

La cocina típica maulina está de fiesta

Patricio Moraga Vallejos

Reconocidos chefs invitan a disfrutar las preparaciones de la zona y a ponerlas en valor, recuperando “platos perdidos” con los años y echando mano si es necesario, a los libros de cocina de las abuelas



Un plato de porotos con cochayuyos. Una cazuela de pavo con chuchoca. Tal vez un chanco en piedra con tomates de la zona o quizás una lisa a la teja. ¿Qué prefiere? En la variedad está el gusto, dicen, y estas preparaciones son parte del sabroso y variado recetario típico maulino que este martes 15 está de fiesta porque se celebra el Día de la Cocina Chilena.

Rubén Tapia, reconocido chef y dueño del restaurante Quinta la Chanchá, y Mario Márquez, chef, docente e instructor del Área de Gastronomía, INACAP sede Talca, coinciden en la importancia de los productos y las preparaciones maulinas.

Para el primero, la ruralidad está muy presente en la cocina típica maulina y también el borde mar que aún es “campesino”.

“Todavía hay vendedores de cochayuyo que suben en mula hacia el interior y comercian y traen de arriba charqui o cambian por legumbres y después llegan a la costa de nuevo. Con

la sal pasa lo mismo. Claro, antes era en mula, ahora en camionetas o en vehículos motorizados. Pero este comercio, que es en el fondo un trueque que se va haciendo, se mantiene hasta el día de hoy, y creo que eso mantiene vivas muchas de estas recetas que son parte de las generaciones anteriores a nosotros”, señala Tapia, quien por estos días trabaja en el levantamiento de información para el libro Patrimonio Alimentario de la Región del Maule.

“La cocina típicamente maulina es principalmente campesina, pero que a su vez no deja de lado los productos del mar. Es una cocina llena de colores y sabores muy intensos”, señala Mario Márquez, agregando que “nos distingue la calidad de nuestra materia prima, somos la huerta de Chile, y también nos distingue la forma cómo cocinamos”.

En ese sentido, menciona que en Palmilla se produce el ají que se seca en zaranda y que luego se envía a La Araucanía para producir el merkén y la mayoría de la gente -dice- debe pensar que se hace con ají de esa región

del sur.

También pone como ejemplo la chuchoca, que en otras partes del país el maíz seco se hace en horno y luego se muele, mientras que en Cauquenes se realiza en un hoyo en la tierra y se utiliza un maíz especial, “Carmelita”, que es más pequeño y de granos irregulares.

“Nuestras cazuelas de chacho y de pavo tienen un sabor distinto”, asegura.

Y en cuanto a los productos del mar, destaca la lisa que se cocina entre dos tejas a las brasas.

Platos propios

A la hora de identificar algunas preparaciones propias del Maule, Rubén Tapia se inclina por los porotos con cochayuyo y también por los que llevan chuchoca elaborada en hoyo. “Yo creo que ya debería tener denominación de origen, porque es un producto que se hace con un tipo de maíz, en cierto tiempo, y con una técnica que es de cientos de años, que se ha ido pasando de generación en generación”, señala.

También destaca el chercán de los arrieros, que en el fondo son caldos que se hacen con charqui, regularmente, de todo tipo.

Y un clásico entre los clásicos: el chanco en piedra (viene de chancar), más conocido como “chanco en piedra”.

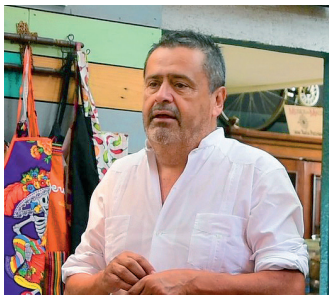
“Yo diría que es del secano interior, donde todavía tienen el tomate rosado, que es el tomate de temporada, y que es el tomate que todavía se mantiene como tomate local”, indica, apuntando que habría derivado su nombre a “chanco en piedra” porque era puesto luego en un recipiente de greda con forma de porcino.

Tapia sostiene que la receta original, la más pura, considera el tomate maduro de temporada, ajo, ají verde, en una fusión de elementos y en una suerte de milpa, echando mano a lo que está disponible en la huerta. A ello se le agrega sal. “No lleva nada más. Ni cilantro, ni cebolla, ni ají rojo, ni merkén”, advierte.

Para el chef Mario Márquez, entre las preparaciones típicas que se asocian al Maule, además de las menciona-



Chef Mario Márquez.



Chef Rubén Tapia.

das anteriormente, “tenemos nuestras churrascas, la chuchoca asada de Cauquenes, el queso chanco, el chanco en piedra, la guañaca de ganso que se hacía en Licantén”.

Entre los productos más nuevos, menciona el pollo mariscal, la ensalada de chagual, el pejesapo cocido en leche, el ulte con machas y la sopa de trilla, entre otros platos.

Y a la hora de los productos dulces, el chef se inclina por la miel de melón, las peras señorita, las hojarascas de alcayota y betún blanco (merengue).

Poner en valor

A la hora de poner en valor la cocina maulina, Tapia es tajante. “Lo que pasa es que aquí hay un trabajo que lamentablemente no se ha hecho y hay una responsabilidad compartida de todos. Primero, nuestra educación no nos enseña a valorar nuestra cocina tradicional. Segundo, la familia tampoco ha girado en torno a esto y a los niños no se les enseña en la casa a comer lo que tradicionalmente se hacía”, dice. Comenta que se ha perdido una gran cantidad de platos que se hacían antiguamente y que hoy solo viven en la memoria de los que tienen más de 50 años.

“Antes se comían dos veces a la semana legumbres, se comían carbonadas, pantrucas, ajiacos, se comían cazuelas de todo tipo. Había estofado, puchero, guiso. Toda esa cocina maravillosa -comenta- que es una cocina muy sana, se ha perdido”.

Asimismo, sostiene que al hablar de Maule turístico, el principal valor es el patrimonio cultural.

“Más que la playa, más que la montaña, es lo que nosotros somos, cómo vivimos, y eso es qué comemos. Y lo que comemos es lo que somos. Entonces, finalmente, nosotros deberíamos preocuparnos un poco más de poner en valor esa cocina y que se vuelva nuestro activo turístico”, propone, agregando que “yo siempre digo, la gastronomía es la punta de lanza del desarrollo del turismo en la región del Maule”. Asimismo, llama a proteger las ferias gastronómicas y su esencia, su identidad.

“Hay que comenzar a trabajar fuertemente para que nuestras fiestas gastronómicas sean de verdad gastronómicas y no sean comercio callejero como el que hay en este minuto”, señala. Para Márquez se hace necesario “volver a tomar los libros de cocina de nuestras abuelas y bisabuelas, hurgar



en los cuadernos donde anotaban las recetas y traerlas a la cocina actual, tanto en restaurantes, picadas y en las familias”.

Indica que la cultura alimentaria de una zona geográfica es responsabi-

lidad de todos los que viven en ella y que por lo mismo, “tenemos que inculcar el consumir estos productos que se han perdido, saber cocinar bien el producto y saber recolectar el producto de la zona”. ●