



Menú de Chile TODO UN PAÍS SE SIENTA A LA MESA

Ya van dos años de una iniciativa creada por el –ahora– Ministerio de las Culturas, pensada para engrosar el conocimiento patrimonial de nuestra culinaria. Desde todo el país les aportan recetas, conocidas y no tanto, y entre sus líneas aparecen varios porqués que justifican la diversidad de sabores de cada región. Un ejercicio que tienta y motiva a imitar, en casa, lo rico que puede ser comer y, a la vez, pensar las bondades de territorios específicos de nuestro país.

TEXTO CARLOS REYES M. / ILUSTRACIONES CHRISTIAN LUCO D.

¿Cómo se articula el conocimiento –y proyección– de la culinaria de un pueblo? Ante todo es preciso asomarse a la retaguardia, explorando y revolviendo todo el acervo de productos y recetas posibles de norte a sur; valorando lo necesario y soltando lo que no puede seguir adelante. De esta forma se apuntala la identidad local, ahí donde las preparaciones tengan gente dispuesta a consumirlas. Sea por necesidad, sea por disfrute. Luego la economía y el turismo harán lo que les toque hacer, pero el espíritu de

iniciativas como El Menú de Chile, transita por el camino del redescubrimiento, a veces de la sorpresa. En 2017 y durante el primer año de la inédita institucionalidad culinaria criolla, surgió la idea de destacar un puñado de recetas de norte a sur, vigentes o revisitadas por la nostalgia, explicadas por grupos de profesionales especializados y entusiastas por las comidas de sus territorios. Todo a su vez, evaluado por un grupo de notables por su experiencia culinaria. Y al año siguiente la idea prosperó con resultados plausibles: un libro que

acumula el conocimiento aportado desde todo el país y otro, el del año 2018, disponible desde fines de marzo para descarga de quien lo desee (www.cultura.gob.cl/menudechile/). Tecnología y voluntad puesta en la mesa, para conocernos a nosotros mismos a la hora de comer. La siguiente lista de historias y recetas es la de quienes ganaron el primer premio, sumada a las respectivas menciones honrosas, en una selección –los trabajos son más largos– que suma entrada, fondo y postre. Todo con sabor nacional.

★ GANADOR SABORES SOBRE RIELES: *recetas elaboradas por las palomitas de Antilhue* REGIÓN DE LOS RÍOS

En torno al tren se han tejido diversas y nutritivas historias para la culinaria chilena. Las de una comida portátil por naturaleza y necesidad, como las heredadas en Antilhue (lugar soleado), el inicio del ramal que otrora terminaba en Valdivia. Un cruce que permitía entre otros insumos, la llegada de la harina de trigo y el embutido nacional por excelencia: la longaniza hecha en las cercanías. Ambos insumos son parte de un menú ganador, cuya base es el “sambuche”. La tortilla de rescoldo, o pan subcicerino si nos ponemos más académicos, es la prehistoria de la panadería moderna. Es también un sello del comer rural, gracias a las brasas presentes a todo evento dentro de la cocina campesina. Las antiguas “palomitas” esperaban la llegada del ferrocarril a diario, despachando quintales harineros jornada tras jornada, amase que amase, para saciar el apetito de cientos o miles. El recuerdo de esos días entre rieles perdura con fuerza, todavía, a la espera del retorno del tren y sus pasajeros, más temprano que tarde.

EQUIPO: Eduardo Aguilera A.,
Nicole Hernández A. y Patricia Aguilera A.



Sambuche de tortilla de rescoldo con longaniza

INGREDIENTES (para cuatro porciones)

- ▶ 1 kg. de harina sin polvos de hornear.
- ▶ 100 cc. de aceite vegetal.
- ▶ 10 grs. de levadura fresca.
- ▶ 1½ taza de agua tibia.
- ▶ ½ cucharada de sal.
- ▶ 4 patas de longanizas.

PREPARACIÓN

Hacer un fuego de leña sobre una lata unas horas antes para obtener la ceniza. En paralelo, verter la harina en una batea, sumando la sal, la levadura y el aceite, para luego agregar el agua tibia y unir la mezcla con los dedos. Sobar durante 10 minutos hasta obtener una masa firme. Formar moñitos (trozos de masa) y luego aplanar para darle forma a las tortillas. En tanto, cocinar las longanizas en

agua hirviendo por 15 minutos. Para cocinar las tortillas se deben cubrir con las cenizas del fuego durante ocho minutos. Con la ayuda de un suncho (mango de madera y metal curvo en la punta) dar vuelta las tortillas y volver a cubrir con cenizas por dos minutos más. Luego retirarlas, limpiar lo quemado, abrirlas, poner la longaniza partida por la mitad y servir. Se puede agregar pebre. 🍴

MENCIÓN HONROSA

LA COCINA DE SARA:

*recetas austeras
para recomponer el cuerpo*

BULNES

Este menú transcurre en Bulnes, 25 kilómetros al sur de Chillán, donde las recetas de la familia San Martín sobrevivieron al siglo XX gracias al esmero de una matriarca que vivió 100 años. De ella, Sara Bello, sus hijos Patricio y Hernán San Martín heredaron algunos de los saberes culinarios mostrados en esta selección. Allí destaca una chanfaina peculiar, porque no es de interiores de animales sino una versión vegetariana (vegana si se quiere) basada en las callampas desperdigadas por los húmedos bosques circundantes. Antes nativos, hoy exóticos y forestales, esas arboledas todavía proveen de un insumo que puesto de la forma como lo entregan en su relato, podría renovar la cartelera gastronómica de cualquier restaurante. Y con sello criollo.

EQUIPO: Patricio San Martín B., Hernán San Martín B, Sofía Motta S., Cristopher Orellana L., Alan San Martín P. y Laura Vicens L.



Chanfaina del pobre

INGREDIENTES

- ▶ 400 gramos de hongos de campo (agaricus campestris).
- ▶ 1 cebolla.
- ▶ 2 dientes de ajo.
- ▶ 3 cucharaditas de aceite vegetal.
- ▶ 2 cucharaditas de ají Quinchamalí (en pasta).
- ▶ 4 papas.
- ▶ 1 atado de cilantro.
- ▶ Sal y orégano a gusto.

PREPARACIÓN

Limpiar y pelar las papas, cocinándolas por 15 minutos. Limpiar y cortar los hongos en julianas gruesas. Picar la cebolla en cubitos y machacar ajo en un mortero. Luego sudarlos en aceite, agregando posteriormente las callampas, la pasta de ají sumando orégano y sal. Luego poner en una olla precalentada a fuego lento, dando cocción hasta que las callampas empiecen a soltar jugo. 🍴

MENCIÓN HONROSA

PICANDO EL FUEGO

*al son de la carboná
y la pescá*

LOTA

Lota posee un patrimonio culinario grande, sabroso y mejor aún, vivo gracias a su feria incombustible, o gracias al trabajo diario de los hornos comunitarios, herencia de la vida obrera de la antigua zona carbonera. De la necesidad por alimentar a una prole grande, sumado a la fortuna de contar productos abundantes como la merluza y su peculiar –y deliciosa– forma de conservación, es que nace ese plato. Uno nacido desde cocinas alimentadas a carbón de piedra, tratando de hacerle el quite a las fichas de pulpería con se pagaba hasta hace un siglo a los mineros de la zona. Papas, cebolla, ajo, ralladuras de lo que fuera, crean un plato con ingenio y rendidor, que además tiene un sabor a mar vigente hasta hoy.

EQUIPO: Tabita Aravena M., Patricia Chandía G., Camila Drugett D., Vasili Carrillo N., Claudia Arancibia R.



Charquicán de pescá seca

INGREDIENTES

- ▶ 2 merluzas secas.
- ▶ 1 trozo de zapallo.
- ▶ 2 dientes de ajo picado.
- ▶ 1 pimentón trozado.
- ▶ 6 papas.
- ▶ 1 cebolla picada en cubitos.
- ▶ 1 cucharada de aceite.
- ▶ ½ zanahoria rallada.
- ▶ Sal y merquén a gusto.

PREPARACIÓN

Remojar previamente el pescado en agua hervida y fría por tres horas; cada hora se debe cambiar el agua y una vez terminado el proceso, desmenuzarla. Luego, en una olla se cocinan las papas junto al zapallo, todo picado en trozos medianos. En otra olla se sofríen en aceite los dientes de ajo,

la cebolla, la zanahoria rallada y el pimiento trozado. Una vez listo el sofrito se agrega la merluza, las papas y el zapallo cocido. Luego se muele la preparación sumando algo más de sal. Se puede incluir algo del agua de la cocción. Servir en paila de greda y sumar merquén a gusto. 🍴

MENCIÓN HONROSA FIESTA DE DOMINGO

*con aroma
de sarmientos*

ITATA

Un menú enraizado en las legendarias haciendas coloniales del Itata, parte hoy de la novísima región del Ñuble. Tierras que desde los jesuitas y en parte, pasaron a los ancestros de Clara Arteaga, investigadora responsable de esta selección. Los saberes de la hacienda La Magdalena le llegaron a través de su madre, aprovechando lo bueno de las cercanías: el vino y sus perfumados moscateles, los patos o los camarones de vega, que se dejan sentir para templar el cuerpo de los trabajadores de aquellos campos: caldos calientes, harinados, pan amasado con cuero de chanco y ají. Entonces, mucho de lo que se come aún por esos lares, tiene su raíces en la profundidad colonial.

EQUIPO: Clara Arteaga P., Marianela Zapata R., Catalina García A. y Gonzalo Avendaño V.



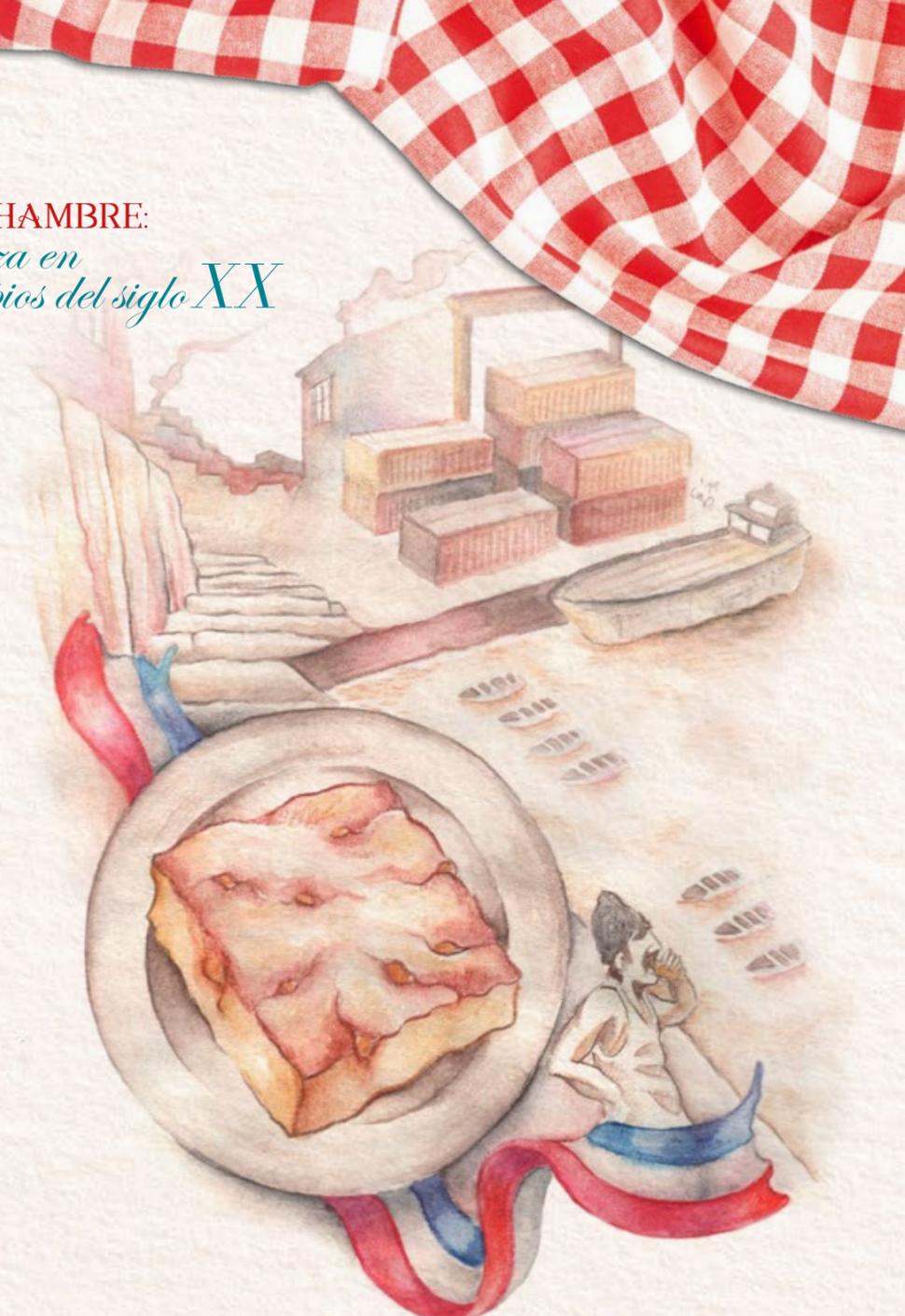
MENCIÓN HONROSA PERO ESTE PUERTO AMARRA COMO EL HAMBRE:

*gastronomía y pobreza en
Valparaíso a principios del siglo XX*

VALPARAÍSO

La necesidad como madre de la inventiva y de la virtud culinaria. En Valparaíso hasta en sus mejores años campeó la pobreza con su sello de escasez, pese a una despensa marina pródiga a principios del siglo XX. Apenas el ají como condimento y unas cuantas conservas secas –hoy llamadas “frutos del país”- eran los productos base de un menú hecho a sobresaltos económicos. Es ahí donde el pan, el batido, aunque en realidad cualquiera y por endurecido que estuviera, tenía un destino en los estómagos del porteño carente de recursos. Así se estimula la compacta prestancia del colegial, endulzado por las pasas de fin de temporada; un producto que aún abunda en las panaderías y pastelerías de la ciudad, como un puente entre el pasado y el presente.

EQUIPO: Miguel Salazar U., Jaime Marín M., Ariel Barrera C., Felipe Casagna A., Rebeca Parra G. y Ágata Ávila C.



Caldeao de camarón

INGREDIENTES

- ▶ 2 docenas de camarones de vega.
- ▶ 1 morrón rojo.
- ▶ 2 tomates rojos medianos.
- ▶ 1 cebolla mediana.
- ▶ 2 tazas de caldo de pollo.
- ▶ 1 atadito de chalota silvestre.
- ▶ 2 dientes de ajo.
- ▶ 4 cucharadas de aceite vegetal.
- ▶ 1 taza de vino blanco Italia.
- ▶ 1 litro de leche.
- ▶ Ají de color, sal, pimienta y cilantro picado a gusto.
- ▶ 4 huevos (opcional).

PREPARACIÓN

Remojar los camarones en la leche durante la noche y en una olla bien tapada. Luego cocinar en agua caliente por 10 minutos (reservar cuatro camarones para decorar). Colar el caldo y reservar. Pelar las colitas del resto de los camarones. Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo, el morrón rojo y el tomate, sumando luego las colitas y el

caldo reservado. Agregar el caldo de pollo y la taza de vino blanco. Calentar y agregar el huevo (optativo) con una generosa cucharada de cilantro y chalota picada. Decorar con el camarón. 🍴

Colegial con pasas rubias

INGREDIENTES

- ▶ 2 a 3 marraquetas enteras.
- ▶ 1 litro de leche.
- ▶ 1 huevo.
- ▶ 4 cucharadas de azúcar.
- ▶ Pasas a gusto.
- ▶ Mermelada de damasco o durazno.
- ▶ Caramelo.

PREPARACIÓN

Remojar el pan con la leche (idealmente durante la noche o al menos por un par de horas), desmenuzarlo bien para después sumarle el azúcar, el huevo y las pasas, asegurándose que sea una mezcla homogénea y compacta. Por otro lado, bañar una fuente con caramelo, sumando luego la mezcla. Llevar el recipiente a hornear en baño María de 20 a 30 minutos a temperatura media. Retirar del horno y mientras siga caliente, untarlo con la mermelada. Dejar reposar en frío hasta el momento de servir. 🍴

AGRADECIMIENTOS

Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial; Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

