

# MERCADOS Y FERIAS del Maule

## Lugares de Oficio, Sabores e Identidad

\* Rubén Tapia Ramírez \* Alejandro Morales Yamal  
\* Pablo González Bravo \* Daniela Ortega Muñoz  
\* Franco Castellani Alegria Fotografía y Documentales



MINISTERIO DE LA CULTURA, LAS ARTES Y EL PATRIMONIO  
"PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO NACIONAL DE DESARROLLO CULTURAL Y LAS ARTES"

2021





# MERCADOS Y FERIAS DEL MAULE

## Lugares de Oficios, Sabores e Identidad



\* Rubén Tapia R. \* Alejandro Morales Y.  
\* Pablo González B. \* Daniela Ortega M.  
\* Franco Castellani F. *Fotografía y documentales* \*



Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio  
"Proyecto Financiado por el Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes"  
2021



UNO OBLIGATORIO DE  
MASCARILLA

ROCADITO  
Y FIGURON

Sabor  
Miel

MINI TARTAS

Fabulas

LA ERA DE ORO



NO  
SAR

MANTENGA DISTANCIA  
1,5 METROS

## EN EL MERCADO

Entre el puesto de dulces  
y el de verduras  
se coloca el vendedor  
de palabras.

Después de ordenar la mesa de sus productos  
tender el toldo contra el sol  
y acercarse la silla  
se pone a pregonar:

¡Pase a comprar su palabra preferida!

¡Palabras narcotizantes para combatir  
el dolor de muelas!

¡Palabras para la nostalgia crónica!

¡Palabras para escudarse de la agresión  
de otras palabras!

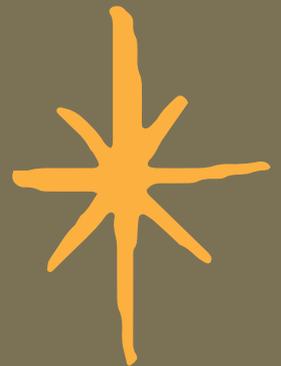
Si un cliente se interesa por la mercancía  
el vendedor aprehende con unas pinzas  
la palabra seleccionada  
la desempolva  
la envuelve  
y la entrega al comprador  
acompañada de unas instrucciones  
para su uso.

Hay vocablos en efecto  
que deben ser dichos poco a poco  
como deletreando la fuga  
de la emoción saboreada.

Otros deben salir de golpe a la intemperie  
con su breve bufanda de saliva al cuello.

Quando termina el día  
el mercader levanta su negocio.  
Se echa su morral de vocablos a la espalda  
y parte en busca de otros pueblos.  
Por las noticias que nos han llegado  
se puede asegurar  
que este vendedor  
en unos pocos meses ha ido destruyendo  
punto por punto  
población tras población  
grandes comarcas de silencio.

Enrique González Rojo, 1998.



MERCADOS Y FERIAS DEL MAULE  
Lugares de Oficios, Sabores e Identidad

Primera Edición: Mayo 2023

Registro de Propiedad Intelectual: N°

I.S.B.N.:

Idea Original: Rubén Tapia y Alejandro Morales

Textos: R. Tapia, A. Morales, D. Ortega, P. González.

Derechos Reservados: Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse sin previa autorización de los autores.

HISTORIA DE LOS MERCADOS DEL MAULE: Imágenes, Colección Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca

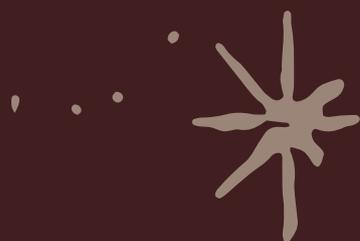
Fotografía: Franco Castellani Alegría

Motivo de la cubierta: Cristian Cárcamos Vásquez

Corrección ortográfica: Natalia Madariaga Parra

Diseño y Diagramación: Luz María Gutiérrez

Impresión: Impresos Santal





## PRESENTACIÓN

★ 9 ★

### I. Introducción

≡ *Rubén Tapia* ≡

★ 10 ★

### II. Las Historias de los Mercados y Ferias

≡ *Alejandro Morales Yamal* ≡

★ 15 ★

### III. Diversidad de Productos: Sabores y Colores

≡ *Daniela Ortega Muñoz* ≡

★ 28 ★

### IV. Mercados y Ferias en el Maule.

Personajes, prácticas, creencias, costumbres y significados representativos y singulares

≡ *Pablo González Bravo* ≡

★ 57 ★

## CONSIDERACIONES FINALES

★ 116 ★

## ANEXOS

★ 119 ★

**PESCADOS Y MARISCOS**



**CHACHA**

REPARTO A : COCINERIAS  
RESTAURANT

☎ 075 2501322



**PESCADOS  
MARISCOS**

**La Sirena**

LOCAL 115

**PESCADOS Y MARISCOS**

**La Sirena**

**NOS AVALAN**

VENTAS POR MEJOR Y MENOR

REPARTO A DOMICILIO FONOS: 9 621 094 00 - to\_@live.cl



**Choritos**

3000

CHACHA





# Presentación alcance del Proyecto

**E**n la región del Maule existen al menos 10 Mercados establecidos, que son parte de la cultura tradicional de estas ciudades de la zona central de Chile y que expresan los elementos constitutivos de su riqueza y diversidad patrimonial tangible e intangible de raigambre rural.

Lo anterior, conlleva a plantear la necesidad imperiosa de contar con una publicación destinada al público en general, para informar acerca de la génesis, emplazamiento, características y significados simbólicos asociados a dichos lugares de Mercados Públicos de alto impacto maulino. Además, de ser un área que hoy presenta condiciones de vulnerabilidad y fragilidad geoespacial debido al alto flujo de turistas y visitantes que no logran dimensionar los cuidados a tener durante su visita y asumir así una conciencia y comportamiento conservacionista y de respeto por dicho lugar. Esta situación de "riesgo" se debe a la ignorancia y a la desinformación acerca de la preservación que se debe tener en el tránsito por dicho territorio local.

Este proyecto consiste en pesquisar y difundir los "Mercados Públicos" de la región del Maule con sus interpretaciones geográficas, etnohistóricas y antropológicas; y para ello se necesita investigar, sistematizar y difundir las múltiples características del lugar, incorporando el aporte de la arqueología, la antropología y la etnohistoria en su dimensión holística e integral.

Y que tiene como propósitos permanentes:

- a) Rescatar y difundir las características culturales de los Mercados Públicos de la Región del Maule.
- b) Educar a las nuevas generaciones sobre el valor cultural de los Mercados de la Región del Maule.
- c) Promover a los Mercados Públicos como espacios de encuentro cultural tradicional ante la UNESCO.



# Introducción

## Rubén Tapia

**M**is primeros años transcurren en Santiago —entre Renca y Quilicura— por allá, por los años 60 y 70 (... ese Santiago que huele aún a pueblo, a ruralidad y a pobreza desoladora...).

Era religioso acudir a la Feria de mi barrio acompañando a mi madre con sus "pilguas" separadas rigurosamente por colores y productos (...estaba la de las papas, la de las zanahorias y zapallos; la de las hojas frescas y hierbas; la de la fruta aromática y, por supuesto, la de los pescados y mariscos...); el premio siempre era un berlín, una rosca o simplemente unas sopaipillas azapalladas (...más dulce que mi madre...).

Siempre había una nueva planta, una flor para nuestro Jardín o simplemente una greda que acariciaba todas esas recetas que nos alegraban el alma...

El grito de los caseros, su alegría contagiante, la música que no falla jamás... hacía de este lugar el paseo del domingo y martes para reponer nuestra despensa familiar.

Viaje mayor y quincenal, era la ida al Matadero Frankiin, donde aún se faenaba y podía abastecer de muchos productos que hoy son parte de la memoria melancólica de mi niñez... quesos de lengua, criadillas, mollejas, sesos, queso de sangre, y muchos otros productos que, lamentablemente, todos fueron tragados por la modernidad desbordante de los protocolos sanitarios de la salud y por la falta de Identidad alimentaria y gastronómica.

Cuento esto porque siempre me llamaron la atención los Mercados y Ferias del gran Santiago... (Lo Valledor, la Vega poniente, la Feria de la Gran Avenida, etc.)... Era un mundo maravilloso, lleno de aromas, colores y cocina criolla, popular, de barrio, de familia, de vecindario, etc. ... Todo se lo fue tragando irreparablemente la moderna modernidad..., esas ansias de tener todo disponible a costa del egoísmo, el individualismo y finalmente, la fragmentación familiar...



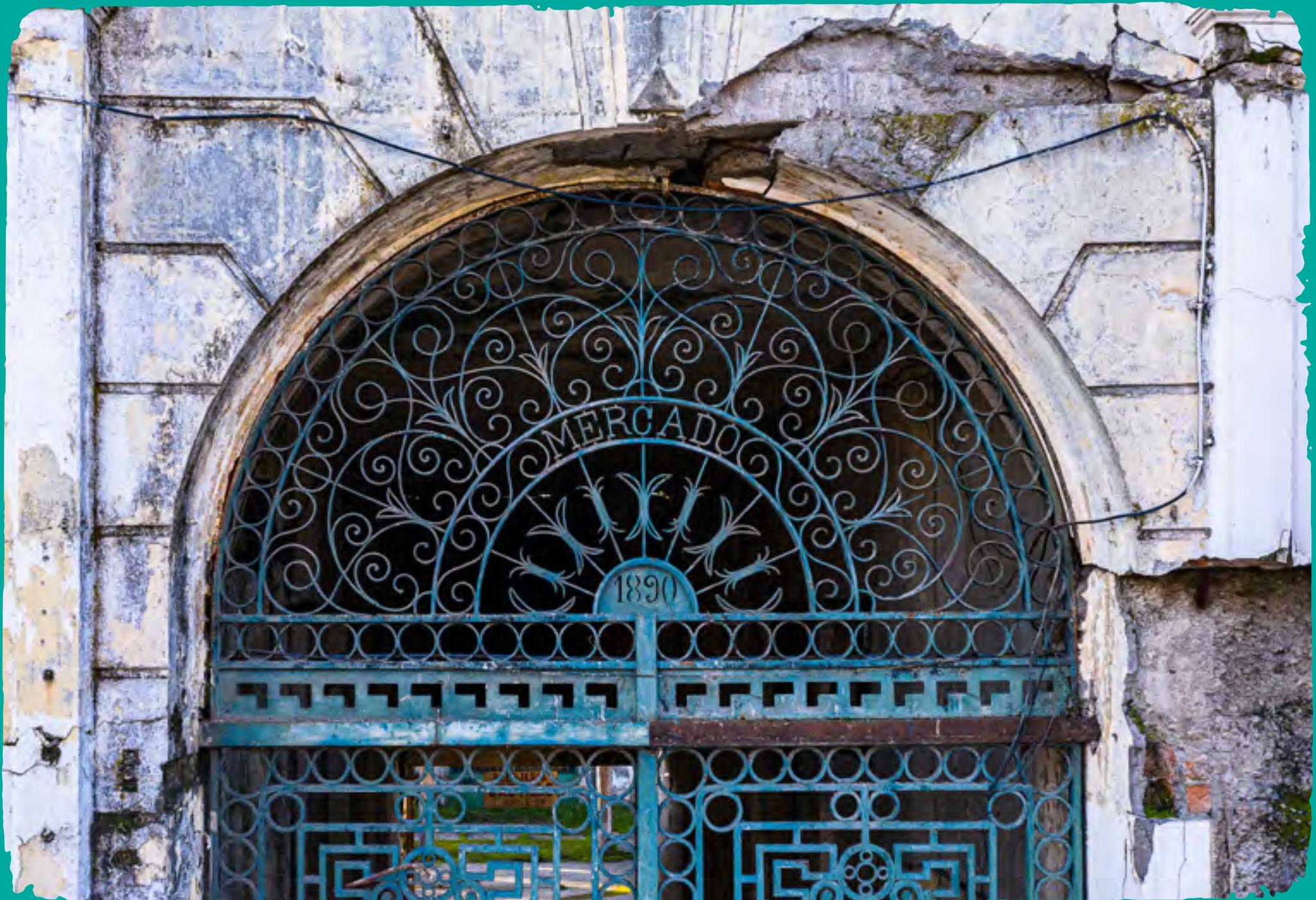
Llego hace 32 años al Maule y me reencanto; porque vuelvo a vivir en el Santiago de antaño, con sus Mercados campesinos, sus Ferias hermosas y una vida de familia que aprecio, cuido y respeto.

Conocer y viajar durante más de un año por nuestros Mercados y Ferias del Maule ha cambiado mi vida. Entender que gracias a esas miles de personas se mantiene la tradición, nuestra cultura, la agricultura familiar campesina, la recolección, la herencia de nuestros pueblos originarios, los recolectores del borde costero, los pescadores, los artesanos, los viticultores, etc. ... Todos aún respetan los ciclos de la naturaleza, la estacionalidad, la importancia que tienen los trabajos comunitarios, mingacos como son: el aventamiento, la trilla, la muerte de chanco, los almácigos, las vendimias de secano, la elaboración de aguardiente y tantas otras que se mantienen y son parte de la comunidad.

Este viaje parte, para mí, con el más emblemático y lejos el mejor mantenido del Maule; el "Mercado y Feria Libre de Cauquenes". Lo primero que llama la atención es esa vinculación casi umbilical entre el Mercado y la Feria, ambos se retroalimentan en perfecta armonía, el Mercado aportando todos los aromas y sabores de las cocinerías y pequeñas picadas, que abastecen no sólo al público, sino a todos aquellos feriantes que religiosamente van por su caldo de patas –como su causeo–, el sánguche, las sopaipillas o por la emblemática paila de huevos, la marraqueta crujiente, el pedazo de tortilla de rescoldo o el calentito pan amasado..., eso les dan la energía para partir la larga jornada que terminará pasada las 4 de la tarde (...).

Este es un buen ejemplo, para comenzar este viaje alimentario y gastronómico por los Mercados y Ferias del Maule...

¡Buen viaje!



Detalle de Frontis y acceso principal, Mercado de Talca, 2021.



Frontis y acceso principal, Mercado de Talca, 1940. Colección Museo O'Higgiano y de Bellas Artes de Talca.



\*II\*

*Las Historias*  
de los  
*Mercados y Ferias*  
Alejandro Morales Yamal

Los Mercados –y ferias públicas– no sólo son lugares de transacción y comercialización de productos y servicios, sino que son espacios de encuentro sociocultural entre diversos sujetos que dan identidad a un territorio y que, por lo tanto, se transforman en protagonistas de socialización cultural que diversifican y también ayudan a levantar economías urbanas y rurales, así como a potenciar y renovar distintos sectores de la geografía local. Debido a esto, un buen Mercado –o una buena Feria– de Productos Típicos, mejoran sustancialmente la calidad de vida de los habitantes de la zona y le dan sentido de pertenencia al lugar.

Del latín feria, una feria es un evento económico, social o cultural que puede estar establecido o ser temporal, y que puede tener lugar en una sede fija o desarrollarse de forma ambulante. Las Ferias y/o Mercados suelen estar dedicadas a un tema específico o general y/o tener propósitos comunes.

Una feria puede ser un mercado que se monta en un espacio público en ciertos días señalados. Su origen se remonta a la Edad Media, cuando los mercaderes se reunían a las puertas de las murallas de una ciudad para comerciar sus productos durante varios días. Estas ferias se organizaban en coincidencia con la fiesta local, bajo la advocación de un santo patrón.

Un uso similar del concepto se mantiene en estos días, para nombrar a la instalación de puestos de venta en una plaza u otro espacio público. Por ejemplo:

*"mañana llega la feria al barrio; voy a aprovechar para comprar frutas y verduras", "Juan compró un libro de historia en la feria del parque".*

Se conoce como feria, por otra parte, al conjunto de las instalaciones recreativas que se instalan con motivo de determinadas fiestas. Circos, carruseles y puestos de venta de dulces suelen formar parte de éstas:

*"Cuando era chico, amaba las ferias ya que me pasaba horas y horas jugando".*

Un mercado –o una feria– es un evento industrial, social, económico y cultural –establecido, temporal o ambulante, periódico o anual– que se lleva a cabo en una sede y que llega a abarcar generalmente un tema o propósito común.



## Su Historia



Estación de Curicó, principios del siglo XX. Colección Museo O'Higginiiano y de Bellas Artes de Talca.

Puede tener por objetivo primordial la promoción de la cultura, el desarrollo comercial y de industrias locales, alguna causa o estilo de vida, generalmente en una forma divertida y variada; más comúnmente el objetivo es la estimulación comercial, pues tiene como finalidad el lucro o la generación de ganancias para las localidades anfitrionas, personas u organizaciones patrocinadoras, y participantes hospitalarios, a cambio de un tiempo grato que incluye diversión y entretenimiento, participación en juegos de azar y de destreza, alimentos, manjares y golosinas, objetos, juguetes, etc., para los participantes visitantes y negociantes, ya sean estos menores o mayores de edad, dependiendo del evento, consignas, características, costumbres locales y leyes que rigen el lugar.

En los Mercados se encuentran estos "espacios de socialización" en donde se unen el folclor, la música, la artesanía, las comidas y productos agrícolas -frutas y verduras- y ganaderos como avícolas del área de influencia que representa.

En la Región del Maule existen al menos diez Mercados establecidos, tres de ellos ubicados en Talca, uno en Constitución, otro en Curicó, Romeral, Molina, Linares, Parral y Cauquenes; y que son parte de la cultura tradicional de estas ciudades de la zona central de Chile, y que expresan los elementos constitutivos de su riqueza y diversidad patrimonial tangible e intangible de raigambre rural, los que requieren ser difundidos a las futuras y nuevas generaciones de la sociedad, situación que urge por la fragilidad cultural y económica a que están aquejados por el establecimiento progresivo de las grandes cadenas de supermercados y shopping comerciales, los que se han transformado en una amenaza comercial y cultural para estos Mercados Públicos de socialización cultural, en donde sólo se comercializan productos y servicios sin identidad cultural local.

Los Mercados del Maule fueron diseñados insertos en el casco histórico fundacional del origen de la Villa española (de perfecto trazado damero) y que estaba asociado al traspaso de bienes y servicios venidos de las inmediaciones rurales; vía mecánica como manual.

Así, desde la llegada del ferrocarril al centro sur del país (1875) a los distintos rincones urbanos de la línea central, es que se fueron generando "centros de acopio" y de "privilegio comercial" en las nacientes ciudades rurbanas del valle central. Así muchos Mercados surgieron como consecuencia del avance tecnológico y del progreso de la revolución industrial llegada a través de la instalación de las Estaciones de Trenes, como: Curicó, Molina, Talca, San Javier, Linares y Parral, los que se proyectaron a través de los Ramales Locales de pequeños trenes hacia a la precordillera (San Clemente), secano interior (Cauquenes) y la costa (Constitución).





Feria de Parral, 1970. Colección Museo O'Higginiiano y de Bellas Artes de Talca.

Es decir, en la medida que iba llegando el ferrocarril a estas nacientes Villas o Ciudades, se iban instalando Ferias espontáneas y futuros Mercados de Abastos, con la erección de barrios residenciales y de divertimento del *"bajo pueblo"* y de la naciente *"burguesía"*, esto es: Chinganas, Quintas de Recreos, Barrios de Prostíbulos, *"Casas de la Tolerancia"*, Bares y Cantinas para *"liberar el espíritu y la conciencia"*, y que, en algunos casos, todavía subsisten al alero de las Ferias Libres y de los Mercados de Abastos Locales (Constitución, Parral y Curicó).

Un buen ejemplo de ello, es el surgimiento del antiguo *"Mercado Estación"* en Talca y la *"Sota"* (barrio rojo ubicado en plena intersección de las calles 10 oriente con 4 sur en Talca), en donde los campesinos, obreros y burgueses saciaban sus requerimientos amorosos y sexuales con el *"bajo pueblo"* (Jornaleros, labradores y proletarios) como mecanismo de integración social y cultural.

Otro buen ejemplo surge en torno a la Feria y el Mercado de la ciudad de Constitución, donde históricamente los campesinos llegaban a ofrecer los productos agrícolas y ganaderos que movilizaban en barcas, botes y faluchos, por una parte, en carretas y carretones, por otra y, finalmente, en el ferrocarril, con lo que transportaban sus *"mercaderías de la tierra y el agua"*; y que después a ellos les permitía adquirir los

alimentos no perecibles para su subsistencia rural; así, al alero del Mercado y de la Feria de Constitución, surgió toda una oferta gastronómica y de divertimento social para atender a esta *"población flotante"*, que requería satisfacer ciertas necesidades sexuales, culturales y comerciales.

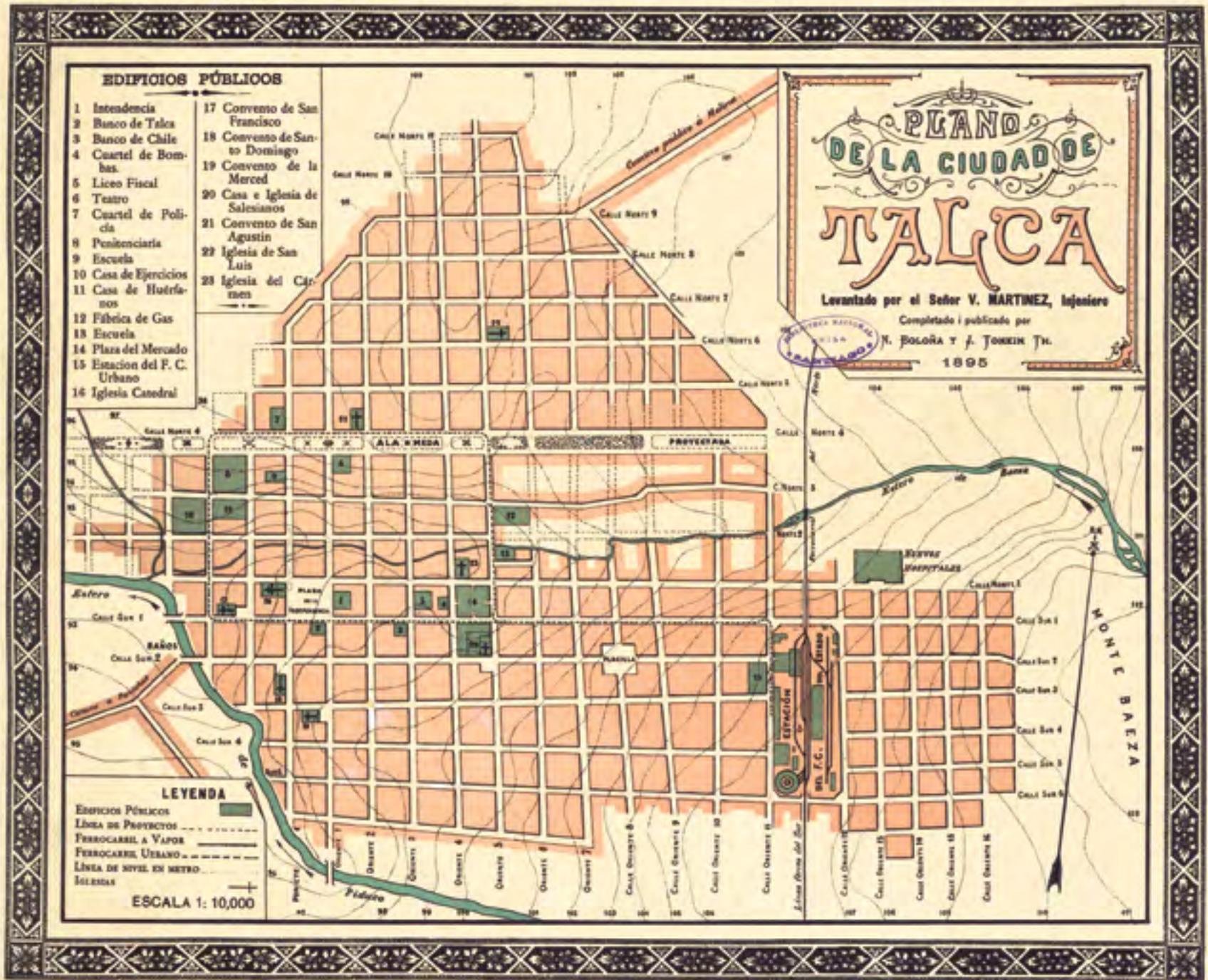
Otro caso parecido, es lo que ocurre hasta el día de hoy en la ciudad de Parral, en donde en torno a la Feria Libre y el Mercado, se instalan una serie de lugares de alojamiento, alimentación y esparcimiento social (esto es cantinas, bares, quintas de recreo, chinganas, prostíbulos, residenciales, etc.) y que funcionan como tal hasta estos días del siglo XXI, sin perder su legitimidad y vigencia social.

También, vale la pena recordar el surgimiento en Talca del Mercado Oriente, producto de la expansión urbana y demográfica que tiene la ciudad capital, a propósito de la instalación de la Estación Central de Trenes, que tiende a descentralizar dicha ubicación hacia la cordillera de los Andes. Así, la llegada del Ferrocarril desde la línea central y de los Ramales interiores, permitieron el desarrollo de Ferias espontáneas que fueron generando el Mercado Oriente de la zona, rompiendo con la centralidad de la capital regional.





Estación de Talca, principios del siglo XX. Colección Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca.



Crecimiento urbano, Talca, 1895. Colección Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca.

El mismo fenómeno se repetirá en el siglo XX, al alero de los Terminales de Buses interurbanos, denominados Rodoviaros (como el de Curicó, Molina, Talca, Linares, Parral, etc.).

Al recorrer la historia de las Ferias del Maule, muchos de ellos efectivamente surgen espontáneamente en torno a plazas y avenidas circundantes a las incipientes calles comerciales de cada ciudad; esto permitió la generación de un espacio de encuentro entre el mundo campesino y el mundo ciudadano.

Estas Ferias proporcionan a la población urbana alimentos frescos, de calidad y proximidad, cumpliendo una labor clave en términos de "economía solidaria" y de mejora de la "soberanía alimentaria" en las comunas en las que se ubican: Curicó, Molina, San Clemente, Talca, Linares, Constitución, Parral y Cauquenes, entre otras.

Las Ferias Libres surgen como nodos transitorios de conexión entre el campo y la ciudad. Esto supone entenderlas como una interfaz entre el espacio urbano –y las personas que en él habitan– y el espacio productivo, de un ámbito local sin una escala definida –y las personas que en él trabajan.

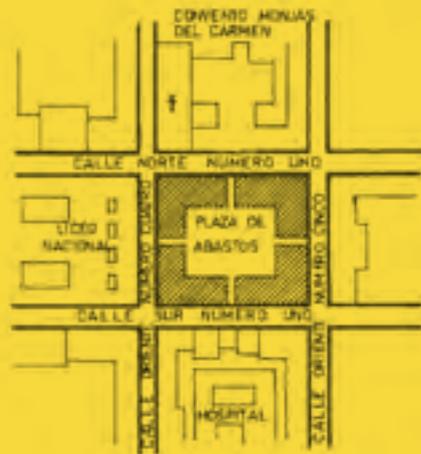
Esta conexión tiene dos sentidos; por un lado, el sentido rural-urbano, que es el que recorren los alimentos desde su origen en el espacio productivo hasta la Feria como espacio de comercialización. La transparencia de este proceso se denomina "trazabilidad" y la reconstrucción de ese proceso es el de la construcción de la cuenca alimentaria. Desde otra perspectiva, en un sentido urbano-rural puede reconstruirse el imaginario territorial del espacio productivo que poseen las personas que acuden a la Feria. La primera, una cuenca alimentaria real, la segunda, una cuenca alimentaria imaginada, construida en base al nivel de intercambio de información establecido entre ciudadanos y comerciantes.

Así, las Ferias anteceden a la instalación de los "Mercados de Abastos" en muchas ciudades, que surgen con una infraestructura urbana a mediados del siglo XIX y XX.

El mejor ejemplo, es la historia urbana y social del Mercado Central de Talca, que surge como Plaza de Abastos en 1835 en pleno centro de Talca, en la cual se instalan algunos locales comerciales en torno a una pequeña "plaza de mercaderes libres" y que, después de 1886, logrará consolidarse en un edificio monumental cerrando y amurallando dicha "plaza de abastos" en un imponente y moderno "Mercado Central".

# PLAZA DE ABASTOS 1872

(1835 - 1874)



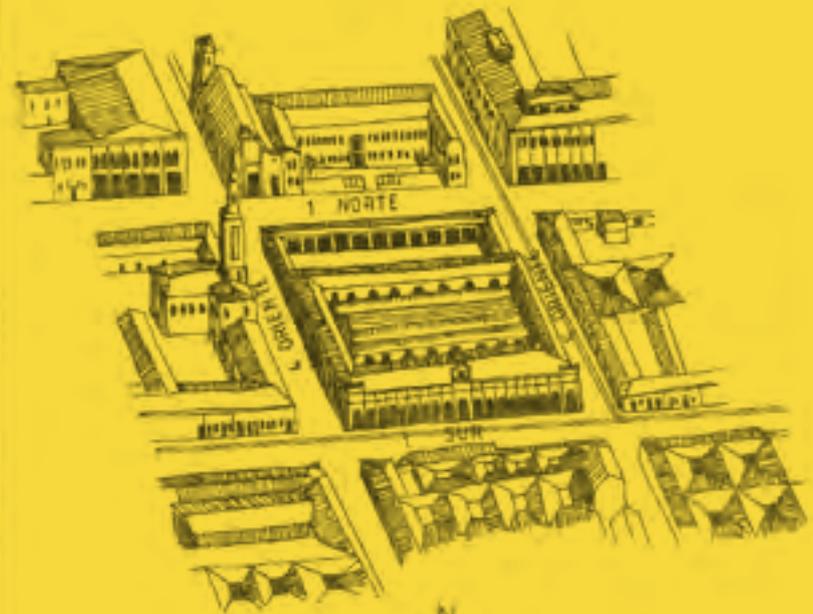
N



Dibujo: Oscar Silva Pizarro

# MERCADO CENTRAL 1904

(1885 - 1928)



N



Dibujo: Oscar Silva Pizarro



Carro de Sangre usado en el centro de Talca, principios del siglo XX. Colección Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca.



Tranvía recorriendo la calle Comercio o 1 sur, Talca, 1910. Colección Museo O'Higginiano y de Bellas Artes de Talca.



Hay que recordar que los mercaderes y feriantes llegaban con sus productos locales en carretas con bueyes, carretones y en coches tirados por caballos hacia dicho Mercado y los transeúntes podían hacerlo en el tranvía que recorría todo el centro de la ciudad (desde la estación de Trens hasta la Plaza de Armas, pasando por el Mercado de Abastos por la calle Comercio, hoy 1 sur, y devolviendo por la Alameda hacia el barrio oriente).

Posteriormente a los terremotos de 1928 y 1939 se refuerza estructuralmente el inmueble que contiene a este antiguo Mercado de Abastos, incorporando un sector reconocido como la "Vega Central" en uno de sus costados laterales.



Esquina 5 oriente, Mercado de Talca, 1940. Colección Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca.

Por su parte, otro de los antiguos Mercados Centrales, es el de Linares; que al igual que el de Talca, surge como Plaza de Abasto y que se empezó a constituir hacia mediados del siglo XX en el actual emplazamiento monumental.

Uno de los casos paradójicos, es el nuevo Mercado Municipal del poblado de Romeral, que se inauguró el 2018, en las antiguas instalaciones de un Matadero local. Este remozado Mercado fue recuperado y reacondicionado con financiamiento del Gobierno Regional durante el 2017 y permitió instalar baños de uso público y locales comerciales para los feriantes de una antigua *"vega o feria en la zona"*.



Mercado	Año de creación	Tipo administración
Curicó	1959	Municipal
Romeral	2018	Municipal
Molina	1945	Privado
Talca	1835, 1890	Municipal
Oriente Talca		Municipal
CREA Talca	1985	Municipal
San Clemente		Privado
San Javier		Privado
Linares	1888	Municipal
Constitución	1960	Privado
Parral	1960	Privado
Cauquenes	1960	Municipal

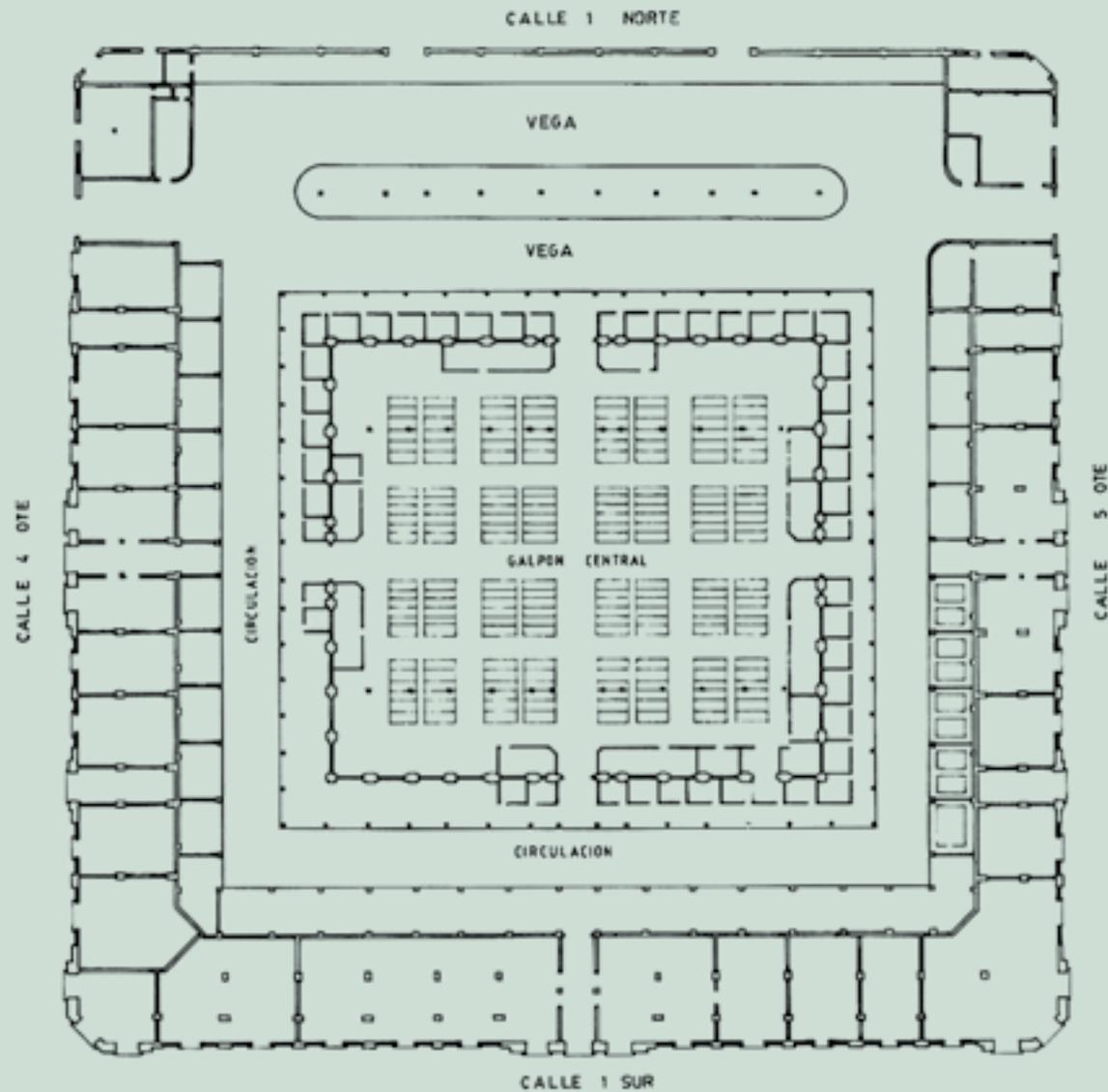
**H**ay algunas Ferias Abiertas que son más recientes, como la FELICUR, con más de 30 años de antigüedad (1990) que ha logrado re-localizarse de la calle a un recinto tipo Bodega de Abastos en las inmediaciones de la Estación de Ferrocarriles de Curicó.

Finalmente, hay que mencionar que hoy existen Ferias Abiertas, Comunitarias y Populares en diversas localidades de la región, siendo Curicó una de las más tradicionales, y pintorescas las de Chanco, Constitución y Cauquenes.

Y en el último tiempo se han desarrollado e instalado en poblados rurales como San Clemente, Hualañé, Curepto, Gualleco, Putú, Nirivilo, San Rafael, Peñihue y muchas más.

## - Su Arquitectura local:

En general, la estructura urbana de estos emplazamientos comerciales, llámese Mercado Central o Local, obedecen a la organización de una gran bodega, tipo "hangar", en donde son de líneas arquitectónicas modernas y funcionales al uso, que son elaboradas con estructuras metálicas, ladrillos y cemento consolidado; como un gran bodegón cerrado.



A excepción del Mercado de Talca y del Mercado Oriente de Talca (de clara influencia e imitación arábesca).

## SU ORGANIZACIÓN



Agricultores y feriantes, Mercado de Talca (sector La Vega), 1954.  
Colección Museo O'Higiniano y de Bellas Artes de Talca.

**E**n general, los Mercados del Maule son de administración Municipal, sobre todo los pertenecientes a las grandes ciudades como Curicó, Talca, Linares y Cauquenes. Lo anterior se debe quizás a su antigüedad y a la complejidad en su oferta económica y cultural en el territorio.

Siendo los demás, pequeños y medianos Mercados, privatizados por los mismos beneficiarios gestores de su administración local; esto es, los de Molina, San Clemente, San Javier, Constitución y Parral.

En términos espaciales, los Mercados se distribuyen de la siguiente manera: a los costados de los edificios y/o locaciones se emplazan las cocinerías, restaurantes y botillerías; junto a establecimientos de Abarrotes, Semillas y Carnicerías en general. Al centro, junto a la tradicional Pileta de Agua, va una pérgola de las flores que junto a la artesanía tradicional conforman una diversa oferta cultural y económica local.

Todos ellos (los puesteros y locatarios) asociados en Sindicatos y/o Gremios (dependiendo si la administración es Municipal o Privada).



Interior del edificio central del Mercado Central Municipal de Talca.  
Foto: Oriando Mellado.

Mercado Central Municipal, esquina de las calles 1 Sur y 5 Oriente.  
Foto: Oriando Mellado.



\* III \*

*Diversidad de Productos*  
*\* saberes y sabores \**  
*Daniela Ortega Muñoz*



La región del Maule cuenta con 10 mercados centrales, como centros de abastecimiento de frutas, verduras, legumbres y otros productos prominentemente agrícolas, de montaña, valle y mar. Así también, aportan a las localidades donde se levantan como reservorios de humanidad y trascendencia: tradición, costumbres, palabra, historias y por sobre todo sabores. Y sabores únicos, en que hay presentes no sólo recetas únicas, sino que ingredientes endémicos, es decir, que sólo existen en ese lugar del planeta.

Vivimos una época en que se ha hecho manifiesto un sentir de que existe una necesidad de unidad social como tejido fundamental. El juntarse, el ser uno solo. La tradición, las voces conocidas, los olores y la unidad son, realmente, una manera segura de vivir y hoy, más presente que nunca: de sobrevivir. Necesitamos conocernos, reconocernos, permanecer y trascender. Conservar la memoria como un acto de resistencia.



Comer es lo que nos permite vivir. Las manos que cosechan, que guardan, que curten, que preparan y que nos acercan la comida no pueden ser invisibilizadas ni reemplazadas por los fríos pasillos de un supermercado. La recolección, como oficio vital desde nuestros primeros padres en la más remota antigüedad del ser humano como especie, no puede ser sólo una oportunidad de encontrar productos únicos para ser revendidos a precio oportunista y exorbitante en Santiago. No puede ser tratado como un objeto más en la capital. No puede ser una marca de moda. No sólo porque daña nuestra identidad, sino porque menoscaba a la persona, al rostro, a la sonrisa oculta. Pero por sobre todo, porque es algo que todos queremos.

Debemos masificar y traer a la consciencia colectiva, que queremos ser nosotros mismos y que no queremos hacer competir al sabor de nuestra infancia con la frialdad de los pasillos de una cadena inerte de los supermercados. Ellos tienen otro rol, otro fin, y no podemos permitir que nos apague desde el más vital de nuestros impulsos: alimentarnos.

La reivindicación de los mercados y la visibilización de su existencia como engranaje vital de nuestro sistema social es, por tanto, un recorrido obligado para todos nosotros, donde quiera que estemos.



Mercado de San Javier



# Mercados y Ferias del Maule

únicos e irrepetibles



**E**l endemismo es el hecho de tener una especie de planta o animal, un área de distribución única y limitada. En palabras simples, lo que tenemos y nadie más tiene. Esta realidad se hace viva en el Maule, pues, a sus Mercados/Ferias llegan productos que son únicos en el mundo, y además han sido incorporados al recetario y forma de sustento de miles de personas.

En una región instalada en un área geográfica que se ha formado a partir de depósitos volcánicos y la acción de ríos y glaciares, no es raro encontrar que los 10 Mercados/Ferias de la región estén caracterizados por los frutos de la montaña en alta cordillera, el valle y el mar, así mismo, como por los ríos que recorren el paisaje de oriente a poniente. Por ello, queremos destacar 10 razones, 10 Mercados/Ferias.

Desde el punto de vista de las preparaciones y los ingredientes, nuestra selección es:

1. Cazuela de vacuno
2. Pescado frito
3. Mariscal caliente
4. Humitas
5. Carne a la olla
6. Chanco de montaña, valle y mar
7. Hecho en casa
8. Chacras, jardines y memoria
9. Pan y el fuego
10. Recolección y colores



Mercado de San Javier



Mercado de Curicó



Mercado de Chanco



Mercado de Chanco



CENTRO REGIONAL DE ABASTECIMIENTO

MERCADO  
Artesanía



Mercado de Parral



Mercado de Molina

**COCINERÍA**  
**EL SIBERIANO**  
OFRECE: PESCADO FRITO & AGRE.  
**'MARISCAL'**



**MERCADO**



**Menú**  
**de Hoy!**  
PESCADO  
FRITO & AG.  
COCIMIENTO

**COCINERÍA**  
**EL SIBERIANO**  
OFRECE:  
ESPECIALIDADES...  
EN PESCADOS...  
& MARISCOS...  
• COCIMIENTO...  
• PESCADO & AGRE.  
• ENSALADA ~ PURÉ  
• CHILENA ~  
SURTIDA ~ PEURE



Mercado de Linares



Mercado de Molina



Terminal Pesquero, Constitución



Mercado de San Javier





Mercado de Cauquenes



Mercado Oriente de Talca



Mercado Linares





MERCADO ORIENTE



 **MERCADO PARTICULAR** 

Mercado de Constitución



Productos  
**10**  
típicos





1

## Cazuela de vacuno

**L**a cazuela tiene ingredientes que sólo los encontramos en Chile, en ningún otro lugar del planeta. Si bien puede hacer un símil a otras preparaciones del mundo, la enjundia de nuestra cazuela maulina tiene una particularidad: usamos el zapallo de guarda o zapallo camote. Es ese zapallo de unos 15 o 20 kilos, de cáscara verdosa gris de gran dureza. Es casi una corteza. El caldo caliente es una fuente de energía y aporte nutricional que evoca su cosecha, su almacenamiento en la casa de campo y en la llegada del invierno. Porque mientras la cazuela de verano tiene choclo y porotos verdes, la cazuela de invierno tiene zapallo, papa, cola, osobuco o hueso con un generoso corte de zapallo naranja. Era el desayuno de los gañanes, de la gente de campo que hacía el trabajo más pesado. Además de recibir la nutrición física también necesitaba calor. En una región con bajas temperaturas invernales, el caldo afirma el cuerpo. El zapallo camote o zapallo chileno de guarda está en peligro de desaparecer. La razón es porque usted come tomates en verano. Tomates que deben ser cultivados en un invernadero. Ocurre que tanto el tomate como el zapallo necesitan ser polinizados. El zapallo, al ser chileno, cuaja gracias a la acción polinizadora del moscardón, abejorro tan naranja y tan chileno como él. Pero la demanda de tomates fuera de temporada presionó que trajeran a Chile otro abejorro, el europeo. Y ese ha contagiado enfermedades y acaba la comida del chileno antes que él llegue. La cazuela de nuestros mercados, tal como la conocemos, está en peligro.



## 2 Pescado frito

**L**a pareja perfecta del puré, ensalada a la chilena o arroz graneado son protagonistas en todos los mercados del Maule, especialmente en la costa. Si bien, hace 40 años atrás los habitantes del Maule, pertenecientes a zonas alejadas del mar, sólo comían pescado frito en Semana Santa, gracias a un carro que repartía pescado por las poblaciones; y las ferias que se trasladaban por diferentes puntos de la ciudad distribuyendo sus productos traídos desde lejos. Hoy, en los Mercados el Pescado, "la pescá" frita, siempre está. Siempre es bienvenida, siempre está bien acompañada. El poder subconsciente de nombrar al pescado para frito (merluza), en femenino, le da un poder especial. La pescá es rebozada con harina. En Cauquenes puede ser con chuchoca. Se sumerge en un batido de huevos, harina, cilantro, sal y pimienta. Ajito. Eso se fríe en aceite o en manteca derretida y cruje al comerla, porque se sirve recién preparada. Las papas mayo (ensalada de papas cocidas, cortadas en cubos con zanahoria cocida y picada en trozos más pequeños y mezclada con mayonesa, sal y limón) vino después. También es una opción en el menú.





### 3 Mariscal caliente

**L**os pescadores salen a cosechar los frutos del mar de madrugada, con fríos extremos. Los visitantes de la costa pasan la noche en juerga y se unen a los trabajadores locales en necesitar, en la mañana, un caldo potente de yodo y vigor para levantar la vida completa, que se ha diluido en el esfuerzo de levantar las redes o en el fulgor de la noche. *Mytilus chilensis* se llama el choro, el molusco que sólo vive en aguas frías del Pacífico. El chorito, el rey del caldo "pasa caña", acompañado de almejas, piures, machas, camarones (a veces) y algas hierve en agua, vino blanco, algunas caricias de cebolla, sal, pimienta y ajicito. Se corona con un moño de perejil fresco picado y un chorro de limón. Las costas de Constitución entrega a su Mercado Municipal los ingredientes para servir el mariscal caliente con los moluscos que viven en la parte más cercana al continente de la corriente de Humboldt. Han nacido y crecido en las aguas más frías de esta parte del mundo.

## 4 Humitas

Cuando éramos razonables esperábamos el verano para comer choclo y sus maravillosas mezclas, casi las únicas agrídulces permitidas por los chilenos. La forma de mezclar la cebolla frita en manteca derretida, sal y hojas de albahaca para agregar a la mezcla de choclo molido, posteriormente envuelto en los casorios de sus hojas y amarrado con amarras hechas con las hojas más tiernas lleva a las humitas a nadar una hora entera en agua hirviendo con más sal. Y recién salidas del agua, escurriendo el agua, sólo tienes dos opciones para montarle encima: azúcar que por décadas se hizo en la planta de azúcar de Linares o ensalada chilena. Algunos más privilegiados podían elegir acompañarlas con el tomate rosado y aguachento que decora las hileras de verduras, granos, vegetales y Gallinitas de la Pasión en la feria de los miércoles y sábados de Cauquenes. El tomate arrugado carnoso de Talca. Es una combinación salada y dulce que inconscientemente permitimos.





~5~



## Carne a la olla



~.~

**P**uede haber diferentes cortes. Puede ser chanco o vacuno. Lo que siempre tendrá la carne a la olla será lo que podría definirse como el ADN de la cocina chilena: comino, ajo, orégano, sal y pimienta. Zanahorita, cebollita y cilantrito. Vinito blanco en caja y la paciencia de dejar el trozo de carne desgrasado con todo el tiempo del mundo. Se pone temprano en la olla para que hierva y deje que la carne se corte con cuchara. Que deje el caldito que uno se termina de comer remojando el pan.



## ~6~ Chancho de montaña valle y mar ~.~

**E**l chancho siempre ha sido una alternativa para todos porque es más barato. Un escalón más arriba del alcance monetario de las gallinas, por lo que tiene una connotación de fiesta, de momento más importante que el día a día. Es el chancho que ofrece el cuero, el queso de cabeza, el caldo de guañaca y la carne para el arrollado, que ya es una cosa elegante para echarle al pan. El chancho puede ser preparado según donde se habita en la región. La montaña fría invita a derretir la grasa y freír ahí mismo los chicharrones que vas a colocarle a un pan francés crujiente. Porque la panadería industrial del Maule no hace marraqueta, mucho menos pan batido. De los hornos de las panaderías maulinas nace el pan francés. Y el chancho le regala unos chicharrones crujientes para relleno. En el valle el costillar del asado es con harto aliño y ají, por supuesto. En la costa el chancho va en un disco con mariscos. Depende de donde estés. El chancho es tan presente que puede estar en cualquier lado, se puede hacer un libro de él. De los oficios que ha creado y las recetas que mantiene vivas. Regalar una chancha paría es como entregar una herencia en vida, es valioso, da de comer y por consiguiente, de beber, porque hay que acompañarlo con un buen tinto. Con bebida hace mal. Los mercados ofrecen una versión simplificada en sus recetas: la chuleta, con ajo y orégano, sal y pimienta. También hay carnicerías con sus cositas ricas como los fiambres. Los cocimientos son una festividad.

Nelson Antonio Torres Bueno  
Mercado San Javier



## -7- Hecho en casa ~.~

Los Mercados a veces huelen a flores secas o frescas. En él se tejen arreglos para honrar a los muertos; también huele a paja seca, porque se ofrecen escobas y sillas de mimbre. Hoy ha dado espacio a las artesanías provenientes de las Ferias que se asocian a los Mercados y es posible obtener hermosos calcetines y gorros de lana, cachitos de miel, mermeladas caseras, roscas, churrascas, manteles, delantales, paños de cocina y muchos otros productos confeccionados a mano, especialmente por mujeres. Así, cada Mercado es un mundo de mundos revelados a través de la diversidad de sus productos.





-8-

## Chacras, jardines y memoria

Más que los mercados, las ferias del Maule son un mesón, unos cestos o cajas llenas de productos que vienen de las chacras familiares. No son agricultores de fundo. No son panaderías industriales. No son packing. Son familias que recolectan, que usan el pedacito de tierra para cultivar sus lechugas, para recolectar digüeñes, para ofrecer las tortillas de rescoldo. Para vender las plantitas que hace una señora en su patio. En las ferias hay memoria, porque hay tradición en el cómo hacer una mata de helecho maulino, de trenzar ajos y de cómo decorar con colores el puesto.





# 9 PAN y el fuego



**E**n el Maule amasamos harina. Y hay una relación con el fuego que usamos para coserlo. Hay carbón de espino, hornos de tarro, leña seca para la cocina. Hay masa que se hace con agua tibia, con agua fría. Con levadura, bicarbonato o polvos de hornear. Masa que reposa y masa que se cuece enseguida, al tiro. Masas que se fríen, que se les pone zapallo. Nosotros no hacemos pan ni frituras con arroz, ni con choclo ni con papas. Usamos trigo. Y ese pan puede cocerse debajo del fuego, con ceniza y cijo, dentro del horno de lata o de barro. O se cuece arriba de las brasas. Siempre hay fuego. Y ese pan que nace de él, ya sea debajo, encima o alrededor se recibe igual que una guagua. Se acuna, se envuelve en pañales, que puede ser la lona lavada del saco de la harina. O un paño de cocina. Pero siempre hay una cuna para el pan del Maule. Se trata con amor. Del fuego pasa a manos cariñosas.







~10~

## Recolección y colores

**E**l Maule tiene bosque nativo. Y el bosque nativo da hongos, da frutos de colores. Da hojas de verdor intenso. Da flores y bayas. Maqui, boldo, manzanilla. Todo oloroso y colorido. Eso era tan abundante que podías salir del colegio e ir a buscar lo que tu mamá vendía al otro día en ataditos, paquetes, en un canasto tejido por tu papá en el patio. ¿Qué pasa si sólo hay árboles traídos de afuera? Que abajo de esos árboles, por muy verdes arriba, no hay nada abajo. Y hay menos callampas, menos frutos, menos de todo para sacar. Y quizá las manos pequeñas que recolectaban ya no lo tomen como un juego después del colegio. Sino que para ayudar a la mamá tenga que dejar de ir a la escuela. Y el papá ya no encuentre coligüe y use una caja de plástico no más. Entonces, la vida pasa como un sueño y la niña es mujer y no fue al colegio y de todas las opciones para vivir la vida sólo tenga una o dos y de eso no pueda vivir sino que tenga que sobrevivir. Y el pozo ya no de agua y todo sea más caluroso y más difícil. La recolección como la conocemos, la que hizo que las mujeres disfrutáramos más de tocar las cosas que vamos a desear, como marca indeleble de nuestra historia más remota, está en peligro. Y eso no es para ir a sentarse en un escritorio frente a un computador poderoso para hacer cálculos e inventar la forma más feliz para que todos estemos mejor. Las ferias y los mercados están hablando. Hablan de lo poco que hay, de lo menos que se ve. De los espacios sin arreglar. De los colores que se ven menos.





•IV•

## Mercados y Ferias en el Maule

# Personajes, prácticas, creencias, costumbres y significados representativos y singulares

Escenarios de interacción y transferencia de elementos socioculturales compartidos por la comunidad feriante en torno a la memoria cultural alimentaria en la región del Maule.

### I. Presentación

**T**anto los Mercados y Ferias de la región del Maule, de acuerdo a su naturaleza, presentan ciertas características que los unifica, pero a su vez los diferencia. Ambos son reconocidos no solo por transformarse en espacios de intercambio comercial, sino también de intercambio cultural. En el caso de los mercados, se cuenta con una infraestructura estable, sólida y cerrada, donde los comerciantes/feriantes comercializan sus productos en puestos de venta individuales (públicos o privados), distribuidos de acuerdo a rubros, y en cuanto a su origen, muchos de los puestos han sido legados de vínculos familiares, o bien, se han conseguido mediante acciones administrativas y legales de compra-venta de propiedad. En cambio, las Ferias suelen tener un origen más bien espontáneo, inspirados por un fuerte componente social, que en algunos casos ha permitido la subsistencia de grupos familiares extensos y comunidades. La participación de un puesto en Ferias, es indefinido, depende de múltiples factores, en algunos casos es condicionado por aspectos de la contingencia nacional y en otros casos suelen ser transferidos desde personas sin vínculo familiar, se caracteriza por su itinerancia, precios bajos, suelen no estar normados y esta característica

les permite movilizarse y establecerse en espacios y lugares cercanos a las comunidades y personas que adquieren sus productos. De todas formas, tanto en los Mercados como en las Ferias, debido a la cercanía con el cliente-Casero, se favorece la interacción y el establecimiento de relaciones interpersonales, permitiendo una discusión fluida en torno a los productos (regateo o negociación) y la certeza de contar con productos frescos, variados y de calidad.

Esta aproximación a este complejo mundo de los Mercados y Ferias del Maule se realizará a partir del análisis y comprensión de tres dimensiones: Caracterización de Mercados y Ferias, Transferencia de conocimientos y sabores y Productos más significativos. Para efectos del análisis e interpretación, se considerará a los Mercados y a las Ferias de forma independiente, si bien es cierto, reconocemos que muchas veces estas instancias están inter-conectadas, serán separadas sólo para efectos analíticos y de comprensión.

Pablo González Bravo



# DESCRIPCIÓN DE LAS DIMENSIONES



## Caracterización de los Mercados/Ferias

La dimensión **Caracterización de Mercados/Ferias**, se operacionaliza en tres categorías: (1) **Origen del mercado/feria**; referido a su origen fundacional y **Reminiscencias /memorias/ recuerdos**, asociadas al registro de antecedentes o hitos con significación reconocidos y valorados y que hoy no están presentes. (2) **Transformaciones del Mercado/Feria**, asociado a los cambios físicos/estructurales ocurridos desde el origen hasta la actualidad, (3) **Colaboración y asociatividad en el desarrollo del Mercado/Feria**, referida a indagar la existencia de prácticas de asociatividad y colaboración.

## Transferencia de conocimientos y sabores

La dimensión **Transferencia de conocimientos y sabores** se operacionaliza en tres categorías: (1) **Transferencia de conocimiento de saberes y sabores**, donde se describe como se transfiere los saberes /sabores/prácticas y preparaciones, (2) **Procedencia de origen de los Feriantes**, relacionados con pueblos o ciudades desde donde provienen y (3) **Motivación para trabajar en el Mercado/ Feria** relacionado con la percepción en torno a por qué se deciden trabajar en el rubro.

## Productos más Significativos

La dimensión **Productos más significativos** se operacionaliza en tres categorías: (1) **Centros que abastecen de productos al Mercado/Feria**, referido al origen de los productos que se comercializan, (2) **Modo de preparación / recetas de productos y platos / Secretos de la cocina regional**, relacionadas con prácticas y formas de preparación de productos y platos / **Secretos de la cocina regional**, platos Tradicionales olvidados (3) **Calidad de los productos**, relacionado con características propias de los productos que le dan un sello calidad singular.

En relación a los

# Mercados del Maule

Dimensión 1

## Caracterización de los Mercados en el Maule



Los Mercados en la Región del Maule se caracterizan por su larga data y por su alto grado de compromiso social. Sus funciones esenciales de suministro de productos frescos, de calidad y a bajo precio, se vienen dando, en el caso de los Mercados central de Talca y el Mercado central de Linares, desde el año 1890. En cuanto a su origen, algunos de ellos surgen a partir de ciertos rubros de gran valor en el contexto histórico de época, como el caso del Mercado de Molina, el cual debe su nacimiento a la presencia de puestos de ventas de carne:

*"...El Mercado de Molina fue formado por puros carniceros que eran del matadero de Molina... en esos años el recurso más sustentable acá en Molina era el matadero... Moisés Andrade fue uno de los fundadores del Mercado de Molina... más o menos en 1945..."*

(Pablo Rioseco Aguilar, Mercado Molina)



Los relatos expuestos por los locatarios y locatarías de los mercados, suelen evocar épocas pasadas referidas a instancias de un próspero vivir, poniendo de manifiesto cierta nostalgia por un pasado que se rememora positivamente. La presencia de altos flujos de visitantes y la existencia de relaciones de intercambio entre la comunidad feriante (Prácticas, costumbres, productos, bienes, servicios, caseros) al interior y exterior de los mercados representaba un enorme valor y significado. Los recuerdos y las múltiples experiencias asociadas a una imagen de mercado del pasado, algo imprecisas, se asocian con momentos de gran emotividad que involucran historias de vida y visiones de mundo que se articulan con instantes memorables añorados por muchos, pero que sin embargo, están conscientes de su no retorno. El recuerdo de medios de transporte tradicionales como la carreta tirada por bueyes y las micros rurales que se utilizaban para transportar las mercaderías desde las zonas rurales hacia el mercado, resulta una imagen infranqueable.

*"...llegaba mucha gente a vender conejos, llegaba gente a comprar cueros, llegaban las carretas con bueyes que pasaban por aquí porque no estaba pavimentado, cargaban con carbón... era muy lindo..."*  
(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)

Los Mercados como instancias de transacción comercial, no sólo se remitían al intercambio de productos o servicios, la enorme afluencia de público proveniente de diversos sectores de la región (la mayor parte de localidades rurales cercanas), favorecía la aparición en su entorno inmediato, de diversos actores que se instalaban con puntos de venta informales, abarcando múltiples rubros. La temporalidad de los productos, no parecía ser un problema muy significativo, debido a que se contaba con insumos diversificados durante todo el año...



*"...sí... llegaban carretas con productos... había un árbol grande... un sauce... ahí se estacionaban las micros y de aquí se llevaba todo, aquí en triciclo, carretillas de mano, venía gente a ganarse su flete con las carretillas de mano, pasaba un caballero comprando huesos, venía aquí a la carnicería en un carrito porque tenía un problema a la piernecita... muchas cosas que se han ido modernizando con el tiempo... han ido cambiando... esa gente ha fallecido y habían muchas carnicerías... ahora hay dos acá... Antes, había como siete carnicerías..."*

*(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)*

Uno de los aspectos que se pudo descifrar en los relatos, asociado más bien a un sentimiento de nostalgia que se experimenta frente a lo ausente, fue la necesidad de volver a contar con espacios al interior del mercado relacionados con rubros que poco a poco han estado desapareciendo, y que de alguna forma representaban el carácter del mercado tradicional y sus vínculos con el contexto y las comunidades donde está inmerso.

*"...echo de menos más artesanía, más trabajos en cuero y, no tan solo... yo..., sino la gente que viene de afuera también busca mucho, quedó muy reducido lo que es la artesanía, acá dentro del mercado. De hecho, los restaurantes han avanzado mucho, mucho al interior del mercado, pero se echa de menos, porque el turista que viene a vernos a nosotros también necesita un lugar para ver artesanía..."*

*(Ana María Leiva, Mercado de Linares)*



*"...El Mercado Oriente antiguamente era el matadero, entonces se arregló para hacer un mercado... eran más de 60 locatarios, bien bonito el mercado... cuando empezó, los locales todos llenos, había de todo, puestos de flores, puestos de legumbres, verduras, frutas... habían como tres puestos de pescados, cocinerías... allá, al fondo... la otra nave habían como tres puestos de pollo... y en la punta de la nave, había una carnicería grande bien bonita...." (Antonia Salinas Rojas, Mercado Oriente Talca)*

En cuanto a los cambios y transformaciones que han experimentado los mercados de la Región del Maule a lo largo de su existencia, estos no sólo han impactado a nivel de infraestructura y equipamiento, sino también en su dinámica interna y externa de funcionamiento y convivencia cotidiana. Estos cambios, según lo percibido, han repercutido en su desarrollo pasado, actual y futuro. Aspectos asociados a su configuración política -administrativa, distribución, organización interna del recinto, decisiones individuales, colectivas, institucionales, han llevado al mercado a enfrentar una serie de situaciones y amenazas que muchas veces no se logran comprender ni resolver en su totalidad, generando conflictos que repercuten directamente en su proyección, gestión y desarrollo.





*"...En cuanto a los cambios en el mercado, hemos ido perdiendo mucho las tradiciones de la artesanía, por ejemplo, porque hemos ido perdiendo toda la tradición, porque hemos ido achicando... porque la gente se va, arrienda su local y ya no llega artesanía... se ha invadido con todo lo que es comida... entonces, el gran flujo es la comida, por eso nosotros hemos ido retrocediendo y la artesanía en algún momento... ni Dios lo quiera, vamos a ir terminando con esto..."*

*(Marisol Yáñez Bravo, Mercado de Linares)*

*"...al principio había mucha carnicería, había muchos locales de verdura, esto se ha ido transformando de a poco, se han ido reduciendo los locales... habían 44 locales y todos eran atendidos por una persona... dos personas, una familia, dos familias... Ahora se han ido fusionando a través del tiempo...dejando de existir muchas personas, se fue cambiando de generación, algunas generaciones han ido vendiendo y se han ido fusionando... esto es lo que ha ocurrido en el Mercado..."*

*(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado de San Javier)*

Hemos evidenciado, a partir de los relatos de locatarios y locatarias de los mercados, que las relaciones de convivencia entre los dueños de los puestos, arrendatarios y participantes en los mercados fue, en el pasado, bastante más colaborativa, relevando prácticas y actos de solidaridad que difícilmente podrían ser replicadas en la actualidad. Sin embargo, las iniciativas que han surgido últimamente, si bien es cierto son asociativas, responden más bien a iniciativas de tipo individual más que de tipo colectivo.

*"...mis papás, por ejemplo, tenían que ir a Talca al centro comercial más grande que nos abastece... Entonces, qué ocurría... como no había locomoción, iban todos juntos; había un caballero que le decíamos el tío Lucho... que tenía un camión antiguo. En aquellos años... entonces él llevaba a varios, les cobraba su flete y los llevaba a Talca... no existía el parque en Talca... estaba la Vega en la 11 Oriente, todo ese sector para allá... entonces se iba a comprar allí... ya... y el traía a toda la gente, descargaban, entraban los vehículos hacia dentro del mercado..."*

*(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado de San Javier)*



**CARNICERIA**  
**"J.R. MUÑOZ"**

*"...En el Mercado hay gente con muchas ganas de hacer cosas... por ejemplo, ahora nos logramos organizar... que fue una tarea titánica... hicimos una organización cultural del mercado central, estamos sacando personalidad jurídica con el fin de mejorar el entorno... No es tan solo venir a ganar plata, la idea es que la gente que viene para acá se sienta como en casa... agradable, en un ambiente rico, eso es lo que esperamos y por eso hicimos la organización cultural, para poder tener una fiesta que sea exclusiva del mercado... estamos viendo si hacemos un conejo escabechado, un pastel de choclo, un pescado frito, algo que nos identifique como para que tengamos una unión, una comunión entre todos los que participamos en el mercado donde todos trabajamos..."*

(Ana María Leiva, Mercado Linares)

*"...El Mercado cambió... yo pienso que la gente antigua se fue muriendo de a poco y se retiraron... también los supermercados nos atrincaron, incluso nos hicieron una oferta por el local... porque es de nosotros, es particular... cada uno tiene su local... es poco lo que se hace para mejorarlo, como es particular es difícil, funcionamos así, sueltos, todos independientes....."*

(Arturo Rodríguez Cabrera, Mercado de Molina)

En relación a los  
**Mercados  
del  
Maule**

**Dimensión 2**

**Transferencia de conocimientos,  
saberes y sabores**

**E**n cuanto a las relaciones y modos de producción, intercambio y transferencia de conocimientos y saberes generados en el marco del espacio denominado Mercado, se pudo establecer que gran parte de estos componentes se sostienen a partir de la existencia de un fuerte vínculo familiar. Los vínculos intergeneracionales prevalecen en la apropiación de saberes y prácticas que se han traspasado de una generación a otra. Estas experiencias de vida compartidas, expresadas en prácticas, habilidades, rituales, símbolos, asociados a la comercialización de bienes y servicios en torno al mercado, (cultura alimenticia), adquieren un profundo significado y se internalizan a través de procesos de interacción sistemáticos que implican enormes esfuerzos y sacrificios de tiempo y espacio, que en muchos casos están validados por la experiencia y el desarrollo del oficio a lo largo de la vida.

En esta experiencia vital, nos encontramos con dos componentes esenciales para el análisis, el primero, asociado a los procesos de intercambio (enculturación) y el otro componente está relacionado con la forma de proyectar el oficio y su forma de trascender, si fuese el caso, más allá del lugar, espacio o personas que lo realizan y desde donde lo realizan.



*"....Mi mamá me enseñó a cocinar...."*  
(Elva Ramírez Oses, Mercado San Javier)



*"...El oficio de carnicero lo aprendí, aunque tú no lo creas... yo empecé a los 11 años, empecé con mis papás, ellos tenían carnicería justamente aquí, estos eran todas carnicerías..."*  
(Francisco González Valdez, Mercado Constitución)



*"...primero, yo viví un tiempo con mi suegra y ella cocinaba mucho el pescado, en ese tiempo salía la cojinova... incluso las hacía en horno en tarro... Asado... que era una exquisitez... yo fui fijándome cómo hacía ella las cosas y fui aprendiendo por ahí, porque en mi casa se comía poco... una vez a la semana... no eran muy buenos para eso... yo aprendí a comer con mi marido estos productos..."*  
(Guadalupe Contreras Sepúlveda Mercado Parral)





*"...Me fui para Santiago el año 82 y aprendí a trabajar con mi papá... mi papá es zapatero... minero y zapatero..."*  
(Hugo Gutiérrez, Mercado de Linares)

En relación con la continuidad o no de las diferentes prácticas, conocimientos, saberes y habilidades instaladas en cada uno de los actores involucrados, solo se perciben incertidumbres, la certeza de su sostenibilidad parece diluirse con ellos y en ellos. La pérdida de elementos y prácticas con fuerte sentido de pertenencia y arraigo en lo local, parece inminente, los procesos de trasmisión acerca de cómo los recursos se movilizan y se adecuan a los escenarios actuales no parecen ser tan efectivos, la pérdida de valor y la inexistencia de redes de contacto y estrategias innovadoras dificultan aún más los procesos de adecuación y adaptabilidad. El pensar en subsistir al paso del tiempo y conservar lo que parece ser esencial, resulta de alta complejidad al igual que la mantención de las prácticas y las formas tradicionales de relacionarse con el mundo y su territorio. La transmisión con la fuente de aprendizaje inicial-previo parece desconectarse, la información ya no genera el mismo impacto y no es capaz de resolver los desafíos actuales y las expectativas emergentes.



*"...yo creo que a esto... le debe quedar muy poco... lo digo por mí... y mi hija mayor dice que no se instalaría con este local... con este rubro... Además, ella estudió y está en la Pescadería... Entonces no la veo... porque el tiempo para trabajar aquí... uno se mete y se esclaviza..."*

*(Guadalupe Contreras Sepúlveda, Mercado Parral).*



*"...Se va a perder creo yo... el sabor del mariscal y, en general, la gente conoció desde el principio que era el sabor de acá... Todos los platos que se han hecho acá, yo creo, todos sus Sabores se pierden... porque muchas cosas que la niñas que trabajan conmigo no saben, lo que les coloco... porque yo traigo preparado todo de la casa, los aliños... todos los condimentos los traigo de mi casa, entonces ni ellos saben cómo yo preparo eso... Entonces hay sabores que van a ser difíciles de dar con ellos... no sé, creo yo que van a pasar años para encontrarlo... a mí me pasó... la experiencia a uno le va enseñando..."*

*(Guadalupe Contreras Sepúlveda, Mercado Parral).*



Un aspecto importante por considerar es la posibilidad de establecer vínculos concretos que permitan dar continuidad a estos oficios, sin embargo, los procesos de adaptación y de adecuación al cual han estado expuestos, no han posibilitado solventar las contingencias y el escepticismo parece apropiarse de la realidad de los locatarios en cuanto a su futuro.

*"...No creo que nadie siga la tradición... soy el único... yo pensaba que mis nietos... es difícil, da pena..."*

(Antonio Rodríguez Cabrera, Mercado Molina)

*"...Hasta este minuto no hay nadie que continúe con este oficio, yo creo que se termina... la verdad de las cosas, con mi señora lo hemos conversado y no vemos a nadie que se interese por el negocio, depende mucho sacrificio esta cuestión... aquí hay que estar pendiente las 24 horas del día, lo que tú compras lo que tú vendes, se abre todos los días..."*

(Francisco González Valdez, Mercado Constitución)

*"...En relación con quien sigue con esta tradición, desgraciadamente nadie... mis hijos ya se recibieron y son profesionales que están dedicados a su profesión, aquí la tradición ya se termina..."*

(Hernán Muñoz, Mercado Constitución)



*"...No tengo claro si se va a seguir con este negocio, después voy a terminar esto y después no sé quién va a llegar... entonces, por eso digo yo que esto después al final vamos a llegar a que el mercado no a tener artesanía porque mis hijos son profesionales y tienen sus carreras..."*  
(Marisol Yáñez, Mercado Linares)

La procedencia de los locatarios y locatarias de los Mercados de la Región del Maule, está fuertemente arraigada en el territorio, la mayor parte de ellos y ellas proviene de entornos y localidades cercanas, provinciales, comunales, pueblos cercanos, con un enorme sentido de pertenencia al territorio, son gente conocedoras de su espacio y se apropian de sus costumbres...

*"...Soy de Linares nacida y criada..."* (Marisol Yáñez Bravo, Mercado Linares)

*"...Yo soy de Tregualemu a la costa, soy costino, nací y me crié en un fundo a 20 km de Curanipe, al sur..."*  
(Eduardo Áreas, Mercado Cauquenes)

*"...Vengo de Pelluhue, nacido y criado en la playa..."*  
(Alejandro Recabal Salgado Mercado Cauquenes)



*"...Vengo desde el sector rural y mi familia se destaca por ser uno de los primeros comerciantes que iniciaron el mercado de Molina..."*

*(Pablo Rioseco Aguilar, Mercado Molina)*

Detrás de cada relato, nos hemos encontrado con historias de enorme esfuerzo y dedicación a una actividad o rubro que muchas veces enfrenta incertidumbres complejas de resolver. Para ninguno de ellos ha sido fácil y sus trayectorias de vida nos dan cuenta de un enorme desafío en el cual se han involucrado, sin mediar resultados, a pesar de la existencia de pérdidas y saltos al vacío, incluso exponiendo en algunos casos, su propia seguridad y calidad de vida.



*"...yo llego al Mercado de Linares por intermedio de mi suegra... cuando yo me casé, ella ya trabajaba en el Mercado... creo que trabajaba en el mercado anterior... de ahí se vino para acá ...porque había un mercado anterior a este... ella se instaló acá y empezó a vender su artesanía, fuera de eso ella vendía porotos, legumbres y después incluyó la artesanía...."*

*(Marisol Yáñez Bravo, Mercado Linares)*

*"...después me vine para acá a Linares, tenía un amigo y me vine a trabajar acá a Linares, me instalé acá, siempre independiente, siempre he sido independiente... me vine porque un amigo que murió yo le entregaba productos y luego se me dio esta oportunidad. Llevo aproximadamente 25 años en el Mercado..."* (Hugo Gutiérrez, Mercado Linares)



*"...Mi papá tuvo pescadería acá en el mercado hace 40 años atrás, por tradición a nosotros siempre nos gustaba el pescado. Mi padre murió a los 33 años y éramos 7 hermanos, mi hermano mayor siguió con el puesto, tenía 13 años, éramos chicos y perdimos el local por poca experiencia..." (Sebastián Illanes, Mercado Molina)*

Gran parte de los motivos que impulsan la generación de emprendimientos y el desarrollo de estos oficios, están relacionados con prácticas y costumbres que provienen del entorno familiar, de aprendizajes informales, de prácticas cotidianas, de creencias y de un sentir comunitario que permanece arraigado desde la infancia, es una búsqueda permanente que está ligada a lazos consanguíneos que permanecen en el tiempo y se materializan en habilidades, conocimientos y destrezas que son incorporadas sistemáticamente en el bagaje cultural local y se transforman en algunos casos en objetivos de vida.

*"...Soy artesano en cuero, no sólo talabartero... soy criado en el campo, soy un huaso de tradición... yo vivía en el campo y la cordillera donde tienes que aprender cosas... primero empezó como hobby, ahora cuando grande empecé en la parte comercial, he participado en ferias y me he ganado algunos premios de la cultura..."*

(Pablo Rioseco Aguilar, Mercado Molina)

*"...Yo llegué a los 13 años al Mercado, ahora tengo 71. llevo casi 60 años..."*

(Arturo Rodríguez Cabrera, Mercado Molina)

*"...Llegué a la carnicería por la necesidad de ayudar a mi padre que ya era carnicero... trabajaba en el matadero y yo estudiaba..."*

(Hernán Muñoz, Mercado Constitución)

En relación a los

# Mercados del Maule

\* \* \*

## Dimensión 3



# Productos más significativos

**E**n cuanto a las localidades que abastecen de productos, bienes o servicios a los Mercados de la Región del Maule, tenemos que la mayoría de los productores provienen de sectores aledaños. En algunos casos, cuando el producto no se encuentra disponible en los sectores, se adquiere y consigue a los mismos locatarios del mercado, generándose un flujo constante de productos, bienes o servicios que contribuyen al dinamismo interno. Los canales de comercialización y las vías de acceso a los productos del mercado se centran en la existencia de redes de contacto provenientes del entorno cercano, laboral-Familiar y por el uso de recursos locales. En el caso del traslado de productos, especialmente el caso de productos del mar, es un proceso más complejo debido a sus cuidados de mantención en cadenas de frío requerida para su traslado. En otros casos, los productos llegan directamente al mercado a través de camiones facilitando así su movillización. La proximidad de los centros de comercialización como los mercados, ha sido un factor fundamental para mantener las relaciones no solo con los productores locales, sino también con el territorio en general, el acceso y mantención de relaciones constantes en el tiempo ha permitido por un lado contar con productos de primera calidad y por otro posicionarse como una instancia de encuentro.



*"...El vino... viene de Carrizal, cerquita de por ahí... de Carrizal... es muy bueno... y otros productos vienen del mismo Mercado..."*  
(Elva Ramírez Osés, Mercado San Javier)

*"...Antes a mi papá le traían los pescados de Curicó... un señor Aceituno... al Mercado público íbamos en micro Moli bus... a los 15 años yo iba solo a Curicó a buscar una cajita de pescado... la gente me ayudaba a echarlo arriba a la micro porque eran cajas de madera de 30 kg..."*  
(Sebastián Illanes, Mercado Molina)

*"...La gente llegaba en micros rurales a vender sus productos... de Pelluhue, Chanco... todo lo que es la parte de mariscos y había harta gente de la costa que venía a vender sus productos acá..."*  
(Patricio Piña Opazo, Mercado Cauquenes)



*"...La lana viene de las partes rurales de la comuna... Sauzal... de Quella... hay un puesto en la feria que vende calcetines, frazadas y mantas..."*  
(Patricio Piña Opazo, Mercado Cauquenes)

Existe una alta valoración por los productos tradicionales (generados por productores locales) que son difíciles de adquirir en los centros comerciales urbanos. La posibilidad de contar con productos provenientes de sectores rurales, permite asegurar su calidad y sabor, además estos últimos años están siendo requeridos por la población que asiste al mercado...

*"...En el caso de la chuchoca, la compramos en el campo nosotras, la traen, la hacen chuchoca y la vienen a ofertar aquí... la chuchoca buena... de allá de Carrizal... la hacen en hoyo... es la chuchoca buena, usted hace una cazuela y le encuentra el olor a chuchoca..."*  
(Elsa Ramírez Osés, Mercado San Javier)



*".....El vino es de aquí del sector, Caliboro, Melozal, la Puntilla, Agua Buena, Alto del Río, Nirivilo, Las Corrientes... de todos esos lados..."*  
(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)

*".....llegaba gente del campo mismo con sus canastas, ellos traían eso y uno les compraba uno sabía que era preparación de ellos, la chuchoca, harina tostada, moteméi, todavía hay una señora que se coloca en la esquina de los semáforos, ella hace sus productos... yo le compro... como me dedico a la comida típica, estamos todo el invierno vendiendo los porotos como moteméi, y todavía llega esa señora, que por mí durara muchos años porque para mí comida... Yo Soy amante de las cosas naturales, de la buena mano..."*  
(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)

*"...Sí, yo le compro a productores locales, por ejemplo, el vino que son de la zona que se ocupa para cocinar y para venderlo las frutas y las verduras. El ají, por ejemplo, es de una señora de Palmilla, me prepara los extractos de ají y lo traen para acá. De hecho, hay un chico que salió hace poco en su colegio que también trae y él lo vende por cada mesa, los va repartiendo..."*  
(Ana María Leiva, Mercado Linares)

*".....Para mi Restaurant yo les compro los productos a las carnicerías locales... el arrollado a carnicería Morales... yo le compro todo lo que es longaniza... ellos producen sus propias longanizas ....."*  
(Ana María Leiva, Mercado Linares)



De todas formas, hemos encontrado en el relato de locatarios y locatarias, que existe una cantidad importante de rubros que por su naturaleza y por las circunstancias del contexto actual, han optado por adquirir sus insumos fuera de la región, así tenemos el caso de productos asociados a la artesanía en cuero y lana, ya sea por su especificidad y altos costos de producción y posterior venta.

*"...las Chupallas...Sí... esos son de un caballero de Chillán, ... que las trae...  
compramos y las revendemos...."*

(Nelson Antonio Torres Bueno, Mercado San Javier)

*".....Antes yo fabricaba las chupallas... las procesaba con materiales del sector  
de Ninhue y Quirihue ...tenía máquinas... las cocía... tenía cuatro máquinas  
antes... pagaba operarios para que me enseñaran... pero ahora no lo hago...  
ahora yo compro las chupallas ...porque ahora se me hace muy difícil ir a  
buscar el material y las compré también entre Ninhue y Chanco... el resto de las  
artesanías las compro acá... compro los cinturones en Cauquenes...."*

(José Domínguez, Mercado Linares)

*"....Las mantas y los ponchos son ecuatorianos y los otros son de la Ligua... la  
piedra que tengo es de Metrenco del sur..."*

(José Domínguez, Mercado Linares)



*"...Los cueros para hacer los zapatos vienen listos.... los cueros vienen directo de la curtiembre ...vienen teñidos...nosotros hacemos cambios de teñido a veces... los cueros vienen de Santiago y algunos de Talca ...Aunque quedan pocas curtiembres..."*

(Hugo Gutiérrez, Mercado Linares)

En cuanto a los platos característicos de la cocina tradicional presentes en los mercados de la región del Maule, encontramos una prevalencia de preparaciones /platos que contienen componentes endémicos del territorio que le otorgan un carácter propio y particular. Es importante resaltar que los platos tradicionales o típicos también se presentan a partir de temporadas las que están fuertemente definidas. Si bien es cierto cada mercado y sus puestos nos presentan menús característicos, éstos podríamos interpretar, se diferencian básicamente entre sí por su regularidad y estacionalidad. En ese sentido, cada locatario ha logrado generar su propia estrategia de comercialización para abordar los requerimientos del cliente, cada vez más especializado e informado, intercambiando comida casera, de temporada y especialidades.

*"....en mi local los platos son tradicionales, yo soy muy fuerte en el pastel de choclo, las humitas, los porotos granados, pescado frito, cazuela vacuno, el pastel de choclo es fuertísimo ...estamos considerados dentro de los mejores pasteles de choclo de Chile ..."*

(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)

*"...somos productores de vino propio, que ya ahora me está quedando poco... tenemos nuestra propia producción... lo tengo en Arbolillo, camino a Sauzal, preparo puro país... hay otra sepas, pero solo preparamos puro país... vino tradicional..."*

(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)

*"...El pastel de choclo lo hacemos todo el año y nos hemos posicionado con este plato en tenerlo presente siempre..."*

(Ana María Leiva, Mercado Linares)

*"...Los platos que son más característicos del local son los pescados, mariscos, ceviches, reinetas, salmón, chupe guatitas, guatitas a la jardinera... toda comida casera... se vende mucho en el negocio..."*

(Ana María Leiva, Mercado Linares)



*"...el plato más característico de mercado de Linares es la cazuela de vacuno..."*  
(Ana María Leiva, Mercado Linares)

*"...El producto más característico de aquí del Mercado de Linares en cuanto a artesanía... serían los objetos de madera y el crin de Rari... lo más típico de Linares fuera del crin...es todo lo que es artesanía en madera lo hacen de la madera de Álamo que es más fácil de trabajar..."*  
(José Domínguez, Mercado Linares)

*"...Los productos más típicos del mercado de Cauquenes puede ser la greda de Pilén, las lanas, las frutas y verduras y los mariscos..."*  
(Patricio Peña, Mercado Cauquenes)

En cuanto a la estacionalidad de los productos, es decir, la estación del año donde se demanda este tipo de alimentos, tenemos que efectivamente se produce una distinción en aquellos productos de verano y de invierno, ya sea por las características propias del producto (nivel nutricional) o bien por la presencia del recurso. Su estacionalidad permite acceder a ciertos productos (platos) únicos que presentan cierto valor agregado, ya que potencian los insumos existentes en la temporada, además, reivindica sabores estacionales asociados al sentido de pertenencia y a la valorización de los recursos y modos de producción del territorio.

*"...Sí... pastel de choclo, humita... eso se hace en el verano, en el invierno hago sopaipillas. Yo las hago, no me gusta la masa de afuera, las hago con zapallitos y pasaditas por arrope o chancaca..."*  
(Elsa Ramírez Oses, Mercado San Javier)

*"...En el Mercado de Linares sí se venden productos estacionarios, por ejemplo el conejo se prepara en tiempo de invierno, el conejo, la cazuela de choncho la cazuela de pava, son productos estacionarios..."*  
(Ana María Leiva, Mercado Linares)



*"...Vendemos solamente cerdo, cecinas, quesos... y en la temporada buena, que es de invierno... hacemos el arrollado prensado, el arrollado huaso, queso de cabeza, pernil, prietas y longanizas... las más conocidas a nivel nacional... la mejor temporada desde abril hasta octubre, porque el chanco es de invierno..." (Antonio Rodríguez Cabrera, Mercado Molina)*

En cuanto a las formas y modo de preparación, gracias a la generosidad de los locatarios y locatarias, hemos podido registrar algunos componentes esenciales de la comida típica de los mercados y la fabricación de algunos productos artesanales, tratando de ser rigurosos y no pasar a llevar los secretos y magias de la cocina regional, ni destapar misterios (hasta ahora de carácter reservados) y que han sido incorporados en la preparación y la forma de relacionarse con cada uno de los ingredientes. Para la preparación de los platos típicos o más característicos que se ofrecen en el mercado, en principio es fundamental contar con insumos provenientes de los diversos pueblos o localidades proveedoras (productores locales). En algunos casos, son los mismos productores quienes se acercan al mercado a ofrecer sus productos o bien los locatarios, a través de sus redes de contacto, logran acceder y adquirirlos.



*"...Mire, de partida el ajo, orégano, cebolla, albahaca, comino, ají color... lo tradicional de la familia de la casa...el secreto de estas comidas es que uno las prepara como comida de casa..."*

(Eduardo Armando Sagredo, Mercado San Javier)

*"...Mire, han cambiado algunos, porque nosotros nos iniciamos vendiendo el Mariscal crudo o frío que se llama, con puro limón, cebollita, cilantro... con eso partimos... nos costó muchísimo porque la gente no tenía la costumbre de comer marisco de esa forma... Además este es un pueblo almejero..."*

*Entonces el Mariscal era surtido y le gustaba a la gente consumirlo y sobre todo venía el varón la mujer no venía al local... con mucha paciencia fuimos de a poco... enseguida vino esta enfermedad del cólera y no se podía vender nada crudo menos marisco... entonces ahí creamos una fórmula para preparar el Mariscal cocido caliente y después frío y cocido... estuvimos vendiendo los dos cosas..."*

(Guadalupe Contreras Sepúlveda, Mercado Parral)



*"...La cazuela de vacuno se prepara con arroz o con fideos al gusto del consumidor... no preparamos la cazuela con trigo partido con mote porque es más calórico, en el tiempo de invierno se prepara todo la cazuela de pavo y la cazuela chancho con chuchoca..." (Ana María Leiva, Mercado Linares)*

*".....El plato que más se pide aquí es el mariscal frío o calentito, porque nosotros trabajamos el producto natural no es congelado, es puro marisco natural... nosotros usamos todos los derivados del caldo, cocemos el marisco, después lo picamos y lo embolsamos en el mismo jugo del marisco... no hay intervención de agua, no hay vino solo los mariscos...." (Luis Jiménez Castro, Mercado Constitución)*

*"...Las longanizas las preparamos y son naturales... contienen 80% de carne y 20% de grasa y en base a eso hacemos las longanizas... los aliños los componen el merquén, ají, cacho cabra, ajo comino, pimentón... el famoso ají de color..." (Francisco González Valdez, Mercado Constitución)*

*"...Existía un plato que se llamaba cocimiento de los mataderos... un plato que se preparaba en los locales que están más bien cerca de los mataderos... consistían en un caldo con los subproductos del vacuno... corazón, patitas, papas cocidas, el caldo era el más importante... se servía con una buena birraña... que contenía ají picante, con cilantro, cebolla se compartían entre los matarifes y los carniceros y los que llegaban a ver sus vacunos cuando los faenaban..." (Hernán Muñoz, Mercado Constitución)*



**En cuanto a los platos tradicionales olvidados (No vigentes)**, identificados por los locatarios y locatarías en su relato, tenemos que una buena parte hicieron mención a una serie de platos que ya no es posible encontrar en los MENÚS DE MERCADO, sin embargo, están presentes en el inconsciente colectivo regional, lo que implica que en algunos casos estos platos siguen siendo requeridos por los clientes, (más bien de edad avanzada) y en otros casos son preparados en ocasiones especiales para resaltar o conmemorar algún hito en particular.

*"...También vendían pescado ahumado, habían unas personas que se preparaban, se dedicaban a preparar pescado ahumado, tenían pescaderías y ahumaban pescados, se dedican mucho a vender pescado ahumado... ahora no se ve el pescado ahumado..."*

(Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado Constitución)

*"....sí hacemos a veces las pantrucas, las albóndigas... todas esas cosas....." (Eiva Ramírez Osés, Mercado Constitución)*

*".....el café de trigo....no...porque la gente ahora no lo toma, no lo pide... dice la gente... que esa época ya pasó....."*

(Eiva Ramírez Osés, Mercado San Javier)

*".....Hay platos que ya no se preparan.... por ejemplo, las patas o el caldo de patas... lo piden... pero poquito... los preparamos y se pierden ...la gente más antigua queda poquita no hay cómo saber cuándo llegan todos para prepararlo....." (Ana María Leiva, Mercado Linares)*

*".....En este minuto creo que lo que más se complicó fue cuando cerraron los mataderos ahí desaparecieron muchos cortes, por ejemplo, las cabezas de vacuno, nunca más las entregaron... después, de a poco empezaron a desaparecer los chunchules, las patitas, las guatitas y, hoy por hoy, para qué estamos con cosas... es una suerte conseguirse ese tipo de productos, la mayoría de esas cosas vienen de afuera y vienen congeladas...."*

(Mercado Constitución)



*".....Entre los productos que han desaparecido hay productos como las mismas prietas que cuesta conseguir la sangre que hoy en día no la venden o es muy poca.... Otro producto que mi padre me enseñó es el hacer paté... pero estas cosas se dejan de hacer por tiempo es mucho el trabajo... Hay cortes que se han ido perdiendo en el tiempo y cuesta conseguir... por ejemplo las mollejas, las entrañas, la cabeza de vacuno, el hocico de vacuno... que la gente lo consumía y que era mejor que la patita... tenía más carne y la patita la buscan mucho, pero está muy escasa... también chicharrón de vacuno o chicharrón de cerdo pero económicamente no sale muy a cuenta hay que juntar una cantidad importante y después freírlo ... pero no es muy económico...." (Hernán Muñoz, Mercado Constitución)*

*"...Los productos que han desaparecido son el queso de cabeza cuadrado, que se hacía en paño y se ponía en medio de la carne, también antes se juntaba el aserrín de hueso y mucha gente lo llevaba para remedio... yo siempre le digo a la gente que fui criado con aserrín de huesos..." (Antonio Rodríguez Cabrera, Mercado Molina)*

*"...Con el tiempo se está perdiendo la corvina, un poco la sierra, el jurel, también la cojinova. Especialmente por la sobreexplotación, por los barcos pesqueros... los grandes, los industriales... también se estaba perdiendo el cochayuyo, se ve muy poco porque ha sido sobreexplotado y el luche que está recién saliendo... porque en el invierno empieza a brotar en las piedras..." (Alejandro Recabal Salgado, Mercado Cauquenes)*



# Calidad de los productos

La calidad de los productos está más bien enfocada a la percepción que se tiene en torno a su presentación, preparación y puesta en escena de los mismos, y/o servicios que se exhiben en los mercados de la región. La preparación con componentes provenientes de productores de sectores y localidades rurales, le otorgan un valor agregado que cada vez es más apetecido por los clientes y asiduos a los mercados.

*"...Estamos considerados dentro de los mejores pasteles de choclo de Chile..."* (Eduardo Armando Sagredo Lazo, Mercado San Javier)



*"...La cocina que hacemos es una cocina marina enfocada hacia los productos del mar..."*

(Guadalupe Sepúlveda, Mercado Parral)



*"...Nosotros tratamos de ser amorosos, de ser atentos, preocupados... la gente tenía seguridad de venir a comprar... porque era seguro venir a comprar aquí al Mercado Oriente..."*

(Antonieta Salinas Rojas, Mercado Oriente Talca)





# Caracterización de las Ferias Libres de la Región del Maule y sus \* Protagonistas \*

## Dimensión 1 Caracterización

**L**as Ferias libres en la Región del Maule han contribuido sistemáticamente a proveer de productos frescos (frutas, hortalizas y pescado y mariscos) al mercado doméstico de cientos de familias, gracias al trabajo de pequeños productores locales.

En cuanto al origen de las Ferias Libres, muchas de ellas han estado sujetas a leyes y ordenanzas municipales que regulan su funcionamiento, emplazamiento, número y composición. Estas decisiones de carácter administrativo, han influenciado históricamente el devenir de las Ferias Libres de la Región del Maule, generando en algunos casos enormes dificultades a los feriantes, exponiéndolos a cambios y transformaciones (muchos de ellos de carácter jurídicos-administrativos) que han impactado su forma de vida:

*"...Se llamó a los dirigentes y el alcalde de esa época... (1985) llamó a los dirigentes de esa época diciendo que la Feria Libre se terminaba, por ende, teníamos que ingresar a este recinto..." (Moisés Burgos, CREA- Talca)*

Frente a este tipo de adversidad, los feriantes han logrado superarse a pesar del alto costo que han tenido que sobrellevar, no sólo en sus relaciones personales, sino que también en sus relaciones internas, las que en algunos casos han debilitado uno de los principios fundamentales que han caracterizado históricamente a las ferias: Su solidaridad. De todas formas, la fuerza natural que sostiene el sentir de los feriantes, proveniente de su vasta experiencia de vida en el rubro, además de sus relaciones y participaciones en otras instancias como mercados, ferias y venta ambulante, de las cuales han obtenido buenas enseñanzas que les ha permitido enfrentar estos nuevos desafíos de manera optimista:



Feria de Chanco



*"...A nosotros nos entregaron los espacios, nosotros después fuimos cerrando con mallas con rejitas, esto era un mesón de lata con unos fierros para colgar la romana, esos fueron las pescaderías, teníamos cajas de plumavit con hielo para conservar los pescados... ahora es distinto..." (Moisés Burgos, CREA-Talca)*



*"...Yo llegué de tres días a la feria libre, a mi mamá le dieron el alta del hospital y me llevó a la Feria... no me llevó a la casa, me llevó a la Feria adentro del Mercado Municipal y después del Mercado... por fuera de Rodríguez... los fines de semana y en enero y febrero nos llevaban a la Alameda para trabajar los dos meses de verano que la temporada de la sandía y el melón, nos llevaban a la Alameda..." (Patricia Soñs, Felicitur- Curicó)*





Feria de Parral

De acuerdo con los relatos narrados por los feriantes, se aprecia un enorme valor a su participación en ferias pasadas. Perciben que, en estas instancias, existía una mayor disposición para comercializar una mayor variedad de productos, las restricciones y regulaciones eran menores, o inexistentes, y se daba la posibilidad de vender diversos productos y servicios.



*"...Yo era más joven, entonces tenía otra mirada a la feria, para mí antes era más libre la calle y, a lo mejor, era más desordenada, pero era más libre, había buena convivencia entre los feriantes... sí, ... es que éramos poquitos en ese entonces, había más convivencia salíamos a veranear juntos, se hacía un paseo una vez al año, donde salíamos juntos a veranear, se ponían micros, íbamos a veranear juntos casi por tres días y en la Navidad se hacían fiestas a los niños de los feriantes, se juntaba dinero, se hacían regalos a los niños de feriantes... eso se perdió, porque ahora ya somos muchos..." (Patricia Solís, Felicur- Curicó)*

*"...en la Feria de O'Higgins era más libre, venía más gente, no había tanto problema como acá... hay muchos problemas en esta Feria que no se han podido solucionar nunca, entonces era más familiar todas las semanas se compartían era más de familia, la fiesta del año nuevo se juntaba todo el sindicato, aquí se perdió todo eso..."*

(Juan Alcaíno, Felicur- Curicó)



Los cambios y transformaciones que ha experimentado la comunidad feriante y sus instalaciones, han generado un alto impacto en sus desempeños, lo que se ha visto superado gracias a la capacidad de resiliencia que cada uno de ellos ha logrado desarrollar frente a la adversidad en muchos de los casos. La participación en la feria libre exige una constante adecuación a los contextos y entornos donde se instala, lo que implica en algunos casos, una movilidad constante, un desplazamiento hacia los clientes o caseros, al contrario de la dinámica que se produce en los mercados centrales.



Feria de Parral



Feria de Parral



*"...Al principio para nosotros fue muy extraño, porque la vida trabajando en la calle es muy distinta... Había días donde la Feria se distribuía en distintas partes de la ciudad. Íbamos a los Colines, Independencia los miércoles y jueves, se diría en tres partes. Y Colina, Independencia para el Barrio Oriente. Los miércoles y jueves la feria se dirigía a esos lugares para poder llegar a más gente, a más clientes..."*  
(Moisés Burgos, GREA-Talca)



De todas formas, los cambios experimentados y las capacidades instaladas han permitido sostener que la feria libre se convierte en un espacio de intercambio generoso en recursos alimentarios y de relaciones humanas, lo que ha contribuido a fidelizar a muchas personas que asisten regularmente al recinto y que logran vivir la experiencia de la feria libre. La relación que se produce con los feriantes en el proceso de adquisición de los productos, realizado de forma directa, cercana y amena en el trato y disposición, refuerza este sentimiento.





Caracterización  
de las  
**Ferias Libres**  
de la Región del Maule  
y sus  
\* Protagonistas \*

\* Dimensión 2 \*

**Transferencia de conocimientos,  
saberes y sabores**

Con respecto a la Transferencia de conocimientos, de saberes y sabores, su presencia y dinámica, implica necesariamente vislumbrar las diversas formas y prácticas que ha desarrollado la comunidad feriante para traspasar sus habilidades y técnicas. Hemos detectado que gran parte de estos aspectos se transfieren desde sus propias familias, ha sido difícil identificar su origen, y los antecedentes que hemos registrado nos plantean en muchos de los casos que su procedencia no traspasa más allá de una o dos generaciones, aunque existen excepciones.

*"...Con mis papás... Ellos se vinieron para San Clemente... yo llegué hace 15 años a trabajar acá vendiendo estos productos en la cual aprendí por mi madre haciendo empanadas..."*  
(Geraldine Verdugo Díaz, Feria San Clemente)

*"...Bueno, la tortilla de rescoldo deviene de muchos años atrás. De mis abuelos. O de antes de los abuelos, y así, la trayectoria fue de familia en familia..."* (Nicolasa Núñez, Feria Ramal)





*"...Tengo 74 años, empecé a los 16 y 17 años a ayudarle a mi mamá en el local. Había toda una familia, había una tía abuela, al lado de nosotros, que también tenía negocio. Soy la tercera generación que trabaja en este rubro. Desde la fundación del Mercado de Talca. Deben pasar 150 años desde 1890..." (Silvia Sánchez, Crea- Talca)*



*"...Bueno, sí pues, nosotros hemos seguido la tradición. Claro, bueno, papá, mamá, entonces, claro, entonces por eso estamos nosotros siguiendo esta tradición; una, que nos gusta, una que no, sí, una que nos gusta y otra, que algo da de moneditas entonces, tampoco no, si no hay tampoco todo. Todos lo hacemos, pues también por abastecernos, la defensa de nuestros hogares..." (Ana María Leiva, Feria Libre Cauquenes)*





*"...Yo saco la receta de mi gente... cuando éramos niños si po... usted sabe... en el campo las abuelitas enseñaban a cocinar y hacer todo y después seguimos, y ahora seguimos con mi hija... Con mis nietos seguimos trabajando, porque otra forma no podemos..."*

*(Amalia del Carmen Castillo, Feria Libre Linares)*

En este proceso de intercambio, también se formula una transferencia de saberes más bien de carácter proyectivo, es decir, involucra el traspaso de conocimiento y saberes a las nuevas generaciones. En este sentido, se pudo observar en los relatos un alto grado de incertidumbre en torno a la continuidad y participación de las nuevas generaciones en el desarrollo de estas acciones. No existe, por parte de los feriantes, una certeza al respecto, lo que les genera cierta angustia y desmotivación.



En el caso de algunos oficios tradicionales que se pudieron identificar, destacan las loceras de Pilén, existe una larga data en el desarrollo del oficio por parte de la entrevistada, habilidad que se adquiere a temprana edad.

*"...de los 10 años que yo estoy trabajando en este trabajo...aprendí mirando a mis tíos y a mi abuelita porque a mí se me murió mi mamá a los 7 años... a los 10 años yo aprendí a locear...yo aprendí sola, mirando, si uno quiere hacer un trabajo, lo aprende mirando nomás. No tiene para que, le estén diciendo..." (Delfina Aguilera, Feria Libre Cauquenes)*



Gran parte de los feriantes que participan en las Ferias de la región, provienen de lugares cercanos al sitio de emplazamiento donde funcionan las ferias, son localidades de carácter rural y en algunos casos aisladas y de difícil acceso, muchas veces para poder movilizarse lo hacen a través de medios tradicionales de campo y caminando:

*"...Yo soy de Los Almendros, estoy como a 20 minutos de acá, de San Clemente, pertenezco a la comuna de San Clemente..."*  
(María Verónica Rojas Ortega, Feria Libre San Clemente)

*"...soy de la ciudad de Molina, nacido y criado en la ciudad de Molina ..."*  
(Juan Alberto Varas Vargas, Felcur-Curicó)



*"...De Forel de la comuna del ramal. Nacida y criada en Forel..."*  
(Sonia Vásquez Marabolí, Feria Ramal)

*"...Yo soy de Parral. Nací en Camelia... derecho aquí para arriba, hacia la balsa..."* (Amalia del Carmen Castillo, Feria Linares)

*"...Yo soy de Pilén... nacida y criada en Pilén, en los cruceros..."*  
(Delfina Aguilera, Feria Libre Cauquenes)

*"...Yo no, yo soy de campo... para qué le voy a decir... del lado de la Vega... dentro un camino de tierra y para dentro 4 km, tengo que caminar yo de a pie. Y con todo este mi sacrificio, yo en mi vehículo... ese. Tengo yo una carretilla..."*  
(Leticia Aguilera Lara, Feria Libre Cauquenes)

En otros casos nos encontramos con feriantes que provienen de fuera de la región, pero que se han arraigado en este territorio, sintiéndose ya parte de él.

*"...Bueno... yo estudié... mi carrera es técnico agrícola, es mi profesión... estudié en la escuela agrícola de Paine... después de estudiar los 4 años me vine aquí a Santa Elena y de ahí me dediqué a la agricultura... el fuerte mío... me dedico la apicultura, la crianza de abejas, eso es mi fuerte..."*  
(Tomas Alberto Rojas Mejías, Feria Libre San Clemente)

Existe una cantidad importante de elementos sociales, económicos y culturales que han contribuido al desarrollo de las ferias libres en la región, algunos aspectos se relacionan directamente con las características propias de cada uno de los y las feriantes que hacen posible día a día su funcionamiento, su ímpetu y espíritu emprendedor, pero otros aspectos dan cuenta de la existencia de redes que configuran el ecosistema regional y que han aportado en su implementación:



*"...Llego a la feria por una invitación de la señorita Cristina de Prodesal de la municipalidad... van a ser 10 años... Parto vendiendo puro pan, lo vendía bien rápido y ahí empecé a vender tortillas y después los clientes empezaron a pedir churrascas..."*

(María Días Rojas, Feria Libre San Clemente)

*"...Así que allí yo empecé a capacitarme, Indap me facilitó hacer algún curso de manipulación de alimentos procesados y ahí empecé a hacer cosas pequeñas, como para el autoconsumo..."*

(Feria Libre San Clemente)

La participación en la feria, en algunos participantes, contempla una cantidad muy significativa de años, contemplando vidas enteras, por lo tanto, sus motivaciones obedecen a múltiples factores:

*"...Yo, cuando empecé a trabajar en la feria, trabajaba con un carro. Ahí cargaba mis tableros, todo el día. Así como fui trabajando, me compré un vehículo para seguir trabajando..."*

(Francisco Castillo, Feria Libre Chanco)

*"...Toda mi vida, yo he trabajado. Más de 70 años trabajando en esto. Y crié a mis hijos, los eduqué, con mi trabajo... Así que yo, este trabajo lo quiero, porque yo salí adelante con mi trabajo..."*

(Delfina Aguilera, Feria Libre Cauquenes)

*"...yo empecé a trabajar cuando niña... en este entonces era pobrísima... ahora no somos ricos, pero... llegue aquí trabajando primero en una casa, joven, después me casé aquí y seguí trabajando... Después me reuní una moneítas y me puse a trabajar en la feria... hace como 30 años..."*

(Amalia del Carmen Castillo, Feria Libre Linares)

6<sup>o</sup> EXPO  
PEHUENCHE

EXPOSITOR

TORTILLAS  
LOMILLAS

María Díaz Rojas

Caracterización  
de las  
**Ferias Libres**  
de la Región del Maule  
y sus  
\* Protagonistas \*

Dimensión 3  
**Productos** ✨  
**más significativos**

**E**n cuanto al origen o procedencia de los productos y servicios que se comercializan en las ferias libres, la mayor parte proviene de productores locales, que en algunos casos son los mismos feriantes, y son quienes se encargan de todo o gran parte del proceso productivo.

*"...Mire, yo elaboro todo lo que es la miel, traigo el polen entonces a la abeja le coloco una trampa y ellas van pasando y extraen el polen... y fuera de eso tiene el maíz, es un maíz nativo..."*

(Tomas Alberto Rojas Mejías, Feria Libre San Clemente)

*"...Yo, todo lo que yo traigo, lo traigo por mis propios medios. Yo, todo lo que produzco, lo produzco como yo, con el sudor de mi frente... como se dice... !"* (Sonia Vásquez Marabolí, Feria Ramal)

*"...El tiempo de ahora del verano, traigo el tomate rosado que una semilla muy antigua, y yo la conservo, la semilla, el tomate perita rojo, perita amarillo, también el tomate cherry, así que todas esas cosas porque quiero, o sea, manteniendo la tradición antigua. Para que no se acabe esto..."*

(Sonia Vásquez Marabolí, Feria Ramal)

*"Vendía productos y el mote lo hacíamos nosotros en casa. La harina también, lo demás se compraba afuera, los huevos en los criaderos. La chuchoca llegaba al mercado, la gente que venía del campo y ellos traían. Y ahí se compraban. Venían las micros de diferentes lugares..."*

(Silvia Sánchez, Crea-Talca)



*"...La mayoría acá... son de siempre, yo creo que la mayoría de Cauquenes... de acá. Del sector, porque estos, nosotros somos productores, tanto productores... como algunos revendedores..."*  
(Ana María Leiva, Feria Libre Cauquenes )

En algunos casos, los feriantes actúan como re-vendedores, dependiendo de la especificidad del producto y de la temporada en que se comercializa.





*"...El marisco viene del sur, Puerto Montt, Ancud; hasta Chiloé. Hay mucho cultivo de choro, igual que los salmones..."*  
 (Moisés Burgos, Crea-Talca)

*"...Sí, todas estas cosas la producen ciertas personas, uno va donde ellos... son productores también naturales y uno se contacta con todos ellos... ellos producen estos productos... por ejemplo, la chuchoca es de un amigo que siembra la chuchoca, hecha del maíz choclero, que uno le llama.... el maíz se cuece, cuando ya está nuevo lo cuece, lo pica y después lo deja secar al Sol y de ahí, usted lo muele en un molinillo y ahí saca la chuchoca... claro, eso todo se hace de forma artesanal..."*  
 (Tomas Alberto Rojas Mejías, Feria Libre San Clemente)



## Preparaciones \* secretos \* e ingredientes esenciales

**L**os modos de preparación y el tratamiento que los feriantes aplican a los diversos productos y platos que ofrecen en las Ferias del Maule, pasan por rigurosos procesos de validación externa (degustaciones sistemáticas de comensales) que permiten resaltar sus técnicas culinarias y sabores, diferenciándolas de otras prácticas y lugares. La relación con los productos, la forma de preparación y la puesta en escena convierten la visita a la feria en una experiencia notable. No existe un protocolo formal que establezca el procedimiento para estos efectos, cada feriante posee un conocimiento acabado, (no sólo de recurso sino que del entorno medioambiental donde se desarrolla) y su aplicación rigurosa en el tiempo, le ha servido para certificar la calidad de los productos y servicios brindados, gracias a la retroalimentación directa que se establece con el cliente - casero, quien es en definitiva el que adquiere y certifica la calidad del producto.

En la preparación de los diversos productos, destacan aquellas prácticas que han sobrevivido a la vorágine del tiempo y la globalización. El valor y uso de tales prácticas están tan arraigadas en su vida cotidiana que muchas de ellas no requieren ser materializadas por la vía de la escritura, se transmiten en forma oral... es así como es posible conocer cómo se hace una Tortilla de rescoldo con Arena de Río, o descubrir el ingrediente mágico para que el queso esté fresquito y sin olor o consumir ensaladas que previenen y sanan la gastritis. Y qué decir acerca de la sopa de camarones...

### Tortilla

*"...Mi tortilla tiene de especial el sabor del que le da la arena... la arena rubia que se obtiene de los esteros... hay que ir a buscarla con tiempo, antes que lleguen los inviernos, porque sube el caudal... Para que se cocine, se calienta la arena... se separa del piso para que siempre la arena esté caliente... tiene que ir sola, sin ceniza. La tortilla se consume sola, con mantequilla... Con agua de vertiente..."*

### Quesos

*"...Estos son fresquitos, son blanditos, Ya ven que esto le dura, no se echan a perder porque están hechos a la antigua con manzanilla. Manzanilla es una cosita del animal... que se le saca una tilita blanquita y eso corta la leche. En cambio, ahora lo están haciendo con un polvo que traen... que yo no los conozco mucho... y eso corta la leche y todo, pero se ponen ácidos, se ponen hediondos..."*





## La Nalca

*"...Es buena para comérselas y cruda con merquén. Hacer ensaladas, también hacer guiso con ellas y otros la compran para remedio. Usted la pica en pedacitos. Así la echan. Es buena para la gastritis. Para todas esas cuestiones es buena. La nalca la voy a buscar a Reloca y a Rahue, y en varias partes, siempre en los bajos y uno tiene que ir de botas porque si va de zapatos, queda más embarrado, y la bota no, porque le cubre hasta aquí..."*



## Camarones

*"...Primeramente, se lavan bien lavaditos y después tiene que estar el agua hirviendo siete minutos. El caldo lo prepara bien preparado como igual que hacer un caldo. Le echa de todos los condimentos. Y en siete minutos saca los camarones, el caldo lo saca y lo deja aparte en una olla. Y ahí lo cambia y le echa todo lo que quiera, puedes hacerlo con pan frito, varias cosas. También con harina tostada, puede ser con pan frito, con fideos delgados, varias cosas o con huevitos... queda súper rico... con cilantro también, todo, todo ese tema..."*



## COMPONENTES ESENCIALES

La utilización de productos endémicos constituye una revelación y un reconocimiento a la presencia de productos que poseen características propias que les otorgan una calidad atribuible al entorno desde donde se origina. La consideración de aspectos naturales, el uso de ciertas técnicas tradicionales en su elaboración o preparación y la magia local, permite un producto consolidado con alma territorial.

En general, en las Ferias de la región se comercializan una serie de productos tradicionales del territorio, productos que están arraigados en la cultura

de las comunidades que reconocen sus características esenciales, usos, preparaciones y fundamentalmente aquellos elementos diferenciadores que le otorgan un carácter propio, traspasando incluso lo sobrenatural y mágico. Son productos, artículos, artilugios e insumos con los cuales han interactuado sistemáticamente por años y debido a esta relación ha sido posible transmitir y reproducir, no solo a nivel del núcleo familiar, sino que también en las comunidades cercanas, las diversas propiedades que representan. Se elaboran preparaciones muy particulares, inéditas, únicas, propias, que comparten sin dificultades con quien les consulte, lo

que demuestra su gran generosidad y la necesidad de transmitir información con un enorme valor patrimonial.

Existen ferias que ofrecen diversas especies, producto en algunos casos de antiguos oficios de recolección: murcilla, quitral, y hongos silvestres provenientes del roble, como los digüefes y changles. Conocen su ubicación y sus características, saben que el quitral, por ejemplo, sirve para la depresión, para el colesterol y la murcilla para la diabetes, pero también saben de su peligro de extinción y de las razones del por qué están desapareciendo:





### **Mote de Trigo,**

es un producto que pasa por un proceso tradicional de formulación utilizando ceniza. Suele ser usado en una gran variedad de platos, desde ensaladas, como insumo de acompañamiento en platos de cazuela y porotos. También lo podemos ver en Postres.

### **Harina de Avellana,**

es elaborada a través de técnicas rudimentarias que han sido compartidas por sus familias... se tuesta y se muele revuelta con un poco de maíz.

### **Café de Trigo,**

en su fabricación se usan utensilios rústicos como la Callana, que expuesta al fuego permanente permite obtener un producto de enormes cualidades de sabor y color.

### **Harina tostada de Trigo y harina tostada de Maíz,**

si bien es cierto se prepara a partir de demandas específicas, nos señalan que su uso está definido fundamentalmente por sus propiedades de sanación.





## Loza de Pilén

Las propiedades únicas y especiales que constituyen cada pieza de Loza de Pilén, las ubican en un sitio muy particular y transforman a sus creadoras en un símbolo patrimonial del territorio que debiera ser valorado, reconocido y resignificado. Sus competencias y habilidades del saber hacer requieren de atención y de un registro sistemático, su sobrevivencia depende de muchos factores y la pérdida de este tipo de prácticas parece ser inminente.







### **Cachitos**

En cuanto a preparaciones dulces, hemos registrado la presencia de productos denominados cachitos, que son unas masas dulces con miel, de acuerdo con su preparación se utiliza miel que se compra a productores locales y que requiere cierta puesta a punto alrededor de dos horas...su receta proviene de los abuelos, la que han tratado de mantener hasta ahora...

### **Empanadillas**

En su preparación se utilizan frutas y otros elementos como ralladura del limón, rellenas de pera, alcayota y dulce de membrillo.

### **Nalca**

Se encuentra en los bajos, los fangales. La consideran buena para remedio. Su temporada es de tres meses agosto hasta noviembre.

### **Los camarones**

Hay productos que se comercializan por temporadas y que son consumidos en forma regular por la población joven, a pesar de que no son muy conocidas sus propiedades y sabores. La temporada de captura es de tres meses, julio, agosto y septiembre. Existen camarones de la costa y otros de los alrededores.



# Preparaciones y Platos olvidados

## Maíz diente de caballo

"Era un maíz que usted lo podía sembrar y guardar semillas y volver a sembrar... pero cuando ya entraron las grandes empresas con los transgénicos, se empezó a perder... porque ellos presentaron maíz con características que son los granos más grandes y empezaron a quedar a un lado..."

## Choros de canal

"..Íbamos a buscar choros para comer como parte de nuestra dieta... en cualquier canal donde había arenita... y queda una rayita y ahí veía que después de la rayita había un hoyito y ahí está metido el chorito y ahí usted metía la mano y lo sacaba... todos los canales tenían choritos y eran extraordinarios... usted los cocía, oiga... era muy buenos... eran muchos... habían hartos y todo eso desapareció..."

## Ranas

"Las ranas eran extraordinariamente buenas... ¡ñor ... usted la podía hacer asaditas, podía hacer un caldo de ranas, la podía hacer fritas, muy buenas las ranas fritas... son muy sabrosas y eso ya se perdió... ya no se crían..."

## El coile

"Era una fruta silvestre de la zona de los campos, pero ya se ve muy poco"

## Los porotos con diucas

"La diuca es el trigo, usted lo echa a remojar o sea también el colicao, lo echa a remojar y lo pone a cocer y esas son las diucas... y ahí se agregan los porotos..."

## La Chepa

"...La chepa es un trigo colicao, después molido, después hace la masa usted, y no la pasa por uslero, si no la corta así, a los porotos y queda así muy bueno... la Chepa no es como la masa de las pantrucas, es una masa más dura, más tosca, usted la corta así y queda rica... Pero tiene que ser colicao molido el trigo..."

# DISCUSIÓN EN TORNO A LOS MERCADOS Y FERIAS

- 1** . Se podría pensar que las características de los productos/insumos que logran instalarse en las cocinerías y puestos de los mercados provinciales contienen y transmiten no solo sabores y colores sino que también son portadores, a través de su presencia, del sentido y significado que proviene de las comunidades y territorio donde germina su esencia...además, porque representan las raíces en las cuales se sustentan los productos de la región (conservación, preservación y puesta en valor).
- 2** . Los Mercados, desde su origen, son recordados como espacios donde se concentraba la mayor cantidad de energía, por ser el lugar de trabajo, pero también un área segura de convivencia familiar y de intercambio permanente de relaciones, sentimientos y formación en valores y conocimiento.
- 3** . La alta valoración que se le está adjudicando a los productos tradicionales (generados por productores locales) es bastante positivo para reivindicar los sabores de la comida tradicional criolla, la dificultad de acceso para adquirir estos insumos y productos en los centros comerciales urbanos, sumado a la calidad y sabor que aseguran estos productos, le otorgan un valor agregado y una revalorización por lo rural y sus expresiones culinarias.
- 4** . El Mercado está condicionado por su figura jurídica administrativa, quien lo determina en términos de gestión y administración, la figura mercado particular versus mercado público debe ser revisado.
- 5** . Las Ferias Libres de la Región del Maule se constituyen como un eje fundamental, no sólo para la comercialización de productos (fuente de alimentos), sino que contribuyen a la preservación del medio ambiente y la salud de las personas, su fortalecimiento implica un impacto relevante tanto para los ingresos de los pequeños productores como sobre los gastos y la calidad nutricional de alimentos de los consumidores más vulnerables.

**6** . Las Ferias Libres de la Región del Maule son abastecidas por pequeños productores provenientes de sectores aledaños donde funciona la Feria.

**7** . Las Ferias Libres de la Región del Maule presentan una alta diversificación de productos y servicios con heterogeneidad en cuanto a su calidad, predominando las frutas, verduras y pescado y mariscos.

**8** . Las Ferias Libres de la Región del Maule se caracterizan por su atención personalizada y cercanía con sus clientes /caseros.

**9** . Las Ferias Libres de la Región del Maule se caracterizan porque sus feriantes presentan un alto sentido de pertenencia e identificación con el rubro, el cual ha sido traspasado de generaciones anteriores y que ellos esperan transferir a sus descendientes.

**10** . Existe una cierta nostalgia, por parte de los feriantes, por retomar acciones y dinámicas pasadas, que no son posibles de desarrollar en la actualidad. Acciones que apuntan a fortalecer la asociatividad y mejorar las relaciones internas.

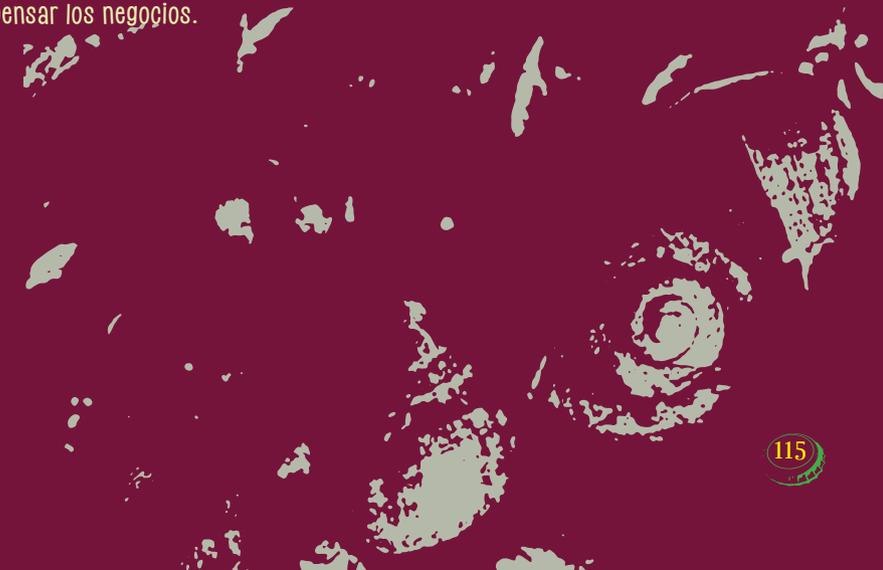
**11** . Los feriantes, dada su experiencia y su capacidad de adaptación a los nuevos escenarios, constituyen un enorme legado para las presentes y futuras generaciones. La capacidad para identificar, describir y valorar recursos que presentan características claras de extinción, nos permitirán aproximarnos a un mundo de conocimiento nuevo de enorme valor.

**12** . Las formas, procedimientos y el manejo a partir del cual los feriantes se relacionan con los productos, desde su origen, hacen que el resultado adquiera niveles superiores, no solo en sabores y presentación, sino que abarca toda una visión de mundo aplicado a la alimentación.

**13** . Las fórmulas y recetas desarrolladas, los sabores creados, la inspiración para la preparación de los productos han sido transmitidas entre generaciones, en algunos casos se instala la incertidumbre acerca de su sobrevivencia, en otros casos surge la esperanza de que jóvenes generaciones se interesen por este tema y continúen el legado. Los feriantes están conscientes de aquello y son generosos al compartir su sabiduría, con el objetivo de comunicar y divulgar un saber que es patrimonial.

**14** . Las Ferias Libres de la Región del Maule representan expresiones culturales propias que se caracterizan por preservar, difundir y valorar una multiplicidad de elementos relacionados con la producción, preparación y venta de productos con un sello local. Una instancia que permanece gracias a la experiencia de feriantes, quienes conocedores de su territorio, sus costumbres, usos y su forma de habitarlo, le dan su sello característico. El valor que adquieren las Ferias Libres en la Región del Maule, tanto como forma de comercialización de productos así como instancia de socialización y establecimiento de vínculos y redes, contribuye permanentemente al bienestar de toda una población que visita sus puestos, comparte y adquiere un producto que de seguro resulta en una muy buena experiencia.

**15** . Las Mujeres tienen una importante presencia en las ferias libres, ya sea como responsable o dueñas de los puestos. Esto incide fuertemente en la manera de pensar los negocios.



# CONSIDERACIONES FINALES

**R**ealizado todo este amplio trabajo desde distintas miradas, hemos llegado a una serie de conclusiones que sería importante detallar y considerar para un futuro trabajo de "revalorización" de los Mercados y Ferias del Maule:

- 1** • Los Mercados y Ferias del Maule siguen siendo un capital valioso de nuestra "cultura popular y de la forma de relacionarse de nuestra gente".
- 2** • Poseen información valiosa sobre nuestros "usos, costumbres y saberes populares".
- 3** • Siguen siendo "custodios de nuestro recetario popular", guardando toda esa cocina criolla vinculada a nuestra cultura.
- 4** • Estos lugares reflejan perfectamente nuestra "forma de vivir la estacionalidad", a pesar del feroz cambio climático que nos azota, sigue siendo en el Maule una forma de vida.

**5** • Podemos darnos cuenta que la "vinculación con los productos patrimoniales" (mote, motemay, chuchoca de hornilla, aceitunas zajadas, huesillos, higos con harina tostada, escabeches, etc.) habla de una memoria socio cultural muy presente en toda nuestra chilenidad.

**6** • La llegada de productos estacionarios (digüeños, nalcas, primores, choclos, miel vinagres, berros, camarones de vega, conejos, pejerreyes, callampas, pavos) nos conduce a una cocina familiar fuertemente ligada a nuestras fiestas religiosas, a nuestras costumbres y tradiciones, a la forma de relacionarnos como sociedad, a la manera en la cual cambiamos lentamente nuestros hábitos alimentarios respetando el paso del tiempo.

**7** • Los Mercados y Ferias del Maule aún guardan parte importante de "nuestra artesanía y cultura". Muchas personas buscan en sus locales y puestos aquellos elementos fundamentales del diario vivir, piedras de chancar, morteros, braseros de lata, tenazas, tostadores, vasijas de greda, cucharas de madera, maruchos, abanicos de batro, pilguas, etc.: como parte de la Identidad que no queremos perder.

**8** - Las cocinerías y locales de comida guardan celosamente ese recetario tradicional que es fundamental preservar y cuidar para nuestra memoria cultural, así es posible degustar y encontrar recetas maravillosas como son: los caldos mañaneros (de patas, guañaca, consomé de pollo, criaturero de mariscos), desayunos tradicionales (paila de huevos, pernil, arrollado, queso de cabeza, Barros Luco, Barros Jarpa, pollo pimientos, huevo duro mayo, queso fresco, palta, etc.), tentempié (empanadas fritas de mariscos, queso, pino, peques, de horno, pichangas, causeos, picaditas, ceviches, mariscales, los platachos, churrascas, huevos duros con sal y merquén, huevos a la copa, choripanes y sopaipillas con pebre, etc.).

**9** - Los Mercados y Ferias del Maule siguen y seguirán siendo "el sincretismo social" más importante donde personas de distintas actividades, barrios, edades, etc., conviven en un ambiente de respeto y conversación. Al generar ese lazo de confianza y amistad se llega al bien llamado "casero" o "casera" como rasgo de distinción del público en general.

**10** - Los Mercados y Ferias del Maule en general resumen la migración del campo a la ciudad, devolviendo a los consumidores toda esa memoria social que los ata a un pasado de familia, amistad y felicidad, tan necesario en estos momentos.

Finalmente debemos decir que la preservación, el cuidado y la proyección de los Mercados y Ferias del Maule es un trabajo que debemos "construir entre todos" (es muy triste recorrer Mercados absolutamente despreocupados, sucios, lúgubres, inhóspitos, que no reflejan nuestra cultura) y que además, en vez de ser puntos de atractivos turísticos, solo son una mancha en nuestra olvidada Identidad Cultural.

Es fundamental realizar un plan de revalorización, cuidado y mantención de nuestros Mercados y Ferias del Maule. Es allí donde descansa nuestro patrimonio cultural, social y turístico.

Quién no recuerda haber viajado por cualquier ciudad del mundo e ir inmediatamente al Mercado para empaparse de sus costumbres sabores y saberes. Aquí es, al contrario. Nos avergonzamos de ellos, porque los hemos descuidado.

Invitamos a toda nuestra comunidad maulina a ser partícipe de este cambio, que solo busca dar un mayor valor a estos espacios vivos de patrimonio alimentario y social.



# ANEXOS







Cuadro 2  
 Guión temático.

Dimensión	Descriptor	Preguntas
Identificación general	Indica nombre del entrevistado y su procedencia	¿Me puede indicar su nombre?
		¿De dónde es usted?
Actividades en Mercado/ FERIA y Productos	Describe motivos para realizar la actividad y años de desarrollo	¿Cómo llega a desarrollar este negocio, emprendimiento? ¿Desde cuándo y por qué trabaja en el Mercado/Feria?
	Caracterización de los productos que se comercializan en el M/F	¿Cuál es la temporalidad de las ventas de sus productos/servicios? ¿Qué variedad de productos tiene y cuál es su origen, propios, para la reventa...? ¿Encuentra en la Feria/Mercado productos innovadores? ¿Las personas, están preparadas para esto?
	Estacionalidad en la venta de productos	¿Qué platos se pueden encontrar por temporada Verano/invierno?
	Describe cómo se han transmitido las enseñanzas	¿Cómo aprendió las recetas? ¿O a procesar sus productos ? ¿Quién le enseñó? ¿Qué aprendió de su madre o de su abuela?
Transferencia saberes y sabores y formas de preparación de productos/ servicios	Describe el procedimiento que se utiliza para preparar los productos	¿Cuál es el secreto de sus productos?
		¿Cómo es el procedimiento que usted utiliza para producir o para preparar sus productos?
		¿Cuáles serían los insumos más característicos para preparar un producto típico de la Zona?
Expectativas de clientes, locatarios en torno al futuro	Describe las razones de por qué se visita el lugar	¿Qué buscan las personas que visitan el Mercado/Feria?
	Se describe la expectativa de los locatarios en relación a su puesto.	¿Qué cree que va a pasar con este local en el futuro? ¿Quién se hará cargo de administrar o seguir con esta actividad?

**Trayectoria laboral del locatario**

**Indica la experiencia laboral previa del propietario del local**

**¿A qué se dedicaba antes de este trabajo?**

Productos del recuerdo/ ausentes

Se rescatan experiencias y productos que ya no están presentes

¿Qué productos cree usted han desaparecido y cuál fue su uso? ¿Cómo se preparaban? ¿por que han desaparecido?

¿Qué productos recuerda usted que había cuando era pequeña?

¿Qué tipo de postres recuerda?

Productos y personajes típicos o característicos

Se describen los productos/platos más característicos

¿Puede indicarme algún plato o producto más característico de este lugar?

Se describen los personajes más característicos

¿Puede indicarme algún personaje característico de este lugar?

Pertenencia a redes de productores

Se describe la pertenencia a algún tipo de organización territorial

¿Pertenece a alguna de red de productores?

Cambios / transformación de la Feria/mercado

Se describen los cambios o las transformaciones que han afectado al Mercado/Feria

Las Ferias/Mercados ¿han cambiado estos últimos años?

Emplazamiento de la Feria / mercado y Carácter de la feria

Se describe la ubicación del Mercado/Feria

¿La Feria siempre ha estado acá?

Se describe la naturaleza legal del Mercado o Feria

El Mercado/Feria ¿es público o privado?

LLAMA

El "Es...  
termina...  
tauración...  
Uso es...  
caída de...  
dantes y...

es la única...  
curación r...

Dr. RAF

BANCO

Abona

Cuentas

A L

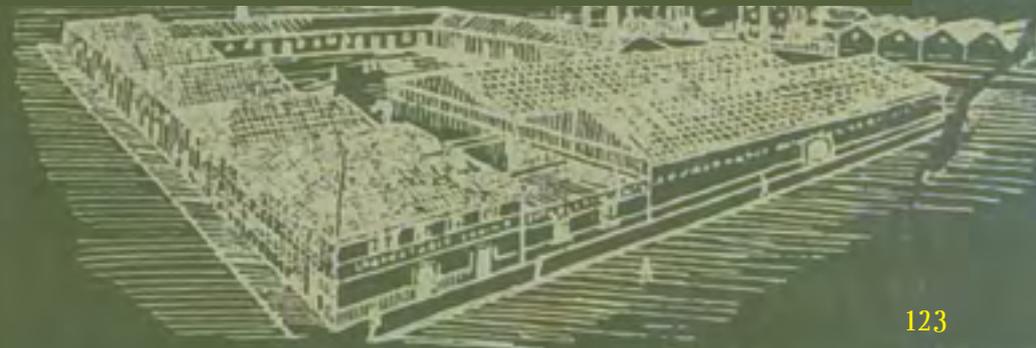
Col. de...  
Con 30 días de aviso, después de 3 meses, el 5%  
Con 30 días de aviso, después de 4 meses y de  
más plazos, según convenio.

**Cuentas en liras italianas y pesetas:**

Con 30 días de aviso, el 3 1/2%

Con 30 días de aviso, después de 3 meses, el 4 1/2%

CASA MATRIZ EN AMSTERDAM.  
SUCURSALES EN HAMBURGO, BUENOS AIRES, RIO DE JA-  
NEIRO, SANTOS, SAO PAULO, VALPARAISO,— CORRESPONSA-  
LES EN TODAS PARTES DEL MUNDO.



EL MAS IMPORTANTE ESTABLECIMIENTO DE PRODUCTOS QUIM

COS - VISA DEL MAR

### Cuadro 3

Componentes básicos de caracterización de Mercados y sus protagonistas.

Provincia	Ciudad	Nombre	Carácter Público/Privado	Nombre Locatarios	Rubro	Años en el Mercado
Talca	Talca	Mercado oriente	Público	Antonietta Salinas Rojas	Comerciante Frutos del país	40
				Francisco González valdes	Carnicería	50
	Constitución	Mercado Particular Constitución	Particular/privado	Hernán Muñoz	Carnicería	50
Curicó	Molina	Mercado de Molina	Particular/privado	Luis Jiménez Castro	Cocinería	6
				Pablo Riaseco Aguilar	Artesanía	X
				Sebastián Illanes	Pescadería	1,5
Linares	San Javier	Mercado San Javier	Particular/privado	Antonio Rodríguez Cabrera	Carnicería	60
				EIva Ramírez Oses	Restaurante	11
				Eduardo Armando Sagredo Lazo	Restaurante	50
	Parral	Mercado Parral	Público	Nelson Antonio Torres Bueno	Carnicería	49
				Guadalupe Contreras Sepúlveda	Marisquería	40
				Ana María Leiva	Restaurante	10
Cauquenes	Cauquenes	Mercado Central de Linares	Público	José Domínguez	Artesanía	15
				Marisol Yáñez Bravo	Artesanía	30
				Hugo Gutiérrez	Producción Zapatería	25
				Alejandro Recabal Salgado	Pescadería	60
		Mercado Municipal de Cauquenes	Público	Eduardo Áreas	Legumbres	45
				Patricio Piña Opazo	Cocinerías	16

#### Cuadro 4

Componentes básicos de caracterización de Ferias y sus protagonistas.

Provincia	Ciudad	Nombre	Carácter Público/ Privado	Nombre Locatarios	Rubro	Años en la Feria
Talca	San Clemente	Feria Libre de San Clemente	Público	Tomás Alberto Rojas Mejías	Productor Agricultor/apicultor	X
				María Verónica Rojas Ortega	Frutas en conserva	X
				Geraldine Verdugo Díaz	Alimentos/empanadas	15
	Talca	Centro Regional de Abastecimiento Crea	Público	María Díaz Rojas	Alimentos/quesos, churrascas	10
				Silvia Sánchez	Comerciante	11
				Moisés Burgos	Pescadería	37
				Marcelo Méndez Gómez	Comerciante (papas)	36
	Ramal	Feria Constitución -Ramal	Público	Sonia Vásquez Maraboi	Productora hortalizas, legumbres	12
				Nicolasa Núñez	Alimento Tortillas de rescoldo	X
				Ana Fuentes Rojas	Hortalizas/productoras	X
Curicó	Curicó	Feria Libre de Curicó	Particular/ privado	Sergio Aliaga Véliz	Comerciante	X
				Juan Alberto Varas Vargas	Diseño de letreros publicitarios	30
				Juan Alcaíno	Comerciante	55
				Patricia Sofís	Comerciante	20
				Raúl Daniel Chávez Berríos	Pescadería	22
Linares	Parral	Feria Libre de Parral	Particular/ privado	Lucía Alegría Muñoz	Comerciante	20
				María Carolina Moreno	Alimentos Conservas Pasta de ajos	X
				María Cecilia Rivera Echeverri	Productor Hortalizas	30
				Amalia del Carmen Castillo	Comerciante aliños	30
				Hermosina Alegría Muñoz		20

EL AUTOMOVIL  
DE MAYOR  
Belleza y

Peluquería y Perfumería

Aquí atenderé a mi distinguida clientela, según los ramos de postizos, peinados, ondulaciones, etc. ofrecer un variado surtido de tocador y perfume. El señor Otto, que estaba anteriormente en las clientes que atenderá en adelante en la Casa que deseen darle.

Provincia	Ciudad	Nombre	Carácter Pública/Privado	Nombre Locatarios	Rubro	Años en la Feria
Cauquenes	Chanco	Feria Chanco	Público	María Inés Lara Jara	Pescadería	-
				Andrea Muñoz Sepúlveda	Productor Legumbres, Hortalizas, Mote	50
				Francisco Castillo	Recolector Nalca, Hongos	50
				Marcelo Wellington		-
	Cauquenes	Feria Libre	Público	Domingo Vega	Recolector Camaronero	30
				Hugo Fernando Canales Orellana	Fab. Dulces Mote con Huesillos/ Cachitos de miel	-
				Mary Rosa Jaque Díaz	Fab. Dulces, Empanadilla pera y membrillo, alcayota	-
				Leticia Aguilera Lara	Productores	X
				Ana María Leiva	Productoras	-
				Delfina Aguilera	Artesana Loza Pilén	10
				Amada Gutiérrez	Productora Mote	X
				Rosa Soto	Fabricación Dulces (Roscas)	X

Fuente: Elaboración propia en base a las entrevistas.

PUENTE 540, Frente al

AVISA a su distrito  
quio a la Ley que

## Proceso de Codificación

*Sistema de categorías con dimensiones relacionadas.*

Dimensión	Descriptor	Categorías
Caracterización de Mercados y Ferias	Se refiere al origen fundacional del Mercado/Feria y antecedentes que remitan hitos con significación reconocidos y valorados	1 Origen del Mercado/Feria 2 Reminiscencias/memorias/Recuerdos de Ferias pasadas
	Cambios Físicos/Estructurales ocurridos desde el origen hasta la actualidad en el mercado/feria	3 Transformaciones del Mercado/Feria
	Principios de asociatividad y colaboración presentes en el Mercado/Feria	4 Colaboración y asociatividad en los primeros de años del Mercado/años anteriores
	Transferencia de conocimientos y sabores	5 Transferencia de conocimiento de saberes y sabores 6 Procedencia de origen de los entrevistados 7 Motivación para trabajar en el Rubro/Feria
Productos más significativos	Describir los lugares de origen de los productos que se comercializan	8 Origen de los productos que comercializan en el Mercado o Feria
	Descripción de preparación/recetas de productos y platos/secretos de la cocina regional	9 Modo de preparación/recetas de productos y platos/Secretos de la cocina regional
	Describir el sello de los productos	10 Tradición/Calidad de los productos

PROXIMAMENTE:

ROCK





# GLOSARIO

**Chuchoca:** Harina producto de la molienda gruesa del maíz tierno o choclo previamente cocido y secado al sol. Chuchoca es de origen quechua y en mapuche significa:

**Pantrucas, pancutras o resbalosas:** plato de la cocina criolla que consiste en masas de harina de trigo que se introducen a la sopa. Consideradass como el plato de la humildad (Catrileo, 1093). El origen de la palabra puede ser quechua o mapuche

**Sopones:** Pedazos de masas que se introducen a un caldo.

**Trigo Colicao:** Trigo medio tostado en la callana y molido para que quede medio partido.

**Mejillón de agua dulce o almeja de agua dulce:** habitan en ríos, arroyos, lagos y lagunas siendo más abundantes en estas últimas en lechos arenosos o lodosos

**Locro:** la palabra locro es de origen quechua y se refiere a una preparación a base de trigo que los mapuches consumían y llamaban *tukun cachilla*, y que también es típica de la comida campesina. Consiste básicamente en el trigo crudo o cocido, secado y molido. Hay dos modalidades de locro; una es el trigo crudo o el trigo partido y la otra es el trigo sancochado. La palabra locro también se aplica a un guiso a base de maíz rallado o chuchoca con papas, zapallos, porotos, maíz o papas.

**Mote de maíz:** es el Motemei mapuche.

**Changle ñande o manito de ratón:** es un hongo endémico de Chile sur y austral. La palabra changle significa un hongo que crece en el suelo.

**Machos ahogados, sopones, concones o burros ahogados:** la palabra viene del símil con los corderos cuando se ahogan en los ríos y flotan panza arriba blancos y redondos (Montecino et al., 2012). Los sopones también son llamados tiras a la olla.

**Sierra:** se distribuye desde Perú a Tierra del Fuego en Chile, pez de talla grande y de color gris brillante, su forma se asemeja a la herramienta llamada sierra.

**Conejo europeo:** es una especie nativa de la Península Ibérica. Fue introducido a Chile por los españoles por su piel y su carne a mediados del siglo 18.

**Pebre:** consiste en combinaciones de verduras aromáticas de sabor fuerte, picadas en cuadros y aliñadas con sal, aceite, vinagre, limón y algún tipo de ají.

**Pipeño:** vino tradicional chileno elaborado de forma artesanal sin aditivos químicos que se fermenta en pipas o barriles de madera.

**Camarón de Vega:** es un cangrejo excavador endémico de Chile que se encuentra entre las regiones de Valparaíso y La Araucanía siendo más abundante en la región del Bío Bío. Los mapuches los llamaban Maple.

**Arrope:** chicha de uva negra cocida hasta obtener un jarabe.

**Callana:** tostador metálico en forma de caja abierta con un mango.

**Machos ahogados:** batido espeso de harina con huevo, cebolla picada y un poco de agua fría y sal. Se introducen a la olla hirviendo quedando una sopa de verduras como una especie de albóndigas.

**Merkén:** condimento picante hecho de ají cacho de cabra seco tostado y molido.

**Pajaritos dulces:** tradicionales del sur de Chile en forma de pajaritos o redondos y con un betún de merengue encima.



# RECETAS DE LOS MERCADOS



# Los Mercados y sus Recetas



Mercado Central de Talca	≡ <i>Plateada a la olla con chanco en piedra</i> ≡
Mercado C.R.E.A de Talca	≡ <i>Churrasca talquina con desmechada patta</i> ≡
Mercado Oriente de Talca	≡ <i>Caldo de patas pantrukado</i> ≡
Felicur de Curicó	≡ <i>Cazuela de cochezuela con harina de chícharos</i> ≡
Mercado Municipal de Molina	≡ <i>Pescada frita con puré de papas y chilena</i> ≡
Mercado Central de Linares	≡ <i>Chupe de guatitas con color de chanco</i> ≡
Mercado Central de San Javier de Loncomilla	≡ <i>Platacho y caldillo marinero</i> ≡
Mercado Central de Parral	≡ <i>Chanco arvejado con papas fritas</i> ≡
Mercado Central de Constitución	≡ <i>Pastel de jaibas en librillo</i> ≡
Mercado de Cauquenes	≡ <i>Cazuela de pava con chuchoca de hornilla</i> ≡
Mercado de San Clemente	≡ <i>Causeo de patitas de chanco y vacuno</i> ≡
Mercado Municipal de Chanco	≡ <i>Chícharos pelados con mote en lejía</i> ≡

## Plateada a la Olla con Chanchito en Piedra

Regularmente se utiliza una pieza gruesa y con una abundante capa de grasa para humedecer la carne algo seca, en muchas cocinerías prefieren ocupar el tapapecho por considerarlo de mayor sabor. La carne se condimenta muy bien con ajo, comino, orégano, sal de mar, ají de color y algunas gotas de vinagre, luego se puede pasar a horno fuerte hasta dorar o derechamente poner en la cacerola a dorar con algo de aceite, se cubre con algunas verduras de olor como apio, rama, perejil, zanahoria y cebolla en tajadas gruesas, vino blanco, agua y lenta cocción por 2 o 3 horas. Se sirve con papas cocidas, puré de papas, arroz, etc.

El chanchito en piedra se elabora en la temporada de primavera verano, utilizando los tomates de estación que son muy aromáticos y cremosos, la receta básicamente consiste en chancar en una piedra cóncava dientes de ajo, ají verde cristal, sal de mar y los tomates maduros, es posible encontrar en algunas cocinerías la incorporación de algo de cilantro y cebolla cortada muy fina; es una salsa untuosa fresca que además es usada en las tardes de calor para acompañar las tortillas de rescoldo o el pan amasado recién horneado.

## Churrasca Talquina con Desmechada Palta

Corresponde a una de las recetas más populares de la comida callejera. Es posible desde muy temprano en la madrugada encontrar en varias esquinas de la ciudad pequeños puestos de comida que básicamente tienen una parrilla y una mesa donde se elaboran estos sándwiches. Cada local tiene su secreto celosamente guardado, la carne, la masa, las salsas, el fuego; toda esa magia. Es el desayuno obligado en cada rincón de las ciudades del Maule.

## Chupe de guatitas color de Chanchito

Este subproducto es muy popular en nuestro recetario. Herencia del mestizaje, nos ha dejado una serie de recetas que ahora son parte de nuestra cocina popular. Las más conocidas son las guatitas a la jardinera, a la española, y el chupe con su textura untuosa, aroma y color intenso, básicamente en una larga cocción se preparan las guatitas (callo y librillo) de las cuales la mitad se cortará en cubos pequeños y la otra mitad se molerá con un poco del caldo de cocción, luego se remoja el pan francés en el caldo y se muele. La base de esta preparación es un sofrito de verduras muy condimentado al cual se le agregan todos los elementos anteriores y tras una lenta cocción se dispone en librillos de greda con queso parmesano encima y al horno hasta dorar. Se sirve con nuestra tradicional mezcla de manteca derretida, ajo y ají de color.



## Caldo de Patas Pantrukado

La potente sopa cocinada largamente hasta el punto de desprenderse su carne del hueso, nos entrega un sabor bañado en aromas vegetales. Apio, zanahoria, puerros, cebolla, mucho ajo y el infaltable orégano, todo esto servido con esas masas toscas y sabrosas cortadas solo con la mano y a veces un toque de cilantro y huevo batido. Un clásico para reponer el cuerpo después de un trasnoche.

## Cazuela de Cochezuela con harina de Chicharos

Es la rodilla del vacuno muy rica en colágeno y sabor, se prepara con una base de armado o sofrito al cual se le incorpora durante la larga cocción las papas, zapallo y choclo en la estación de verano. La harina se disuelve en un mismo poco de caldo frío y espesa ligeramente la preparación dándole un sabor muy particular. Es servida con cilantro y porotos verdes.

## Pasteles de jaibas en su librillo de greda

Los chupes o pasteles representan el cruce cultural más importante de nuestro recetario nacional, podemos encontrar preparaciones ligadas con papa chuño, chuchoca, puré de papas, pan remojado, galletas neutras, etc. La base que generalmente es un sofrito de abundante ajo y cebolla, con la tradicional condimentación chilena y la adición de quesos (de distintos orígenes) puesto en cerámicas locales, y doradas en hornos o directamente sobre las hornillas para que llegue a la mesa borboteando. Es posible encontrar algunas variantes de presentación como es la adición de perejil o cilantro fresco cortado fino, huevo duro espolvoreado o nuestra infaltable color.



## Pescada frita con puré de papas y Chilena

Es uno de los platos más usados en las cocine-rías de ferias y mercados, suponemos que es por nuestra cercanía a la costa y además por esa fritura crujiente y suave tan característica del plato. Recetas de batidos hay muchas, con levadura, polvo de hornear, cerveza, bicarbonato, agua mineral, leche, huevos, harinas de distintos tipos, fécula de maíz, etc. Es muy normal condimentar este batido con comino, ajo, orégano y perejil cortado fino. La fritura perfecta es con manteca de chanco natural y frita en olletas de fierro. Para el puré idealmente se usan papas yaganas o alemanas en la costa y coracillas en varios sectores del valle central. La ensalada chilena se encuentra siempre con tomates pelados, cebolla en pluma muy fina y amortiguada con sal. Se aliña con aceite vegetal y cilantro.

# Causeo de patitas de chancho y Vacuno

Presente en la mayor parte de los mercados del Maule, esta receta tiene muchas interpretaciones e ingredientes también marcados por la temporada. La base siempre es la misma: patas cocidas largamente hasta quedar blandísimas y guardadas en su caldo para que no pierdan color ni sabor, entre paréntesis el caldo obtenido es uno de los predilectos de los trabajadores del mercado simplemente ligado con algo de harina tostada y algunas verduritas más su ají bien picante (guañaca). ¡Levanta muertos, le dicen!

Las patitas son desmenuzadas y aliñadas con aceite, ajo, vinagre de manzanas, cebolla cortada muy fina en media pluma y abundante cilantro y perejil. Es posible la adición de cebolla y ají cristal en escabeche, algunas aceitunas de temporada y en verano cubos pequeños de queso de cabra bien oreado.



## PLATACHOS Y CALDILOS MARINEROS

En los mercados de los años 70 y 80 era frecuente encontrar a parroquianos consumiendo mariscales y caldillos después de las fiestas. Vino la peste del tifus y se prohibió el consumo de pescados, mariscos y verduras en forma cruda.

Así nacen los llamados platachos, que en el fondo respondían a la necesidad de comer mariscos y pescados, pero ahora previamente cocidos. Al comienzo preparados con machas, cholgas, almejas, choritos, navajuelas, piures y erizos. Lentamente llegan y debido a un proceso de depredación DE LOS RECURSOS MARINOS, llega a ser solo choritos, almejas y algo de piure siempre aliñados con cilantro fino, cebolla en cubitos, jugo de limón natural y un chorrito de aceite de oliva. El picante siempre es agregado, jamás incluido en el mismo plato.

Los mariscales son por excelencia esa combinación de mariscos frescos en sus conchas (almejas, choritos maltones, cholgas, picorocos, piures, machas, etc.), hervidos en su propio caldo, que entrega un jugo de mar increíble ¡solo mezclado con cilantro y cebolla cortados finos. El caldo de cocción se obtiene bañando en abundante vino blanco pipeño seco y algunas ramas de apio verdura más una generosa cantidad de agua.

## Chancho arvejado con papas fritas



Los arvejados en general (pollo, pavo, cerdo, cordero y vacuno) corresponden a una de las recetas más recurridas en nuestras cocinas, consisten básicamente en la abundante mezcla de verduras (cebolla, zanahoria, Morrón, apio, ajo) cortados en tajadas no muy finas condimentadas con el aliño chileno tradicional (comino, orégano, ají de color, ajo, sal gruesa). Las presas de tamaño mediano con hueso generalmente se doran muy bien siendo bañadas con vino blanco y algún caldo; la cocción es suave y lenta que permite el intercambio de aromas y sabores. Es posible encontrar en temporada estival algunos arvejados cocinados con tomate fresco y puerros. Las papas fritas son un clásico acompañamiento de estos platos, cortadas en tajadas no muy delgadas y muy bien secas para que no absorban aceite. Es posible también encontrar este tipo de papas horneadas que las alivian notoriamente.

## Cazuela de pava con chuchoca de hornilla

Sincretismo de nuestro mestizaje cultural, donde la receta original traída por los conquistadores y preparada en un "cazo" fue enriquecida por nuestros productos originarios. Es así como se le incorpora el choclo fresco en el verano y el choclo seco ahumado y molido en el invierno (chuchoca de hornilla), el zapallo con su profundo dulzor y las infaltables papas enteras y peladas. Este plato se disfruta en 2 tiempos: el primero, con su reconfortante caldo potenciado con pebre o simplemente con ají raspado en la orilla del plato, y la segunda patita, que es la presa y sus acompañantes que conforman una especie de guiso suavizado por alguna ensalada de temporada (chilena, repollo, aceitunas sajudas, apio palta, pepino, tomate, etc.). Las cazuelas en general están muy marcadas por la estacionalidad, encontrando su preparación con repollo, coliflor, arvejas y fideos en el invierno, y porotos verdes morrones, choclo y arroz en el verano. Siempre servida con cilantro cortado fino.

## Chícharos con Mote pelado en Lejía

El chícharo corresponde a una de esas legumbres muy usadas antiguamente y que, por descuido y además la llegada de productos más baratos, se dejaron de producir en el secano costero. Sin embargo, no salió de la memoria culinaria de las familias ni de los mercados; pequeños agricultores mantuvieron vivo su cultivo y es así como en varias de las cocinerías podemos encontrar este magnífico plato. Se utilizan los chícharos pelados, ya que presentan una cáscara bastante dura, son guisados de la forma tradicional (sofrito y aliño chileno) y ligados con abundante trigo de maíz; también cocinado en lejía, la mezcla de texturas y aromas da un plato suave, cremoso y muy sabroso. Puede ser acompañado de un buen trozo de longaniza sartenada o con solo un buen color de chancho.

## Y NOSOTROS HABLANDO DE COCINA...



La cocina es una expresión transversal que nos vincula como especie, ya que somos los únicos seres vivos que preparamos nuestro alimento. Tan importante que a partir de esta actividad se generó la palabra y en ésta, el sino del ser humano. Según Faustino Cordón, la cocina fue la responsable de nuestro tránsito del medio animal al medio social, justamente con el nacimiento del lenguaje, pues según el biólogo español, éste último sólo pudo lograrse al interior de un grupo humano donde los vínculos afectivos, la intimidad y la confianza pudieron generar el ambiente propicio para que la palabra reemplace la comunicación gutural. Nunca mejor dicho, la palabra dada. La cocina es considerada la primera gran innovación de nuestra especie puesto que hasta antes de ella, todo lo que habíamos hecho tenía como referencia al entorno y la naturaleza observable y replicable. La cocina no la replicamos, la creamos desde la domesticación del fuego, primero para protegernos de los depredadores y luego, al rescatar a tiempo un trozo de carne, nuestros ancestros comprobaron la suavidad de la misma que más allá del sabor, implicó reducir considerablemente el tiempo en masticar —los primates invierten seis horas al día masticando— y en ese tiempo que nos ahorramos, pudimos, por ejemplo, crear cultura. El uso de útiles como maderas, huesos o piedras afiladas que equiparon las primeras cocinas y los que pudieron ser el génesis de los laboratorios de cocina, donde se iniciaron las infinitas combinaciones de sabores mediando el fuego, dieron inicio a un viaje interminable en que nos encontramos todos. El dominio del fuego, la fabricación de útiles, el trabajo comunitario y la palabra dada; en resumen, la cocina nos permitió equiparar nuestra débil dotación de fábrica pues, a diferencia de otros animales, no contamos con colmillos, garras o fuerza descomunal, sin embargo, permitió optimizar nuestros esfuerzos, aprovechar mejor el medio y sobre todo, humanizarnos en el camino ya que, como bien se sabe, no nacimos siendo humanos.

No es casual que en medio de los efectos que ha causado el meteorito llamado COVID 19, acusemos el silencioso e inconsciente llamado de nuestra especie, cocinando. Las familias han recuperando espacios que creíamos perdidos, compartimos roles nuevamente y nos sentamos en la mesa, renovando el uso de la palabra se reactivaron las sobremesas, sentimos que nos hemos rehumanizado un poco, mientras las bodegas se quedaron sin harina y en las casas se horneaba pan. La cocina ha interpelado nuestra naturaleza esencialmente gregaria, que nos recuerda que la vida no termina solo en nosotros. Con una pandemia entre manos lo volvemos a recordar, y en palabras de la antropóloga Grissel Llanos, *la cocina ha ganado el espacio íntimo de nuestro hogar, convirtiéndose en el barco con que atravesamos la marea donde las conversaciones y cenas compartidas fueron un bálsamo ante el caos*. Estos cambios de las puertas hacia dentro de los hogares, vistos desde cada caso son domésticos, anónimos y aislados estadísticamente, insignificantes. Pero felizmente, cuando la alimentación se hizo de nuevo cocina, memoria, celebración, abrazo y silencio compartido con los que están y sobre todo con los que nos dejaron, se multiplicó por millones y este trayecto tan difícil puede convertirse en un acto transformador.

Es un contexto donde hablar de cocina y transformación social suena tan lógico, natural y elemental como el acto mismo de alimentarse. Algunos ejemplos los podemos ver en iniciativas como *Comida para todos*, una cruzada liderada en el Perú por PUCA, Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación, en las que se hace llegar gratuitamente comida saludable y conocimiento en educación alimentaria a zonas vulnerables, pero además, procura la reactivación de los negocios de toda la cadena agroalimentaria gastronómica. En Bolivia, el Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario MIGA, ha promovido a nivel nacional durante los meses de pandemia un espacio de diálogo —de nuevo cocina y palabra— llamado *Reflexiones desde la Cocina*, donde el estado, la socie-

dad civil, la academia y las familias han generado propuestas concretas en todo el país. UNACE, el programa de alimentación escolar en la ciudad de La Paz redireccionó su presupuesto para llegar a las casas con canastas de productos saludables, entre ellos, la quinua. Las escuelas de cocina Manq'a, espacios de formación para jóvenes rurales y en riesgo social con presencia en Bolivia y en Colombia; atendieron a doctores y enfermeras con almuerzos durante la pandemia y acaban de abrir sus restaurantes sociales en las ciudades donde operan. Las agroferias urbanas viven un segundo momento y los vecinos del distrito limeño de Magdalena, las celebran no sólo los domingos, sino tres veces por semana y sostienen su variada oferta gracias a los hijos y nietos de los productores que migraron a Lima y encontraron una extraordinaria oportunidad laboral desde su historias familiares. Este modelo de organización entre otros casos, han sido estudiados en el Programa de formación COCINA PAR<sup>\*</sup>: Gastronomía y Desarrollo Rural impartido durante la pandemia por las Universidades Católicas de Perú, Chile y Bolivia, dirigido a funcionarios públicos, movimientos de la sociedad civil y líderes rurales, generando una comunidad de más de 70 participantes entre los 3 países donde la cocina con identidad (PAR) opera como medio para lograr la articulación entre la pequeña agricultura y la pesca artesanal con el mercado.

Son momentos en los que el consumo de los hogares y el agregado que significan pueden determinar el sentido de una demanda hacia productos saludables, estacionales y si provienen de clanes familiares guardianes de la diversidad, desde un nueva sensibilidad recién estrenada, son priorizados sin dudarlo. Los hogares protagonizarán el que se ha llamado turismo de los años los 70, en auto propio y de cercanía. El viajero será el mismo que cocinó en familia durante la cuarentena y este hecho nunca fue tanto como ahora, un acto político y una declaratoria de independencia frente a las comidas instantáneas, chatarras y solitarias. Y de nuevo la cocina será una forma de recorrer destinos

cercanos y será esa ficha intercambiable y confiable para incentivar las primeras salidas de la ciudad y en ello, destinos como la Chiquitania en Bolivia, los Valles de Arica en Chile, el Callao en el Perú, Colima en México; por citar tan sólo unos ejemplos, son territorios que en el minuto actual se preparan para mostrar sus paisajes, cultura y gente desde sabores caseros y cargados de historia.

En el próximo movimiento, cuando las políticas públicas den la pauta en las estrategias de la reactivación económica, y diseñen planes para superar las fragilidades económicas, sociales y ambientales profundamente conectadas que demostró esta pandemia, necesitarán de las fuerzas cívicas, de aquellos que desde sus hogares cocinaron y movimientos sociales desde la cocina, están preparados para entender y ser parte de la construcción de los sistemas alimentarios sostenibles, de un nuevo contrato con el pequeño agricultor y pescador artesanal, de desayunos escolares sin códigos de barras, de una cocina al servicio del territorio y no al revés y sobre todo serán fundamentales en la reconstrucción de sus ciudades y la generación de mejores vínculos, para que en un futuro otro meteorito nos encuentre con una cocina que además de sabrosa y motivo de orgullo nacional marque una pauta futura sin prisa, pero con furibunda memoria.

**Andrés Ugaz**

Gerente

Back to the roots Cocina PAR

FIDA

<sup>\*</sup> Patrimonio Alimentario Regional.



gracias por ↗  
visita



**CRDP**  
CORPORACIÓN DE  
DESARROLLO PRODUCTIVO



**MAULE**  
PROFUNDO

