

CRÍTICA | GASTRONOMÍA

Inca de Oro: Proletario y sabroso

Por **Álvaro Peralta Sáinz**



Cronista gastronómico

Omer Huet fue un ingeniero belga que en 1905 fue nombrado director de Ferrocarriles de Chile con el fin de reorganizar la institución y hacerle crecer. En honor a su buen trabajo, en los años cuarenta se le dio su nombre a la estación de trenes de Hualqui, la que en 2005 se transformó en los Talleres Ferroviarios Omer Huet. En Santiago también se recuerda a este ingeniero belga, en este caso con un pequeño pasaje que comienza en la Alameda, justo entre las cales Arturo Prat y Serrano.



¿A qué viene todo esto? A que en este pasaje funciona desde la década de los sesenta el Inca de Oro, un pequeño puesto especializado en servir sandwiches fríos armados al momento y que la gente come parada frente al improvisado mostrador o -con un poco de suerte- sentada en el par de mesas y sillas que hay siempre disponibles sobre el pasaje. Los sandwiches salen rápido y la gente los come también con prisa, incluso más de alguna vez piden la mitad que no se comen para llevar. En ese caso, se envuelve en papel kraft y listo. Después la gente paga y se va, para seguramente volver pronto, porque en este lugar la clientela se repite bastante.

Pero más allá del funcionamiento del Inca de Oro, lo que llama la atención y que hace que valga la pena visitarlo cada vez que se pasa por el centro es su oferta: sandwiches fríos en una muy

buena marraqueta -que me dicen es de una panadería cercana- con ingredientes tan simples como exquisitos. Me explico. Jamón pierna, queso chanco, arrollado de malaya, arrollado de lomo, pernil, salame, queso de cabra y hasta bondiola; en la combinación que más guste al cliente. Todo comprado diariamente en la Vega Central o recibido de proveedores de años, y dispuesto para que trabajadores, oficinistas y hasta profesores del vecino Instituto Nacional pasen frecuentemente a desayunar, comer algo a media mañana o simplemente almorzar por poca plata.

Ejemplo de todo esto fue el sándwich de pernil, palta generosa y ají verde (\$2.500) que comimos hace poco, suave y contundente a la vez, sin nada de grasa ni cuero. Pura carne. Lo mismo que el sándwich de bondiola y queso chanco (\$2.500) con que seguimos el improvisado almuerzo. Saladito y lleno de gusto, casi como para repetirse. Para beber optamos por dos bebidas (\$800 cada una), aunque más temprano lo que manda acá es el té en bolsa.

En el Inca de Oro no saben nada de pan de masa madre, pulled pork o vegetales encurtidos. Y la verdad es que no hace falta, porque lo que ofrecen está más que bien y así lo agradecen sus parroquianos que nunca lo han abandonado a lo largo de los años. Ojalá no se pongan creativos.

★★★

CONSUMO TOTAL:
\$6.600

DIRECCIÓN:
Omer Huet 33, Santiago.

HORARIO:
Lunes a viernes 8 a 16 hrs.
Sábado 8 a mediodía.

ESTACIONAMIENTO:
No tiene.

PÚBLICO:
Todo público.

★★★★★ Sobresaliente / ★★★★ Excelente / ★★★ Satisfactorio / ★★ Mucho que mejorar / ★ Para no volver