famosa “mano de monja”.



Las “palomitas” solían acercarse a los vagones a vender dulces típicos, como las tortas curicanas.





La plateada de Romeral

Uno de los secretos mejor guardados del Maule es la receta de la plateada de doña Raquel Orellana, tan jugosa y blanda que se parte con el tenedor. La carne la cocina solo con sal, sin ningún otro condimento. La cuece al horno por largas horas y primero por el lado de la grasa. Lo demás es un misterio. Ella es la dueña del “Colo Colo”, un restaurante ubicado en Romeral, cerca de Curicó, que lleva ese nombre porque su marido fue un fanático albo. Abrió en 1970 y siempre ha estado en la misma casona, la que ha tenido que agrandarse a medida que crece la fama de sus plateadas. Con papas cocidas, fritas o puré, este plato nunca falla. ¿Otras especialidades de la casa? Las patitas de chanco, el arrollado y el pollo de campo.



La plateada del restaurant “Colo Colo” es considerada la mejor de Chile.



Un clásico de la Ruta 5 Sur es Cecinas Soler. Desde 1967, este restaurante es conocido por sus sandwiches de lomito y jamón artesanal.



Mercado de Talca (Monumento Nacional) hacia 1928.



Las Viejas Cochinas

En Talca, junto al río Claro, esta picada le rinde honor a la cocina criolla. Ofrece desde ponche de fruta hasta pichanga, pollo mariscal y ranas fritas. Sus dueñas, las hermanas Orellana Yáñez, cuentan que no eran ellas las “viejas cochinas”, pero que finalmente este apelativo (que correspondía al local vecino), les dio fama y clientela. Creado en 1975, el nombre original era “Cabaña del Turismo”, hasta que a fines de los ochenta instalaron el cartel de “Las Viejas Cochinas”. Su popularidad es tal que al mediodía reúne cerca de 200 comensales.



El 2012, “Las Viejas Cochinas” ganó el primer lugar de la región en el concurso de la “Mejor Picada de Chile”.

OTRAS PICADAS MAULINAS

- “Deportivo” (Curicó)
- “Leña Gruesa” (Teno)
- “Teno Sándwich” (Teno)
- “Padre Adán” (Constitución)
- “Rancho Astillero” (Constitución)
- “El Guatón Lizana” (San Javier)
- “On Lucho” (San Javier)
- “El Rayber” (Talca)
- “Pollos Dorados” (Talca)

Mercado Central de Talca

Antes fue Plaza de Abastos y Feria Municipal. El Intendente Miguel Concha (1835-1845) encargó la construcción de un edificio con corredores, donde se ubicaban cocinerías, pequeños bazares y veguitas. En 1890 se levantó el actual edificio que con el 27/F sufrió severos daños que lo tienen en riesgo de ser demolido. Otros mercados emblemáticos son los de Linares, Curicó, Constitución y Cauquenes. En éste último se puede comer cazuela de choros maltones y caldillo mariner.

EL QUE SABE COMER, SABE ESPERAR