



LA RUTA RANCAGÜINA

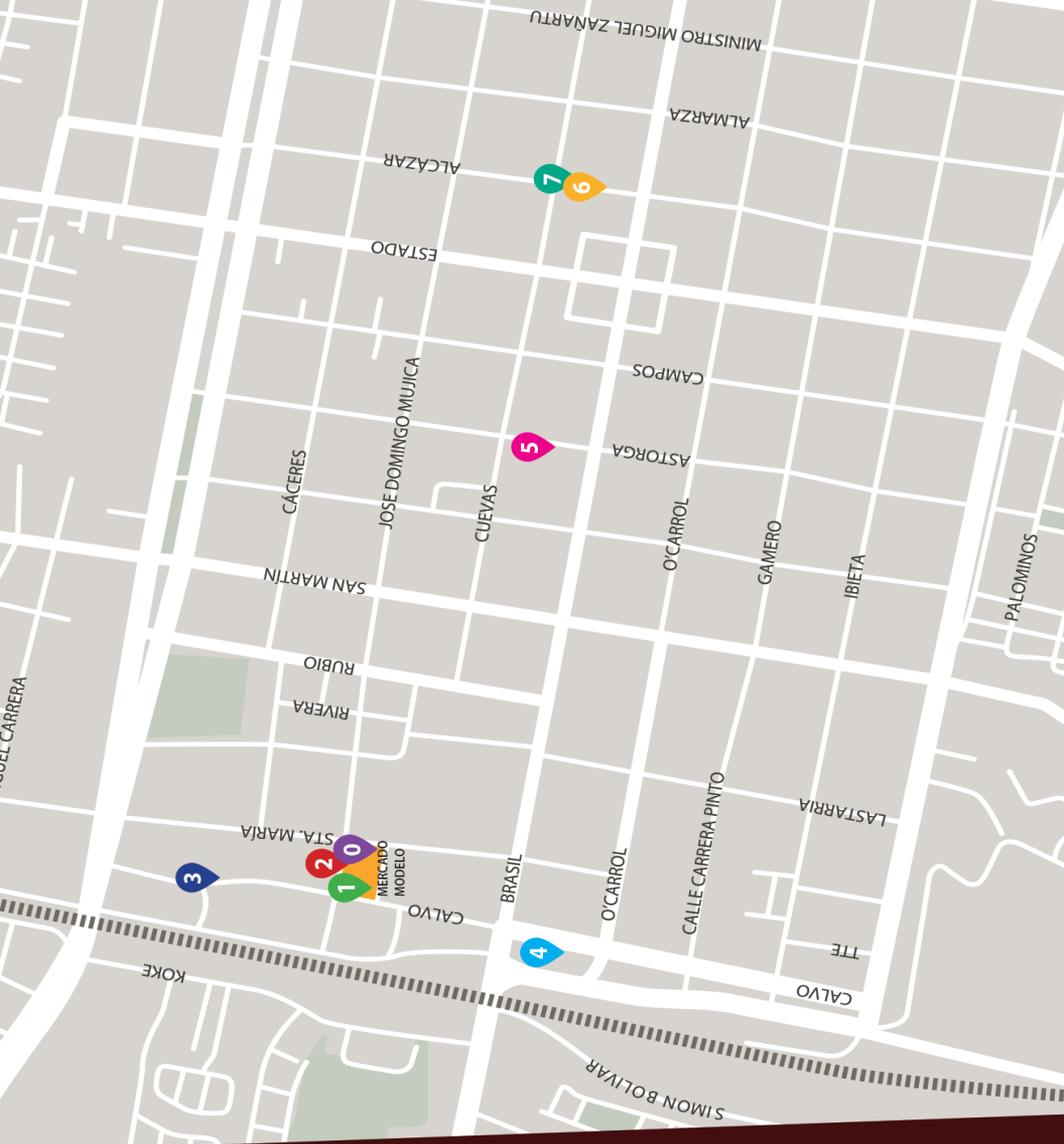
de la

C**ciña**
chilena



Locales con historia de Cocina Campesina

- 0. Mercado Modelo
- 1. Pensión Central
- 2. Marisquería Ibañez
- 3. El Zorzalito
- 4. San Javier
- 5. El Quijote
- 6. La Selecta
- 7. El Tío Manolo



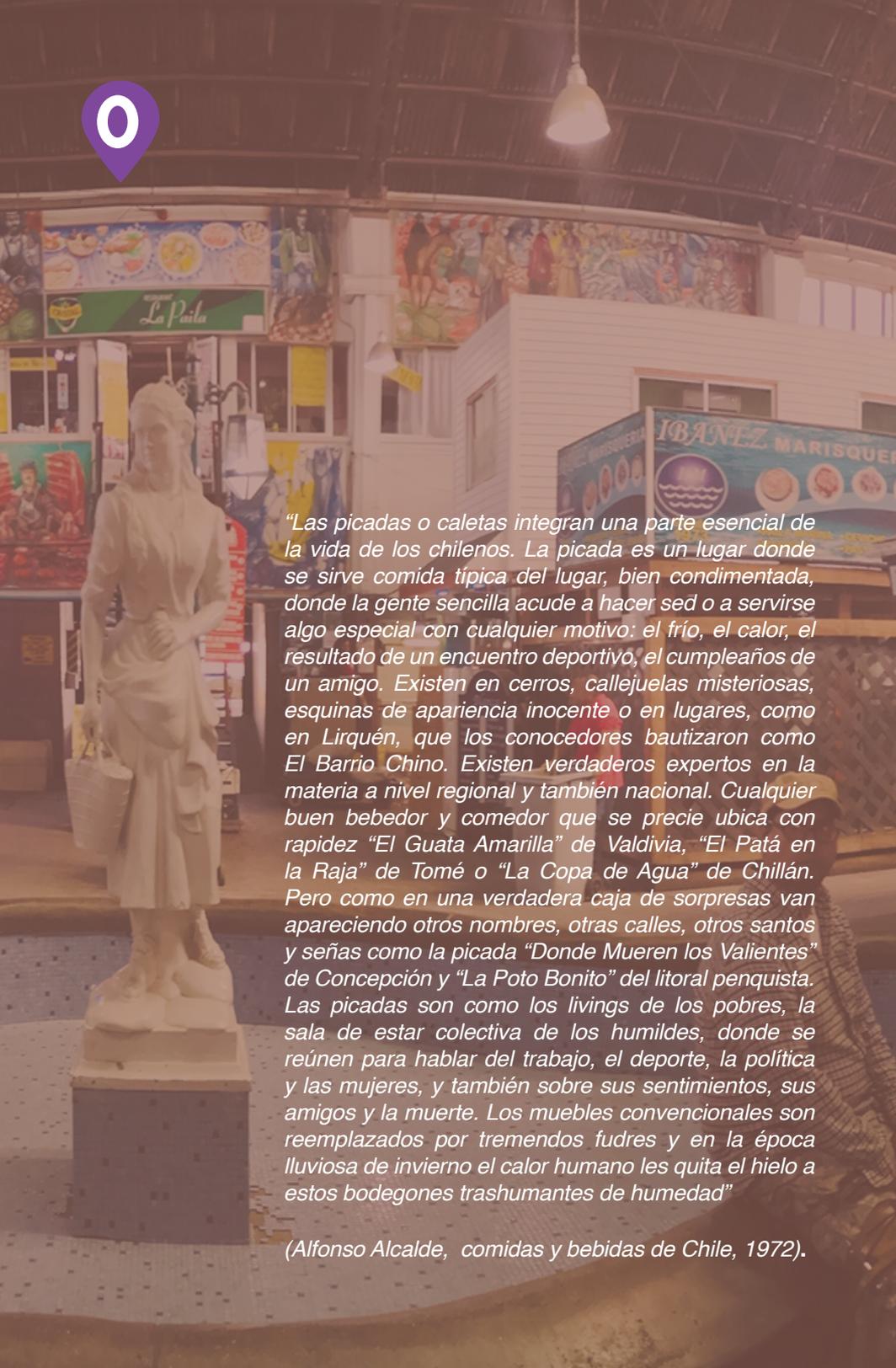
Hoy, la cocina chilena retoma su lugar y sube nuevamente al podio que había perdido hace varias décadas, debido a la intoxicación identitaria y la invasión de restaurantes y comidas extranjeras, proceso cultural que había relegado a nuestra cocina chilena al ámbito de lo sucio, lo burdo y al mal gusto. Fue enviada al exilio por los mismos chilenos. Pero ese ostracismo llegó a su fin.

Hoy, el concepto mismo de cocina chilena toma cada vez más fuerza. Aquellos espacios de sociabilidad que aguantaron firmemente, a capa y espada, los embates culturales de las modas culinarias extranjeras, esas cocinerías donde se ha servido por años la auténtica gastronomía nacional, vuelven a ser valorados. Este cambio de paradigma es el resultado de una serie de acciones que vienen realizando, hace más o menos dos décadas, diversos actores gubernamentales, académicos, públicos y privados.

El día de la Cocina Chilena es un claro ejemplo de lo mencionado. El Ministerio de Agricultura consagró el 15 de abril de cada año para celebrar esta efeméride gastronómica, tal como lo refleja el Decreto 23 del año 2009. Este 15 de abril de 2019 se cumple otro aniversario de aquella primera celebración y, para esta ocasión, gracias a un trabajo mancomunado entre la Seremi de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de la Región de O'Higgins, la Ilustre Municipalidad de Rancagua, Barrio Gastronómico, Trinchera Sur, Plataforma Conboca y Rutas de la Patria Nueva, Rancagua lanza la primera guía gastronómica titulada "La Ruta Rancagüina de la Cocina Chilena", la cual brinda un homenaje a aquellos establecimientos de la comuna donde aún se puede degustar el sabor de la chilenidad, donde se vive la cocina chilena todo el año, los 365 días y, cada cuatro años, 366. Esta guía te invita a conocer una pequeña selección de siete cocinerías tradicionales de Rancagua. Llámelas picadas, caletas, comedores populares o restaurantes, o herederas de fondas, ramadas y quintas de recreo, lo cierto es que aquí llegan cada día cientos de comensales en busca de una cocina con identidad, chilena hasta el hueso, enjundiosa hasta la médula, que carga entre sus platos el sabor de la historia, donde la mesa se funde con cada preparación y reboza de aromas familiares que nos recuerdan la infancia. Ahí huele todo a pebre y a pan amasado, a chancho y cazuela, a porotos con rienda, a humitas y a pastel de choclo, a empanadas y chupes, y todo eso se va regando, entre cuchara, tenedor y cuchillo, a punta de sorbos de malta, cerveza, vinos, arreglados, chicha, chacolí y cañitas de aguardiente.

"En reconocimiento por la trayectoria y el aporte a la cocina chilena" reza el galardón que cuelga de las paredes de las picadas seleccionadas en esta guía, donde los parroquianos podrán ir y pedir la especialidad de la casa, persignarse y rezar tres padre nuestro en agradecimiento al sabor y aroma del manso plato, y comenzar a comer hasta chuparse los dedos y, porque no, la mano completa.

0



“Las picadas o caletas integran una parte esencial de la vida de los chilenos. La picada es un lugar donde se sirve comida típica del lugar, bien condimentada, donde la gente sencilla acude a hacer sed o a servirse algo especial con cualquier motivo: el frío, el calor, el resultado de un encuentro deportivo, el cumpleaños de un amigo. Existen en cerros, callejuelas misteriosas, esquinas de apariencia inocente o en lugares, como en Lirquén, que los conocedores bautizaron como El Barrio Chino. Existen verdaderos expertos en la materia a nivel regional y también nacional. Cualquier buen bebedor y comedor que se precie ubica con rapidez “El Guata Amarilla” de Valdivia, “El Patá en la Raja” de Tomé o “La Copa de Agua” de Chillán. Pero como en una verdadera caja de sorpresas van apareciendo otros nombres, otras calles, otros santos y señas como la picada “Donde Mueren los Valientes” de Concepción y “La Poto Bonito” del litoral penquista. Las picadas son como los livings de los pobres, la sala de estar colectiva de los humildes, donde se reúnen para hablar del trabajo, el deporte, la política y las mujeres, y también sobre sus sentimientos, sus amigos y la muerte. Los muebles convencionales son reemplazados por tremendos fudres y en la época lluviosa de invierno el calor humano les quita el hielo a estos bodegones trashumantes de humedad”

(Alfonso Alcalde, comidas y bebidas de Chile, 1972).



No se puede comenzar este itinerario culinario sin mencionar al actual Mercado Modelo de Rancagua, fundado en 1961. Hasta sus dependencias llega el fruto del esfuerzo huaso-campesino de la Región de O'Higgins, el cual se corona con laureles gracias a los pregones de los vendedores que ofrecen sacos y canastas de sabores y texturas, cargados de papas, ajos, cebollas, choclos, tomate, cilantro, zapallo, ají, gallinas gordas, carne de choncho y cientos de otros productos que forman parte del Patrimonio Alimentario de Chile, porque el paisaje parece decir que aquí nace la cocina chilena.

Mercado Modelo, desde 1961



En el Mercado Modelo se encuentra *Pensión Central*, un lugar que funciona desde los orígenes del mercado. Antes se encontraba al interior del antiguo mercado, ubicado en la actual Plaza de Los Héroes de Rancagua, y desde allí se trasladó a esta nueva locación. Carolina Vera González, su dueña, cuenta con orgullo que este negocio familiar lo comenzó su tía bisabuela, Carmen Montero Matamala. Además, agrega, que por los años '60 el plato preferido de los parroquianos era la cabeza de cordero, pero ya no se prepara, la receta se extinguió por desuso.



Plato Emblemático: Caldo de Pata



Este concentrado de sabores se hace de un día para otro. El primer día se cocinan las patas de vacuno durante 2 horas. Al día siguiente se bañan en el caldo especias, hierbas y verduras: cebolla, pimentón, ajo, zanahoria, orégano y comino. Se sirve caliente en plato de loza, se le agrega cilantro picado fino, se le pone en la mesa al comensal y se le cobran las dos luquitas siete (\$ 2.700) que cuesta el milagro.

En la Pensión Central se pueden saborear variados platos de la cocina chilena, como los porotos granados y con rienda, el chupe de guatita y las mismas, pero con jardinera, así como la cazuela y el caldo de pata. Hasta este lugar llega un promedio de 100 comensales por día, entre obreros, campesinos, cargadores, comerciantes y transportistas del sector, quienes son los más asiduos visitantes. Todos buscan ese suculento menú con sabor a campo. El local abre sus puertas a las seis de la mañana y da la bienvenida con un rico caldo de pata, el que no dura más allá del medio día.



Pensión Central, desde 1962



En el mismo Mercado Modelo de Rancagua se encuentra la Marisquería Ibáñez, que ofrece frutos del mar presentados en distintas versiones culinarias, como la paila marina caliente, el pastel de jaiba, el mariscal cocido frío y el ceviche de reineta. El negocio es propiedad de Luis Adolfo Ibáñez, hincha indiscutido de la celeste, quien, justamente, en su calidad de barrista, recorría todo Chile siguiendo a su O'Higgins querido. Así conoció muchos mercados del país, donde, por supuesto, no dejaba de saborear un buen plato de mariscos.

Ante la idea de vender mariscos en el corazón de Rancagua, y continuando el legado de su padre en el rubro gastronómico, Luis abrió las puertas de su marisquería en 1973. Durante los primeros años de vida del local ofreció mariscos crudos y frescos para los comensales, posteriormente, con las nuevas normas de salubridad, comenzó a cocinar sus productos.

Plato Emblemático: Paila Marina

Los frutos del mar desconchados se hierven en la olla hasta que suba la marea. Después, el secreto de la casa hace lo suyo y el jardín de choritos, navajuelas, camarones y almejas se va con caldo y cilantro directo al librillo de greda. Cuatro lucas (\$ 4.000) cuesta este Santo Grial de la cocina chilena, que incluye una hallulla para remojar en el caldo y puede acompañar con una taza de tecito



Hoy, el local atiende a 150 personas diarias entre lunes y viernes, y a 300 los fines de semana. La Marisquería Ibáñez abre sus puertas a las siete de la mañana y a partir de entonces comienzan a llegar los peregrinos buscando el santo remedio para componer la caña con una bendita paila marina caliente, el plato estrella del lugar. Y así continúan las horas, sirviendo a cuanto comensal pase, ya sea nacional o extranjero, en la barra o en la mesa, pero el público no deja de rotar hasta las 16 horas, cuando lamentablemente llega el momento de decir adiós y bajar la cortina.



Marisquería Ibáñez, desde 1973



Ya saliendo del Mercado Modelo se haya otro sitio rancagüino donde se puede degustar la cocina chilena, El Zorzalito, uno de los restaurantes más antiguos y emblemáticos de la ciudad, fundado alrededor de 1950 por el tío abuelo de Violeta Achurra, su actual propietaria. Se trata de un negocio familiar, que nació para regocijar con comida chilena campesina o con cortitos y cañas de vino y aguardiente a los sacrificados trabajadores del mercado y de la minería que, diariamente, llegaban hasta las mesas aplicando un plato reponedor y un bebestible milagroso, queriendo recuperar al cuerpo del trasnoche o devolverle la fuerza perdida durante la labor obrera o, simplemente, para empezar el día tal como se termina.



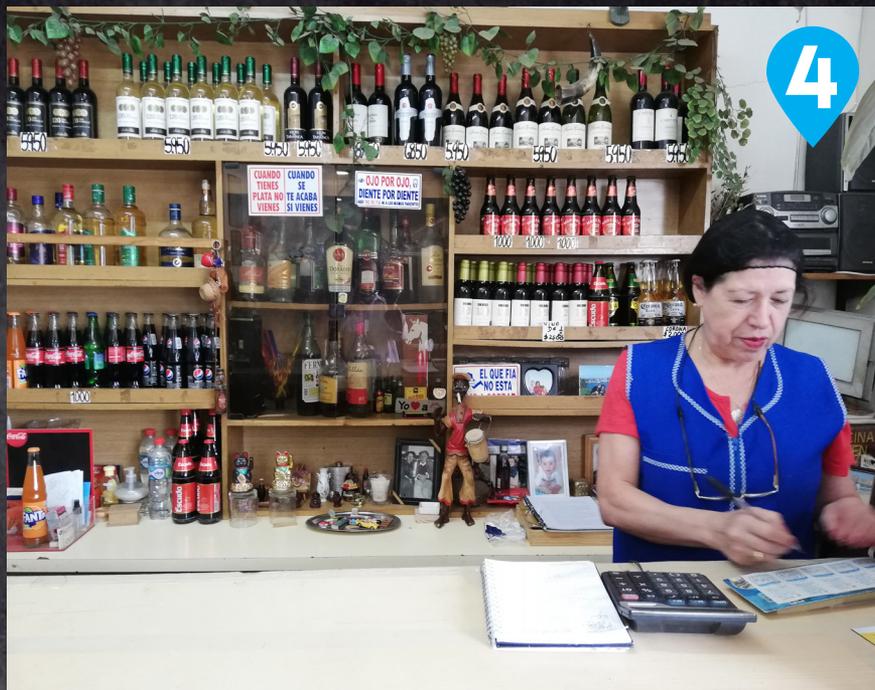
Plato Emblemático: El Chupe de Guatita

Aquí las guatitas se lavan y se cocinan en olla de presión con un día de anticipación. Ahora viene lo bueno. Se hace un sofrito de verduras, se junta con las guatitas picadas, se le añade pan francés remojado, trozos de queso y uno que otro secreto, y se revuelve hasta formar una crema de jugosas y sabrosas guatitas con queso derretido. Se sirve como Dios manda, en paila de greda al rojo vivo y con queso rallado encima. Se atrinca con pan y pebre y se riega con tinto Macaya. Este menú es pura poesía, así que debe pagar con uno de Gabriela Mistral (\$ 5.000) e irse pochito para la casa.



El Zorzalito abre sus puertas bien temprano en la mañana para atender a los párrocos que pasan a santiguarse de madrugada con una cañita del oloroso. Los fines de semana son ideales para los futboleros, hinchas de todos los equipos llegan al lugar para ver sus partidos, siempre en un ambiente festivo, de camaradería, donde la que manda es la mesa tradicional. Porque aquí la cocina chilena se respira. Cazuela de vacuno, porotos con rienda, ajiaco, pancutras, pescado frito y, la sensación, el chupe de guatita, son algunos de los aromas que emana el establecimiento desde sus fogones, dejando en la atmosfera la identidad nacional, para zapatear a rienda suelta.

El Zorzalito, desde 1950



Si alguna vez alguien se quisiera regalonear con una rica y sabrosa cazuela chilena elaborada con costilla de vacuno, San Javier es el comedor adecuado. Fundado en 1970 por Adriana Palacio, funcionó como clandestino durante sus tres primeros años. Al principio ofrecía pensión al personal del ferrocarril, los buses, la mina, el mercado y la feria de animales, pero con el tiempo se terminó transformando en cocinería.



Plato Emblemático: Cazuela de Costilla de Vaca

Entre Patricia Bustos y María Fariás le dan vida a una de las mejores cazuelas de todo Rancagua. El secreto está en cocinar todos los ingredientes en la misma olla, para que no pierda sabor, eso dicen. Con mano de moñja, las señoras funden la costilla, las papas, el arroz, el zapallo, el chocho, el poroto verde, el pimentón, la acelga y la sal; y luego ponen cada ingrediente en plato hondo de loza, bañando todo con la pócima mágica de la sopa y salpicando arriba hojas verdes de cilantro picado. Es una verdadera oda a la cocina chilena, que se puede degustar por solo tres lucrecias (\$3.000).



Orquestado por Juan Manuel Muñoz Palacio, su dueño, San Javier atiende un número aproximado de 50 personas diarias, entre las 10:30 y las 21:30 horas. Su principal clientela está compuesta por obreros y gente de campo, es decir, personas que gustan y saben de cocina chilena. Por este motivo, aquí no falta el buen chupe de guatita, ni los porotos granados, ni con rienda, ni el pescado frito, ni las pantrucas, ni sazón en los platos. Para mojar la garganta corre la caña de chicha, chacolí, pipeño y el infaltable tinto Macaya. Aquí no se pasa sed.

San Javier, desde 1970



5

Pero si de chunchules fritos se trata, la mejor elección es El Quijote. Fundado en 1939 por la familia Gaete Acuña, este establecimiento nació para satisfacer el paladar de la colonia española radicada en Rancagua. Poco a poco el lugar fue tomando un tinte achilenado, hasta convertirse completamente en un fiel reflejo de la identidad culinaria del blanco, azul y rojo.



Plato Emblemático: Chunchules fritos

Menos, es más. Acá lo simple marca la diferencia. Los chunchules se cuecen en la olla un día antes y se reservan en el refrigerador. A medida que el público los pide, se van derechito a la sartén con aceite hasta quedar bien gratinados. Se acompañan con lo que guste, desde arroz y puré hasta papas fritas y papas doradas. Si los prefiere con harina tostada, solo es cuestión de pedirlo. La idea es nadie salga pelando por los \$ 7.000 que pagó por el plato.



En este establecimiento que lleva el nombre del ingenioso hidalgo de Cervantes, las tardes se pasan comiendo, bebiendo y jugando dominó, brisca y cacho hasta las una de la madrugada. Acá, la cocina chilena se viste de humita, pastel de choclo, chupe de guatitas, cazuela de vacuno, porotos con rienda

y granados, pescado frito, reineta y congrio, lomo a lo pobre, costillar de chanco y carne mechada. Las copas se llenan con tinto, chacolí y pipeño. Pero nadie se puede ir sin pedir un rico sánquiche de pernil, lengua, arrollado o mechada, ni dejar de coronarlo con un típico bebestible criollo, como un cola de mono o un borgoña heladito.





La Selecta también es un emblema rancagüino de la cocina chilena, existe desde la década de 1960. La en ese entonces fuente de soda, fue fundada por Carlos Vásquez en el mismo lugar donde hoy se encuentra el edificio Consistorial. El padre de Juan Carlos Sánchez, su actual patrono, la compró en los años '80, la cambió a la presente dirección en 1987 y la transformó en restorán para ofrecer colaciones en el corazón de la comuna. Hasta el día de hoy llegan los mismos clientes, con algunos pequeños cambios, debido al paso del tiempo, ahora acompañados de nuevas generaciones, tiernas criaturas de baja estatura, algunas algo crecidas: hijos, nietos; aunque también atrae nuevos convidados, que buscan pasar un sábado devorando un esplendoroso costillar de chanco al horno, mientras siguen la fecha del campeonato nacional.



Plato Emblemático: Costillar de cerdo al Horno

Son 280 gr. de puro costillar de cerdo aliñado, con comino, orégano, ajo, sal marina, un secreto de la casa y vino blanco, que entran al horno caliente y no se sacan hasta que el hueso se desprenda solo de la carne. Este plato principal se puede acompañar con cualquiera de las guarniciones del menú por solo \$ 3.800.



En este ícono de la cocina chilena la carta es variada, se pueden degustar distintas preparaciones de nuestra gastronomía. Un ejemplo significativo es el menú de tres tiempos, donde se selecciona una entrada, sopa o ensalada, el fondo se decide mientras se hace agua la boca, entre tanta carne a la cacerola, pollo asado, pescado frito y chuleta frita, todo guarnecido con arroz, puré, ensaladas o papas mayo. También se puede pedir cazuela de vacuno con osobuco o costilla, porotos con mazamorra, porotos con rienda y charquicán. El plato principal se acompaña con pebre y pan amasado y, como si eso fuera poco, y este es el tercer tiempo, de postre sirven frutas de la estación.

Además del menú, el local ofrece una buena selección de sándwiches, como los de lengua y pernil, distintas versiones del completo, así como churrascos y barros luco, que se pueden degustar hasta pasada la medianoche. Para empinar el codo, La Selecta tiene un rico y heladito borgoña elaborado con el tradicional vino

colchaguino Macaya, el famoso de Placilla. También hay vino, pipeño, chacolí doñihuano, malta con huevo y con harina tostada. Para aquellos que prefieren algo más fuerte, la pizarra brinda una serie de combi-tragos, entre piscos y otros destilados, y bajativos de manzanilla y menta.



La Selecta, desde 1970



 FUENTE DE SODA "TIO MANOLO" HAMBURGUESAS	
HAMBURGUESA SOLA	\$ 2000
HAMBURGUESA C/TOMATE	\$ 2200
HAMBURGUESA C/PALTA	\$ 2200
HAMBURGUESA C/MAYO	\$ 2200
HAMBURGUESA C/HUEVO	\$ 2200
CHACARERA (PORKO VERDE - AJI VERDE - TOMATE - MAYO MANOLO)	\$ 3000
ITALIANA (TOMATE-PALTA -MAYO MANOLO)	\$ 3000
COMPLETA (CHUCRUT - C.AMERICANA- TOMATE-MAYO MANOLO)	\$ 3000
ALEMANA (CHUCRUT - TOMATE - MAYO MANOLO)	\$ 3000
TIO MANOLO (CEROLLA FRITA - C/HUEVO-TOMATE-MAYO MANOLO)	\$ 3000
IRLANDESA (LECHUGA - TOMATE - MAYO MANOLO)	\$ 3000
A LO POBRE (CEROLLA FRITA C/HUEVO - QUESO)	\$ 3000
HAMBURGUESA PALTA MAYO	\$ 2600
HAMBURGUESA LUCO QUESO	\$ 3000

Para finalizar este itinerario gastronómico es necesario mencionar un santuario de la sanguchería rancagüina, la fuente de soda Tio Manolo, fundada en 1982 por Manuel Valenzuela. En sus inicios, el negocio solo era una barra ubicada al interior de la carnicería Sewell, posesión del mismo propietario. Con el pasar del tiempo, la fuente de soda alcanzó más protagonismo que la carnicería, hasta extinguirla completamente. En la actualidad, el local está en manos de Manuel Valenzuela hijo, quien aun mantiene la barra que puso su padre por primera vez, la misma barra que vende 70 completos y 100 sándwiches por día. Este templo del sándwich nacional ofrece completos, chacareros y churrascos, con lomo, con mechada o a lo pobre, con pan amasado, mayonesa casera y el sabor de siempre. Un lugar ideal para los amantes de la buena mesa y el futbol, porque aquí pueden comer y ver jugar a su equipo favorito, sin disturbios ni peleas, esto es puro amor al deporte.

Sánguche Emblemático: Chacarero con Carne Mechada

Para la carne mechada no sirve cualquier tipo de carne, se utiliza solamente plateada o pollo ganso, la cual se sella hasta dorarse y luego se cocina a fuego lento por un periodo aproximado de tres horas o hasta que se corte con el tenedor. Después de deshilacha y se coloca, junto al tomate, el poroto verde, la mayo casera y el gji verde, directamente en el pan amasado. Luego se arremanga la camisa y se chupa los bigotes por tres lucas ocho (\$ 3.800).



El local abre sus puertas de lunes a viernes entre 11 y 23 horas, y los sábados de 12 a 21. Aquí no pueden dejar de pedir una cerveza para acompañar el majestuoso chacarero con carne mechada, ese que chorrea por las manos, ese que, al igual que todas las especialidades de las picadas seleccionadas en esta guía, nos hace recordar por qué y para qué nacimos: para darle gracias a la vida por dejarnos saborear la cocina chilena.



El Tío Manolo, desde 1982

La guía que tiene entre sus manos es un homenaje y un reconocimiento para todas las personas y lugares que mantienen viva la cocina chilena, desde las dueñas de casa, las campesinas, las mujeres empoderadas, los restaurantes, las picadas, las fuentes de soda y las cocinerías, entre tantos más, hasta los consumidores que se empeñan, día a día, por ir a chuparse los dedos y empinar el codo.

La Ruta Rancagüina de la Cocina Chilena contiene una pequeña selección de siete picadas tradicionales donde se cocina y se sirve comida chilena todo el año. Esa Cocina Chilena que es arte y patrimonio, que se transmite de generación en generación, que se atesora y nos alimenta y nutre desde que abrimos los ojos hasta el último suspiro de la vida. Esa cocina chilena que también es una muestra de nacionalismo puro, de identidad nacional, de sociedad y política, de cultura y economía. Porque se siente como alzar la bandera y, al mismo tiempo, zapatear una cueca bien zapateada cuando uno se enfrenta a una cazuela de gallina de campo con olor a chuchoca o a unos porotos con pilco; y pareciera que el mundo se nos viniera encima cuando comienza la danza de chuicos de vino, chicha y chacolí.

Los invitamos a conocer estas siete cocinerías tradicionales de Rancagua, no deje de visitarles y aproveche de regalarse con cada uno de los sabrosos platillos que ofrece cada lugar.

