

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA COCINA FUSIÓN DURANTE LA PROCESIÓN QUILLOTANA DEL PELÍCANO

***Hugo Quilodrán Jiménez

Este trabajo pretende aportar antecedentes históricos que respalden la recreación de un almuerzo en una casona patronal del 1900 durante semana santa, cuando se realizaba la Procesión Quillotana del Pelícano y la “ciudad de las iglesias” recibía una gran cantidad de visitas, entre familiares, feligreses y turistas. La locación elegida es el Fundo San José ubicado en un sector llamado El Mirador.

Específicamente, nuestra propuesta busca rescatar y poner en valor la Vapora, como una preparación que pese a tener mínimo 147 años de existencia, por alguna extraña circunstancia no fue documentada en el pasado. Pero también mostrar parte de un pasado vitivinícola que hoy comienza a resurgir. Darle el mérito que se merece nuestra Quebrada del Ají, poniendo en valor un contenedor natural biodegradable usado para almacenar y transportar ají. Junto con demostrar que algunas preparaciones culinarias muy arraigadas al subconsciente colectivo de nuestro país se confeccionan con productos cultivados desde el siglo XIX en estas tierras, nos referimos a las paltas, chirimoyas, naranjas, nueces, lúcumas, aceitunas, puerros y zanahorias.

Le llamamos cocina fusión a nuestro menú, porque tiene influencias españolas (buñuelo y chacolí), francesas (cepa merlot), mexicana (palta), peruanas (chirimoya), mediterráneas (aceitunas y zanahorias) e indirectamente incaicas (ají y lúcumas) que acompañan a un endémico cocimiento de interiores Quillotano llamado popularmente Vapora.

Para contextualizar la carga histórica del plato fuerte de nuestro menú debemos remontarnos al tiempo de las haciendas del Chile Central.

La Vapora es el resultado de que fuéramos una zona ganadera y de cultivos extensivos. Afirmación que puede parecer equivocada, para quienes se han criado en una provincia con un enfoque actual del tipo agrícola frutícola, hortícola y de floricultura durante el presente siglo. Para poder explicarlo es necesario retroceder 121 años y entender cómo funcionaba la subdivisión geográfica conocida como el Departamento de Quillota.

El Departamento de Quillota

Con tan solo una ciudad, propiamente como tal y por ende la capital del Departamento: Quillota, el resto no alcanzaba ni para pueblo, solo lugarejos. Esto debido a que históricamente las tierras se dividieron en encomiendas, luego en estancias y después en haciendas.

*** Recopilador histórico, reconocido en dos oportunidades por el Museo de Quillota, gracias a su aporte al patrimonio (2013 y 2019), impulsor de la iniciativa: Vapora, el plato típico de Quillota, desde el año 2013.

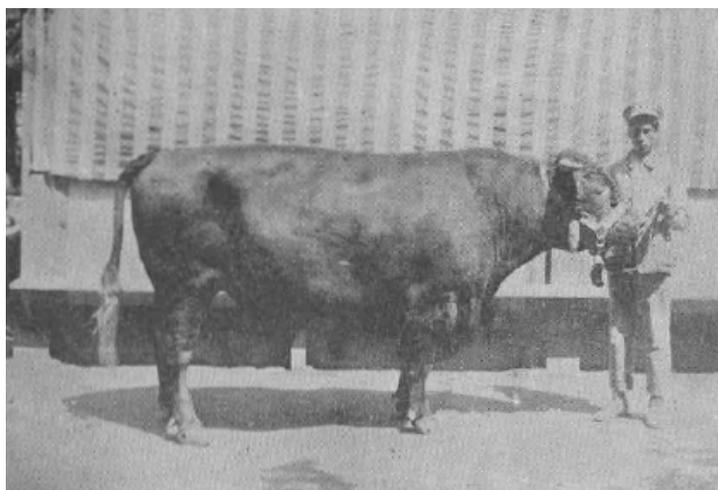
Otras subdivisiones de menor tamaño se conocen como fincas, fundos, hijuelas, quintas y chacras. Eran manejadas por capitales extranjeros y su objetivo fue proveer a las salitreras del norte: cereales, frutas, verduras, charqui, carne fresca y animales “de pie” (para ser embarcados vivos). En ellas se practicaba la agricultura de tipo extensiva y de latifundio. Estas grandes propiedades se autoabastecían, pero también entregaban sus productos en los puertos más cercanos como Valparaíso, Quintero y Papudo, supliendo logísticamente a las naves que allí recalaban. La línea férrea cruzaba todo el Departamento y sus trenes traían y llevaban las mercancías. Por entonces esta era una zona fundamentalmente agrícola - ganadera.

Algunas haciendas del Departamento de Quillota eran: Hacienda de Purutún, Hacienda de La Calera, Hacienda La Palma, Hacienda San Isidro, Hacienda de Dumuño, Hacienda de Pucalán, Hacienda de Romeral, Hacienda de Vichiculén, Hacienda El Melón, Hacienda La Chocota, Hacienda Santa Rosa de Colmo, Hacienda Las Palmas de Ocoa, Hacienda de Rautén, Hacienda Normandíe, Hacienda de Quintero y Hacienda de Valle Alegre.

Para 1853 en el Departamento de Quillota, había 1.101 fundos que se redujeron a 558 en 1978¹.

Hacienda La Palma

En 1922, una hacienda tipo era la de La Palma², de don Rafael Ariztia Lyon, distante solo a tres kilómetros de la estación de trenes de Quillota. De sus 2.600 hectáreas, 750 eran regables³. Para 1922, se destacaba en la zona por su criadero de ganado fino. Su lechería trabajaba con 500 vacas de un mestizaje avanzado Durham.

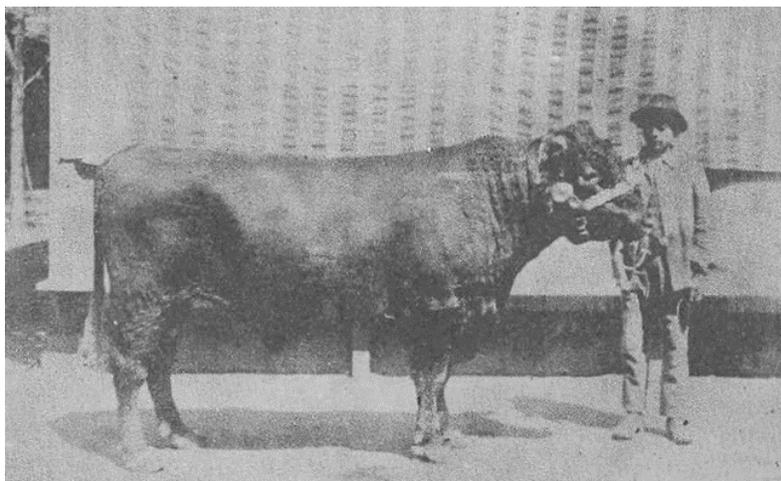


Lord Palma, toro ganador del gran premio en tres exposiciones

¹ Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Imprenta República Vol. VI, Núm. 1, octubre 20 de 1874. Pág. 111

² Chile agrícola de I. Anabalón y Urzúa. Imprenta Moderna 1922. Pág. 177-192.

³ Álbum Zona Central de Chile. Juvenal Valenzuela. Pág. 34.



Palm Morning Star. “Champion”: el mejor toro nacido en el país.

Para entonces, los límites del Departamento de Quillota perteneciente a la Provincia de Valparaíso eran al norte: La Laguna y Hacienda de Catapilco, el arroyo de la Canela y la cadena del Morro de las Terneras, hasta llegar al Alto del Melón. Siguiendo por la cuesta del mismo nombre, hasta el Morro de la Horqueta de Jaranguen, continuando por los cerros de Curichilonco, hasta el Morro Negro. Al oeste: El Océano Pacífico. Al este: Es una línea imaginaria que comienza, desde el Morro Negro y sigue al Morro Caquie, descendiendo hasta la Punta Romeral, en la ribera norte del Río Aconcagua. De este punto, salta en línea a la Punta de Chagres. Siguiendo la cima del cordón de Lo Ocampo, hasta el Morro de Las Palmas. Al sur: Desde el Cerro La Campana, sigue los deslindes de la Hacienda de San Pedro, con la de Olmué y Limache, hasta los de aquella hacienda con Tabolango. Tomando, después la ribera del Río Aconcagua, hasta su desembocadura.

Funcionamiento de una hacienda ganadera tipo

Antes de la década de 1870, cada hacienda ganadera funcionaba como un pequeño pueblo, con un Almacén y Abasto, incluso poseían una Capilla propia. Aquí es cuando hay que poner atención al término: *Abastero*, que para entonces reemplazaba al oficio de *Carnicero*. Aunque Zorobabel Rodríguez⁴ trataba de hacer ver el error, explicando que el abastero vende “carnes vivas” y el carnicero “carnes muertas”. Mas adelante, la diferencia entre estos dos oficios quedó claro, al interior de los pueblos y ciudades, no así en localidades más alejadas. La alta demanda nacional de charqui, sebo y manteca, obligaban a las haciendas realizar grotescos faenamientos de animales al aire libre, bajo ramadas construidas para este fin. Como los inquilinos y peones no podían dejar de lado sus propias responsabilidades agrícolas, para realizar esta tarea. Se contrataba personal externo con oficios específicos, nos referimos al *Matarife*, persona encargada del sacrificio de las reses y a su ayudante el *Palanquero*. Aquí es donde comenzamos a conocer el oficio de matarife.

⁴ Diccionario de Chilenismos. Zorobabel Rodríguez. Imprenta Independiente. Santiago, 1875. Pág. 7

Incluso se llegó a publicar un “manual del hacendado”⁵, en este instructivo, se da el siguiente ejemplo: Si se tienen 300 reses gordas, listas a ser faenadas y que por falta de conocimiento no se sabe cuándo comenzar. Se sugiere que diciembre es el mes oportuno para hacerlo. Para comenzar el año, desocupado para otros afanes. Ósea 30 días completos para matar, lavar, despostar, airear, secar, freír, etc.

Una dupla de matarifes comenzaba recibiendo dos vacunos y en dos días más recibía cuatro. Cuarenta y ocho horas, era el tiempo para que hicieran entrega de las carnes aireadas, el sebo, los cueros, etc. Entonces se analizaba como habían respondido y si era conveniente seguir aumentando la cantidad. Pero nunca recibían menos de dos animales a la vez.

En la misma publicación el autor recomienda poner mucho ojo a los matarifes por la pérdida de carne. Por eso el trabajo se realizaban al aire libre, bajo una ramada construida para este fin y aperada con los siguientes elementos: cuchillos, fondos, hachas, cueros, liadores, fonderos, graseros, chiqueros, enfriaderas, angarillas, prensa, adoberas, sal, sarmiento, etc.

Acá encontramos la primera referencia a que ciertas partes poco cotizadas del animal, por costumbre eran entregadas a los que realizaban el faenamamiento, por ejemplo: la malaya, el corazón, los riñones. Mientras que los cogotes eran para los peones. Este cocimiento de interiores comenzó en algún momento a ser llamado **Vapora** y su conocimiento y “maña” en la elección de sus ingredientes y en la confección misma, fue traspasado entre matarifes.

Frutas tropicales

Desde el siglo XIX, el Departamento de Quillota destacó por su particular clima⁶ que le permitía el cultivo de frutas tropicales⁷. No solo lúcumos, chirimoyos, naranjos, limoneros, también olivos, palma, castaños y nisperos. Respecto a la palta Benjamín Vicuña Mackenna nos entrega una particular referencia de unos añosos paltos ubicados en la “Finka Andonaegui” y que se apreciaban desde a la estación. Por ello, al quillotano común y corriente no le resultan extrañas las mil y una manera de preparar la “mantequilla vegetal”⁸. Lamentablemente, durante el siglo XX el abuso de la Palta Reina terminó por eliminarla casi por completo de la lista de opciones de entradas.

Las más estimadas naranjas de Chile se producen en Quillota, afirma Vicente Pérez Rosales⁹ en una publicación del año 1859, pese a que, en esa misma década, la zona fuera atacada por una plaga no identificada, pero que se le atribuía a lo húmedos y regados de los suelos quillotanos. Hoy en día la naranja de nuevo es parte de los frutales que se cultivan acá.

⁵ Cartilla de Campo de Pedro Fernández Niño. Segunda edición aumentada y corregida. Imprenta Independiente 1867.

⁶ Centenario de Chile 1810-1910. El libro azul. Imprenta Universitaria. Pág.120.

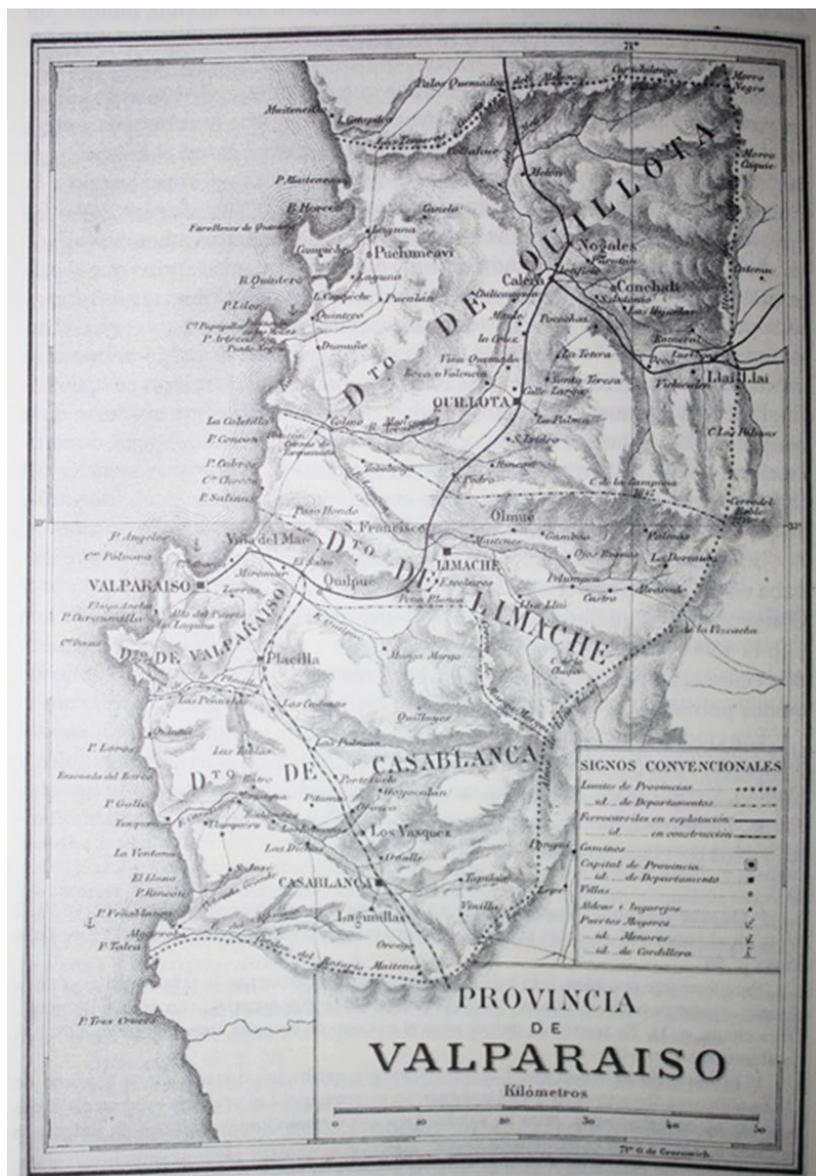
⁷ Chile Ilustrado. Recaredo S. Tornero. Librería El Mercurio 1872. Pág. 421.

⁸ De Valparaíso a Santiago. Benjamín Vicuña Mackenna. Imprenta El Mercurio 1877. Pág. 284

⁹ Ensayo sobre Chile. Vicente Pérez Rosales. Imprenta del Ferrocarril. 1859. Pág. 85.

Cultivo del Cáñamo

Respecto al cáñamo, podemos decir que Quillota se funda en torno a una Fábrica de Jarcias¹⁰ y se ha cultivado legal o ilegalmente por más de 400 años. Esta fibra natural, destaca por sus múltiples usos marítimos.



Mapa de la Provincia de Valparaíso donde se aprecia el Departamento de Quillota

¹⁰ De Valparaíso a Santiago. Benjamín Vicuña Mackenna. Imprenta El Mercurio 1877. Pág. 244

Ají

Son múltiples las fuentes que nos cuentan que la forma de comercializar el ají que aquí se producía. El cual era envasado en calabacines después de haberlo molido. La referencia más antigua es de Eduard Poeppig durante su visita a Chile entre los años 1826 y 1829. “El fruto, una vez seco, se transforma en polvo fino, expendido en pequeñas botellas que no son sino el fruto de una variedad especial de calabaza...”, pero también es bueno revisar los registros del comercio formal del año 1843¹¹.



Recreación de uso de calabacines como contenedores biodegradables de ají molido

Es en este punto que buscamos rescatar un sector llamado “El Ají”, que termina en la Quebrada del Ají, como una localidad productora del género capsicum, incluso desde tiempos incaicos y ser el paso a nuestro puerto más cercano: Quintero. Para incorporarlo a nuestra propuesta lo presentamos como un típico “Pebre Caliente”, que acompaña muy bien al plato principal, ya que le aporta el picor del ají y verdor del cilantro, perejil y puerros. Ese cilantro con su raíz trenzada y el perejil y los puerros amarrados con Pita Verde o hilo de Caña.

Viñedos en Quillota y la influencia francesa

La primera oleada de inmigrantes franceses llegó al Corregimiento de Quillota en la década de 1740 y se destacaron por su habilidad de construir molinos y así satisfacer la necesidad de harina de trigo local. Un famoso francés dedicado a este rubro fue: Antonio Gac, cuyo apellido todavía se mantiene en Quillota. La otra oleada fácil de distinguir se produjo en la segunda mitad del siglo XIX, cuando encontramos en Quillota productores vitivinícolas como: René F. Le Feuvre y Fernando Chaigneau.

¹¹ Estadística Comercial de la República de Chile al año de 1846. Imprenta Europea 1848. Pág.85

Mientras que el censo de viñas de 1877 detectó que en Quillota existían 93 viñas dedicadas a la producción de vino (17%) y aguardiente (83%).

En 1860 la introducción de cepas francesas trajo consigo la plaga del *Oidium Tuckeri* que provocó una gran mortandad de viñedos e impidió que esta zona siguiera destacando en esa área. Don René F. Le Feuvre escribió un libro al respecto¹², dando instrucciones de cómo enfrentar este hongo.

Pese a todo, la lucha continuó dándose y para 1897 el ingeniero agrícola Manuel Rojas, director de la Escuela Vitivinícola de Cauquenes, consideraba los suelos de la propiedad de Chaigneau, como uno de los mejores de Chile, para cultivar vides por ser: “Limo-ferruginoso profundo con sub-suelo cascajoso”¹³. Confirma lo anterior, la descripción que realiza una publicación del Ministerio de Agricultura Italiano sobre la viña de Fernando Chaigneau¹⁴, que en sus cuarenta hectáreas produce cepas tales como: cabernet, **merlot**, verdot, malbeck, gamay, pinot noir, pinot blanc, sauvignon y semillón.

Actualmente, en el Valle del Aconcagua solo sobreviven dos viñas de esa época: Viña Errazuriz de 1870 y Viña el Escorial de 1880.

Chacolí

La versión chilena del chacolí español era producida desde el Huasco hasta el Valle Central durante la Colonia. En su elaboración se ocupaban Uva País, Moscatel de Alejandría y variedades criollas, sobre todo Torontel. Hay indicios que pequeños productores continúan produciendo el Chacolí en el Valle del Aconcagua y quizás solo falta un impulso inicial como el que recibieron en Doñigue, donde privados ligados al turismo y empresas vinícolas, se asociaron con universidades para que las tesis de los estudiantes de historia sean asociadas a estos temas.

“En Chile las viñas son abundantes y de sus uvas se hace muy buen vino y aguardiente. Se fabrican otras bebidas como la chicha, el chacolí”, según palabras del marino inglés Ricardo Longueville Vowell, en su visita a Chile en la década de 1820, cuando fue invitado a cenar a la casa de don Justo Rojas en Tabolango, localidad cercana a Colmo en la orilla sur del río Aconcagua. Impresionado comenta: “Grandes cachos de chacolí y vino circulaban de mano en mano en rápida sucesión”¹⁵

Zanahoria

La zanahoria fue introducida en 1822 por Lord Thomas Cochrane en su hacienda de Valle Alegre¹⁶.

¹² El oídium Tuckeri enfermedad de las viñas i medios de curarla. René F. Le-Feuvre. Imprenta Nacional 1877.

¹³ Tratado de Viticultura i Vinificación. Segunda Edición. Manuel Rojas L. Imprenta Barcelona 1897. Pág. 18

¹⁴ Notizie intorno alle Condizioni dell'Agricoltura All'Estero. Tipografía Nazionale 1894.

¹⁵ El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina. Walter Hanisch 1976. Pág. 115-116.

¹⁶ Memorias de Lord Cochrane. Paris 1863. Pág. 241.

La Procesión del Pelicano

La conquista de América incluyó la transferencia de la religión católica, con sus añejas tradiciones. Una de ellas son las procesiones del Corpus Christi, por ello no hay dudas respecto de su origen español.

La semana santa quillotana, tiene rasgos y similitudes con la semana santa sevillana, con sus famosas “Cofradías de Penitencia de Sangre y Luz”, pero con rasgos propios. El Pelicano que aparece en el “anda” del paso del Santísimo Cristo del Amor de Sevilla, parece haber sido cedido como herencia cultural. En un principio se le llamó “Procesión de la Soledad”, “Del descendimiento” o “Del entierro de Cristo”, porque el principal “paso” era ese: un sencillo ataúd que llevaba en su interior un Cristo especialmente construido para este fin. Efectivamente, necesitaba características únicas porque sus brazos necesariamente debían ser rebatibles.

Aproximadamente, el año 1775 este cajón mortuario fue reemplazado por otro con forma de Pelicano y desde entonces cambió de nombre e hizo famosa a Quillota, como: “la Ciudad del Pelicano”, de acuerdo con lo que señala Benjamín Vicuña Mackenna¹⁷, vecino del sector, ligado al mundo rural ya que mantuvo una hacienda en el sector de Santa Rosa de Colmo y en 1866 por ejemplo, se desempeñó como Secretario General en la Exposición Nacional de Agricultura.



Primer plano del anda del Pelicano, fotografía extraída de la revista “Luz i Sombra” año 1900.

¹⁷ De Valparaíso a Santiago. Benjamín Vicuña Mackenna. Imprenta El Mercurio 1877. Pág. 288-296

Se realizaba el viernes, comenzando después de las cinco de la tarde, para terminar sin luz solar y así se justificaba la participación de los alumbrantes que portaban los cirios. Esta fiesta religiosa incluía pedir limosnas vestidos con cucuruchos.

Durante todos los días y noches de la semana santa, se instalaba en la plaza, una feria para poder atender la gran cantidad de visitantes. En general, no eran más que ramadas donde se expendía una amplia variedad de artículos, alimentos y bebestibles, desde el pescado frito, los escabechados de ave, los adobados de cerdo, dulces, tortillas y **buñuelos**¹⁸, etc. Era muy común los problemas de consumo excesivo de alcohol e insalubridad por la falta de alcantarillado y agua potable.



Algunas actividades incluidas en la Procesión del Pelicano, revista Sucesos del año 1906.

La Procesión era una actividad folclórica, campesina y popular. Su largo desfile estaba compuesta por al menos doce andas, liderada por la del Pelicano, comenzaba en el costado poniente de la plaza, para continuar por el costado sur y oriente, tomar Maipú, Freire, hasta la Plazuela de San Francisco, para volver por Chacabuco, O'Higgins y entrar por el costado norte de la plaza, hasta la Iglesia Matriz, según el relato de Hugo Quilodrán Jiménez en el [Sexto Simposio de Historia Religiosa de la PUCV](#) realizado en Valparaíso el año 2016¹⁹ y en el 2017 durante la IV Jornada de Historia de Quillota²⁰.

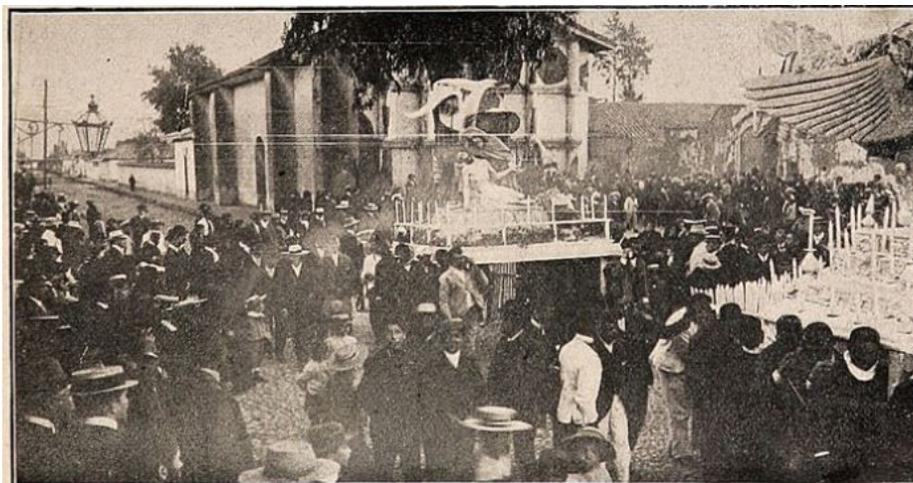
Aunque no contamos con muchos datos estadísticos para analizar, este ejemplo es muy aclarador. Durante la semana santa, la ciudad era invadida por muchos visitantes de los lugares cercanos, pero también de Santiago y Valparaíso. Muchos de ellos venían por la semana completa. Los que contaban con familiares en Quillota eran los más afortunados, los que alcanzaban a alquilar alguna habitación de los pocos hoteles, pagaban el precio, los demás hacían la noche día. Un claro ejemplo de esto es que el año 1865, Quillota contaba con 8.000 habitantes aproximadamente, los que según

¹⁸ Estudio sobre la Iglesia en Chile desde la Independencia. Imprenta Cervantes 1887. Pág. 397-410.

¹⁹ Charla: "[Valparaíso y el Cristo del Pelicano Quillotano, Historia de una estrecha relación](#)" Hugo Quilodrán Jiménez 2015.

²⁰ Charla: "Análisis de la Procesión del Pelicano". Hugo Quilodrán Jiménez 2017.

el censo de 1891 aumentaron a 9.621. El año 1896 se recibieron nada menos que 5.000 visitantes durante la semana santa. Un universo flotante de personas, que superaba la mitad de sus habitantes.



A la derecha de la imagen, se aprecia un ala del Pelicano, revista Sucesos del año 1906.



Plaza de Quillota, fotografía extraída de la revista “Luz i Sombra” año 1900.

Estas peregrinaciones se vieron beneficiadas con la puesta en marcha del tren el año 1864, en su tramo Valparaíso – Quillota, que se demoraba en promedio tres horas y media. Tiempo inmejorable comparado con una travesía en carreta o a caballo. Por entonces la Estación era el punto de referencia para indicar y orientar a los afuerinos.



LLEGADA DE TRENES CONDUCIENDO GENTE QUE ASISTIÓ Á LA PROCESIÓN DEL PELÍCANO.

Imagen extraída de la revista Sucesos del año 1906.



A la izquierda vitral del Centro Cultural de Quillota L.S.R., a la derecha pieza de arte ubicada en la Plaza de Armas.



Mural de la Plaza Tricentenario.

El Matadero Público

El año 1873, se dictó la Ordenanza para la puesta en funcionamiento del matadero público de Quillota. Benjamín Vicuña Mackenna asegura que después del hospital era el edificio de mayor envergadura y que se construyó gracias a un préstamo de don Isidro Valle, quien en su momento fue Gobernador de Quillota²¹. Estaba ubicado en la ladera norte del Cerro Mayaca. Su creación buscaba evitar los insalubres faenamientos a campo abierto y terminó por eliminar casi por completo el oficio de matarife. Sin embargo, una pequeña cantidad de ellos y gracias a su experiencia, seguramente continuaron trabajando en este recinto. Para 1923 en la Provincia de Valparaíso solo existían cuatro mataderos autorizados a sacrificar animales: Valparaíso, Quillota, Limache y Casablanca. El matadero de Quillota cerró cerca de 1980, con aproximadamente 107 años de funcionamiento. En sus mejores tiempos era común ver ganado en sus cercanías, que por lo demás es un sector muy céntrico de Quillota.

Entre lo que hoy es la Feria Sargento Aldea y la antigua Estación de Trenes, hubo corrales de espera, para los vacunos que eran trasladados en vagones especiales del tren.

Los últimos matarifes del Matadero Municipal son recordados por su habilidad para preparar la Vapora y a ellos se les atribuye el traspaso de la receta.

En el siglo XX, las carnicerías comenzaron a ser reguladas por el Reglamento Sanitario de Alimentos de 1960 y la Vapora sufrió otro traspie, pero curiosamente en Quillota y sus alrededores, nunca se ha dejado de preparar.

Con el tiempo, la Provincia de Quillota dejó de ser ganadera, el cambio climático afectó el recurso hídrico. Luego se inventaron las Cámaras Frigoríficas y se conoció el concepto de “Carne en

²¹ De Valparaíso a Santiago. Benjamín Vicuña Mackenna. Imprenta El Mercurio 1877. Pág. 263

Varas”. Los animales eran traídos del sur, donde se mantienen aún praderas de pastos altos. De esta forma se perdió el acceso a los interiores, ya que el animal llegaba despostado.

Lamentablemente, no se guardan imágenes del Matadero de Quillota.

La Feria de Animales de Quillota

La Feria de Animales de Quillota dejó de funcionar el año 2018, después de efectuar un gran esfuerzo debido al bajo volumen de comercialización local. De acuerdo con las palabras de su último gerente Don Carlos Salas Gatica, la Feria prestó servicios de corrido durante 102 años, desde 1916 al 2018. Daniel Duran fue su fundador. Este establecimiento se fue heredando como un negocio familiar por años.

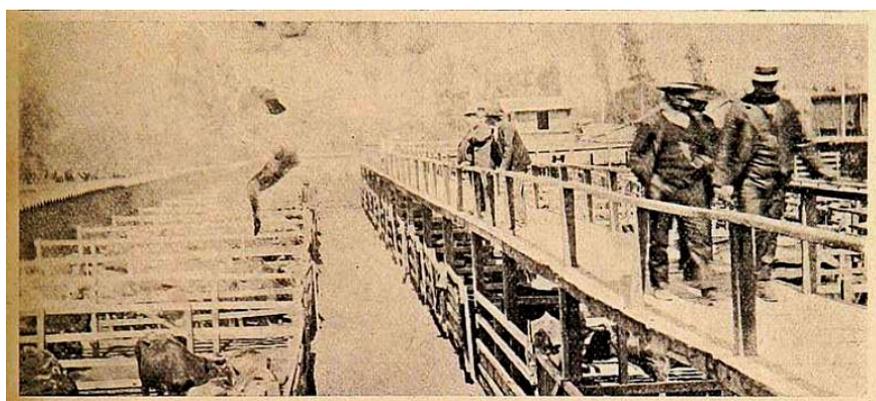


Imagen extraída de la revista Sucesos del año 1906

Hasta 1980, los animales que cambiaban de mano en esta feria eran arreados al Matadero Municipal distante a siete cuadras, cuando el comprador requería faenarlos. Después de los Matarifes los grandes cultores de la Vapora han sido los clubes deportivos, el Restaurant La Felicidad y las Juntas de Vecinos.

El Fútbol Amateur

Quillota y el fútbol tienen una historia centenaria en común. Su equipo representativo: San Luis, fue creado en 1919. Pero antes también había más equipos que son dignos de mencionar, por ejemplo: el Club de Fútbol Victoria Wright. Desde entonces un sinfín de asociaciones y antiguos deportistas del fútbol amateur de nuestra ciudad fueron consumidores de Vapora. Estos clubes se formaban en el momento para un campeonato, mientras que otros con mayor permanencia lograban personalidad jurídica y se convertían en verdaderas instituciones, pero en su mayoría no hay futbolista con más de 30 años que no conozca la Vapora. Plato preparado comúnmente en el “tercer tiempo”, ósea después de un partido.



MIEMBROS DEL CLUB FOOTBALL «VICTORIA» DE QUILLOTA.

Imagen extraída de la revista Sucesos del año 1906

El Restaurant La Felicidad

El año 2013, el historiador Hugo Quilodrán Jiménez se propuso poner por escrito los antecedentes de esta preparación culinaria única, denominada: “[Vapora](#)”. Para ello realizó una entrevista a don **Carlos Vásquez**, dueño del restaurant “La Felicidad” ubicado en la subida Molinare, a cuatro cuadras del Matadero Municipal. Parte de esta entrevista se puede observar en [Youtube](#), gracias a los registros realizados por Carlos Jofre (Q.E.P.D.) funcionario de la Biblioteca Municipal. También el periódico [El Observador](#) publicó un artículo en su edición aniversario de la ciudad (pág. 7), donde por primera vez se propone darle el título de plato típico. La madre del Don Carlos Vásquez, doña **Mercedes Salvador** manejaba antes el local, pero motivos de salud le impidieron continuar haciéndolo. Después de que asumiera la administración don Carlos, este logró dominar una técnica que le permite cocinar un plato reconocido y aceptado comercialmente por sus parroquianos, con los siguientes ingredientes: chunchules, guatitas, hígado, corazón, riñón, lengua, hueso blanco, aliños varios, vino, papas y fideos. De todos estos, la estrella son sus chunchules, ya que consigue que su sabor no sea invasivo. Para ello se preocupa de lavarlos prolijamente por dentro y luego trenzarlos. Debido a la naturaleza de los interiores, estos suelen contener mucha grasa. Por este motivo, él los pone a cocer por un par de horas, todos por separado, la noche del jueves y luego bota esa agua. Podría correr el riesgo de que el caldo fuera desabrido, pero lo contrarresta con el vino y el caldo de hueso blanco. El viernes antes de medio día “arma” todo, uniendo en un solo fondo los ingredientes, excepto los fideos del tipo tubo, tal como: canuto o rigatoni, que se agregan al final. En estos detalles redunda la calidad del producto final. En ninguna circunstancia cocina apurado o corto de tiempo. Su familia posee la carnicería aledaña al restaurant.

Esta picada Quillotana continúa ofreciendo Vapora desde hace más de 50 años, en su menú del viernes.

Las Juntas de Vecinos.

Las otras agrupaciones famosas por difundir esta preparación eran las Juntas de Vecinos. El Dr. Mella, menciona como anécdota, pero con mucho cariño, que en sus primeros años como Alcalde, durante el periodo de elecciones era recibido en todas las Juntas de Vecinos, con lo mejor que estas tenían: Vapora.

Entrevistas en torno a la Vapora

Las siguientes entrevistas avalan una tradición que lamentablemente no fue escrita antes. Quizás por ser tan común, no se le dio la importancia debida.

Pedro Alberto Valenzuela Olivares

Don Pedro, de oficio carnicero y de 72 años de edad, es actualmente, el dueño de la carnicería “Carmen Trocal”, ubicada en calle Yungay #131. Sin duda, su relato es el más decidor respecto al origen y lo antiguo de la Vapora. Los antecedentes que entrega son: Se declara un gran conocedor de la gente del Barrio “El Matadero” y del Cerro Mayaca. A temprana edad se codeaba con los siguientes matarifes: Armando Rodríguez y su hermano Sergio Rodríguez, Alejandro Avilés, Manuel Ojeda y Pedro Pizarro, todos expertos preparadores de Vapora. Don Pedro comenta: “Cuando nació la Vapora ya existía, porque era un conocimiento de los matarifes”. Él no duda que el Matadero era de otra época, por el tipo de construcción: “No estaba hecho de cemento. Parecía de cal y huevo. Sus ladrillos eran distintos: largos y angostos. Tenía vigas de roble de 16 metros de largo”. La receta que él utiliza es la más antigua que se conoce hasta el momento e indica que lleva los siguientes componentes cárnicos: Mollejas, Chunchules delgado y grueso, Ubre, Corazón, Guatita surtida, Tronco (Parte del pene del vacuno), Geta, Potito. Otros: Fideo tipo Macarrón, Papa, Zanahoria, Arvejas, Salsa de Tomates y Vino Blanco. Gracias a su testimonio podemos ver que la Vapora ha ido sufriendo significativas modificaciones en cuanto a los ingredientes. Entre sus recuerdos más recientes, rescata que para el año 73 se preparaba la Vapora en las “ollas comunes” y que en el **restaurant Bristol** de calle 21 de mayo, alguna vez probó una buena Vapora. Don Alejandro recuerda que antaño los vacunos se criaban prácticamente solos en los cerros, pero a medida que los pastos escaseaban por el cambio de uso del suelo y el cambio climático, la ganadería local comenzó a agonizar.

Waldo Cortes Reyton

Don Waldo es un Poeta Popular. Él recuerda de su paso como trabajador de Chilquinta, que don **Mario Muñoz** “El Mocheta” preparaba una exquisita Vapora.

Entrevista a don Alejandro Villarroel Castillo

Un Quillotano con una familia ligada a la ganadería, es don Alejandro Villarroel Castillo, exconcejal y Director Regional del Sence. Su abuelo era Juan Villarroel Vázquez en la década de 1930 fue Presidente del Gremio de Abasto en Quillota y en algún momento se hizo cargo del Matadero Municipal de Quillota. Su padre don Guillermo Villarroel Lopez junto a sus hermanos, se criaron en ese ambiente, entre la “Enfriadora de Ganado” y el Matadero. A ellos les tocaba “canastear” la carne muy temprano antes del colegio, cuando contaban con apenas 8 años de edad. Entiéndase entregar los pedidos de carne en canastos a los clientes. Su tío Enrique Villarroel Lopez fue el dueño del Molino “Fenix” y quien se hizo cargo de los negocios de la familia, logrando industrializar los procesos de las carnicerías acá en Quillota. La familia Villarroel también eran criadores acá y en Osorno, desde donde traían animales de pie a bordo del tren, en carros “K” adaptados para tal fin. Aunque nunca fue muy rentable, ya que llegaban a mal traer y solo se lograba utilizar el 60%.

Fernando Méndez Pérez

Don Fernando Méndez Pérez, mecánico industrial, indica que sus abuelos eran dueños del restorán “**El Parrón**”, ubicado en el Barrio Matadero y que funcionó hasta el año 1979. Se refiere a don **Eleuterio Segundo Méndez de la Paz** y a doña **Eloísa del Carmen Díaz Plaza**, mejor conocidos como el “Maestro Méndez” y la “Señora Carmen del Parrón”. Ellos se abastecían del matadero para confeccionar sus comidas, entre ellas grandes vaporas.

Dimas Cuevas

Don Dimas del emprendimiento turístico “Quincho Las Rosas” de Ocoa. Recuerda haber aprendido de muy joven a preparar la Vapora. Cuando la Escuela de Caballería arrendaba unos predios en el sector, él trabajaba en ese Fundo y compartía con “los clases” unas ricas Vaporas. También en algún periodo de su vida compitió a nivel nacional en el rodeo y a los patrones les gustaba consumirla después de la competencia.

Carlos Silva Toledo

Don Carlos Silva Toledo es un quillotano, de tomo y lomo. También confirma que la Vapora era un plato de quienes trabajan en el Matadero, pero que no era el único, también se hacía el “Causeo de Geta” y el “Caldo de Pata”. Gracias a él nos enteramos de los sobrenombres de algunos Matarifes, por ejemplo: el “Condorito”, el “Oreja de Perro”, el “King-Kong”, el “Cabeza de Vaca”, el “Molleja” y el “Macho”. El “Macho” era dueño del restaurant homónimo, ubicado en Serrano con Molinare. Don Carlos confirma que en las canchas del Dinamo, Aconcagua y Oscar Alfaro se confeccionaba y también por el Club Racing.

Mario Valencia Parra

El “Huasito Valencia” indica que trabajó arriando vacunos desde los corrales de la estación, hasta el Matadero. Asegura que los siguientes restaurants preparaban la Vapora: “El Liguano” (el antiguo), el “Orlando” (de calle 18) y la Sociedad de Artesanos (frente a Carabineros).

La Vapora, Plato típico de Quillota

La [Vapora](#) es una de esas preparaciones con caldo, que requiere bastante dedicación en su confección por la gran cantidad de ingredientes que contiene. Es contundente y reponedor. En resumen, se trata de un “cocimiento de interiores de vacuno”, herencia de las antiguas Haciendas del Departamento de Quillota, traspasada por quienes desempeñaban el oficio de matarife y aunque parezca increíble, todavía mantiene esos límites en cuanto al “saber” de su preparación. Nos referimos al espacio comprendido entre Llay-Llay, La Calera, La Cruz y Quillota.

Normalmente, no es un plato que se consuma en verano, porque tiende a avinagrarse con facilidad. Sin embargo, como es alto en calorías viene muy bien en invierno. Su ingrediente principal son los Chunchules, pero sin duda es el que más dolores de cabeza provoca a los cocineros.

El año 2013, se dio el primer paso publicando un artículo que invitaba a la comunidad a reconocer esta preparación como el Plato Típico, pero no fue hasta el 2019, que se logró aunar voluntades para hacerlo. Entonces la comunidad reconoció la Vapora como Plato Típico gracias a la gestión de privados ligados al comercio, el turismo y la cultura. El Observador mantiene un registro en [Youtube](#) de esa actividad. Dos de cuatro integrantes de la Comisión Técnica que evaluó los requisitos para ser nombrado plato típico en esa oportunidad, integran el Equipo que hace esta propuesta (Soledad Armengoli y Hugo Quilodrán). Posteriormente, el periódico [La Estrella de Quillota](#) también realizó un par de artículos.

El Fundo San José

Más conocido como el Fundo Mirador, se ha utilizado desde hace más de veinte años, para realizar actividades privadas y municipales del tipo turísticas y deportivas (caminatas y enduro). Donde el visitante se encontraba con una hermosa, pero abandonada casona patronal de dos pisos, vestigio de los tiempos de las haciendas, hijuelas y fundos del Chile Central. Cercana a esta construcción existen también los restos de una pequeña casa de adobe con cimientos de piedra, probablemente de inquilinos.

Su actual dueño posee información de quienes fueron los seis “patrones” entre el año 1900 y 1970 gracias a las escrituras. También, que en un principio se llamó: Fundo San José, pero no sabía cuándo y porque dejó de ser llamado por su verdadero nombre. Hasta ahora, cuando producto de esta investigación, el recopilador histórico Hugo Quilodrán Jiménez, quien desde el 2011 ha estudiado la participación de los “Quillotanos en la Guerra Civil de 1891” y gracias a esa información dio con este hallazgo, que nos permite conocer detalles poco divulgados de la historia de Boco del siglo XIX.



Casona patronal del Fundo San José, nombrado así en honor a José Miguel Carrera.

Mientras Hugo Quilodrán buscaba una locación idónea para tomar las fotografías del menú, revisó los antecedentes del primer propietario de este fundo y se percató que su apellido paterno estaba mal escrito y el materno no se señalaba: “Eduardo Valdez P.” lo cual explicaría el inicio del problema para quienes han hecho investigación sobre este terreno. Al corregir ese error y hacer un cruce de información, buscando integrantes de la familia Valdés en Boco, se encuentra el nombre de José Eduardo Valdés Polloni, hijo de Ambrosio Valdés Carrera y Carmen Polloni Fuenzalida.

Hugo Quilodrán señala: Quienes hemos estudiado la Guerra Civil de 1891, sabíamos que Don Ambrosio era el dueño de dos fundos en esa época, pero solo se conocía el nombre de uno de ellos. Hablamos de los tiempos en que no existía un puente y para acceder a Lo Valencia, como también se conoce el sector, se utilizaban los vados. Este problema se agravaba durante las crecidas de invierno, en caso de nacimientos o defunciones. Al extremo de que los habitantes de ese lado del río recurrían a registrar a Puchuncaví esos sucesos. Incluso la subdelegación de Boco, perteneció en algún momento a la Comuna de Quintero. Para el año 1899, sus límites eran al norte, el cordón de cerros que la separaba de la Chacra de lo Rojas y la hacienda de Purutún, al oriente y al sur el río Aconcagua, al poniente la subdelegación de Quintero, demarcada por las haciendas de Chilicauquen, Quintero y Colmo.

Las principales familias del sector, además de los Valencia, son los: Zárate, Fernández, Corvalán, Valdebenito y Arancibia.

En su calidad de Gobernador del Departamento de Quillota y partidario de Balmaceda, Don Ambrosio se preocupó de que la huella que lleva a Quillota, por la Quebrada del Ají, conocida por antiguos vendedores de pescado como el “paso de las mulas” y que empalma con Valle Alegre, estuviera cubierto con tropas, en caso de una incursión de parte de los revolucionarios al desembarcar en Quintero. Lo hizo con sus propios recursos, instalando en su fundo “El Grillo” un

telégrafo y pagando el servicio de unos pocos soldados para que hicieran vigilancia²². Al finalizar la guerra, ambas propiedades y la Gobernación fueron saqueadas por los vencedores. Eso explicaría porque con el tiempo los lugareños comenzaron a llamar de otro modo a este fundo. Un ejemplo más de las trágicas repercusiones de la Revolución, donde tomar parte de uno de los dos bandos, afectaba el futuro de tu familia y tus bienes.

En su vida laboral se desempeñó como juez y empresario agrícola, pero además fue un prominente historiador, con varios libros y artículos a su haber. Como don Ambrosio era nieto de José Miguel Carrera a quien admiraba profundamente, fue un férreo defensor del legado del prócer. Que el fundo se llame San José en un principio, no es al azar. Sin duda, fue un homenaje a su abuelo: “el Príncipe de los caminos”. Algunos contemporáneos lo criticaban por su falta de imparcialidad al describir la figura del primer Comandante en Jefe del Ejército Chileno, pero también hay que entender su natural devoción.

También fue Gobernador del Departamento de Coquimbo y se comenta que falleció en Valparaíso.

Jorge Huneus y Gana afirmaba que Don Ambrosio era un estudioso de la heráldica y la genealogía. Lo que coincide con las características especiales de esta casa, que destaca por su escudo a la usanza española. Sobre este, queda pendiente verificar si es un escudo familiar.



Escudo en el frontis de la casona, a mano izquierda, segundo piso

Con estos datos, podemos asegurar que es el fundo que buscábamos y jactarnos de que en Quillota poseemos una propiedad de un descendiente de José Miguel Carrera, en segundo grado de consanguinidad, una construcción con más de 130 años de presencia en una localidad que destaca por su paisaje rural, aumentando con ello su potencial turístico. Actualmente, está siendo reparada para ser utilizada como restaurante, lo cual nos alegra como Quillotanos ya que significa el rescate del inmueble y con ello del patrimonio asociado. [Ver artículo en periódico La Estrella de Quillota.](#)

²² “Celinda Arregui y su aporte a la telegrafía y radiotelegrafía sudamericana”. Hugo Quilodrán Jiménez. Boletín N° 20 del 2016, Academia de Historia Naval y Marítima. Pág. 103

BIBLIOGRAFÍA

Cartilla de campo y otras curiosidades...trabajada en Chicureo desde 1808 hasta 1817. (Manuscrito) de Pedro Fernández Niño.

Ensayo sobre Chile. Vicente Pérez Rosales. Imprenta del Ferrocarril. 1859.

Memorias de Lord Cochrane. Paris 1863.

Cartilla de Campo. Segunda Edición aumentada y corregida de Pedro Fernández Niño. Imprenta del Independiente 1867.

Chile Ilustrado. Recaredo S. Tornero. Librería El Mercurio 1872.

Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. Imprenta República Vol. VI, Núm. 1, octubre 20 de 1874.

Diccionario de Chilenismos. Zorobabel Rodríguez. Imprenta Independiente. Santiago, 1875.

El Oídium Tuckeri enfermedad de las viñas i medios de curarla. René F. Le-Feuvre. Imprenta Nacional 1877.

De Valparaíso a Santiago de Benjamín Vicuña Mackenna. Imprenta del Mercurio 1877.

Estudio sobre la Iglesia en Chile desde la Independencia. Imprenta Cervantes 1887.

Notizie intorno alle Condizioni dell' Agricoltura All' Estero. Tipografía Nazionale 1894.

Tratado de Viticultura i Vinificación. Segunda Edición. Manuel Rojas L. Imprenta Barcelona 1897.

Centenario de Chile 1810-1910. El libro azul. Imprenta Universitaria 1910.

Chile agrícola de I. Anabalón y Urzúa 1922.

Álbum Zona Central de Chile. Agricultura: fundos, haciendas y sus productos. Juvenal Valenzuela 1923.

El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina. Walter Hanisch 1976.

Universum Vol. 30, N°2 2015 Universidad de Talca. "Aguardiente y viñas en Chile: Quillota, Colchagua y Cauquenes en el Padrón de 1777". Pablo Lacoste – Juan Guillermo Muñoz – Amalia Castro.

IDESIA (Chile), Marzo-Mayo Vol. 33, N° 2. Pág. 87-96. Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. Pablo Lacoste, Philippo Pszczolkowski, Félix Briones, Paulette Aguilera, Fernando Mujica, Aldo Garrido.

"Celinda Arregui y su aporte a la telegrafía y radiotelegrafía sudamericana". Hugo Quilodrán Jiménez. Boletín N° 20 del 2016, Academia de Historia Naval y Marítima.

Memorias de Lord Cochrane. Paris 1863. Pág. 241.



Servicio Nacional
del Patrimonio
Cultural

Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio



DEPARTAMENTO
DE DERECHOS
INTELECTUALES

CERTIFICADO

Nº: 2021-A-5710

Número dos mil veintiuno A - cinco mil setecientos diez. En Santiago, a las quince horas y cuarenta minutos, del día treinta de junio de dos mil veintiuno, registro a nombre de HUGO ANTONIO QUILODRÁN JIMÉNEZ, historiador, con domicilio en Chile, ciudad de Quillota, Pasaje Masaccio número mil ciento veintiocho, Villa Leonardo da Vinci, comuna de Quillota, la propiedad de Obra Literaria (ensayo) titulada: ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA COCINA FUSIÓN DURANTE LA PROCESIÓN QUILOTANA DEL PELÍCANO. Solicitó la inscripción, HUGO ANTONIO QUILODRÁN JIMÉNEZ, historiador, con domicilio en Chile, ciudad de Quillota, Pasaje Masaccio número mil ciento veintiocho, Villa Leonardo da Vinci, comuna de Quillota. Se hizo depósito legal y pagaron derechos correspondientes.

A: 30/06/2021

Fecha de Emisión: 01/07/2021



CLAUDIO PATRICIO OSSA ROJAS
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE DERECHOS
INTELECTUALES



1026092021

Herrera 360
Santiago, Chile
Tel: +56 2 29978345
www.propiedadintelectual.gob.cl

Gobierno de Chile

Para verificar ingrese Nº del Código de Barra
en verificacion.dibam.cl.
Emitido con Firma Electrónica Avanzada (Ley Nº19.799)