



EL MENÚ DE CHILE

Reconocimiento a
las cocinas patrimoniales



EL MENÚ DE CHILE

**Reconocimiento a
las cocinas patrimoniales**



**Chile
mejor**

MINISTRO PRESIDENTE: Ernesto Ottone Ramírez

SUBDIRECTORA NACIONAL: Ana Tironi Barrios

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE PATRIMONIO CULTURAL: Patricio López Beckett

**EL MENÚ DE CHILE
RECONOCIMIENTO A LAS
COCINAS PATRIMONIALES**

PUBLICACIÓN A CARGO DE
Cristina Gálvez Gómez (CNCA)

COORDINACIÓN GENERAL
Sonia Montecino Aguirre

EDICIÓN
Bárbara Ossa González y
Olaya Sanfuentes Echeverría

**DIRECCIÓN EDITORIAL Y
CORRECCIÓN DE TEXTOS**
Aldo Guajardo Salinas (CNCA)

DIRECCIÓN DE ARTE
Soledad Poirot Oliva (CNCA)

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Estudio Vicencio

© Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

ISBN (papel): 978-956-352-280-8

ISBN (pdf): 978-956-352-281-5

www.cultura.gob.cl

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente. Prohibida su venta.

Se terminó de imprimir en el mes de febrero del año 2018 en los talleres de Salesianos, en la ciudad de Santiago (Chile).

Se imprimieron 1.000 ejemplares.

«En la cocina un niño mete mano a la olla para rescatar una cabeza de gallina que pronto saborea entre sus dedos. “Quita hijito, ¡no comas eso! ¡se te va a ir la memoria!”. Casi ni retiramos los platos, cuando salen desde la cocina los platos de chanco ahumado, estofado sobre unos humeantes porotos con riendas, cocidos en el mismo caldo del chanco».

EN NOVENA DE ÁNIMAS...

Índice

- 7 PRESENTACIÓN * ERNESTO OTTONE RAMÍREZ
9 INTRODUCCIÓN * SONIA MONTECINO AGUIRRE

MENÚS PREMIADOS

- 13 Cuando fui para la pampa... Propuesta de menú patrimonial
guisada al calor del desierto * Ganador
39 El fogón de Quilleco * Primera mención honrosa
63 Muerte de chanco. Relato y menú basado en la experiencia
de las mujeres cocineras y alfareras de Quinchamalí sobre la
tradicional «Muerte de chanco» * Segunda mención honrosa
81 Menú patrimonial. Novena de ánimas en Caguach, para la
abuelita Virginia Peranchiguay * Tercera mención honrosa

MENÚS DESTACADOS

- 105 ¡Vito, vito! La buena mesa en tiempo de minga
117 A yegua suelta. El menú de trilla en los rulos
123 El causeo chango
129 Mesa y arreo
139 Capitán Pastene: la amalgama ítalo-mapuche
145 RIMŪ IYAEL: de la tierra nuestra mesa
157 Almorzando con hilanderas. Una propuesta de cocina
patrimonial desde el norte de Chiloé
167 Del chilote lancharo al fogón de Quemchi
175 Mi estufa, mi quinta, mi hogar

181 NOTA DE LAS EDITORAS

Presentación

El Menú de Chile. Reconocimiento a las cocinas patrimoniales, se inscribe en las políticas que el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes ha venido desarrollando en el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, la cual otorga directrices, lineamientos y conceptualizaciones que hacen posible incorporar nuevas expresiones culturales, como las cocinas, en la elaboración de acciones y programas de puesta en valor y salvaguarda patrimonial. Dentro de este contexto el ámbito de lo culinario ha ido cobrando vida y ocupando un importante espacio en nuestra institución a través de un conjunto de reconocimientos que apelan a la importancia de la memoria, de la historia y de lo colectivo.

Es así como el concurso Tu receta, tu historia, con su última versión, dirigida a las cocinas de los(as) migrantes, ha constituido un registro y un gesto de iniciar el camino de la valoración de los saberes culinarios como parte de la cultura.

Profundizando este gesto, y situándolo en el marco de la Convención, a partir del año 2017 hemos propuesto y considerado una nueva mirada que apunta a la inclusión de la noción de cocinas patrimoniales, creando el concurso El Menú de Chile, cuyos resultados están plasmados en este libro. Las cocinas patrimoniales forman parte del patrimonio cultural inmaterial presente en el territorio nacional, toda vez que están estrechamente ligadas a las tradiciones y expresiones orales, a los usos sociales, rituales, a los actos festivos, conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo, de las comunidades y grupos que las recrean y comparten, parafraseando a la Convención. Desde esa perspectiva, la valoración de las cocinas patrimoniales se afina en la voluntad del Consejo de impulsar el conocimiento, mantención y conservación del universo culinario arraigado en identidades de larga duración y que restituyen las historias regionales, locales y familiares, su resistencia y sus transformaciones, dentro de estructuras alimentarias que especifican modos de producción, de consumo y lenguajes que les son propios y reconocibles.

El concurso El Menú de Chile, haciendo eco de los contenidos de las cocinas patrimoniales convocó a la ciudadanía a participar dentro de paradigmas distintos a los comunes, enfatizando en lo colectivo de las propuestas y en una secuencia de platos y bebidas asociada a situaciones específicas, buscando que los diversos oficios y saberes relacionados a las cocinas patrimoniales emergieran con sus características regionales. Por otro lado, se privilegió el carácter patrimonial de las postulaciones, sustentado en investigaciones y relatos que dieran cuenta del carácter de acervo transgeneracional de las preparaciones y de sus productos. De ese modo, el concurso buscó otorgar un reconocimiento de carácter nacional a quienes entregaron menús colaborativos y que representaran el valor histórico-patrimonial de las cocinas, sus conocimientos, su transmisión, sus productos, sus recetas y modos de consumo.

Con esta publicación deseamos sensibilizar sobre el necesario aprecio de nuestras cocinas como un elemento ligado a la cultura y al patrimonio y reconocer a las personas o grupos que pusieron en valor sus tradiciones culinarias regionales, locales o familiares, presentes en el territorio nacional. Los(as) lectores(as) podrán reconocer claramente la diversidad y riqueza de las cocinas patrimoniales arraigadas en nuestras regiones y los esfuerzos de los equipos concursantes por darlas a conocer con todos los matices, afectos y saberes que ellas entrañan.

Ernesto Ottone Ramírez
Ministro Presidente
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

Introducción

Las cocinas identifican a las comunidades y expresan sus modos de estar en el mundo, toda vez que representan una operación fundamental para la alimentación humana, un conjunto de conocimientos y procedimientos técnicos y simbólicos que remiten a tradiciones y memorias. Esto es lo que tuvimos en cuenta cuando pensamos en el establecimiento de un concurso que pudiera recoger las prácticas culinarias patrimoniales que se albergan en las distintas regiones de nuestro país y que dan sabores característicos a sus platos. La finalidad de esta iniciativa fue iniciar un proceso de valoración del acervo culinario desde la comprensión de que constituye un sistema y que las preparaciones están siempre en relación con un sinnúmero de elementos. Al interior de ese sistema las formas de producción (los paisajes agrícolas), de distribución y almacenamiento (los mercados locales y regionales), de consumo (las cocinas y sus técnicas de transformación), de maneras de mesa (modos y protocolos de consumo de los alimentos), de ritualidades asociadas y, fundamentalmente, de símbolos compartidos por una comunidad, serán de vital importancia para la continuidad del patrimonio culinario.

El concurso que es la base de este libro descansa en los supuestos anteriores y, por ello, privilegiamos las propuestas que tuvieran un carácter colectivo, relevando la noción de menú, en su sentido de «conjunto de platos que constituyen una comida» (RAE, 2017), entendiendo por comida, parafraseando a Mary Douglas, una situación alimentaria estructurada¹ (con un comienzo y un final), que obedece a ciertas normas culturales que conllevan reglas de combinación de elementos (por ejemplo, sólidos, líquidos, cremosos, fríos, calientes, etc.) y que se desarrolla y organiza en un espacio y un tiempo determinados. Las comidas pueden realizarse al interior de la vida cotidiana y privada o en ocasiones festivas y públicas, pero su característica es estar siempre ordenadas bajo estructuras reconocidas colectivamente, por familias, grupos, comunidades. Los sistemas culinarios están fuertemente influidos por los devenires históricos y políticos de los grupos sociales, marchan a la par de las transformaciones

(1) Una situación alimentaria es toda ocasión en la cual se ingiere un alimento, y lo no estructurado alude por ejemplo a un snack o «picoteo» que puede comerse a cualquier hora y puede ser frío o caliente, sin obedecer a normas.

de las sociedades y sus conceptos sobre el cuerpo y la salud, y por ello están fuertemente ligados a las identidades de los sujetos y las colectividades. Desde ese lugar podemos distinguir patrimonios culinarios, es decir, conocimientos, saberes, prácticas, símbolos, que están relacionados con los sistemas alimentarios y su reproducción en el tiempo. En esa perspectiva el concurso El Menú de Chile constituye el paso inicial para un posterior trabajo en profundidad en políticas de patrimonio cultural inmaterial (en el sentido de la Convención 2003 de la Unesco) relacionadas con las cocinas chilenas.

Los(as) lectores(as) encontrarán en este texto los menús ganadores y también una selección de propuestas que al jurado, compuesto por Joel Zolorza, Renato Cárdenas, Patricio Cerda, Paula Hernández y quien escribe, les parecieron destacables por sus contenidos y por sus expresiones culturales locales. Los menús que merecieron los premios están marcados por su inserción en relatos* que permiten reconocer el conjunto o partes de los elementos que conforman patrimonios culinarios con identidades discernibles, con sujetos concretos que los viven o vivieron y que se identifican con tradiciones regionales. Así por ejemplo, el menú «Cuando fui para la pampa...» nos confronta con las cocinas que se producen en la experiencia del salitre y que se mantienen en la memoria de las familias que atravesaron esa historia productiva y social del norte grande; «El fogón de Quilleco», en tanto, nos remite a lo que llamamos biografías culinarias y, desde ese gesto testimonial, a la construcción de un menú de la precordillera de la zona sur, arraigado en el recuerdo de una mujer de origen campesino; la «Muerte del chanco», por otra parte, nos remite a las matanzas colectivas de los chancos en el universo de Quinchamalí, en el centro-sur del país, activando una memoria de dones y fertilidad; la «Novena de ánimas de Caguach», finalmente, refiere los usos y sentidos rituales, en un contexto de devoción popular chilota, de las comidas propias de la cultura insular.

En los menús destacados por el jurado, en tanto, podemos apreciar acervos culinarios del norte y sur en sus expresiones indígenas (aymara, changa y mapuche), campesinas (asociadas a momentos de la vida rural como la trilla y las veranadas), espaciales (como los fogones chilotes y las cocinas magallánicas). En cada una de estas propuestas nos acercamos a términos, significados y estructuras ligadas al gusto que conforman estilos culinarios que podemos

* Los(as) postulantes incluyeron en los relatos ilustraciones que dialogan con los textos y que, en muchos casos, constituyen una intertextualidad que completa, densifica y aporta nuevos elementos al menú. Algunas de esas imágenes acompañan este libro como un modo de reconocer sus valiosas contribuciones estéticas. Puntualizamos que, debido a criterios gráficos de la colección en que está inserta esta publicación, no se reprodujeron las propuestas tal y como fueron enviadas al concurso, pero valoramos su pertinencia en este y en los futuros concursos.

reconocer como regionales, pero también nacionales: las diversas cazuelas de perdices y aves con chuchoca, de gallina con harina bruñida; las pantrucas, las ensaladas arrieras, las sopaipillas, las prietas, el chancho ahumado, los charquicanes de cochayuyo, el uso de harina tostada, los huesillos, y las bebidas como la chicha, el vino y el mate, entre otras.

En este libro se observa de manera nítida la riqueza de los patrimonios culinarios chilenos, pudiendo apreciar que las fuentes orales son caudales que los conforman y que los(as) postulantes han sabido convocar en sus relatos. El abanico que se nos presenta da cuenta de la importancia de sacar a luz, preservar y valorar nuestras cocinas patrimoniales, estimular su mantención y reflexionar sobre sus amenazas (el monocultivo, la pérdida de las semillas tradicionales, la valoración de alimentos industriales, los cambios en los gustos por parte de las nuevas generaciones derivados del *fast food*, entre otras muchas dificultades particulares a cada situación). Si una conclusión podemos sacar de lo que ha sido la experiencia de este primer concurso abocado a las cocinas patrimoniales es, por un lado, su vigencia y, por otro, el que son múltiples los(as) cultores(as), pero que son las mujeres las que, mayoritariamente, preservan las prácticas de la alimentación tradicional, tanto desde la factura de los platos hasta la escritura de las propuestas.

Esperamos que este primer gesto de inserción del patrimonio culinario en las políticas culturales se mantenga y florezca. Agradecemos al ministro Ernesto Ottone su sensibilidad y el estimularnos a levantar los cimientos de este camino; asimismo, a Fernanda Castillo y Francisco Lechuga, quienes desde sus espacios apoyaron y constituyeron un equipo sin el cual no hubiéramos podido realizar este intento. Al jurado debemos su dedicación generosa y desinteresada y a los(as) postulantes su entusiasmo en asumir el gran desafío implicado en las exigencias de las bases y en los conceptos que las guiaron. Nuestra gratitud al Departamento de Patrimonio Cultural por su labor en cada una de las fases del concurso, especialmente a Sandra Becerra. Por último, no podemos dejar de mencionar y agradecer a Soledad Poirot por darle una bella materialidad al libro.

Chile puede sentirse orgulloso de sus cocinas y lejos debe quedar el prejuicio de que son «insípidas», que no son nada en comparación con la de otros países; este libro ayudará a desmentir el estigma que hemos construido y a producir nuevas miradas en torno a un patrimonio cuyas proyecciones son enormes y que nos tocan en lo más profundo de nuestra constitución cultural.

Sonia Montecino Aguirre
Premio Nacional de Humanidades
y Ciencias Sociales, 2013



Cuando fui para la pampa...

Propuesta de menú patrimonial
guisada al calor del desierto

GANADOR

*(Oficina Salitrera Santiago Humberstone,
provincia del Tamarugal, región de Tarapacá)*





Ilustraciones de Catalina Emilia Candiani Caballero, realizadas para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Cuando fui para la pampa...

Propuesta de menú patrimonial
guisada al calor del desierto

GANADOR

*(Oficina Salitrera Santiago Humberstone,
provincia del Tamarugal, región de Tarapacá)*

15

María Soledad Caballero Avendaño
Paula Francisca Fonseca Riquelme
Catalina Emilia Candiani Caballero
Fernando Iván Arístegui Muñoz

Presentación del menú

Hasta el desierto llegaron
cansados de privaciones
cargando sus ilusiones
y en la pampa se instalaron.
En el caliche sembraron
la semilla de un futuro
que solo el trabajo duro
pudo hacer germinar
y una familia fundar
sobre cimiento seguro.

Desde su tierra diaguita
Pedro por barco llegó
de calichero se empleó
y enamoró a Carmelita.
A su hija mayorcita,
Gladys Elsa bautizó
de su madre ella aprendió

las comidas y recetas
que un día una de sus nietas
a todo Chile enseñó.

Un pampino verdadero
en Humberstone conoció
y de él se enamoró:
Gerónimo Caballero.

Tres hijos juntos tuvieron,
gran familia ellos fundaron
y a todos les enseñaron
llevar en sus corazones
la pampa y las tradiciones
de aquel desierto que amaron.

Desde el comienzo de la convocatoria para investigar sobre cocinas patrimoniales, surgió en nuestro equipo la necesidad de contribuir al rescate de la memoria culinaria de nuestro país. Para nosotros es muy importante la puesta en valor de las tradiciones y el patrimonio inmaterial de nuestro pueblo y de nuestras familias, rescatando además la propia identidad. Asimismo, repensamos la historia familiar al insertarla dentro de un contexto social, reconociendo que puede ser representativa de una comunidad.

En nuestra propuesta, motivados por el respeto y la valoración de las artes culinarias transmitidas de generación en generación, intentamos reconstruir el patrimonio alimentario mediante la tradición oral, enriqueciendo la investigación desde diversas disciplinas que aportan conocimiento a la historia de la vida pampina.

Cada uno(a) de los(as) integrantes del equipo contribuimos desde el área en que nos desempeñamos o según nuestras habilidades: Fernando, desde su formación en técnicas agrícolas, apoyó la investigación en lo referente a las zonas productivas del Norte Grande, la estacionalidad, las técnicas de cultivo y la producción ganadera; Catalina, con sus habilidades artísticas, contribuyó interpretando la simpleza de la esencia del carácter pampino, a través de ilustraciones y fotografías que clarifican y embellecen nuestro menú; Paula, desde su formación y experiencia en el ámbito de la historia, realizó un levantamiento de fuentes orales, así como la investigación y construcción del relato que acompañó nuestra propuesta de menú patrimonial; Soledad, en tanto, como descendiente de pampinos y portadora de la tradición culi-

naria familiar, estuvo encargada de la definición del menú y la preparación de las recetas, así como también de la edición de la investigación, gracias a su formación profesional en el área de Lenguaje y Comunicación.

Como profesoras comprometidas con la educación pública, reconocemos como parte fundamental de nuestra labor diaria el fortalecimiento en nuestros estudiantes del respeto y la valoración del patrimonio material e inmaterial, así como del rescate de la memoria. Motivadas por este compromiso, iniciamos esta investigación entendiendo que sería un aporte para develar elementos claves de la historia de Chile.

Nuestro menú surgió y se construyó en torno a un núcleo familiar, en el que las recetas transmitidas de generación en generación fueron la base para la elaboración del relato. Esta investigación está situada en la pampa salitrera, específicamente en la oficina Santiago Humberstone, lugar donde los protagonistas de este relato se establecieron, como muchos hombres y mujeres, buscando mejores condiciones de vida.

La definición del menú estuvo basada en testimonios de miembros de la familia Caballero Piñones, quienes, al compartir sus recuerdos de la vida en la pampa, rememoraron recetas y preparaciones cotidianas.

Haber participado en la elaboración de esta propuesta de menú patrimonial, representó para nosotros una aventura, muy parecida a resolver un misterio: pusimos rostro y experiencias a un lugar actualmente deshabitado. Le atribuimos un significado especial, porque son personas que forman parte de nuestras vidas y nos sentimos honrados de haber rescatado del olvido recetas e historias que pueden hacer que otros herederos de la pampa se sientan representados.

Cuando fui para la pampa. Reconstrucción de la memoria familiar

A nuestros ancestros, que guiaron nuestras manos...

La primera vez que Pedro vio a Carmelita fue en un almuerzo familiar. La madre de Carmelita era su madrina y, al enterarse que estaba trabajando de calichero¹ en la pampa, lo convidó a comer picante de conejo (III).

Pedro Nolasco Piñones Cortés llegó a la pampa en 1906, a los catorce años. Medía 1,96, y por ello, pese a su corta edad, parecía mayor. Venía desde La Serena, pero no por voluntad propia —su padre lo había «botado»

(1) Los calicheros eran los obreros encargados de extraer el caliche.

de la casa— y, como todos los que emprendieron el viaje en esa época, iba cargado de sueños y esperanzas de una vida mejor.

Como no tenía dinero, buscó subir de polizón en un barco que trasladaba enganches² al norte. Se acercó a una familia y la ayudó a embarcar. Los tripulantes del barco asumieron que él era uno más de los hijos del matrimonio y la familia pensaba que trabajaba como ayudante en el barco. Hizo todo el viaje cerca de esta familia, ayudando en el cuidado de los pequeños. Nadie se dio cuenta que su pasaje no había sido pagado.

Llegado al puerto de Iquique enfiló hacia Negreiros, sector próximo a Huará. Tuvo la suerte de entrar a una cantina boliviana, entre muchas que había en las oficinas salitreras de aquella época. Allí fue acogido por la dueña, quien le dio techo, comida y le enseñó las lenguas aymara y quechua a cambio de ayuda: trasladar leña y agua para abastecer su negocio. Cuatro años pasó al alero de aquella mujer, hasta que sintió que era hora de unirse a las duras labores de los mineros pampinos para forjar su destino. A los dieciocho años consiguió su primer trabajo en una salitrera, como calichero en Peña Chica,³ labor a la que se dedicó durante el resto de su vida.

Fue ahí donde conoció a Carmen Rosa Lobos Cuevas, cuya profesora, en un acto inexplicable, le había cambiado el nombre, pasando a figurar en los documentos legales —y en la práctica— como Carmela. Originaria de Illapel, tenía ocho años cuando, junto a su familia, se unió al fuerte movimiento migratorio propio del auge del salitre. A su padre, Juan Lobos, enfermo de pleuresía, le recomendaron que se trasladara al norte para

(2) El enganche fue un sistema de contratación de mano de obra utilizado por las compañías salitreras. Se denominaba *enganchado* a un obrero, especialmente chileno del sur, contratado con promesas engañosas de altos salarios, lo que les impulsaba a movilizarse a la pampa salitrera para trabajar. El *enganchador* era un «viejo ladino y corrompido de la Pampa», enviado por los administradores para conseguir mano de obra barata en los campos y pueblos del sur del país. Los *enganches* eran grupos numerosos de sureños que se enganchaban y trasladaban a la pampa salitrera, por cuenta de cada oficina (cf. Álbum Desierto (s. f.). Glosario Pampino. Recuperado de <http://www.albumdesierto.cl/glosario.htm>).

Este mecanismo contribuyó a proveer mano de obra a la industria del nitrato de origen variado. De acuerdo al historiador Sergio González, «este sistema fue promovido por las autoridades chilenas con el objeto de satisfacer la creciente mano de obra en las faenas mineras» (en González, Sergio (2013). *La sociedad del salitre. Protagonistas, migraciones, cultura urbana y espacios públicos*, 1870-1940. Santiago: RIL Editores, p. 175).

(3) Nota del editor: Peña Chica fue una oficina salitrera ubicada en Pozo Almonte, región de Tarapacá.

«alentarse»,⁴ debido a las bondades del clima. Sin embargo, su enfermedad no tuvo mejoría y falleció al poco tiempo en Iquique, a los 36 años. Luego, en 1910, Carmela y su familia se establecieron de forma permanente en la oficina Gloria.

La muerte de su padre dejó a la familia en una situación precaria que se resolvió cuando los hijos mayores aprendieron distintos oficios que eran requeridos en la pampa. Antes de este acontecimiento, el sustento del hogar de Carmelita fue mayoritariamente fruto de dos fuentes: la crianza de animales y el trueque.

Como era usual en las salitreras, las familias se preocupaban de criar y mantener aquellos animales de los que no podían surtirse en la pulpería; era común que los empresarios suministraran carne de vacuno a los habitantes de las oficinas, pero la dieta del pampino requería variedad, por lo que, en los patios interiores, se criaban animales como gallinas, patos, cerdos y conejos para servir como fuente de alimento. Mientras las aves se reservaban para fiestas importantes como Navidad o Año Nuevo —por ello los huevos eran el producto de mayor consumo asociado a ellas—, los conejos, debido a que se reproducían fácilmente, constituían una de las principales fuentes alimenticias; así, el picante al estilo chileno se transformó en una de las comidas cotidianas. Para prepararlo se utilizaban asaderas enlozadas y se dejaba reposar el animal en ellas.

Carmelita era la encargada de la cocina, una tarea que era cosa de mujeres, junto con la crianza y el cuidado del hogar. Entre las labores asociadas a la alimentación que cumplían las mujeres durante esta época, se encontraban la cocina propiamente tal, el cuidado de los animales y el intercambio de los productos necesarios para tal fin. Los hombres, en tanto, trabajaban en los oficios pampinos.

Es difícil concebir que, en espacios tan pequeños y poco provistos de un ambiente adecuado, debido a la escasez de agua y, por ende, a la imposibilidad de cultivar y producir forraje, pudiese desarrollarse la crianza de animales como el conejo. Actualmente, la realidad es otra: la crianza de conejos representa el 43% de la producción ganadera de Pozo Almonte,⁵

(4) Nota del editor: palabra que se utiliza en algunos países de Latinoamérica como sinónimo de «mejorarse» de una enfermedad.

(5) Habiterra Ltda. (2015). *Estudio Modificación Plan Regulador Comunal Pozo Almonte y Formulación Plano Seccional La Tirana*. Seremi Minvu Región de Tarapacá. Recuperado de http://prcpozoalmonte.cl/archivos/1412_PRC%20Pozo%20Almonte_Cap3c_Sist.%20eco-productivo,%20socioedem.,%20riesgos%20y%20protec.%20amb_Rev01_VF.pdf

comuna a la que pertenece Humberstone, mientras que la región produce un 15,2% de la ganadería de conejos a nivel nacional.⁶

Por otro lado, conseguir en el desierto los ingredientes adecuados para una preparación como el picante constituía, asimismo, otro desafío. Encontrar hortalizas en el desierto salitrero era un gran problema; sin embargo, el trueque entre arrieros y pampinos fue un tipo de relación que benefició a ambas partes y permitió variar y complementar la alimentación, y que se mantuvo como costumbre hasta el cierre de las salitreras.

Las pulperías abastecían a la población de productos como pan, carne de vacuno, arroz, conservas, harina, frutas deshidratadas, azúcar, aceite y todo tipo de abarrotes. Los obreros recibían su salario en fichas solo utilizables en las pulperías de la salitrera en la que trabajaban. Lo que no se conseguía en ellas —y que era imposible obtener a través de la producción doméstica— se intercambiaba. La Recova era la plaza del mercado, y a ella llegaba la producción de los valles, los pueblos cercanos y del puerto de Iquique: flores, pescados, mariscos, frutas, verduras y todo producto fresco era presentado para el intercambio. El trueque consistía en transar carne de vacuno, arroz, azúcar, harina o aceite por diversos productos.

Los arrieros, grupos provenientes de Coscaya, Mocha, Guaviña, y Poroma —pertenecientes al complejo productivo asociado a la quebrada de Tarapacá, cuyos pueblos se sirven del curso de agua superficial más importante de la pampa del Tamarugal—⁷ y de La Huayca y Pica —pertenecientes al sistema salar de Huasco—, «bajaban» de dichos lugares con tropas de burros cargados de frutas, hortalizas y productos derivados de su ganadería. La preciada producción se acomodaba en el pasto sobre grandes cueros, que se enrollaban y se amarraban a los burros. Todo se intercambiaba, incluso el pasto, que se transformaba en forraje, alimento base de la dieta de los conejos. Sin este tipo de trueque, hubiese sido imposible criarlos y preparar el delicioso picante.

Los chilenos en la pampa mantenían una dieta muy parecida a la que tenían en la zona central y sur. Sin embargo, incorporaron a su alimenta-

(6) Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) (2017). *Región de Tarapacá. Información regional 2017*. Santiago: Odepa, Ministerio de Agricultura. Recuperado de http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1498769046Tarapac%C3%A1junio.pdf

(7) Cade-Idepe (2004). *Diagnóstico y clasificación de los cursos y cuerpos de agua según objetivos de calidad. Cuenca Quebrada de Tarapacá*. Santiago: Dirección General de Aguas, Ministerio de Obras Públicas. Recuperado de <http://bibliotecadigital.ciren.cl/bitstream/handle/123456789/6561/HUM2-0002.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ción recetas, como el picante de conejo, haciendo uso de los productos a los que tenían acceso. La receta de Carmelita utilizaba papas chuño originalmente, pero es posible adecuar la receta original al tipo de papa que se encuentre disponible. La resistencia, sin embargo, fue enorme: Carmelita y su familia no querían cambiar su cocina tradicional, pero aceptaron algunos nuevos ingredientes y los guisaron como solían hacer con otros productos en Illapel: primero cocidos, luego dorados.

Cuando Pedro tenía veinticuatro años, se casó con Carmelita, que contaba con catorce. Su matrimonio se celebró en Peña Chica, salitrera en la que vivían en esa época, y donde nacerían casi todos sus hijos. La migración era algo natural en los mineros de la pampa y el matrimonio se movilizó por distintas salitreras: Gloria, Chilecito, Mapocho y, finalmente, San José, campamento asociado a La Palma, que, desde 1934, pasaría a llamarse Santiago Humberstone.⁸

El matrimonio tuvo diez hijos, y, sin importar su edad, todas las niñas tenían deberes asociados a la cocina. Gladys, como la mayor de las mujeres, era quien cocinaba, mientras que Rubí, la menor, se encargaba de alimentar a los animales y de preparar los bebestibles. Ambas sabían lo que implicaba cocinar en esa época: grandes ollas de fierro sobre una cocina con horno, hecha de barro. La compañía salitrera les entregaba una plancha con calados que funcionaban como quemadores. En su defecto, ellos mismos improvisaban este artefacto haciendo una parrilla con fierros y, sobre ella, una calamina con hoyos. El horno también estaba hecho de una lata de calamina y la cocina se iba armando con barro y tarros.

Por lo general, las mujeres hacían sus propias cocinas; en ocasiones, las construían los obreros. Solían hacerse divisiones de fierro, trabajados por herreros, para dejar espacio al lugar donde se haría el fuego. Al medio de la cocina se hacía un cañón para que diera tiraje al fuego y el combustible más utilizado era el carbón de piedra, el que se encendía con un poco de leña, la que estaba disponible para las construcciones pues llegaba transportada por trenes a la pampa; con los remanentes de esos embarques hacían atados y los vendían.⁹ Ponían, entonces, la olla al calor del carbón sobre sus cocinas de barro y los huesos impregnaban el caldo.

(8) Nota del editor: junto con la oficina salitrera de Santa Laura, Humberstone fue inscrita en la Lista de Patrimonio Mundial en Peligro de la Unesco en el año 2005.

(9) El testimonio de Gladys y Rubí puede contrastarse con los relatos recopilados en González, Sergio (2014). De espacio heterológico a posición estratégica: El papel político de la cocina

A principios de los años 30, la crisis económica golpeó fuertemente a las salitreras.¹⁰ La caída abrupta y prolongada de la venta de salitre obligó a que cientos de familias, con sus sueños rotos, esperanzas consumidas y bolsillos vacíos, volvieran a la zona central y sur.

No fue este el caso de Pedro y Carmela, ellos decidieron quedarse. La vida en la pampa cambió y la alimentación misma se vio afectada drásticamente; las raciones de carne se vieron disminuidas y el charqui¹¹ se transformó en el sustituto habitual. El trueque con los arrieros garantizaba una provisión segura de charqui de cabrito, uno de los principales ingredientes en los almuerzos cotidianos, con el que se preparaban platos como el charquicán o las pantrucas (1).

Pero Gladys sabía que no solo de La Huayca provenía este alimento. Su madre mantenía contacto con pampinos que solían viajar a Ovalle y, cuando lo hacían, les encargaba que le trajeran charqui de cordero. Estas eran las dos variedades de charqui que consumían durante la década del 30, período que pasaron en el campamento San José.

Gladys llama a las pantrucas «Tírate a la olla», particularmente por la manera en que, cada vez que hacía esta preparación, lanzaba los trocitos de masa al caldo: luego de que cortaba las delgadas tiras de masa y las colocaba en el mesón más próximo a la cocina, una al lado de la otra, colgando de un extremo, tomaba la primera con su mano izquierda y con la derecha iba cortando y lanzando los trocitos de masa. Su destreza era admirada por Rubí, quien atenta los movimientos rápidos de su hermana, no podía qui-

pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de «la Huelga de las cocinas apagadas» (1918-1946), en *Estudios Atacameños* 48, 191-208. Recuperado de <http://www.scielo.cl/pdf/eatacam/n48/art13.pdf>

(10) Se estima que Chile fue el país más afectado por la crisis económica del año 1929. La Gran Depresión, sumada a la caída de la venta del salitre tras la creación de su par sintético por parte de Alemania durante la Primera Guerra Mundial, desembocó en el periodo más negro de la historia de la economía nacional. Elevados índices de cesantía, dramáticas condiciones de habitación e higiene, multiplicación de ollas comunes y otras calamidades fueron las consecuencias directas.

(11) Nota del editor: en el libro *Arca del Gusto* del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, el charqui es definido como «un alimento elaborado a partir de carne deshidratada. El proceso consiste en salar la carne de animal y exponerla al sol para que se seque, lo que permite conservarla para su posterior consumo. La técnica del secado de la carne se desarrolló en numerosas culturas ganaderas con el fin de almacenar alimento para ser utilizado en periodos de escasez. En el altiplano, se realizó a partir del pastoreo de camélidos, aunque en la zona norte hoy existen variedades como el charqui de burro, de alpaca, de llama y de chivo, mientras que en el sur del país se encuentra con frecuencia el charqui de caballo». En Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2014). *Arca del Gusto. Catálogo Alimentario Patrimonial*. Santiago: CNCA, p. 162.

tarle los ojos de encima. Cuando terminaba una tira, seguía con otra y, así, en menos de dos minutos ya estaban todas las masitas nadando en la sopa.

Las gallinas, por otro lado, eran entrañables amigas de las familias pampinas. Humildes, se conformaban solo con pan añejo como alimento y agua para hidratarse. Siempre ofrecían sus huevos como alimento a sus dueños. En esta dura época, poseer animales era algo vital, especialmente aquellos que no significaban alto costo de mantención. En honor a las gallinas, la preparación de las pantrucas al estilo pampino cierra con los huevos ligados, sirviendo en un plato de loza, el que se decora —si se tiene a mano— con una ramita de cilantro.

Pero, ¡qué es una comida chilena sin ají...! En todas las comidas era infaltable el toque de picante. Había dos formas de obtenerlo: comprar ajíes o la pasta hecha. La disponibilidad de este alimento era amplia en la zona y el locoto o rocoto y el ají colorado eran variedades altamente comercializadas. El rocoto es un ají de forma redonda, de color rojo y aroma fresco y muy picante; mientras que el ají colorado es alargado, casi naranja, de penetrante aroma y picor suave.¹² Las mujeres bolivianas de la pampa solían vender o intercambiar el producto hecho pasta, ofreciendo su trabajo casa por casa, puerta por puerta. Los arrieros los intercambiaban frescos. Si se obtenía por este último medio, Gladys preparaba la pasta (II) que acompañaba diversas preparaciones. Ambos ajíes podían prepararse siguiendo el mismo procedimiento, aunque el locoto solía usarse también en la preparación de pebres, si se tenían a disposición los demás ingredientes.

Rubí hacía el jugo de huesillo¹³ (V). Todos los días y en todas las casas se preparaban jugos de huesillo, ciruelas pasas, guindas o peras secas. A la pulpería llegaban muchos productos deshidratados, debido a su capacidad para mantenerse en el tiempo sin cuidados adicionales. Cada día, a las seis de la tarde, Rubí preparaba el jugo de huesillo para que durante la noche se enfriara.

A principios de la década de los 30, la compañía surtía de agua a toda la oficina: era extraída de pozos y norias que se encontraban alejadas del campamento y transportada a La Palma y a los campamentos asociados, como San José, por caballos y tambores de fierro. Se repartía a cada hogar según el tamaño del grupo familiar y era almacenada en tinajas, bateas, artesas y

(12) Manzur, María Isabel y Alanoca, Nancy (2012). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota*. Santiago: Fundación para la Innovación Agraria, Ministerio de Agricultura.

(13) Nota del editor: durazno secado al sol.

tambores que cada casa se preocupaba de tener. El hogar de Gladys y Rubí tenía dos tinajas y un tambor, las que eran llenadas a diario, y su contenido usado para cocinar, lavar y preparar los bebestibles. Humberstone y Mapocho fueron las primeras salitreras que tuvieron agua por cañerías, pero esa es otra historia, muy posterior.

El consumo de los jugos hechos en base de frutos deshidratados, no era antojadizo, ni se relacionaba únicamente con la necesidad de conservar la fruta. Los pampinos creían que ayudaba a mantener el cuerpo saludable y fuerte y a prevenir enfermedades respiratorias, de las cuales los mineros eran víctimas frecuentes debido a la sobreexposición a residuos minerales tóxicos.

La Oficina La Palma fue renombrada Humberstone y muchas cosas cambiaron. Gladys comenzó a trabajar como empleada de la pulpería, uno de los centros sociales de la oficina, pues todos pasaban por la pulpería no solo para abastecerse, sino que también llevaban consigo sus historias, los cuentos y los chismes. Este lugar permitía entablar amistades más profundas y fortalecer los lazos entre las personas.

Rubí, por su parte, se convertiría en la única mujer que por aquella época realizó labores productivas asociadas al salitre. Se convirtió en tasadora para el Departamento de Minería y era querida y respetada por sus compañeros patizorros.¹⁴ Los tasadores eran quienes medían la extracción realizada por los obreros pampinos en dos ámbitos —cantidad (metros cúbicos) y calidad («ley»)—, para que luego la compañía les pagase por el mineral obtenido. A lomo de caballo, la quinceañera Rubí visitaba los puntos de extracción de mineral para realizar su labor.

Los costrosos, individuos que vigilaban las labores de extracción y acopio del *caliche*¹⁵ para evitar la intromisión de costras y material de poca

(14) De los oficios de la pampa, sin duda el patizorro es uno de los más castigados. Se llamaba así al pampino que extraía el caliche por su cuenta y se le pagaba por cada carretada de acopio. Es decir, era independiente, no era amparado por ley alguna, no tenía horarios de trabajo (por lo que su jornada era la más larga de todas), no contaba con protección para la realización de su labor y con sus uñas arañaba la tierra para explotar el salitre. Para agravar su situación, estaba sujeto a condiciones de pago establecidas por la oficina. Cf. Consejo de Monumentos Nacionales (2004). *Taller para la conservación y manejo de las Oficinas Salitreras Humberstone y Santa Laura*. Santiago: CMN, pp. 21-27.

(15) Nota del editor: Aníbal Echeverría, en su libro *Vocablos Salitreros* (1934. Santiago: Universidad de Chile, p. 10), define al caliche como una «mezcla de sales y sustancias insolubles en agua, en la que predomina el nitrato de sodio mezclado con cloruros y sulfatos, de la que se extrae el salitre; se presenta cementada en mantos o capas horizontales».

ley,¹⁶ apoyaban el trabajo de Rubí, quien utilizaba una mecha para medir la calidad del caliche: si la piedra hacía humo, era de baja calidad, si sacaba chispa, de mediana, y si hacía fuego, era de alta calidad. Rubí conocía a los patizorros y sus familias, por lo que, cuando la medición arrojaba baja calidad, se entristecía mucho. Pensaba en los niños y en las mujeres, en el día de trabajo y el esfuerzo del obrero y en lo poco que recibirían. Había otros muy suertudos, viejos que sabían más o a quienes la fortuna siempre les sonreía y que todos los días obtenían material puro y de buena ley.¹⁷ Esto alegraba a Rubí y mucho más a quien había sido bendecido aquel día.

Multifacética, la niña también trabajó en las boleterías del teatro, lo que le permitió asistir a todas las funciones que se presentaron por aquella época. Fue la penúltima en ejercer este rol en Humberstone.

Gerónimo Caballero López vino al mundo el año 1915 en Peña Chica. Nació como un hombre de la pampa y así permaneció hasta el final. Amaba el desierto y el mundo del salitre. En 1933, a los veintiún años, luego de haberse convertido en ingeniero mecánico, comenzó a trabajar en una de las oficinas más próximas a su lugar de nacimiento, La Palma. Se desempeñó como jefe del departamento técnico, es decir, como encargado de mantener las maquinarias funcionando. De su departamento dependía un grupo de oficinas salitreras: Santa Laura, Kerima, Peña Chica y, por supuesto, La Palma. Su trabajo era de tiempo completo, por lo que, si se requerían sus servicios, debía acudir a ellos sin importar qué se encontrara haciendo; las máquinas funcionaban durante las 24 horas, ya que los obreros trabajaban bajo un sistema de turnos y cuadrillas, y solo se detenían en días feriados. Si algo sucedía con las maquinarias, Gerónimo se encargaba de los repuestos. Sin embargo, él no era un obrero, era un empleado.

Al año siguiente de su contratación, la salitrera vivió una revolución. Pasó a llamarse Santiago Humberstone y pasó a manos de la Compañía Salitrera de Tarapacá y Antofagasta. Pero estos no fueron los únicos cambios: bajo la mano inglesa, las relaciones sociales eran bastante compartimenta-

(16) Véase: Aníbal Echeverría, *Vocablos Salitreros*, p. 13.

(17) En algunas salitreras los patizorros fueron muy abusados al momento de la tasación de su mineral. Se sentían engañados: «Esto llevó a que el obrero se defendiera: medía él mismo su acopio y para probar la calidad del caliche aprendió a distinguir con la lengua la ley del material» Véase: intervención de Julio Valdivia en Consejo de Monumentos Nacionales (2004). *Taller para la conservación y manejo de las Oficinas Salitreras Humberstone y Santa Laura*. Santiago: CMN, p. 23.

das —por no decir racistas y clasistas—, ya que los ingleses solían relacionarse solo entre ellos y prohibían a sus empleados establecer vínculos de cualquier tipo con los obreros y sus familias; un empleado, por cualquier razón posible, que tuviera la ocurrencia de visitar el campamento de los obreros, era «cancelado», es decir, su contrato terminaba.¹⁸ Los nuevos dueños, sin embargo, no compartían esos prejuicios y la vida social se vio reactivada. Gero solía recordar que, durante este segundo aire vivido por las salitreras, era imposible distinguir entre obreros y empleados tras haber terminado la jornada laboral: todo el mundo se reunía en torno a la plaza y a los trabajadores se les veía de terno después de las 6 o 7 de la tarde.¹⁹

El inglés James Thomas Humberstone llegó a Tarapacá en 1875 dispuesto a aportar a la creciente industria del nitrato con sus estudios de ingeniero químico. Incorporó el sistema Shanks a la minería del salitre, volviéndola mucho más productiva y transformando la explotación del mineral. Tanto impacto tuvo su aporte y el cariño que le tuvieron los chilenos que se le rindió homenaje al rebautizar la oficina La Palma —que alcanzó su máximo crecimiento entre los años 1933 a 1940— con su nombre.

Gerónimo era muy cercano a Humberstone y recuerda que los chilenos le bautizaron «Santiago» porque lo sentían un compatriota. Humberstone motivó a Gero a desempeñar todos los puestos de escritorio disponibles y esto contribuyó a que conociera cómo funcionaba la oficina en todos sus aspectos y a que conociera a todo el mundo.

Cuando Gladys apareció en su vida, Gero estaba comprometido. Las familias de Gladys y Gerónimo estaban vinculadas por compadrazgo y, debido a ello, eran invitados a todas las fiestas que realizaban. Se conocieron en un cumpleaños y Gerónimo quedó inmediatamente prendado de ella; rompió entonces su compromiso previo y, luego de un año de noviazgo, se casaron en la iglesia de Huara, en 1945. Gladys entró a la iglesia a sus veintiún años, de blanco, con un hermoso vestido encargado a las costureras de la oficina.

Todas las prendas de vestir que se utilizaban para ocasiones especiales se mandaban a hacer exclusivamente a mujeres que se dedicaban a esta actividad. Sin embargo, la costura y el bordado formaban parte de la vida de las familias en las oficinas. No solo emprendían esta tarea para eventos,

(18) Aafke Steenhuis (2007). *La travesía del salitre chileno. De la pampa a tierra holandesa*. Santiago: LOM Ediciones, p. 33.

(19) La Estrella de Iquique (2 de febrero del 2004). Testimonios de nostalgia. *La Estrella de Iquique*. Recuperado de <http://www.estrellaiquique.cl/site/apg/reportajes/pags/20040202012240.html>

sino también lo hacían para adornar y vestir sus mesas. En aquella época solo utilizaban servilletas y manteles de género —dependiendo del dinero disponible—, más o menos finos; era común que cada familia guardase celosamente en un cajón un juego de mantelería delicadamente bordado para recibir visitas.

Con el tiempo vinieron los niños, todos nacidos en la oficina, su hogar. Luzvenia fue la primera; luego Santiago —en honor a don Santiago Humbestone— y, finalmente, Gerónimo Segundo. Gladys dejó de trabajar en la pulpería para hacerse cargo de la casa y porque ya no había necesidad; las cosas andaban mucho mejor económicamente, ya que Gerónimo era empleado, una realidad muy distante de la que Gladys vivió en su infancia. La educación y alimentación de los niños eran las prioridades.

Muchas cosas cambiaron en estos años y, aunque Gladys seguía en la cocina, el matrimonio decidió que la vida y el destino de sus hijos serían distintos al de ellos. Los dejaron ser niños y jugar, los consintieron y les dieron aquellas cosas que les fueron negadas en su infancia por las circunstancias. La alimentación diaria comenzó a incluir ensaladas (IV) con mayor frecuencia, pero bajo un mecanismo de consumo curioso: no se presentaban a la mesa como entradas, sino que más bien se servían al final, en un gran plato, del cual sacaban de acuerdo a lo que gustasen.

Las condiciones mismas de empleo en la salitrera habían cambiado: el salario de obreros y empleados ya no se recibía en fichas sino en dinero, por lo que oficialmente la Recova se convirtió en un mercado y, aunque el trueque con los arrieros se mantuvo, también se diversificaron las posibles formas de pago. Los arrieros transportaban el mismo tipo de productos y el queso de cabra era uno de los más apetecidos, siendo la Huayca una fuente permanente de producción de este alimento, por lo que se consumía con bastante frecuencia.

Cada vez que Gladys hacía ensalada de lechuga, luego de lavarla cuidadosamente, la cortaba tan fina como podía. Así le gustaba a ella y así había aprendido a hacerlo. De Pica provenían los limones, famosos hasta el día de hoy por lo abundante de su jugo, aun siendo tan pequeños.²⁰ La caigua²¹ fue más difícil de aceptar, pero su suave sabor y textura, similar a la del pepino, le abrieron un lugar en la cocina y la mesa de Gladys.

(20) El limón de Pica fue reconocido el año 2010 por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) como uno de los productos de la región de Tarapacá con Indicación Geográfica.

(21) Nota del editor: del quechua *quanta*. Es una hortaliza también llamada achocha o pepino de rellenar.

Si bien la electricidad y el agua potable llegaron a Humberstone tempranamente,²² los refrigeradores no lo hicieron. La conservación de alimentos frescos se hacía bajo un modelo que trataba de enfrentar de forma creativa el impacto que el ambiente generaba sobre los productos. En el patio interior se cavaba un cuadrado que era rellenado con sal mezclada y tierra; sobre esta cama se disponían los productos que se deseaban conservar.

A pesar de lo que pudiera pensarse, en la salitrera no todo era trabajo. El teatro y las fiestas alegraban el alma y corazón de los pampinos. En Humberstone, cada octubre se realizaba la fiesta de la primavera, en la que se reunían los habitantes de la salitrera para celebrar la llegada de esta estación, coronando una reina, con carros alegóricos, vals, boleros y ponche de vino blanco para todos. La pampa tenía fiesta. Los niños jugaban a tirarse «challa», es decir, agua.

El consumo de alcohol en la pampa está altamente documentado: no se requería de una ocasión especial para su consumo y aún a los niños se les daba de probar. Gladys recordaba que su padre surtía el hogar con un litro de vino diario para todos los miembros de la casa, un vino dulce y grueso, preparado en los valles del norte a base de una uva pequeña.²³ Se servían un vasito al almuerzo, y solía complementarse con un bajativo casero hecho de frutas.

Gladys aprendió a hacer esta bebida al alero de su madre, cuando era niña. Las frutas no desecadas llegaban a la pampa con menor frecuencia que lo que se deseaba y, en general, tenían dificultades para ingresar a las oficinas en buenas condiciones para su consumo. La producción salitrera abrió las puertas a un fluido comercio entre los puertos de Iquique o Pisagua y puertos internacionales, lo que permitió la llegada de, por ejemplo, piñas, frutas que pueden cortarse en verde y madurar con el paso del tiempo, y que provenían de Ecuador. La fruta era consumida o utilizada en postres y su cáscara se aprovechaba en la preparación de la chicha de piña (VII), las que se reposaban durante cuatro días, para obtener un licor suave, o siete

(22) Según relatos de Gerónimo Caballero, mientras trabajó de empleado en Humberstone, además de contar con un trabajo bien remunerado, su casa tenía todo lo necesario: luz eléctrica y agua directa. En Mili Rodríguez Villouta (9 de septiembre del 2000). Humberstone, la oficina de los fantasmas. *Revista El Sábado (El Mercurio)*. Recuperado de [http://diario.elmercurio.com/detalle/index.asp?id={0873363e-8c19-4064-9915-4b5c95e5fc27}](http://diario.elmercurio.com/detalle/index.asp?id={0873363e-8c19-4064-9915-4b5c95e5fc27). Rubí cuenta que Humberstone y Mapocho fueron las primeras oficinas en contar con luz eléctrica y agua potable por cañería.

(23) La descripción de Gladys respecto a la uva y el vino puede hacer referencia al vino de Codpa. Véase: Manzur y Alanoca. Op. cit.

días, si les gustaba más fuerte. De acuerdo al gusto personal, podía colarse antes de ser consumida.

Al señalar que esta preparación se consumía como bajativo, los pampinos se refieren a que se bebía en vasos grandes, igual a los que se usaban para el consumo de jugo de huesillo. Los niños también bebían de este licor a base de cáscaras de piña, pero para ellos lo más importante del almuerzo era lo que venía al cierre: el postre.

La pulpería siempre estaba provista de elementos envasados como leches o cremas. Era parte de la ración que se les daba a las familias desde que Gladys era niña. De acuerdo al número de integrantes, a cada familia se le entregaba una cantidad de tarros de leche condensada proveniente de Holanda. Con ella endulzaban el té y preparaban postres, como piña con leche condensada al horno y la delicia de mango (VI).²⁴

La cocina de Gladys y Gerónimo nunca tuvo refrigerador. Algo con lo que sí contaba la oficina, gracias a la visión de la compañía, era una planta de hielo. Sí, en medio del desierto, se encontraba una fábrica de grandes bloques de hielo —tan grandes que de oficinas y pueblos cercanos acudían para abastecerse—, los que se entregaban a las familias residentes para facilitar la vida. El hielo se usaba de forma ingeniosa: a falta de refrigeradores, los postres, como la crema de mango piqueño, se preparaban al alero del hielo producido por la planta.

Los mangos de Pica son pequeños, dulces y cremosos; el oasis produce deliciosos frutos y, al igual que los limones, los mangos provenientes de la zona son reconocidos por su sabor único y su calidad. Hasta hoy, la producción de mangos y cítricos constituye la principal fuente económica del pequeño poblado tarapaqueño.

La visión de familia había cambiado. Los niños, hijos de empleados, con menos deberes que durante décadas anteriores, eran muy consentidos. Gerónimo, Santiago y Luzvenia tenían como deber ir a la escuela San Mauricio, la única de la oficina, perteneciente a la Orden de los Padres Oblatos de la Congregación María Inmaculada. Luego de eso, iban al cine y, cuando

(24) De acuerdo al INAPI, el mango de Pica «tiene forma reniforme y presenta como patrón de maduración el cambio de color de la cáscara y de su pulpa. Este fruto, se caracteriza además por presentar adherido el carozo (semilla) con una gran cantidad de filamentos». En INAPI (2 de julio del 2015). Tres productos típicos de la Región de Tarapacá postulan a Sello de Origen. INAPI. Recuperado de <http://www.inapi.cl/portal/prensa/607/w3-article-6281.html>. El año 2015, el Gobierno Regional de Tarapacá presentó al INAPI una solicitud para reconocer al mango de Pica como Indicación Geográfica.

las películas eran de *cowboys*, jugaban encaramándose en los árboles que había en la calle donde se encontraba su casa y recreaban las escenas vistas.

En vacaciones practicaban deportes. Jugaban fútbol con el mismo entusiasmo con que se hace en la actualidad: dos o tres horas a pleno sol, en una cancha de tierra ardiendo, sin nada más importante que meter la pelota en el arco. También «hacían exploración»: en grupos, los niños se dirigían a la pampa cargados de tarros con agua y té, para cazar lagartijas. Cuando oscurecía, como travesura, tiraban piedras a las ampolletas para apagar los focos.

La oficina salitrera Santiago Humberstone cerró sus puertas en 1959 de forma definitiva. Gladys y los niños se fueron a Iquique el año anterior, pero Gerónimo se quedó hasta el último día. Esta industria sostuvo al país por décadas y, sin embargo, al cerrarse las salitreras, sus habitantes, hombres y mujeres que dieron su vida en este lugar al calor abrasador del sol, salieron con los bolsillos vacíos.

A pesar de haber sacado a los pampinos de la pampa, nunca nadie logró sacar a la pampa del pampino. Sus memorias estaban enraizadas en estos paisajes y se unieron en una incansable lucha para lograr rescatar estos espacios que el tiempo y personas indolentes destruyeron. Gerónimo se mantuvo en esta lucha hasta el final y participó activamente en la constitución de la asociación Amigos del Salitre y en la lucha por el reconocimiento de estos espacios como patrimoniales.

Soledad, hija mayor de Gerónimo Segundo, gozaba de niña escuchando a su abuelo contar historias pampinas y cada vez que viajaba al norte recorría la oficina. Los ojos cansados de este viejo pampino brillaban cada vez que pisaba Humberstone, con una extraña mezcla de entusiasmo y melancolía.

Su abuela Gladys le cocinaba estas y otras preparaciones que iban acompañadas de anécdotas familiares y que hacen mantener viva la vida en las salitreras. A sus 94 años ya no cocina, pero sus recetas están resguardadas en las manos de su nieta.

Cada vez que Soledad visita Humberstone, cierra los ojos y percibe el aroma de la pampa, del trabajo duro, de los bailes y grandes espectáculos, de los niños pateando el caliche y el calor de aquellas cocinas encendidas hirviendo caldos y cocinando sueños.

Su vida ha transcurrido en distintos paisajes de Chile, pero alberga en su corazón la siempre intacta esperanza de vivir en la tierra de su gente, lo más cerca posible de la pampa.

Menú

Sopa

*Pantrucas al estilo pampino
con salsa de ají colorado*

Fondo

*Picante de conejo con yuca
y camote dorados*

Ensalada

Ensalada arriera

Jugo

Jugo de huesillos

Postre

Crema de mango piqueño

Bajativo

Chicha de piña

Recetario

.....

(I) Tírate a la olla • Pantrucas al estilo pampino

Para 5 personas

INGREDIENTES

- 32
- 4 huesos grandes de vacuno
 - 2 cebollas
 - 200 g de charqui de cabrito
 - 2 huevos
 - Orégano
 - Una pizca de sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Hervir los huesos de vacuno durante 35 minutos, en agua suficiente para cubrirlos. Reservar el caldo obtenido.
2. En una olla, sofreír dos cebollas picadas en cuadritos, 200 gramos de charqui de cabrito picado fino y orégano a gusto.
3. Una vez rehogado, incorporar el caldo de huesos. Reservar.
4. En una fuente, mezclar una taza de harina, una pizca de sal y agua tibia, hasta formar una masa suave. Uslerear la masa y cortar tiras de 3 milímetros de espesor.
5. Calentar el caldo. Cuando hierva, incorporar la masa cortando con la mano las tiras en pequeños trozos, de aproximadamente 5 centímetros.
6. Inmediatamente después, ligar con un tenedor dos huevos y agregarlos a la preparación.
7. Una vez que las masitas flotan, está listo.

(II) Pasta de ají colorado

INGREDIENTES

- 5 ajíes colorados
- Aceite
- Agua
- Sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Limpiar los ajés y quitar la nervadura. Dorarlos en un poco de aceite durante 1 minuto por ambos lados.
2. Retirar del fuego y licuarlos, agregando un chorrito de agua y una pizca de sal, hasta formar una pasta.

(III) Picante de conejo • versión chilena

Para 5 personas

33

Para el picante

INGREDIENTES

- 1 conejo
- 2 cebollas medianas
- ½ pimentón rojo
- 2 tomates medianos
- 3 dientes de ajo
- 2 ajés colorados
- 4 papas medianas
- Agua
- Vinagre

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Limpiar el conejo y sacarle las vísceras. Macerar durante toda la noche en agua con vinagre, suficiente para cubrirlo.
2. Picar las cebollas, el ajo, el pimentón y el tomate en trozos pequeños. Rehogarlos en una olla con un chorro de aceite a fuego medio.
3. Agregar el conejo lavado y trozado. Incorporar comino, sal y ají colorado picado fino. Cocer durante 30 minutos.
4. Paralelamente, cocer papas con su cáscara. Una vez cocidas, pelarlas y apretarlas con la mano para incorporar a la preparación.
5. Dejar cocinar 10 minutos más. Espolvorear cilantro al momento de servir.

Para el acompañamiento

INGREDIENTES

- 3 yucas
- 3 camotes naranjos
- 3 camotes morados

PREPARACIÓN Y MONTAJE

34

1. Lavar y pelar las yucas y camotes. Cocer hasta que estén blandos. Colar y reservar.
2. En un sartén con aceite, dorar la yuca y el camote en trozos desiguales. Salar.

(IV) Ensalada arriera

Para 5 personas

INGREDIENTES

- 1 lechuga
- 1 caigua
- 3 rabanitos
- 125 g de queso de cabra
- 1 limón de Pica
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar las verduras muy bien. Picar la lechuga muy finita, pelar la caigua y cortarla en tiras; picar los rabanitos en rodajas.
2. Disponer en un plato para compartir, una cama de lechuga, la caigua y los rabanitos.
3. Aliñar con aceite, sal y limón de Pica.
4. Cortar el queso de cabra en dados y colocarlos en el centro de la ensalada.

(V) Jugo de huesillo • bebestible cotidiano

INGREDIENTES

- Huesillos
- Agua
- 1 ½ taza de azúcar

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Remojar los huesillos durante 10 horas.
2. En una olla, incorporar el azúcar y el agua de remojo. Calentar hasta que hierva esta mezcla y, luego, agregar los huesillos y el agua.
3. Dejar cocinar a fuego alto hasta que los huesillos floten.
4. Dejar enfriar.

35

(VI) Crema de mango piqueño

Para 5 personas

INGREDIENTES

- 4 mangos de Pica
- 1 tarro de leche condensada
- 1 tarro de crema de leche
- 2 claras de huevos (opcional)

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Pelar dos mangos y triturarlos con la mano hasta formar un puré. Reservar.
2. Batir la crema hasta que doble su volumen. Incorporar a la crema la leche condensada y el puré de mango con movimientos suaves.
3. Verter sobre un recipiente y dejar enfriar por 30 minutos.
4. Al momento de servir, picar los otros dos mangos en cubitos y colocar sobre la preparación. Se puede adornar con merengue de clara de huevo.

(VII) Chicha de piña

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ de piña (solo la cáscara)
- 750 g de azúcar
- 3 l de agua

PREPARACIÓN Y MONTAJE

36

1. Pelar la piña y lavar muy bien la cáscara. Cortarla en trocitos.
2. Colocar los trozos de piña, el azúcar y el agua en una damajuana o garrafa de 3 litros.
3. Tapar con un corcho y dejar reposar de cuatro a siete días.

Equipo de trabajo

El menú ganador «Cuando fui para la pampa» fue presentado por:

MARÍA SOLEDAD CABALLERO AVENDAÑO

Profesora de Lenguaje y Comunicación, descendiente de pampinos y portadora de la tradición culinaria familiar. Fue la encargada de la definición del menú, la preparación de las recetas y la edición de la investigación.

PAULA FRANCISCA FONSECA RIQUELME

Profesora de Historia, Geografía y Ciencias Sociales. Estuvo encargada de la investigación histórica y del levantamiento de fuentes orales para la reconstrucción de la historia familiar; también trabajó en la redacción de la investigación.

CATALINA EMILIA CANDIANI CABALLERO

Estudiante de Enseñanza Media y dibujante. Estuvo a cargo de la elaboración de las ilustraciones y de las fotografías.

FERNANDO IVÁN ARÍSTEGUI MUÑOZ

Técnico agrícola. Ha trabajado en el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), en Anasac y en fundos particulares, supervisando cultivos, cosechas y control de plagas. Estuvo a cargo del análisis productivo de la zona norte.



El fogón de Quilleco

PRIMERA MENCIÓN HONROSA

(Quilleco, provincia del Biobío, región del Biobío)





Ilustración de María Cecilia Sius Rivas, realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

El fogón de Quilleco

PRIMERA MENCIÓN HONROSA

(Quilleco, provincia del Biobío, región del Biobío)

Olga del Carmen González González
María Carolina Gatica Jamett
Nora Elena Fuenzalida Cisternas
María Cecilia Sius Rivas
Carolina Adriana Jamett Vargas

41

Presentación del menú

Saberes transmitidos por más de tres generaciones

Olga del Carmen González González nació en Los Ángeles, región del Biobío, el 13 de noviembre de 1955. Desde su nacimiento, vivió con su abuela Rosa Castillo —además de una hermana y un hermano de esta— en el campo familiar, «El Chacayal», al interior de Quilleco,¹ comuna precordillerana de la provincia del Biobío.

El nombre de Quilleco proviene del estero que lo cruza y que desemboca en el río Duqueco. En la memoria oral del pueblo pehuenche, *qüillen* significa luna y *co*, agua; por lo que *quilleco* es, entonces, «agua de luna». Fue fundado en 1853, con el nombre de San Francisco de Quilleco, casi un siglo después de que en 1756 el gobernador Manuel de Amant y Junient fundara el fuerte y, en 1758, la villa de Santa Bárbara, situada a 42 kilómetros de Quilleco, lo que da cuenta de la temprana relación que se estableció entre los españoles y las comunidades indígenas de la zona.

Su abuela debe haber nacido allá por 1900 y, aunque no era su madre biológica —la madre de Carmen, hija de Rosa, se la entregó a los pocos días de su nacimiento— la crio como si fuera su hija. Por ello la llama «mamá»,

(1) El pequeño pueblo de Quilleco se encuentra situado al norte de lo que se llamó «La Frontera» del Biobío, razón por la cual allí se produjo tempranamente un mestizaje cultural entre lo hispánico y lo mapuche, mestizaje del que dan cuenta las tradiciones aquí relatadas. La fuerte pervivencia de lo ancestral, que se evidencia en el relato de Carmen, encuentra su razón en el aislamiento precordillerano de Quilleco, situación geográfica que permitió que se preservaran dichas tradiciones por largo tiempo.

y también porque en esas tierras, como en muchas otras de nuestro país, existe la tradición de llamar madre, mama y mamita a la abuela.

Carmen nunca asistió a la escuela; trabajó en el campo familiar durante toda su infancia hasta que se casó. Sus recuerdos se sitúan entre fines de los años cincuenta y fines de los setenta, época en que se alejó de la casa familiar para casarse, trasladándose luego con sus hijos a Santiago y, posteriormente, a Valparaíso.

La madre de Rosa se llamaba Berta y Carmen la conoció cuando estaba muy viejita. Las tradiciones que Berta legó a su hija y esta, a su vez, a Carmen, se pierden en el hilo del tiempo y de la memoria, a través de generaciones de mujeres mestizas, hasta entroncar con los pueblos mapuche y pehuenche, primeros habitantes de estas tierras. Por estas razones hemos considerado a Carmen como la tercera generación en esta transmisión de saberes patrimoniales culinarios.

Elegimos este menú, que denominamos «El fogón de Quilleco», por cuanto, de todas las preparaciones de las que Carmen da cuenta en su relato, esta combinación de alimentos era una de sus preferidas para la comida de las doce: es un homenaje a su relato, a la memoria de su familia y a su infancia. Del relato de Carmen surge la idea de que en ese rincón precordillerano se comía en forma sabia y simple, por lo que el menú escogido representa esta forma sencilla de vivir y comer y su relación estrecha con el entorno. Por eso elegimos la comida del mediodía de un día de invierno cualquiera: la familia en la cocina con piso de tierra en torno al fogón y la niña Carmen frente a la cazuela de perdices (1), su favorita, preparada con esos pajaritos, que abundaban en la zona en la época en que se sitúa el relato, aunque hoy solo están disponibles durante una corta temporada de caza —entre el 1 de junio y el 31 de julio—, pudiendo también encontrarse en criaderos.²

No forzamos el menú ni lo vestimos con ropajes ajenos. La honestidad fue la base de nuestro trabajo y nuestra metodología fue simplemente preguntar a nuestra cultora con qué solía acompañar su cazuela favorita; eso, y nada más que eso, es «lo que cocinamos» y registramos para esta investigación. Del relato de Carmen y de las recetas de las cuales ella da testimonio, logramos rescatar varias preparaciones tradicionales de su familia, que nos sorprenden porque son ancestrales y poco conocidas. Nos sentimos privilegiadas por haber tenido la oportunidad de trabajar en base a un testimonio tan completo, honesto y fidedigno como el de Carmen

(2) Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) (2015). *La Ley de Caza y su Reglamento*. Santiago: SAG.

González y así contribuir al registro, memoria y rescate de estos saberes, que merecen un lugar entre las preparaciones culinarias patrimoniales de la región del Biobío.

Este menú es también un homenaje a la austeridad, a la sabiduría, a la comida diaria, a lo simple, al mestizaje, a la herencia mapuche³ y a la hispana, a los recolectores y a los agricultores, a las mujeres, a las niñas, a los hombres y a los niños de nuestros campos, quienes son, hasta hoy, importantes transmisores de nuestro patrimonio culinario.

Este menú representa la sabiduría ancestral que nos lega Carmen: un menú nutritivo, nutricionalmente equilibrado, preparado con técnicas simples y que combina lo caliente con lo frío, las proteínas con las verduras y los carbohidratos, y que reúne en torno al fogón a los miembros de la familia después de una mañana de trabajo; un menú para alimentarlos con una comida rica, sabrosa, nutritiva, recomponedora, elaborada en base a técnicas y productos patrimoniales de la localidad precordillerana de Quilleco, en la región del Biobío. Una comida que, para reconfortar y regalonear a sus comensales, termina con algo dulce y un mate caliente, cumpliendo su función simbólica de acoger y congregar en torno al fogón, vivificando con sus alquimias el cuerpo y el espíritu.

El nombre surgió del centro mismo de la cocina de Rosa y de Carmen: el fogón, el fogón de Quilleco.

(3) Las integrantes de este menú piensan que, en el relato de Carmen, se encuentran presentes, al menos, los siguientes elementos de la tradición mapuche:

- 1) La omnipresencia de la naturaleza, representada en el agua que proviene de la montaña y que, bajando por los brazos de los ríos baña las tierras del campo familiar; en el bosque milenario de araucarias que Carmen observaba desde el llano; en los animales y frutos silvestres y en el sol que marca los tiempos de las comidas.
- 2) La recolección de alimentos como aporte a la alimentación. En el relato de Carmen están presentes los piñones, los yuyos, el maqui, las moras. La tradición recolectora se manifiesta también en la forma libre de alimentarse «cuando se tiene hambre se come una ciruela, una fruta».
- 3) El fogón como centro de reunión familiar. La familia se reunía tres veces al día a comer en torno al fogón, el cual se encontraba en el piso de tierra al centro de la cocina. Preservada por el humo del fogón se conservaba la masa madre y colgaban las piezas de cerdo, los conejos, los ajjes. Al calor del fogón se daban cita tres veces al día los cuerpos necesitados de descanso y alimentación y los espíritus hambrientos de cariño y relatos.
- 4) Las comidas no se regían por el reloj, sino que cada una de ellas estaba marcada por el sol: al amanecer la leche de la mañana; a mediodía, la comida de las doce; y la comida de la noche, cuando se ponía el sol.
- 5) Las comidas no eran una sucesión de platos para cada comensal, sino un compartir los alimentos.

El testimonio de Carmen⁴

Mi mamá trabajaba en la huerta y yo la ayudaba en eso y a cuidar las vacas, los cabros, los chivos y todo eso. Todo lo que producíamos lo vendíamos: llevábamos el ganado al matadero, la verdura al mercado, teníamos entrega de leche, a la cooperativa que pasaba a buscar los tambores, y de queso. Ella vendía tortillas (VI), huevos, salsa de tomates, salsa de ají; todo lo hacía ella.

44 En el campo llovía hartito, pero salíamos igual a ver los animalitos y nos poníamos botas de goma y calcetines de lana de oveja, y con un nylon me tapaba la espalda, no había abrigos. Mi mamá me tejía las chalecas de lana de oveja y, a veces, hacía lanas de colores con hierbas. Mi mamá me hacía las faldas y delantales. Ella hilaba la lana.

Todos los jueves mi mamá se arreglaba y partía al mercado de Santa Bárbara a vender lo que se producía en el campo. Yo la iba a dejar en la carreta a tiro de dos caballos hasta la micro y tenía que esperarla hasta que volviera de hacer sus entregas. Mientras la esperaba, yo salía a sacar rosa mosqueta, que también vendíamos. Ella llevaba sus canastos con cosas, llevaba de todo para vender: patos que criaba y gansos; en el tiempo del pavo también vendía pavos enteros; pa' San Juan y pa' San Pablo le compraban porque criaba mucho ella. Los canastos se echaban en la parrilla arriba de la micro y ahí todos llegaban a una placita y se instalaban a vender sus cosas; el que había encargado venía a buscar sus cosas no más. También vendían los conejos en Santa Bárbara, donde mi mamá tenía sus entregas, entregaba a los restaurantes, a las picás, que les decía ella.

Con esa plata compraba la harina cruda cuando faltaba y las semillas para sembrar. También compraba azúcar rubia y blanca en panes, el saco de sal, yerba y un aceite de oliva en un tarrito amarillo que le gustaba mucho. No pasábamos hambre, había de todo, porque la comida en el campo no nos faltaba; al contrario, nos sobraba. Mi abuela usaba calzones largos y para verse más bonita se echaba polvos blancos en la cara, se pintaba las mejillas y los labios y se ponía su sombrero cuando iba al pueblo a vender las cosas.

Si le encargaban tortilla, el día antes ella me decía: «China, tenís que hacer tortilla para mañana y tenís que rasparla». Tenía su canasto y entregaba las tortillas. Yo le tenía que tener los manteles de saco bien blanquitos porque si no, me los tiraba por la cabeza.

(4) En este testimonio se ha conservado casi intacto el tono y la sintaxis del relato de Carmen, lo cual, de por sí, constituye un valioso rescate patrimonial. Cuando Carmen se refiere a su mamá, se está refiriendo a Rosa.

Teníamos un gallinero inmenso y sacábamos gallinas para comer y para vender. Eran huevos azules, de esos que son medio verdosos y también huevos cafecitos. Tenía como más de veinte gallinas; una vez llegó a tener cincuenta. Los huevos de ganso y de pato también los vendía, pero son malos pa' comer, son relajantes porque la yema es demasiado amarilla. Esos huevos se vendían para crías no más. Los huevos de gallina los comíamos cocidos o revueltos a la hora que tuviéramos hambre. Los huevos revueltos los preparábamos con manteca de chancho, no se usaba aceite, todo se cocinaba con manteca de chancho que se producía en la casa.

La casa tenía un parrón con un mesón con bancas de madera donde almorzábamos en verano si estaban bonitos los días. Cerca de la casa pasaba una vertiente y más arriba pasaba un canalito donde nadaban los patos. Pal llano estaban los piñoneros y los guayes donde salen los digüeños,⁵ que se comían harto hechos ensalá, y también con huevos revueltos, me encantaban. Íbamos a recoger piñones: la cajeta de piñones se cae y cuando está seca están listos los piñones y se salen solos. Los piñones los comíamos cocidos calientitos, blanditos como una papita. Y se vendía mucho, el piñón. También se daban los avellanos y tostábamos las avellanas y las comíamos; también se hacía harina de avellana que se tostaba y la abuela tomaba una chupilca⁶ de vino y harina tostada de avellana. La sal se compraba en un saco y venía entera y se molía en una piedra cuando se iba a usar y se ponía en un frasco de vidrio.

La comida se preparaba en la cocina, que era una pieza grande de adobe que tenía piso de tierra. El piso de tierra se barría con la escobita que se hacía de cualquier rama; la amarrábamos a un palo de coligüe y ¡vamos barriendo! La cocina era bien grande, como de cinco por cinco metros; las paredes eran de adobe, bien firmes y no se caían pa' los terremotos. Se cocinaba en cocina a leña que se hacía de un tambor de aceite o de miel, que se cortaba, se le ponía un latón, unos hoyos, abajo se ponía la leña y arriba se ponían las cosas a cocinar. La cocina estaba siempre encendida, se calentaba la ceniza para hacer las tortillas en el rescoldo caliente. En el centro de la cocina había un poyo que era un fogón en el suelo y que siempre estaba encendido con la tetera encima pa' que siempre hubiera agua caliente. Era una tetera enorme. Y había otra tetera más chica para el mate (VIII).

(5) Nota del editor: hongo comestible endémico del centro-sur de Chile.

(6) Nota del editor: bebestible que se consume en el sur de Chile, elaborado a partir de vino y harina tostada.

Arriba del poyo colgaban el chancho y los conejos, y de las vigas también colgaban las cebollas y los ajíes que se estaban ahumando.

El agua para la casa era de las tres vertientes que pasaban cerca de la casa; era rica el agua y había un río grande también. Pa' la cocina traíamos agua en baldes. Teníamos unos lavatorios de aluminio, no teníamos lavaplatos, nada. En unos banquillos se ponían los lavatorios de aluminio y el agua sucia se botaba al pasto, pa' los patios de atrás, donde estaban los frutales.

LA LECHE DE LA MAÑANA

Temprano en la mañana tomábamos la leche, no le llamábamos desayuno.⁷ Era leche con harina tostá aguadita, caliente, y con sal, no con azúcar. La leche la tomábamos con tortilla de rescoldo⁸ que se hacía con un poco de masa vieja en vez de levadura y con bicarbonato y manteca de chancho y se cocía debajo de las cenizas. Era una tortilla bien grande que duraba todo el día y se hacía una sola vez al día, como a las doce. En la mañana a la tortilla le echábamos mantequilla, que hacíamos en la casa, o miel.

La mantequilla la hacíamos con la nata de la leche, que se dejaba tres días para que se cortara y después se batía con un tenedor para botarle el agua y después quedaba la mantequilla y se le ponía sal.

Del trigo que sembrábamos se mandaba a moler la harina al molino; se hacía la harina negra y la blanca. La negra a veces la usaba mi abuela para mezclarla con la blanca para hacer las tortillas que se ponían en el rescoldo. El pan amasado lo hacía una vez al mes para vender en la ciudad

(7) En cuanto a los modos de consumo de los alimentos y los modos de mesa, del relato de Carmen fluye que en su familia no se hablaba de desayuno, almuerzo, onces ni comida. Los miembros de la familia se reunían en torno al fogón tres veces al día: al amanecer, a mediodía y al atardecer. Y en las comidas no se respetaba un orden o una sucesión de platos como la entrada, el plato de fondo y el postre, sino que usualmente se cocinaba un plato fuerte, el cual la mujer de mayor jerarquía de la familia servía a cada comensal en una fuente de fierro enlozado, no en platos de loza, y sobre la mesa se ponían ensaladas y otras comidas para compartir, como los catutos y la tortilla, de los cuales los comensales se servían libremente, de acuerdo a su hambre y a sus gustos.

(8) La tortilla de rescoldo era el verdadero pan de cada día que se preparaba una vez al día y acompañaba las tres comidas diarias. Interesante es constatar que la tortilla, untada con dulce de frutas preparado con miel, hacía las veces de postre. No obstante, como aclara Carmen, no se hablaba de postre, sino que simplemente la tradición era terminar la comida con varios mates amargos y tortilla con dulce, como se dice, «para golosear». A este respecto, es interesante cómo Carmen siempre está recordando que a su abuela —su mamá, como la llama— le gustaba esto o lo otro, haciéndose evidente en su testimonio la transmisión de los gustos de madres a hijas. Debemos recordar que la abuela de Carmen hacía las veces de mamá.

y nosotros también comíamos. Las tortillas también las vendía, hacía tortillas para vender.

Mi mamá también hacía dulce de membrillos para vender y quesos de vaca. Hacíamos el queso de vaca y lo dejábamos dos o tres días para que se pusiera amarillo.

Para [hacer] el queso de vaca, a veinte litros de leche se le echaban dos cucharadas de cuajo que se compraba en la farmacia y se hacía con leche cruda en un balde que tenía ella especial pa' puro hacer quesos; ahí ella mezclaba la leche con el cuajo hasta que se cortara la leche. Cuando se cortaba la leche, se ponía en unos pañitos adentro de unos moldes cuadrados para poder formar el queso. Se dejaban los quesos en unas zarandas —que son como unas repisas de madera— para que botaran todo el suero que caía, y abajo se ponía una batea para recoger el suero que le daban luego a los chanchos con el afrecho. Se los peleaban los quesos, le encargaban muchos porque le quedaban muy buenos. A mi mamá le gustaba comer el queso asado en un palito en la tarde como a las ocho cuando oscurecía, con su mate. Teníamos cajones de miel y se vendía también.

Mi mamá tenía gente que le sembraba y le cosechaba, que venían a caballo de afuera. Esa gente comía afuera, debajo del parrón y cuando llovía comían en la cocina.

TRABAJANDO EN LA HUERTA Y CUIDANDO LAS CABRAS

En el día, yo tenía que andar trabajando de huertera, moviendo la tierra, sacando la maleza, viendo los animalitos, los patitos, los pollitos que no se arrancaran, les daba comida. También iba a cuidar las cabras a los llanos. Nunca me mandaron al colegio.

Me tocaba cuidar a los chanchos, limpiarles la mugre todos los días y esa mugre se metía en un hoyo con el guano de los animales, las verduras, todo lo que no servía y con eso se hacía la tierra que se daba vuelta con un azadón para que se fuera descomponiendo para después sembrar; no se compraba abono. Lo único que se usaba era el salitre para matar los bichos; el salitre se mezclaba con esa tierra y se usaba para sembrar.

LA COMIDA DE LAS DOCE⁹

Mi mamá miraba el sol en la puerta de la cocina y sabía la hora que era. Se metía los dedos en la boca y tenía dos chiflidos que se sentían de lejos y que eran señal de que había que ir a comer, y yo bajaba a comer.

A las doce comíamos la comida, no se le llamaba almuerzo. Mi mamá hacía cazuela de ave de las gallinas de la casa. Para matar a una gallina, le tiraba el cogote, después la metía en una olla con agua hirviendo, la pelaba y le sacaba todo el plumaje y después la lavaba bien y ahí le sacaba todas las menudencias que había que botar. La cazuela también se hacía con vacuno cuando se mataba un novillo. A la cazuela le poníamos chuchoca¹⁰ o locro¹¹ de trigo. No se tomaba vino ni alcohol en la comida. También se hacía la cazuela de pava con chuchoca y la que más me gustaba a mí: la cazuela de perdices con chuchoca.

Para el locro, el trigo crudo se molía bien molido con la piedra de moler, se ponía en un colador para que botara todo el almidón, esa cosa como harina cruda que tiene y ahí quedaba listo el locro. El locro se le agregaba a la cazuela con las verduritas: zapallito, porotitos verdes y choclo, cuando era el tiempo. Esa cazuela queda muy rica.

Papas con chuchoca también las comíamos para el almuerzo, espesitas. Para hacer la chuchoca se cocía primero el choclo, se dejaba secar varios días en los banquillos, que eran unos tableros tapados con unos paños y de ahí se molía en la piedra de moler; a mí me tocaba moler el maíz. Después, se guardaba en tarros o en garrafas de veinte litros.

(9) Resulta muy interesante constatar que la niña Carmen tenía libertad para «saltarse» la comida de las doce cuando averiguaba que ese día se cocinaría algo que no le gustaba, como las papas con mote —«las papas con mote no me las den»—. Allí donde los alimentos tenían por finalidad principal nutrir el cuerpo de hombres, mujeres, niños y niñas trabajadoras, no era mal visto que una niñita decidiera cocer unos huevos y llevárselos junto a unas rebanadas de tortilla al llano, decidiendo no volver al mediodía a la cocina, sino al atardecer, con la esperanza de que no quedaran restos de la comida que no le gustaba, pues la comida de la noche era más relajada y en ella los comensales se servían de acuerdo a sus necesidades y gustos.

(10) La chuchoca se encuentra inventariada como producto patrimonial (cf. Fundación para la Innovación Agraria (FIA) (2016). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Bio Bío*. Santiago: FIA). Se trata de un alimento consumido por los mapuche desde la antigüedad. La palabra *chuchoca* es quechua y en mapuche es *cunarquen*. La chuchoca es el producto de la molienda gruesa del maíz tierno o choclo, previamente cocido y secado al sol, y su preparación tradicional es la que relata Carmen.

(11) Nota del editor: guiso preparado con maíz o trigo blando, porotos, papas, carne, zapallo, especias y otros ingredientes.

Comíamos la cazuela con ensaladita de tomatitos, rabanitos cuando sembraban, hacíamos ensalada de cebolla (III) con harto cilantrito y con vinagre de pajarete (IV), que se hacía en la casa.

No comíamos postre; si querían comer iban a sacar al arbolito una fruta, duraznos betarraga, que son unos grandes, morados, peluditos y muy sabrosos; ciruelas amarillas, membrillos, uvas, higos, manzanas. Y mate al final del almuerzo, que era indispensable. El mate se tomaba amargo y con tortilla con miel o con dulce de membrillo o dulce de moras (VII). El dulce se hacía con miel, todo se hacía con miel, casi no usábamos azúcar. La miel la cosechábamos en el campo, todo lo que comíamos lo sacábamos del campo.

Para cazar los conejos en la noche poníamos guachis, que eran unos lazos de alambre que se dejaban toda la noche en el llano. En la mañana de madrugada salíamos a buscarlos para que no se los comiera el zorro y encontrábamos unos diez o doce conejos y hasta liebres. Les «sacábamos la ropita», que decía mi abuela, que era sacarles el cuero a los conejos; se limpiaban, se lavaban bien y se dejaban desaguando con vinagre y con sal un día entero para que quedaran blanquitos. Y al otro día, se secaban, se enjuagaban, se dejaban estilar y ahí estaban listos para asarlos o para venderlos. También se dejaban conejos ahumando en la casa para comerlos. A veces comíamos conejo asado, lo asábamos en la parrilla o en el fogón de la cocina. Los sacos de azúcar de 40 kilos se guardaban; ese papel que era muy grueso como cartón se mojaba y se cubría con manteca de chanco y adentro se ponía un conejo, se envolvía bien envuelto con sal y orégano y se ponía en el rescoldo. Una hora después se sacaba del papel y estaba asado. Se hacían como 4 o 5 conejos, cada uno en su paquetito. Esto se acompañaba con papitas cocidas o papas con yuyo,¹² o papas con chuchoca y con el pebre que se hacía en casa. El pebre se hacía con cebolla, cilantro, pasta de ají cacho de cabra y aceite. El conejo siempre lo comíamos acompañado de una ensalada.

Para las perdices, en el día les poníamos trampas cerca de donde tenían los nidos, en los llanos. Era una trampa de madera con trigo y maíz, y cuando ellas entraban quedaban adentro vivas. Eran como unas casitas que se les caían encima y ahí quedaban.

Las papas con mote no me las den. Cuando sabía que iba a haber papas con mote yo no llegaba a almorzar y me llevaba huevitos cocidos y pancito pal llano, y no volvía hasta la noche.

(12) Nota del editor: planta que crece en Chile y que se consume como alimento.

También se hacía el estofado de conejo. El conejo lo partíamos en tres partes, se ponía la cebollita, apio, *chasku*¹³ y perejil, ajo y comino entero molido en la piedra; se hacía un sofrito con manteca de chanco y, encimita de todas esas cosas, se ponía el conejo en la olla de fierro y ahí se dejaba, no se le echaba agua y después se retiraba del fuego. Se acompañaba con papas cocidas y el pebre con cebolla, cilantro y ají.

En el invierno comíamos legumbres: garbanzos, chícharos y porotos. Las legumbres las cocíamos, las preparábamos con un frito de verduritas, así no más, espesitas sin arroz, fideos ni nada, con los puros aliños.

Cuando mi mamá se aburría de los porotos hacía el sanco: se fríe cebolla con ají de color y sal, se le agrega agua hirviendo y al final harina tostada; queda como un ulpo salado y sabroso que se puede comer a cualquier hora.

A veces cuando no había mucho trabajo salían a pescar al río y traían salmón y vieja, que a veces la dejaban para la casa y a veces la vendían. También pejerreyes. Dejaban unas redes para que llegaran los pescados a comerse los gusanos y después iban a buscar las redes con cinco o seis pescados.

También comíamos cochayuyo. Hacíamos carbonada de cochayuyo. En la noche dejábamos remojando en agua el paquete de cochayuyo. Al otro día, se cocía entero en una olleta de fierro grande. Cuando estaba cocido se sacaba y en una tabla se cortaba en trocitos y se picaba en cuadritos. Se picaban las papas en cuadritos también, las cebollitas, el ajo, que siempre había en el campo, y con manteca de chanco y ají de color se freía todo. Se ponía una tetera de agua hirviendo a la cacerola todo junto y de ahí se le

(13) Planta originaria de la región de Europa meridional, también conocida como ajedrea o satureja de jardín. Se asemeja al tomillo, aunque su sabor es más fuerte y picante. Es una especia empleada en la cocina mapuche como condimento. Se trata de una planta herbácea anual reconocida como aromática y medicinal. Florece de finales de primavera a principios de otoño y se consumen sus hojas. En la región del Biobío se cultiva en almaciguera, al aire libre, por medio de semillas propias de pequeños agricultores que la han conservado como parte del patrimonio de la agricultura familiar campesina. Se encuentra inventariada en el inventario FIA para la región del Biobío como producto patrimonial. Contiene buenos niveles de calcio, potasio, vitamina C, niacina y vitamina B6. Además, posee aceites esenciales (fenoles, timol, cimol y caracrol), taninos, sitosterina entre otros. Se utiliza para el tratamiento de afecciones gastrointestinales y dérmicas. Cf. Jelves, Ivonne y Ñanco, José (s. f.). *Manual de alimentación tradicional mapuche*. (s. l.): Servicio de Salud Araucanía Sur. Recuperado de <http://www.estudiosindigenas.cl/trabajados/MANUAL%20ALIMENTACION%20L.pdf>; Solano, Jaime (2016). «Caracterización genética de ají y otras especies locales de la agricultura mapuche para lograr la calidad vinculada al origen en el mercado gourmet». En *InnovAgro* 2, 32-33; Fundación para la Innovación Agraria, *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del BioBío* (Santiago: Editorial Catalonia, 2016).

ponía unos poquitos de arroz y así quedaba una carbonada, que le llamaban. Cuando se servía en los platos se le ponía arriba harto cilantrito.

También se hacían las empanadas de cochayuyo. Se cocía el cochayuyo y se picaba igual que la otra receta. Con el cochayuyo picadito se hacía un pino con cebollita picada, comino, sal y manteca de chanco y con eso se rellenaban las empanadas que se hacían fritas, eran bien ricas.

Lo que más me gustaba, que me acuerdo, son las cazuelas con chuchoca, cazuelas de carne de chanco ahumado, los porotos con rienda, que les ponían cuero de chanco que me encantaban.

Me encantaba pelar las gallinas, los patos y los gansos. Los gansos los hacíamos cazuela, asados; los patos los cocía mi mamá y los comíamos como fiambre al otro día, como causeo,¹⁴ que se comía en la mañana. Las gallinas también se comían cocidas.

También comíamos papas con yuyo. La hoja del yuyo se cocía con poca agua, se picaba y después se hacía una fritanga de cebollita, ajito, comino y ají color, se mezclaba con el yuyo y se acompañaba con papas cocidas. En mi casa se comía la papa chanco, la chiquitita, porque era más sabrosa.

Hacíamos una sopa de zorritos. Si el día antes había quedado un pedazo de carne o de huesos, se echaba a cocer con verduritas: hojitas de apio, *chasku*, cebollín, dos dientes de ajo entero, comino machacado y sal. Con eso se hacía un caldo. Se sacaban lo que eran los pastos y se dejaban en la olla las verduritas más livianas. Cuando estaba hirviendo el caldo se le tiraban los zorritos. Los zorritos se hacen así: mi mamá ponía un tazón de harina cruda con cuatro o cinco huevos y se iban mezclando ahí mismo con las manos y se formaban unas pelotitas como una albóndiga chiquitita y se iban tirando al caldo para que se cocieran, tres o cuatro minutos y estaban listos y se servía con cilantro picadito encima.

La carne de vacuno la comíamos asá a la parrilla. Se acompañaba con puras ensaladitas y papitas, porque las papitas cocidas no faltaban. Los muslos de la pierna del animal los asábamos y dejábamos la parte de la cola para atrás, para hacer cazuela.

Los chanchos los criaba, los mataba, los ahumaba y los vendía. Con el hermano de ella, los despostaban y los ponían al humo con unos ganchos de alambre. Y se vendían así. También se sacaba el cuero del chanco y la grasa se freía y se hacían los chicharrones que se le ponían al pan y también para ponerlos calentitos encima a las sopaipillas. Se hacía el arrollado de

(14) Nota del editor: comida ligera que se ingiere fuera de las horas acostumbradas.

la pulpa del cerdo, con ajo, comino, orégano, y con los cueros del chancho se hacía arrollado y se echaba a cocer en un fondo por una hora y de ahí se retiraba y se le ponía ají encima.

Se hacían las prietas: la tripa del chancho había que lavarla y dejarla en menta con sal para que se limpiara y se le fuera el mal olor. Se hacía un frito de cebollita picada, comino, ajo, ají de color y sal; eso se mezclaba con la sangre y con eso se rellenaban las prietas. Esas las comíamos con papas cocidas. Yo, con lo que más feliz era, es cuando mataban al chancho y hacían las longanizas. Mi mamá dejaba la carne picá y yo sacaba longanizas y me las comía al rescoldo.

LOS DULCES

El dulce de membrillo lo hacíamos así: cocíamos el membrillo en poca agua, lo dejábamos un día entero estilando en una bolsa de paño para que botara toda el agua y de ahí se echaba con la miel en una paila de cobre que se ponía al fogón con una parrilla y ahí se ponía la paila y se revolvía bien hasta que se iba poniendo cafecito; apenas daba punto y el dulce se pegaba a la cuchara, estaba listo. Mi mamá lo hacía al ojo y le quedaba durito. Los amoldaba en bandejas de aluminio y abajo se le ponía papel blanco de mantequilla. Se guardaba en unos muebles y se tapaba con un paño. Siempre había dulce de membrillos y dulce de moras que también lo hacíamos con miel.

Mi mamá también hacía los pajaritos y las empanadas de pera. Las empanaditas de pera mi mamá las hacía así: los orejones de peras se dejaban remojando, se les botaba esa agua, después se echaban a cocer con poquita agua, azúcar y clavo de olor y después se molían con el molino. De ahí se hacía una masita igual que los pajaritos y se hacían empanaditas que se llenaban con las peras y se ponían al horno. También se guardaban en un canastito tapado con un mantel. Blanditas quedaban y duraban como dos semanas. Salían como cuarenta o cincuenta porque a ella siempre le gustaba tener por si llegaba alguien a tomar mate. También podíamos comer las empanaditas con un mate o con un cafecito de trigo al almuerzo o a la comida.

Para hacer los pajaritos se mojaba como un kilo de harina cruda, se le echaban ocho huevos de campo, dos tazones de azúcar, una cucharada de levadura y una cucharada de polvos de hornear y se sobaba bien la masita y se dejaba que subieran bien y se ponían al horno a cocer como pancitos. Se les daba forma de caracolitos y a veces redondos como pancitos. Después se batían las claras de huevo a nieve con azúcar hasta que quedaran duritas

y apenas se sacaban los pancitos se les ponía el betún y se dejaban secar. Se guardaban en un canastito tapados con un paño, me encantaban.

También hacía conservas de membrillo, durazno o pera y se hacían con almíbar de miel. Y los duraznos se pelaban para hacer huesillos. Ella guardaba todo.

Los orejones de peras, bien lavaditos, se cocían pal otro día y quedaban con harto juguito y se comían con harina tostá para cuando tuviéramos hambre. Comíamos harta fruta¹⁵ de los árboles en verano: membrillos, manzanas, peras, ciruelas, de esas amarillas y esas medias azulitas, negritas, castañas, durazno betarraga, durazno conservero, guinda, cereza y uva de las viñas y parrones. Yo me sentaba en el suelo y me pegaba una media panzada de ciruelas, igual que las manzanas, porque fruta no nos faltaba. Y hasta los perros comían manzanas me acuerdo; había dos perros, uno se llamaba *Qué te hace* y ese me seguía a mí pa' todas partes. Era un perro grande, le brillaba el pelaje.

También se sacaba el maqui y se hacía una chicha de maqui.

COMIDA PARA LOS ANIMALES

Pa'l perro todo lo que eran las grasas; las cáscaras de papa se cocían y se les echaba el afrecho y se les daba a los perros y se llamaba la gúañaca; hasta el suero de la leche que se les daba también a los chanchos.

ENTRE COMIDAS

Mi mamá siempre tomaba mate con las comidas, en la noche y a toda hora, porque decía que con eso se le pasaba el calor y el hambre; no podía estar sin su mate. Con el mate le gustaba comer humitas que calentaba en las cenizas del rescoldo y se las comía con miel. Pelábamos el mote para hacer mote

(15) Carmen relata que la abundancia de frutas (sobre todo en verano) era tal, que se sentaba en la huerta a comer los mejores frutos «hasta quedar con la guata pará», de modo que no sabía lo que era tener hambre, ya que directamente de la naturaleza obtenía los productos que recolectaba, como los piñones que se comían cocidos a cualquier hora, los digüenes, los huevos, las frutas del huerto y frutas silvestres como las moras, que ella atestigua se daban por montones. A la abundancia de la naturaleza, se sumaba la previsión y laboriosidad de su abuela, que preparaba chorizos, catutos y muchos otros productos, y también criaba gallinas que ponían huevos azules, alimentos todos que, consumidos con sabiduría y libertad, otorgaban a los miembros de la familia una alimentación diversa y equilibrada. La variedad y sabiduría de los productos comestibles que se producían, conservaban, comercializaban y consumían en la casa de Carmen nos asombra, como nos asombra la sabia cultura de la cual Carmen es heredera.

cocido y lo comíamos con miel a la hora que nos diera calor, comíamos ese mote heladito con agua de la vertiente. Entre las comidas, si nos daba hambre, comíamos fruta en el llano, así que nunca teníamos hambre.

La remolacha también mi mamá se la comía asada, la dejaba en la noche en las cenizas asando y al otro día la retiraba de las cenizas, la limpiaba y lo de adentro se lo comía con mate. Decía que era muy buena para la salud, era dulce, se sembraba mucha remolacha.

COMIDA DE LA TARDE

En la tarde, cuando oscurecía, comíamos. Nos alumbrábamos con lámparas a carburo. Yo tomaba una leche caliente con una rebanada de tortilla con manjar o dulce de moras, ciruelas o damascos hecho en casa. Por la tarde no se cocinaba. Podíamos tomarnos un plato de sopa que quedó del almuerzo y una taza de café de trigo con tortilla y queso que siempre comíamos en la tarde, o sopaipillas. En la noche no comíamos huevos porque mi mamá decía que caían pesados. La leche con café se endulzaba con miel, todo con miel.

Para hacer el café de trigo, el trigo lo quemábamos en una cayana, que es una poruña grande de latón, que se cuelga de un palo del techo con un alambre y se mueve arriba del fogón que estaba adentro de la cocina. Después lo guardábamos en tarros de conserva y duraba unos cuatro o cinco días. Cuando se acababa hacíamos de nuevo, era rico. Ese café se echaba en una tetera con clavos de olor y canela y se ponía a hervir al fuego y salía el agua cafecita y se servía endulzado con miel. Cuando andaba enferma de la guata uno se tomaba ese café con poleo, menta, toronjil y todas esas hierbas del campo.

En invierno hacíamos las sopaipillas; las hacíamos sin zapallo, una masa con manteca, levadura y bicarbonato y las comíamos con pebre de ají y cilantro (II) en la tarde, en el invierno.

CELEBRACIONES

No se celebraban los cumpleaños, y tampoco sabíamos de Pascua ni Año Nuevo.

Pa' la trilla del trigo se juntaba la gente y se atendía con asado al palo de cordero y ahí se tomaba pajarete y chicha de manzana cocida, que la dejaban fermentar y quedaba como vino, y eso le daban a la gente, como diez trabajadores que andaban con los caballos trillando.

Cuando íbamos a Yumbel, llevábamos una gallina cocida. Llevábamos huevos cocidos, gallina, pato y tortilla y ahí nos sentábamos en la plaza a comer. Ahí conseguíamos agua caliente en unos jarrones y tomábamos cafecito de trigo; me encantaba ir a Yumbel, porque había una feria que vendían de todo,

vendían ropa, compraba los santos la gente, la gente iba a pagar mandas, mi abuela iba a pagar manda porque ella pedía que le fuera bien todo el año.

Pa' San Pedro y pa' San Juan, que se celebraba por allá, se juntaban dos o tres viejitas de la edad de ella y tomaban mate y conversaban. El día antes de San Juan se preparaba la comida. Pa' preparar el estofado se ponían varias carnes en la olleta de fierro: el cuero de chanco, el conejo, las longanizas y el costillar de chanco que se ahumaban en la cocina. Se mataba un ganso y una pava, y se le agregaban cuatro o cinco codornices, cuatro o cinco perdices, unas tres cebollas y seis cebollitas chicas, ajo, y se juntaba todo lo que era carne en esa olleta de fierro y se dejaba cocinar a fuego lento con sal, el orégano, el *chasku*, comino entero molido, un puñado de guindas silvestres secas, unos cuatro jarrones de agua como de medio litro cada uno y un poquito, no más, de sal porque las carnes eran saladas y ahumadas. Y ahí se dejaba, no a toda llama, sino suavcito, unas dos horas y se sacaba del fuego y se tapaba con un lavatorio y así se conservaba el calor por varias horas. Ese día mi mamá también hacía los pajaritos que me encantaban.

Al otro día, pa' San Juan, se calentaba el estofado porque llegaban las amigas de la mamá a la hora de doce; eran unas señoras viejitas, dos amigas vecinas. El estofado se acompañaba con papas cocidas y catutos (v). Y también se ponía una ensalada de cebollas con vinagre de pajarete y aceite de oliva que le gustaba a mi abuela. Siempre estaba la tortilla en la mesa y ese día se tomaba el mate amargo con los pajaritos.

Cuando venían las amigas de mi mamá y conversaban yo tenía que irme pa' fuera. No se conversaba nada en la mesa con los niños y tampoco le decían a uno las cosas como eran. La gente antigua tenía un carácter muy fuerte.

Celebrábamos las Fiestas Patrias con empanadas chilenas que se hacían en casa, estofados de conejo y había asado al palo de cordero que lo tenían a la orillita del fuego pa' que fueran los viejos sacando. Se hacía todo eso el día anterior por si llegaba la gente y, al otro día, lo calentaban. Servían chicha de manzana y pajarete que era como vino y los viejos quedaban locos porque tomaban mucho. También se hacían los pajaritos. Y el cabrito al palo y estofado de cabrito, pero a mí no me den el cordero ni el cabrito.

Menú

Cazuela de perdices con chuchoca, papas y zapallo

Pebre de ají cacho de cabra

56 **Ensalada de cebolla y porotos negros
con vinagre de pajarete y cilantro**

Vinagre de pajarete

Catutos

Tortilla de rescoldo

Dulce de moras

Mate amargo con menta y cedrón

Recetario

(I) Cazuela de perdices con chuchoca

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 6 perdices (una por persona)
- 6 papas chancho (una por persona; en nuestra preparación se utilizaron papas pequeñas)
- ½ k de zapallo (dividido en trozos, uno por persona)
- 2 ramitas de apio
- 2 ramitas de perejil
- 1 ramita de chasku (en nuestra preparación se utilizó tomillo)
- 2 dientes de ajo picado
- Sal a gusto
- 3 cucharadas soperas de chuchoca
- Cilantro fresco picado, para servir

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Pasar las perdicés por agua hirviendo y desplumarlas. Abrirlas por la parte de atrás, retirar las menudencias y desechar. Lavarlas bien por dentro y por fuera.
2. Cortar el zapallo en 6 trozos y ponerlo a cocer en una olla. Pelar las papas y ponerlas a cocer en otra olla. Una vez cocidas, dejarlas en el agua y apagar el fuego.
3. En otra olla, poner las perdicés enteras recién lavadas con el apio, el perejil, el chasku, los dientes de ajo picado, y dorar por unos minutos. Luego, agregar 1,5 litros de agua hirviendo y cocinar hasta que las perdicés estén blandas.
4. Humedecer la chuchoca con un poco de agua fría y agregarla a la olla; revolver y cocinar 15 minutos más.
5. Servir cada plato con una perdiz, una papa, un trozo de zapallo, caldo y espolvorear con cilantro picado. Esta cazuela tiene mejor sabor por la noche, después de haber reposado.

(II) Pebre de ají cacho de cabra

Para acompañar cazuelas a gusto

INGREDIENTES

- 6 ají cacho de cabra
- 1 cebolla pequeña cortada en cubitos o a gusto
- Cilantro recién picado a gusto
- Sal a gusto
- 1 cucharada de agua fría
- Aceite a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar, desvenar y picar los ajíes. Luego, molerlos o procesarlos hasta obtener una pasta. Agregar la sal y el aceite. Mezclar y conservar la pasta de ají en el refrigerador.

PREPARACIÓN DEL PEBRE

1. Mezclar la pasta de ají con la cebolla y el cilantro recién picado, sal a gusto y finalmente el agua fría.
2. Agregar pebre a gusto para dar sabor a la cazuela.

(III) Ensalada de poroto negro y cebolla con cilantro

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 1 cebolla pequeña picada a pluma
- ½ k de porotos negros (cocidos y fríos)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de pajarete
- Sal a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cocer los porotos en una olla a partir de agua fría hasta que estén blandos. Escurrir y dejar enfriar.
2. Mezclar la cebolla con los porotos y aliñar con vinagre de pajarete, aceite de oliva y sal a gusto.
3. Montar la ensalada dentro de una fuente honda.

(IV) Vinagre de pajarete

Tiempo de reposo: un mes

INGREDIENTES

- 3 membrillos
- 3 peras
- 3 manzanas
- 1 taza de agua cocida fría
- 1 cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Pelar el membrillo y cortar, sacando la semilla.
2. Pelar las peras y cortar en cuatro, sin sacar las semillas.
3. Pelar la manzana y cortarla en cuatro, sin sacar las semillas.
4. Poner la fruta dentro de un frasco de vidrio, agregar la taza de agua cocida fría y, finalmente, el azúcar. Tapar y dejar reposar por un mes.
5. Cuando el vinagre esté listo, utilizar para aliñar ensaladas.

(V) Catutos

Para 6 a 8 unidades

INGREDIENTES

- ½ k de trigo crudo
- 2 l de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de manteca de chanco
- 1 ½ cucharadas de manteca de chanco para dorarlos

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Remojar el trigo en agua durante 12 horas. Escurrir y lavar muy bien. Ponerlo dentro de una olla y cubrir con dos litros de agua. Cocinar hasta que estén blandos, aproximadamente, 30 minutos. Colar y dejar reposar hasta que se encuentre tibio.
2. Moler en una piedra o en la procesadora. Agregar la sal y la manteca de chanco derretida y mezclar bien.
3. Dar forma alargada y puntiaguda con las manos.
4. En una sartén derretir la manteca y dorar los catutos.
5. Se comen calientes y recién doraditos.

(VI) Tortilla de rescoldo

Para 6 personas

INGREDIENTES

- ½ k de harina
- 150 g de grasa de chanco (en nuestra preparación utilizamos manteca combinada)
- 1 cucharada sopera de sal
- 3 cucharaditas de levadura instantánea (la receta original es con masa madre)
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 300 cc de agua

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Disolver la sal en 200 cc de agua caliente mezclada con 100 cc de agua tibia.
2. Agregar la levadura instantánea a la harina y mezclar.

3. Añadir el agua con sal a la harina con levadura y mezclar con la mano. Agregar la manteca derretida tibia, mezclar y amasar bien con la mano hasta que, al hundir los nudillos en la masa, esta se devuelva. La masa debe verse lisa y debe despegarse de las manos.
4. Formar una bola de masa, cubrirla con un paño y dejarla leudar cerca del calor por una hora.
5. Cuando la masa haya leudado, formar la o las tortillas. Con una pala, hacer un hueco en las cenizas del rescoldo, poner allí las tortillas y cubrirlas con abundante ceniza. Dejar cocer por 25 minutos o hasta que las tortillas estén doradas.
6. Rasparlas con un rallador y guardarlas envueltas en un paño.

(VII) Dulce de moras

Para 1 kilo

INGREDIENTES

- 1 k de moras (nosotros la preparamos con moras congeladas)
- 700 g de miel de abejas

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Poner a cocinar las moras con la miel por una hora o hasta que la mermelada tenga la consistencia deseada.
2. Verter el dulce caliente en frascos higienizados hasta su tope y luego tapar. De esta manera se sellará al vacío.

(VIII) Mate amargo

INGREDIENTES

- Medio tazón de yerba mate
- 2 hojitas de menta
- 2 hojitas de cedrón
- 1 cucharadita de azúcar
- Agua hirviendo

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Poner la yerba, la menta, el cedrón y el azúcar en el mate; solo entonces poner la bombilla. Agregar agua hirviendo.

Equipo de trabajo

El menú «El fogón de Quilleco» fue presentado a este concurso por:

OLGA DEL CARMEN GONZÁLEZ GONZÁLEZ

Poseedora, por legado transgeneracional, de los saberes culinarios patrimoniales que inspiraron el menú «El fogón de Quilleco».

MARÍA CAROLINA GATICA JAMETT

Cocinera de profesión, destacada pastelera y empresaria gastronómica en Valparaíso. Puso al servicio de la investigación que acompaña al menú sus conocimientos técnico-gastronómicos. Asimismo, con su creatividad y sentido de la estética, contribuyó —junto a Cecilia— en el diseño, diagramación e impresión del documento definitivo.

NORA ELENA FUENZALIDA CISTERNAS

Ingeniera agrónoma. Ha sido docente en varias universidades y posee una vasta experiencia en producción orgánica. Fue la encargada de desarrollar la investigación acerca del origen y las propiedades de las materias primas utilizadas en las recetas, la historia agrícola de la región del Biobío, la evolución a nivel país, los antecedentes ambientales y la situación de biodiversidad de la región donde se inserta el relato.

MARÍA CECILIA SIUS RIVAS

Licenciada en Arte, escultora, pintora e ilustradora. Además de realizar todas las ilustraciones, junto con María Carolina, se encargó del diseño, diagramación e impresión del documento definitivo.

CAROLINA ADRIANA JAMETT VARGAS

Abogado, cocinera, escritora e investigadora del patrimonio culinario. Fue la encargada de conducir la investigación y tuvo a su cargo el rescate literario de los testimonios de Carmen, el desarrollo de los fundamentos y el sustento analítico acerca del carácter patrimonial del menú «El fogón de Quilleco», la historicidad de las preparaciones y su carácter de acervo.



Muerte de chancho

Relato y menú basado en la experiencia de las mujeres cocineras y alfareras de Quinchamalí sobre la tradicional «Muerte de chancho»

SEGUNDA MENCIÓN HONROSA

(Quinchamalí, provincia del Ñuble, región del Biobío)





Ilustración de Benjamín Kross Orellana, realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Muerte de chancho

Relato y menú basado en la experiencia de las mujeres cocineras y alfareras de Quinchamalí sobre la tradicional «Muerte de chancho»

SEGUNDA MENCIÓN HONROSA

65

(Quinchamalí, provincia del Ñuble, región del Biobío)

Victorina Gallegos Muñoz
Mónica Venegas Rojas
Patricia Chavarría Zemelman
Paula Mariángel Chavarría
Benjamín Kross Orellana
Erwin Brevis Vergara
Karin Cárdenas Leal
Pamela Conejeros Guajardo

Presentación del menú

La alfarería de Quinchamalí es uno de los principales bienes patrimoniales de la comuna de Chillán. Desde que existe la Unidad de Patrimonio (UPA) de la municipalidad de esa ciudad, uno de sus principales énfasis ha sido generar acciones que permitan que este tradicional saber se siga transmitiendo y, con ello, se siga fabricando la reconocida loza negra.

El concurso «El Menú de Chile» surge como una nueva oportunidad de relevar el valor de la alfarería de Quinchamalí. No se podía pasar por alto, considerando que gran parte de la producción alfarera se relaciona con los usos alimentarios; además, hasta en el afiche del concurso aparecía ilustrada la loza con sus característicos dibujos blancos. Por otra parte, para la UPA significaba el inicio del trabajo sobre patrimonio culinario, un área poco abordada por el equipo. Eso ya cambió.

Con este proyecto en mente, le propusimos a la Unión de Artesanas de Quinchamalí, a la ONG Cetsur y al Archivo de Cultura Tradicional Patricia Chavarría, que participáramos en el concurso. Las alfareras aceptaron y

—como portadoras de la tradición— nos revelaron sus recuerdos y secretos de las recetas. Cetsur y el Archivo aportaron con sus conocimientos teóricos y prácticos sobre el hito culinario. Un gran equipo.

Pero, ¿por qué la «Muerte de chanco» y no otro menú asociado a la vida de campo? Pues bien, no hay otra tradición que se refiera a las prácticas culinarias de Quinchamalí y que se refleje tan bien en la producción alfarera. La figura del chanchito alcanza es la representación iconográfica de este rito que sintetiza el ahorro familiar y la subsistencia. Desde su crianza hasta su consumo, son parte de una dinámica social que se realiza a un ritmo de vida que está en peligro de desaparecer.

Realizamos una jornada de conversación con las alfareras, de la cual surgió consenso sobre el menú a presentar, el que, si bien es común en la mayoría de los relatos, tiene variaciones según la familia. Agradecemos a quienes participaron en la actividad: Flor Betancourt, María Carrasco, Laura Carrasco, Claudina Sandoval, Eugenia Sepúlveda, Mónica Venegas y Victorina Gallegos. El desarrollo del marco teórico estuvo a cargo de la profesora de Historia de la UPA, Karin Cárdenas, y de la antropóloga de Cetsur, Paula Mariángel. La destacada investigadora de la cultura popular, Patricia Chavarría, fue clave en el enfoque que se le dio a la investigación y al menú.

Pero, sin la ayuda de la familia Cid Venegas, nada de lo anterior hubiese sido suficiente para poder concretar el menú. La realización de «una muerte de chanco» el 20 y 21 de julio del 2017, a tres días del cierre del concurso, fue fundamental para aterrizar la información recabada con anterioridad y dar cuerpo y alma al menú. Por último, gracias a las fotografías tomadas por el arquitecto Erwin Brevis y la periodista Pamela Conejeros, el ilustrador Benjamín Kloss dio vida a personajes y preparaciones que acompañaron la crónica y las recetas escritas por la periodista.

Gracias a este concurso, pudimos develar las distintas dimensiones del patrimonio de Quinchamalí; de esas que nos hablan de la culinaria, de arte popular, de los valores del trabajo familiar y comunitario y del rol de la mujer al interior de la familia campesina. Pero, sobre todo, de un estilo de vida que no podemos dejar que desaparezca.

Desde hoy nuestro trabajo no puede estar centrado solo en la transmisión de la técnica alfarera, sino que debe ampliarse y poner en valor todas aquellas manifestaciones que le den contexto, sustento y soporte a la alfarería de Quinchamalí.

¡Que viva el chanchito de Quinchamalí!¹

Cuando bajan las temperaturas y oscurece más temprano, es momento de la celebración en Quinchamalí.² Parece contradictorio que el frío incentive los festejos, pero con calor es imposible realizar este hito social y la preparación del menú que contiene.

Antes, la fiesta se realizaba para San Juan (24 de junio) o las Cármenes (16 de julio); hoy, cuando las agendas familiares lo permiten y los hijos que se fueron lejos —por estudio o por trabajo— hacen una pausa para regresar a la casa de los padres, ahora acompañados de sus hijos, que poco o nada conocen de la vida de campo.

Es día de alegría, aunque hay uno que estará, figurada y literalmente, «de muerte». Lo que recibió con preocupación y cariño durante más de un año, en realidad era una inversión familiar que día tras día aumentaba. Pero mientras el chanchito alcanzaba —ese de greda, negro, de tres patas— se llena con monedas, el cerdo —alimentado por la misma mujer que antes lo retrató en barro— aumenta en carne y grasa, que servirán para abastecer a una familia más allá de los dos días que dure la celebración.³

(1) Relato y menú basado en la experiencia de las mujeres cocineras y alfareras de Quinchamalí sobre la tradicional «Muerte de chanco», correspondiente a un hito culinario que contiene un importante repertorio patrimonial de preparaciones y que se basa en una fiesta de sacrificio, donde la muerte del animal es vista como un ritual de vida, siendo valorada como una celebración familiar y comunitaria. Se trata de una herencia recibida desde generaciones anteriores, integrada a la vida cotidiana de manera permanente y que exige la participación de la familia, además de la comunidad. Tradicionalmente la muerte de chanco ha sido realizada en la temporada de invierno, estando vinculada a ciertas celebraciones propias del ciclo agrario campesino. San Juan, las Cármenes y San Francisco, son fiestas tributarias de este hito, ya que el consumo de las preparaciones que allí se elaboran, son consumidas también en estas instancias. Sin embargo, en la actualidad, este hito culinario ha ido aceptando transformaciones desde el punto de vista de las fechas tradicionales de su celebración. Las reuniones familiares, la visita de los hijos y nietos de las artesanas —quienes ya no viven en el pueblo—, son las ocasiones de hoy en día para «matar a un chanco» y, de este modo, compartir con los más jóvenes parte del patrimonio culinario de la zona. A pesar de esta modificación el invierno sigue siendo la estación del año predilecta para celebrar este hito.

(2) Quinchamalí es una localidad alfarera ubicada en la puerta del valle del Itata, a 32 kilómetros al suroeste de la ciudad de Chillán.

(3) La figura del «chanchito» de greda propone un movimiento cíclico que se asemeja a un ritual: «Pacientemente se lo repleta de monedas destinadas al ahorro, luego se le quiebra para consumir con ellas. En el fondo se hace lo mismo con el animal «real»: a este se le «engorda» para sacrificarlo en las ceremonias religiosas que pretenden demostrar y reproducir la riqueza» (Montecino, Sonia (1986). *Quinchamalí, reino de mujeres*. Santiago: Centro de Estudios de la Mujer, p. 98). De esta forma, en Quinchamalí la crianza de chanchos está ligada al consumo de la familia, y a su vez, a la venta de los subproductos obtenidos en la faenación, como por ejemplo la manteca:

Antes de salir el sol, se prepara el fuego y se hierva agua para las labores. Apenas llega el matancero⁴ se le sirve harinado (I) para mejorar el pulso y un caldo de papas (II) para calentar el cuerpo. Desde el inicio de la jornada no puede faltar la bebida más popular de la zona. Antes, las familias tenían pequeñas viñas para el consumo doméstico, pero la mayoría ha sido arrancada para dar paso a otros cultivos más rentables como la cereza. Hoy, sea pipeño o cabernet, el vino se compra casi siempre envasado, a menos que se tenga la suerte de contar con una pequeña producción artesanal.

El matancero es hombre de sabiduría y precisión. De una sola puñalada debe acertar en el corazón del animal para que se desangre de manera limpia.⁵ Inmediatamente, la dueña de casa recibe la sangre sobre un fondo de aluminio que ya contiene el aliño para las prietas que se servirán al día siguiente.

Ya sin sangre —ni espíritu— dentro del cuerpo del animal, el desposte del cerdo da inicio al festín de paladares.⁶ El matancero y sus ayudantes se

«La gente la usaba mucho y era bien pagada. Entonces esto ayudaba al sustento del hogar (...) mi mamá hacía cuatro tarritos de manteca, uno lo dejaba para la casa y los otros tres para vender» (María Corina Carrasco, artesana de Quinchamalí). La crianza de un animal es vista como una inversión que traerá beneficios para la economía del hogar, debido a la cantidad de subproductos que se obtienen de «la muerte de chanchito», que, al igual que el «chanchito» de greda, simboliza la abundancia, el bienestar, la alimentación de la familia y la comunidad.

(4) Es un oficio dentro del mundo campesino, vinculado a la profesionalización en la muerte del animal. El «matancero» posee las herramientas y el conocimiento para dar muerte al cerdo de forma rápida y certera, idealmente, con una sola «puzada», directa al corazón del animal. Antiguamente este oficio era parte de los trabajos que se desarrollaban al interior de los fundos del sector. Las artesanas recuerdan en las entrevistas realizadas que los «matanceros eran buscados en los fundos para las muertes de chanchito, (...) como tenían el cuchillo matancero, y sabían, eran los únicos que podían hacer ese trabajo».

(5) En el segundo lugar de la cadena de producción material y simbólica de la «muerte de chanchito», se ubica el faenamiento del animal. El cerdo ha muerto para dar vida. La muerte del cerdo es un rol que asumen principalmente hombres.

(6) La tercera etapa, vinculada a la preparación de los alimentos, es desarrollada principalmente por mujeres. Son las artesanas de Quinchamalí quienes, históricamente, se han desempeñado en las cocinas tradicionales, asumiendo las prácticas culinarias en el hogar. Sin embargo, existen antecedentes que demuestran que la cocina también fue un espacio productivo, que se inscribe como parte de la historia laboral, o memoria laboral, temprana de las mujeres campesinas. En el contexto rural de los siglos XIX y XX, Quinchamalí se configuró como una localidad de origen alfarera-campesina, la cual se relacionó con el sistema de inquilinaje reproducido al interior de pequeños y medianos fundos ubicados en el distrito de Colliguay, comuna de Chillán. El trabajo agrícola al interior de estas propiedades se caracterizó por poseer una clara división social y sexual del trabajo. A pesar que la mayoría de las labores productivas que existían eran para hombres (inquilinos, capataces, peones, sotas, vaqueros), en los fundos eran las mujeres las encargadas de la alimentación de los trabajadores, entregada como parte del pago. El trabajo de cocinera era un

deleitan con la chanfaina⁷ (III). A medida que avanza la jornada se suman nuevos ayudantes y nuevos comensales. No alcanzaron a saborear la sopa de la mañana, por lo que ahora tienen una nueva y mejorada oportunidad: esta vez al caldito de papas se le agregan los primeros chicharrones y chincolitos (IV) del día, que se fríen en la añosa olleta de fierro. Los más pequeños se reúnen alrededor del fogón con pedacitos de carne ensartados en palitos de membrillo.

El chanco no es el único protagonista. La gallina para la cazuela de ave con chuchoca (V) del almuerzo, quedó lista para la olla el día anterior. Se podría decir que el caldo funciona como entrada y que el plato de fondo son los interiores (VI) del animal acompañados de papas cocidas con ensalada de repollo, una de las pocas hortalizas que da la huerta familiar en invierno. El menú —montado en la loza que la misma dueña de casa y alfarera fabricó—⁸ se sirve a la familia, trabajadores, invitados y vecinos. Estos últimos, agradecidos, devolverán luego la mano.

Con el estómago satisfecho los niños juegan, los hombres siguen trabajando en la faena del chanco, mientras que las mujeres preparan y coordinan el resto de los quehaceres de la jornada, moviéndose de un lado para otro y dando órdenes. Todo, en un ambiente alegre, familiar, de camaradería y música.

Antes, una cantora popular animaba la fiesta, la misma que era invitada a las trillas, la misma que inspiró la guitarrera de Quinchamalí. Hoy suena la radio del dueño de casa, que sintoniza las emisoras que aún transmiten programas de ranchera, y los ritmos de moda desde los teléfonos celulares de los más jóvenes.

Al atardecer se prepara la última comida del día. Y así como la locera de Quinchamalí prepara la greda para dar vida a la única loza negra con dibujos blancos del país, ella misma mezcla la masa para deleitar a su familia con

puesto para las señoras e hijas de los inquilinos y especialmente para las mujeres solas. En Valdés, Ximena (1988). *La posición de la mujer en la hacienda*. Santiago: Centro de Estudios para la Mujer.

(7) La chanfaina funciona como un reponedor y rápido desayuno, siendo la primera preparación del día que incorpora la carne del animal. Los riñones, la pajarilla y el lomo chico del cerdo son presentados en este popular «picoteo», que se acompaña de cebolla, ajo, ají rojo, sal y orégano.

(8) En Quinchamalí los espacios y utensilios empleados en esta preparación comparten usos en común con la producción alfarera. Por ejemplo, la cocina en donde se preparan los alimentos es el taller de alfarería de la casa. El humo, la luz y el fuego, que a diario sirven como elementos claves en el proceso de fabricación de loza, también irán tomando protagonismo en las preparaciones que se consumirán el día de «la muerte de chanco».

ricas sopaipillas con zapallo (VII), que se servirán junto a chicharrones y chicolitos. Algunos preferirán acompañar la comida con vino, otros con mate o agua de hierbas.

Los más entusiasmados seguirán disfrutando toda la noche, compartiendo, comiendo y bebiendo. El resto descansará para continuar con el trabajo al día siguiente.

El segundo día de fiesta es mucho más calmado. Para el desayuno se calientan las sopaipillas que quedaron del día anterior o se preparan nuevamente si es que la fiesta las hubiese agotado. Un nuevo caldo de papas con chicharrones sirve para revivir a los que despiertan con resaca y dar energía a los que deben seguir trabajando en el desposte del cerdo.

Terminado el desayuno, las mujeres comienzan inmediatamente a preparar el almuerzo, que esta vez tiene bastante más trabajo comparado con las preparaciones del día anterior. La sangre aliñada debe ser embutida pacientemente en las tripas que las mujeres dejaron limpias el día anterior. El almuerzo consistirá en prietas con papas asadas y ensalada de repollo (VIII). Infaltable la copita de vino para acompañar.

La fiesta se empieza a acabar y, de todos lo que han ayudado en la faena, solo quedan los de mayor confianza. Alrededor del fogón, conversando, tomando mate y bebiendo vino se prepara el asado (IX). El corte será a gusto de los dueños de casa, una pulpa es ideal para bajar los niveles de grasa consumidos con los chicharrones. Ya no hay platos, tenedores ni cuchillos; los trozos de carne se sirven directamente con la mano.

Atrás quedó el cerdito que se alimentó, cuidó y hasta se nombró como si se tratara de una mascota. Entre risas se le recuerda con cariño y se le agradece el sacrificio que permitirá alimentar a la familia durante varios meses. Comienzan entonces a preparar los alimentos que necesitan ser conservados para futuros menús: el queso de cabeza, el arrollado, la longaniza, las cazuelas y el costillar —que se ahuma con el mismo fuego que la dueña de casa y alfarera utiliza para entibiar su loza— se saborean durante las próximas semanas. Hay que dar gracias a la vida por tanta bendición. ¡Que viva el chanchito de Quinchamalí!

Menú

Harinado

Caldo de papas

Chanfaina

**Chicharrones y chincolitos
o Chau Chau**

Cazuela de ave con Chuchoca

Interiores

Sopaipillas con zapallo

Prietas

Asado de pulpa

71

Recetario

(I) Harinado

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 1 l de vino tinto pipeño
- 500 g de harina tostada
- Azúcar a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una jarra de greda, verter el litro de vino pipeño; luego, agregar la harina tostada y el azúcar. Revolver bien y servir. Revolver cada vez que se sirva para que la harina no quede en el fondo de la jarra.

2. También se puede preparar directamente en el vaso de greda agregando vino, harina y azúcar a gusto, asegurando que la consistencia sea la adecuada para beberla sin tener que ocupar cuchara. Si queda harina en el fondo del vaso, se puede verter más vino y azúcar para beberla.

(II) Caldo de papas

72

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 1 k de papas
- 1 cebolla
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 zanahoria grande
- 2 dientes de ajo
- 1 chorro de aceite
- Harina tostada
- Chicharrones
- Sal y orégano fresco a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla mediana, sofreír sobre el chorro de aceite la cebolla en pluma, la zanahoria y el pimiento morrón en juliana, los dientes de ajo picados, sal y orégano. Agregar agua hirviendo, revolver y dejar que el agua tome el color del sofrito.
2. Agregar las papas peladas y cortadas en cuadros. Hervir hasta que las papas estén cocidas.
3. Servir en plato de greda y agregar una cucharada de harina tostada en un costado del plato, sobre la sopa.
4. También se le puede agregar 4 o 5 chicharrones cuando estén disponibles.
5. Acompañar con un vaso de vino tinto.

(III) Chanfaina

Para 6 personas

INGREDIENTES

- Riñones, pajarilla y lomo chico de cerdo
- 1 cebolla

- 3 dientes de ajo
- Pasta de ají rojo
- Sal
- Orégano seco

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Sobre un sartén, picar la cebolla en pluma y los ajos. Agregar los riñones, la pajarilla y el lomo chico picados en cuadros, la sal y el ají a gusto.
2. Cocer sobre las brasas del fogón y revolver hasta que todo esté bien cocido.
3. Servir con pan, pebre y vino.

(IV) Chicharrones y chincolitos o chau chau

Para 20 personas o más

INGREDIENTES

- Corte completo chicharrones «tapa de guata» (corte de grasa con trozos de carne del abdomen del cerdo)
- 1 taza de agua hervida
- Sal a gusto
- Trozos de carne

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olleta de fierro puesta sobre el fogón a fuego alto, dejar caer los chicharrones picados en cuadros, luego agregar la taza de agua hervida con sal y revolver para sazonar. Mover con una paleta grande de madera constantemente los chicharrones para que no se quemen y se frían parejos en la propia manteca que irán soltando y que luego servirá para otras preparaciones.
2. Sacar los chicharrones cuando floten en la manteca y estén de color café.
3. Para hacer los chincolitos o chau chau, se tiran trozos de carne en la manteca que se haya producido con la cocción de los chicharrones. Los chincolitos solo se pueden freír una vez que los chicharrones se hayan retirado de la olleta y se hayan frito las sopaipillas.

(V) Cazuela de ave con chuchoca

Para 10 personas

INGREDIENTES

- Polla de campo trozada
- 10 papas peladas
- 10 trozos de zapallo camote
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- ½ pimiento morrón rojo
- 1 ramita de apio
- 1 ramita de orégano verde
- 1 manojo de cilantro
- 1 taza de chuchoca
- Sal a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla grande con agua hirviendo se agregan los trutros, las alas, la pechuga, el espinazo, el cogote, las patas y la rabadilla de la polla.
2. Como la carne de la polla es blanda, se agregan inmediatamente la cebolla en plumas, la zanahoria en juliana, el pimiento morrón en trozos grandes, la sal, la ramita de apio y el orégano.
3. Dejar cocer unos minutos y agregar las papas y los trozos de zapallo.
4. Cuando esté todo cocido, agregar la taza de chuchoca, revolver, dejar hervir 5 minutos y apagar.
5. Servir en plato de greda y agregar cilantro picado fino encima.

(VI) Interiores

Para 10 personas

INGREDIENTES

- Panita, bofe, corazón y lengua de cerdo
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 2 ají cacho de cabra
- Sal, orégano seco y comino a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En un fondo con agua hirviendo sobre el fogón, agregar la cebolla picada en trozos grandes, la cabeza de ajo pelada, orégano seco, comino, ají cacho de cabra y sal a gusto. Agregar las panitas, el bofe, el corazón y la lengua. Cocinar durante una hora a fuego alto.
2. Una vez que todo esté bien cocido, sacar con un colador de la olla y trozar.
3. En un plato de greda, servir pequeñas porciones de cada uno de los interiores con papas cocidas y ensalada de repollo con aceitunas.

75

(VII) Sopaipillas con zapallo

80 unidades

INGREDIENTES

- 1 k de zapallo camote sin cáscara
- 3 k de harina
- 1 puñado de sal
- 1 pizca de bicarbonato
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharada de levadura
- 2 cucharadas de manteca

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla mediana, cocer el zapallo trozado con agua que solo alcance para cubrirlo.
2. Una vez cocido, moler y dejar entibiar. Agregar la manteca para que se derrita con la temperatura del zapallo y mezclar.
3. En una superficie plana, cernir la harina, hacer un volcán, agregar la sal, el bicarbonato, el azúcar y la levadura y mezclar todo. Hacer un volcán nuevamente y agregar la mezcla de zapallo con manteca. Mezclar todo y formar una masa homogénea.
4. Luego de que la masa esté lista, hacer lulos largos y cortar para formar bollos pequeños con las manos, luego aplastarlos y estirarlos con un uslero o botella. Hacer un orificio al centro y dejar reposar por 15 minutos.
5. Freír las sopaipillas en la olleta que contiene la manteca que generaron los chicharrones, antes de freír los chincolitos. Darlas vueltas una vez y sacar cuando floten y estén doradas.
6. Servir con chicharrones y chincolitos. Acompañar con pebre y vino.

(VIII) Prietas

Para 20 personas

INGREDIENTES

- 4 metros de tripas
- 6 l de sangre fresca de cerdo
- 1 l de agua hervida
- Grasa que cubre las vísceras del cerdo
- 6 cebollas
- 1 repollo
- Arroz
- Pasta de ají rojo
- Orégano seco y fresco
- Comino
- Ajo
- Sal
- Bicarbonato

PREPARACIÓN DE LA SANGRE

1. En un fondo, preparar el aliño con ají, orégano, comino, ajo molido y sal. Agregar un litro de agua hervida tibia.
2. Recibir en el fondo, con los aliños preparados, la sangre del cerdo en el momento en que se le entierra el cuchillo en el corazón.
3. Revolver para mezclar todo. Dejar reposar hasta el otro día.

PREPARACIÓN DE LAS TRIPAS

1. Ayudado de un cuchillo, separar los intestinos del cerdo del resto de las vísceras con mucho cuidado para no romperlos. El intestino largo servirá para las longanizas y el corto y el estómago, para las prietas.
2. Una vez que están separados, limpiar cuidadosamente con agua, introduciendo una manguera por la tripa. Dar vuelta la tripa con la mano y ayudado de la presión del agua, y raspar su lado interno con mucho cuidado, utilizando una concha de molusco o una cuchara.
3. Una vez limpias, dejar remojar durante toda la noche en agua con sal, bicarbonato y orégano seco y verde.
4. Separar las grasas que envuelven los intestinos, las que son conocidas como «manto de Eva».

PREPARACIÓN Y MONTAJE DE LAS PRIETAS

1. Al segundo día, mezclar la sangre aliñada con el «manto de Eva» y otras grasas de las vísceras picadas finamente. Agregar las cebollas picadas en cuadros. Agregar más agua hervida fría y probar la sazón. Si falta, añadir más aliño. Opcionalmente se puede incluir repollo picado y/o arroz a gusto. Revolver la mezcla con la mano.
2. Amarrar la tripa con una pita y comenzar a rellenarla. Se puede utilizar la mano, una taza o un embudo, teniendo cuidado en no romper la tripa y en llenarla solo en $\frac{3}{4}$ partes para que no reviente al momento de cocerla. Amarrar la tripa con pita cada 15 centímetros aproximadamente para ir formado prietas más pequeñas.
3. Echar a cocerlas en un fondo con agua hirviendo, aliñada con sal y ají. Revisarlas constantemente y pincharlas con una varilla delgada para que no revienten. Cocer durante 40 minutos a una hora.
4. Servir con papas doradas y ensalada de repollo.

77

(IX) Asado de pulpa

Para 8 personas

INGREDIENTES

- 2 k de pulpa de cerdo
- Sal
- Orégano
- Pasta de ají rojo

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Filetear la pulpa en trozos de unos 3 a 4 centímetros de grosor. Aliñar con una mezcla de sal, orégano y ají.
2. Poner a asar sobre la parrilla con brasas y a fuego lento. Voltar y asar sin que la carne se seque por dentro.
3. Cortar en trozos sobre una tabla de madera y servir con la mano. Acompañar con vino tinto.

Equipo de trabajo

El menú «Muerte de chanco» fue presentado a este concurso por la Unidad de Patrimonio de la Municipalidad de Chillán, la Unión de Artesanos de Quinchamalí, el Archivo de Cultura Tradicional Patricia Chavarría y la ONG Cetsur.

VICTORINA GALLEGOS MUÑOZ

Reconocida el año 2014 como Tesoro Humano Vivo, junto a la Unión de Artesanos de Quinchamalí, y el 2016 con el premio Maestra Artesana por su alfarería. En este proyecto, fue coordinadora de las cocineras-artesanas que portan la tradición culinaria.

MÓNICA VENEGAS ROJAS

Reconocida el año 2014 como Tesoro Humano Vivo, junto a la Unión de Artesanos de Quinchamalí, por su alfarería. Estuvo a cargo de asesorar en la investigación y aportó con sus saberes sobre la tradición culinaria. Además, junto con su familia, se responsabilizó de la preparación y montaje del menú.

PATRICIA CHAVARRÍA ZEMELMAN

Investigadora en cultura tradicional y directora del Archivo Tradicional Patricia Chavarría. El año 2016 recibió el Premio a la Trayectoria en Cultura Tradicional Margot Loyola Palacios. Aportó en la investigación debido a sus 50 años de experiencia recopilando en terreno.

PAULA MARIÁNGEL CHAVARRÍA

Antropóloga y magíster en Ciencias Sociales y Aplicadas. Colaboró con la investigación bibliográfica y la narración de la investigación.

BENJAMÍN KROSS ORELLANA

Diseñador gráfico e ilustrador, posee experiencia en desarrollo de marca y editorial. Realizó el diseño y desarrollo de las ilustraciones del menú.

ERWIN BREVIS VERGARA

Arquitecto e integrante del equipo de la Unidad de Patrimonio de la Municipalidad de Chillán. Su rol en el proyecto correspondió al registro fotográfico, investigación en terreno, edición y coordinación del proyecto.

KARIN CÁRDENAS LEAL

Licenciada en Educación, con mención en Historia y Geografía, y alumna tesista sobre «Transformaciones agrarias en la provincia de Ñuble durante el siglo xx». Integra el equipo de la Unidad de Patrimonio de la Municipalidad de Chillán. Colaboró con el desarrollo de investigación y la recopilación de antecedentes históricos y sociales de la tradición culinaria.

PAMELA CONEJEROS GUAJARDO

Periodista y magíster en Comunicación Estratégica. Integra el equipo de la Unidad de Patrimonio de la Municipalidad de Chillán. Participó de la investigación en terreno, el registro fotográfico, la narración del menú y las recetas, y la edición y coordinación del proyecto.



Menú patrimonial

Novena de ánimas en Caguach,
para la abuelita Virginia Peranchiguay

TERCERA MENCIÓN HONROSA

(Caguach, provincia de Chiloé, región de Los Lagos)



Menú patrimonial

Novena de ánimas en Caguach,
para la abuelita Virginia Peranchiguay

TERCERA MENCIÓN HONROSA

(Caguach, provincia de Chiloé, región de Los Lagos)

Marianela Levin Peranchiguay
Lorna Muñoz Arias
Paloma Gajardo Bustamante

Presentación del menú

El tipo de alimentación de los pueblos tiene una relación directa con el territorio y su cultura. En el caso de Chiloé, contamos con un patrimonio cultural y alimentario que representa nuestra historia, vinculación con la naturaleza, formas de convivencia colectiva y expresiones culturales. Este patrimonio se expresa a través de diversas técnicas de preparación, preservación y mantenimiento de alimentos, un conocimiento ancestral que forma parte de la experiencia cotidiana de quienes habitamos el territorio y maritorio¹ insular.

Ahora bien, debido a las diversas transformaciones sociales, culturales y territoriales a las que se ha debido enfrentar el archipiélago de Chiloé, nuestra cultura alimentaria también ha vivido transformaciones. Sin embargo, en diversos sectores rurales, urbanos, y en la intimidad chilota, estas expresiones se sostienen a modo de resistencia cultural.

En isla Caguach, lugar donde se focaliza este menú, se han logrado mantener y sostener en el tiempo expresiones culinarias que se vinculan direc-

(1) Nota del editor: sobre el concepto de maritorio en el contexto chilote, el antropólogo Francisco Ther Ríos señala: «El Maritorio de Chiloé —esto es el mar, las apropiaciones socioculturales y actores—, configura un entramado complejo (Ther, 2006; Vieira; Weber, 1997) que no se da simplemente, sino que se va construyendo, espacial y temporal en un marco de significatividades localizadas en rutas y trayectorias». En Ther Ríos, Francisco (2011). Configuraciones del Tiempo en el Mar Interior de Chiloé y su relación con la apropiación de los Territorios Marítimos. En *Desenvolvimento e Meio Ambiente* n° 23, p. 69.

tamente con el territorio y la cultura. Este es el caso de la fiesta de Caguach, la fiesta de Cabildo, las novenas,² los velorios y la Novena de ánimas.

La presente propuesta de menú patrimonial, titulada «Novena de ánimas en Caguach, para la abuelita Virginia Peranchiguay», hace referencia a las vivencias relatadas por Marianela Levin, oriunda de la isla. Allí, a través de su propia experiencia familiar, se pone de manifiesto el patrimonio inmaterial chilote a través de la religiosidad, la cultura de la muerte y la vinculación de estos aspectos con la riqueza culinaria del archipiélago.

La propuesta fue redactada como un relato en primera persona, construido a partir de las narraciones de Marianela, su experiencia y la de su familia. Consideramos relevante construir la propuesta de esta manera, en consideración de la importancia que posee la oralidad en Chiloé, como principal canal de difusión y diálogo para las comunidades. A través de la oralidad se comparten saberes y oficios y se nutren la vida cotidiana y la cultura en sus diversas expresiones.

Novena de ánimas en Caguach, para la abuelita Virginia Peranchiguay

Revolotea entre las cocineras la pequeña Crismar, azotándose, como queriendo temprano empezar a caminar.

«¡Cuidado!» dice mi mami con voz inquisidora. «¡La chica se puede quemar! ¡Llévala a la sala!»

Es increíble como vuela el tiempo, ya hace casi un año que la abuela Virginia nos dejó y su ausencia aún se nota en la casa.

Ya estamos todos reunidos en el fogón; algunos traen la leña para ahumar el chanchito de 180 kilos, que empezamos a engordar al otro día de terminada la novena, hace ya un año. El tío Roberto dice: «traigan de luma,³ aunque tengan que ir más lejos. Vayan al otro lado —indicando un punto distante entre las lomas— esa leña sí que es ardedora y, como son palos verdes, darán buen humo».

(2) La novena es una práctica de devoción que se realiza durante nueve días para obtener alguna gracia o pedir por una determinada intención. En este espacio se congregan los devotos para rezar y/o cantar un rosario y otras oraciones. Esta actividad la dirige el o la «fiscal». En el caso del cumpleaños de velorio, se divide solo en tres días para, de esta forma, completar los rezos que corresponden a la novena.

(3) Nota del editor: especie botánica arbórea siempre verde que crece en los bosques templados de Chile y Argentina.

«Es que criados con raspa de papa y *alico*⁴ estos bichos no tardan nada en crecer», dice el tío Pepe.

Él y su facón⁵ patagónico, son los encargados de dar la estocada al animal maniatado que se resiste a morir. Reciben la sangre en un tiesto, a la que pondrán sal para evitar que coagule. Luego, se lo destaza⁶ rescatando de él todo lo que pueda servir para dar de comer a los familiares, vecinos y amigos que nos vendrán a acompañar en el cumpleaños de ánima de la finada abuela Virginia.

Es que vendrán de todos los sectores de la isla. Hace ya un mes, la tía Ruth y demás tíos fueron casa por casa invitándolos. Asimismo, se suplicará a las cocineras, panaderas y cocedores de carne, quienes casi siempre son los mismos que hace un año ya nos ayudaron, reafirmando así su compromiso y estima.

Es que la abuela era muy querida y respetada en la comunidad. Poseía la sabiduría de la gente antigua: sencilla y generosa.

Nosotros crecimos con ella. Somos cuatro hermanos y heredamos, junto a sus cuidados, el respeto por nuestras tradiciones y la devoción por la música y el Nazareno de Caguach.⁷

(4) Subproducto del trigo, que se utiliza para alimentar animales como chanchos y gallinas.

(5) Cuchillo utilizado en la Patagonia por los gauchos para carnear animales.

(6) Destazar: hace referencia al acto de destripar; sacarle los interiores a un animal.

(7) Poco se sabe del iniciador de la devoción al Jesús Nazareno de isla Caguach. Sin embargo, desde los relatos y la memoria colectiva, se plantea que Fray Hilario (misionero de Tenaún), recorriendo el amplio archipiélago adyacente, había traído consigo un considerable número de imágenes, que le servían para reforzar la propagación de la fe católica. Debido a un problema entre la comunidad y el sacerdote, este decidió buscar un sitio más adecuado para instalar su asiento misional. Por esos días, don Basilio Peranchiguay, de la pequeña isla Teuquelin, fue a moler trigo a la costa y conoció el deseo del sacerdote, motivándolo para trasladarse a su sector. Una vez que recibió la respuesta favorable a su ofrecimiento, recorrió el sector buscando el lugar más adecuado para establecerse, llevando consigo siete imágenes. Encontró que el mejor sitio para sus fines era la isla Caguach, porque en este lugar habría abundancia de agua de vertiente y, además, porque estaba ubicada al centro de los «Cinco Pueblos» que se habían entusiasmado con la proposición del sacerdote. De esta forma, el 10 de mayo de 1778, encontramos a fray Hilario Martínez comprometiendo a los pueblos de Caguach, Apiao, Alao, Chauinec y Tac, a dar culto anual a la imagen del Divino Jesús Nazareno, el que se rinde hasta la fecha a través de la Fiesta del Nazareno de Caguach. De igual forma, cada uno de los «Cinco Pueblos» se llevó una imagen distinta, las que transformarían en las principales devociones patronales de esos lugares hasta la actualidad. En Cárdenas, Renato y Trujillo, Carlos (1986). *Caguach, isla de devoción*. Santiago: Lar Ediciones.

De pronto, entran los primos, con estacas de luma que arrinconan a un lado del fuego. «Échenle unas astillas primero, van a apagar el fuego», dice el tío Sixto. «Nos estamos atrasando», dice la tía Angélica. Mientras, el animal que proporcionará sabor a este amargo momento, yace colgado de una vara de arrayán, atado de manos y patas. Mientras lo ponen sobre el fuego y el chilpen⁸ se levanta, el animal aún caliente es quemado y, luego, con el mismo facón de la estocada mortífera, es afeitado. «¡Ya! Saquémoslo, ¡no se vaya a pasar!» Los varones de mediana edad aprenden de sus mayores las faenas de carneo. Seguramente en otros momentos tendrán ellos que hacer esta labor para sus padres.

«Que no se enfríe; si no, es muy difícil sacar la chagüita», dice uno, nervioso, al momento que desprende la piel del animal, la que rápidamente se enrolla sobre sí misma. El aroma es evocador. Recuerdo los inviernos detrás de la estufa, mientras la abuela Virginia nos repartía a cada uno un pedazo de chagüita, la que tostábamos sobre la plancha de la estufa. Untada solo con sal era la delicia que acompañaba a los mates, las conversas y juegos sobre el flojero,⁹ mientras acortábamos las tardes de invierno. Prohibición era comer el hocico del chanco. Pese a su exquisita textura y sabor, los mayores decían que al comerlo se corría el riesgo de volverse embustero. Las mujeres mayores van en busca de la sangre, que, junto a la empella¹⁰ picadita, manteca, coles, ajito y papitas cocidas, serán parte del relleno de las prietas (III) que daremos de comer a nuestros acompañantes. «Ponle harto cacho de cabra, está remojando ahí», me dicen, indicándome el lavaplatos.

Las travesías pegan fuerte en este tiempo y la comida debe calorar¹¹ el cuerpo. Mientras las más jóvenes lavan los tripales¹² en el río, los varones despostan el chanco, y extraen el tocino que, más tarde en el caldero, se convertirá en la manteca que podremos guardar para lo que resta de invierno. El chanco de a poco ha quedado reducido a unas cuelgas de carnes que penden del collín,¹³ amarradas firmemente con manila.¹⁴ Estas luego serán

(8) Flor del fuego: chispas que salen del fuego cuando está comenzando a arder.

(9) Asiento que se ubica al lado de la estufa.

(10) Tejido graso adherido a las costillas del cerdo.

(11) Dar calor.

(12) Tripas, aparato digestivo de un animal.

(13) Reja de varas sobre el fogón, para secar y ahumar alimentos.

(14) Fibra vegetal utilizada en la cestería chilota.

ahumadas por al menos dos días asegurando así los estofados del remate.¹⁵ Mientras, en la cocina, van entrando las panaderas, las mismas que hace un año hicieron el pan para la novena de fallecimiento de la finada abuelita. Vienen desde el sector alto de la isla, acaloradas y cubiertas de mantas para que el viento atravesado no las agripe. Han caminado por más de dos horas para llegar hasta aquí, al sector de Capilla Antigua. Son dos mujeres robustas, querían mucho a la finada abuelita y no fue necesario suplicarles, ellas solas quisieron retomar este año su labor.

Tres *quintales*¹⁶ de harina las esperan a un lado de la cocina, los que, junto a un canasto de huevos, levadura, manteca, sal y la fuerza y paciencia de estas mujeres, constituirán el pan que acompañará el desayuno y a la carne de vaquillita al caldero (II) durante los tres días.

«Cómo lo hacen de bien», dice una voz que no logro identificar. Unas puras vueltas y las chicas hacen sendos panes. Al menos un kilo pesa cada uno. Estos, luego de cocidos en la estufa a leña, irán a parar al albo saco de harina mariposa, adentro del trinche.¹⁷ De a poco la casa se llena de gente que viene a ayudar. Los caguachanos siempre nos acompañamos en el pesar. Estamos acostumbrados. Cuando el tiempo está malo no podemos salir de la isla y, ante una urgencia, recurrimos al apoyo y generosidad de los más cercanos.

De pronto, afanada, entra la tía Ruth con un saco del que expele vapor. «Aquí traigo las gallinas ¡Qué trabajo me dieron, chica! Saquen la tapa a la olla no más, vamos a empezar a pelarlas altiro».

Unas sumergen las gallinas aún tibias en el agua hirviendo, mientras otras las despluman con ligereza, soplándose los dedos entre achichios.¹⁸ «¡Apúrate, apúrate chica! Todavía tenemos que quemarlas», dice la tía, mientras quitan con energía los anillos de la estufa de fierro. «¿Matearemos?, pongan la tetera, que no se les vaya a hervir sí poh». Mientras tanto, las panaderas fríen en manteca unos churrascos, unas especies de sopapillas grandes que son la antesala al pan mientras este leuda. Solos o un-

(15) Último día de la novena de ánimas, que corresponde a la fecha en que fallece el familiar al que se recuerda.

(16) El quintal es una antigua unidad de peso española que se mantiene en el lenguaje y cotidianidad chilota.

(17) Mueble que se utiliza para guardar cosas.

(18) Expresión que se utiliza para expresar frío o cuando se ha producido una quemadura con un objeto caliente.

tados de dulce de ciruelas y miel de mosco, son la comparsa ideal de unos amargos. De pronto toda la cocina es alegría, risas y recuerdos en torno a la finada abuela Virginia. Este año la abuela no va a estar en la rampla para ver llegar desde el mar a los remeros de Caguach y Apiao. En un rito tan antiguo como su estirpe, la abuela disfrutaba viendo la regata del 25 de agosto, para la novena del Nazareno de Caguach. Allí cada una de las cinco islas es representada por un bote de al menos cuatro metros y siete pares de remeros, los que a través de esta travesía vuelven a disputar (como hace más de 200 años lo hicieran sus antepasados) el albergue del santo patrono. Cuánto le gustaba esperar a la Virgen de Tac, de quien era ferviente devota.

«Bueno, iremos nosotras este año a recibir a la Virgen», dice una de las más jóvenes.

«Chicas, ¿saben dónde habrá guardado el trigo la abuela?»

Debe estar en el trinche. «Revisa ahí hijita», dice la tía Candelaria, indicándome el mueble a un lado de la mesa, donde las panaderas pareciera hacen caminar la mesa por la fuerza hecha al amasar.

«¡Jajajajaja!», ríe una mientras liba el mate, «así van a llegar hasta la huerta poh, chica». «¡Aquí está!», grito. El trigo pelado dentro de un saquito de arpillera. Con esto tendremos para la mazamorra (VII). Es cosa de cocerlo no más.

«Lávalo con agüita tibia y brúñelo bien para que termine de soltar el cascabillo.¹⁹ Cuando el agua aclare lo sancochas desde agua tibia». ¡Tanto que le gustaba sembrar trigo a la finada mamá!, este debe ser de la última cosecha antes que decaiga.

Aún recuerdo las siembras de trigo y el molino de la abuela, donde todos iban a moler el grano para hacer el pan. Era una faena que nosotros esperábamos con ansias. El molino de agua era para nosotros un artefacto mágico. La fuerza del agua impulsaba el aspa que más adelante haría girar la rueda de piedra esculpida de una pequeña y perfecta cruz, la que según una tía contaba, ayudaba a espantar al malo. Desde ahí obteníamos la harina, que sería la base, junto a su cariño devoto de panes, tortillas, cemas y un sinfín de preparaciones que hacían de la once un deleite.

Vuelvo a la cocina, y trato de recordar cómo es que se hace la mazamorra de trigo. Una vez lo sancochamos, agregamos caldo de cocción de la carne de chancho ahumada y unas cucharadas de manteca para que quede untuoso. Luego, y siempre revolviendo por un solo lado, le incorporamos

(19) Cáscara fina que envuelve el grano del trigo, la cebada y otros cereales.

unas cucharadas de chuño o liu²⁰ de papa disuelto en agua y probamos si es necesario agregar sal, ya que el caldo de chanchito ahumado siempre es saladito. Esto irá de postre. Ya lo había hecho antes, cuando uno de los tíos falleció y fuimos a ayudar en la cocina.

Entra el tío Víctor desde el fogón. Pide un jarro para sacar chicha (VIII), que ya debe tener más de cinco meses de guarda. Esa chichita fue hecha con las manzanas de la quinta de la finada abuelita, a ella le gustaba hacer su chicha con manzanas limonas y camuestas, decía que era perper.²¹ Hacía zapatear la lengua de quienes no estaban acostumbrados a tomar este agrio brebaje. Endulzada, y apenas calentada o deshumedecida, es el mejor antídoto para el resfrío y las enfermedades de invierno.

Todos muy cansados, vamos a dormir antes de que corten la luz. Ya son las once de la noche y mañana nos espera un largo día.

Temprano amanece en Caguach y hace mucho frío. Salgo a mirar hacia el mar y, a lo lejos, el cielo despejado permite ver el cordón cordillerano, donde destaca el volcán Chaitén y, más al sur, el Michimahuida y sus dos picos. Más arriba, el cielo azul contrasta con las nubes que vienen amenazantes desde el sur. Norte claro, sur oscuro..., aguacero seguro. Como dicen por Achao. Agradezco estar viva y sana. Mi chiquita tiene ya ocho meses y crece muy rápido. Cuánto hubiese disfrutado la abuela de ella.

En el fogón los hombres cocinan las carnes en perol de fierro: en uno las de vacuno, en el otro las de chanco ahumado. Mientras en la cocina las mujeres ya echaron a andar la cazuela de chagüita (VI) que será parte del almuerzo, junto al estofado de vaquillita con las verduras que el invierno nos provee.

«Pasen, siéntense», oigo decir a mi mami desde dentro, invitando a pasar y tomar asiento en una de las bancas dispuestas en el salón.

«¿Un cafecito?, vienen de lejos y hace tanto frío». Al acto llega una humeante taza de café de grano con higos y una rebanada de pan. Al poco rato el salón está casi lleno. Llega la fiscal,²² doña Teresa Millán, quien dirige

(20) Chuño, hace referencia a la fécula de la papa.

(21) Interjección que se utiliza al tomar chicha fuerte cuando es demasiado agria.

(22) El fiscal o fiscal, llamado inicialmente *Amomericamañ*, cumple un rol fundamental en el proceso de evangelización. Es el o la representante de la comunidad que durante 360 días al año se hace cargo de la iglesia y las diversas actividades relacionadas a esta. En Cárdenas, Renato, Contreras, Constantino y Vásquez, Jorge (2008). *Patrimonios religiosos de Quinchao*. Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. La acción del o la fiscal permite sincretizar la religiosidad de

el rezo: una novena dividida en los tres días que durará la ceremonia. Dos novenas serán rezadas luego del desayuno. Más tarde, todos recordamos a la abuelita entre nostalgias, tristezas y alegrías.

Luego el almuerzo: cazuela de chagüita de chancho para recuperar el calor perdido por el frío de la mañana.

La fiscalita retoma el rezo, esta vez dos novenas restantes, un misterio gozoso y uno doloroso junto a un ave María y un Padre Nuestro. Esto mientras en la cocina ya se preparan para servir la cena.

Entra desde el fogón a la cocina el caldero traído por dos hombres. En su interior tumbas de vaquillita cocida en estofado, de medio kilo cada una, las que serán servidas con un mallo de papas. Para esto preferimos las papas blanquitas, son más amorosas. De beber, chichita de los manzanos de la abuela. Ahí mismo, cuentan que el barril donde se guarda la chicha es de alerce, y fue hecho por sus familiares en la cordillera, cuando los isleños viajaban a aserrar alerce desde Teuquelin. Recuerdo que eran las tierras de los Peranchiguay, hasta que nuestra gente fue expulsada para poder vender esa costa. Nunca más volvimos.

Terminada la cena, los familiares y amigos toman rumbo hacia sus casas, algunos viven lejos y cae la noche.

Despertamos temprano, Crismar pide que la levante. Está ansiosa por salir de la pieza e ir a jugar con los primos. Es la más pequeña y regalona.

Mientras tanto, yo ayudo a la tía Nolvía a servir el desayuno a los familiares que ya llegaron desde Achao. «Se abrió el puerto y aprovechamos de cruzar», dicen. «Cafecito de grano y una rebanada de pan, pero aprovechen que no hay tanta gente y pasen para adentro», les digo, indicándoles la cocina.

Llega la fiscalita, que pronto parte los dos primeros rezos de la novena. Entre recuerdos de los familiares que ya no están, el ambiente se vuelve más melancólico y nostálgico. Desde la cocina, el aroma anuncia que el almuerzo está por ser servido. Ayudo a repartir esta vez prietas de chanchito hervidas con mayo de papas y arroz. Para beber, un vaso de chicha y pan.

Mientras, en la cocina, los mates (IX) ayudan a vigorizar a las cocineras, que luego de días de trabajo empiezan a agotarse.

El aroma a pan recién cocido inunda la casa. Mañana saldremos temprano hacia el cementerio y debemos adelantar la comida de remate.

ambos mundos y darle un contenido fuertemente local. Este cargo se mantiene en diversas localidades de Chiloé, participando en festividades, novenas, velorios entre otros. En definitiva, organizando a la comunidad en torno a la religiosidad chilota.

Esta mañana amanece más temprano para nosotros. Apenas canta el gallo y ya estamos en pie.

«Trae unas chamizas para hacer el fuego», digo a mi pequeña hermana, mientras indico hacia una caja que alberga las astillas que ayer tarde secamos para poder hacer fácilmente arder la estufa.

«Pongan a hervir las gallinas no más. Hay que darles tiempo para que ablanden. ¡No, no! Si eran pollonas, no demorarán tanto en cocinar».

Mientras unas asientan el perol con manteca, abundante ajo picado, color y pimientilla, otra más precavida toma las cáscaras de ajo y las tira a la estufa. Hay que llamar a la plata, dice. Más tarde, a la olla irán a parar zanahorias en cuadritos, las presas de gallina ya sancochadas y el caldo rescatado desde su cocción. Agregamos solo un poco de sal, la que, de ser necesario, rectificaremos más tarde. Tapamos el perol y alimentamos el fuego, esta vez con tepú, que es más ardedor y da mayor caloría.

Mientras tanto, otras se disponen a pelar papas, esta vez coloradas —las más adecuadas para esta preparación porque no se desarman—, con la firme indicación de la mayor de las cocineras de no contarlas, ya que eso anuncia pobreza. «Luego, las agregas al perol», indica.

«Chicas, le ponen harina bruñida con agua solo antes de servir para que no se pegue». En el fogón, los cocedores de carne alimentan el fuego con estaquillas secas de arrayán. Se levanta el fuego y con él revienta en pequeñas estaquillas. «Regalo te va a llegar», asevera uno. Ya entonces, se quedan las cocineras y los cocedores de carne.

«Apuremos chicas». Ya van entrando los primeros vecinos, a los que —igual que los dos días anteriores— servimos café de grano y pan. Antes de salir nos abrigamos bien. Ya son las diez de la mañana y debemos caminar hasta el cementerio, donde será el rezo esta vez. La fiscal va dirigiendo la procesión. Tras ella, mis tíos, los primos, familiares y vecinos nos ayudan a hacer menos pesada la caminata.

Al pasar por la Iglesia nos persignamos como ademán protector. Seguimos por la explanada, para tomar rumbo al cementerio. Algunos vecinos se unen a nuestra procesión.

«Mira cómo está de lindo su nicho». Ayer las primas vinieron a ordenarlo y trajeron flores eternas y de todos colores.

El viento hace que prender las velas se vuelva un trabajo infructuoso. Mientras tanto, invocamos a la abuela entre rezos y sollozos.

Algunos tíos, en nombre de la familia, repasan la vida de la finada abuelita: Virginia Peranchiguay Mayorga desde muy joven se caracterizó por su

carácter alegre y cariñoso. Su siembra de trigo era conocida, así también por hacer con ella la más rica harina tostada que ella misma reproducía como una receta ancestral, tostando los granos en la callana.²³ Más tarde, se casa con don Casimiro Levin, también nacido y crecido en la isla. Tienen seis hijos a los que, debido a la pronta muerte de su marido, debe criar sola. Hoy, 30 de mayo, te recordamos, finada mamá.

Mientras tanto repaso su huerta, como estando ahí. Recuerdo cuando al inicio de la primavera preparábamos la tierra: «Para los ajos lo mejor es la cal», decía. «¡Traigan esas conchas hijitas!», las que luego de hervidas molíamos bailando sobre ellas. «Revuelvan con la tierra no más», nos decía.

Otras veces, cuando la siembra era de papas, subíamos lamilla²⁴ desde la playa. Era muy trabajoso y debíamos prepararnos. Esperábamos las mareas bajas, porque arrojan mucha alga a la playa. Esa la poníamos entre los camellones²⁵ de papas, alejadas de la semilla, porque podía quemarlas. Crecían grandes, sanas y no les daba el tizón. «Le encargo a mi chica», le digo a mi mami. Yo me adelanto a la casa para ayudar a preparar el salón.

Todo es carreras en la casa. Esta vez disponemos de mesones en el salón, vestidos de manteles.

Ya llegan los familiares y vecinos y, como retribución a su compañía y consuelo, compartiremos la cena. Son las cuatro de la tarde. Todos vienen con hambre y frío. «¡Sirvan chicha por allá!» dice el tío Lalo. Mientras, desde la cocina, salen uno tras otro los platos de humeante cazuela de gallina (1) con harina bruñida. En el centro de cada mesa los canastos repletos de rebanadas de pan, que son pasadas de mano en mano. «Sírvanle a Daniel», indica uno. Está triste el chico, era el querido de la abuela. Y le llevan al niño un plato de alitas y papitas con el sabroso caldo.

En la cocina un niño mete mano a la olla para rescatar una cabeza de gallina que pronto saborea entre sus dedos. «Quita hijito, ¡no comas eso! ¡se te va a ir la memoria!». Casi ni retiramos los platos, cuando salen desde la

(23) Artefacto que se utiliza para tostar granos o cereales sobre el fuego. Se hace de hojalata y se ubica pendiendo del cielo raso, collin o envarillado del fogón. De un lado, tiene un mango de madera usado como tomador. Con movimientos de vaivén, se asegura que no queme los granos a tostar. Tradicionalmente, en él se tuestan granos de café, granos de trigo, avellanas y linaza.

(24) Alga que crece en Chiloé.

(25) Parte superior de montículos de tierra dispuestos en paralelo, donde se siembra la papa semilla.

cocina los platos de chanco ahumado, estofado (IV) sobre unos humeantes porotos con riendas (V), cocidos en el mismo caldo del chanco.

«¡Madre, chica, qué rico!», le digo a mi prima, mientras desprendo una hilachita de carne que Crismar recibe contenta con sus manitos. Casi de inmediato, de mano se distribuyen tumbas de vaquilla estofada (de casi medio kilo cada una) y pan. Todos conversan sobre la vida y sus pasares, mientras recuerdan alguna anécdota con la finada abuelita. De alguna de las mesas alguien dice: «Madre santa, es mucha comida».

Otro responde: «¡Ojojo!, lleve su atadito no más».

Alguno se ríe más allá.

Retiramos los platos y servimos el postre: mazamorra de trigo.

«Dios señor, ¡qué rico!, ¿quién lo hizo?»

«La Mari, mi mamá».

«Qué habilosa tú, chica, ¿cómo lo hiciste hijita?»

La finada abuelita tenía el trigo pelado guardado, como si supiera que lo íbamos a necesitar. Lo lavé bien con agüita tibia y lo remojé por una noche. Luego lo puse a cocer con agüita, hasta que ablandé el grano. Agregué sal, unas cucharadas de manteca y caldito donde cocino la carne. Revolviendo con cuchara de palo, le puse chuño disuelto en agua.

Más tarde servimos murtas en almíbar, las que fueron recién cosechadas por los más chicos.

Mientras, el tío agradece a la fiscal, luego a los familiares y vecinos. De manera especial, agradecemos a las cocineras, panaderas y cocedores de carne. Ya empieza a caer la noche, y los familiares y vecinos se despiden y agradecen por la cena a la familia.

Nos quedamos los más cercanos para empezar a ordenar.

Por fin sola con el altar de mi abuela, converso: «¿te gustó abuelita?». Hablo con su foto puesta sobre una mesita resguardada a cada lado por dos floreros de hortensias azules y una pequeña imagen réplica de la virgen de Tac.

«Viste, ¿qué te dije?, mi hijita nació sanita a pesar de que no querían que te viera, porque dicen que si una está embarazada no puede mirar un muerto. Yo te miré igual, por un hoyito de la pared. Y mira, mi chiquita nació sanita y vivaracha».

Mientras tanto, unos corren, otros ordenan. Yo detengo el tiempo, sin entender cómo es que un año pasa tan rápido.

Menú

Entrada

Cazuela de gallina y harina bruñida

94

Fondos

*Chanchito ahumado al caldero
y porotos con rienda y papitas aparte*

Vaquillita estofada y pan de casa

Postre

Mazamorra de trigo pelado

Para beber

Chicha deshumedecida

Recetario

(I) Cazuela de gallina y harina bruñida

Para 60 personas

INGREDIENTES

- 10 gallinas (de al menos 2 kilos cada una)
- 5 Cebollas en cuadritos
- 6 dientes de ajo picados
- Manteca
- Pimentón
- 60 papas coloradas (peladas)
- 8 zanahorias picadas en cuadritos
- Pimientilla (ojalá recién cortada)
- Sal
- 4 puñados de harina
- Agua fría

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla grande ponga la gallina despresada.
2. Cúbrala con agua fría y cocine hasta que esté blanda. Cuele el caldo.
3. Asiente otra olla con manteca, cebolla y pimentón. Fría un poco y luego agregue el ajo. Revuelva y controle el calor, ya que se le puede quemar el ajo. Agregue entonces las presas sancochadas, el requel, panitas, corazón y huevos de la misma gallinita, además de las cabezas, la pimientilla y el caldo de cocción de la gallina.
4. Apenas dé un hervor, agregue la zanahoria y las papas. Sazone con sal. Cuide de no pasarse, porque fácilmente la gallina toma sazón.
5. Una vez cocidas las papas, la cazuela está lista. Entonces en un bolito mezcle la harina y salpíquela con agüita fría. Debe quedar como una miga que agregará a la cazuela.
6. Cocine un minuto y sirva de inmediato con orégano espolvoreado. Acompañe con rebanadas de pancito.

95

(II) Estofado de vaquillita con arroz

Para 60 personas

INGREDIENTES

- 1 vaquilla (60 trozos, de medio kilo cada uno)
- Manteca
- Pimentón
- 8 dientes de ajo picados
- 10 zanahorias peladas y picadas en cuadritos
- 5 cebollas (cortadas en 4 partes)
- 3 hojas de laurel
- Sal
- Comino
- Agüita tibia

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En un caldero ponga las tumbas de vaquilla. Es importante que pesen al menos medio kilo cada una para que sea fácil su distribución al servirla. Cúbralas con agua tibia y agregue las hojas de laurel. La vaquilla es de corta cocción, solo debe revolverla de vez en cuando.
2. En una olla aparte, sofría la manteca junto al pimentón, el ajo machacado y el comino.

3. Agregue esto al perol y, junto a ello, las zanahorias picadas. Sazone (aquí necesitará más sal, ya que la vaquillita es una carne dulzona y tierna).
4. Sirva acompañado de arroz graneado o papas cocidas.

(III) Prietas de chanco

96

INGREDIENTES

- 1 tripal de chanco bien lavado y dado vuelta
- Grasa en pella
- Manteca
- 3 k de papas cocidas y, posteriormente, ralladas
- Ajo picado abundante
- 3 l de sangre fresca (a la que habrá agregado sal para que no coagule)
- 3 cebollas picadas en cuadritos
- Pimentón
- Comino
- Ají cacho de cabra
- Orégano seco abundante
- Coles pasadas por agua caliente y picadas
- Hilo para amarrar

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Debe partir lavando muy bien el tripal; también puede usar el estómago del animal para ser relleno.
2. Luego dé vuelta las tripas para poder limpiarlas bien. Remójelas una noche en agua tibia con abundante hierba buena.
3. Aparte, en una olla dore la cebolla en manteca, agregue el pimentón, comino abundante, la empella picada y el ajo machacado. Revuelva bien y retire del fuego. Enfríe.
4. A este sofrito frío, agregue la papita, luego la col, el ají y, por último, vierta la sangre. Mezcle bien con las manos; debe quedar una mezcla pastosa y consistente. Verifique la sal y aliños (si es necesario, agregue más sazón).
5. Escurra las tripas y séquelas un poco con un paño. Amarre un extremo con el hilo y luego con un embudo puesto del extremo opuesto a la amarra, comience a verter el relleno para prietas (esta labor se debe hacer entre dos porque es trabajosa). Cierre con una amarra (no llene tanto las prietas, porque al cocerlas se pueden reventar).

6. En una olla, con abundante agua hirviendo y hojas de laurel, cocine las piletas por al menos media hora desde que rompe el hervor.
7. Puede después secarlas en el horno o simplemente servir las hervidas y acompañadas de papitas blancas cocidas o arroz graneado.

(IV) Estofado de chanchito ahumado en caldero

Para 60 personas

INGREDIENTES

- 30 k de chanchito ahumado (cortado en tumbas de medio kilo cada una)
- Manteca
- Sal
- 10 dientes de ajo picaditos
- Pimentón
- 5 ají cacho de cabra
- Agua

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En un caldero, cocine las presas de chanchito ahumado cubiertas de agua. Si estuviera muy salado, bote esa primera agua, la que luego será renovada con agüita tibia.
2. Cocine sobre el fogón. Debe mantener el control del fuego, para que no se arrebate. Revuelva de vez en cuando para que cocine parejo.
3. En una olla aparte, agregue 10 cucharadas de manteca. Mientras se derrite el fuego, ponga 8 cucharadas de pimentón de buena calidad y el ajo picado junto al ají cacho de cabra morteriado.
4. Luego, agregue 1 litro de caldo de cocción del chanchito y vuelque este preparado sobre el caldero con carne. Revuelva y hierva por media hora más. Sirva en plato acompañado de porotos con rienda y papitas cocidas. Por último, bañe con el caldito de cocción del chanchito ahumado.

(V) Porotos con riendas

Para 60 personas

INGREDIENTES

- 8 k de porotos manteca (remojaos desde el día anterior)
- Manteca
- 6 dientes de ajo
- 4 cebollas picadas en cuadritos
- 10 zanahorias (peladas y picadas en cuadritos)
- 2 paquetes de tallarines n° 7
- 4 hojas de laurel
- Orégano abundante
- Ají cacho de cabra remojado y bruñado

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cocine los porotos en abundante agua hasta que ablanden. Luego escúrralos y guarde un poco del caldo de cocción.
2. En una olla, caliente abundante manteca. Luego agregue la cebolla, el ajo, el ají cacho de cabra y pimentón. Revuelva. Luego, ponga los porotos sancochados, el laurel, orégano y el caldo de cocción de los porotos que guardó. Revuelva nuevamente.
3. Vierta entonces abundante caldo de cocción del primer sancocho del chanchito ahumado. Sazone con sal de ser necesario; si gusta puede agregar comino entero bruñado. Cocine hasta que el poroto casi se abra. Entonces, corte los tallarines y agréguelos a la olla revolviendo constantemente. Si los porotos quedaran con mucho caldo, agregue harina bruñida con agua. Revuelva bastante. Una vez cocidos los tallarines, sirva en plato hondo con la carne de chanchito ahumada de un lado y bañado del juguito del chanco.

(VI) Cazuela chagua²⁶

Para 60 personas

INGREDIENTES

- La chagua de medio chanco, tostada y cortada
- Manteca
- Ajos

(26) Cuero del chanco.

- 10 zanahorias cortadas en cuadritos
- Pimentón
- Abundante ají cacho de cabra (remojado y bruñido)
- 60 papas
- Arroz
- Perejil fresco picado
- Sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla, caliente la manteca, agregue el pimentón y luego el ajo. Revuelva. Añada el ají bruñido. Luego incorpore la chagüita cortada. Cubra con agua y cocine a fuego moderado hasta que la chagua ablande.
2. Luego, agregue las zanahorias y las papas. Cuando dé un hervor, agregue el arroz.
3. Cocine y sirva muy caliente con perejil picado por arriba.

(VII) Mazamorra de trigo pelado

Para 60 personas

INGREDIENTES

- 3 k de trigo pelado con lejía (muy bien lavado y remojado de un día para otro)
- Manteca
- Sal
- Chuño disuelto en agua
- Caldo de cocción del chanchito ahumado

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cocine el trigo en abundante agua. El grano debe quedar cocido, pero no abrirse.
2. Luego agregue abundantes cucharadas de manteca, el caldo de cocción del chanchito ahumado y continúe la cocción.
3. Por último, agregue revolviendo unas 12 cucharadas de chuño disuelto en agua tibia. Siga revolviendo hasta que rompa el hervor y retire del fuego. Sirva tibio.

(VIII) Chicha deshumedecida

INGREDIENTES

- Chicha abundante
- Azúcar a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lleve la chicha (endulzada a gusto) a una olla, de preferencia enlozada. Caliente solo hasta que tome un poco de temperatura. Sirva de inmediato.

100

(IX) Mate de velorio

INGREDIENTES

- Yerba fuerte
- Toronjil blanco

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Caliente el agua justo un par de minutos antes de que hierva. Mezcle la yerba mate con el toronjil y agregue agüita caliente. Sirve para bajar la pena.

Equipo de trabajo

El menú «Novena de ánimas en Caguach», fue presentado a este concurso por tres mujeres chilotas.

MARIANELA LEVIN PERANCHIGUAY

Oriunda de la isla Caguach, ubicada en la comuna de Quinchao, donde trabaja como cocinera. Participa, a cargo de las comidas, en las diversas actividades de la comunidad, tales como la fiesta del Nazareno de Caguach. En esta investigación participó como informante e investigadora.

LORNA MUÑOZ ARIAS

Originaria de Castro. Es cocinera e investigadora culinaria del archipiélago. Ha publicado numerosos libros en torno a la cocina y las costumbres de conocimiento familiar, tales como *Chiloé Contado desde la Cocina* —libro finalista a premio internacional *Gourmand* como Mejor Libro de Cocina Tradicional del Mundo en el año 2017— y *El Libro de la Papa*, en el año 2013. Para esta investigación, trabajó como coordinadora, investigadora, redactora de recetas, narradora y editora de los textos.

PALOMA GAJARDO BUSTAMANTE

Oriunda de Castro, es magíster en Antropología. Se ha dedicado a la investigación social y a la gestión de acciones culturales y comunitarias. Entre sus publicaciones se encuentran los artículos «Queilen, Ruralidad y susurros identitarios» —publicado en el libro *Mapuche. Procesos, políticas y culturas en Chile del Bicentenario* (Santiago, Editorial Catalonia, 2012)— y «Construcción de género en la ruralidad insular de Isla Alao», publicado en la revista *Iberoamérica Social* en el año 2015. En esta investigación participó como investigadora, narradora y editora de textos.



MENÚ DESTACADOS





Ilustración de Cristian Cruz, realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

¡Vito, vito!¹

La buena mesa en tiempo de minga²

*(San Pedro de Atacama, provincia de El Loa,
región de Antofagasta)*

Cristian Cortés
Cristian Cruz
Cristina Garrido
Jimena Cruz

105

Presentación del menú

El presente menú es el resultado de un trabajo colectivo que conjuga experiencias e imaginarios de personas que habitamos entre el cielo y la tierra del gran desierto de Atacama. Por crianza o adopción, todos los que participamos de este trabajo hemos desarrollado un interés especial por la comida atacameña.

Somos un equipo conformado por atacameños y afuerinos residentes; Jimena Cruz Mamani, conservadora, museógrafa e historiadora atacameña; Cristina Garrido Contreras, antropóloga (PhD); Cristian Cruz Mamani, ilustrador atacameño; y Cristian Cortés Torres, chef profesional y representante legal en la presente iniciativa, todos amantes de la cocina atacameña, habitantes y devotos del desierto y la Pachamama.

Por medio del uso de una metodología cualitativa en la investigación —aplicando técnicas de recolección de información, así como la observa-

(1) ¡Vito vito!: vivas de origen andaluz. El vito fue traído por las huestes españolas durante la Conquista, basado en la cultura popular de los conquistadores de origen andaluz. Fue incorporado durante las fiestas y libaciones amerindias como declamación de alegría y festejo al honrar el ciclo agrícola, en un proceso intercultural de préstamos durante la Colonia. En Atacama, se utiliza para sellar el pacto entre dioses y hombres; entre la madre tierra y la semilla; entre la siembra y la promesa de buena cosecha (testimonio oral, Jerman Tejerina, Séquitur, 2006).

(2) La conformación del programa culinario asociado a esta actividad comunitaria se basa en la tradición oral de la familia Cruz-Mamani de Séquitur; unidad doméstica de la que provienen dos de los participantes de este trabajo, quienes integran la costumbre de la puna de Atacama —tanto del campo como del ayllu—, vinculando sabores, aromas y comunión de la siembra y el pastoreo en San Pedro de Atacama.

ción participante, bajo la lógica etnográfica de investigación— relevamos testimonios y sintetizamos experiencias propias de compartir la mesa y cocinar en tiempos de minga.³ El trabajo de años de investigación colaborando en mingas y otras actividades colectivas (Cortés y Garrido), se integró a la vivencia de la familia Cruz-Mamani.

A través de momentos extraordinarios ligados a la celebración de la vida y la muerte y la cotidianeidad del ayllu y del campo, la preparación de alimentos en Atacama la Grande —que comprende la comuna de San Pedro de Atacama y está conformada por diversos nichos ecológicos— ofrece una variedad de recursos naturales que contribuyen a la presencia de productos que conforman el acervo alimentario en una geografía cultural difícil y aparentemente limitada por la escasez de agua. Sin embargo, pese a esta limitación relativa, la cocina atacameña configura una rica manifestación de saberes y estrategias de producción y consumo que ha permitido la coexistencia de un sin número de especies vegetales y animales; asentamientos humanos dispersos y entidades divinas, que se alimentan mutuamente, obedeciendo a los principios de reciprocidad andina y de complementariedad ecológica, bajo cuyo prisma, y por siglos de uso y ocupación del territorio, el acto primordial de alimentarse ha sido consagrado en comunión con la Santa Madre Tierra o Pachamama.

Siguiendo los dictados de la costumbre, basados en la palabra y la demostración, somos un equipo multidisciplinario e intercultural que se reúne en torno a la mesa ritual para entregar al lector un menú creado desde tiempos inmemoriales en el seno del trabajo colectivo y organizado para sembrar la tierra llamado minga, razón por la cual hemos propuesto aportar profundidad a los modos tradicionales culinarios, la memoria colectiva y la puesta en valor de sabores, aromas y comunión en San Pedro de Atacama, cuyo principio unificador integra proteínas, vitaminas y carbohidratos presentes en la manifestación culinaria, integrando elementos locales y foráneos adaptados por los atacameños tras siglos de intercambio continuo con diversas culturas.

Considerados como propios, los elementos que forman parte de estas recetas, comparten la misma condición: fueron capaces de sobrevivir al

(3) Las mingas son trabajos en comunidad, en los que participan vecinos y amigos. Se realizan por la convocatoria que hace una familia en contexto de comunidad, iniciando un trabajo ritual de cooperación en el que se brinda con cariño un plato especial a cambio de los dones del trabajo como ofrenda a la santa madre tierra.

ecosistema del salar bajo antiguas lógicas culturales de cultivo, manejo y tenencia. Esta misma condición es la que comunicamos quienes escribimos estas líneas, capaces de integrar saberes para cohabitar el desierto y sobrevivir su extraordinaria naturaleza, creando y compartiendo la comida y la bebida, ya sea en una mesa ritual para alimentar a la Pachamama, en una boda o en un almuerzo ritual en conmemoración del santo patrono o la virgen de cada localidad, en la celebración del carnaval, en la eucaristía en tiempo de misa o en el trabajo comunitario. De mantel largo o de manta sobre la tierra. En una cocina moderna de manufactura industrial o en la mítica conchana,⁴ compuesta de un par de fierros dispuestos sobre piedras que le sustentan sobre el fogón. Con ollas de barro o fondos de metal. Utensilios industriales o creados de madera noble de algarrobo o chañar; toscos o refinados. Ser parte de la mesa atacameña es ser parte de todas las cosas, participar del arte de hacer florecer la tierra y del fluir del agua, de criar animales en corresponsabilidad con las entidades tutelares y los antepasados. De esta manera se alimenta la gente en Atacama. De esta manera nos alimentamos nosotros.

Sea bienvenido, entonces, a nuestra mesa en tiempos de minga y, como decimos todos quienes hemos aprendido las buenas maneras que en el desierto se aprecian como modales de buena mesa: ¡que todo sea en buena hora!

(4) Elemento constitutivo de la cocina atacameña; simple, movable, desarmable, al alcance de todos en cualquier momento y en cualquier lugar, conformado por un fogón, dos soportes de metal y los utensilios que harán parte del proceso de cocción y unión de los ingredientes. Es un artefacto que pervive en la mayoría de los hogares atacameños, ocupando un sitio especial, antiguo y ligado a generaciones de cocineros dentro del grupo familiar.

Menú

Monta de mesa

Pan amasado

Maíz flor

Tostado

Pasta ají chileno

Primer plato

Chanfaina

Segundo plato

Patasca

Tercer plato

Segundo de cordero

Para beber

Cachintor

Refresco de membrillo

Vino tinto

Cerveza

Recetario

.....

Pan amasado

INGREDIENTES

- 2 k de harina flor⁵
- 400 g de levadura compuesta
- 700 cc de agua
- 200 g de grasa animal
- 10 g de sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Depositar 1,7 kilos de harina en una fuente grande. Hacer un volcán y, dentro del cráter, agregar: la grasa de animal (derretida y tibia), la levadura compuesta y el agua (también tibia, a 30°C aproximadamente), añadiéndola lentamente. Luego, incorporar la sal en las paredes de este gran volcán de harina y amasar hasta incorporar todos los ingredientes, formando una masa homogénea que no se quede pegada en las manos (tener 300 gramos de harina reservada en caso de que quede muy mojada la masa). Una vez lista la masa, dejar reposar al sol, tapando con paños de cocina un poco húmedos.
2. Es momento de calentar el horno (la cantidad de leña va a depender del tamaño del horno de barro). Después de 25 a 45 minutos, retirar las cenizas para dejar espacio para poner la lata o el pan directo.
3. Pasado el tiempo de leudado, tomar pequeños trozos de masa y ovillar para disponerlos en una lata, aplastándolos. Dejar reposar por unos minutos y meter al horno por no más de 15 minutos. Luego de ello, el aroma inconfundible del pan indicará que ya está listo.

Maíz flor

INGREDIENTES

- 600 g de maíz pisangalla o curagua
- 100 cc de aceite

(5) Harina de trigo.

PREPARACIÓN

1. En una olla a presión, depositar el aceite y dejar calentar (solo un poco). Agregar el maíz y revolver con entusiasmo y concentración, hasta que cada grano de maíz tenga una capa de aceite. Entonces, tapar y asegurar. Ahora —con la olla en el fuego— comenzar a revolver en forma circular y controlando la fuerza. En unos momentos, cuando se revienten los granos, sentirás vibraciones estruendosas. Cuando deje de sonar, significa que ya casi todos están listos. Retirar del fuego y, después que no se escuchen sonidos estruendosos, sacar la tapa.

Tostado**INGREDIENTES**

- 1 k de maíz capia
- 1 olla
- La conchana
- 2 k de arena de río (limpia)
- 1 simbol⁶

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla de fierro forjado, depositar arena de río (muy limpia). Colocar una olla inclinada a 45° sobre el fuego ancestral de la conchana. Calentar y mover un poco la arena con el simbol. Una vez que la arena esté muy caliente, probar con un grano para saber si alcanzó la temperatura requerida: si el grano se tuesta y se quebraja, está listo para agregar 500 gramos del maíz. Una vez que el maíz esté tostado, sacar con rapidez y audacia controlada, usando el simbol. Agregar el resto del maíz y repetir la misma acción.

Pasta de ají chileno**INGREDIENTES**

- 1 sobre de pasta de ají chileno envasado
- Sal
- 2 hojas verdes de cebollín

PREPARACIÓN

1. Verter el contenido del envase en su pocillo regalón.
2. Agregar sal a gusto y decorar con hojas de cebollín cortadas finamente.

(6) Atado de paja con el que se revuelve el maíz mientras se tuesta.

Chanfaina

Para 12 a 15 personas

INGREDIENTES

- Las dos tripas del cordero
- La asadura (riñón, hígado y pulmón)
- Corazón y malaya
- 2 k de papas
- 6 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas blancas grandes
- 3 cebollines
- 5 g de ají de color
- 250 cc de aceite
- 200 g de harina flor
- 2 l de caldo de interiores
- 2 atados de cilantro
- 20 g de sal
- 5 g de comino «de feria» (artesanal)
- 5 g de orégano

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Hervir en agua las tripas y la asadura (extremadamente bien lavadas) durante aproximadamente una hora y reservar el caldo. Una vez que las tripas y la asadura se enfríen, cortar pequeños bocados de forma irregular.
2. Cortar las papas en cuadrados grandes y reservar. Cortar las zanahorias en cuadrados chicos y reservar.
3. Cortar las cebollas y el cebollín y reservar. Machacar el ajo y reservar.
4. Cortar el corazón y la malaya en pequeños bocados irregulares y reservar.
5. Poner la olla al fuego con aceite para calentar. Agregar la cebolla, el cebollín y el ajo, y sofreír. Cuando se transparente la cebolla, agregar el corazón y la malaya y seguir sofriendo (ayudados de una cuchara de madera para revolver). Una vez que estos ingredientes estén sellados, agregar la asadura, las tripas y las zanahorias y sofreír para mezclar.
6. Condimentar con ají de color, comino y orégano. Una vez integrados, agregar el caldo de interiores (reservando un tazón para el agente espesante) y dejar hervir por aproximadamente media hora.

7. Agregar las papas y, cuando estén cocidas, mezclar la harina y el caldo de interiores reservado. Luego, depositar esta mezcla en el caldo en forma delicada y siempre revolviendo. Una vez que espese (a punto de crema), está lista la chanfaina.
8. Decorar con cilantro picado antes de servir.

Patasca

112

Para 12 a 15 personas

INGREDIENTES

- 2 k de maíz capia (pelado)
- 10 zanahorias
- 4 patas de cordero
- Lomo de cordero con hueso
- 4 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 500 cc de aceite
- 1 k de papas
- Comino a gusto
- Ají de color a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En un fondo con abundante agua, cocer el maíz junto con las patas de cordero y el lomo con hueso, hasta que el maíz esté listo. Es recomendable realizar esta cocción el día anterior.
2. Cortar las papas en cuadrados grandes y reservar.
3. Cortar las zanahorias en cuadrados chicos y reservar.
4. Cortar el ajo y las cebollas y reservar.
5. Desmenuzar la carne restante de los huesos que se utilizaron para la cocción del maíz y reservar.
6. En una olla, calentar aceite y sofreír las cebollas, las zanahorias y el ajo. Agregar las carnes desmenuzadas al sofrito, condimentar con ají de color, comino y orégano y seguir sofrriendo. Una vez que esté listo, agregar el sofrito y las papas a la olla de la cocción del maíz y esperar a que se cocinen a fuego suave.
7. Servir en un plato hondo y decorar con cilantro.

Segundo de cordero

Para 12 a 15 personas

INGREDIENTES

- 20 trozos de cordero (porciones de 200 gramos)
- Paletas, piernas y lomo de cordero
- 1 ½ k de arroz
- 10 papas
- 6 zanahorias
- 2 tarros de arvejas
- 1 tarro de salsa de tomate
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- Sal a gusto
- Comino a gusto
- Ají color a gusto
- 100 cc de aceite

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cortar las cebollas y ajos y reservar.
2. Cortar las zanahorias en redondelas y reservar.
3. Cortar y pelar las papas en mitades y reservar.
4. En una olla grande, calentar aceite y sofreír las cebollas, el ajo y las zanahorias. Luego, agregar las porciones de cordero para sellarlas en este sofrito, y condimentar con sal y comino. Cubrir $\frac{3}{4}$ partes de la preparación con agua y dejar cocinar por 30 minutos. Agregar las papas y, una vez que estén cocidas, agregar la salsa de tomate y las arvejas, y dejar reposar.
5. En una olla arrocera, calentar 30 centímetros cúbicos de aceite y comenzar a granear el arroz con sal. Agregar agua fría, cubriendo un centímetro sobre el arroz. Tapar y dejar cocinar al calor.
6. Servir el arroz con una taza sobre el plato. Disponer la porción de cordero junto al arroz y dos mitades de papas, y bañar con salsa de arvejas estofadas.

Cachintor

Para 12 a 15 personas

INGREDIENTES

- 5 k de vainas de algarrobo dulce
- 30 l de agua de canal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Triturar las vainas en el molador de piedra (tacana o mortero). Mezclar con el agua de canal entibiada en la vilca (balde). Dejar reposar y, de vez en cuando, revolver la mezcla. Al día siguiente, ya se puede consumir este refrescante cachintor.

Nota: Si deja que la preparación repose por tres o más días, inevitablemente comenzará a fermentar, transmutándose al elixir del desierto: la muy preciada «aloja».

Refresco de membrillo

Para 12 a 15 personas

INGREDIENTES

- 1 k de orejones de membrillo
- 10 l de agua
- 1 k de azúcar

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla grande, dejar los orejones en bastante agua. Hervir por aproximadamente 30 minutos junto al azúcar y dejar enfriar.

Vino tinto

Para 12 a 15 personas

INGREDIENTES:

- 10 botellas de vino

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Con delicadeza y decisión, destape la botella, deposite el contenido en cañas de vino y sirva primero a la Pacha.⁷

Cerveza**PREPARACIÓN**

1. Aperarse muy bien con muchas cervezas para que no falte, porque los trabajadores vienen con mucha sed.

(7) Nota del editor: Pachamama o Mama Pacha significa Madre Tierra, a la que se venera en el mundo andino con ofrendas.

Equipo de trabajo

El menú «¡Vito, vito! La buena mesa en tiempo de minga» fue presentado a este concurso por:

CRISTIAN CORTÉS

Proveniente de Estación Central, es chef y se dedica a la investigación de sabores vernáculos y al rescate de la tradición alimentaria andina. En este proyecto, fue su representante y coordinador gráfico.

CRISTIAN CRUZ

Oriundo de San Pedro de Atacama (donde pertenece al grupo de baile y músicos del festival Espíritu Ancestral Antay), posee estudios en turismo y se ha especializado en patrimonio atacameño y etnoastronomía. Además, en sus tiempos libres le gusta pintar leyendas e historias contadas por sus padres. En este menú, ocupó el rol de ilustrador.

CRISTINA GARRIDO

Vivió su infancia y juventud entre Chuquicamata y Antofagasta. Es doctora en antropología. Tiene experiencia trabajando en proyectos indígenas relacionados con el territorio y la ayuda a los pueblos originarios de Atacama. Ha publicado diversos artículos y libros y fue premiada con el cargo «Moza del torito amarillo» de Séquitor. En este menú, participó realizando la investigación.

JIMENA CRUZ

Oriunda de San Pedro de Atacama. Se ha desempeñado en la Unidad de Colecciones y Conservación del Museo de San Pedro de Atacama, trabajando con patrimonio arqueológico y antropológico. En paralelo, ha relevado el patrimonio oral y ha participado en proyectos científicos, comunitarios y de desarrollo social. En este menú, realizó los relatos y desempeñó el rol de cocinera.

A yegua suelta

El menú de trilla en Los Rulos

(Los Rulos, provincia de Choapa, región de Coquimbo)

Aminta Araya
Diana Hanshing
Álvaro Urqueta
Marcelo Dávila

117

Presentación del menú

Durante el año 2017, en la comuna de Canela, llevamos a cabo una investigación destinada a conocer las relaciones existentes entre ganadería caprina y cocina tradicional. Esta investigación —que fue financiada por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes— contó con la estrecha colaboración de los estudiantes, apoderados, profesores y directores de las escuelas Canela Alta y Violeta Parra de la localidad de Los Rulos.

Al comenzar con la recolección de información sobre la cocina tradicional con los alumnos de la escuela de Canela Alta, constatamos la existencia de un menú típico, que estaba presente en las trillas del sector. Este consiste en un conjunto de platos que son preparados y consumidos en distintos horarios durante las trillas.

Como una manera de profundizar y validar la información recogida, realizamos una segunda etapa de recolección de información. Esta vez, en la localidad de Los Rulos, lugar en donde conocimos a la señora Aminta Araya, quien nos permitió tener una comprensión más cercana de los valores asociados a la comida y de las relaciones sociales, como parte integrante de las experiencias y recuerdos asociados al territorio. A raíz de esto, decidimos tomar contacto con nuestro amigo, el chef Álvaro Urqueta, para cocinar estos platos y presentar la postulación al concurso.

En un contexto en el cual la ganadería caprina, los cultivos de trigo en las «lluvias» y las trillas se encuentran seriamente expuestos a la creciente ampliación de los ciclos de sequía, esperamos con nuestro trabajo haber rendido un pequeño homenaje a la memoria social de las mujeres y los hombres que, con su trabajo y creatividad, han dado forma a la cocina tradicional en la comuna de Canela.

Menú

Carbonada de trilla⁸

Hervido⁹

118

Empanada de trilla¹⁰

Recetario

Carbonada de trilla

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 1 k de carne picada de cabrillona¹¹
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- Orégano a gusto
- 1 pimiento morrón
- 2 zanahorias
- 3 papas
- 1 choclo
- 250 g de arroz
- 1 cucharada de aceite
- Sal a gusto

(8) Desayuno, acompañado con té o mate.

(9) Almuerzo, plato de fondo acompañado de vino y postre de mote.

(10) Onces, acompañadas de té o mate.

(11) Nota del editor: cabra de poca edad.

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla se hace un sofrito, donde se mezclan la carne picada, el aceite, la sal, las cebollas en cuadritos, el ajo, el orégano, el pimiento morrón y la zanahoria rallada. Se va viendo «al ojo» cuando la carne esté lista, lo cual demora aproximadamente 20 minutos.
2. En seguida, se incorpora agua hervida, papa picada, choclo picado, zapallo picado y un poco de arroz. Luego de que hierva, se cocina a fuego lento hasta que las papas estén listas (20 minutos aproximadamente).
3. Se sirve acompañado de mate al desayuno y se le echa encima cebolla verde picada o cilantro.

119

Hervido

Para 3 personas

INGREDIENTES

- 1 k de carne trozada de cabrillona (3 presas grandes)
- Sal a gusto
- 1 cucharada de aceite
- Orégano a gusto
- 1 cabeza de ajo
- 1 zanahoria
- 3 papas
- 250 g de zapallo (4 trozos)
- 2 choclos
- 1 k de porotos verdes

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Sofreír la carne en una olla con los condimentos y la zanahoria por aproximadamente 1 hora, hasta que la carne esté completamente cocida.
2. A continuación, se agregan los porotos verdes, las papas, el zapallo y el choclo, y se deja hervir por media hora más.
3. Se sirve en la mesa como plato de fondo. La entrada puede ser una cazuela de ave, en tanto que el postre es un plato de mote. Como bebida se utiliza el vino tinto.

Empanada de trilla

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 1 k de carne de cabrillona picada en cuadritos chicos
- 1 k de cebolla
- 1 k de harina
- 500 g de manteca
- ½ l de aceite
- 1 pimentón
- Comino a gusto
- Azúcar a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Se pica la carne y se cuece separada de la cebolla.
2. Se fríen la cebolla y el pimentón, con comino y azúcar.
3. Se junta la carne con la cebolla.
4. El agua de la carne se deja hirviendo y se usa en la harina para la masa.
5. Se forman las hojaldas y se rellenan.
6. Se fríen en manteca.
7. Se sirven a las onces acompañadas de té o mate.

Equipo de trabajo

El menú «A yegua suelta», fue presentado a este concurso por:

AMINTA ARAYA

Criancera y dueña de casa. En este proyecto, participó como cultora de la cocina tradicional, aportando con sus conocimientos.

DIANA HANSHING

Egresada de Agronomía. Estuvo a cargo de la coordinación del proyecto y del desarrollo y aplicación de las encuestas que se realizaron.

ÁLVARO URQUETA

Chef que estuvo a cargo de la preparación de los platos de comida.

MARCELO DÁVILA

Antropólogo social, responsable del proyecto y el encargado de su coordinación.

El causeo chango

*(Caleta Chañaral de Aceituno, provincia del Huasco,
región de Atacama)*

Estermila Álvarez Hidalgo

Pamela Marín Álvarez

Yasna Marín Álvarez

Víctor Marín Álvarez

Daniel Aguilera Cortés

Felipe Rivera Marín

123

Presentación del menú

Las comidas tienen un lugar en la forma en que nos reconocemos en el mundo. Dan un sentido que podemos percibir desde nuestros órganos sensoriales del gusto, hasta en la vinculación con nuestras raíces.

El trabajo desplegado es para nosotros una profundización de la labor que estamos proponiendo, tomando la práctica alimentaria como articuladora también de identidad, relaciones tribales, ritos, encuentros, fiestas, conversaciones y tradición oral. Allí donde nos constituimos, en la cotidianidad de compartir un desayuno, un almuerzo, una cena, hoy la observamos como una oportunidad de revivir la historia, aprender de ella y mirar un horizonte para caminar más firmes, con la convicción suficiente como para enfrentar los retos de la memoria culinaria changa de Atacama, olvidada, escondida. Hoy hurgamos en el recuerdo, en nuestros mares y huertos, para decir: aquí estamos aún, persistiendo.

Menú

Entrada

Salpicón de lapa

124

Fondo

Charquicán de cochayuyo

Postre

Peras tacha al rescoldo

Bebestible

Copao sour

Otros

Churrasca

Recetario

Salpicón de lapa

Para 1 persona

INGREDIENTES

- ½ k de papas medianas
- ½ k de lapas
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva elaborado en Los Choros
- 2 cebollas medianas
- 250 g de aceitunas de Carrizalillo del huerto «La Colorada»
- Comino a gusto
- Sal a gusto
- 4 tallos de cilantro o perejil picado

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cocer las papas picadas en cuadros y, por separado, cocer las lapas en su concha (tiempo de cocción: 20 minutos a media llama).
2. Picar la cebolla y agregar sal. Apretar antes de lavar.
3. Dejar 20 minutos a la intemperie.
4. Servir en frío en plato de greda, agregando cilantro o perejil a gusto.

Charquicán de cochayuyo

Para 1 persona

INGREDIENTES

- ½ k de papas grandes
- 250 g de zapallo
- 1 tomate
- 250 g de cochayuyo
- ½ cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva de Carrizalillo
- ½ diente de ajo

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla, se agregan dos cucharadas de aceite de oliva. Calentar, para luego agregar la cebolla cortada en pluma. Dejar calentar hasta que se cristalice la cebolla. Agregar tomate picado y medio diente de ajo picado y condimentar con una pizca de pimienta, orégano, comino, ají color y sal a gusto.
2. Agregar la papa y el zapallo cortados en cuadros, agregando $\frac{3}{4}$ tazas de agua hervida (que el agua cubra la cantidad de papa y zapallo).
3. Una vez cocida la papa y el zapallo hasta que se hayan ablandado, se revuelve con cuchara de palo para agregar el cochayuyo picado.
4. Cocinar a fuego lento durante 20 minutos hasta que quede como una papilla.
5. El cochayuyo debe estar previamente remojado y cocido desde el día anterior en olla a presión (30 minutos a llama baja).
6. Servir en plato de greda, agregando cilantro o perejil en el centro.

Peras tachas al rescoldo

Para 1 persona

INGREDIENTES

- 1 Pera tacha de los huertos de Carrizalillo
- Cenizas de brasas

Copao¹² sour

Para 1 persona

INGREDIENTES

- 2 copaos
- ¼ de taza de pisco de 35°
- 4 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Sacar la pulpa del copao, disolviéndola en licuadora y agregando el azúcar. Si está muy espeso, agregar agua.
2. Dejar enfriar por 10 minutos en el refrigerador.
3. Servir frío en copa de vidrio.

Churrasca

INGREDIENTES

- 1 k de harina sin polvo de hornear
- 2 cucharaditas semicolmadas de polvos de hornear
- 1 cucharada rasa de sal
- 750 cc de aceite vegetal
- 4 cucharadas de leche en polvo
- ½ l de agua tibia

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Mezclar la harina, la leche en polvo, la sal y los polvos de hornear en un tiesto. Formar un volcán, agregando aceite y el agua. Mezclar y, luego de que haya tomado consistencia, amasar hasta que la consistencia sea lisa.
2. Dividir la masa en bolitas, del tamaño que desee que sean las churrascas. Asar las masas sobre las brasas durante 4 minutos por lado. Cuidar que el fuego no esté muy candente.
3. Servir caliente. Si gusta, echar mantequilla; es una buena opción.

(12) Copao (*Eulychnia acida*): fruto del cactus arborescente, obtenido de los alrededores de la caleta Chañaral de Aceituno, específicamente «El Calentón».

Equipo de trabajo

El menú «El causeo chango», fue presentado al concurso por:

ESTERMILA ÁLVAREZ HIDALGO

Concedora de saberes culinarios tradicionales changos. Ha sido reconocida como mujer indígena changa en el «Asát' Ap» (2016) e incluida en el *Recetario de los Pueblos Originarios* (2016). En este proyecto estuvo encargada de transmitir las experiencias, vivencias y saberes ligados a lo culinario tradicional. Además, elaboró la entrada del menú, aplicando sus saberes changos.

127

PAMELA MARÍN ÁLVAREZ

Cocinera de recetas tradicionales. En este menú, cocinó el plato de fondo y el postre, aplicando los saberes tradicionales transmitidos por Estermila Álvarez, su madre.

YASNA MARÍN ÁLVAREZ

Se dedica a la decoración y ornamentación. Estuvo encargada de elaborar la presentación de los platos, mesa y ornamentación de las preparaciones tradicionales.

VÍCTOR MARÍN ÁLVAREZ

Recolector de orilla, buzo mariscador y pescador artesanal. Proveyó la lapa y el cochayuyo.

DANIEL AGUILERA CORTÉS

Sociólogo. Estuvo a cargo de sistematizar recetas, saberes, vivencias y experiencias ligadas a los aspectos culinarios tradicionales del pueblo chango de caleta Chañaral de Aceituno.

FELIPE RIVERA MARÍN

Sociólogo. Se encargó de coordinar los procesos operativos y administrativos para la elaboración de la propuesta, así como también, de representar y liderar al equipo de trabajo.

Mesa y arreo

(Provincia de Linares, región del Maule)

Freddy Alfaro Norambuena
María de la Luz Reyes Parada
Maximiliano Maucher Rojas

129

Presentación del menú

Quienes formamos el equipo «Mesa y arreo» somos amigos y colegas de trabajo, pero más allá de eso, nos une un profundo amor y respeto por el campo y sus tradiciones. Cada uno de nosotros ha desarrollado maneras de mantener nuestro patrimonio vigente. Freddy, a través de la carta del restaurant familiar «Las Malvinas», de Longaví, que, recientemente, recibió el premio «Sabores de Chile» como el mejor restaurant de comida típica chilena. Maximiliano y María de la Luz han realizado varias investigaciones históricas referidas a memoria y tradición oral, y María de la Luz, además, acaba de publicar un libro de cuentos tradicionales, titulado *La tierra no se olvida*.

Cuando supimos del concurso, entendimos que era una forma lúdica de poner en el tapete una tradición que —por lo menos en nuestra zona— se va perdiendo: la ganadería de transhumancia. En ese marco, nos dimos a la tarea de armar un menú representativo de esa actividad. Así encontramos la «guata rellena» —un plato muy antiguo— y los alfajores de harina dorada y afrecho —cuyas recetas fueron heredadas por la madre y la tía de Freddy, respectivamente—. Ambas representan el espíritu campesino, al utilizar inteligentemente lo que provee la naturaleza. Luego, sumamos el charqui de chivo en una ensalada y el mate, ambos preparados por Maximiliano, de acuerdo a su experiencia viajando a la cordillera, llevando los piños de cabras a las veranadas.

La metodología de trabajo fue realizar una investigación exploratoria y descriptiva, que nos permitiera plantear por qué este menú es reflejo de un modo de vida y por qué es importante para la memoria provincial, que es constituyente de la memoria chilena. Si bien no ganamos, sentimos que plasmar nuestro trabajo en un libro es sumamente valioso, por la tangibilidad y trascendencia de los datos aportados, y porque estamos destacando a cultores anónimos, habitantes de recónditos lugares del territorio maulino, quienes, junto a nuevas generaciones, como la nuestra, se esfuerzan por evitar que el tráfigo de la modernidad termine por aplastar aquello que nos convirtió en lo que somos y que contiene la sabiduría milenaria del abastecimiento del alimento.

Menú

Entrada

130

Ensalada arriera de charqui tostado y machacado, aderezado con semillas de cilantro mezcladas con cebolla blanca en pluma, en una vinagreta de aceite, sal y agraz

Principal

Salchicha blanca de cordero (guata rellena), rellena de carne de cabeza, patas, lengua, con sofrito de cebolla blanca, ajo, perfumado de chasku, unido por una crema de harina, huevo y leche, todo cocido en agua

Postre

Zapallo asado con miel

Sobremesa

Mate y alfajores criollos de afrecho y harina dorada, con almíbar de azúcar

Recetario

.....

Ensalada de charqui o ensalada arriera

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 300 g de charqui de chivo
- 3 cebollas
- Sal, limón y aceite a gusto
- 1 cucharada de azúcar
- Cilantro (opcional)

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar el charqui en agua tibia y ponerlo al fuego sobre un tostador. Cuidar que no se queme, volteándolo seguidamente.
2. Machacar el charqui sobre una superficie lisa con una piedra o mazo de madera. Tostarlo nuevamente por 3 minutos.
3. Volver a machacarlo hasta que se noten las fibras de la carne o queden como hilachitas. Reservar.
4. Pelar y picar las cebollas tipo pluma. Ponerlas en un colador y agregarles la cucharada de azúcar. Sobar esta mezcla hasta que comience a botar el líquido de ellas. Enjuagar con abundante agua fría y estilar, quitando toda el agua.
5. Disponer en una fuente medianamente profunda, aliñar con el ácido, la sal y el aceite, y revolver. Esperar un ratito (tres minutos), añadir el charqui y mezclar. Servir de inmediato. Si se tiene cilantro a mano, agregar un poquito de este, picado fino.

Salchicha blanca o guatitas de cordero rellenas

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 1 guata de cordero entera
- 1 cabeza de cordero
- Grasa de la guata del cordero
- 4 patas de cordero
- 1 cebolla, picada en cubos pequeños

- 2 dientes de ajo, picado fino
- Orégano a gusto
- Comino a gusto
- Sal a gusto
- 4 cucharadas soperas harina
- 3 tazas de leche
- 3 huevos

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar la guata de cordero en agua fría; luego, pasarla por agua hirviendo por un minuto, retirar y limpiarla. Una vez limpia, dejarla en agua fría con hojas de menta o peromoto¹³ para eliminar el mal olor. En todo momento se debe cuidar de no romperla, solo la manipularemos por la abertura natural que esta tiene.
2. Pelar la cabeza de cordero.
3. Pelar las patas de cordero a partir de agua muy caliente.
4. Cocer patas y cabeza de cordero en agua caliente con sal hasta que estén blandas, luego retirar la carne de la cabeza y picar en trozos no muy pequeños.
5. Trozar las patas en porciones pequeñas, sin retirar los huesos.
6. Realizar un batido con la leche, huevos, sal y harina, hasta dar la consistencia de un batido para pescado. Guardar hasta el momento de rellenar la guata.
7. Realizar un sofrito con la cebolla, orégano, aceite, comino y sal. Luego de cocido, agregamos la carne de la cabeza, patas y la grasa de la guata picada fina. Revisamos los sabores y unimos con el batido de harina.
8. Tomar la guata y rellenarla por el orificio natural de esta. Rellenar tres cuartos de esta (sin hacerlo en exceso); luego coser la abertura con hilo y aguja, para impedir que el relleno se escape.
9. Cocer en abundante agua caliente con sal. El tiempo dependerá del tamaño de la guata. El secreto está en revisar luego de una hora a una hora y media, momento en que la pincharemos con un palito: si no sale relleno o batido líquido por este orificio, o si el palito sale seco, la preparación está terminada.
10. Las guatitas se cortan en lonjas de grosor de dos dedos. Se consumen calientes y solas y, si gusta, con una salsa de ají.

(13) Nota del editor: hierba que en Chile se usa para fines medicinales.

Zapallo asado

Para 6 personas

INGREDIENTES

- ½ zapallo redondo tipo español o calabaza chilena
- 1 taza de miel

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar el zapallo y partirlo por la mitad. Sacarle las pepas y las hilachas.
2. Ponerlo al horno a temperatura media alta durante 1 hora.
3. Cuando se aprecie que la corteza se comienza a secar y se carameliza el azúcar natural, poner el fuego alto, arriba, para dorar. Esperar a que las puntas del trozo se quemen.
4. Retirar del horno y verter la miel sobre el zapallo.
5. Disponer en una fuente grande o en platos, porcionado.

133

Alfajores de harina cruda dorada y afrecho

Para 6 personas

Para los alfajores de harina cruda dorada y afrecho

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina
- 4 tazas de afrecho
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1 tazón de agua fría

PREPARACIÓN

1. Unir en una fuente la harina y el afrecho.
2. En otra fuente, unir el agua fría con el azúcar.
3. Luego, agregar lentamente el agua con la azúcar diluida y amasar con las manos hasta que se formen pequeñas migas. Esto impedirá que, al momento del tostado, los ingredientes se quemen con facilidad.
4. Luego, llevar esta mezcla a la cayana y tostar hasta dar un color dorado oscuro. Una vez tostada esta mezcla, retirar del fuego y pasar por molinillo de mano, procurando que esta mezcla salga lo más fina que se pueda.

5. Pasar esta mezcla por cedazo¹⁴ y eliminar la parte más gruesa de esta. Guardar hasta el momento de elaborar el ulpo.¹⁵
6. Aquí reservar inmediatamente una taza de esta mezcla de harina para terminar de decorar los alfajores.

Para el almíbar para ulpo

INGREDIENTES

- 3 l de agua fría
- Cáscara de una naranja
- 10 clavos de olor (envueltos en un pañito limpio)
- 4 ramas de canela
- 1 k de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Unir en una olla el agua, el azúcar y las especias. Llevar a hervor por 5 minutos. Sobre el fuego, agregar con ayuda de una taza, la mezcla de harina cernida a modo de lluvia y revolver con paleta de madera, cuidando que no se pegue.
2. Una vez que terminamos de agregar la harina tostada, retirar del fuego, traspasar a una budinera de metal y mover constantemente hasta que la mezcla se enfríe.
3. La idea de mover esta mezcla constantemente, es impedir que se formen grumos o una tela que puede ser desagradable al momento de comer los alfajores.
4. Las especias que aportaron sabor y aroma a la preparación, las retiraremos al momento de ir rellenando cada alfajor.

(14) Elemento formado por un marco de madera cuadrado con su base de rejilla plástica o metálica. Se utiliza para cernir ingredientes secos, ya que antiguamente la harina no era tan pura como hoy y estaba compuesta en cierto porcentaje por afrecho.

(15) Mezcla de harina tostada, agua caliente y azúcar de consistencia apretada.

Para la masa para forascas¹⁶

INGREDIENTES

- 3 tazas de zapallo camote molido
- 1 k de azúcar
- 1 hoja de laurel
- 4 platos hondos de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadas soperas de levadura fresca
- 1 ½ taza de aceite
- Manteca suficiente para unir las forascas

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Unir el zapallo, hoja de laurel y azúcar y hervir por 3 a 5 minutos.
2. Formar un volcán con harina, bicarbonato, levadura y agregar, poco a poco, la mezcla de zapallo y aceite hasta formar una masa firme y elástica como la del pan.
3. Estirar la masa con el uslero hasta dejarla de medio centímetro de grosor. Luego cortar círculos de masa con ayuda de un vaso o una copa.
4. Pintar un disco o forasca de masa con la puntita de una cucharadita de manteca y disponer sobre esta otra forasca o círculos, los cuales llevaremos al horno y daremos cocción hasta que estos estén dorados.
5. La idea de agregar manteca entre ambas forascas es impedir que estas se peguen, y así asegurar también tener dos forascas iguales, cuidando que los alfajores queden parejos luego de ser rellenos.
6. Una vez cocidas las forascas, rellenar una de las tapas con el ulpo y la parte interna de una cuchara formando un pequeño volcán. Luego disponer la otra forasca y cubrir los espacios restantes con el mismo relleno.
7. Terminado de montar el alfajor, cubrir los bordes del alfajor con un delgado velo de la mezcla de harina tostada.

(16) Nombre que la gente del campo les da a discos de masa como los de las empanadas o alfajores.

Mate

INGREDIENTES

- Yerba mate con palito
- 2 hojitas de poleo o misto¹⁷ preferido
- 1 mate y 1 bombilla
- Agua a temperatura chispeada¹⁸

136

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Se llenan tres tercios del mate (jarrito) con yerba mate. Se le pone la mano sobre la abertura y se invierte sacudiéndolo, para dejar el polvo en la palma de la mano.
2. Luego se endereza y se ponen las dos hojitas de poleo. Por la orilla se incorpora el agua en un chorrito, hasta llenarlo. Hay que dejar que repose un minuto y luego, con la bombilla, se sostiene la yerba y se inclina hacia un lado para botar esta primera agua.
3. Se vuelve a poner agua, se toma la bombilla tapando la abertura superior mientras se introduce entre la yerba, con suavidad. Cuando ya está dentro, se saca el dedo. Así se inicia la toma de mate. Si se quiere dulce, se agrega azúcar o endulzante.

(17) Misto o yuyo: saborizante para el mate. Pueden ser yerbas, cortezas, hojas, trocitos de arbusto, frutos o semillas.

(18) Referido a la temperatura del agua para el mate, cuando recién comienza a burbujear para hervir.

Equipo de trabajo

El menú «Mesa y arreo» fue presentado a este concurso por:

FREDDY ALFARO NORAMBUENA

Chef ejecutivo del restaurant «Las Malvinas», de Longaví, jefe de carrera e instructor de la especialidad Gastronomía del Liceo Diego Portales, en Linares, y profesor del curso de cocina chilena de la misma especialidad.

MARÍA DE LA LUZ REYES PARADA

Escritora e investigadora histórica de la tradición campesina y creadora de sitios web patrimoniales, tales como www.tradicionoraldelinares.webnode.cl y www.infanciaenlinares.jimdo.com.

MAXIMILIANO MAUCHER ROJAS

Técnico agrícola y pecuario, criancero y productor de cabras con sistema de trashumancia.

Capitán Pastene: la amalgama ítalo-mapuche

*(Capitán Pastene, provincia de Malleco,
región de La Araucanía)*

Isidora Del Curto
Francisca Ignao
Yain Acevedo

139

Presentación del menú

Capitán Pastene es un pueblo de colonos italianos que hace más de cien años llegaron a la zona, que hasta ese entonces eran tierras mapuche.

Desde un comienzo las dos culturas convivieron y compartieron su identidad, aprendiendo el uno del otro, lo que dio como resultado la amalgama que hoy existe en la gastronomía de Pastene.

Como conmemoración de la llegada de los colonos a las tierras de La Araucanía, la segunda semana de marzo se celebra la «sagra», donde las nuevas generaciones de colonos se visten con los atuendos que usaban sus «nonos» al llegar. En carretillas tiradas por bueyes y guiadas por mapuche que conocen la tierra, reviven el histórico momento.

Luego de la entrada al pueblo, se dirigen a la iglesia, donde se realiza una pequeña eucaristía. A continuación, todo el pueblo celebra en la Plaza de Armas, reuniéndose a degustar un festín propiamente italiano, con los nuevos ingredientes incorporados a sus preparaciones, gracias a los aportes del pueblo mapuche.

En este «Menú de Chile», encontrarán preparaciones e ingredientes entrelazados con tal naturalidad, que nadie pensaría que son dos identidades completamente distintas.

Menú

Entrada

Antipasto pastenino

140

Sopa

Sopa mürke

Plato de fondo

Fetuccini de merquén¹⁹ y salsa de avellanas chilenas

Postre

Panna cotta de murtila

Recetario

Anti-pasto pastenino

Para 4 personas

INGREDIENTES

- 100 g de prosciutto
- 100 g de coppa²⁰
- 50 g de salaminno
- 70 g de queso (de su preferencia)
- 50 g de changle (puede ser reemplazado por otra verdura encurtida)
- 30 g de avellana chilena
- 30 g de piñones

(19) Aliño tradicional utilizado durante siglos por los mapuche. Se trata de una mezcla única de ají cacho de cabra secado y ahumado, semillas de cilantro tostadas y sal.

(20) Nota del editor: embutido italiano preparado con cerdo.

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En un plato grande, disponer los ingredientes a gusto.
2. Recordar que el antipasto es un entrante diseñado para ser compartido, por lo que se debe asegurar de disponer suficiente cantidad de cada ingrediente para cada comensal.

Sopa mürke

Para 6 personas

141

INGREDIENTES

- 40 g de harina tostada
- 1 zanahoria
- 4 papas
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 huevo
- Perejil a gusto
- Aceite
- Sal, pimienta, merquény laurel a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cortar las verduras.
2. Sofreír el ajo, la cebolla y la zanahoria.
3. Agregar sal, laurel y pimienta.
4. Incorporar el agua y cocinar a fuego lento.
5. Agregar las papas y cocinar por 25 minutos.
6. Disolver la harina tostada en agua, hasta que no tenga grumos, y agregar a la sopa.
7. Después de 10 minutos, apagar el fuego y agregar el huevo.
8. Agregar el perejil picado y servir.

Fetuccini de Merquén y salsa de avellanas chilenas

Para 4 personas

Para la pasta

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 200 g de harina
- Merquén a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Formar un volcán con la harina y agregar el resto de los ingredientes en medio.
2. Amasar hasta lograr una masa elástica y pareja.
3. Pasar la pasta por el rodillo hasta lograr el grosor deseado.
4. Cortar las pastas.
5. Reservar las pastas hasta terminar la salsa.
6. Cocinar las pastas en abundante agua hervida por 7 minutos.
7. Filtrar.

Para la salsa de avellanas chilenas**INGREDIENTES**

- 25 g de mantequilla
- 25 g de harina
- 400 cc de leche
- 30 g de avellanas chilenas
- Nuez moscada, sal, pimienta

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Tostar las avellanas y reservar.
2. Derretir la mantequilla e incorporar la harina.
3. Cocinar tres minutos a fuego lento.
4. Agregar la leche tibia.
5. Incorporar sal, pimienta y nuez moscada.
6. Agregar las avellanas.
7. Emplatar.

Panna cotta de murtilla²¹

Para 6 personas

INGREDIENTES

- 250 cc de leche
- 250 cc de crema
- 50 g de azúcar
- 4 hojas de gelatina
- 10 cc de vainilla

(21) También conocida como murta o baya chilena, es un arbusto nativo de la zona centro y sur de Chile.

- 100 g de murtilla
- ½ taza de mermelada de rosa mosqueta (opcional)

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Hidratar las hojas de gelatina.
2. En una olla, agregar leche, crema y azúcar. Calentar hasta que burbujee.
3. En recipientes, verter una capa de mermelada de rosa mosqueta.
4. Retirar la olla del fuego y agregar la gelatina escurrida y la vainilla.
5. Vaciar la mezcla en los recipientes.
6. Llevar al refrigerador por 1 hora y media.
7. Agregar murtilla o frutos silvestres.

143

Equipo de trabajo

El menú «Capitán Pastene. La amalgama ítalo-mapuche», fue presentado al concurso por:

ISIDORA DEL CURTO

Egresada de Administración de Artes Culinarias y Servicios. Fue la encargada de diseñar el menú y buscar los ingredientes que lo componen. Además, como segunda generación de inmigrantes italianos en Chile, aportó con su comprensión sobre la importancia de la identidad de los colonos italianos en Capitán Pastene y sus tradiciones heredadas gracias a los «nonos».

FRANCISCA IGNAO

Titulada de Derecho de la Universidad Viña del Mar. Es descendiente mapuche, por lo que aportó a la investigación con sus conocimientos sobre las tradiciones y cultura de su pueblo.

YAIN ACEVEDO

Estudió Diseño de Espacios, mención en Interior y Equipamiento, en la Universidad Viña del Mar, y posee un posgrado en Estilismo Editorial de la Escuela ARTIDI, en Barcelona. Fue la encargada del diseño del montaje de los platos, el montaje de la mesa y todos los ítems relacionados con el diseño del menú. Además, realizó los sets fotográficos y tomó las fotos para el menú.

RIMÜ IYAEI: de la tierra nuestra mesa

*(Kurarewe, provincia de Cautín,
región de La Araucanía)*

Sonia Aliante Raiguanque

Antonia Barreau Daly

Rosario Valdivieso Fuentealba

145

Presentación del menú

Este menú es parte del legado culinario familiar de Sonia Aliante Raiguanque, mujer mapuche oriunda de Los Chilcos, Kurarewe, el cual fue transmitido de forma oral por su mamá, María Raiguanque, y su abuela materna, Manuela Calfual, en la cotidianeidad del mismo cocinar.

También es parte de un sistema alimentario tradicional de la zona andina de La Araucanía, que identifica a muchas familias mapuche que se sustentan en gran parte de la pequeña agricultura y, en menor proporción, de la recolección de plantas y hongos silvestres que provee el bosque nativo. Este sistema alimentario mapuche se encuentra, como la cultura misma, en constante cambio y adaptación.

Por lo mismo, el presente menú no intenta vislumbrar únicamente preparaciones ni ingredientes presentes en el imaginario de lo que es la cocina mapuche, sino que pretende dar cuenta de la cocina mapuche en La Araucanía andina hoy, de la mano de quien lo prepara y de la familia que lo consume.

Por ello, el origen de los ingredientes, técnicas de preparación y materialidad asociadas a este menú, trascienden los límites establecidos por periodos históricos, al incorporar tanto rasgos prehispánicos (tales como la papa, el changle, el *mudai*, los piñones, el fogón, los platos de madera, entre otros) como otros asimilados desde de la colonización hasta hoy (como el trigo, la manzana, el molinillo, los cubiertos metálicos, el trigo, el azúcar, la levadura seca, entre otros). Estos últimos, son rasgos tan incorporados y presentes, que hoy no se discute su pertenencia a la culinaria mapuche y su patrimonio alimentario. Asimismo, este menú trasciende barreras administrativas, al identificar a un pueblo que habita en la ruralidad de un territorio dividido por municipalidades (Pucón, Villarrica y Kurarewe).

Pese a que en el sistema alimentario mapuche existe una gran variedad de preparaciones y bebidas de las cuales se puede construir un menú, optamos —a partir del análisis de testimonios locales y trabajos etnográficos contemporáneos— por elegir una secuencia que represente no solo a la familia Aliante Raiguanque, sino a cualquier familia mapuche campesina donde haya una *ñuke* (mamá) que preparase un buen almuerzo. Además, elegimos un menú de estación que recoge los productos de guarda que deja el verano, los de recolección que nos entrega el bosque nativo en otoño y los alimentos cálidos propicios para los días de frío y lluvia.

Menú

Bebida

Mudai de piñones

Pan

Pan amasado

147

Entrada

Sopa de harina tostada

Plato de fondo

Guiso de changles con papas cocidas

Postre

Orejones de manzana

Bajativo

Mate con hierbas digestivas

Recetario

.....

Mudai de nguilliu (piñones)

Para 1 litro

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de *nguilliu* (piñones)
- 1 cucharada de *miski* (miel)
- 1 l de agua

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Hervir 1 litro de agua y reservar, dejando enfriar.
2. Cocer los piñones en abundante agua (aproximadamente 2 litros), por 1 hora. Es importante verificar que en ese tiempo se abran las puntas del piñón, de no ser así, dejar por más tiempo al fuego hasta que esto suceda. Colar los piñones y pelarlos de a uno, abriendo por las puntas y retirando la cáscara.
3. Situar el *kudi* (piedra de moler) en una superficie (a una altura que quede cómoda para trabajar) sobre un pedazo de tela limpio. Moler los piñones en la piedra en tres o cuatro tandas, pasando el mortero varias veces, de manera que los piñones queden bien molidos. Poner la olla con el agua reservada a calentar sobre un cilindro de la cocina a leña hasta que esté muy caliente pero no queme. Agregar los piñones molidos y la miel. Revolver bien y dejar que se caliente un poco más sin que hierva. Apagar el fuego y dejar enfriar en jarro de greda. Servir frío (en vasito de greda o madera) junto con la sopa y el guiso.

Kofhe (pan amasado)

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de trigo sin polvos de hornear
- 2 cucharaditas de levadura seca (en polvo)
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de agua tibia

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Poner las 2 tazas de harina en una batea de madera, formando un volcán. Agregar en el centro la levadura y la sal. Incorporar de a poco el agua caliente e ir empujando la harina con las manos hacia el centro del volcán. Si es necesario, incorporar más agua, hasta que quede una masa maleable. Amasar, estirando y recogiendo la masa por aproximadamente 5 minutos. Hacer un bollo redondo, aplastar un poco y pinchar con un tenedor al menos tres veces. Dejar reposar en la misma batea (tapada con un paño de tela limpio) en un lugar temperado, por al menos 20 minutos.
2. En la cocina a leña prendida con al menos una hora de anterioridad y con un fuego moderado (con brasas grandes y consistentes en la hoguera, pero sin llama), meter la masa que estaba reposando directo a la lata del horno y hornear por 25 minutos. Cinco minutos antes de cumplido este tiempo, revisar que el horneado vaya bien. Si es necesario, hornear unos minutos más del tiempo propuesto, hasta que se vea dorado por encima.
3. En el caso de preparar en horno convencional, precalentar el horno a 200° C por 10 minutos. Bajar a 180° C y meter el pan directo a la lata por 30 minutos. Sacar el pan y mantener envuelto en un paño para que no pierda el calor, y poner sobre un plato de greda o madera al momento de servir el almuerzo.

Mürke kürre (sopa de harina tostada)

Para 4 personas

Para la elaboración de 1 kilo de *mürke* (harina tostada)

INGREDIENTES

- 1,2 k de trigo

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Para limpiar el trigo, este se debe poner dentro de un *llepü* o *balay* y se deben hacer movimientos circulares ascendentes y descendentes de manera que el propio viento se lleve los residuos. Así se va aventando y limpiando el trigo para separar el grano del cascabillo o cáscara y para eliminar impurezas y tierra.
2. Una vez realizado este proceso, se procede al lavado. Se pone el trigo en una batea o balde, se llena con agua y se va refregando con

ambas manos. Esto hace que se suelte la cáscara que quedó y se termine de eliminar la tierra. Las cáscaras comienzan a flotar y se deben ir removiendo, botando el agua y rellenando para repetir la operación. Posteriormente, con la mano, se van sacando puñados de trigo y se van poniendo en una bolsa de malla. Esta bolsa se cuelga para que estile al menos 24 horas, idealmente al sol.

3. Una vez limpio el trigo, se prepara el fogón para el tostado. Se pasa el trigo a la callana²² y se cuelga sobre el fogón. Debe moverse constantemente para lograr un tostado parejo del cereal. Cuando el grano adquiere un color dorado, se retira del fuego y se pone en un harnero, que se remueve de vez en cuando para que se enfríe.
4. Posteriormente, se prepara el molinillo, fijándolo en un mesón a una altura adecuada y se regula, de manera de adquirir una molienda fina. Luego se coloca algún pocillo en la salida de la molienda para que lo reciba. Se van echando los granos de trigo poco a poco y se va girando el molinillo hasta terminar de pasar todos los granos. Así obtenemos la harina tostada.

Para la elaboración de la *mürke kürre*

INGREDIENTES

- 6 cucharadas de harina tostada de trigo
- ½ cebolla mediana
- 2 cucharaditas de *illfafen* (yerbabuena) deshidratada
- ½ cucharadita de sal
- 5 tazas de agua fría
- 1 chorrito de aceite vegetal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Picar la cebolla en cuadritos finos.
2. Poner una olla al fuego y verter el chorrito de aceite. Dejar que se caliente unos segundos y agregar la cebolla. Sofreír por aproximadamente 5 a 8 minutos a fuego medio, revolviendo de vez en cuando.
3. Mientras tanto, disolver la harina tostada en media taza de agua fría y agregar a la olla. Verter las 5 tazas de agua fría, agregar la sal y la yerbabuena (desmenuzada con los dedos). Una vez que hierva, dejar por 2 minutos más al fuego. Apagar y servir inmediatamente en pocillo hondo de madera o greda.

(22) Tostador de granos rectangular, hecho de latón.

Guiso de changles de papas cocidas

Para 4 personas

INGREDIENTES

- 800 gramos de changles (8 puñados, aproximadamente)
- ½ cebolla mediana
- 2 tallos de puerro
- 1 cucharadita de aceite
- La punta de 1 cucharadita de comino molido
- La punta de 1 cucharadita de sal
- 8 papas coloradas grandes (700 g aproximadamente)
- ½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar los changles en el chorro de agua de la llave buscando eliminar toda la tierra. Desmenuzarlos en ramas de mediano tamaño. Poner a hervir 3 litros de agua en una olla y sancochar por un minuto. Sacar y dejar estilar.
2. Pelar las papas y ponerlas a cocer enteras en una olla, en uno de los cilindros de la cocina a leña, con 2 litros de agua fría y ½ cucharadita de sal. Una vez que suelte el hervor, cocer por aproximadamente 20 minutos.
3. Limpiar los puerros cortándoles las puntas. Luego, cortarlos por la mitad a lo largo y lavarlos bien. Dejarlos estilar un poco, sacudiéndolos sobre el lavaplatos y posteriormente cortar en rodajas finas en forma de media luna. Picar la cebolla en cuadritos finos.
4. Poner una olla sobre uno de los cilindros de la cocina a leña, agregar el aceite y dejar calentar unos segundos e incorporar la cebolla. Sofreír hasta que se ponga transparente (aproximadamente 8 minutos). Agregar los puerros picados y sofreír 3 minutos más. Agregar los changles, la punta de una cucharadita de sal y la punta de una cucharadita de comino. Rehogar por 2 minutos más.
5. Comprobar que las papas están bien cocidas pinchando con un tenedor y, si es necesario, dejar hervir unos minutos más.
6. Colar el agua y servir un cucharón de guiso en un plato de madera o greda, acompañado de dos papas cocidas.

Compota de orejones de manzana

Para 4 personas

Para los orejones

INGREDIENTES

- 3 manzanas grandes (idealmente de la quinta de la casa)

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar las manzanas y cortar en gajos gruesos.
2. Con el hilo de los sacos de harina y una aguja para coser sacos, ir pasando la aguja con el hilo por cada gajo de manzana. Una vez terminada esta operación, colgar el hilo con las manzanas en algún soporte de la parte alta de la casa (lo más cerca posible de la cocina a leña), cuidando que las manzanas no se topen entre sí (separarlas con los dedos).
3. Dejarlas colgadas al menos una semana o hasta que estén bien deshidratadas.

Para la compota

INGREDIENTES

- Orejones de manzana que se dejaron deshidratando
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 tazas de agua fría

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. En una olla al fuego calentar el agua y, una vez que esté tibia, agregar el azúcar. Disolver bien y agregar los orejones de manzana. Dejar hervir entre 5 a 10 minutos, cuidando de retirar del fuego antes de que se desarmen. Dejar enfriar.
2. Una vez frías, servir después del plato de fondo en un pocillo de madera o greda.

Mate con hierbas digestivas

INGREDIENTES

- Yerba mate
- Hierbas deshidratadas (manzanilla, menta y poleo)
- Agua caliente

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Calentar agua en la pava (tetera) sobre la cocina a leña, hasta que comience a sonar y a liberar vapor. No debe hervir.
2. Preparar el mate (recipiente que se comparte entre todos), en este caso de greda, agregando yerba hasta un poco más de la mitad de su capacidad. Agregar sobre eso las hierbas digestivas. Verter agua de la pava sobre el mate (solo hasta cubrir la yerba) y después acomodar la bombilla hasta el fondo del mate, evitando remover mucho la yerba. Agregar agua hasta llenar y servir. El cebador(a) (el encargado de preparar el mate y verter el agua), toma primero. Luego debe ir rellenando el mate con agua, mientras se comparte entre todos los integrantes de la «ronda de mate», comenzando por su derecha. Entre cada persona, el cebador(a) limpia la bombilla con un paño limpio.

Equipo de trabajo

El menú «RIMÜ IYAEL: de la tierra nuestra mesa» fue presentado al concurso por:

SONIA ALIANTE RAIGUANQUE

Cocinera mapuche, oriunda de Kurarewe. Cuenta con 17 años de experiencia en el oficio de la cocina. A través de su trabajo ha intentado rescatar su cultura, poniendo a disposición de las personas la cocina antigua que le enseñó su *ñuke* (mamá) y *kushe papai* (abuela). Esa cocina, reúne lo que en otros tiempos solo les entregaba la huerta, la quinta, los animales y la tierra, por medio de los productos de recolección. Sonia propuso un menú otoñal que le trae muchas remembranzas de su infancia y su vida en el campo. Desde el pan o *kofke* que se hacía de la misma forma cada mañana en su casa, pasando por la sopa hecha del trigo que su familia cultivaba, para posteriormente tostar, moler y hacer la harina tostada que guardaban para el año. Cuando comenzaban las lluvias otoñales, salía con su mamá a recolectar los hongos de temporada, en este caso los changles, que son parte de la propuesta del plato de fondo. Los orejones de manzanas en esos tiempos eran el postre más cotidiano, con las manzanas cosechadas de la quinta familiar que se secaban para disponer de ellas durante el invierno y la primavera. Finalmente, toda comida culminaba con una buena ronda de mates al lado de la cocina a leña o el fogón.

ANTONIA BARREAU DALY

Ingeniera Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile, con un posgrado en Bosques y Comunidades de la Universidad de British Columbia, Canadá. Trabaja como etnobotánica (es investigadora adjunta del Centro de Desarrollo Local, Educación e Interculturalidad de la Pontificia Universidad Católica, Campus Villarrica), estudiando las relaciones entre el mundo vegetal y las personas que habitan ecosistemas de bosque. Sus investigaciones se centran en el estudio del conocimiento y usos tradicionales de especies vegetales (alimentarias, medicinales, artesanales, entre otras) por comunidades indígenas latinoamericanas. Dada su experiencia, Antonia ha liderado la investigación histórica y etnográfica del presente menú, para sustentar analíticamente la elección de los ingredientes, formas de preparación y la representatividad del menú como patrimonio inmaterial de las comunidades mapuche que habitan la zona andina de La Araucanía.

ROSARIO VALDIVIESO FUENTEALBA

Diseñadora Industrial de la Universidad de Chile y cocinera de oficio y pasión. Radicada hace diez años en Pucón, ha participado en diversas iniciativas relacionadas con la cocina patrimonial y con la producción local de alimentos. Es cofundadora de la Organización Aldea Lacustre, que promueve y apoya la producción de alimentos en huertas familiares tradicionales (mapuche) y conecta a estas familias con el consumidor final, abriendo así oportunidades para productores y consumidores y estrechando la brecha entre ellos. En esta propuesta, Rosario apoyó a Sonia en la elaboración de las recetas, sistematizando los detalles de la elaboración y las técnicas de preparación y de cocción. Además, junto a Antonia realizó la investigación de la historia y procedencia de los utensilios, materialidades y los soportes para la presentación de los ingredientes y platos del menú propuesto.

Cabe destacar que las tres integrantes de este equipo trabajaron en el proyecto de investigación gastronómica «Del monte a la cocina», iniciativa financiada por el Fondart que pone en valor el patrimonio cultural y natural presente en la culinaria mapuche y campesina de los paisajes de bosque templado de Chile. www.delmontealacocina.cl

Almorzando con hilanderas

Una propuesta de cocina patrimonial desde el norte de Chiloé

(Península de Lacuy, provincia de Chiloé, región de Los Lagos)

Andrea Carolina Saldivia González

Elma Iris González Altamirano

Norberto Alan Saldivia González

Alvaro Mauricio Poo Astudillo

157

Presentación del menú

Soy Andrea Carolina Saldivia González, una mujer chilota amante de la cocina que sintió las ganas de participar en este concurso. No fue complejo para mí, me nació fácilmente, pues pensé que sería la primera vez que tendría la oportunidad de aportar al rescate y valoración del conocimiento local, guardado al interior de muchas familias campesinas y, específicamente, en manos de mujeres. Junto con la importancia de llevar esto a un documento, me hizo mucho sentido participar, pensando que nuestro patrimonio culinario de Chiloé corre serios riesgos si no es transmitido y preservado por y para las nuevas generaciones.

Por otro lado, tener que formar un equipo fue otro de los atractivos de la propuesta; la primera persona en la que pensé para este equipo fue mi madre, Iris González, quien me ha enseñado todos sus saberes y prácticas, haciéndome sentir una aprendiz privilegiada. Cocino porque me nace y ella me motiva, al ser una representante de la mujer chilota, encarnando toda nuestra tradición en su persona. Luego, me pregunté quién más podía ser parte del equipo, y así fue como pensé en Álvaro Poo, un joven amigo y compañero de muchas causas que, además de estar vinculado a la conservación desde su área como ingeniero forestal, es también un amante de la buena cocina y de los ingredientes de nuestra tierra. Finalmente, pensé en quién más podía ser de ayuda en este proyecto y creí necesario que fuera alguien vinculado al área de las humanidades, y así fue como convoqué a mi hermano Alan Saldivia, profesor de Educación Básica, con menciones en Lenguaje e Historia. Con él compartimos nuestra visión de defensa y preservación

de las tradiciones de nuestro territorio y, además, él es también un amante de la buena comida de nuestra zona. Con este equipo estábamos listos para ponernos manos a la obra.

El trabajo comenzó conversando en torno a unos mates amargos y unos milcaos de chuño alrededor de una estufa a leña a todo fuego (de otra forma no se puede en invierno) y así fuimos definiendo y acotando el tema hasta que, con Iris, nos inclinamos por hacer una minga de hiladura. Esta conjuga tres aspectos fundamentales de la idiosincrasia chilota: primero, al ser una minga, recoge la más representativa de las tradiciones de la isla; segundo, es llevada a cabo principalmente por mujeres, las cuales son fundamentales en la estructura social insular; finalmente, están el mundo de las ovejas y la lana, que no solo entregan abrigo y alimento, sino que son algunos de nuestros principales productos típicos reconocidos en el mundo.

Luego, Alan y Álvaro armaron un contexto histórico y geográfico que nos permitiera desarrollar nuestro relato dentro de un marco teórico coherente para, finalmente, definir una metodología de trabajo en base a entrevistas a mujeres de diferentes sectores de la comuna de Ancud respecto a sus experiencias en mingas de hiladura y los alimentos que en ellas se consumían; todo esto, para poder cruzar los antecedentes con nuestra propia experiencia y el marco teórico, de modo que de esta triangulación emanara el relato que acompañaría a nuestro tradicional menú.

Finalmente, organizamos una minga de hiladura donde mi madre hizo de anfitriona y se invitó a distintas mujeres de diferentes edades a participar de esta actividad, donde yo estuve a cargo de preparar el menú. Junto al equipo, coordinamos la actividad. El motor fue el «Menú para Chile» y la minga se convirtió en un punto de encuentro entre el pasado y el presente, donde confluyeron tradiciones que han permanecido en nuestra cultura por siglos y que hoy en día siguen más vigentes que nunca en las manos de cientos de mujeres hilanderas, campesinas, cocineras y mariscadoras del archipiélago de Chiloé. En cada encuentro afloran los sabores más típicos y representativos de nuestra tradición chilota.

Esta minga nos permitió apreciar cómo es que la tradición aún vive y cómo abuelas, madres, hijas y nietas son las guardianas de este tesoro cultural que se expresa mediante la cocina, la vestimenta o la simple palabra. Este tesoro está ahí y nos invita a cuidarlo y defenderlo. Chiloé es un archipiélago inmenso pero finito, es decir que, si no nos preocupamos desde ahora de cuidar lo que nos queda, seguramente estamos condenando a las futuras generaciones a no poder conocer ni apreciar esta inmensa riqueza.

za patrimonial expresada incluso en un reconocimiento SIPAM (Sistemas Ingeniosos de Patrimonio Agrícola Mundial) a nuestro patrimonio agrícola de valor mundial.

Agradecemos a Coralia Pérez, Amanda González, María Güineo, Orfa González, Cristina Soto y Gicella Saldivia, por aportar con sus conocimientos, experiencias y trabajo en este maravilloso esfuerzo por rescatar una pequeña parte de nuestro patrimonio material e inmaterial.

159

Menú

.....

Aperitivo

Caliente de chicha

Entrada

Cazuela chilota de mariscos ahumados

Plato fuerte

Estofado de oveja mostrenca, acompañado de papas cocidas y ensalada de raíces de la estación con perejil

Postre

Mazamorra de manzana de guarda

Bajativo

Mate

Tortillas al rescoldo

Tropón

Recetario

.....

160

Caliente de chicha

INGREDIENTES

- 2 l de chicha de manzana
- 3 cucharadas de miel

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Poner la chicha en una vasija de acero inoxidable o enlozada sobre la estufa, a temperatura moderada. Luego, agregar la miel, revolver y cuidar que la temperatura no supere los 30° grados.
2. Servir en taza para té o café (alrededor de 200 cc).

Cazuela chilota de mariscos ahumados

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo chilote
- ½ cucharada de sal común
- ½ cucharada de ají color
- 90 g manteca de chanco
- 2 sartas²³ (4 patas) de cholgas ahumadas
- 1 sarta de navajuelas ahumadas
- ½ paquete (4 unidades) de zanahorias
- ½ almud²⁴ de papas nativas
- 2,5 l de agua
- 1 porción de orégano
- 1 repollo mediano

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Asentar la olla con la manteca de chanco, ajo picado, sal y ají color. Sofreír alrededor de 10 minutos, hasta que el ajo libere su aroma.

(23) Forma de disponer los mariscos ensartados en un cunquillo (fibra vegetal), generalmente de «patas» o hebras. Se usa para transportarlos, pero especialmente para ahumarlos.

(24) Medida de volumen. En el caso de las papas, un almud corresponde aproximadamente a cinco kilos.

2. Luego, agregar los mariscos previamente hidratados y limpios, y comenzar a mezclar con los aliños. De manera lenta, se incorporan las zanahorias cortadas en cubitos y las papas cortadas en cubos. Lentamente se mezclan los ingredientes y se deja que comiencen a hervir a fuego lento en sus propios líquidos, impregnándose unos con otros alrededor de 40 minutos.
3. Cuando todos los ingredientes hierven, se adiciona el agua necesaria y se le da unos 10 minutos de cocción. Luego, agregar el repollo previamente deshilachado, quitado de sus tallos gruesos y sancochado, para liberar sus gases.
4. Aromatizar con orégano seco.

161

Estofado de oveja mostrenca acompañado de papas cocidas y ensalada de raíces de la estación con perejil

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 6 k de carne de oveja mostrenca
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de sal común
- 1 cucharada de ají color
- ½ almud de papas comunes
- 2 paquetes (16 unidades) de zanahorias
- 2 paquetes (12 unidades) de betarragas
- 1 manojo de perejil fresco del huerto
- Aliños, sal, aceite y vinagre a gusto
- 2 l de agua

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Asentar la olla con ajo, sal, ají color y comenzar a sellar las tumbas²⁵ de carne —junto a estos aliños y en su propia grasa— hasta que estén impregnados de este asiento.
2. Luego, cuando toda la carne está dentro del gran perol,²⁶ se agregan alrededor de 2 litros de agua caliente a 30 grados aproximadamente. Se tapa y comienza la cocción de la carne de oveja, la que después

(25) Tumba o troncha: porción de carne de aproximadamente 400 gramos.

(26) Olla o fondo grande. Se usa para cocinar para muchas personas en un fogón.

de aproximadamente 90 minutos se ha reducido en un alto porcentaje y comienza a tomar un color tostado muy leve, y termina cocinándose en su propia grasa en un tiempo aproximado de 2 horas, dependiendo de la edad de la oveja.

3. Mientras tanto, se hierven las papas —previamente peladas— en agua con sal. Durante este tiempo, también se ha podido avanzar con la ensalada de raíces de la huerta, como zanahorias y betarragas de la temporada. Se adereza con sal, aceite, vinagre y perejil fresco.

Mazamorra de manzana de guarda

Para 10 personas

INGREDIENTES

- ½ almud de manzanas
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de chuño
- 1 l de agua

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar las manzanas en lenguas. Ponerlas a hervir sumidas en agua junto al azúcar. Al momento que comienzan a hervir, revolver de a poco. Cuando empiezan a deshacerse, agregar el chuño (previamente diluido en agua fría). Revolver hasta ligar²⁷ y lograr una consistencia parecida a lo que hoy se conoce como una compota. Retirar del fuego, dejar enfriar y servir.

Mate

INGREDIENTES

- Yerba mate
- Hierbas Medicinales
- Azúcar
- Agua

(27) Espesar o juntar.

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. El mate es una vasija en la que se pone la yerba mate —según el gusto de cada cual, puede llevar hierbas medicinales y/o azúcar— y se añade agua caliente.
2. La usanza local propone algunas recomendaciones a la hora de hacer el mate: la porción de yerba no debe ser más de dos tercios de la vasija, a la que se le agrega un hilo de agua por un costado (que fluctúa por los 70 grados). Así se comienza a servir. Tradicionalmente, se comparte el mismo mate entre varios.

Tortillas al rescoldo²⁸

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 1 ½ k de harina
- 100 g de sal
- Polvos de hornear
- 500 g de manteca de chanco
- 750 cc de agua
- 6 huevos

PREPARACIÓN

1. Poner la harina y los polvos de hornear en un bol. Hacer un hueco y comenzar a incorporar la manteca de chanco, los huevos de campo, la sal y el agua tibia. Amasar hasta formar una masa que no se adhiera en las manos y trabajarla por unos 15 minutos. Luego, comenzar a formar las tortillas grandes, de aproximadamente 400 gramos y un espesor de 3 centímetros. Al estar formadas, dejarlas reposar por unos 15 minutos y luego llevar al fogón caliente.

MODO DE COCCIÓN

1. Previamente —y por alrededor de 2 horas— se ha prendido el fogón para calentar la arena gruesa del océano Pacífico. Una especie de cama caliente espera a estas masas, las cuales se depositan allí y luego se cubren con porciones de arena caliente. Tendremos que esperar alrededor de 40 minutos a que estén cocidas.

(28) En Chiloé, a diferencia de la zona central, el rescoldo consiste en la cocción de una masa en arena caliente por efecto de la mezcla con brasas de leña muy calórica, como la luma o el tepú.

Tropón²⁹

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 2 k de chuño
- 1 taza de agua
- Miel para untar a gusto

164

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Formar con las manos la bola de chuño. Luego, depositar la bola sobre una plancha caliente a temperatura moderada. Se formará una costra que se debe extraer por capas (parecidas a un panqueque). Untar con miel a gusto al servir.

(29) Masa con forma de bola, hecha de chuño y agua.

Equipo de trabajo

El menú «Almorzando con hilanderas», fue presentado al concurso por:

ANDREA CAROLINA SALDIVIA GONZÁLEZ

Cocinera tradicional y campesina. Está encargada de la cocina del restaurante «Al norte del sur» desde hace cinco años. Además, desde hace dos años se desempeña como gerente de la cooperativa campesina SIPAM Chiloé.

ELMA IRIS GONZÁLEZ ALTAMIRANO

Agricultora y productora. Es dueña de un predio con certificación SIPAM, donde se producen papas nativas, ajos chilotes y corderos chilotes, entre otros elementos del campo insular.

NORBERTO ALAN SALDIVIA GONZÁLEZ

Profesor de Educación General Básica y licenciado en Educación, con mención en Historia y Lenguaje y Comunicación, de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

ALVARO MAURICIO POO ASTUDILLO

Ingeniero forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile. En este menú, estuvo encargado del rescate patrimonial.

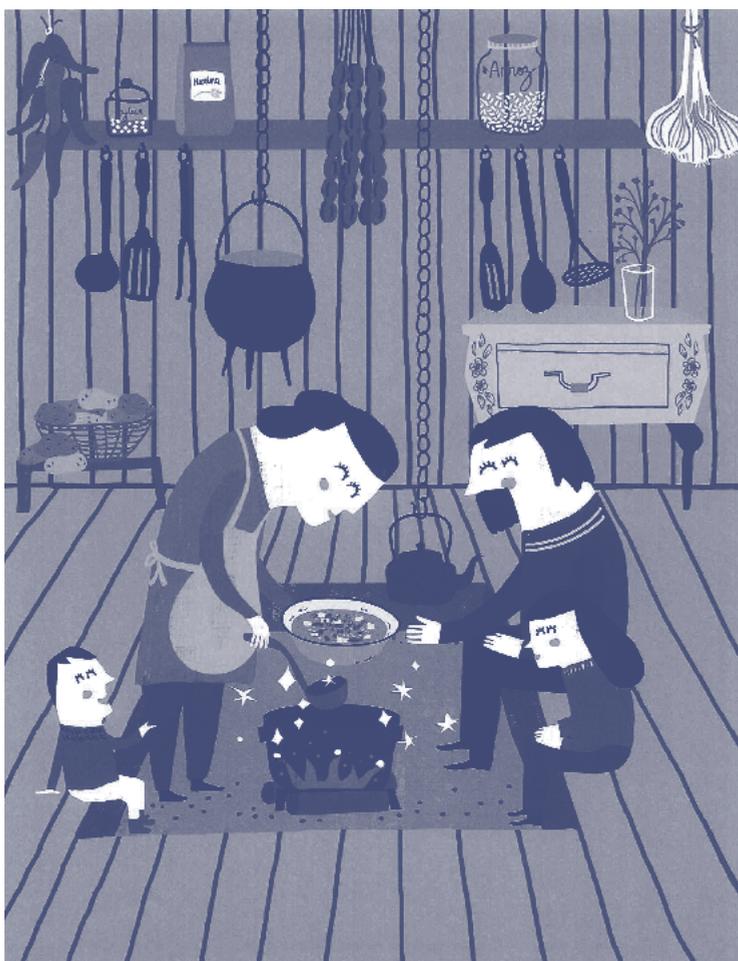


Ilustración de Patricia Aguilera Álvarez, realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Del chilote lancharo al fogón de Quemchi

(Quemchi, provincia de Chiloé, región de Los Lagos)

Eduardo Aguilera Álvarez
Nicole Hernández Alvear
Patricia Aguilera Álvarez

167

Presentación del menú

Las preparaciones gastronómicas no solo nos brindan sabores y aromas. Detrás de cada plato se ciñen modos de vida, testimonios y vivencias que forman parte del devenir histórico de una comunidad y de su gente.

Esta receta se ha obtenido gracias a la colaboración de un grupo de chilotas oriundas de Quemchi, principalmente a través de las enseñanzas y relatos de doña Julia Chiguay Lleucún, quien generosamente compartió el acervo culinario de su tierra.

Estos testimonios e imágenes de los viejos tiempos fueron acompañados por el compás del cuchillo sobre la tabla, de la olla y el sartén despidiendo los olores de la manteca y el ajo chilote.³⁰ Entre mates e invitaciones a probar y a «sazonar», fuimos conociendo su mundo, sus recuerdos junto al fogón y una vida ligada al mar. Estas recetas las aprendió porque era lo que cocinaba su madre y lo que comían en familia.

Sacaban del huerto los nabos,³¹ el cilantro y las papas nativas; del mar, los mariscos y de la playa, el lucche. Era una economía de subsistencia: se comía lo que se tenía.

Hoy doña Julia trabaja en una pescadería de Quemchi, donde sigue ligada al mar y a sus tradiciones. Pero ella nos señala con insistencia que las nuevas generaciones han ido olvidando las preparaciones antiguas.

Por eso, su invitación no es solo a «sazonar» sus platos, sino también a acercarnos a los valores de un modo de vida distinto, solidario, paciente. Como el lancharo velero, que espera el viento adecuado para avanzar, sin olvidar que también él es parte de la naturaleza.

(30) Ajo chilote (*Allium ampeloprasum L.*): presente en variadas recetas de la isla y reconocido por su sabor y tamaño en todo el país, forma parte del patrimonio alimentario chilote.

(31) Nabo (*Brassica rapa L o campestris*): hortaliza que se adapta a los climas fríos y se ha propagado como maleza creciendo de forma silvestre. Lo llamaban napor o napur, o también es conocido como yuyo (proveniente del quechua *yuyu*). Ha sido incorporado en el sistema alimentario mapuche en la elaboración de guisos o fritos.

Menú

Entrada

*Frito de nabo con navajuelas
y mallo de papas³²*

168

Plato principal

Cazuelita chilota

Postre

Mella de papas

Bajativo

Té de murra

(32) Es una forma de preparación en la que las papas se cocinan hervidas y se sirven condimentadas, acompañando otras comidas.

Recetario

.....

Frito de nabo con navajuelas³³ y mallo de papas

Para 2 personas

INGREDIENTES

- 1 nabo chilote
- 1 cebolleta verde³⁴
- 4 papas chilotas
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- 1 k de navajuelas frescas
- 1 cucharada de pimentón molido
- 1 pizca de merquén ahumado³⁵
- ½ ajo chilote
- Sal

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Pelar y cocer las papas chilotas en una olla con agua y sal.
2. Lavar y pelar el nabo, cortar en cubos de aproximadamente 2 centímetros y cocer en una olla con agua hervida.
3. Entretanto, limpiar y cocer las navajuelas. Luego, desconchar y quitar los intestinos del marisco. Cortar en cubos pequeños.
4. Calentar una paila y derretir la manteca de cerdo. Agregar ajo rallado y la cebolleta verde picada y saltear.
5. Agregar el nabo y condimentar con sal, pimentón y una pizca de merquén. Añadir un poco de agua.
6. Incorporar las navajuelas al salteado y dejar que los ingredientes integren sus sabores. El caldo del frito debe verse rojizo, suave y cremoso.
7. Montar el frito de nabos con navajuelas en plato de madera (ciruelillo) o enlozado, sobre mallo de papas.

(33) Navajuela (*Tagelus dombeii*): es un bivalvo marino que se encuentra desde la región de Tarapacá a la región de Los Lagos. Se suele consumir en los curantos o mingas.

(34) Cebolleta verde (*Allium fistulosum*): especie del género de las cebollas introducida por los españoles. Se caracteriza por no formar bulbo, sino por el engrosamiento de sus hojas.

(35) Aliño que pertenece a la cultura mapuche. Es elaborado con ají cacho de cabra (*Capscicum annuum*) secado al sol y ahumado al fogón, que luego es molido en mortero de piedra.

Cazuelita chilota

Para 2 personas

INGREDIENTES

- ½ taza de luche
- ½ sarta de cholgas
- ½ sarta de navajuelas
- 4 papas pimpinela o coloradas
- ½ ajo chilote
- 3 cucharadas de arroz
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- 1 cucharada de pimentón rojo molido
- Cilantro a gusto

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Hidratar el luche con agua caliente en un recipiente y los mariscos secos en otro, durante 30 minutos.
2. Lavar bien para retirar la arena de los productos, con ayuda de un colador.
3. Desmenuzar el luche en trozos pequeños.
4. Quitar el intestino de los mariscos y cortar en cubos pequeños.
5. Lavar, pelar y picar las papas en cubos de aproximadamente 2 centímetros.
6. Calentar una olla y agregar la manteca de cerdo. Una vez derretida, se sofríe el ajo chilote, previamente rallado, y se incorporan los mariscos.
7. Sazonar con sal y pimentón rojo molido.
8. Agregar agua hasta tapar los ingredientes y dejar hervir a fuego lento para que los mariscos suelten bien su saborcito.
9. Luego, agregar las papas y, pasados un par de minutos, se incorpora el arroz.
10. Una vez que está listo el arroz, agregar el luche y esperar que suelte nuevamente un hervor.
11. Servir con abundante cilantro.
Importante: No dejar que se pase la cocción del arroz.

Mella de papas

Para 2 personas

INGREDIENTES

- 4 papas chilotas (de preferencia pilcahue)
- 4 cucharadas de azúcar
- ½ taza de harina
- 1 huevo
- 1 manzana de campo y/o 20 g aproximadamente de pasas de uva (opcional)
- 1 hoja (de aproximadamente 30 centímetros) de pangué (nalca)

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Pelar y lavar las papas. Rallarlas con la parte más fina del rallador. Dejar la papa rallada con todo su líquido.
2. Agregar el huevo y mezclar con una paleta.
3. Continuar con el azúcar y la harina e incorporar la manzana rallada o las pasas.
4. Mezclar hasta lograr una textura «ligada», similar al batido para panqueques.
5. Lavar bien la hoja de pangué y disponerla en forma de cono. Amarrar la punta del tallo para conservar esta forma y luego verter la mezcla dentro del pangué.
6. Juntar las puntas de la hoja y atar nuevamente la parte superior.
7. Poner a hervir agua en una olla grande y depositar el pangué relleno.
8. Cocinar media hora por cada lado. Pasado este tiempo, retirar de la cocción.
9. Cuando la preparación esté fría, desatar la hoja de pangué y servir. Recomendación: puede ir acompañado con miel o mermelada, como postre, desayuno u once.

Té de murra

INGREDIENTES

- Hojas frescas de murra (mora)
- Agua hervida

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Hervir el agua.
2. En un tazón, incorporar las hojas de murra previamente lavadas.
3. Añadir el agua caliente.
4. Se puede endulzar con azúcar o miel.

Equipo de trabajo

El menú «Del chilote lancharo al fogón de Quemchi» fue presentado al concurso por:

EDUARDO AGUILERA ÁLVAREZ

Antropólogo. En este proyecto estuvo a cargo de la investigación. Para el equipo, las ciencias sociales les permitieron aproximarse al sentir y valor histórico-antropológico del arte culinario, sus sincretismos y respuestas ante un mundo globalizado.

NICOLE HERNÁNDEZ ALVEAR

Chef encargada de la recopilación de las recetas. Para el equipo, la gastronomía reveló los procesos y técnicas de transformación de los productos, sus formas de consumo y especificaciones dentro de cada receta.

PATRICIA AGUILERA ÁLVAREZ

Diseñadora e ilustradora, y su rol dentro de este proyecto fue elaborar las ilustraciones y diseño de las recetas. De acuerdo al equipo, el diseño les permitió hacer una relectura de los elementos culturales a través de la ilustración.

En el esfuerzo por difundir las recetas y los saberes de la cocina chilota, el equipo consideró necesario añadir a las fuentes orales recogidas en terreno (el testimonio de doña Julia Chiguay Lleucún y el grupo familiar que los recibió en Quemchi), un conjunto de miradas provenientes de las múltiples disciplinas que integran el grupo de trabajo.

Además, el equipo agradece a doña Julia Chiguay por compartirles su historia, y a Claudio Aguilera Álvarez por corregir los textos.

Mi estufa, mi quinta, mi hogar

(Región de Magallanes)

Lilian Riquelme Ostornol

Braulio Ojeda Velásquez

Luis González Morales

175

Presentación del menú

La estructura del menú representa la integración de las tareas del hombre y la mujer en el trabajo de estancias y el resultado de la fusión de quehaceres que definen la despensa culinaria. La confección del menú rompe la tradicional estructura de entrada, plato principal y postre, para proponer una variante en donde la entrada se compone de dos tiempos: el primer tiempo es la partida al menú y el segundo tiempo es la ensalada que irá acompañando al plato principal del menú.

Esta estructura además se presenta con dos variantes, según días de trabajo o días de descanso. En la primera variante —de los días de trabajo—, se da término al menú sin considerar el postre. En la segunda variante, el postre se traslada a los días domingos o días en que se reciben invitados.

La rutina y ritmos de labores que una mujer debía realizar en un día de trabajo —donde ella era la encargada de la mantención de la casa, la elaboración de los alimentos, la crianza de los hijos y la atención de los animales domésticos—, la producción de alimentos de la quinta (huerta) ocupaba un porcentaje importante de cada día. Sin embargo, por las condiciones climáticas y geográficas, llegaban a ser pocos los elementos obtenidos para la construcción de la minuta.

La composición del menú, en términos nutricionales, garantiza la cantidad básica de nutrientes para las necesidades de los miembros de la familia, en las condiciones de mayor gasto energético que impone la estepa patagónica y los fríos aires de la pampa. Los insumos incrementarán su valor nutricional según el nivel cultural y socioeconómico de la mujer que lo prepare.

El diseño del menú, en términos de productos disponibles, es transversal a todos los hogares de Magallanes, ya que la región produce determinados vegetales cultivados o silvestres y provee de recursos cárneos según

la actividad económica principal de las estancias magallánicas, que es la actividad ganadera del cordero.

La despensa y la línea de producción del menú está definida por una rutina diaria que todas las mujeres desarrollan indistintamente a su ubicación geográfica, campo o ciudad.

La arquitectura de la cocina permite que las tareas que se desarrollan en su interior tengan como principal protagonista a la estufa, la que marca un ritmo de dependencia hacia ella que obliga a intercalar las otras tareas domésticas y culinarias entre carga y carga de fuego, donde la calidad de la madera y la capacidad de la estufa determinan el tiempo disponible para otros menesteres.

Menú

Sopa cotidiana

Ensalada de la quinta

Estofado de capón

***Kuchen* de ruibarbo**

177

Recetario

Sopa cotidiana (receta de doña Norma Velásquez Borques,avecindada en Río Verde, en la estancia San Braulio, sector Cruz del Sur)

Para 4 personas

INGREDIENTES

- 2 cogotes de capón o cordero
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 100 g de fideos canutones
- Orégano a gusto
- Comino a gusto
- Perejil a gusto
- Salsa inglesa (Lea & Perrins), obtenida del puerto franco, en la ciudad

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Cortar el cogote en medallones, colocar en agua fría y adicionar cebolla, ajo, orégano y comino. Hervir lentamente por una hora y media. Luego, agregar zanahorias cortadas en medallones y cocinar. Agregar los fideos y corregir sal y aliños.
2. Servir con perejil picado y salsa en la mesa.

Ensalada de la quinta (receta de doña Yda Fuentealba de Trujillo, aportada por su nieto Américo Báez Vlahovic, avecindado en el Barrio Sur de Punta Arenas)

Para 4 personas

INGREDIENTES

- 8 papas
- 250 g (o un tarro) de arvejas frescas
- 1 tarro de tomates enteros
- 1 lechuga o 250 g de repollo (según estación)
- Vinagre
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN

1. Cocinar todos los ingredientes que requieran cocción.
2. Cortar las papas en dados, el repollo «finito» o la lechuga casi entera (según estación).
3. Adicionar los tomates y las arvejas. Por último, sazonar con vinagre, aceite y sal.

Estofado de capón (receta de doña Norma Velásquez Borques, avecindada en Río Verde, en la estancia San Braulio, sector Cruz del Sur)

Para 4 personas

INGREDIENTES

- 1 pierna mocha de capón cortada en medallones
- 8 papas
- 3 zanahorias
- 250 g de arvejas (o de tarro, si es invierno o no se tiene quinta)
- 2 nabos amarillos
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- Pimentón en polvo
- Orégano a gusto
- Comino a gusto
- Sal a gusto
- Cebollín
- Perejil

- Caldo de huesos
- Aceite, en la ciudad; grasa de capón, en el campo (obtenida de la riñonada o la que envuelve el estómago)

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Sofreír el ajo, la cebolla y el pimentón. Agregar la carne y dorarla. Luego, incorporar caldo, sal, pimentón y comino y cocinar a fuego lento entre 30 y 40 minutos. Cuando la carne empieza a ablandarse, agregar las papas (cortadas en dos a lo largo), las zanahorias, los nabos y la cebolla cortada pluma. Cocinar 10 minutos y agregar las arvejas. Por último, cocinar 10 a 15 minutos más hasta que las papas estén cocinadas.
2. Al servir, colocar cebollín y perejil picado.

179

Kuchen de ruibarbo (receta de doña Yda Fuentealba de Trujillo, aportada por su nieto Américo Báez Vlahovic, vecindado en el Barrio Sur de Punta Arenas)

Para 4 personas

INGREDIENTES

- 450 g de ruibarbo (cortado en trozos de 2 centímetros de largo)
- 180 g de azúcar
- 100 g de mantequilla sin sal (o aceite, en la ciudad, y grasa de capón, en el campo)
- 1 huevo
- 150 g de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear

PREPARACIÓN Y MONTAJE

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Mezclar el ruibarbo, cortado y limpio, con 60 gramos de azúcar en un bol. Dejar macerar entre 15 a 20 minutos.
3. Mezclar la harina con el polvo de hornear, el huevo, el azúcar, la materia grasa blanda y el azúcar restante, y hacer unas masas suaves. Cubrir un molde con la masa y colocar el ruibarbo sobre esta. Servir frío.

Equipo de trabajo

El menú «Mi estufa, mi quinta, mi hogar», fue presentado al concurso por:

LILIAN RIQUELME OSTORNOL

Hotelera de formación, dueña del Hotel Hain, de Punta Arenas, e investigadora gastronómica. Ha realizado recopilaciones, investigaciones y proyectos que tienen como fin el desarrollo de una identidad alimentaria de Magallanes.

180

BRAULIO OJEDA VELÁSQUEZ

Oriundo de la comuna de Río Verde. Tiene la experiencia de la vida cotidiana de estancia en Magallanes: sus costumbres, alimentación, formas de aprovisionamiento, conservación y cocina. También es conocedor y productor de ovinos.

LUIS GONZÁLEZ MORALES

Chef. Cocina bajo un concepto llamado «Cocina Salvaje de Patagonia» y realiza estudios gastronómicos con diversas entidades sobre la alimentación en la región de Magallanes. Entre sus publicaciones, se encuentran la coedición del libro *Uso de algas marinas en la gastronomía magallánica* y el capítulo «Ciencia y cocina» del libro *Cocina y Academia*, editado por la Universidad de las Américas.

Nota de las editoras

Al ser invitadas por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes en el 2017 a participar en la edición de *El menú de Chile*, como académicas y profesionales dedicadas a temas relacionados con el patrimonio cultural, nos sentimos honradas y agradecidas de poder contribuir con esta iniciativa, dedicada a destacar la importancia del patrimonio alimentario de Chile.

Desde el primer momento, al reunirnos con el Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA, nos dimos cuenta que en la institución había una comprensión moderna del patrimonio, atenta a las últimas discusiones sobre estos temas y a las iniciativas de países que abren espacios en torno al patrimonio cultural, con miras a potenciar el diálogo y la participación de las comunidades.

Efectivamente, ya desde la elaboración de las bases del concurso, se llamó a constituir un grupo interdisciplinario de personas que, tras dialogar y consensuar, pudieran —desde sus diferentes experiencias y saberes—, crear un relato y un documento que diera cuenta de sus elecciones y valoraciones. Y es que lo importante en los procesos patrimoniales son las personas; los individuos y grupos que se reconocen y actúan democráticamente, articulados en torno a elementos relevantes para la reproducción y fortalecimiento de su memoria colectiva, identidad y cohesión social.

Cada decisión que hemos ido tomando al editar este libro, ha respondido a nuestro convencimiento profundo del carácter subjetivo, dinámico y procesual del patrimonio cultural, pues son las propias personas las que, en el presente, asignan valor a los objetos y a las manifestaciones culturales que conforman su entorno. Aquello que las personas distinguen y definen como valiosas para su identidad individual y colectiva es lo que constituye el patrimonio y, por tanto, lo que es digno de relevar y cuidar para su transmisión futura. Atrás quedaron las visiones esencialistas y estáticas respecto a lo patrimonial, definidas —como solía serlo— desde agentes externos a las comunidades.

Lo que hemos querido plasmar en estas páginas, son las propias elecciones de los grupos concursantes y las palabras que los mismos autores han

elegido para compartir lo que para ellos es importante. Los saberes y tradiciones que han compartido con nosotros, provienen de distintos lugares de nuestro país y, a través de esta publicación, dialogan desde sus similitudes y diferencias. Un diálogo, asimismo, con los lectores, que desde nuestras propias costumbres nos asombramos y admiramos con los ingredientes, las recetas, las preparaciones, los utensilios y las prácticas asociadas a las comidas que encontramos en cada uno de los menús de esta publicación. Pero, sobre todo, nos asombramos al ser testigos de lo que produce en los participantes el acto de recordar juntos.

Presentar estos saberes y tradiciones ha sido posible gracias al esfuerzo conjunto de un grupo de personas que vio en este concurso la oportunidad de dejar plasmadas sus formas de vida, un ejercicio identitario que no terminó con la postulación al concurso, pues al consignarse en este libro, se comparte con otras personas.

Los relatos que anteceden a los menús, fueron escritos por los autores de cada uno de ellos. En ellos, nos cuentan por qué decidieron reunirse, cuáles fueron sus formas de trabajo y qué significados tienen para ellos las recetas patrimoniales que decidieron presentar al concurso. Sus testimonios no solo introducen lo que viene a continuación, sino que constituyen una narración íntima y espontánea, elaborada por sus protagonistas.

La construcción de estas identidades alimentarias chilenas como patrimonio cultural no termina aquí. Invitamos a los lectores a sumergirse en las preparaciones culinarias de sus compatriotas y, a los extranjeros, a conocer cómo se come en Chile. Así, podremos seguir dialogando en torno al patrimonio cultural.

Este libro
se terminó de
imprimir en febrero
de 2018 en Santiago de Chile.
En sus textos se utilizó la tipografía
Nikola de los tipógrafos chilenos Sergio Leiva
y Rodrigo López. Su interior está impreso a 2/2 colores
en papel Bond ahuesado de 90 gramos y las tapas
a 2/1 colores en papel Rives Tradition
de 320 gramos. Se imprimieron
1.000 ejemplares en
Salesianos.





Gobierno de Chile