

## DESTINO GOURMET



**CERTIFICACIÓN.** Para cerciorarse de su calidad, un dato simple: vea el precio. Si son demasiado baratas puede empezar a dudar de que estén hechas ciento por ciento de chanco.

# CHILLÁN: ESCAPE A LA CAPITAL DE LA LONGANIZA

Al rato llega una longaniza con papas paradas (cocidas), con cortes de tortilla al rescoldo en la panera y un pote de chanco en piedra. Una longaniza grande, como para hacer dos choripanes, con poca grasa y harto orégano visible y otro poco de comino perceptible. Sabrosísima y con gusto a *déjà-vu*.

El ya ausente poeta del relámpago y el zumbido, Gonzalo Rojas,

solía ofrecer este plato a sus visitas. Así pudo constatarlo un servidor cuando, hace más de una década, viajó en avioneta desde la capital para entrevistarle por su Premio Nacional de Literatura. “Esto es propio de Chillán”, comentó entonces el vate, sonriente, exhibiendo una camiseta muy bien puesta por lo propio.

Es que al hablar de longanizas, los chillanejos sacan pecho. Por lo mismo, nadie mejor que el historiador local Alejandro Witker, de la Universidad del Bío-Bío, quien dejó de regalo su libro en tres tomos *La silla del sol. Crónicas ilustradas de Ñuble*, y el mensaje de: “allí puede encontrar lo que necesita”.

Así es.

En su crónica sobre longanizas ilumina una historia

por escribirse. Dice ahí que con seguridad comenzaron a producirse durante la Colonia, pero que la fama de su origen fue posterior. Que habría sido a inicios del siglo 20, cuando el precio del pimentón español era muy alto y, para subsanar este problema, en la zona se comenzó a hacer embutidos de consumo más inmediato, los que llegaron a Santiago con el nombre de “longanizas”.



EL MERCURIO

Coincide en lo difícil de lograr una denominación de origen Sergio Yanine, de cecinas Chillán. Y también coincide en que lo suyo no tiene que ver con el precio: “nosotros trabajamos para la gente que le gusta comer, para quienes les gusta el patache”, dice y se ríe.

Cecinas Chillán ya lleva casi tres décadas y se menciona entre la más conocida de la región.

Con una de las mejores distribuciones a nivel nacional, Yanine insiste en que “lo masivo nunca es exclusivo”, por lo que se ponen límites para asegurarse de no bajar su calidad. Una que se traduce en 22 toneladas al mes de longanizas, sólo en la zona, con un promedio de 700 cerdos semanales transformados en diversos productos.

Hay que consignarlo: el tema le emociona a Sergio Yanine. Habla de cadenas de frío, de galardones internacionales (una

gran validación, desde luego), de elaborar un producto que lleve —orgullosamente— el nombre de la ciudad. Habla también de cuando un amigo lo llamó desde Punta Arenas porque encontró una de sus longanizas.

“Esto no es por la plata —dice Sergio—. Es por compromiso. Es para que el producto brille por el comentario de la gente, no por la publicidad”.

Un par de cafés, un saludo a su simpática señora que también trabaja allí, y una oficina que,

está atiborrada de carpetas. Un lugar donde se trabaja y donde, nuevamente, se siente la camiseta bien puesta por la ciudad.

“Cuando los chillanejos viajamos, nuestros parientes y amigos siempre preguntan ‘¿trajiste longanizas?’. Bueno, esa es la tradición que queremos respetar”, concluye.

Al día siguiente, y prendida la parrilla, Pasan los minutos y acompañado de unas buenas marraquetas (no esas aberraciones precongeladas), se procede.

¿Valió la pena cargar con el peso y el olor a humo?

¿Valieron las cinco horas del viaje de ida y las cinco de vuelta?

Oh, sí.

Por algo se gana la fama.

Como dijo el poeta Pablo de Rokha: “Es preciso hartarse con longaniza chillaneja antes de morir”.

Ya le hicimos caso. A morir en paz. **D**

**ANTIGUAS.** Algunos historiadores, como Alejandro Wikter, aseguran que las longanizas se producen desde la Colonia, pero que su fama se dio recién a inicios del siglo 20.