



Las palomitas de Melipilla: una dulce historia de esfuerzo. Álvaro Vogel Vallespir.

Posted on Septiembre 20, 2026

El sector central donde hoy la comuna de Melipilla bulle diariamente con sus actividades mundanas fue antaño – y sigue siendo – un territorio fundamental, habitado en el pasado por distintos grupos indígenas tanto del norte como del centro del país. Esta población prehispánica fue clave, ya que encarnó la síntesis de la evolución de los estadios culturales. Tan importante llegó a ser esta región y sus tierras adyacentes, que los antiguos habitantes canalizaron las aguas de los ríos Mapocho y Maipo hasta el cerro redondo, hoy conocido popularmente como el cerro Bata por la publicidad de la archiconocida marca de calzados que fue fundada en lo que hoy es la República Checa. Sus dueños huyendo de la Segunda Guerra Mundial, se establecieron en Chile; primero en Peñaflor y luego en Melipilla, generando cientos de puestos de trabajo para sus habitantes y un sentido de arraigo que se diseminó incluso hasta el deporte, apoyando a los equipos de fútbol local que soñaban con jugar en la primera división, finalmente los potros lograron el ascenso en varias oportunidades.

Melipilla —los cuatro pillanes— no solamente está unido con Santiago desde tiempos remotos; fue un oasis – en la máxima expresión de la palabra – ya que es un lugar estratégico entre la depresión intermedia y la cordillera de la costa. Por ese mismo lugar los incas tenían una ruta secundaria (Qhapaq Ñan) que iba prácticamente, de la mano con la actual carretera, hoy no hay una política de estado sobre el cuidado de

esta ruta patrimonial. También en Melipilla las huestes de Manuel Rodríguez asaltaron la ciudad y tal como Robín Hood compartió el botín con el pueblo – fiesta mediante-, sobre esta historia haremos un trabajo aparte dada su importancia.

Dejemos la historia arcaica de lado para otro momento: el tema que nos convoca hoy es un homenaje a las mujeres de Melipilla; específicamente, a las vendedoras de dulces, sándwiches y, en general, los insumos alimenticios necesarios para los inolvidables viajes a la playa. Primero lo hacían en la estación de ferrocarriles que unía la capital con Melipilla y luego con el puerto de San Antonio y Cartagena. Fueron vastos años de ventas con el canastito de mimbre tapado con un saco albo y limpio, luciendo la indumentaria inconfundible del delantal y el pañuelo al viento todo con el blanco de la pureza. Con el aporte de este trabajo esforzado, estas madres y abuelas formaron y sostuvieron a varias generaciones.

Con la llegada de los peajes manuales y la masificación de los automóviles —se formaban largas filas los fines de semana y en las jornadas estivales—, las palomitas agitaban sus pañuelos albos auto por auto. Esos movimientos eran mágicos, ya que en el subconsciente corrían los mensajes cerebrales hacia nuestros paladares que exigían la compra de sus productos, siempre frescos, caseros y con los mejores rellenos. Llegar a Melipilla era entonces un hito esperado por muchos y, en definitiva, una parada casi obligada, pues había que estirar las piernas, respirar el nuevo aire y, por supuesto, merendar los tradicionales merengues y tortitas y para los exigentes gustos salados, los mejores sándwiches de ave mayo.

Con la modernidad, la era de internet y la reciente inteligencia artificial, el peaje fue retirado de un cuajo, siendo reemplazado por el pago electrónico. Hoy la mayoría acelera, aun cuando existe una zona típica donde resisten las últimas palomitas. Pero ya nada es igual que en el pasado: la gente de ahora es menos ociosa, éticamente hablando se entiende.



Todo parte con el ferrocarril a San Antonio y luego a través de la carretera.

San Antonio y Cartagena son prácticamente almas gemelas. Ambos lugares fueron y son muy atractivos para unas merecidas vacaciones; empero, Cartagena tiene una playa privilegiada mucho más amplia que el principal puerto de Chile, además, sus susurros de viento inspiraron a Vicente Huidobro, quien es tal vez la puerta de entrada a nuestras tierras para comprender la poesía Latinoamericana. En la era colonial

había viajes en carretas hacia la playa —los llamados carros de sangre—, pero estos destinos no serían frecuentados masivamente hasta la llegada del ferrocarril. Con todo, a Cartagena viajaba principalmente la élite cuando las mujeres debían entrar al mar en carretas ya que era mal visto mostrar el cuerpo. Aún nos podemos sorprender por sendas obras arquitectónicas de corte oligárquico en las empinadas calles de la cordillera costera con una generosa vista al mar.

Inicialmente Melipilla era la estación terminal, hasta que en 1910 el tren comenzó a prestar servicios continuos hasta San Antonio. Entre 1890 y 1910, para llegar a la costa existía un servicio de tracción animal desde Melipilla denominado “las carretelas”. Fue en ese momento cuando comenzó a prosperar el comercio ambulante para amenizar un viaje que requería de insumos, refrigerios y alimentos, ya que el camino no era para nada sencillo. Salían unos veinte coches desde la estación todos los días (los que eran anunciados en los diarios locales) lo cual generaba una dicotomía: de Santiago a Melipilla había una hora de viaje en tren de forma rápida y directa —con paradas intermedias—, pero luego venían al menos cinco horas en carreta, dicho de otra forma, comenzaba la aventura. Las palomitas comenzaron a vender sus productos en medio de ese ajeteo de cocheros, vendedores de boletos, bufidos de caballos y asombrosos artistas populares.

Era común en las mesas nacionales de este céntrico sector harinero de Melipilla – la fabricación artesanal de golosinas- Melipilla era la parada obligada para los que iban a San Antonio y Cartagena, en tanto Curacaví era el alto fundamental para los viajes a Valparaíso. Los primeros dulces tenían ya el inconfundible betún blanco relleno de manjar, aunque podía variar a dulce de pera —que luego evoluciona a las empanaditas de pera—, alcayota y melcocha. Si bien no hay un registro histórico preciso, todo indica que en las primeras décadas del siglo XX – las palomitas – preparaban sus propios productos ciento por ciento en sus casas de forma artesanal; sin embargo, cuando la demanda ya no daba abasto, comenzaron a ser traídos o comprados para su reventa desde Curacavi a falta de una fábrica Melipillana.

Por ejemplo, Justo Poblete – de Curacavi- contó en 1910 con el primer permiso oficial del sector para establecer su fábrica de dulces. Otra fábrica que aún vende desde 1937 es la dulcería ISSA, cuyos productos han sido elaborados por la familia Palacios —madre e hija—. Isabel palacios sigue incansable a cargo del buque. En tanto, ya hacia 1955, Ernestina Pérez – Melipilla- se hizo cargo del negocio de su padre con una preparación completa: desde el relleno de manjar casero hasta la cobertura. Con esto se da un impulso decisivo a las palomitas, pues ya tenían el producto fresco en la misma ciudad. Cuenta Ernestina que sus padres trabajaban de forma ambulante cuando eran un joven matrimonio veinteañero, hablamos entonces de un producto que fácilmente ha atravesado más de un siglo de arraigo, consumo transversal e historias por contar.

Para 1960 se consolidaban los merengues, las tortitas y los empolvados. Las palomitas los vendían a mediados del siglo pasado en bolsas o sacos de tres unidades llenado un canasto repleto; mientras tanto, el otro brazo cargaba otra cesta con sándwiches de ave y huevos duros. Una vida entre utensilios de

mimbre que significó para ellas la subsistencia y la oportunidad de pagar la educación de sus hijos y nietos.



La municipalidad era permisiva y a la vez rigurosa: otorgaba los permisos con una credencial, pero exigía vacunas al día y estrictas normas sanitarias. Al final, todo este negocio era manejado con seriedad, amabilidad y transparencia. El primer bus comenzaba su recorrido a las seis de la mañana, por lo que la jornada de estas admirables mujeres empezaba a las cinco para cargar los canastos. Además, como estaban organizadas por sindicatos, la primera en llegar tenía derecho al mejor puesto del día a cambio de barrer la estación y sacar la basura de la jornada anterior. El horario del tren era algo más indulgente, pues comenzaba a las nueve de la mañana, pero aun así implicaba un trabajo enorme recorrer todos sus vagones y estirar las manos hacia la ventanilla donde esperaban los viajeros ansiosos.

Cambio de relevo generacional

Las últimas generaciones de palomitas han logrado, en base a una vida de esfuerzo, abrir las puertas de otras posibilidades para ganarse la vida. Ahora sus hijos e hijas son profesionales y la gran mayoría ha dejado el oficio tradicional, pues han podido optar a carreras y profesiones liberales mejor remuneradas y menos sacrificadas.

La llegada del TAG automático —en un país donde la mayoría de los servicios se siguen privatizando— y un nuevo sistema de ventas que ha bajado la demanda de sus productos ocasionó un enfrentamiento directo con el comercio de los locatarios que no necesariamente fabrican los dulces. Los canastos están en retirada y, al parecer, este tradicional oficio podría pasar a formar parte de los recuerdos del pasado, tal como ha ocurrido con los vendedores de motemei (aunque quedan unos pocos), los hombres con sus triciclos que cambiaban botellas por pelotas, los afiladores de cuchillos, el heladero ambulante o el carrito de productos lácteos.

Actualmente encontramos a las palomitas en la zona típica de Melipilla, tanto en la calzada oriente como en el poniente. Sin embargo, hoy dependen de que el automovilista viaje sin apuro: o de aquel que respeta la tradición o el nostálgico que se detiene a comprar dulces. La gran mayoría acelera sin cuidado y recibe la factura – del bip del TAG – a fin de mes. El viajero no logra percatarse de un esfuerzo que lleva más de un siglo cuando pasa a 100 km/H. Quizás el conductor joven nunca se ha subido a un ferrocarril ni ha sentido la emoción del traqueteo, las largas conversaciones que allí se daban, las paradas cuando los carros se desenganchaban o el juego de vagón en vagón con el viento en la cara.

¿Podrían ser patrimonio cultural inmaterial?

El Estado ni los gobiernos de turno que lo representan se han preocupado lo suficiente por esto, empero, merecen con creces tal reconocimiento; sería, además, el momento oportuno para realzar esta centenaria tradición. Pese a lo anterior, “de forma simbólica”, la Municipalidad de Melipilla sí ha materializado esta tradición local como algo importante. ¿Qué esperan entonces para declararlas patrimonio vivo inmaterial? Espero sinceramente que las personas influyentes que trabajan en la burocracia del Estado si les hace sentido este artículo, las propongan como patrimonio, pues Melipilla ha sido siempre un brazo esencial de Santiago.

Epílogo

Los dulces típicos se pueden comprar ahora en cualquier parte. Muchas veces son industriales en serie, fabricados con materias primas muy distintas a la calidad casera de antaño. El formato es diferente: los podemos comprar incluso en los centros comerciales – el imperio de los Mall como diría Tomás Moulian – o a la salida de las estaciones de metro. Todos dicen ser de Curacaví o La Ligua —aunque no lo sean— y la mayoría no tiene idea dónde quedan ambas localidades y tampoco logran distinguir la autenticidad del dulce. Pese a lo anterior ISSA tiene una sucursal en Santiago.

Sin embargo, hay cientos de fotos, algunos micro – documentales y van quedando las últimas generaciones de consumidores que mantienen vivo el recuerdo; es lo que llamamos en historia “la memoria colectiva”. Aún persiste la imagen de la señora amable con su canasto de mimbre tapado con un saco de harina —Melipilla es famosa por sus molinos— si aún tenemos la memoria predispuesta y el respeto por la historia, frenemos paulatinamente cuando veamos el cerro Bata a lo lejos, entremos a la zona típica, paremos las revoluciones y sentémonos a la sombra a comer estos dulces que en el pasado fueron el sustento de las esforzadas familias de Melipilla.

Un abrazo eterno a las palomitas.

*Álvaro Vogel Vallespir, historiador y profesor, colaborador permanente del elmaipo.cl

El Maipo