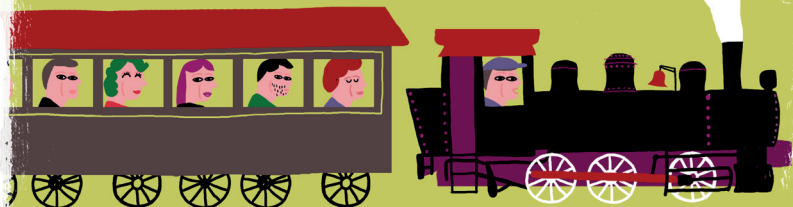


EL MENÚ DE CHILE

Reconocimiento a
las cocinas patrimoniales



MENÚ *Sabores sobre rieles*



RECETAS ELABORADAS POR LAS PALOMITAS DE

ANTILHUE



Ministerio de
las Culturas,
las Artes y
el Patrimonio

Gobierno de Chile

CHILE LO
HACEMOS
TODOS



**CHILE LO
HACEMOS
TODOS**

**El Menú de Chile.
Reconocimiento a las cocinas patrimoniales
2018**

**Menú ganador
Sabores sobre rieles.
Recetas elaboradas por las palomitas de Antilhue**

Ministra de las Culturas, las Artes y el Patrimonio
Consuelo Valdés Chadwick

Subsecretario del Patrimonio Cultural
Emilio de la Cerda Errázuriz

Jefe del Departamento de Patrimonio Cultural Inmaterial
Rodrigo Aravena Alvarado

MENÚ

Sabores sobre rieles

Recetas elaboradas por las
palomitas de Antilhue

“Yo voy contigo,
tren, trepidante
tren
de la frontera:
voy a Renaico,
espérame,
tengo que comprar lana en Collipulli,
espérame, que tengo
que descender en Quepe,
en Loncoche, en Osorno,
buscar piñones, telas
recién tejidas, con olor
a oveja y lluvia...”

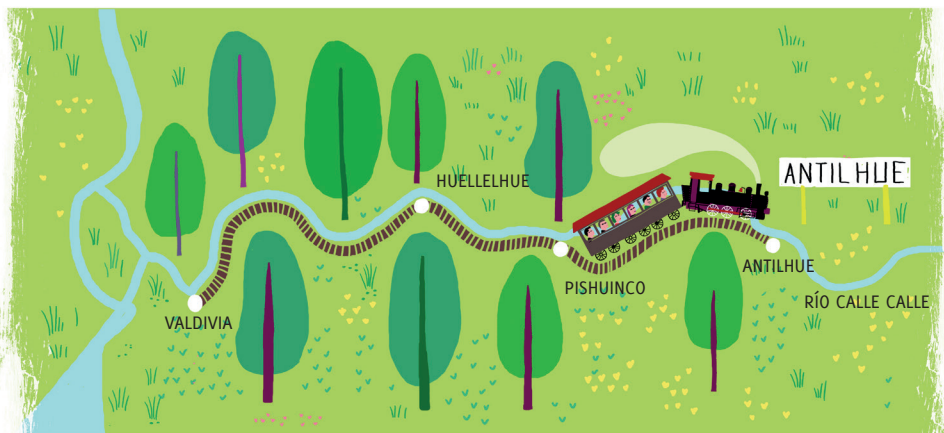
Pablo Neruda, extracto de Oda a los trenes del sur.

Presentación

En 2017 se lanzó la primera convocatoria de El Menú de Chile, iniciativa que busca un reconocimiento nacional del patrimonio culinario de las familias, localidades y regiones, que se transmite, recrea y comparte a lo largo del país. Desde entonces, hemos recibido casi un centenar de propuestas desde distintos territorios. Una respuesta que da cuenta de la riqueza y diversidad cultural presente en Chile, así como la de sus comunidades.

A continuación, les presentamos el menú ganador de la edición 2018 del concurso: *Sabores sobre rieles. Recetas elaboradas por las palomitas de Antilhue*. El menú del equipo conformado por Patricia Aguilera, Nicole Hernández y Eduardo Aguilera, de la región de Los Ríos, consta de una secuencia de platos que incluye aperitivo, entrada, plato principal y postre, y es un fiel reflejo de los productos, las preparaciones y el modo de vida en torno al tren; los procesos y técnicas asociadas a ellas, así como también de los elementos contextuales, simbólicos e históricos vinculados. Les invitamos a disfrutar de su lectura e ilustraciones, que nos sumergen en el universo culinario y el imaginario del tren del sur de Chile.

Consuelo Valdés Chadwick
Ministra de las Culturas, las Artes
y el Patrimonio



¹ Antilhue, en voz Mapuche significa lugar soleado. Su desarrollo fue impulsado por el auge del ferrocarril a partir de 1902, siendo cabecera del ramal Antilhue-Valdivia, el que permitió la conexión con el norte y sur del país. Antilhue se consolida como una importante estación de la Red Sur de Ferrocarriles del Estado. En 1913 Santiago y Puerto Montt quedan conectados con el poblado de Antilhue, lo que significó un gran número de pasajeros, un intercambio cultural que movilizan identidades locales de hombres, mujeres y niños que comparten noticias, sueños y costumbres que se reflejan en su cotidiano, en formas de habitar y relacionarse con la naturaleza.

Es el tiempo del tren y los gritos de las vendedoras acompañan el silbido del ferrocarril sobre el camino de hierro: un desfile de gente, de canastos y niños corriendo inundan la estación de la pequeña localidad de Antilhue,¹ perteneciente a la comuna de los Lagos de la Región de los Ríos.

Es el tiempo del tren y a su paso se van estableciendo nuevas actividades económicas, relaciones sociales y culturales que se traducen en la eclosión de oficios y saberes propios de la vida en el ramal.

Antilhue asiste a esta historia fluyendo al ritmo marcado por los golpes del metal y el sonido de la llegada del ferrocarril. Como cabecera de ramal recibe la visita de numerosos trenes con cargas y pasajeros provenientes de múltiples rincones de Chile². Este movimiento va transformando el paisaje cultural de la localidad. Hoteles, hospedajes, cantinas, mataderos, carnicerías, chicherías, barberías, peluquerías y variados servicios en torno a la dinámica de la estación van dejando su huella en la vida social y en los actos cotidianos de sus habitantes.

En las casas aledañas a la estación, el movimiento comienza temprano, sobre todo, en aquellas casas donde habitan las vendedoras de tortillas conocidas como las palomitas³. A las 4 de la mañana muchas de ellas ya están de pie, despertando el fuego del fogón para hacer las cenizas con las que cocinarán los apetecidos “sámbuches” de tortillas con longanizas y pebre. A las 7 de la mañana están instaladas en sus puestos⁴ con sus delantales blanquitos y bien elegantes. Los mesones de cobre brillan de limpios y en sus vitrinas se lucen sus tortillas y otras delicias con la que sorprenden a los pasajeros.

² El ramal que une Valdivia con Antihue posee una extensión de 28,3 kilómetros. La estación era paso obligado de trenes locales que unían los diferentes puntos de la región de los Ríos, trenes ordinarios que recorrían de una región a otra, rápidos y expresos que unían Santiago con Puerto Montt.

³ Nombre con el que se conoce a las vendedoras por su traje blanco y la forma de mover un paño blanco o plumero que recuerda el aletear de las aves.

⁴ Ferrocarriles del Estado asignaba puestos para la elaboración y venta de productos artesanales para la atención de pasajeros, regulado por sus respectivos permisos.

⁵ Saco de 50 kilos de harina, que era pedido a Valdivia y se transportaba por los trenes locales.

⁶ La elaboración de tortillas de rescoldo involucra la participación de varios integrantes de la familia.

—¡Ya llega el tren! —grita una de las palomitas y un desfile de delantales blancos y canastos se desparraman a lo largo de los rieles. Entre este mar de gente se encuentra la señora Rosario Muñoz Riquelme, acompañando a su madre Crispina, que comenzó a trabajar por ahí por 1940 en la venta de las tortillas de rescoldo.

Rosario creció con nueve hermanos por lo que había que vender un montón de tortillas. El trabajo era arduo, un quintal⁵ de harina diaria usaba su mamá. En ese tiempo no se utilizaba el horno de ladrillos, ni las sobadoras eléctricas, sino que todo era hecho a la antigua, cargando leña para hacer cenizas, luego se hacía el amasijo y se llevaba a una máquina de palo, que requería de al menos dos o tres personas para su funcionamiento,⁶ una persona a cada lado se hacían cargo de los rodillos y la tercera se preocupaba de ir moviendo la masa.

Uno podía dejar los pulmones sobando —nos comenta entre risas la señora Rosario. —Era terrible pero así se trabajaba antes. Hartas mujeres trabajaban en este pueblo, mi mamá se iba con un canasto lleno de tortillas, pero iba a dar ahí nomá y ya volvía sin nada, tenía que irse luego porque la llegaban a retar porque no llevaba más. Yo me crié en eso. El tren iba y venía, todo el día había tren. Era bonito cuando había tren, pa’l sur, pa’l norte, pa’ Valdivia.

La venta de productos en la estación suponía un importante ingreso, sobre todo si se considera la gran cantidad de integrantes del núcleo familiar, quienes debían movilizarse a los centros educacionales o internados en Valdivia o San José de la Mariquina. Los que no asistían a clases ayudaban en el emprendimiento de la familia o trabajaban en oficios relacionados a los rieles.

La señora Rosario nos relata los recuerdos de su mamá:

Mi mamá tenía un fogón donde hacía sus tortillas. En ese fogón hacía el fuego y le colocaba una lata para poner las cenizas. Era harto trabajo. Se sacaba el fuego y se ponían las tortillas en los ladrillos y se enterraban todas las tortillitas. Entraban cien tortillas y toda la ceniza de la lata se echaba para taparlas. Las tortillas eran del porte de un plato de pan. Una vez cocinadas se limpiaban con un paño y después se raspaban con una rasquetita⁷.

La importancia del tren para las vendedoras no sólo radica en su calidad como espacio privilegiado de venta, sino también para la obtención de materias primas y posibilidad de traslado hacia Valdivia.

⁷ Instrumento utilizado para raspar las tortillas de rescoldo y quitarle las partes quemadas. Hecho comúnmente con una lata de sardinas con agujeros pequeños.

En el tiempo del tren venían a entregar un motón de longanizas,⁸ acá en Antilhue también había una fábrica de longanizas y una carnicería que entregaban sus productos a los puestos, queso de campo igual, unos tremendos quesos —dice la señora Rosario.

⁸ Con el ferrocarril hubo muchos productos que se intercambiaban aprovechando la conexión de la línea férrea, tales como gallinas, longanizas, quesos, verduras y frutas de temporada.

Las palomitas consolidan una fuerte identidad que se refleja en el traspaso de saberes que se transmiten de generación en generación, otorgando una continuidad en el oficio mientras existió el servicio de pasajeros y carga del ferrocarril.

A las tortillas le ponen ají, con pebre. Yo hago un ají especial que se muele, y le pongo una manzana verde, unos tres dientes de ajo y se muele bien molidito, con unas gotitas de aceite de oliva. La receta la aprendí de mi mamá y ella de su mamá y mi hija ahora también la hace. La diferencia es que ahora se mete todo a la juguera, antes era en un mortero bien machacado. Ahora son las máquinas que hacen el trabajo —dice la señora Rosario.

Los conocimientos culinarios son traspasados de madre a hija y, otras veces, se aprenden gracias a la voluntad que nace en los rieles, una experiencia de aprendizaje que se crea en el encuentro de oficios, de historias compartidas y necesidades resueltas en lo colectivo, como es la historia de la señora Norma Zambrano Zambrano que aprendió el oficio gastronómico en ese lugar de interacción cara a cara que es la estación de ferrocarriles. Ahí conoció a la señora Helena, una antigua palomita del sector de Antilhue. La señora Norma nos relata como aprendió la correcta preparación de las tortillas:

Helena, una viejita muy buena, nos dijo así y así se hacen las tortillas, porque cuando nosotros hacíamos las tortillas las echábamos al fuego y nos quedaban como ollas, no ve que se subían, le echábamos la arena muy caliente; y ella dijo háganlo así y así. Ella nos enseñó.

⁹ Las políticas de autofinanciamiento de ferrocarriles impulsadas tras el Golpe Militar en Chile, sumado al fomento del transporte por carretera propiciaron el decaimiento de la Empresa de Ferrocarriles del Estado, al no contar con las inversiones necesarias para mantener en funcionamiento y mejorar los servicios carga y traslado de pasajeros, proceso que generó su cierre definitivo en 1992.

La señora Norma, junto con otras cinco integrantes, lograron ocupar sus puestos en 1973,⁹ tras concretar una entrevista con la visitadora ferroviaria, firmando un contrato que establecía que debían atender de rápido a rápido, esto es de las siete de la mañana hasta las nueve de la noche. Las palomitas trascurrían largas jornadas marcadas por el

paso de los trenes que llegaban desde distintos puntos del país, trenes locales, el ordinario proveniente de Villarrica, el Rápido denominado aspirina por su característico color verde, que asemeja el envase de este popular medicamento. Tren que hacía su recorrido de ida y vuelta de Santiago a Puerto Montt, haciendo su primera aparición a las diez de la mañana y despidiéndose a la nueve de la noche.

Atendiendo se pasaba el tiempo entre mates y tortillas, no faltaban los momentos alegres, como nos cuenta la señora Norma:

Aquí había una viejita que gritaba: caballero ¡compre po!

No tengo plata —le decían y ella respondía —se le va a mogar (oxidar) la plata en el bolsillo.

Otras veces pasaban caballeros y nosotras estábamos haciendo “sámbuche”, cortando la longaniza: —¡ay! — gritaban los viejos y se tocaban su entrepiernas. Nos reíamos harto, habían unos viejos graciosos y otros mañosos, pero lo pasábamos bien.

El denominado “sámbuche” de tortilla incorpora los productos locales, como longanizas, carne de vacuno, quesos y huevos de campo que se obtenían de la crianza directa de los animales o del intercambio que se realizaban con otros poblados. El ferrocarril de esta manera activa la economía local aprovechando la conectividad que brindaba, consolidando productos típicos como es el caso de las tortillas de rescoldo con longaniza de la localidad de Antilhue.

Patitas de vacuno

Junto con las tortillas de rescoldo, en los rieles se vendían la patas de vacuno o chancho con pebre, preparaciones que se hacían en las casas en grandes ollas que pasaban varias horas sobre el fuego. Estas recetas dan cuenta de una estrecha relación con los saberes del campo sureño, en el que se aprovecha la totalidad de los animales faenados. Factor importante es el desarrollo de mataderos y carnicerías en el sector que debe su auge a la llegada del tren y a la conectividad asociada.

En relación a las preparaciones que buscan aprovechar los insumos, la señora Norma nos cuenta:

Antes cuando matábamos un animal se sacaba todo, la panita, el bofe,¹⁰ todo lo de adentro y se preparaba una chanfaina¹¹ con cebollita, arvejitas, las patitas y vino. Se aprovechaba todo.

Estos conocimientos del campo llegan a los rieles a través de las recetas de las palomitas. La señora Norma recuerda la forma en que se elaboraban las famosas patitas de vacuno, esas patitas que tentaban hasta a las mismas palomitas, las cuales mientras esperaban el arribo de los trenes se contentaban entre mates y tortillitas de rescoldo calentitas con grasita de patitas de vacuno, que hasta el día de hoy se siguen consumiendo en su hogar.

Las patitas se cuecen en agua con aliños hasta ablandar la carnicita, o hasta que se vea que se suelta la carne del huesito. Estas las vendíamos acompañadas de un buen pebre picante en una bolsita. Ahí la gente decidía si se llevaba su vianda a la casa o lo empezaba a picar altiro ayudándose con una servilletita, para disfrutar de estos sabores caseros y típicos de Chile.

¹⁰ Pulmones del animal.

¹¹ Guiso.

Chicha de chupones

La estación ferroviaria como punto de encuentro e intercambio de productos, activaba oficios y saberes asociados a la recolección, a la huerta y venta de productos artesanales. Es así como, según la época del año, los ramales se llenaban de colores y olores que despedían los canastos atiborrados de frutos.

¹² Hongo, *Cyttaria-darwinii*, que crecen en los árboles de raulíes, lengas, robles y coigües.

¹³ Chupón o quiscal, es una planta endémica de zonas templadas de Chile, se encuentra desde la región del Biobío, hasta la Región de Los Lagos, siendo común en la selva valdiviana.

¹⁴ Hongo comestible que se encuentra en la región de Los Ríos, con el cual se preparan empanadas, salsas y sofritos representativos del patrimonio culinario del sur.

¹⁵ Baya, *ugni molinae*, que posee propiedades antioxidantes y frecuentemente utilizada en la elaboración de conservas, mermeladas y licores.

¹⁶ Árbol que se distribuye en Chile desde Limarí hasta Aysén. Produce un fruto negro violáceo brillante utilizado para su consumo directo, elaboración o remedios naturales.

¹⁷ Que logre la consistencia propia de las mermeladas, para lo cual hay revolverlas sobre el fuego, evitando que se quemem.

En septiembre se ofrecían los digüeñes¹² que se preparan como ensaladas o con huevos. Desde febrero a julio se vendían manzanas, ramos de copihues, chupones,¹³ castañas, avellanas, changles,¹⁴ callampas, aromáticas murtas¹⁵ y maqui¹⁶, entre otros frutos y hierbas medicinales, todos los cuales crecen de manera silvestre y son protagonistas de múltiples recetas que aprovechaban los recolectores y vendedores de Antilhue.

Este escenario lo recuerda la señora Rosario:

En la estación se vendían licores, comida y empanadas también, ahora todo eso se fue abajo porque ya no hay tren. Se vendían queques, calzones rotos, berlines, mermeladas, dulce de membrillo, murta, conservas de murta. El chupón lo vendían en ataítos igual que las callampas y los changles. Con la parte blanca de los chupones hacíamos un licor. Ahora se ve poco, las forestales han echado a perder todo. Nosotros antes salíamos a buscar y nos encontrábamos con unas inmensas matas con unas tremendas cajetillas, ahora yo no sé dónde los irá a buscar la gente. Hay que saber ver dónde están las cajetillas de chupones y ahí hay que escarmenarlas para sacarlas, se sacan con un alicate, porque si va con la mano se pincha, con un alicate se toma y se tira. Igual que la mosqueta que pincha, tiene harto proceso -la mosqueta-, hay que cocerla, molerla, pasarla por cedazo y después pasarla por un paño finito porque tiene espinas y de ahí se lleva al fuego para sacarle el punto,¹⁷ una hora de cocido y dándole vuelta y vuelta.

Dentro de los frutos que se han ido perdiendo, ya sea por el olvido como por la llegada de las forestales, se encuentra el chupón, un fruto muy utilizado en los tiempos del tren para fabricar licores y chicha. Además de ser muy considerado por los niños para hacer sus travesuras, los cuales se llenaban la boca de pepas disparándoselas entre ellos.

Receta de chicha de chupón de la señora Juana Mena Pichún

El chupón¹⁸ era lo que más se vendía en ese tiempo en el tren, lo vendían en atado. Para preparar la chicha se sacaba toda la parte blanca, o sea se separaba de la parte café para atrás y todo eso blanco se ponía a hervir. Entonces una vez hervido se dejaba enfriar y se restregaba bien, después se pasaba por un colador, procurando que no le pase nada hacia abajo, ni pepas, ni nada. Entonces uno le ponía un poquito de levadura al líquido y eso lo hacía fermentar más rápido. Entonces hervía¹⁹ y se tenía que ir rellenando el envase en botellas de vidrio de 2 litros o 5 litros, igual que la chicha de manzana, iba botando todo lo que había pasado, lo sólido, eso terminaba de hervir y se tapaba y ya no hervía más. Se dejaba fermentar abierto 3 o 4 días y luego de eso estaba listo. Se sellaba y se dejaba guardadito. En los días heladitos de invierno, se lo tomaban así dulcecito, era como una mistela de chupón o chicha de chupón.

¹⁸ La llegada de las empresas forestales ha tenido un fuerte impacto sobre la selva valdiviana silvestres que cada vez son más escasos, puesto que han arrasado con grandes trazos de tierra fértil transformándolos en campos de pino y eucalipto. Lo mismo ha acontecido no solo con los chupones, si no también se ve con las murtas, maqui, el copihue y otros frutos silvestres que han sido desalojados de sus tierras por estas industrias.

¹⁹ Proceso de fermentación de la chicha.

Receta motemei

La inclusión de localidades alejadas de los centros urbanos, propician el choque de culturas que van incorporando en su cotidiano preparaciones que antes eran exclusivas del lugar donde nacían. Un ejemplo de esto es el motemei, palabra del pueblo mapuche que designa el mote cocido, un tipo de mote de trigo, pero hecho de maíz.

Se cuenta que su nombre se debe al grito de los antiguos moteros “¡mote de maíz!”, así se terminó adjudicando el nombre “motemei” y es utilizado para confección de variadas recetas, ya sea como guiso, acompañando porotos o con agua azucarada y huesillos.

De la localidad de Pishuinco la señora Juana Mena Pichún nos cuenta sobre los procesos de elaboración de este producto:

Este es el choclo utilizado para hacer pastel, que es secado en las vigas del fogón. Antiguamente para este proceso se tejían largas trenzas con unos 6 choclos, se le sacaban unas hojas al choclo y se le dejaban unas cuantitas, las más delgadas del centro para ir fabricando el trenzado, siempre había en el fogón y en todos los postes se encontraban colgadas estas trenzas. Eran iguales a las que se hacían con los ajos: ponían unas varas largas atravesadas sobre el fogón y de esta forma quedaban perfectamente secas, no se apolillaban, ni se descomponían, duraban todo el invierno, porque ese mismo choclo era el que usaban de semilla para sembrar, y de ese mismo choclo se desgranaba para hacer motemei y comer en diversas preparaciones como motemei con porotos granados, o con chanchito ahumado casero o con huesillos.

Las palomitas solían tener grandes peroles con motemei y huesillos para satisfacer los antojos de los viajeros.

El mestizaje cultural que trae aparejado la llegada del ferrocarril, incide sobre el patrimonio gastronómico presente en la región de Los Ríos y, en el caso específico de las recetas relatadas por mujeres, unas pertenecientes a las famosas palomitas de Antilhue y otras estrechamente ligadas a la vida sobre los rieles. Es así como está presente la sabiduría propia del pueblo mapuche en la elaboración de fermentados, la utilización del mote, las técnicas de cocción al rescoldo, como también elementos heredados de la tradición española como la elaboración de cazuelas y la preparación de carnes de vacuno. De la misma forma se encuentran presentes elementos culturales de la colonia alemana, como las recetas de embutidos y cervezas que abundaban en la estación de ferrocarriles. Todo esto nos revela un escenario multicultural, enganchados como cargas de saberes y significados en cada uno de los vagones del tren que en alguna época le dio vida a la localidad de Antilhue.





MENÚ

Sabores sobre rieles

APERITIVO

Chicha de chupones

ENTRADA

Patitas de vacuno con pebre

PLATO PRINCIPAL O SEGUNDO

Sámbuche de tortilla de rescoldo con longaniza

POSTRE

Motemei con huesillos

CHICHA de CHUPONES



APERITIVO *Chicha de chupones*

INGREDIENTES (4 LITROS APROX.)

- 3 kilos de chupones limpios²⁰
- 6 litros de agua
- 1 cucharadita de levadura²¹ seca
- 1 vasito de aguardiente (opcional)

PREPARACIÓN

- Cocer los chupones en una olla con los 6 litros de agua.
- Dejar enfriar y restregar con las manos para que suelte el nectar.
- Pasar por un colador fino, evitando que pasen las pepitas.
- Reservar un litro del agua de los chupones y al resto agregar la levadura. Mezclar bien.
- Trasvasar en botellas de vidrio y dejar fermentar durante 3 a 5 días. Al fermentar va subiendo todo el sedimento que puede haber quedado en la mezcla.
- Con el litro del agua de los chupones que quedó reservado, ir rellenando las botellas a medida que vaya subiendo el líquido en el proceso de fermentación.
- Finalmente tapar las botellas y guardar en un lugar fresco y seco.
- Una vez fermentado se puede beber inmediatamente.

OPCIONAL

- Antes de cerrar las botellas, se le puede agregar un vasito de aguardiente, conocido como mistela de chupón.

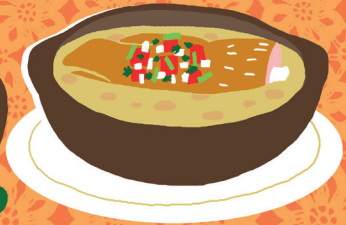
La chicha o licor de chupón era comercializada en los andenes del tren en botellas de vidrio de 2 litros o en damajuanas²² de 5 litros.

²⁰ Se retira la parte café del chupón, dejando sólo lo blanco del fruto.

²¹ La levadura era utilizada para acelerar el proceso de fermentación y evitar que la mezcla se descomponga.

²² Envase de vidrio de cinco litros.

PATITAS de VACUNO con pebre



ENTRADA *Patitas de vacuno con pebre*

INGREDIENTES PATITAS (4 PORCIONES)

4 patitas de vacuno
1 cebolla
4 dientes de ajo
Sal a gusto
Pimienta

INGREDIENTES PEBRE

2 tomates
1 cebolla
½ atado de cilantro
2 ajíes verdes
Sal a gusto
Aceite

PREPARACIÓN

- Lavar las patitas de vacuno y echarlas a cocer junto con el ajo sin pelar. Para que suelte el sabor, agregar un trozo de cebolla.
- Condimentar y cocinar lentamente hasta que la carne de las patitas estén blandas y se empiece a soltar del hueso (3 horas en olla normal o 1 hora en olla a presión).
- Mientras tanto, lavar las verduras para preparar el pebre.
- Pelar y cortar el tomate, la cebolla y el ají en pequeños cuadraditos.
- Picar bien fino el cilantro y mezclar todo junto.
- Condimentar con sal y aceite.

MONTAJE

- Servir las patitas de vacuno enteras, partidas a la mitad desde la uña hacia arriba y acompañar con un poco de caldo y un rico pebre con ají.



TORTILLA de RESCALDO

con longaniza



PLATO PRINCIPAL O SEGUNDO

Sábuche de tortilla de rescoldo con longaniza

INGREDIENTES (PARA 4 TORTILLAS)

- 1 kilo de harina (sin polvos de hornear)
- 100 ml de aceite
- 10 g de levadura fresca
- 350cc de agua tibia
- 10 g de sal
- 4 patas de longanizas

PREPARACIÓN

- Preparar el fuego con leña sobre una lata unas horas antes para obtener la ceniza.
- Verter la harina en una batea²³ de madera formando un volcán en el centro con el aceite, la levadura y la sal.
- Agregar el agua tibia y comienza a unir la mezcla con los dedos.
- Sobar²⁴ la masa durante 10 minutos o hasta obtener una masa firme.
- Formar los moñitos²⁵ y aplanar con una botella o uslero para darle la forma a las tortillas.

²³ Fuente grande de madera utilizada para preparar masas.

²⁴ Amasar, frotar la masa.

²⁵ Trozos de masa cortada para la medida de una tortilla.

²⁶ Instrumento utilizado para mover las tortillas en las brasas. Un mango de madera y metal curvo en la punta

²⁷ Instrumento utilizado para raspar las tortillas de rescoldo y quitarle las partes quemadas hecho comúnmente con una lata de sardinas con agujeros pequeños.

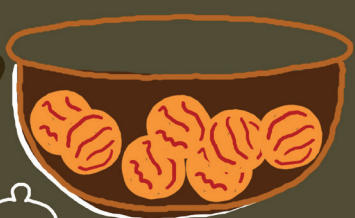
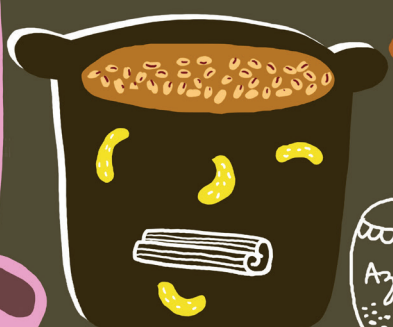
- Mientras tanto cocinar las longanizas en abundante agua por 15 minutos desde que rompe el hervor. Reservar.
- Para cocinar las tortillas, se deben cubrir con las cenizas del fuego previamente hecho durante 8 minutos.
- Con la ayuda de un suncho²⁶ o de otra herramienta similar, dar vueltas las tortillas y volver a cubrir con ceniza por dos minutos más para que queden crujientes por ambos lados.
- Retirar las tortillas de las cenizas, limpiar con un paño y rasparlas con la rasqueta²⁷ para eliminar lo que este quemado.

MONTAJE

- Abrir las tortillas y poner la longaniza partida por la mitad y servir. Se puede agregar pebre.



MOTE con HUESILLOS



POSTRE *Motemei con huesillos*

INGREDIENTES (4 PORCIONES)

2 tazas de motemei cocido*

400 g de huesillos

4 cucharadas de azúcar

1½ litro de agua

1 rama de canela

Cáscara de un limón

125 g de chancaca

* Para hacer el motemei se toman dos choclos y se le arrancan unos granitos a cada uno con las uñas, luego frotar entre sí para desgranar las corontas. Una vez desgranados se ponen en una olla sobre el fuego con lejía²⁸ hasta que la parte superior de los granos se pone amarilla. Retirar del fuego y restregar bien para soltar el hollejo y el ombligo (si no bota el ombligo, el maíz no se abre, cuando se abre el maíz queda como una florcita). Luego enjuagar bien los granos y cocer con agua por un tiempo prolongado, hasta que estén blandos. Una vez listo se puede utilizar en preparaciones tanto dulces como saladas.

PREPARACIÓN

- Dejar remojando los huesillos en agua durante la noche anterior.
- Al día siguiente, agregar canela, azúcar, ralladura de limón y chancaca.
- Llevar a hervor durante 45 minutos aproximadamente y dejar enfriar.

MONTAJE

- En una caña grande de vidrio grueso agregar dos o tres cucharadas de motemei cocido y dos huesillos. Luego, rellenar el vaso con el delicioso jugo de los huesillos.

²⁸ Mezcla de agua con cenizas.

Bibliografía

Alliende, María Piedad.
Historia del Ferrocarril
en Chile, Editorial
Pehuén, Santiago, 1993.

Alliende, María Piedad.
La Construcción de los
Ferrocarriles en Chile
1850-1913,
Revista Austral de
Ciencias Sociales, n°5.

Hernández, José.
Memoria Gráfica. Una
andanza entre los
durmientes, Gobierno
Regional de Los
Lagos, Osorno, 2009.

Montecino, Sonia.
La olla deleitosa.
Cocinas mestizas de
Chile. Santiago, Chile:
Ed. Catalonia,
2004.

Montenegro, Gloria.
Chile nuestra flora útil:
guía de plantas de uso
apícola, en medicina
folklorica, artesanal y
ornamental.
Santiago, Chile.
Ediciones Universidad
Católica de Chile, 2000.

**Sitios visitados de
internet:**
[http://www.
memoriachilena.cl/](http://www.memoriachilena.cl/)

Descripción del equipo

1. INVESTIGACIÓN: Eduardo Aguilera Álvarez
Antropólogo

Las ciencias sociales nos permiten aproximarnos al sentido y valor histórico-antropológico del arte culinario, sus sincretismos y respuestas ante un mundo globalizado.

2. RECOPIACIÓN DE RECETAS: Nicole Hernández Alvear
Chef

La gastronomía nos revela los procesos y técnicas de transformación de los productos, sus formas de consumo y especificaciones dentro de cada receta.

3. EDICIÓN, DISEÑO E ILUSTRACIONES: Patricia Aguilera Álvarez
Diseñadora e Ilustradora

El diseño nos permite una relectura de los elementos culturales a través de la ilustración, una forma creativa de comunicar y entrelazar una gran cantidad de datos en las imágenes.

Agradecimientos

La presente investigación de rescate del patrimonio culinario se realizó en el ramal de Antilhue, gracias a la orientación y buena voluntad de don Gabriel Alarcón que nos presentó a la señora Rosario Muñoz Riquelme y la señora Norma Zambrano Zambrano, dos grandes poseedoras del saber gastronómico relacionado con la vida en el ramal, las que nos brindaron su tiempo y conocimientos. Además, contamos con el apoyo de la señora Juana Mena Pichún quien nos guió y contestó, entre risas y anécdotas, todas nuestras preguntas relacionadas con la cocina del sur. Por último, agradecer a Rosa Meneses Aguayo, por acompañarnos y compartir sus vivencias que dieron sentido a este pequeño esfuerzo por rescatar las preparaciones, que son testimonio de los sabores sobre los rieles de Antilhue.



Ministerio de
las Culturas,
las Artes y
el Patrimonio

Gobierno de Chile

**CHILE LO
HACEMOS
TODOS**