



Patrimonio Culinario de Penco, Tomé y Talcahuano
Microterritorio *Costa Norte*

- Coordinación general** | Erick Vásquez Inostroza
- Investigación** | Paula Fuentealba Urzúa
Gabriela Ovando Torres
Leonel Schwencke San Martín
- Texto y edición** | Paula Fuentealba Urzúa
- Fotografías** | Marcelo Gotelli Méndez
Leonel Schwencke San Martín
Paula Fuentealba Urzúa
Archivo CETSUR
- Montaje de preparaciones** | Leslie Retamal Venegas
- Diseño y diagramación** | Andrea Vásquez Peñailillo

Marzo, 2025.



Programa
Identidad Regional





PATRIMONIO CULINARIO

PENCO - TALCAHUANO - TOMÉ



Microterritorio
Costa Norte

| Cocholgüe, Tomé



PRESENTACIÓN

Los alimentos que llegan a nuestras mesas provienen de una conjugación alquímica de sabores, colores, texturas y aromas, que nos acercan a las historias profundas de un lugar, a un quehacer transmitido generacionalmente, anclado a la memoria, sus cocinas, huertas y paisajes, a los ritmos de la naturaleza, a valores y éticas de reciprocidad con los ecosistemas territoriales.

Cada plato, cada cultivo, cada fruto recolectado puede ser interpretado como una experiencia situada, que viene nutriendo la identidad de familias y comunidades desde lo culinario, siendo un fiel reflejo de sus saberes y haceres, y la puerta de entrada a los sistemas alimentarios locales. Los paisajes y dinámicas alimentarias se vienen enfrentando a cambios acelerados en los últimos años, producto de las dinámicas globales de la industria alimentaria y las transformaciones socioambientales de los territorios, como consecuencia de actividades económicas extractivas, entre otros motivos. Otorgar un lugar, entonces, a sus productos, preparaciones y a quiénes son sus cultoras/es resulta relevante de reconocer en su especificidad y complejidad, como una forma de salvaguardarlos y transmitir su significancia en la cotidianidad de un territorio.

Es así como, durante los meses de 2024, en el marco del **Programa de Fortalecimiento de la Identidad Cultural Regional del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio**, se desarrolló un acercamiento investigativo para conocer las particularidades alimentarias del Microterritorio *Costa Norte* (en adelante *MTCN*) de la Provincia de Concepción, Región del Biobío, conformado por las comunas de **Penco, Talcahuano**

y **Tomé**, con el objetivo de poner en valor productos alimenticios y preparaciones tradicionales con alto valor patrimonial que estén inmersas en las memorias de los tres territorios.

Esto permitió un recorrido entre mar y tierra, siguiendo paisajes urbanos, rurales y costeros tomando la alimentación como foco, recogiendo experiencias de campesinas/os, maestras/os, cocineras/os, recolectoras/es, visibilizando sus oficios asociados a productos y preparaciones que poseen un carácter patrimonial, dada su larga data en la zona y sus procesos productivos anclados a saberes transmitidos por varias generaciones y los que, pese a que puedan estar en situación de riesgo, siguen siendo relevantes o vigentes de manera colectiva.

A continuación, se presentan las principales características, productos y preparaciones patrimoniales del *MTCN*, haciendo énfasis en aquellas dinámicas de producción de alimentos, recolección, procesamiento, consumo y comensalidad que mantienen el arraigo a las memorias familiares y territoriales, que persisten con cierta vigencia en la intimidad de las cocinas locales, o bien se han orientado a la comercialización, pero manteniendo siempre este vínculo.



| Lloicura, Tomé



AGRADECIMIENTOS

El relato de este trabajo no sería posible sin el aporte fundamental de numerosos actores y familias, posibilitando profundizar en los paisajes, productos y preparaciones que caracterizan el Microterritorio *Costa Norte*.

Agradecemos a Jonathan Pastorini, Omar Saavedra, María Flores Quilapán, Rita Moya, Leslie Retamal, Alejandra Fuentes y Manuel Caamaño, por su disposición a aportar desde sus áreas, perspectivas y contactos clave para la aproximación a la temática.

Asimismo, extendemos un especial agradecimiento a cada entrevistado/a que gratamente hizo posible conocer en mayor profundidad las dinámicas alimentarias de los diversos lugares que conforman el Microterritorio, abriendo noblemente sus casas, sus cocinas y sus corazones, desde su relato de primera fuente.

EN PENCO

Bernardita Valenzuela, César Aguayo, Cirila Cid, María Gabriela Saavedra, Flor Pineda, María Flores Quilapán, Ema Ramírez.

EN TALCAHUANO

Nadia San Martín, Gabriel Rivas Becar, José Parra.

EN TOMÉ

Albertina Riffo, Víctor Osorio, Leslie Retamal, Ida Fuentealba, Víctor Caamaño, Edith Contreras, Claudio Chandía, Glenda Sanhueza, Ricardo Cuevas, Nancy Plascencia.

Agradecemos también al equipo de **ONG CETSUR** por su disposición a aportar en visibilizar el patrimonio alimentario local, y poner a disposición su trayectoria en la temática.

| Caleta del Medio, Coliumo, Tomé



CONTEXTO ECOLÓGICO-CULTURAL DEL PATRIMONIO CULINARIO DE PENCO, TALCAHUANO Y TOMÉ

Microterritorio Costa Norte

El Microterritorio *Costa Norte* está compuesto por tres comunas (**Penco, Talcahuano, Tomé**), siendo su paisaje una conjugación entre el mar y la tierra. La predominante Bahía de Concepción y costas alledañas dialoga con los entornos rurales; riqueza ecológica y cultural que se manifiesta tanto en formas de habitar los territorios, como en las virtuosas tradiciones culinarias que traen lo mejor de cada lugar a las mesas.

La diversidad de paisajes que lo integran están cruzadas por diversos escenarios políticos y económicos de cada época, evidenciándose profundos y acelerados cambios desde finales del siglo XIX y principios del siglo XX en adelante, dadas las diversas dinámicas industriales que tomaron como foco de interés esta zona. Así, el desarrollo socioeconómico del territorio se vio marcado por la industria molinera y triguera, la manufactura y la pesca, llegando en la actualidad a la marcada presencia de la industria forestal. Todo esto ha venido modelando formas de habitar y de relacionamiento con los ecosistemas, con su consecuente correlato en las formas productivas y de alimentación en la zona.

A lo largo de la bahía y alrededores hay una numerosa presencia de caletas pesquero-artesanales, las que nos deleitan con diversidad de productos alimenticios, pasando por pescados, mariscos, algas y crustáceos, cuya presencia en nuestras mesas proviene del trabajo de pescadores artesanales, recolectoras de orilla, mariscadoras, entre otros oficios propios de las dinámicas costeras.

La población mapuche urbana presente de manera más marcada en Penco y Talcahuano es relevante a la hora de comprender cómo ciertos productos y preparaciones fortalecieron su arraigo en la culinaria local. El *lafken* es central en el habitar mapuche en la zona y su vínculo con él se estrecha en la recolección de orilla (*Fuentealba y Vera, 2020*), como parte de las estrategias de subsistencia de las familias, transmitido por generaciones especialmente entre mujeres.

Ya hacia el interior se encuentran sus zonas rurales, cada vez más reducidas en términos poblacionales. Siguiendo la tendencia de la ruralidad en el centro-sur de Chile, el avance expansivo de los monocultivos forestales ha incidido en la reducción de la población rural en la zona, con grandes afectaciones para el bosque nativo, fuente de frutos y hongos de recolección silvestre, cuya presencia territorial se ha visto reducida.

El paisaje de secano costero propio de los espacios rurales de Penco y Tomé, le otorga características tanto climáticas como socio-productivas que se asemejan a las del Valle del Itata (Región de Ñuble). En localidades como San José y Primer Agua en Penco, o Menque, Lloicura, Rafael, Coroney, Nachur, por el lado de Tomé, persisten familias dedicadas a la producción de alimentos tanto para el autoconsumo como para la comercialización a pequeña escala, quienes contribuyen a sostener ecosistemas virtuosos donde integran la crianza de animales, cultivo de frutales, huerta y procesamiento de alimentos en cocinas campesinas, donde se transmiten saberes ancestrales de manera familiar.

Actualmente, las alternativas para acercarse a la riqueza culinaria de la ruralidad son las Ferias Campesinas presentes en las comunas de Penco y Tomé, las que posibilitan el acceso a la diversidad de productos patrimoniales de la agricultura campesina.

No obstante, estos espacios no están exentos de dificultades, dado el desplazamiento de modos de producción y/o recolección, procesamiento y consumo, viéndose reducidos productos y preparaciones de gran riqueza patrimonial. Esto a raíz de la influencia en el país de instituciones del agro en las prácticas productivas de la agricultura familiar campesina, situándose el foco en la rentabilidad por sobre el sostenimiento del autoconsumo y la biodiversidad cultivada, homogenizando la oferta alimentaria. Esta situación los va relegando a la intimidad de

la cocina familiar, que mantiene su llama y sazón en base a un cúmulo de recetas; procesos que conectan con una experiencia emotiva al territorio.

Pese al panorama de alta fragilidad, la cocina que preserva un sabor cercano al territorio persiste entre estas comunas. Se expresa en numerosos productos que de larga data han recorrido la trayectoria de quienes se acercan a ellos en profundidad y los hacen protagonistas de su quehacer cotidiano. También en preparados que, pese a parecer simples y basados en técnicas rudimentarias, requieren de gran expertiz en técnicas y procesos, sustentados en la cocina tradicional, para alcanzar una experiencia culinaria compleja, que es capaz transportar a la matriz familiar y a un paisaje cotidiano desde un primer bocado.

Feria campesina en la Plaza de Tomé |



*Plano del
Microterritorio
Costa Norte*



Tomé

*Bahía de
Concepción*

*Bahía de
San Vicente*

Talcahuano

Penco



| Trigo tostado



LA HERENCIA DEL TRIGO Y SU VIGENCIA

El trigo posee una larga trayectoria en el Biobío, siendo un producto patrimonial emblemático dada su presencia preponderante tanto en el paisaje histórico del territorio como también en numerosas preparaciones del repertorio culinario campesino (Mariángel y Fuentealba, 2019). Tras llegar con la invasión hispano-conquistadora en la zona en el siglo XVI, el trigo ha vivido procesos de diseminación y adaptación a los entornos ecológico-culturales locales, que permitieron dar fuerza a un cultivo infaltable dentro de la alimentación de las huestes y primeros colonos españoles. Desde los jesuitas pasó a manos campesinas y mapuche que lo asimilaron, pasando un largo camino para ser integrado como un cereal base en la alimentación cotidiana del centro-sur de Chile.

Esta herencia vive en las comunas que integran el Microterritorio *Costa Norte*, ya que la alta demanda por este cereal a mediados del siglo XIX, producto de la llamada “Fiebre del Oro”, marcó un breve pero intenso periodo a nivel local, que activó la industria molinera del trigo en Penco, Tomé y Lirquén. Esto trajo consigo activación económica, procesos de urbanización y construcción portuaria, además de la consolidación de la red ferroviaria y de caminos para el traslado de mercancías.

A inicios del siglo XX, tras la intensa bonanza del trigo en los mercados, cae la demanda, por lo que el paisaje triguero en la

región se reduce a cultivos en fundos de tamaño medio y en pequeños terrenos pertenecientes a familias campesinas. Sin embargo, es en la cotidianidad de la subsistencia de dichas familias donde arraiga el cultivo del trigo. Se reconoce que hasta hace tres décadas aún se producía trigo de variedades antiguas. Producto de la industrialización de la agricultura, de la mano con la expansión de la industria forestal, hoy en día esto no se mantiene.

“La última trilla la hice por el año 2012. Sembraba trigo chinchilla (...) Yo hacía unos mingacos de siembra, me acuerdo, con unas 10, 11 personas para poder sembrar el cerro. Lo mismo hacíamos para la cosecha después. Y al final, después sacando cuenta, era como restar plata. Al final no sacaba nada de ganancia. Y al final eso fue uno de los factores, porque si se vendía el trigo, se vendía muy barato. No tenía valor agregado para el trabajo que tenía aquí. Y está mal pagado el trigo”

Claudio Chandía, sector Lloicura, Tomé.

Las transformaciones impulsadas por instituciones agrarias en Chile, asociadas a la “Revolución Verde” desde la década de 1960, sumado a la invasión de monocultivos forestales en la zona, han desplazado la producción del trigo con variedades locales de semillas, incorporándose cultivos de mayor rentabilidad, asociados a un paquete tecnológico y de insumos químicos, de la mano de asesorías del extensionismo agrario que desplazan el conocimiento tradicional de cómo producir el alimento. Junto con ello, las consecuencias del modelo forestal han precarizado las condiciones de vida en la zona, incidiendo en los cambios de uso de suelo, ocupando tierras que antiguamente se ocupaban para la agricultura y el habitar campesino.

El trigo en la zona hoy en día se produce a baja escala, con semillas incorporadas, de ciclo productivo corto y orientada a la producción de harina y especialmente alimento para animales.



| Molienda de Trigo. Víctor Osorio, sector Nachur, Tomé

Si bien el trigo como cultivo en sus variedades tradicionales ya no está presente dentro del MTCN, su vigencia en el procesamiento y consumo persiste, por lo que podemos hablar de este cereal como un alimento patrimonial. Está anclado al ciclo de la vida de las familias campesinas, viéndose reflejado en múltiples tradiciones orales como la poética, religiosidad, artesanías (Chavarría, 2009), y sobre todo los quehaceres que se urden en las cocinas campesinas. Es allí donde reluce la versatilidad del trigo, que se sigue transmitiendo por generaciones de la mano de quienes lo cocinan y procesan, deleitándonos tanto en espacios urbanos como rurales con numerosos preparados, donde el trigo se integra a masas dulces y saladas, bebidas, y espesante en guisos y cazuelas (Mariángel y Fuentealba, 2019).

Es importante recalcar que la desaparición de las variedades tradicionales de trigo constituye no sólo una enorme pérdida en términos de biodiversidad genética sino también un gran golpe a la riqueza cultural del territorio, que ve amenazada su herencia culinaria y simbólica cultivada durante generaciones (Mariángel y Fuentealba, 2019).

Cazuela con trigo partido |



Del Tueste Del Trigo A La Molienda

La cocina campesina es el lugar donde ocurre la alquimia; desde el fogón, la ceniza y el humo emergen delicias ancladas en la tradición oral, producidas para el consumo familiar, para regocijar a las visitas o para la comercialización (Bahamonde, Mariángel y Hernández, 2022). Allí reluce la versatilidad del trigo, a partir del conocimiento familias que manejan con destreza las artes del fuego y el vaivén de la callana, método infalible para el tueste del grano y la preparación de harina tostada y café de trigo.

La **harina tostada** proviene del grano molido tras el tueste, y es la primera preparación por realizar cuando se ha dispuesto el fuego, el que según Víctor Osorio (Tomé) debe estar muy fuerte y con mucha llama para activar el proceso. Cuando el fuego está intenso es que el trigo se vierte en la callana, la que se va moviendo de manera horizontal por aproximadamente una hora y media, lo que permite asegurar el tueste uniforme, hasta el punto exacto que no interfiera negativamente con el sabor. En palabras de don Víctor: *“el tostadito debe ser un tostadito liviano para que no quede amargo”*.

Una vez tibio, el trigo tostado pasa a la molienda, sea de forma manual o usando un molino adaptado con un motor para facilitar el proceso. Lo que sí se destaca es que, independiente del método, es fundamental que la molienda sea lenta, para que no interfiera en el sabor y se pueda hacer seguimiento minucioso de cómo va el proceso. Se puede obtener una harina de textura más fina o gruesa, siendo aquella de molienda más gruesa la ideal para los pavos de harina, y la de textura más fina la preferida en sopas.

Tueste de trigo en callana |





| Café de trigo

El café de trigo es un noble bebestible que se obtiene desde el fuego vivo, llevando el trigo a la callana por alrededor de media hora, siempre cuidando que tome el color tostado oscuro, sin llegar a quemarse. Se encuentra muy presente en las ferias campesinas de Penco y Tomé. Parte de la técnica que menciona Víctor es que, cuando los granos ya pasan a ennegrecer, se agrega una pizca de azúcar para que el trigo se vuelva brillante, dándole una mejor presentación.

“La mamá le echaba [al café de trigo] canela, menta, poleo, cáscara de naranja, y cuando andaba enfermo de la guatita le ponía paico y poleo”

Víctor Osorio, sector Nachur, Tomé.

El **pavo** o **ulpo dulce**, también conocido como “catete de harina tostada”, suele prepararse a la taza con al menos 2 cucharadas de harina para 1 taza de agua o leche, agregando azúcar o miel a gusto. En tiempos fríos suele consumirse con agua hirviendo, revolviendo fuertemente para eliminar los grumos. Albertina Riffo (Tomé) comenta que cada vez es más preferido por niños y niñas.

El **pavo salado** se asemeja a un caldo, pero de mayor simpleza. En una olla se sofríe cebolla picada con un poco de aceite o manteca, para luego agregar agua y harina tostada para disolver. También se puede acompañar con color en polvo o ají.

La **sopa de harina tostada** es un caldo que, pese a su aparente simpleza, da cuenta de un recorrido culinario desde lo mapuche a lo mestizo (*Mariángel y Fuentealba, 2019*), siendo un infalible para iniciar las frías mañanas en el campo, reconfortando cuerpo y alma con su aroma tostado.

María Gabriela Saavedra (Penco) rememora día a día a su madre con este caldito, quién lo preparaba cada mañana o para algún almuerzo ligero. Se prepara con 4 a 5 papas y 1 cebolla picada en cubitos, 1 zanahoria rallada, cilantro, alrededor de ½ taza de harina tostada y sal a gusto. Las papas se sofríen junto a la cebolla y zanahoria en una olla por un par de minutos, para luego agregar agua hirviendo, procurando cubrir todos los ingredientes. A los 10 minutos de hervor se agrega la harina tostada, disuelta previamente en una taza con un poco de agua, revolviendo con una cuchara de palo para integrar y evitar grumos. Se sirve bien caliente con cilantro picado, refregando un ají o incluso con una pizca de color, si se prefiere. Hay quienes también agregan un huevo batido al finalizar la cocción.



Sopa de harina tostada |



Tueste de café de trigo. Víctor Osorio, sector Nachur, Tomé |

De Las Cenizas Emerge El Alimento

Las nobles cenizas que surgen desde el calor del fogón son un elemento clave para la elaboración de ciertos preparados del trigo, cuya frágil presencia en la cultura alimentaria local no se encuentra exenta de dificultades. Actualmente, el sostenimiento de los fogones por parte de las familias campesinas se ve tensionado por los procesos de homogeneización agrícola y desconexión entre los espacios de producción y consumo de alimentos; existe una fuerte presión para las familias campesinas por insertarse a las cadenas agroalimentarias y dinámicas de la industria agrícola, las que privilegian procesos de manufactura más rápidos y desanclados de la riqueza de las culturas alimentarias que se urden a fuego lento, desplazándose así el rol central de la cocina campesina en la transmisión de saberes alimentarios provenientes de un legado familiar o comunitario (*Bahamonde, Mariángel y Hernández, 2022*).

La **tortilla de rescoldo** es un tipo de pan infaltable en las comidas con sabor a campo, y también está presente en espacios costeros, siendo los canastos llenos de tortillas parte del paisaje cotidiano de las calles de Lirquén (Penco). Se llama de rescoldo ya que se prepara en las cenizas calientes que quedan tras el fuerte fuego que alimentó la callana para el tueste de trigo.

“Tiene que estar calentita [la ceniza], porque si no las tortillas quedan crudas. Cuando uno la mueve, tiene que revolverla antes, la tortilla la revuelve. Si está muy caliente, la mueve para allá, para acá, y para sacar la brasita”.

Albertina Riffo, sector Nachur, Tomé.



| Tortilla de rescoldo



Trigo mote |

El **mote de trigo** es un alimento relevante en las cocinas de la zona sur de Chile, del mundo campesino e indígena, siendo ingrediente contundente para preparaciones dulces y saladas, calientes y frías (Mariángel y Fuentealba, 2019), en reemplazo del arroz o fideos. Su proceso tiene la particularidad de mantener el uso de la ceniza o lejía. En las zonas rurales de Penco y Tomé, pese a ser un proceso exigente, son numerosas las familias que siguen sosteniendo su preparación para el autoconsumo y para la venta en las ferias campesinas, dada la valoración de su proceso artesanal.

“La gente lo busca, porque es un producto bueno. El trigo mote del supermercado es pelado con cal, no es un producto sano”

Víctor Osorio, sector Nachur, Tomé.

El trigo mote ha acompañado por generaciones las diversas comidas del día, siendo consumido en formatos dulces con miel, azúcar o leche, y como guarnición o integrando guisos en preparaciones saladas (Mariángel y Fuentealba, 2019).

Los **porotos con mote** son un infaltable plato entre las familias campesinas de la zona, con la cremosidad característica que adquiere el guiso al calor del fuego. Para su preparación se utiliza el mote que aún no pasa por el segundo proceso de cocción: “*Si usted saca ese trigo mote antes que esté cocido, lo seca y lo guarda, ese le sirve para hacer los porotos*”, indica Víctor Osorio.

Su receta integra poroto cimarrón, verduras como apio, acelga, cebolla, zanahoria, ajo, perejil, agregando el mote unos 20 minutos antes de finalizar la cocción. Al momento de servir, se agrega perejil picado y un toque de ají color.

Las **papas con mote** son un guiso vigoroso, reconocido por ayudar a resistir largas jornadas de trabajo en el campo (*Mariángel y Fuentealba, 2019*). Se utiliza 1 kg de papas por ½ kg de mote, ½ kg de carne picada, 1 cebolla, 1 zanahoria rallada, sal, aceite y ají color o merkén. Primero se arma un sofrito con la carne, verduras y aliños, cocinando en paralelo las papas peladas y picadas, y el mote. Una vez listas las papas y el mote, se mezcla todo junto al sofrito, surgiendo así un preparado caliente y espeso. En el caso de usar el trigo mote que ya completó sus etapas de cocción, éste se agrega al final de la preparación.

Papas con mote |





Cazuela de vacuno con trigo partido |

El Trigo Como Espesante En Caldos Y Guisos

El **trigo partido**, también conocido como “loco de trigo”, es utilizado para espesar sopas, cazuelas y guisos, de amplio consumo en zonas rurales y periurbanas previo a la inserción masiva del arroz y fideos. Se prepara desde el trigo crudo molido, que previamente se lava con agua caliente, se seca al sol, para luego moler en molinillo (*Mariángel y Fuentealba, 2019*), ajustando previamente las piedras para obtener el grosor adecuado. Se almacena idealmente en frascos o en tarros de café o leche, para mantener su frescura.

Su presencia entre Penco y Tomé se mantiene especialmente gracias a quienes alimentan a sus familias con este preparado y/o lo comercializan en ferias, para ser utilizados en cazuela y con porotos.

“Cuando [el trigo partido] se ocupa para porotos, para la cazuela, se echa al final cuando ya está casi listo, se agrega como una taza, para que quede espesito”

María Gabriela Saavedra, Penco.



Pantrucas y **chuchos** son distintos formatos de masas hechas a base de harina blanca y agua, que vienen integrando el repertorio culinario de este Microterritorio. Mientras las pantrucas son masas delgadas, sobadas y laminadas, los chuchos se forman en base a una mezcla tipo engrudo que se dejan caer a la olla hirviendo de a pequeñas cucharadas, quedando de forma redondeada, flotando dentro del caldo.

El **catuto**, también conocido como “pan de piedra”, es una especie de pan a base de trigo cocido. Actualmente es una receta difícil de encontrar, pero que aún se mantiene en las cocinas y las memorias de tanto de campesinas y campesinos como habitantes urbanos del *MTCN*. Se encuentra en las ferias campesinas y forma parte de las preparaciones de agasaje en actividades del mundo mapuche urbano (*Fuentealba y Vera, 2020*).

Los **alfajores de harina dorada** son un producto que conlleva un proceso largo y laborioso, que hoy en día muy poca gente conoce. En Penco podemos encontrar a la señora Flor Pineda, reconocida por sus alfajores, poniendo gran minuciosidad en la preparación tanto de su hojarasca como del reconocido relleno. La harina dorada que lo caracteriza implica el paso del trigo tostado y molido en la callana al fogón, mezclándose con agua y especias para que emerja su aroma tostado y textura suave.



Pantrucas |

| Catutos



Alfajores de harina dorada |



| Sector Lloicura, Tomé





RIQUEZAS ALIMENTARIAS DESDE LOS TERRITORIOS RURALES Y PERIURBANOS

La agricultura familiar campesina se sostiene en base a una serie de dinámicas sinérgicas entre los elementos que constituyen su paisaje. Los productos obtenidos de una determinada actividad se utilizan en otra dentro del mismo espacio; el guano de los animales se usa para fertilizar los campos y huertas, usando parte de su producción para alimentar a los mismos animales que luego abonarán la tierra cuando el ciclo vuelva a comenzar. Este ciclo virtuoso asegura que siempre exista una base sobre la que apoyar los procesos de producción y reproducción económica, social y cultural de los espacios rurales. Debido a las profundas transformaciones de los modos de vida y producción rural, estas posibilidades han ido desapareciendo en la mayoría de los casos. Pese a ello las zonas rurales del Microterritorio *Costa Norte* aún es característica la presencia de frutales de larga data, que se instalaron a modo de división de predios, donde se mantienen huertas y chacras junto a las casas, crianza de animales y ciertos cultivos con arraigo en la memoria en espacios de mayor extensión. Es así como persisten por tradición familiar la presencia de uvas

de cepas patrimoniales en el territorio. Destacable también es la particularidad del periurbano de Penco y Tomé, donde aún se pueden encontrar verdaderas réplicas del paisaje rural a pequeña escala, observándose patios y jardines con un cerco vivo de frutales y la presencia de huertas para el autoconsumo.

En la zona existe un importante quehacer vinculado a la recolección de plantas, frutos silvestres y hongos, conocimiento que se viene transmitiendo de manera familiar, vinculado a los sitios de obtención de los productos, estacionalidad, formas y éticas de la recolección, y formas de procesamiento y consumo. Preparaciones como mermeladas, dulces y conservas han alimentado las despensas familiares por generaciones, y siguen presentes en las ferias locales, aunque cada vez más escasas, producto de los recurrentes incendios forestales en la zona. Es por ello que, hoy en día, hay diversas especies que ya no es posible encontrar desde los últimos años.

Productos De La Huerta: Ají Cacho De Cabra Y Poroto Peumo

Dentro de los predios rurales siempre es posible encontrar junto al hogar una huerta que alimenta el corazón de éste. Estos espacios abastecen familias y ferias locales especialmente con hortalizas frescas, basadas en una producción a pequeña escala donde, pese a muchas veces seguir orientaciones de programas de fomento productivo, persisten semillas y saberes reproducidas por generaciones, manifestándose en cultivos y alimentos que se encuentran en la mesa cotidiana. Dos cultivos que destacan en ello son el **ají cacho de cabra** y el **poroto peumo**.

El **ají “cacho ‘e cabra”** se encuentra fuertemente presente en las huertas familiares de distintas localidades rurales de Penco y Tomé, herencia que se viene transmitiendo junto a diversidad de saberes en torno a su cuidado y reproducción. Su siembra en huertas le otorga un sabor distintivo, presentando un tiempo de maduración más tardío. Tras su cosecha, que ocurre entre marzo y abril, se almacena para que avance su maduración alrededor de 15 días para pasar al enriestrado.

El **poroto peumo** es una variedad cuyo capi se deja para porotillo. La vaina verde del poroto es muy apetecida para ensaladas o para agregar a las cazuelas. Se cultiva familiarmente hace más de 15 años en el sector de Coroney, Tomé. La cosecha la realizan en marzo, antes que el capi se empiece a secar, sino, el alimento pierde sus características y potenciales culinarios “*hay que sacarlo, antes de que se sequen sino se empiezan a granear*”.

El porotillo se caracteriza por un capi “*más carnuíto*”, sin hilachas, de sabor “suave” y de “*contextura blanda*”. Su dócil vaina destaca en comidas como la **cazuela de vacuno**, en la que una vez hervida la carne se agrega “*un puñaito*”.

“Vamos sacando en capicito y después con una aguja voy metiendo un hilito y los dejamos en ristra y así dura todo el año”

Víctor Osorio, sector Nachur, Tomé.

Ají cacho de cabra |



Árboles frutales

Los frutales endulzan los predios familiares por generaciones según cada estación, expresando en su extensión diversas formas, tamaños y colores. Suele ser baja su comercialización en las ferias locales, ya que a nivel familiar se aprovecha para el consumo directo o en preparaciones como mermeladas, chichas, conservas, deshidratados, y también para el deleite de los animales de cría que se mantienen en los predios familiares. Entre ellos, se encuentran **duraznos betarraga y conservero, pera yegua, ciruelas corazón de buey y amarilla, membrillos, manzanas y papayas.**

La **manzana de campo** reluce en los paisajes rurales. *Colorada, candelaria, plátano y limonera*, son algunas de las variedades de este fruto que diversas familias mantienen, y muchas de ellas es posible encontrarlas en las ferias campesinas a fines de febrero y marzo. Hay quiénes a partir de la manzana preparan chicha para aprovechar las abundantes cosechas del fruto, basándose en recetas familiares transmitidas por generaciones. La señora Ida Fuentealba en Coroney (Tomé) desde muy niña ha visto esta preparación de otoño-invierno en época de cosecha de la manzana: “yo veía a mi papá como la hacía [la chicha



Durazno conservero en árbol |

| Manzana colorada





| Durazno conservero



| Papayas en conserva |

de manzana] con mi hermano”. Sin uso de máquinas, se puede preparar rallando las manzanas, dejando caer el jugo a un contenedor grande para pasar a una tela y exprimirla con las manos. El jugo obtenido es de color café oscuro, y se almacena máximo 2 días porque si pasa más tiempo, el sabor “*queda muy fuerte*”. Su consumo es durante las épocas frías de invierno, ideal agregando harina tostada.

La cosecha otoñal también trae **membrillos**, los que suelen ser deshidratados al calor de la leña y espolvoreados con un poco de azúcar a gusto para intensificar el dulzor, convirtiéndose en los tradicionales “orejones de membrillo”, una antigua y cotidiana preparación para disponer del alimento durante el invierno y aprovechar su nobleza.

La costa ofrece además numerosos **papayos**, siendo testigos de cómo se habitaba antaño en los espacios urbanos de Penco y Tomé. Antiguamente era común que cada casa tuviese una colección de frutales, complementándose con jardines, huertas e incluso pequeñas chacras dentro del mismo sitio. Hoy en día resisten como árboles antiguos y adaptados al clima templado de la zona, que endulzan y aromatan con sus frutos. En las despensas familiares y en ferias es posible encontrar el aromático fruto de la papaya en conserva o mermelada, proceso no exento de complejidades, dada la desafiante forma del fruto y sus dificultades a la hora de manipularlo.

Actividad vitivinícola y sus cepas patrimoniales

Al igual que el trigo, la **uva** (*Vitis vinifera*) ha estado presente en el *MTCN* desde tiempos coloniales, siendo parte de los tres pilares de la alimentación mediterránea, junto con el ya mencionado cereal y los olivos para aceite. A partir de su presencia se obtiene **chicha**, **arropo de uva**, **aguardiente** y el tradicional **vino pipeño**.

La actividad vitivinícola en el Biobío posee una larga data; en el siglo XVIII la zona de Penco ya era famosa por ser un nodo en el que confluían los vinos producidos en el interior del territorio antes de dirigirse a Concepción, a Santiago o a exportarse a través del puerto de Talcahuano. Pese a que la producción en el Biobío fue perdiendo relevancia en el siglo XIX debido a la modernización de las viñas hacia el Maule, el ferrocarril permitió el flujo hacia la costa, destacando intercambios de vino por mariscos o pescado ahumado en Tomé y Lirquén.



Lagar para el almacenamiento de vino.
Sector Lloicura, Tomé

Cosecha de uva





Uva Italia o Moscatel de Alejandría |

Ya a finales de los años noventa, la expansión de la mancha forestal y las demás transformaciones que afectan al mundo rural campesino constituían una seria amenaza para los pequeños productores viñateros, tendencia que ha recrudecido en la actualidad. A pesar de esto, aún podemos encontrar productores de vino y otros derivados de la uva dentro del MTCN que persisten en el quehacer vitivinícola, manteniendo las tradicionales *uva país*, *Italia o Moscatel de Alejandría* y *Corintia*, cuidando su ciclo productivo completo. La uva Corintia madura ya desde mediados de febrero, mientras que la uva Italia se cosecha durante marzo y abril. La uva País es la última en madurar, cosechándose durante la primera quincena de abril. Tras la maduración y cosecha a finales del verano, en otoño se deja descansar la planta, para en invierno fertilizar y retirar los sarmientos, y en primavera comenzar a ver los primeros brotes

de uva. En cada fase de su ciclo, la presencia de las ancestrales parras hermosa el entorno con diversas tonalidades. Hoy en día, en algunos sectores rurales de Tomé, como Lloicura, es posible aún encontrar a viñateros que rememoran desde el oficio la herencia familiar, cuidando con dedicación las vides, siguiendo procesos productivos que se apegan a lo tradicional, alcanzando el fuerte y complejo el sabor característico del vino pipeño, incorporando otras variedades para sacar a relucir en ferias locales y regionales.



“Esa uva Corinta es la tempranera que le llaman igual, porque es la primera en madurar. (...) En sabor es como agridulce”

“La uva blanca Italia se caracteriza por ser una uva dorada dulce, muy dulce. Racimos frondosos, lindos y grano grande”

“La uva negra [País] es un granito redondo, como una polquita. (...) Es un poquito agridulce, o sea, entre dulce y un poquito ácida. Es menos dulce que la variedad cinsault, pero asimismo menos delicada también”

Claudio Chandía, sector Lloicura, Tomé.

| Uva país



Frutos De La Recolección

Un vínculo importante de los habitantes del MTCN se ha tejido a partir del andar para la recolección de alimentos. Tanto en zonas de interior como en caminos que colindan con las costas, las bondades alimentarias y medicinales que entregan bosques y arbustos silvestres vienen siendo reconocidas y transmitidas por generaciones, asociado a una ética del cuidado del producto y su territorio. Este andar conectado a lo profundo de cerros ha permitido encontrar alimentos en los escasos reductos de bosque nativo e incluso entre plantaciones de pino, donde destacan los frutos como la **mora**, el **queule**, la **rosa mosqueta**, el **maqui** y hongos como las **callampas de pino**.

Las **moras**, pese a verse reducidas en extensión actualmente por los recurrentes incendios forestales que han transformado el paisaje, siempre se encuentran en los cerros de las tres comunas del Microterritorio *Costa Norte*, siendo muy apetecidas en mermeladas y repostería.

“En mi casa siempre se salía a recolectar moras y se hacía mermelada de moras y se guardaba pa’ todo el año”

Edith Contreras, sector Roa, Tomé.

El **queule** es un fruto cuya presencia está en lo profundo de la memoria de familias que han tenido vínculo con su milenario árbol, que resiste en quebradas de Penco, Tomé y Talcahuano. En Tomé se recolecta por el sector El Santo, en la interfaz entre la zona urbana y el bosque, siendo posible encontrarlo entre marzo y mayo.

“Se recolecta lo que va botando el árbol, siempre con el cuidado de dejar para que el propio ecosistema se siga alimentando”

“Ese fruto tiene un secreto dentro que tenemos que volver al pasado para poder entenderlo y germinarlo. Es firme, por fuera es amarillo verdoso, en plena época de maduración es amarillito, y adentro tiene una testa. Antes eran más grandes, como del tamaño de una ciruela”

Ricardo Cuevas, Tomé.





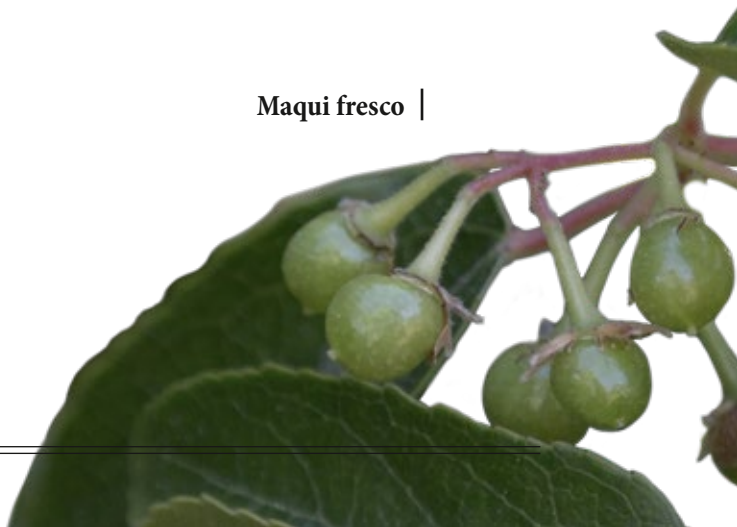
| Maqui deshidratado

La **rosa mosqueta** aparece en abril por los campos, “antes de que lleguen las lluvias (...) sacándose a mano pelada”, como afirma María Gabriela Saavedra (Penco). Es un fruto que se ofrece en la Feria Campesina de Penco, transformada en “dulce”, pulpa con la que se puede elaborar mermeladas, acortando las largas etapas de cocción y filtrado, las que requieren de gran minuciosidad en el trato del fruto.

El **maqui** es un árbol que se encuentra abundantemente a lo largo del territorio, pero cuyo fruto se ha visto reducido por el aumento de la recolección orientada a la venta. Su color intenso característico tiñe los paladares con preparaciones como café de maqui, mermelada, jugo, chicha, licor, siendo también muy preferido para el consumo directo.

La **callampa de pino** es un hongo con un característico color pardo amarillento y vientre blanco cremoso que, como su nombre indica, tiene afinidad por los pinos. Se venden deshidratadas y en bolsita, o pueden comerse también frescas, casi siempre salteadas: se preparan peladas y rebanadas en juliana y se dan vueltas en el sartén unos 3-4 minutos, junto con cebolla y zanahoria. Algunas personas lo preparan con carne.

Maqui fresco |



| Cochayuyo en piedra, caleta Tumbes, Talcahuano





EL MARITORIO EN EL CENTRO DE LAS COCINAS Y MEMORIAS

La culinaria costera en el Microterritorio *Costa Norte* se sustenta en la abundante riqueza de la Bahía de Concepción y sus alrededores, donde existen numerosas caletas pesqueras artesanales, tanto permanentes como estacionales, donde mujeres y hombres se enfrentan cotidianamente a las posibilidades que les entrega la mar, reflejada en diversidad de algas, mariscos, pescados y crustáceos.

En este contexto, según el momento histórico, estacionalidad, actividades económicas y características ecológico-culturales del lugar, se desarrollan múltiples oficios, en cuyo quehacer se conjugan aprendizajes vinculados a la técnica, memorias territoriales y dimensiones emotivas, que se vienen transmitiendo por generaciones, principalmente por las mujeres de estos asentamientos. Son ellas quienes, ante la histórica invisibilidad de su rol primordial dentro de sus comunidades, fueron organizándose en sindicatos y agrupaciones productivas de manera diferenciada de sus pares hombres, lo que les ha permitido ir articulándose en una plataforma para dar cuenta de sus demandas y lograr el reconocimiento de sus oficios (*Guerrero, Fuentealba y González, 2020*), algunos de ellos actualmente reconocidos por las normativas pesqueras vigentes en Chile.

Las dinámicas neoliberales que se vienen profundizando en las últimas décadas han incidido en la disminución en el uso de algunos productos en las cocinas. Los procesos de *gourmetización* (*González, 2018*) que se vienen desarrollando en la zona, en la búsqueda por desarrollar polos gastronómicos y turísticos que conecten con cocinas de innovación, ha homogeneizado la oferta gastronómica del borde costero, insertando formatos de platos y productos que es posible encontrar en cualquier cocinería o restaurant del país, desplazando así el uso de los recursos propios del territorio. Es así como hoy en día en la oferta local prevalece el uso de especies de pescados foráneos, se privilegia la mezcla de mariscos por sobre el consumo de un solo producto para resaltar su sabor, y las algas no se encuentran presentes en las cartas.

Con todo, la pesca de subsistencia, el buceo, y la recolección de orilla de mariscos y algas han sido fundamentales en sostener el corazón de las cocinas familiares, con numerosas preparaciones patrimoniales sustentadas en la memoria territorial, transmitiéndose saberes de mar a orilla en torno a formas de obtención, procesamiento y consumo.

Algas

Una de las algas más reconocidas entre la culinaria de las costas del Microterritorio *Costa Norte* es el **cochayuyo**, de color negro, textura fibrosa y sabor salado. Pese a que es posible encontrarlo durante todo el año, Glenda Sanhueza, recolectora de Coliumo (Tomé), destaca que esta labor se desarrolla principalmente en verano, siendo su faena en invierno, centrada en recoger aquellos ejemplares que cortó el fuerte oleaje en temporada de lluvias. En cuanto a sus formas de consumo en la zona, ha marcado presencia dentro de guisos, legumbres, caldos y como ensalada en una versión más fresca.

El **ulte** corresponde a la porción más cercana a la base del cochayuyo: *“el ulte está pegado así, tiene como un pulpo, tiene como ramal (...) se corta y se deja como un caparazón que tiene, que se pega a la roca”*, describe Glenda. Se corta junto al resto del cochayuyo, poniendo cuidado en no despegar de la roca su cayopla, correspondiente a la base desde donde nace el alga, la que permitirá que ésta siga creciendo en su siguiente ciclo. Es un alimento que ofrece un sabor fresco para consumir como ensalada.



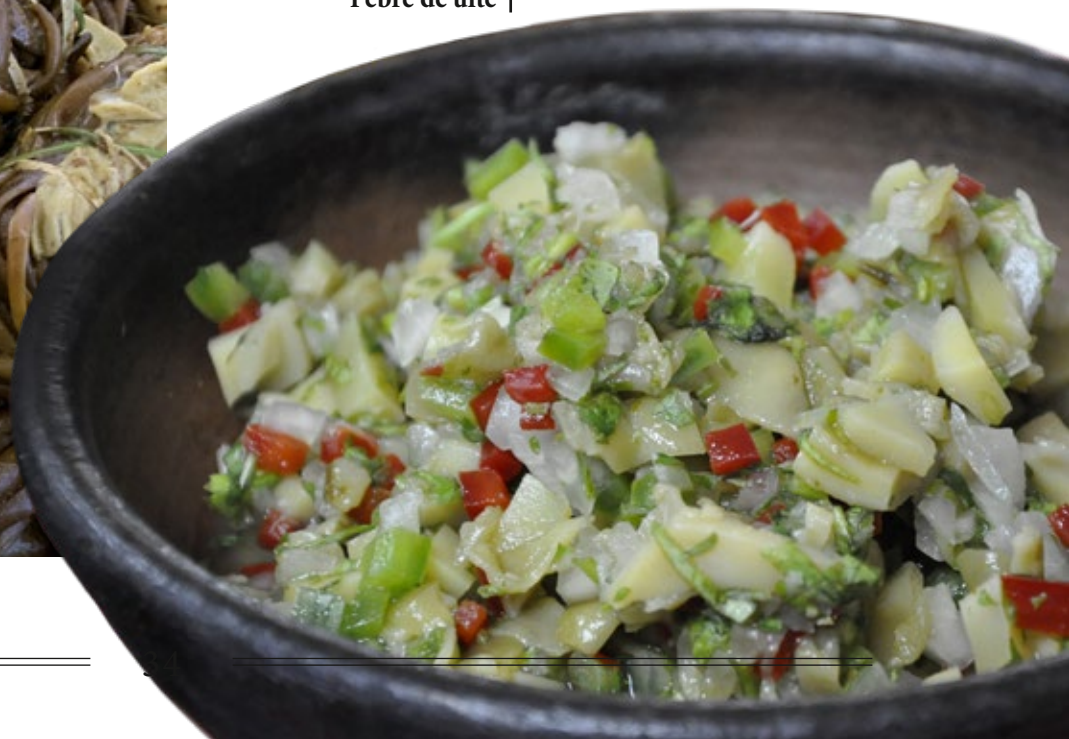
| Cochayuyo

El **luche** es un alga de textura suave, que aún se puede encontrar en las zonas rocosas costeras dentro del *MTCN*, abarcando Coliumo y Cocholgüe, en la zona norte (Tomé), pasando por la Bahía de Penco-Lirquén, y en la Península de Tumbes, más al sur, en playas como La Cantera, La Gaviota, e Isla Quiriquina (Talcahuano). Se recoge en temporada estival bien soleada, hasta el mes de abril, y su proceso de recolección lo realizan mujeres algueras. Una de las formas clásicas de consumo de esta sabrosa alga es el **luche con papas**, un guiso simple preparado a base del alga en un sofrito con cebolla picada, acompañada de papas cocidas. También se reconoce su consumo únicamente con pan, sea al desayuno o al finalizar el día.

“Uno con la mano lo va sacando [el luche], pero no hay que tirarlo mucho, sino queda todo eso pelado (...) Entonces una se crió con eso, que no lo puede recolectar así, porque si no el producto se va a terminar”

Glenda Sanhueza, sector Coliumo, Tomé.

Pebre de ulte |



Mariscos

La categoría alimentaria por excelencia en toda la costa del L^{MTCN} es sin duda el marisco, dada su abundancia (a pesar de la disminución experimentada en las últimas décadas) y su relativa facilidad de extracción. Allí donde el pescado precisa de un bote, redes y otros implementos, muchos mariscos pueden encontrarse en la orilla misma de la playa y no necesitan de mucho más que un fierro y un cuchillo para degustarse de inmediato, obteniendo un alimento fresco, nutritivo y con una tradición tan antigua como el mismo poblamiento del territorio.

La **cholga** es el marisco clásico tanto dentro de la Bahía de Concepción como en las costas de los alrededores, siendo recolectado especialmente entre enero y junio, respetándose sus tiempos de veda. Tiene una concha de color blanco estando cruda y amarillo una vez cocida, a diferencia de otras cholgas que son negras por fuera y de color lila o nacarado por dentro. La carne es blanca amarillenta y su sabor es más dulce que otras variedades.

La **cholga tumbina**, típica de la zona entre Tumbes e Isla Quiriquina (Talcahuano), se caracteriza por ser más corta y gorda que la de otros sectores.

El **caracol trumulco** se caracteriza por su concha en espiral, de color rosado con líneas grisáceas, oscuras. Su carne cruda es dura y de mucha consistencia, parecida al callo de las machas, con gusto amargo. Es preferido para su consumo al vapor, perdiendo el gusto amargo en la cocción, la que también ayuda a que se desprenda fácilmente de su concha. Una vez cocidos, se emplean para una multitud de platillos tales como: entradas, empanadas, sopas y otras preparaciones.

El **chape** o **lapa negra** posee una concha gris ovalada, con un agujero en su parte superior. Se extrae desde la misma orilla de playa, donde suele aparecer pegado en las rocas, encontrándose también a algunos metros bajo el agua. Se consume tras darle un hervor, integrándose en empanadas, sopas y chupes.

La **navajuela**, popularmente conocida como "macha" es un tipo de molusco de tamaño pequeño, forma alargada, color rosado pálido y contextura carnosa. Se extrae artesanalmente en las costas de Lirquén (Penco), siendo cada vez más escasa, por lo que para abastecer la demanda de las cocinerías se ha comenzado a utilizar ejemplares desde otras localidades. En las cocinerías del Barrio Chino en Lirquén son muy solici-



Cholga |

tadas en su versión "al pil pil" y "al matico".

El **loco** es un molusco de gran tamaño, altamente apetecido en la región. Se recolecta en los roqueríos en verano, aunque también se puede ver en invierno. Es común que se encuentre en veda, por lo que su comercialización es limitada. Se encuentra en riscos más alejados de la costa, donde revienta la mar y llegan los buzos mariscadores, bajando a las profundidades con un quíne para recolectarlo y subirlo a los botes. En cuanto a su tratamiento, Glenda Sanhuesa detalla: *"Si se va a hacer por ejemplo para empanadita o para venderlo, se desconcha crudo. Se deja en agua y se desconcha. Hay personas que lo venden machacado, se echa a una malla o a estas bolsas de harina, y ahí uno le empieza a pegar. Esto después de haber sacado la concha que se dejó en agüita"*.



Caracol de mar |



| Locos arvejados

Mariscal caliente |



Una forma tradicional de consumo son los **locos arvejados**, presente en las mesas tumbinas, especialmente en los tiempos de abundancia de locos.

En la Bahía de Concepción podemos encontrar varios tipos de **almejas**: rosada, disco, blanca (tulengue) y la taca. La almeja rosada tiene una concha distinta a las otras, más rugosa y, contrario a lo que indicaría su nombre, puede ser negra o blanca.

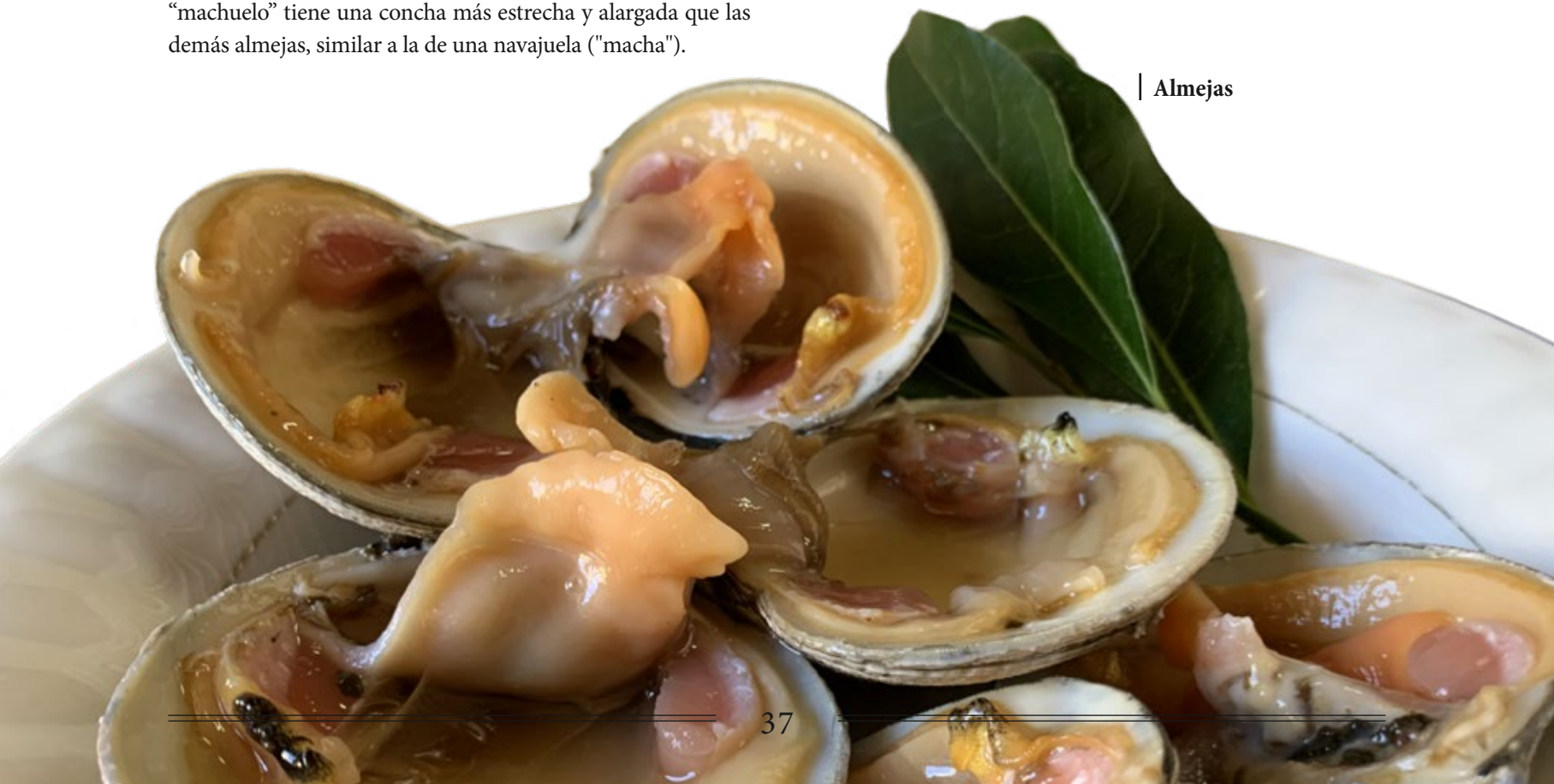
“[La almeja rosada] es la mejor, porque se puede comer con limón, porque es más sabrosa”

José Parra, sector La Poza, Talcahuano

La almeja blanca tiene un interior mucho más abundante, *“es tan gorda que no se cierra, porque la lengua es pura carne”* buena para prepararla a la parmesana. La almeja que llaman “machuelo” tiene una concha más estrecha y alargada que las demás almejas, similar a la de una navajuela (“macha”).

El **piure** es un marisco de sabor intenso, muy apetecido para consumir directamente desde la percha, o bien en formato cocido. Según los mariscadores del mercado artesanal La Poza (Talcahuano) hay tres tipos distintos de piure, dependiendo de qué zona del Microterritorio se extraiga. El primero es el “de los fierros”, que cual que se extrae de la orilla o en las aguas menos profundas de la Bahía de Concepción, en el puerto de Talcahuano. Este piure es de más baja calidad y en palabras de un buzo mariscador *“se vuelve agua, cuando usted lo saca como que se achica, y queda pura agua”*. El segundo tipo es el piure “de la Isla”, encontrado cerca de Isla Quiriquina, que es más anaranjado y con una cubierta protectora más delgada. Este piure es más dulce que aquel extraído de la orilla, que es más amargo. El tercero es el piure “rodado”, que se encuentra más allá de la bahía, hacia mar abierto, muchas veces despegado del suelo y que *“anda suelto en el agua”*.

| Almejas



Los **erizos de mar** se pueden encontrar a profundidades mucho mayores que otros mariscos en la zona, utilizándose para su extracción los mismos métodos tradicionales del buceo. Su consumo suele ser escaso, privilegiado en versión cruda, cocido con limón, en tortilla acompañado de huevo, cebolla y algunos aliños, y también dentro de los tradicionales ponches.



| Erizo

El **poto de mar** es un producto poco conocido pero muy característico de las playas y roqueríos de la Península de Tumbes (Talcahuano). En palabras de Gabriel Rivas, mariscador del sector que aprendió de sus padres a recolectar potos de mar, *“es como una gelatina viviente”*, que puede encontrarse pegada bajo las rocas a orilla de playa. En su estado natural *“es baboso, bota una baba blanca que se va al cocerlo”*, y es de esta forma como más se consume: cocido y como entrada.

A partir de la mixtura de mariscos emergen preparaciones emblemáticas de los hogares y cocinerías de la zona, destacando mariscal frío y caliente, caldos reponedores que buscan recomponer el cuerpo con su intensa mezcla de sabores.

Las **empanadas de mariscos** suelen ser muy reconocidas y apetecidas a lo largo de las costas. Si bien está concebida como una mixtura de mariscos dentro de la masa frita, la preparación de carácter patrimonial considera el uso de una sola especie en el pino que contiene, lo que va a permitir sacar a relucir las cualidades del producto que allí se está utilizando. Es así como destacan diversas de empanadas según los recursos que allí se obtienen, usándose navajuelas (machas), chapas, locos, piures, caracoles, a modo de aprovechar su presencia en determinadas temporadas.

Empanadas de mariscos |



| Tortilla de erizo





| Ponche de almejas

La experimentación con mariscos y alcoholes han generado diversidad de **ponches**, brebajes que hoy en día se han integrado a la oferta gastronómica local. Su origen se encuentra en las cocinas, siempre asociado al vino pipeño que provenía de los sectores rurales cercanos, conectados mediante el ferrocarril. Una de sus posibilidades es el **ponche de almejas**, usándose el marisco crudo, mezclando con vino, aguardiente y azúcar. Se obtiene un preparado de textura similar a la de la leche, con suave sabor al marisco y aroma a uva. En diversas cocinerías y restaurantes se pueden encontrar variedades con **erizo**, **piure**, **picroco**, **huevo de gaviota**, siendo este último muy reconocido en Talcahuano.

Los **cocimientos**, **cholgazos** o **pullmay**, si bien no son comúnmente comercializados, son un plato que rememora la vida comunitaria de los territorios costeros, dado que han venido acompañando celebraciones y faenas de la cotidianidad de las caletas artesanales y del mundo mapuche-lafkenche en la bahía.

Pescados

La **merluza**, conocida comúnmente como "pescada", se encuentra únicamente en las costas chilenas, y ha sido una de las especies más emblemáticas para la pesca artesanal en la zona. Su carne blanca, blanda y suave la ha mantenido por generaciones en las cocinas locales con diversas preparaciones, siendo una de las más reconocidas la **merluza frita**, acompañada de papas cocidas y ensalada de tomate, plato de tradición criolla que deleita a familias y visitantes de restaurantes y cocinerías de la zona.

La **pescada seca** es una de las preparaciones que adornan el paisaje de las caletas tomecinas en verano: *"La pescá' seca la secaban por acá, desde Punta de Parra, Quichiuto, Los Bagres. Cocholgüe era zona de pescá' seca; tú ibas y estaban los tendaderos"*, recuerda Leslie Retamal (Tomé), maestra en culinaria tradicional.

| Merluza común



Congrio |

El **congrio** es uno de los pescados más respetados y cotizados de la carta marina en los restaurantes chilenos, conocido por su buen sabor y consistencia firme que permite no sólo prepararlo en caldillo o a la plancha, sino también frito troceado en medallones, a diferencia de otros pescados que se desarman al cortarlos de esta forma.

Dentro de la bahía de Concepción se pueden encontrar 3 clases distintas: negro, dorado y colorado. El **congrio negro** (*Genypterus maculatus*) es de color gris oscuro con zonas más negras. Sólo se puede comer en caldillo, ya que al intentar freírlo se desarma. El **congrio dorado** (*Genypterus blacodes*), como su nombre lo indica, tiene escamas de color dorado en un fondo claro, “la piel es transparente poco menos, así, blanca”. No se encuentra en la bahía de Concepción, pero sí en la de San Vicente, frente a las costas de Lenga (Hualpén) y Huachipato (Talcahuano). Finalmente, el **congrio colorado** (*Genypterus chilensis*) es el máspreciado, ya que sirve para freírlo troceado en medallones. Su piel es de color rojizo o anaranjado, con el vientre más blanco y la carne rosada.



Congrio dorado |



Congrio colorado |

Un nutritivo y reconfortante plato es el **caldo de congrio**, utilizando las cabezas del pez para darle una consistencia más espesa. Respecto a este caldillo, Glenda Sanhueza (Tomé) comenta: *“Antiguamente en los restaurantes se hacía el caldillo de congrio, se cortaban todas las cabezas de los congrios y esas se echaban todo a un conjunto y se cocían aparte, se le sacaban los pómulos y después eso todo se colaba y se quedaba ahí el caldillo. Y cuando llegaba alguien a pedir [caldillo], se le echaba la presa, sin la cabeza”*.

La **sierra** se encuentra a mar abierto, saliendo de la Bahía de Concepción, donde los pescadores artesanales la obtienen utilizando anzuelo. Una preparación tradicional muy recordada es al horno, antiguamente, utilizando hornos de barro familiares o comunitarios.

“Antiguamente en el sector existían hornos de barro, que mantenían viva su llama de manera colectiva. Entre varias familias se mantenía el fuego del horno; una [familia] iba a el fuego y cocía su pan, seguía otra familia para hornear el suyo, para luego aprovechar ese calor en la cocción de la sierra”

César Aguayo, sector de Lirquén, Penco.

| **Caldillo de congrio**



Crustáceos

Un crustáceo muy común en las aguas de la Bahía de Concepción y alrededores es la **jaiba**. Esta presente desde Talcahuano al norte por la Península de Tumbes, la Isla Quiriquina y más allá hasta la zona de Coliumo. Suelen extraerse del mar mediante buceo o con trampas fijas, ambos métodos empleados desde hace muchos años, aunque las trampas son más modernas. Se pueden distinguir varios tipos de jaibas, tales como la **jaiba limón** y la **jaiba reina**.

En cuanto a su consumo, la forma más tradicional es directamente del crustáceo cocido al vapor durante 20 minutos, ya que antiguamente *“nos servíamos la apancora nomás”*. Para romper el caparazón se usan piedras, ladrillos o martillos pequeños, y luego se saca la carne con algún utensilio o con los dedos, sin mayor preparación. Tal como dice José Parra (Talcahuano) en su local de mariscos: *“De hecho la gente viene y se las come aquí en la orilla”*, o Glenda Sanhueza en Coliumo (Tomé): *“Generalmente en la casa como que casi siempre cada uno agarra su apancora y se la sirve nomás así, sacándola y todo”*.

A pesar de tener aspecto de molusco, el **picoroco** es en realidad un crustáceo. Habita en la Bahía de Concepción, pero es más abundante en las rocas que miran al mar abierto. Se consume de forma doméstica y también comercial y es una de las pocas especies de su familia que se usa con fines culinarios, siendo un ingrediente infaltable de preparaciones emblemáticas como el reconocido curanto, integrando ponches de mariscos, o bien para ser consumido crudo o cocido al vapor, aliñado con limón.



Fogón para cocción de jaibas |

Jaiba reina |

| Picoroco



Bibliografía

Bahamonde, M., Mariángel, P. y Hernández, M. (2022). *El secreto está en el humo*. Tomé: CETSUR.

Chavarría, P. (2009). *De los cogollos del viento. Los saberes de los antiguos*. Santiago de Chile: DIBAM.

Fuentealba, P. y Vera, K. (2020). *El habitar mapuche en Penco*.

González, S. (2018). La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales. *Boletín Ecos* 43: 1-8.

Guerrero, R., Fuentealba, P y González, V. (2020). *Mujeres del mar. Memorias del oficio pesquero-artesanal desde el relato de pescadoras del Área Metropolitana de Concepción*. ISBN: 978-956-401-417-3.

Mariángel, P. y Fuentealba, P. (2019). *Vamos al grano, hablemos de trigo*. Tomé: CETSUR.

Financiado por:



Programa
Identidad Regional

Comunas del Microterritorio Costa Norte:



Colaboran:



Investigación:



