



EL MENÚ DE CHILE

Reconocimiento a las
cocinas patrimoniales
2019



EL MENÚ DE CHILE

Reconocimiento a las
cocinas patrimoniales
2019



**EL MENÚ DE CHILE
RECONOCIMIENTO A LAS
COCINAS PATRIMONIALES 2019**

PRIMERA EDICIÓN: DICIEMBRE 2020

ISBN (papel): 978-956-244-496-5

ISBN (pdf): 978-956-244-497-2

MINISTRA DE LAS CULTURAS, LAS ARTES Y EL PATRIMONIO

Consuelo Valdés Chadwick

SUBSECRETARIO DE LAS CULTURAS Y LAS ARTES

Juan Carlos Silva Aldunate

SUBSECRETARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL

Emilio de la Cerda Errázuriz

DIRECTOR DEL SERVICIO NACIONAL DEL PATRIMONIO CULTURAL

Carlos Maillat Aránguiz

SUBDIRECTOR NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Rodrigo Aravena Alvarado

«Una vez que todos y todas se congregaban en la chacra; se realizaba la coya, un ritual previo en que se solicita la bendición de Dios y la pachamama, para asegurar una buena cosecha. A punta de pala y picota, los trabajadores participaban de la faena. En medio de esta, y como un incentivo, Ema repartía chicha de maíz en tarros amarrados con alambre a modo de asa. Entre un salud y otro, los trabajadores animados compartían siempre el primer sorbo con la madre tierra».

LA RUTA QUE TE PARIÓ

Índice

7 **PRESENTACIÓN** CONSUELO VALDÉS CHADWICK

9 **SABORES Y SABERES FAMILIARES**

MENÚ GANADOR

12 Fiesta familiar de las Carmelas: De la huerta a la mesa

MENCIONES HONROSAS

31 La ruta que te parió, con sabor a Pacha

57 Entre el Peñasco y Tierra Fofa: Menú arriero de Popeta y Las Nieves

73 La cocina honesta de Cartagena de Chile

93 Trilogía obrera

MENÚS DESTACADOS

106 La dieta totoralina: Memorias de un pasado colonial

127 Caminando por el campo: Sabores de la tierra al caldo

143 El menú de Brevalla: Rescate patrimonial de la cocina irlandesa en La Araucanía

Presentación

Las cocinas en Chile, sus sabores y saberes, son parte fundamental del quehacer cultural de nuestra sociedad. Constituyen una expresión genuina de las comunidades, y como tal, son un espacio convocante y transversal, donde habita la vasta diversidad que define a los territorios y pueblos que dan vida a nuestro país. Si hay una expresión de nuestro patrimonio en el que todas y todos de alguna forma nos sentimos parte, es precisamente ésta, que remite a nuestros recuerdos de infancia, a los cuadernos de recetas heredados, al lugar donde nacimos o a las celebraciones más arraigadas.

Como Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio nos interesa relevar esa riqueza tan cotidiana, emotiva y poderosa que nos han legado las generaciones que nos anteceden. Las preparaciones que se han ido transmitiendo de generación en generación y todo lo que las rodea son un valioso tesoro, lleno de sabiduría, de costumbres y festividades, que ha ido moldeando nuestra identidad como chilenas y chilenos y reforzando la tradición en que nos reconocemos.

Una forma de visibilizar este caudal de expresiones, tan ligadas a las historias regionales, locales y familiares, es precisamente compartir con la ciudadanía esta publicación *El menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2019*. Un testimonio que recoge el menú ganador, así como los que obtuvieron menciones honrosas y aquellos que fueron destacados por el jurado.

En su ya tercera versión, esta iniciativa se consolida como una invitación a difundir los productos, oficios, saberes, recetas, formas de consumo, contextos sociales, significados y prácticas tradicionales que conforman el universo de las cocinas.

Quiero destacar especialmente el menú ganador “Fiesta familiar de las Carmelas: De la huerta a la mesa”, de Coyhaique, región de Aysén. Una propuesta que reconstruye la memoria familiar de Josefina del Carmen Saldivia Cárcamo, una chilota, que trasplantada en la Patagonia, recurrió a toda la sabiduría de su tierra y de su pueblo para alimentar a su familia. Un ejercicio en el que además siempre puso de manifiesto conocimientos tradicionales tan necesarios de revisar desde la actualidad, conceptos asociados al respeto por la tierra, a sus ciclos y procesos, así como a la conservación de los alimentos. Su relato habla

de ecología, reciclaje, sostenibilidad y, por sobre todo, de una relación consciente con la naturaleza. La vanguardia, una vez más, reside en la tradición.

Los invito a revivir esta popular fiesta de las Carmelas de la mano de un menú propio de la Isla Grande de Chiloé, producido en la Patagonia. Y por medio de los trabajos que obtuvieron menciones honrosas, podremos continuar este recorrido -de sur a norte- a través del sabor de las cocinas de la antigua Hacienda San José de Las Canteras (herencia que recibió Bernardo O'Higgins de su padre, Ambrosio O'Higgins), en la región del Biobío; el menú arriero de la localidad de Popeta y Las Nieves, en O'Higgins; "La cocina honesta de Cartagena", que se concentra en los restaurantes de este clásico balneario de la región de Valparaíso; o la tradición de la familia Pacha, originaria de Huara, en la precordillera de Tarapacá.

Este sabroso viaje concluye con tres trabajos destacados: "La dieta totoralina: Memorias de un pasado colonial", de El Quisco, región de Valparaíso; "Caminando por el campo: Sabores de la tierra al caldo", de Ránquil en Ñuble y "El menú de Brevalla: Rescate patrimonial de la cocina irlandesa en La Araucanía", de Carahue.

Todas estas historias hablan de una forma especial de concebir la relación del hombre con la naturaleza, que la respeta como ente vivo para recibir sus frutos y cuidarla porque sabe que le debe la vida. Estas recetas son sinónimo de respeto, de cariño por la tierra y de un profundo sentido de pertenencia y orgullo de quienes las siguen realizando, como una forma de dar a conocer el valor que ellas guardan.

Agradezco el trabajo de todos los equipos responsables, de quienes quisieron compartir el legado que en ellos reside o el que han descubierto y decidido registrar para que toda la ciudadanía pueda conocerlo. Valoro profundamente además el cariño y la dedicación que se revela en estas investigaciones, que más allá de los premios o reconocimientos, son el verdadero homenaje a las y los responsables de estos antiguos fogones. Gracias a todas y todos quienes siguen contribuyendo a construir el relato culinario de todos los Chiles.

Consuelo Valdés Ch.
Ministra de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

Saberes y sabores familiares

La alimentación y las cocinas son dos componentes vitales en el sentimiento colectivo de pertenencia a una comunidad. Pensemos nada más un momento en las migraciones, ya sean de un país a otro o de una región a otra, o de aquellas que ocurren al interior de una misma frontera. Pensemos en las minorías culturales, que de a poco adaptan sus modos de vivir a un nuevo contexto sociocultural, reconociendo las nuevas posibilidades y también los límites. No obstante, la evidencia nos cuenta que las esencias culinarias y la memoria asociada a las comidas persisten aun cuando el origen y el terruño se hayan dejado atrás.

El menú ganador de esta tercera versión de *El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2019*, “Fiesta familiar de las Carmelas: De la huerta a la mesa”, nos entrega esa claridad, el recuerdo emotivo de la abuela Jeja quien, con todo en contra al establecerse en la Patagonia, supo recrear el sustento tan característico, que tuvo cuando ella creció en Chiloé, y supo traspasar a su descendencia el respeto por la tierra y los alimentos. Nada se pierde, era la consigna general, de las pasadas generaciones, no existía lo desechable, la conexión con la naturaleza y el universo eran lo cotidiano. En un contexto de reunión familiar, en la celebración de las Cármenes, el 16 de julio, este menú evoca lo característico y cotidiano que tienen los encuentros en las mesas familiares a lo largo del país.

Al adentrarnos y comprender la alimentación como un sistema, en sus distintos niveles, familiares, locales, regionales y/o nacionales, nos acercamos y podemos apreciar la visión del mundo de las comunidades asociadas y sus realidades. Nosotros comemos y nos abastecemos al interior de una cultura, consumimos también símbolos y patrimonio. Los menús seleccionados como menciones honrosas, en esta tercera versión del concurso, nos remiten fuertemente a aquello. El relato de la familia Pacha Nina, en el menú “La ruta que te parió” rememora a sus antepasados que supieron establecerse en territorios que no contaban con la mejor disposición geográfica, muestra con el ejemplo de una familia y comunidad la construcción de un Chile de hace décadas, la adaptación a un clima y a un sistema que integraba la precordillera y el mar para tener acceso a los mejores productos, es el Chile de las salitreras y de la integración de las regiones del extremo norte, antes pertenecientes al Perú.

Situación similar permite adentrarnos el menú “Entre el Peñasco y Tierra Fofa: El menú arriero de Popeta y las Nieves” en la región de O’Higgins, con la descripción de la cocina al aire libre en el oficio del arreo de animales, tradicional y presente en los campos chilenos. No ocurre en la mesa, es un escenario natural el que acompaña y les permite adaptarse al día a día según marque el tiempo y las reservas. Por su parte, “La cocina honesta de Cartagena de Chile” nos muestra la evolución de esta localidad en la presentación de distintos restaurantes con historia, que aún se mantienen y continúan alimentando los veranos de sus visitantes, una cocina familiar y abundante que representa un icono del litoral central.

El relato en torno al menú “Trilogía obrera” marca, claramente, la utilización del milenario trigo en función de los oficios del campo; al igual que la propuesta del equipo de la “Dieta totoralina”, la narración de “Caminando por el campo: Sabores de la tierra al caldo” y, también, “El menú de Brevalla”, asociado a una historia de migración entre dos continentes. Todos nos remiten a quien transmite una receta, pero sobre todo a su lugar de origen, proclamando su pertenencia al *ethos* y *oikos*. La escritora ucraniana, Elena Kostioukovitch, en su libro, *Por qué a los italianos les gusta hablar de comida*, consigna lo siguiente: “Italia se ha constituido de tal manera que toda población es autosuficiente, ninguna ciudad o pueblo predomina sobre los otros, ni la capital sobre la provincia ni el centro del Estado sobre la periferia [...] cada comunidad posee su insignia comestible, un plato o un producto llevado a la perfección en ese lugar.” Con este ejemplo, los invitamos a leer y saborear esta versión de El Menú de Chile, en su gran diversidad de territorios o sabores sin preponderancia o admiración de uno por sobre otro.

Finalmente queremos saludar a todos quienes han participado en esta versión de *El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2019* y alentamos a la ciudadanía a seguir valorando el patrimonio culinario en Chile.

Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural



MENÚ GANADOR

Fiesta familiar de las Carmelas: De la huerta a la mesa

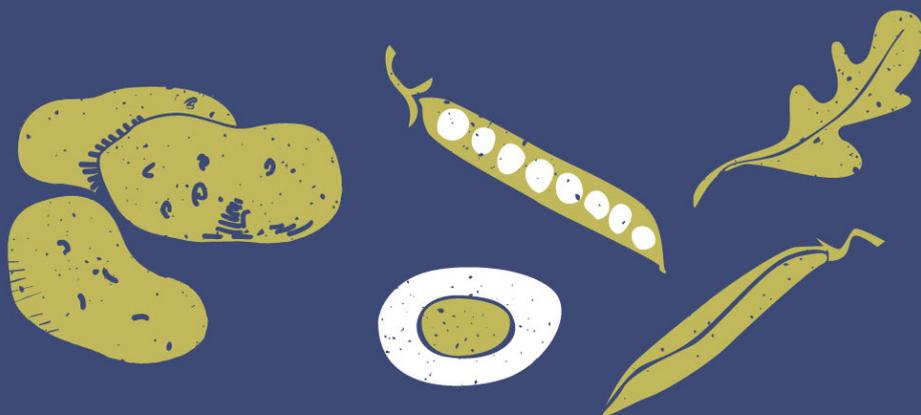
Reconstrucción de la memoria familiar en honor a
Josefina del Carmen Saldivia Cárcamo

Coyhaique, provincia de Coyhaique, región de Aysén

Verónica Mansilla Aguilar

Rocío Farías Segovia

Cristina Tapia Nieto





Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Presentación del menú

Desde que supimos de la existencia de “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales”, surgió en nuestro equipo la imperiosa necesidad de aprovechar la instancia para valorar la cocina familiar chilena. En nuestro caso, a través de la cocina chilota arraigada en la Patagonia y la revitalización de sus recetas ancestrales: sus métodos de cocción, sus productos, sus personas y sus historias. Entendimos que su preservación era importante para aportar al conocimiento de nuestra cultura.

Esperamos, así, estimular a la conservación y valoración de conceptos tan importantes hoy en día como la sostenibilidad, el reciclaje y la reutilización. Creemos que es trascendental para la salud de las generaciones futuras, el respeto al conocimiento y la sabiduría de nuestros antepasados, como es el caso de la protagonista de nuestra investigación: la señora Josefina del Carmen Saldivia Cárcamo, quien sin estudios y como buena mujer chilota, poseía amplios y profundos conocimientos en torno a la agricultura, el reciclaje, la ecología y la conservación de alimentos, entre otros.

Conociendo su historia se desprende la importancia de sacar a la luz, salvaguardar y valorar nuestras cocinas. Porque en ellas está la tan buscada respuesta a tanto problema de salud en la actualidad. Cuando decidimos como humanidad ceder espacio al *fast food*, a los conservantes, a los preservantes, edulcorantes y pesticidas; perdimos contacto con lo simple, con el respeto a la tierra, al tiempo, a los procesos y a darnos la posibilidad de cultivar, criar, procesar y cocer nuestros propios alimentos. Comenzamos una desesperada carrera contra la obesidad infantil y las alergias alimentarias haciendo todo tipo de esfuerzos para poner de moda la alimentación saludable, cuando el ejercicio era bastante más simple: volver a mirar nuestros orígenes, adoptando y adaptando su saber a la realidad de hoy, en especial en el área de conservación y manejo inocuo de los alimentos.

Nuestro menú de cinco tiempos, cuyo proceso de elaboración se realizaba en conjunto, era motivo de reunión para el día 16 de julio, día de festejo de Nuestra Señora del Carmen. Su principal característica es que está basado en la sostenibilidad, el reciclaje y el aprovechamiento máximo de los productos en un territorio. Fue relevado por nuestro equipo, aportando cada una desde su área de desempeño y especialidad.

FIESTA FAMILIAR DE LAS CARMELAS: DE LA HUERTA A LA MESA

Originalmente fue Pampa del Corral;¹ luego, oficialmente, Baquedano;² y después, definitivamente, adquirió el nombre de Coyhaique.³ Este fue, desde 1903,⁴ el lugar que los chilotes eligieron para iniciar una nueva vida y echar raíces en las nacientes tierras de Aysén.⁵

Hasta estas tierras y provenientes desde Isla Grande de Chiloé, más específicamente del sector rural vecino a la ciudad de Castro llamado Quilquico,⁶ llegó el matrimonio compuesto por don José del Tránsito Aguilar Aguilar y doña Josefina del Carmen Saldivia Cárcamo –ambos agricultores–, junto a su pequeño hijo, Osvaldo del Tránsito Aguilar Saldivia. Los tres se acercaron en estas tierras aproximadamente el año 1944, con la esperanza de surgir en estos lejanos parajes. Ya para el año 1945 nació la segunda hija del matrimonio, María Felicita Aguilar Saldivia. Don José trabajaba haciendo fletes con su yunta de bueyes, tirando ripio en la construcción de la Escuela 1 y en la casa de piedra de la Sociedad Industrial de Aysén (SIA),⁷ labores a las que era acompañado en algunas oportunidades por su hijo mayor.

En el año 1947, estando doña Josefina embarazada de su tercer hijo, falleció don José a causa de una neumonía, adquirida por salvar su yunta de bueyes que había quedado atorada en el río Coyhaique. Para él era salvar su fuente de

(1) La Pampa del Corral era una explanada que conectaba los valles de Coyhaique y Simpson hacia el camino carretero a Puerto Aysén (Galindo, 2018: 92).

(2) Baquedano, nombre con el que fue fundado originalmente Coyhaique en 1929, en honor al prócer Manuel Jesús Baquedano González (Íd.: 102).

(3) Coyhaique es un vocablo tehuelche formado por *coy* (agua) y *aike* (lugar apropiado para vivir). Se cambió el nombre de la ciudad de Baquedano a Coyhaique, ya que en el norte de Chile existe hasta el día de hoy un poblado de igual nombre.

(4) Año en que se inicia la concesión de la SIA (Sociedad Industrial de Aysén), dedicada a la ovejería y que partió con 200 hombres, la mayor parte de ellos, chilotes (Pomar, 1923: 46).

(5) “Algunos respetados hombres de letras sugieren que Aysén deriva de la voz tehuelche *Achern* ‘retorcido’ y otros de la voz chona *Achen*, ‘desmembrado’, ‘desmoronado’; en cambio, también se plantea que es una voz derivada del inglés *Ice End* ‘el fin de los hielos’” (Íd.: 6).

(6) Zona rural ubicada entre la ciudad de Castro y el pueblo de Rilán en Isla Grande de Chiloé, región de Los Lagos, Chile.

(7) Construcción perteneciente a la SIA en cuyas dependencias, en la actualidad, se encuentra emplazado el Museo Regional de Aysén.

trabajo, por lo que no dudó en meterse a las gélidas aguas para proteger sus animales, lo que le costaría posteriormente la vida.

Y es así, como doña Josefina quedó sola con dos hijos pequeños y uno por nacer: Héctor Arcadio.

Josefina, o abuela Jeja como todos sus nietos la llamaban de cariño, nació en el sector de Quilquico el 16 de noviembre de 1914 y fue una de las menores de los siete hijos de don José del Carmen Saldivia y doña Avelina Cárcamo. Desde pequeña aprendió las labores del campo y del armado de embarcaciones, que es a lo que la familia se dedicaba. Hija del rigor, tuvo como gran ejemplo de matriarcado a su madre doña Avelina, ya que como en alguna conversación la abuela Jeja refiriera, ella se tuvo que hacer cargo de todo tras quedar su padre postrado por algún tema de salud jamás especificado en sus conversaciones.

Es así, con todas las vicisitudes que la vida le hizo pasar, que la Jeja se convirtió en una mujer valiente, de fuerza tremenda, de gran carácter, firme ante la adversidad, pero dulce en los detalles.

Desde que enviudó se dedicó al trabajo, haciendo todo tipo de labores domésticas en casas de familias vecindadas en el naciente Coyhaique. Sus hijos mayores, a pesar de aun tener corta edad, también comenzaron a trabajar para aportar al hogar: Osvaldo en labores de campo y María a cargo de la casa, haciendo pequeños trabajos en casa de vecinos y cuidando de sus hermanos menores, ya que luego de una fugaz relación fallida nació la menor de los cuatro hermanos, Isabel.

Al quedar viuda de don José, el Estado⁸ aprobó la tramitación de un terreno que él había solicitado y se lo entregó a doña Josefina y a los hijos fruto de su matrimonio. Dicho sitio, de 25 por 50 metros, quedaba ubicado en la calle Pedro Aguirre Cerda de la ciudad de Coyhaique, entre las que hoy son las calles Simpson y Lautaro y antiguamente se denominaba Barrio Seco. En este lugar, Josefina desarrolló en pleno su lado matriarcal y chilote. Era el lugar soñado para cualquier niño, una pequeña granja con cerdos y gallinas, con el 90% del terreno plantado con todo lo necesario para autoabastecerse. La Jeja, sin tener estudios, sabía perfectamente que el respeto a la tierra era primordial. Siempre sus plantaciones fueron rotando para que la tierra no se agotara y su abono provenía de lo que hoy conocemos como compostaje –en el centro

(8) Una vez que la SIA le devolvió los terrenos y finalizó con la concesión, el Estado comenzó a fomentar la llegada de pioneros a través de la entrega de títulos de propiedad.

de la huerta había una pequeña y no muy profunda excavación, en la que se enterraban todos los desechos orgánicos generados en la casa. En esa huerta había variedad de verduras y árboles frutales. Las melgas de papa⁹ sufrían con los nietos, ya que dentro de sus entretenciones constaba el ir hasta el final del sitio y hacer carreras hasta el cerco que daba a la calle. Cincuenta metros de loca e infantil carrera que generaba daños en las plantas y que en reiteradas oportunidades la abuela les hizo arreglar: se recuerda aún diciendo, “a lo que jamás le tienen que tener miedo es a meter sus manos en la tierra, porque tierra eres y en tierra te convertirás”. A esa corta edad no se lograba dimensionar lo valioso de esa frase.

Además de la huerta, existía también un gallinero y un espacio destinado a la crianza de chanchos¹⁰, los que igualmente eran destinados al consumo dado lo difícil del abastecimiento en la época y considerando la economía local. Detrás de la casa estaba la leñera, que más que leñera era una verdadera sala de procesamiento, ya que contaba con una mesa para faenar y un fogón que se encontraba rodeado de una especie de platea de madera con bancas, para poder sentarse a comer alrededor de él. Desde el techo hacia el fogón bajaba un cable grueso al que se podía colgar una olla de fierro negra de tres patas o la misma callana.¹¹ A un costado, en una pared lateral, en lo alto, estaba la carnicera,¹² ya que en esa ubicación aprovechaba mejor el humo del fogón.

Años después, al conocer Chiloé, constatamos que lo que la Jeja tenía en Coyhaique era una pequeña réplica de su hogar; con el que jamás perdió contacto, ya que aprovechando el paso de las comparsas¹³ por la ciudad de Coyhaique, la familia le hacía llegar encomiendas cargadas de cariño, con productos de su tierra querida.

(9) Plantación en hilera de papas, que tenía tierra levantada o lo que se denominaba “aporcamiento de papa” que consistía en aumentar y elevar la cantidad de tierra alrededor de la planta.

(10) La crianza de chanchos y gallinas fue prohibida por ordenanza municipal al considerarse que no podía realizarse en centros urbanos por el peligro a la salud que conllevaba (Ilustre Municipalidad de Coyhaique, 1994: art. 32).

(11) Bandeja de latón de forma rectangular con un asa de madera que se colgaba sobre el fuego y era utilizada para tostar trigo u otro tipo de granos.

(12) Estructura de madera rodeada de malla mosquitera que se colgaba en la pared cerca del fogón y que era utilizada para ahumar carne y conservarla por más tiempo.

(13) Grupos de esquiladores y trabajadores que se dirigían a la Argentina desde Chiloé en busca de trabajo en las estancias y que en su recorrido pasaban por la ciudad de Coyhaique.

LA FIESTA DE LAS CARMELAS

El 16 de julio era especial, tan importante como Navidad o Año Nuevo. Era el día del santo de la Jeja y los pobres animales que criaba pagaban las consecuencias. Cómo no recordar la anécdota del chanco. Para una de las festividades de fin de año, la Jeja se encontraba tan atareada junto a su hija en la cocina, que mandó a Héctor e Isabel a matar al chanco.

Mientras trabajaban, se oía de fondo en el patio como el pobre animal chillaba y chillaba y nada que moría. Hasta que ya superada por la situación, dejó lo que estaba haciendo y se dirigió al patio, donde estaba Héctor, con el hacha en la mano, sin lograr el objetivo que se le había encomendado. “Pasen eso para acá, par de inútiles”, se le escuchó decir, y tomando el hacha, la levantó y con la parte posterior le propinó un certero golpe en la sien al chanco, que de inmediato pasó a mejor vida.

Para las Cármenes, la celebración era a la hora del almuerzo; pero nadie podía llegar a esa hora –las 12:00 del día, máximo 12:30–. La cita era temprano, porque había que ayudar. Se necesitaban manos para producir y ordenar. Los comensales, quienes llegaban tarde, sabían que debían llegar directamente a colaborar y quienes hacía mucho rato no la iban a visitar, tenían claro que apenas llegaran los esperaba el consabido “como que supo la puerta”, que daba clara cuenta que sus ausencias no habían pasado desapercibidas.

Todo se iniciaba con la preparación de los alimentos desde temprano. De hecho, algunos se dejaban listos uno o dos días antes, como el queso de patas, la chicha de arveja, la mistela de menta o las galletas de avena y de maicena, que la abuela guardaba en una caja metálica en lo más alto de la despensa, creyendo que a ese inexpugnable lugar sus nietos no lograrían darle alcance: ¡qué equivocada estaba!

La elección de las gallinas era importante: no debían ser demasiado viejas y debían estar gordas y sanas. Esto se tenía que hacer temprano ya que serían sometidas a una doble cocción¹⁴ y eso tomaba tiempo. Una vez listas las que serían sacrificadas, se procedía a “tirarles el cogote” y luego hundirlas en un balde de agua muy caliente, para poder sacarles las plumas. Se cortaban las

(14) Consiste en someter un producto a dos procesos de cocción de diferente naturaleza. En el caso de las gallinas de nuestro menú, fueron sometidas a una cocción húmeda (cocción en olla con caldo) y una cocción seca (cocción en asadera al horno). Las recetas con doble cocción son características del sur de Chile, según nos refiere Sonia Montecino en su libro *La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile* (Montecino, 2005).

cabezas y se ponían a cocer calculando el agua suficiente para el caldo. Este proceso tardaba aproximadamente tres horas para que las gallinas se ablandasen. Ese tiempo se aprovechaba para cocer las papas y hacer la masa del pan de papas, que era horneada, o para avanzar la ensalada, buscar la loza y armar la mesa larga en el living, donde pudiesen entrar todos.

Antes de pasar a la mesa y mientras se les daba los últimos toques a las preparaciones, se comenzaba a servir el aperitivo, una dulce chicha de arveja muy gasificada, obtenida de la cocción del cape¹⁵ de las arvejas, siguiendo en la línea del aprovechamiento íntegro de los recursos y del ingenio chilote. Se acompañaba con queso de patas, cortado en cubitos y unos canapés con paté de ave,¹⁶ a modo de pequeño cóctel. Una vez listos los preparativos en la cocina, todos procedían a sentarse juntos, con la abuela en la cabecera de la mesa, presidiendo el almuerzo.

De entrada se servía un consomé de gallina, acompañado de pancito de papas. Esto era seguido del plato principal, las gallinas, que luego de haber estado tres horas cociéndose en un caldo, se colaban y ponían en una asadera con ajo en pasta, sal, mantequilla y tomillo para ir al horno, siendo bañadas cada cierto tiempo con parte del caldo de cocción, para que la carne no quedase reseca. Este plato de fondo se servía acompañado de papas cocidas con color¹⁷ y una ensalada de zanahorias cocidas mezcladas con cebolla en pluma y aliñadas con vinagre, que en ese tiempo era de uso más masivo para estos menesteres que el limón, dada la dificultad de acceso que desde siempre ha existido en la región de Aysén respecto del abastecimiento de productos del centro del país.

Para el postre, los niños esperaban felices las manzanas asadas típicas de la abuela, decoradas con un copón de merengue hecho con clara de huevo de sus propias gallinas. Para finalizar, quien desease podía servirse de bajativo una mistela¹⁸ casera de menta, con hojas seleccionadas del huerto de la abue-

(15) También llamada vaina, es la envoltura tierna y alargada en la que están encerradas en hilera las semillas de ciertas plantas. En el caso de nuestro menú, lo que utilizamos para la chicha de arveja es el cape o vaina de la arveja, no la arveja en sí.

(16) Se utilizan los interiores de las gallinas (corazón, pana y reque) los que se hierven en poca agua, con ajo y sal a gusto y, luego, se muelen hasta conseguir la consistencia deseada.

(17) La color es una preparación tradicional chilena, que existe desde la época de la colonia, consistente en derretir manteca con ajo y a esto incorporarle pimentón o ají de color.

(18) Bebida que se hace con aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes, como canela y hierbas aromáticas.

la, acompañada de las infaltables galletas de avena y maicena que siempre tenía guardadas.

Era toda una empresa celebrar las Cármenes, sinónimo de unión familiar, de participación colectiva y aprendizaje, de compartir y aprovechar al máximo lo producido con tanto esfuerzo por la abuela. Todo sano, sin intervención de químicos y rebosante de cariño. Esta celebración, tanto como la de San Pedro y San Pablo, las Rosas y la de San Juan¹⁹ –día en que los pobres árboles recibían una serie de improperios y amenazas a su integridad física, con la finalidad de asegurar una buena cosecha, lo que en definitiva sucedía–; eran totalmente transversales a todos quienes conformaban la comunidad chilota en la región de Aysén. Los platos de este menú son originarios de Isla Grande de Chiloé y han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, salvo la chicha de arveja que ya no se fabrica.

Es destacable que, pese a ser un menú contundente en calorías, la contextura de los comensales, en especial los niños, era normal. El antiguo régimen alimenticio de estas familias y de la generalidad de la época, respetaba el origen de los productos, totalmente orgánicos y sin presencia de químicos de ninguna especie (conservantes, edulcorantes, etc.). Todas las verduras se originaban de semillas curadas directamente por la abuela, cuidadas y mantenidas con cariño y respeto. Igualmente, la crianza de los animales era dedicada y consciente: se alimentaban de la manera más sana posible.

Se comía más veces en el día, pero se respetaban los horarios y las cantidades. Siempre las comidas principales, tales como el almuerzo y la cena, constaban de una sopa o crema, un caldo y el plato principal, acompañado de ensaladas que aportaban fibra a la dieta, y frutas, en estado natural o en conserva. Los métodos de cocción (siempre en estufa a leña) propiciaban la conservación por mayor tiempo de los alimentos, pues no se contaba con la posibilidad de refrigerar. Todo era hecho a mano, con el ingrediente más importante: el cariño. La alimentación siempre fue saludable, mientras se respetaran los procesos, los tiempos, las recetas, los productos. El reciclaje y la reutilización no eran solo una moda.

(19) Entre las tradiciones y creencias chilotas relacionadas a la fiesta de San Juan fiesta existe la de insultar y amenazar a los árboles frutales para que den muchos frutos en verano.

Menú

Chicha de arvejas

Queso de patas

Canapés de paté de gallina

Consomé de gallina

Pan de papas

Gallina al horno con mantequilla y papas con color

Ensalada de zanahorias con cebolla

Manzanas asadas de la abuela

Mistela de menta

Galletas de avena



Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Chicha de arvejas

INGREDIENTES:

- 3 l de agua
- 2 kg de cape (vainas) de arvejas
- 300 g de azúcar granulada
- Reservar 4 o 6 vainas de arveja

PREPARACIÓN:

1. En una olla grande, poner a hervir las vainas con el azúcar y el agua hasta que las vainas tomen un color marrón. Dejar enfriar, colar y envasar en botellas de vidrio limpias y secas. Al momento de envasar agregar dentro de la botella un par de vainas crudas las que ayudarán a la fermentación del producto. Mantener cerrado en lugar fresco y seco.

Queso de patas

(Para una asadera rectangular de 30 por 20 cm)

INGREDIENTES:

- 2 patas de vacuno trozadas
- Agua en cantidad necesaria
- 300 g de zanahoria cocida en rodajas
- 300 g de arvejas cocidas
- 3 huevos duros
- Perejil picado
- Ajo, sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN:

1. Lavar las patas y llevarlas a cocción lenta y prolongada en olla convencional, cubiertas de agua y aliñada con sal, pimienta y ajo a gusto, por alrededor de 3 horas. Una vez cocida (se nota porque adquiere una consistencia muy

blanda) se filtra el caldo para eliminar restos e impurezas, sacamos la carne de las patas, picándola de manera irregular.

2. Disponer sobre la asadera el perejil picado finamente, los huevos duros cortados en rodajas, las zanahorias, arvejas y la carne picada, preocupándonos de que todo quede bien distribuido en la fuente. Luego agregamos el caldo filtrado, dejamos enfriar y reposar de un día para otro, tiempo en que gelificará y tomará la consistencia adecuada. Antiguamente se dejaba reposar de un día para otro en lugar fresco y seco, actualmente se puede refrigerar.

Canapés de paté de gallina

INGREDIENTES:

- Rodajas de pan amasado
- Interiores de gallina (corazón, pana y reque)²⁰
- Sal y ajo a gusto
- Agua

PREPARACIÓN:

1. El paté se realiza poniendo a hervir los interiores de la gallina cubiertos con agua (que no exceda un centímetro por sobre los interiores) ajo y sal a gusto. Una vez cocidos (tienen que estar muy blandos) se procede a colarlos y molerlos, el caldo se reserva ya que una vez molido todo, se le va agregando de a poco para darle consistencia de paté.
2. Las rodajas de pan se cortan en cuadros de aproximadamente 3x3 centímetros y se cubren con la pasta de paté.

Consomé de gallina

(Para 15 personas)

INGREDIENTES:

- 3 gallinas
- 2 cebollas cortadas en cuartos
- 2 dientes de ajo

(20) Como la molleja o contre, el reque es la última bolsa del estómago de un ave, constituida por un músculo grueso. Son consideradas las vísceras y se pueden encontrar a un precio muy económico.

- 3 zanahorias
- 1 puerro
- Hojas de apio
- Cilantro picado
- 3 huevos
- Sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN:

1. En una olla grande disponer las tres gallinas enteras. Agregar las cebollas en cuartos, los dientes de ajo, las zanahorias y el puerro cortados en trozos y las hojas de apio. Cubra con agua fría y cocine a fuego lento por aproximadamente 3 horas, hasta que estén blandas. Cuele el caldo. En otra olla verter el caldo filtrado, agregar las zanahorias que se utilizaron para el fondo cortadas en rodajas y rectificar sal. Cuando el caldo dé un hervor, agregar 3 huevos crudos batidos, finalmente agregar cilantro picado y servir.

Pan de papas

(Para 15 personas)

INGREDIENTES:

- 2 kg de papas
- 50 g de sal
- 100 g de manteca
- 500 g de harina

PREPARACIÓN:

1. Lavar y pelar las papas, picar en cubos (*parmentier*) y disponer en una olla, cubirlas con agua fría y agregar sal a gusto. Ponerlas a cocer. Una vez las papas estén cocidas y blandas como para puré, se cuelean, se muelen y se dejan enfriar. Una vez frías, se disponen sobre una mesa y se les agrega la sal, harina y manteca hasta formar una masa suave y uniforme. Se separan en porciones pequeñas, se amasan y se les da forma de pan, se disponen en una lata y se hornean por aproximadamente 20 minutos. Mientras se hornean las puedes pincelar con manteca derretida de cerdo para darle brillo.

Gallina al horno con mantequilla y papas con color

INGREDIENTES:

- 3 gallinas
(las que dejamos reservadas del fondo que se usó para el consomé)
- 150 g de mantequilla
- Una taza de fondo de gallina que se reservó de la preparación para el consomé
- Sal, ajo y tomillo a gusto
- 30 papas (2 por comensal)
- Manteca de cerdo, ajo y ají de color o pimentón

PREPARACIÓN:

1. Disponer las gallinas que reservamos del fondo que preparamos para el consomé en asaderas y aliñarlas con ajo en pasta, sal, tomillo y mantequilla cortada en trozos. Llevar al horno con fuego alto, por 20 minutos, tiempo en el que debemos ir bañando con fondo de gallina para que la carne no se reseque. Retiramos cuando la gallina esté dorada.
2. Aparte, lavamos y pelamos las papas y ponemos a cocer con agua fría y sal hasta que estén blandas. Una vez listas, colamos y cortamos en rodajas, para servir como acompañamiento. En una sartén, ponemos a derretir la manteca de cerdo con el ajo picado a fuego bajo, se fríen evitando que se quemen, se retira del fuego, se cuele y se le agrega ají de color. Se revuelve para incorporar. Con una cuchara esparcimos esta mezcla sobre las papas.

Ensalada de zanahorias con cebolla

INGREDIENTES:

- 10 zanahorias previamente cocidas
- 2 cebollas grandes cortadas en pluma
- Sal, vinagre y aceite

PREPARACIÓN:

1. Cortar las zanahorias en rodajas. Picar las cebollas en pluma y amortiguar con sal y agua hervida. Disponer en una ensaladera y mezclar, aliñar con sal, aceite y vinagre a gusto.

Manzanas asadas de la abuela

INGREDIENTES:

- 15 manzanas medianas
- 150 g de nueces picadas
- 100 g de pasas picadas
- 200 g de claras de huevo
- 100 g de azúcar granulada
- Agua

PREPARACIÓN:

1. Lavar y secar las manzanas, cortar la base y la parte superior, ahuecar el centro para sacar las semillas sin llegar al fondo. Rellenar con los restos de manzana picada mezclados con nueces, pasas y un poco de azúcar granulada. Llevar al horno por 15 minutos.
2. Mientras tanto, preparar un merengue italiano, batiendo las claras a punto de nieve y agregando el almíbar hecho previamente con los 100 gramos de azúcar y el agua. Sacar las manzanas del horno y cubrir con copones de merengue. Se vuelven a hornear hasta que el merengue adquiera un color dorado. Servir tibio.

Mistela de menta

INGREDIENTES:

- 2 tazas de hojas de menta
- 3 tazas de alcohol
- 200 g de azúcar granulada
- 220 cc de agua

PREPARACIÓN:

1. En una botella de vidrio, ponemos a macerar las hojas de menta con el alcohol. Cerramos y dejamos reposar en algún lugar donde reciba sol por dos semanas. Pasado el tiempo, colamos el licor y lo depositamos en otra botella. En una olla hacemos un almíbar ligero, dejamos enfriar y se lo agregamos

al licor. Introducimos unas hojas de menta frescas, cerramos y ya tenemos nuestra mistela de menta lista.

Galletas de avena

INGREDIENTES:

- 110 g de harina
- 170 g de manteca de cerdo
- 150 g de azúcar granulada
- 550 g de avena laminada (*quaker*)
- 2 huevos
- Leche en cantidad necesaria
- 150 g de nueces y pasas picadas (optativo).

PREPARACIÓN:

1. Batir los huevos con el azúcar y agregar la manteca derretida fría. Una vez bien mezclado, agregar todos los ingredientes secos, las nueces y pasas; la leche se agrega si es que la mezcla queda muy seca. Una vez lista la preparación se agrega a cucharadas sobre la lata del horno previamente aceitada. Se lleva al horno por 20 minutos.

Equipo de trabajo

VERÓNICA MANSILLA AGUILAR

Estudiante de Gastronomía Internacional de Inacap, sede Coyhaique, y creadora de los emprendimientos Historias al Plato y Cocina Ancestral, ambos dedicados al rescate de recetas familiares y la puesta en valor de las cocinas de la región de Aysén y la gastronomía como atracción turística. Se dedicó a entrevistar a toda su familia, desde donde se origina esta investigación; recabó información, recuerdos, anécdotas familiares que de manera transversal causaron alegría en los entrevistados al recordarlas. En buenas cuentas; viajó a su infancia y a sus afectos y recopiló desde la memoria de sus familiares –muy especialmente de su madre, quien era la mano derecha de su abuela en la cocina– las recetas que dan vida a este menú de las Carmelas y las historias que lo sustentan.

ROCÍO FARÍAS SEGOVIA

Hizo un acabado análisis de la importancia de esta cocina de casa, visto desde su perspectiva como nutricionista. Colaboró en el análisis de los platos, basándose en la importancia del conocimiento del origen de los productos que utilizamos y de recoger las antiguas prácticas de producción orgánica, así como la negativa influencia para la salud que ha tenido la incorporación de pesticidas, conservantes y transgénicos a los productos que componen nuestra dieta diaria.

CRISTINA TAPIA NIETO

Estudiante de cuarto semestre de Gastronomía Internacional, colaboró en la labor de replicar los platos para dejar escritas las recetas y los procesos de cada uno.

Bibliografía

Galindo, Leonel (2018). *Coyhaique: La pampa se hizo pueblo*. Coyhaique: Ediciones Ñire Negro.

Ilustre Municipalidad de Coyhaique (1994). “Ordenanza Municipal n° 5/13.06.1994”.

Montecino, Sonia (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Pomar, José (1923). *La concesión del Aisén y el valle Simpson*. Santiago de Chile: Imprenta Cervantes.



MENCIÓN HONROSA

La ruta que te parió, con sabor a Pacha

Poroma, Huara, provincia del Tamarugal, precordillera de la región de Tarapacá

Constanza Francisca Cáceres Ayala

Gilda Evarista Escudero Pacha

Hermenegilda Ema Pacha Nina

Nicanor Fernando Pacha Nina



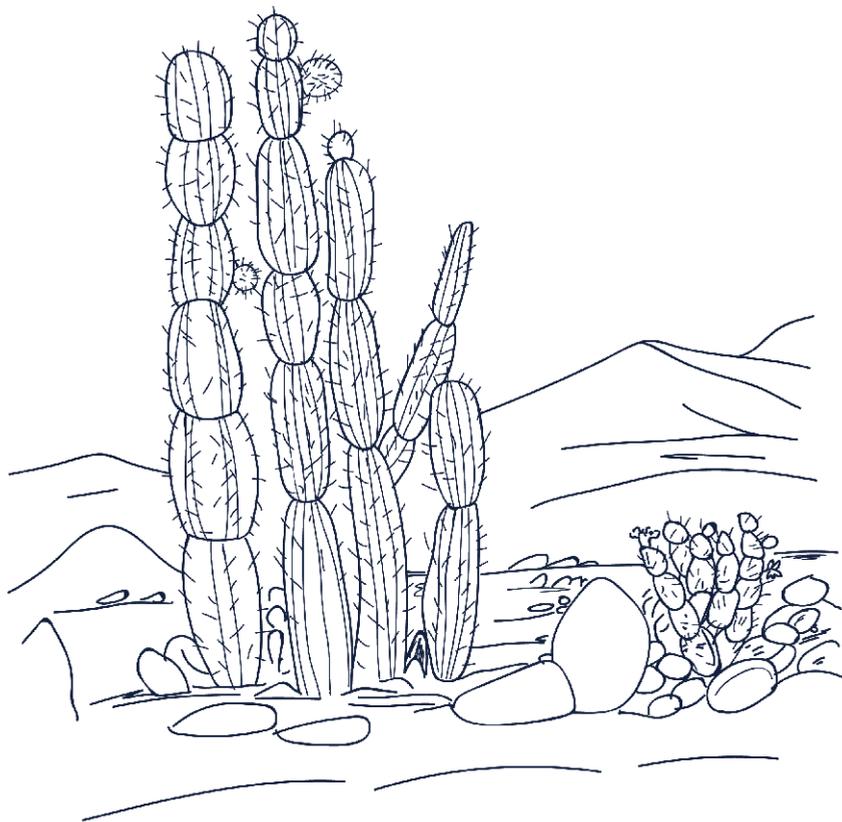


Ilustración realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Presentación del menú

Como cualquier día, partimos acompañadas por Pinto, nuestro perro, y dos burros, muy temprano hacia Cautara.

Los cactus del paisaje precordillerano nos entregaron el primer alimento del día, las rumbas, que endulzamos con un poquito de azúcar.

El caminar constante hizo que en menos de dos horas estuviésemos en nuestro destino.

Cautara se abría entre los cerros junto con sus chacras en terrazas y sus cientos de perales. Como siempre, dispuestas al trabajo, limpiamos y regamos la siembra. Y antes de que se escondiera el sol, llenamos unos cuantos sacos con peras de pascua, las mismas que nos sirvieron de almuerzo, cena u once.

Ese día decidimos quedarnos; el cansancio de nuestros cuerpos lo pedía. Dormimos en una de las chocitas de paja y barro que había. Un buen refugio para el frío de la noche, no así para los duendes que traviesos jugaban con nuestras mantas y con las colas de los burros que anudaban.

A la mañana siguiente, nos marchamos con los burros cargados de peras, verduras y pasto para los animales.

De regreso, aprovechamos la leña de uno que otro árbol o arbusto seco, que sirviera para atizar el fuego de la cocina.

Una vez en casa, un vaso de leche de vaca reponedor y las labores continuaron; avivando el fuego, limpiando el horno, moliendo maíz, faenando el cordero, pelando, picando, cortando verduras, amasando tortillas, revolviendo la chicha. A todos y todas nos esperaban horas de trabajo y vigilia organizando la faena comunitaria.

Ese día y noche los Pacha Nina nos preparábamos para el Camaque.

Así se vivían los días en Poroma. Las labores siempre tenían su toque de entretenimiento y cada amanecer significaba una nueva aventura por vivir.

La simpleza de empezar el día como jugando, jugando...

Hermanos y hermanas Pacha Nina

La idea de postular a “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales” surge del interés por rescatar las tradiciones culinarias de la precordillera de la quebrada de Tarapacá, a través de la historia de nuestra familia.

Dialogar como un ejercicio para cultivar la mente, compartir recuerdos y plasmarlos en documentos como este son procesos de salvaguardia de la memoria de los hombres y mujeres más antiguos y sabios de una comunidad.

Nuestra investigación representa la vida de muchas familias originarias de los pueblos precordilleranos de la región de Tarapacá que, en algunos casos, hoy luchan contra el silencio, la ausencia y el abandono del territorio.

Creemos que como hijas y nietas tenemos el compromiso de visibilizar y transmitir las memorias de nuestros abuelos y abuelas como un acto de rebeldía frente a la muerte y al tiempo. Este último, no es solo una amenaza que con los años envejece y agota cuerpos, sino también, flaquea la memoria y provoca olvido. Registrar a tiempo. Ese fue nuestro desafío, hacerlo antes de que los signos seniles ataquen con aún más fuerza nuestra historia.

La investigación que presentamos es el resultado tangible de nuestros deseos profundos por testimoniar la historia propia que es también la historia de una comunidad y de una región. Fue así que realizamos el levantamiento de información, la revisión bibliográfica, las entrevistas y registros orales, así como la redacción del documento. Por su parte Nicanor, con sus habilidades para el dibujo, realizó los bosquejos a grafito, ayudado por su memoria emotiva que guarda los paisajes y vivencias de su infancia. En tanto, Hermenegilda estuvo a cargo de la decisión del menú y de relatar las recetas, como cocinera y portadora de la tradición culinaria.

“La ruta que te parió”, como hemos titulado nuestro menú, es el nombre de las caminatas familiares que emprendimos hace tres años atrás, con el objetivo de revivir los antiguos caminos que transitaban hombres, mujeres, niños y niñas, para obtener los alimentos para la familia y el ganado. La palabra “ruta” refiere a los viajes que nuestros propios padres y abuelos hacían frecuentemente a los caseríos de Cautara, Icata y Yuya en la precordillera de Tarapacá. Por otro lado, la palabra “parió”, del verbo “parir”, refiere a la pachamama, entendiendo que ha sido ella quien nos ha visto nacer, crecer y recorrer sus parajes por la subsistencia y la vida.

El menú “con sabor a Pacha” resalta a la madre tierra, a la pacha proveedora, viva y fructífera; y a nuestra familia, Pacha Nina, y al profundo valor que le

otorga a las tradiciones culinarias. Un simple homenaje al sacrificio de todos aquellos habitantes precordilleranos que transitaban para vivir y criar vida.

LA RUTA QUE TE PARIÓ, CON SABOR A PACHA

EL LEGADO DE LOS PACHA NINA: REMINISCENCIAS DE UNA INFANCIA POROMEÑA

La familia Pacha Nina nace en el caserío precordillerano de Poroma o Puruma, que en aymara significa tierra fértil o descansada. Las memorias de sus hijos cuentan que sus raíces se remontan más allá de estas fronteras. Así, relatan que un hombre llamado Benito Pachá, viajero y aventurero, originario tal vez de Italia o algún país árabe, habría arribado a Bolivia en compañía de un hermano en el siglo XIX. No obstante, Bolivia no sería su destino final. Arriba de una caravana, tal vez, Benito fue a parar a la quebrada de Parca, siendo en esa época aún territorio peruano. Allí, por causas del destino y por enamorado se terminó quedando. Años más tarde, Apolinario Pacha, uno de los hijos de Benito, se casaría en la misma quebrada con Avelina Cayo. Sería este matrimonio, el que se trasladaría a las tierras de Coscaya²¹ para formar su familia y criar a sus hijos.

Juan Pacha Cayo nació en Coscaya el 8 de febrero de 1901.

Para ese tiempo, el contacto con las tierras andinas ya había transmutado Pachá en Pacha. Las coincidencias fonéticas de la lengua hicieron que Pacha tomara peso por llevar la tierra como nombre. Situación lingüística similar se daría tiempo después, cuando Esperanza Pacha –hermana de Juan– se casa con un migrante chino. Sus hijos, inicialmente Layi Pacha, fueron inscritos como Layi Pachí, tal vez para conjugar sus apellidos sintonizando con su lengua de origen.

Juan, siendo un hombre ya adulto, conoció a una joven Ema y ambos contrajeron matrimonio hacia finales de los años veinte.

Ema Nina Lozano nació en Poroma el 22 de mayo de 1911 o, al menos, eso consta en el certificado de nacimiento del Registro Civil.²² Ema fue madre muy joven. Su primer hijo, Rómulo, lo tuvo a los 16 años, fruto de una relación anterior.

(21) Del aymara *kus.xalla* que significa “muy bueno”.

(22) En el portal del Registro Civil se indica: “Tras iniciarse este proceso de diversificación de funciones, el 10 de febrero de 1930 se dictó una nueva Ley de Registro Civil –la N° 4.808, cuerpo legal aún vigente– destinada a regular con mayor prolijidad y rigor lo relativo a nacimiento, matrimonio y defunción de las personas” (Registro Civil, 2020). En aquellos tiempos, era común inscribir a los recién nacidos a destiempo, por la lejanía de las oficinas del Registro Civil dispuestas en la región y el estado de aislamiento de los pueblos de la precordillera y el altiplano debido a los caminos y sistema de transporte.

Juan y Ema tuvieron una gran descendencia. Quince partos normales asistidos, por fortuna, por una de las parteras locales: doña Juana Pereira o doña Clara Cáceres. Lo anterior, siempre y cuando alguna de ellas estuviera cerca, llegara a tiempo o simplemente cuando los síntomas de parto no la sorprendieran en algún otro lugar que no fuera el hogar.

Sus quince hijos fueron Eusebio (QEPD), Ángela (QEPD), Clorinda (QEPD), Clorinda, Nesterlinda (QEPD), Josefina (QEPD), Segunda Josefina, Hermenegilda, Carmen (QEPD), Uberlinda (QEPD), Juan (QEPD), Juan, Nicanor y Amador. Sin embargo, cinco de ellos fallecieron en la etapa de lactancia o primera infancia.²³ Tal vez por eso, Ema mitigaba su dolor, replicando el nombre del fallecido en el próximo niño o niña que paría.

La familia se estableció en Poroma, un caserío vecino a Coscaya. Vivían en una pequeña casa de adobe y paja. Allí criaron a sus hijos e hijas, rodeados del paisaje precordillerano junto a los altos cerros y verdes cactus que florecen luego de las lluvias del invierno altiplánico. Cerros con florecitas lilas y cactus con llamativas flores amarillas adornan la época estival. Así también, aparece la rumba,²⁴ un fruto verde, redondo y pinchado que se obtiene de los cactus más grandes, que crece de manera abundante y silvestre durante los meses de febrero a mayo de cada año. La familia las recolectaba y lo sigue haciendo en un constante reto por no pincharse. Entre todos y todas buscaban las piedras más finas y planas para, como si fuese una lija, quitar las espinas. Hoy de una manera muy similar, seguimos usando las piedras y “quitarrumbas” caseros hechos con un tarro y un palo, fijados con alambre. Como parte del desayuno, la pulpa de rumba era endulzada con un poquito de azúcar para su consumo.

(23) De acuerdo al portal Memoria Chilena, en la primera mitad del siglo XX el ritmo de incremento de la población chilena fue lento, pero siempre en ascenso. A pesar de que las tasas de natalidad se mantenían en niveles relativamente altos, las tasas de mortalidad también eran elevadas, particularmente en niños y niñas menores de cinco años (Memoria Chilena, 2020a). Según un video del INE, en 1910 las principales causas de muerte en Chile eran las enfermedades generales; grupo que, en ese entonces, incluía las enfermedades parasitarias, infecciosas y el cáncer, entre otras (24%). Cuarenta años después, a inicios de la mitad del siglo XX, las principales causas de muerte estaban concentradas en enfermedades del sistema respiratorio, de la infancia, infecciosas y parasitarias, totalizando un 51% entre todos los grupos de causas de muerte. A diferencia de hoy, entre 1910 y 1950, el porcentaje de defunciones era mayor en niños y niñas menores de un año, alcanzando un porcentaje de 32,91% y 31,55%, respectivamente (INE, 2011).

(24) Según Villagrán y Castro (2003), romba o rumba es una deformación de la palabra quechua *rumppi* que significa cosa rolliza redonda. Maksa, kontumela, kontumila, kontoksa, kontuksa o romba son los otros nombres que recibe la rumba en algunos pueblos de la precordillera de la región de Tarapacá y el Norte Grande de Chile. Su carácter medicinal sirve para aliviar el dolor de estómago, hígado, riñones (cálculos) y/o como laxante natural.

Por otro lado, los cactus más pequeños dan las tunillas, unos frutos de menor tamaño que la rumba, de forma tubular y de color blanco, rosado y transparente, tanto así que se pueden llegar a ver las semillas en su interior. Aunque las tunillas son escasas actualmente, si llegan a producirse, se sacan, se aprietan y se consumen sin necesidad de azúcar. Poroma y sus alrededores son famosos por sus cultivos en terrazas,²⁵ una tecnología cuyo origen proviene de las culturas preincaicas de Los Andes. Sus perfectos canales para el regadío conjugaban con la cercanía del río y las agradables temperaturas del clima que propiciaban una tierra fértil y rica agricultura.

Por ese entonces, las principales familias de Poroma, igual de numerosas que los Pacha Nina, las constituían los Pereira Ticuna, Mamani Ticuna, Bueno Pereira, Pereira Amache, Nina Lozano y Cáceres Ayavire. Entre todos conformaban un asentamiento humano de 32 viviendas y poco menos de 100 personas, según registra el Censo de la Población de 1930.²⁶

Como poromeños y poromeñas, y como habitantes de la precordillera, Juan y Ema se dedicaron a la ganadería y a la agricultura. Si bien ser agricultor o ganadero era un rol que cumplían tanto hombres como mujeres, había trabajos específicos que no se cruzaban. Generalmente, y así ocurría en la familia Pacha Nina, Juan se encargaba de comercializar la producción agrícola en la ciudad y en las oficinas salitreras y Ema se encargaba de la crianza de los hijos, la cocina y el cuidado del hogar.

La ganadería y la agricultura eran más que una relación económica con la tierra y sus seres vivos. También tenían un sentido espiritual y eran parte fundamental de su cosmovisión andina. Íntima e indisoluble. La vida en torno a la pacha se resumía en criar la vida.²⁷ La crianza de animales y el cultivo de las tierras

(25) Según el video *Terrazas de cultivo en Los Andes* (Maldonado y Cornejo, 2010) cultivar en Los Andes significó convertir el territorio montañoso en áreas adecuadas para la agricultura. Esto implicó el manejo de las aguas, por medio de canales y la procuración de lugares planos por medio de las terrazas de cultivo. Estas terrazas se construían sobre la base de muros de piedra, relleno de distintos sedimentos y, en muchos casos, agregando restos orgánicos para asegurar la fertilidad.

(26) El X Censo de la Población de Chile del año 1930 (Dirección General de Estadística, 1931) define caserío como los asentamientos humanos de hasta 200 habitantes. Exactamente, en Poroma fueron censados 51 hombres y 40 mujeres con un total de 32 viviendas.

(27) El concepto “criar la vida” refiere a una crianza simbiótica. “Es decir, a la vez que se cría la chacra, el ganado, el agua, éstas crían al hombre dándole vida y haciéndolo florecer. Asimismo, si bien el trabajo es para él también producción de los bienes necesarios de su subsistencia, no lo definiría como actividad simplemente económica. No se considera tampoco un hacedor autónomo en sus labores y el mundo para él no es el conjunto de materiales disponibles. El mundo es un todo vivo, un mundo-animal, que le exige respeto y cariño. Su trabajo

significaba pernoctar o establecerse temporalmente en distintos caseríos y lugares más allá del límite del pueblo. Transitar por la quebrada era parte de la naturaleza trashumante del hombre andino; es decir, la de habitar distintos pisos ecológicos en busca de alimentos para él y su ganado.

En este sentido, los Pacha Nina transitaban entre las diversas chacras que tenían en su propiedad. Querane, Coladera, Veliz eran algunos de los nombres de sus chacras situadas desde Coscaya hasta más allá de Poroma bajando por la quebrada. Además, de los caseríos de Icata²⁸ y Cautara. Esta última era una de las más productivas. Allí se cultivaban membrillos, granadas, tunas, sandías, melones, zapallos, papas, tomates y ajíes. Sin olvidar a las famosas peras de pascua, cuyo nombre se debe a que su cosecha se hacía para Navidad,²⁹ en el mes de diciembre. Las peras eran pequeñas, de color verde claro y de cáscara suave. Las más ricas de toda la quebrada. Dulces y jugosas, no se igualaban a ninguna otra, así lo afirman hasta hoy sus hijos con orgullo.

Cada uno de los hijos de Juan y Ema realizó los respectivos tránsitos o rutas de manera frecuente en distintas épocas y temporadas a lo largo de su vida en Poroma. Por el día o semanas completas, en dupla o en solitario, la regla era la misma. Ema recalca siempre impetuosa que había que regresar antes de que la “hora de la oración” los pillara en la pampa, hora en que aparecían las ánimas en pena.

Desde pequeños aprendieron observando a sus padres la relación de respeto por la tierra y los animales, entendiendo que esta era una madre proveedora y protectora que había que querer y cuidar. El pastoreo y la crianza de animales, el contacto con vacunos, cerdos, llamas, corderos, conejos y cuyes era diario. Sería por eso que Nicanor gustaba jugar con figuritas de llamas y burros de arcilla que él mismo fabricaba o que algunos miembros de la familia dieran sus primeros pasos en alguna chacra.

Las bondades de la tierra eran usadas tanto para consumo familiar como para su comercialización en las oficinas salitreras. Incluso, Juan compraba algunos

es cultivar la vida del mundo en la chacra, el ganado, la casa. La tierra, llamada *Pachamama*, es divina y es la madre universal de la vida. Ella es su madre. Concretamente, la chacra es fuente de vida divina y sus frutos son vivos. La chacra y todo lo que ella representa, desde la semilla y la planta hasta la cosecha, merecen un trato de respeto y cariño y exigen una dedicación responsable. El trabajo es más que una simple actividad productiva; es un culto religioso a la vida” (Van Kessel y Condori, 1992: 4).

(28) Palabra ayмара *ikxata* / *jiqhata* que significa “lugar de encuentro”.

(29) En Chile, a la fiesta de Navidad también se le conoce como Pascua.

productos a sus coterráneos que no tenían cómo transportarse a sitios más lejanos y se iba en mula a las oficinas cercanas de Huara y Humberstone. Las mulas, especiales para carga por ser más resistentes y firmes que los burros, iban cargadas con cajas y sacos, particularmente, de peras de pascua y tunillas cuando era temporada. De las oficinas, aprovechaba de traerse mercadería como arroz, porotos, fideos y azúcar, entre otros.

También comercializaba sus productos en la ciudad de Antofagasta y en el puerto de Iquique. A su regreso, traía algunos productos marinos, especialmente albacora, para compartir en familia. Bajar y subir con negocios, eso era ser comerciante.

Las relaciones comerciales con otros pueblos andinos de Perú y Bolivia eran históricas. A Poroma llegaban las tropas desde Bolivia,³⁰ de Oruro principalmente. Los hombres con ojota y sombrero venían caminando a pie, junto a sus llamas. Cientos de ellas se veían descender por los cerros cargadas de una variedad de productos para el trueque.

Los bolivianos traían alcohol, sogá, papa chuño, quinua, charqui y quesos para intercambiar. Se quedaban entre 2 a 4 días o más y se regresaban con cientos de peras verdes. Quizás, en una de estas caravanas llegó otro viajero parte de esta historia: Francisco Nina, el padre de Ema, de quien solo sabemos que es oriundo de Bolivia, que se asentó en Poroma y que contrajo matrimonio con Hermenegilda Lozano.

Juan Pacha fue un hombre sabio, muy inteligente y con aptitudes para el liderazgo. De manera autodidacta aprendió a leer y escribir junto a los periódicos y la Biblia. Esas mismas habilidades, lo llevaron a convertirse en inspector³¹ de Coscaya y Poroma, una especie de mediador de conflictos y coordinador comunitario.

El cargo de inspector fue creado durante el proceso de chilenización, como parte de su régimen administrativo y control soberano. La misión por incorporar a las poblaciones indígenas de Antofagasta, Tarapacá y Arica se veía reflejada

(30) Siguiendo a Clarkson y Briones (2001); la llegada de los caminos modernos y del ferrocarril, que penetraron hasta alguna de las comunidades pastoriles de Chile y Bolivia en la década de 1910, y el transporte barato y eficiente, contribuyeron a la desaparición del caravaneo. La tradición andina del tráfico de bienes entre distintas zonas ecológicas, por su evidencia científica sugiere un mínimo de 1000 a 2000 años de antigüedad.

(31) Siguiendo a Gundermann (2018) los distritos andinos normalmente contaron con personeros designados entre los vecinos considerados influyentes e ilustrados para ocupar el cargo de subdelegado, inspector o juez de distrito.

en la presencia *in situ* de agentes administrativos y judiciales, de la policía, de las fuerzas armadas, de los docentes de las escuelas e, incluso, del clero chileno.

Juan tenía una gran oratoria, don que muy pocos de sus descendientes heredaron. Siendo comerciante, su contacto con las ideologías pampinas al interior de las oficinas salitreras lo llevaron a congeniar con las luchas sociales y obreras. Juan militó en el Partido Socialista hasta 1973 aunque, dadas las circunstancias que se desencadenaron por aquel entonces, decidió eliminar todo documento que pudiese haberlo vinculado a ese partido político, a objeto de resguardar su integridad física y la de su familia.

Por el contrario, Ema fue analfabeta. Fue el fiel reflejo de las altas tasas de analfabetismo que existían en el territorio. Según los censos de Chile, para 1907 el número de analfabetos era muy alto, contabilizando un 60,2%. En 1920, un 49% de la población no sabía leer.

La situación de analfabetismo cambiaría solo después de que en 1920 el Parlamento aprobara la Ley de Instrucción Primaria Obligatoria,³² que aseguraba la gratuidad de la educación primaria fiscal para toda la población e introducía su obligatoriedad.

Con el dictamen de dicha ley sus hijos e hijas pudieron acceder a una educación normada. En Poroma funcionó una escuela hasta sexto año de primaria. Asistían a clases de lunes a viernes en las jornadas de mañana y tarde. No obstante, antes y después de la escuela, sin excepción, los niños y niñas atendían sus responsabilidades con el hogar y la familia. Buscar agua, cortar pasto y alimentar a los animales eran algunas de sus tareas diarias. Luego de ellas y antes de ir a la escuela, para el desayuno Ema servía a sus hijos una porción de leche de vaca, tortilla o pan con mantequilla o queso que ella misma preparaba. En su hogar, Ema almacenaba rumas de queso. El proceso era simple. La leche de vaca la cortaba con el cuajo, un fermento que sacaba de la guatita de ciertos animales, como la llama. La nata que se producía, la sacaba y la disponía en moldes. Cuando no había suficiente harina para las tortillas o el pan, Ema, ingeniosa hacía pire o piringo, una masita grumosa de rápida preparación. O

(32) La Ley N° 3.654 en su artículo 1 señala: "La obligación que incumbe a los padres y guardadores de proporcionar la educación primaria a sus hijos y pupilos se cumplirá con arreglo a las disposiciones de la presente ley". Y de acuerdo al artículo 2: "Los padres o guardadores están obligados a hacer que sus hijos o pupilos frecuenten, durante cuatro años a lo menos, y antes que cumplan trece años de edad, un establecimiento de educación primaria fiscal, municipal o particular" (Dirección General de Educación Primaria, 1921).

en otras ocasiones, aprovechaba de hacer quispiña, que es la sopaipilla frita que en vez de agua, usa sangre de vacuno, cordero o llama.

En la escuela enseñaron los profesores Francisco Castillo y, más tarde, Guillermo Rojas. Ambos provenían de Iquique. En ese tiempo; la esposa del profesor Rojas, llamada María Oca, les enseñaba algunas oraciones de la fe católica a los cuarenta niños y niñas que vivían en Poroma y también se encargaba de cocinar y entregar las raciones de almuerzo a cada uno. El Estado le pagaba por el servicio que prestaba, tal como se encarga la JUNAEB³³ hoy en día.

Las familias de Poroma se reunían y reúnen en torno a las costumbres y celebraciones religiosas.³⁴ Su principal fiesta patronal, al igual que en distintos pueblos precordilleranos de la provincia del Tamarugal, era la de la Santa Cruz, cada 3 de mayo.

Asimismo, era común que las familias participaran de la fiesta de San Pedro y San Pablo, el 28 de junio, en Coscaya. Este caserío, a diferencia de Poroma, tenía una iglesia de antigua data con un hermoso altar tipo retablo policromado y una Biblia escrita en latín. Sus comuneros tildaban de moros a los habitantes de Poroma por la falta de una. Años más tarde, en la década de los 80, se construiría una iglesia a punta de trabajo comunitario. Poroma recibiría a su primer santo a principios de los 90: San Liborio, festejado el 29 de agosto. Más tarde, para acompañarlo en su altar, y por regalo de un amigo peruano, llega Santa Rosa de Lima, cuya festividad tiene lugar el día 30 del mismo mes.

No obstante, el pueblo no solo celebraba aquellas festividades, sino también participaba de otras tradiciones como el carnaval y las faenas comunitarias. Era común que los poromeños organizaran fiestas en torno a la siembra, las cuales denominaban “camaque”.³⁵

(33) La Junta de Auxilio Escolar (JUNAE) fue el organismo estatal que dio preferencia a los servicios de alimentación dentro de la asistencia escolar. La Junta debía asegurar y fiscalizar la alimentación en las escuelas públicas. En 1964, nace la actual Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) con la Ley N° 15.720 del 1° de octubre (JUNAEB, 2017).

(34) Según Gavilán y Carrasco (2009) existe un consenso en que la religiosidad actual de la población de origen indígena es producto de las diversas expresiones religiosas nativas que imperaron durante el periodo prehispánico, especialmente aquellas dirigidas por el Estado Inca y la imposición del cristianismo, por parte de las iglesias católica y protestante.

(35) Asociamos “camaque” a la palabra quechua *camac pacha* o *camalpa* que significa “tierra fértil” y *camac* que significa “criador”. Además, siguiendo a Van Kessel y Llanque (1995), podría ser una variante de la *Jila Jikxata*, la fiesta de la siembra o empadre del ganado, que se inicia con amplias peticiones de licencia a las divinidades cristianas andinas, para que esta “siembra”, el empadre, tenga buenos frutos. Las partes de la fiesta son:

El camaque era todo un acontecimiento. La comunidad se organizaba de tal manera, que hombres, mujeres, niños y niñas cooperaban. Todas las familias de Poroma, de manera rotativa, eran anfitrionas en sus respectivas chacras. Si la familia Pacha Nina sembraba, todos los vecinos del pueblo ayudaban. Era un trabajo recíproco para con las chacras de las demás familias.

Una vez que todos y todas se congregaban en la chacra; se realizaba la coya,³⁶ un ritual previo en que se solicita la bendición de Dios y la *pachamama*, para asegurar una buena cosecha. A punta de pala y picota, los trabajadores participaban de la faena. En medio de esta, y como un incentivo, Ema repartía chicha de maíz en tarros amarrados con alambre a modo de asa. Entre un salud y otro, los trabajadores animados compartían siempre el primer sorbo con la madre tierra.³⁷

Como agradecimiento al trabajo comunitario, Juan y Ema –y así cada familia a cargo del camaque en su chacra– compartían un gran almuerzo, siempre bajo la sombra del molle. El camaque era un gran compromiso para la familia Pacha Nina. Cada uno de sus integrantes cumplía responsabilidades para llevarlo a cabo.

Juan, con la ayuda de su hijo mayor Eusebio, mataba los corderos que, a la parrilla o al palo, asaban bajo el fuego. Los más pequeños debían recolectar leña que iban a buscar a Cautara o al Alto de Poroma y, a su vez, debían limpiar el horno con la sajasa, una especie de escoba que armaban con las hojas verdes de un monte que crecía junto a las acequias. Otros recogían las boñigas, la caca de burro que servía de combustible para el fuego.

1) Las ofrendas, o banquete que los pastores ofrecen a las divinidades, que protagonizan la fiesta del empadre, *achachilas*, *churu* y *kancha* para restaurar su vida y fuerza; 2) el empadre, o matrimonio de los camélidos; 3) el homenaje a la víctima y la *llawlla* del rebaño; 4) la limpieza, una terapia técnico simbólica del ganado; y 5) el homenaje a la casa del pastor. Cabe señalar que los detalles del ritual cambian de una comunidad o región a otra.

(36) “Hacer la coya” está relacionado con el ritual que, en Bolivia, se denomina *q’uwa*, planta medicinal generalmente usada para sahumero en rituales. En este ritual se prepara una mesa con diversos elementos que, luego de las rogativas, se quema y se hace humear. Es una ceremonia para que las parcelas produzcan bien, para la *pachamama*.

(37) Siguiendo a Van Kessel y Enríquez (2002) hacer beber a la *pachamama* cualquier bebida refrescante o licor primero y antes de que la persona que tiene deseos de beber lo haga, es un gesto respetuoso de compartir con ella y una súplica piadosa por su protección.

Ema preparaba la harina de maíz ayudada por el marán,³⁸ una piedra plana circular para moler de lado a lado. La misma harina la repasaba en la jona, otra piedra de moler pero con una cavidad en el centro en la que se iba pasando de arriba hacia abajo una piedra redonda. Ema repetía que había que cuidar mucho que en el proceso de molienda no cayera ninguna basurita, porque el maíz era muy celoso. Además, solo una harina limpia y muy fina servía para la chicha de maíz.

Clorinda, una de sus hijas, recuerda graciosa una adivinanza respecto al uso de estas herramientas de piedra y que se hacían unos a otros los habitantes del pueblo:

Yo de espalda,
tú con las piernas abiertas,
y me haces cosquilla por el medio
¿Quién soy?

La jona

La misma jona o marán eran usados para moler el ají³⁹ para la pasta picante. Ema la servía junto a las tortillas y al maíz tostado⁴⁰ de entremés. Para el camaque, Ema preparaba el tostado en la oncana, una olla para tostar, y luego se dejaba sobre la mesa en un coyo, una especie de bandeja, para el deguste de los comensales. Al asado de cordero no le podía faltar el acompañamiento: unas ricas papas⁴¹ cocidas y un succulento choclo cocido con un trozo de queso.

(38) Del quechua *marayr* o *maran* que significa “piedra de moler, la que está debajo”.

(39) El ají colorado “es un fruto muy utilizado como condimento en la zona norte de Chile desde la antigüedad. El nombre ‘ají’ proviene del aymara *wayk’a* y del quechua *uchú* (...) Esta especie hortícola tropical tiene sus centros de origen en Ecuador, Perú y norte de Chile, donde se han encontrado semillas de formas ancestrales de más de 7 000 años (...) El Inca Garcilaso de la Vega, en sus Comentarios Reales del año 1609 reconoce su uso cotidiano en todas las comidas de los habitantes del Imperio Inca” (Manzur y Alanoca, 2012: 39).

(40) “El maíz tostado es una preparación de tiempos prehispánicos. La palabra para tostado en aymara es *jamp’i* o *hampi*. Maíz tostado en aymara es *tunqu hampi*. Maíz tostado en quechua es *hamk’a*, *k’allana* o *kamcha* (...) A las variedades de maíz que se utilizan para tostado se les denomina cancha en Perú y Chile (...) Este alimento ha sido utilizado por muchas generaciones, y hasta el día de hoy se le consume como ‘fiambre’, una especie de cocaví para los agricultores y pastores cuando van a sus lugares de trabajo” (Íd: 72).

(41) Siguiendo a Manzur y Alanoca, la papa es originaria de Sudamérica, cuyo cultivo se habría originado hace 10.000 a 15.000 años en la región situada entre el Cuzco y el lago Titicaca, porque en esa región altoandina existe un gran número de variedades nativas. “La papa del norte de Chile (...) lleva su nombre del quechua papa, akshu, chawcha. En aymara se llama ch’oqe, cchoke (papas, comida ordinaria de los indios), ch’uqi, que también significa ‘alimento crudo’ y amqa que significa recoger. La papa cocida es qhathi y la papa desecada y helada es ch’uñu en aymara y quechua” (Íd: 103).

Todos alimentos regalados por la *pacha*. El maíz⁴² es uno de los alimentos más preciados de los pueblos andinos por su diversidad de usos y preparaciones y en Poroma era el más cultivado. Así también, de sus preparaciones y derivados, la chicha de maíz,⁴³ es la reina entre todos ellos.

Por esos tiempos, no se conocía el vino ni la cerveza; o, por lo menos, no llegaba al pueblo, por lo que la chicha de maíz era el único bebestible, indispensable para llevar a cabo el camaque. Prepararla implicaba un trabajo paciente y en vigilia.

De esta manera, Ema pasaba en vela sentada frente a un puño⁴⁴ de cerámica, atizando el fuego, revolviendo el arrope con una caña durante toda la noche. Ella contaba que para hacer la chicha se debía tener el cuerpo y alma contentos, ya que según la creencia si embarga la tristeza o pesimismo, el cachúo mete la cola en la chicha, volviéndola amarga e intomable. En términos estrictos, elaborar la chicha implica apronte, disposición, concentración y fuerza de brazos.

Prepararla es considerado casi un ritual, puesto que implica dos o tres días para que fermente la chuya⁴⁵ y un día entero, 24 horas exactas, para el cocimiento del arrope, para que obtenga su característico color dorado. El jugo de los orejones, de las peras de Cautara que secábamos al sol, entregaba el toque final cuando se mezclaba con el arrope, realizando aún más su sabor.

Durante el camaque, las mujeres y los niños y niñas como jugando iban tapan-do los hoyitos donde iban las semillas. Así transcurría la faena, entre salud y juegos. Una vez que terminaba esto, todos exclamaban que “había que matar el

(42) “El maíz blanco en quechua es *yurac sara* y en aymara *janq’u tunqu* (...) también se le llama *markani*, que significa en aymara ‘de la localidad’ (...) el producto es de tamaño grande, de aproximadamente 17 a 20 cm, de forma alargada, de color amarillo claro, textura suave y sabor algo dulce” (Íd: 62).

(43) En términos lingüísticos, “la palabra ‘chicha’ proviene de la voz aborigen de Panamá *chichab*, que significa maíz. Por otra parte, el aztequista Luis Cabrera, comenta que chicha proviene del náhuatl *chichiatl*, ‘agua fermentada’ (Pardo y Pizarro, 2005) (...) es una palabra que se refiere a una bebida de baja graduación alcohólica obtenida de la fermentación del maíz y otros cereales originarios de América (...) La palabra quechua para chicha es *aswa* o *azúa*, *aqha*, *warapu* y en aymara es *k’usa*, y chicha de maíz es *k’usa tunqu*” (Íd: 69). Por otra parte, hay algunas investigaciones que señalan que la chicha “proviene de la cultura wari, anterior a los incas, que ayudaba a mantener la cohesión social a su casta dirigente. Y que tenía una presencia importante en cada evento, tanto social, (nacimiento, matrimonios, muerte, inauguración de una vivienda, mingas por siembras o cosechas), como religioso. Una bebida que indica solemnidad, con la cual se sellan pactos y se agradece a la *Pacha* (Agencias Medios Regionales, 2019).

(44) Del quechua *p’uyñu* o *p’uñu* que significa “cántaro”.

(45) Del quechua *ch’uya* que significa “claros, líquidos”.

caco”.⁴⁶ Este simbolismo refería a un gusano grande, gordo y rosco, el caco, que si aparecía auguraba una buena cosecha a la vez que implicaba una amenaza para la misma. De ahí el acto verbal y ficticio de matarlo.

El almuerzo se servía al final del camaque. Con el estómago contento, con el alma agradecida, una agüita de pingo-pingo u otra hierba del monte en la sobremesa para seguir compartiendo.

Con el pasar del tiempo, los hijos e hijas de Ema y Juan comienzan a migrar hacia las salitreras o a las ciudades más próximas, tales como Arica, Iquique y Antofagasta.

El primero en dejar el pueblo fue Eusebio, quien más tarde se asentaría en la oficina de Humberstone en busca de nuevos rumbos. Luego Ángela, quien fue la más desafortunada, se enamoró profundamente, tanto así, que se dejó llevar por las olas de alguna playa iquiqueña.

Una vida inconclusa.

Y así, los hijos e hijas mayores de Ema y Juan fueron partiendo en la búsqueda de sus propios destinos, quedando los tres menores: Juan, Nicanor y Amador.

Finalmente, la pareja también emprende la partida, la que se produce de forma paulatina; primero se concentran en el pueblo de Tarapacá y, luego, se establecen en Iquique, con un devenir constante entre el pueblo y la ciudad.⁴⁷

Por ese entonces, Juan arrienda la casa y chacras de un peruano que permaneció en el poblado de Tarapacá, a quien nunca más volverían a ver. La casa otrora habría servido de hospital, dicen los tarapaqueños, cuando Tarapacá pertenecía a Perú.⁴⁸

(46) Una referencia similar respecto a las señas agrícolas en el mundo andino es la de la comunidad Urqhurupampa, de Puno, Perú. El ch'akaphiri es una larva blanca de algún insecto que aparece en los terrones cuando se realiza la roturación o barbecho de la tierra virgen descansada. Cuando varias de estas larvas aparecen en el área barbechada, se dice que el ciclo agrícola que se avecina será muy bueno; cuando no aparece, significa lo contrario.

(47) El portal Memoria Chilena señala que desde el último tercio del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX, Chile experimentó un fenómeno migratorio hacia los centros urbanos, causado por factores macroeconómicos. Por una parte; los cambios que, a partir de 1850, comenzó a experimentar el sistema primario exportador basado en la producción de trigo y plata. Por otra, el sostenido crecimiento minero en función de nuevas actividades, fundamentalmente el salitre y el cobre, en detrimento de los productos señalados (Memoria Chilena, 2020b).

(48) El Tratado de Paz y Amistad entre las repúblicas de Chile y del Perú estableció que Perú cedía a Chile, perpetua e incondicionalmente, el territorio de la provincia litoral de Tarapacá, cuyos límites eran por el norte,

Atrás quedaba Poroma. La familia Pacha Nina solo regresaría durante las fiestas religiosas, carnavales y faenas comunitarias.

Juan y Ema ya partieron, solo viven en la memoria de su descendencia.

Duele saber que el sol, el mismo que daba la bienvenida a un nuevo día y que brilla hoy para nosotros, ya no puede revivir el suelo fértil de Cautara. Sus perales secos y mustios yacen como vestigio de lo que fueron hace más de cincuenta años. Yuya, al otro lado de la quebrada y también famoso por sus peras de pascua, es habitada hasta hace un par de años por una sola persona y fue alcanzado por el tiempo, ese que es implacable con la vida. Icata, que aún se niega a desaparecer, produce alfalfa, la que se aferra a los suelos y reverdece una y otra vez.

Y también duele ver que Poroma yace cada vez más solitario. Prácticamente, solo una persona habita de manera permanente en el pueblo, cría corderos y cultiva choclos. Así, la señora Adela, leal a su tierra, lucha por mantenerla viva.

Cada ruta ha sido un acto de develar la vida de nuestros abuelos y abuelas, conocer sus costumbres y saberes en relación a la pacha, las chacras y sus alimentos. En cada ruta nos hemos reunidos en torno al fuego y al cordero asado. En un comedor improvisado con piedras y mantas por asiento, rememoramos las faenas comunitarias como el camaque.

La sobremesa gira en torno a historias de sirenas, duendes y muchas otras creencias que Ema contaba con gran certeza. Sumamos anécdotas, recuerdos y un nuevo hito familiar.

Mención especial a Pedro Cáceres Pacha, nieto de Juan y Ema y gestor de las rutas, quien con la misma oratoria de su abuelo movilizó a los primeros ruteros. Y a Geny Escudero Pacha, también nieta, por su ingenio y entusiasmo por dar el nombre de “La ruta que te parió” a las caminatas hacia Cautara, Icata y Yuya. Fuimos 9 ruteros, terminamos 18.

La memoria emotiva de sus hijos e hijas se llena de recuerdos cuando imaginan el fondo de la quebrada. Preguntándose unos a otros “¿recuerdas cuando íbamos a Cautara y decíamos que nos comeríamos un peral entero?”

la quebrada y río de Camarones; por el sur, la quebrada y río Loa; por el oriente, la República de Bolivia; y por el poniente, el mar Pacífico.

Cautara y todas las chacras eran un vergel. Lugares testigos de abundantes cosechas y provechosos comercios; de hombres y mujeres trabajadoras, de ricas comidas y de grandes celebraciones. La pacha siempre cumplió y, junto a Ema firme al lado del fuego en la cocina, nunca dejó de dar de comer a sus hijos e hijas. Las comidas eran simples, pero contundentes.

De allí nace la “Ruta que te parió, con sabor a Pacha”.

Menú

Pasta de ají

Maíz tostado

Tortillas

Chicha de maíz

Asado de cordero a la parrilla con acompañamiento
de choclos y papas cocidas

Sobremesa: agüita de pingo-pingo

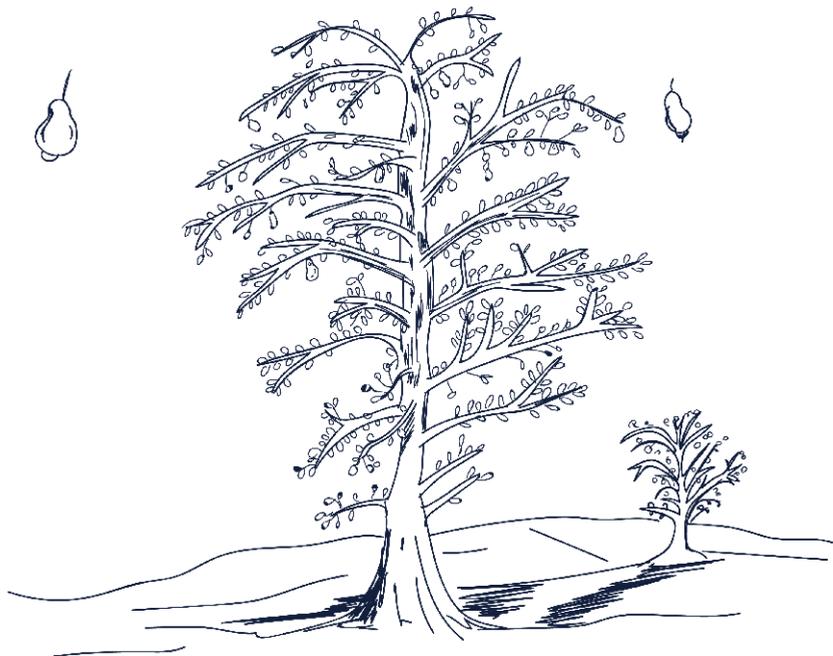


Ilustración realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Pasta de ají

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

- 3 piezas de ají rojo
- 1 tomate mediano

PREPARACIÓN:

1. Cortar el ají y retirar las pepas. Moler el ají y un tomate mediano sin piel. Puede usar piedra de moler o licuadora. Agregar sal y aceite a gusto. Adicionar cilantro picado (opcional).

Maíz tostado

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de maíz seco
- Grasa animal (chanco, vacuno) o manteca
- 1/2 kg de arena
- Sal

PREPARACIÓN:

1. Verter en una olla el medio kilo de arena y calentar a fuego medio. Agregar a la olla el medio kilo de maíz seco y revuelva con una cuchara de palo. Agregar una cucharada de grasa o manteca a la olla, mientras continúa revolviendo el maíz junto a la arena. Sal a gusto. Retirar del fuego apenas el maíz comience a tomar un color dorado y estalle. Verter la preparación en un plato y comience a separar el maíz tostado, para que no se impregne de arena, ayudada de una servilleta de género. Servir en una bandeja o plato extendido para degustar.

Tortillas

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

- 1 1/2 kg de harina
- Sal
- Agua tibia

PREPARACIÓN:

1. Mezclar harina, sal y agua necesaria hasta formar una masa homogénea. Formar bolitas del porte de un puño. Uslear y dar forma circular con la palma de la mano y dedos. Cocinar en sartén caliente, por lado y lado, por espacio de 3 a 4 minutos.

Chicha de maíz

INGREDIENTES:

- 1 1/2 kg harina de maíz
- 2 kg de orejones (peras secas)
- 10 l de agua
- Azúcar a gusto

PREPARACIÓN:

1. Verter cinco litros de agua y la harina de maíz en una olla. Revolver. Cocer a fuego medio hasta que hierva. Dejar asentar. Retirar el exceso de agua (chulla), reservar en un recipiente y dejar fermentar por tres días. Reservar la harina de maíz cocida que se asentó en la olla, por el mismo tiempo. Luego, cernir en un colador hasta obtener una pasta homogénea (arrope). Verter el arrope dentro de una paila o sartén de cobre, revolviendo con una cuchara de palo durante 2 1/2 horas. Para que esta preparación no se pegue, se va agregando de vez en cuando, la chulla. El arrope debe adquirir un color dorado, que dará la tonalidad a la chicha de maíz. Agregar cinco litros de agua, los 2 kilos de orejones y azúcar a gusto dentro de una olla. Dejar que hierva por espacio de 30 a 40 minutos. Enfriar y reservar. Para armar la chicha, integrar el jugo de los orejones y el arrope. Revolver y servir a temperatura ambiente.

Asado de cordero a la parrilla con acompañamiento de choclos y papas cocidas

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

- 3 kg de costillar de cordero
- Sal a gusto
- Leña
- Parrilla

PREPARACIÓN:

1. Adobar las costillas de cordero con sal a gusto y llevar a la parrilla a fuego medio. Dejar allí por espacio de 30 minutos; luego, dar vuelta para dorar el lado posterior. Esperar alrededor de otros 30 minutos.

Para el acompañamiento

INGREDIENTES:

- 6 choclos tiernos
- 1 1/2 kg de papas
- Queso de cordero o vacuno
- Mantequilla
- Sal

PREPARACIÓN:

1. Deshojar y lavar los choclos. Poner a cocer durante 30 minutos aproximadamente a fuego alto. Agregar una cucharadita de sal y apagar el fuego. Eliminar el agua de la preparación. Reservar. Lavar las papas. Disponer una olla con agua fría y agregar una cucharadita de sal. Colocar las papas sin pelar y llevar a fuego alto por 30 minutos, aproximadamente. Transcurrido ese tiempo, compruebe que estén cocidas introduciendo un tenedor o cuchillo. Retirar las papas. Esperar que se enfríen, quitar la piel y reservar.
2. En un plato extendido poner las costillas de cordero junto a dos papas cocidas, un choclo untado en mantequilla y tres rodajas de queso de cordero o vacuno.

3. Sobremesa: agüita de pingo-pingo

- Ingredientes:
- 1l/2l de agua
- Ramitas de pingo-pingo
- Azúcar

PREPARACIÓN:

1. Hervir el agua. Lavar las ramitas de pingo-pingo y colocar una en cada taza. Verter agua hirviendo en cada taza. Dejar infusionar entre 3 a 4 minutos aproximadamente. Endulzar a gusto.

Equipo de trabajo

CONSTANZA CÁCERES AYALA

Es historiadora del Arte y magíster en Patrimonio Intangible, Sociedad y Desarrollo Territorial. Aunque es oriunda del pueblo de Rosario, región de O'Higgins, reside actualmente en Iquique, en respuesta al llamado de sus raíces nortinas heredadas de su padre. En la convocatoria de "El Menú de Chile" está encargada de la investigación histórica, levantamiento de información oral y bibliográfica, así como de la redacción de la investigación.

GILDA ESCUDERO PACHA

Es asistente social de profesión. Se desempeña en el área de protección de la infancia. Nacida en la Perla del Norte, Antofagasta, emigra a Iquique a la edad de 5 años. Le encantan los paisajes de la precordillera y transitar sus caminos. Fotógrafa aficionada y fiel rutera. En la convocatoria "El Menú de Chile" realiza el levantamiento de información oral y bibliográfica, así como la redacción de la investigación.

HERMENEGILDA PACHA NINA

Poromeña y dueña de casa. Hija de Juan Pacha Cayo y Ema Nina Lozano. Madre y abuela. Anfitriona de las juntas familiares donde la comida siempre es protagonista y reúne en torno a recuerdos e historias. En el concurso es la encargada de decidir el menú y relatar las recetas.

NICANOR PACHA NINA

Poromeño. Hijo de Juan Pacha Cayo y Ema Nina Lozano. Dibujante aficionado y orador natural, vive en la comuna de Alto Hospicio.

Bibliografía

- Agencias Medios Regionales (2019). “El secreto vínculo entre la chicha y un imperio de cinco siglos”. *La Estrella de Iquique*, 22 de abril. En <http://www.estrellaiquique.cl/imprensa/2019/04/22/full/cuerpo-principal/23/>
- Chipana, Cornelio, ed. (2011). *Estudios de la lengua aymara y tras las huellas del quechua en Chile*. Iquique: Corporación Nacional de Desarrollo Indígena.
- Clarkson, Persis, y Luis Briones (2001). “Geoglifos, senderos y etnoarqueología de caravanas en el desierto chileno”. *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino*, n° 8, 35-45. En <https://boletinmuseoprecolombino.cl/wp-content/uploads/2015/12/bol8-04.pdf>.
- Dirección General de Educación Primaria (1921). *Lei N° 3.654 sobre educación primaria obligatoria*. Santiago de Chile: Imprenta Lagunas. En <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0018131.pdf>.
- Dirección General de Estadística (1925). *Censo de población de la República de Chile levantado el 15 de diciembre de 1920*. Santiago de Chile: Soc. Imp. y Litografía Universo. En <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-82449.html>.
- Dirección General de Estadística (1931). *Resultados del X Censo de la población efectuado el 27 de noviembre de 1930*. Santiago de Chile: Soc. Imp. y Litografía Universo. En <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0055465.pdf>.
- Galdames, Luis, y Alberto Díaz (2015). “Piedra en la piedra, ¿el hombre dónde estuvo? Percepción y significado de la piedra en la geografía sagrada de las sociedades andinas”. *Runa*, vol. 36, n° 2. En <https://www.redalyc.org/pdf/1808/180844433001.pdf>.
- Gavilán, Vivian, y Ana Carrasco (2009). “Festividades andinas y religiosidad en el Norte chileno”. *Chungará*, vol. 41, n°1. En <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562009000100007>.
- Gundermann, Hans (2018). “Los pueblos originarios del Norte de Chile y el Estado”. *Diálogo Andino*, n° 55. En <https://dx.doi.org/10.4067/S0719-26812018000100093>.
- Herve, Dominique, Didier Genin, y Gilles Riviere, eds. (1994). *Dinámicas del descanso de la tierra en Los Andes*. La Paz: IBTA-Orstom.

- Instituto Nacional de Estadística (2014). *Hechos vitales en Chile durante el siglo XX y XXI*, [video]. En <https://youtu.be/kSDyfnBruuo>
- Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (2017). “Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas”, [presentación]. En <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2017/09/3-Cecilia-Alvarado.pdf>
- Maldonado, Paula, y Luis Cornejo (2010). *Terrazas de cultivo en Los Andes*, [video]. Museo Chileno de Arte Precolombino. En <http://chileprecolombino.cl/archivo-audiovisual/terrazas-de-cultivo-en-los-andes>
- Manzur, María, y Nancy Alanoca (2012). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota*. Santiago de Chile: Ministerio de Agricultura. En <http://www.fia.cl/wp-content/uploads/2018/03/Inventario-Patrimonio-Arica-Parinacota-FIA.pdf>
- Memoria Chilena (2020a). “Desarrollo y dinámica de la población en el siglo XX”. En <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3351.html>
- Memoria Chilena (2020b). “Migración campo ciudad (1885-1952)”. En <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-750.html>
- Ministerio de Salud (2009). *Medicamentos herbarios tradicionales*. Santiago de Chile: Ministerio de Salud. En <https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/Libro%20MHT%202010.pdf>
- Servicio de Registro Civil e Identificación (2020). “Breve historia”. En https://www.registrocivil.cl/PortalOI/Institucion/quienes_somos/BreveHistoria.html
- Rengifo, Francisca (2012). “Familia y escuela: Una historia social del proceso de escolarización nacional. Chile, 1860-1930”. *Historia*, vol. 1, n° 45. En: <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-71942012000100005>
- Van Kessel, Juan, y Porfirio Enríquez (2002). *Señas y señaleros de la madre tierra*. Iquique: IECTA.
- Van Kessel, Juan, y Dionisio Condori (1992). *Criar la vida*. Santiago de Chile: Vivarium.
- Van Kessel, Juan, y Andrés Llanque (1995). *Rituales pastoriles de la Puna: el Kuti o gran limpieza de ganado y el Jila Jikxata o fiesta del empadre*. Iquique: IECTA.
- Villagrán, Carolina, y Victoria Castro (2003). *Ciencia indígena en los Andes del Norte de Chile*. Santiago de Chile: Universitaria.



MENCIÓN HONROSA

Entre el Peñasco y Tierra Fofa: Menú arriero de Popeta y Las Nieves

Popeta -Las Nieves y la Cordillera-,
comuna de Rengo, provincia de Cachapoal,
región del Libertador Bernardo O'Higgins

María Fernanda Cáceres Ayala

Dilia Marián Álvarez Acevedo

Lidia Paulina Varela González





Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Presentación del menú

LA LAGUNA DE LOS CRISTALES

Cuéntase que, buscando refugio para eludir una tormenta de nieve, llegaron hasta unas rocas que bordean la laguna un arriero y su tropilla de mulas que transportaban una carga de oro puro.

A este amparo el arriero se quedó dormido profundamente sin percatarse que las aguas de la laguna comenzaron a subir de nivel rápidamente, arrastrando hacia el fondo de ella al arriero con todas sus mulas.

En las tardes de sol, cuando el astro rey se encuentra casi en el cenit, se ven en el fondo de la laguna, al arriero, a los animales, y el brillo rutilante de la carga de oro, que se multiplica en miles de destellos (De ahí el nombre de “los cristales”) y cuentan los lugareños que hasta se siente el cencerro de la mula madrina. (1969)

Téllez, Eduardo (1980).

Historia de Rengo (recopilación de la tradición oral)

La preocupación por el patrimonio cultural inmaterial se ha manifestado de una manera especial en cada una de nosotras. El respeto y el valor hacia las tradiciones de las diferentes culturas que conforman nuestro país son una de las cosas que hemos tenido muy presentes en nuestro desarrollo profesional. Somos profesoras y estamos conscientes de que en los tiempos que corren, de mundo globalizado e interconectado, cobra real importancia la valorización de la identidad local. Para nosotras es tremendamente importante relevar las tradiciones de las comunidades del mundo rural, donde diferentes familias se han encargado de mantener viva sus formas de vida.

Nuestra historia se enmarca en las localidades de Popeta y Las Nieves, zonas rurales atravesadas por el río Claro, ubicadas en la comuna de Rengo, yendo hacia la cordillera, conocidas y valoradas por la comunidad renguina como parte de su patrimonio natural. Dicha historia tiene por protagonistas a los arrieros de esta localidad. Creemos que la alimentación del arriero, durante su recorrido por las zonas cordilleranas de Los Andes, también debe considerarse como parte del patrimonio alimentario; pues su comida, como veremos, es al mismo tiempo tradicional y moderna.

Nos sentimos muy comprometidas con la educación pública. Las tres somos colegas y trabajamos en el Liceo Industrial de la comuna de Rengo, en el que cerca del 80% de los jóvenes que recibimos son de sectores rurales aledaños a la ciudad, tales como Esmeralda y Rosario –en la zona de la depresión intermedia–, pero también de las localidades cordilleranas de Chanqueahue, Cerrillos, La Chimba y, por supuesto, Popeta y Las Nieves, que son los lugares donde se encuentra enmarcada la historia de los arrieros. Muchos de nuestros jóvenes provienen de estas localidades y es por eso que; pensando en el contexto de nuestros estudiantes, en la puesta en valor de la historia local y rural de nuestra comuna y en cómo la traspasamos también a los jóvenes que educamos; es que decidimos presentar este menú. Porque incluso más que nuestra, esta es parte de su propia historia y patrimonio.

ENTRE EL PEÑASCO Y TIERRA FOFA: MENÚ ARRIERO DE POPETA Y LAS NIEVES

“Y cruzan Los Andes con sol, otras con lluvia
 el cóndor desde las alturas los veía
 a las mulas trajinar bajo el cielo umbrío
 inclinadas tomando agua del fresco río.
 Muy cansados pasan llanuras y montañas
 llegan los arrieros desde tierras extrañas.
 Y se quedarán hoy para partir mañana
 llevándose los recuerdos en sus entrañas”⁴⁹
 Poeta azul

Las zonas rurales de Chile central tienen mucho que contar. En el imaginario de la cultura colectiva, la zona central es reconocida como la “zona huasa”, pero es mucho más que eso. La geografía, de cordillera a mar de nuestro valle central, da cuenta de determinados modos de vida y costumbres. Los hombres arraigados a los diferentes espacios geográficos –cordillera, valle y costa– fueron dando origen a diversas tradiciones. Estas prácticas se han traspasado de generación en generación y se han mantenido vivas dentro de las comunidades, pero también a lo largo de los años algunas cosas se han ido modificando. Es por eso que decimos que este menú es un reflejo de lo tradicional y lo moderno.

El arreo de animales hacia los cerros y cordillera, que ha estado presente en la historia del campo chileno desde los tiempos de la colonia, se ha mantenido

(49) Nota de la editora: extracto del poema “Los arrieros tristes” de Poeta Azul.

vigente hasta nuestros días. La historia del arriero no es vista sólo como el transporte de un número importante de ganado, sino que también va acompañada de la historia de su viaje y, por supuesto, de su comida. Consideramos importante esta parte de la historia porque tiene que ver con la relación del hombre y del espacio donde vive, el vínculo entre el arriero y la montaña.

El menú está basado en los testimonios de cuatro arrieros de las localidades de Popeta y Las Nieves; quienes, a través de sus relatos, nos contaron sobre sus experiencias y sus comidas. Su elaboración es sencilla, pero el hecho de cocinar y preparar los alimentos al aire libre –la montaña es uno de los grandes personajes de nuestra historia– y no en una cocina propiamente tal, es lo que le da un toque especial a las preparaciones rústicas y naturales de este menú patrimonial.

QUÉ SABEN DE CORDILLERA...LOS ARRIEROS DE POPETA Y LAS NIEVES

Felipe Jaña es un arriero joven. A sus 30 años recuerda como si fuese ayer el primer día que fue a la cordillera a caballo con un tío de su papá. Tenía sólo 8 años cuando quedó prendado del paisaje, del “mundo libre, la tranquilidad y la desconexión”⁵⁰ que encontró en ese lugar. Ha vivido toda su vida en Popeta, hijo de padre comerciante de animales y con una vida dedicada tanto al campo como a la ganadería. Creció rodeado de vacas, toros, yeguas y caballos, como todo niño de Popeta y Las Nieves. Nunca se separó de los animales y cada vez que podía agarraba su caballo y se iba a la montaña.

Un día después de nuestro trabajo en el liceo, nos fuimos a Popeta a entrevistar a José Torres padre. Allí nos estaban esperando, afuera de su casa y junto a su hijo, contentos. Nos hicieron pasar amablemente a su hogar y allí pudimos conversar acerca de su historia. José es oriundo de Las Nieves, arriero de 40 años y padre de tres hijos, de los cuales el menor –José, de 13 años– va con él a la montaña. Al igual que Felipe, también tenía 8 años cuando fue por primera vez a la cordillera. Toda su familia es del sector: su abuelo y su padre trabajaban la tierra, “no apatronados”, asegura José, sino que independientes junto a otros campesinos. Siempre tuvieron animales, dos o tres, que “no eran tantos, pero era lo que teníamos”, como explica José. Su hijo nos cuenta que tenía 6 años la primera vez que fue al cerro a caballo y 10 la primera vez que fue a dejar ganado. Lo que él aprecia como su tesoro son los paisajes, la nieve, las quebradas, los valles limpios, “la gente no se imagina lo bonito que puede ser”.

(50) Así lo menciona Felipe durante la entrevista.

José Torres y su hijo José Silva junto a Felipe Jaña, forman parte de la Agrupación de Arrieros Piedra Liza, de la cual Felipe es presidente. Dicha agrupación cuenta con personalidad jurídica desde enero de 2019, aunque como agrupación de arrieros llevan un poco más de 10 años trabajando juntos. Para ellos, esto siempre fue mucho más que un trabajo. De hecho, todos tienen sus fuentes laborales en fundos, algunos incluso fuera de la ciudad, pero cuando llega el fin de semana y hace buen tiempo; todos, en vez de ir a la playa como cuenta Felipe, se van a la cordillera.

Es en el mes de octubre cuando comienza al arreo de los vacunos: hasta doscientas vacas y diez toros es lo que han llegado a transportar en grupos de veinte y hasta treinta hombres de todas las edades. La conformación es bien heterogénea: el arriero más longevo tiene 75 años y el más joven, que es José, tiene 13. Por lo general, se quedan en la cordillera entre cinco y hasta quince días como máximo, siendo el período de “baja”⁵¹ durante los meses de abril y mayo. Los toros, mulas o algunos caballos son los encargados de llevar los alimentos. Pasan por diferentes lugares; aunque su ruta, por lo general, es siempre la misma. A veces pasan por la laguna Los Cristales, pues su imagen junto a la nieve es impresionante. Cuando retoman el camino pasan por La Guacha, sitio medio eriazos (“está como pelado”, dice el pequeño José) que por eso lleva ese nombre, y ahí acampan. Los lugares de asentamiento son fijos y, a veces, dejan cosas allí, para no volver con los toros, mulas o caballos tan cargados. Otro punto es El Valle; “uno de los lugares más bonitos del camino”, según nos cuenta el pequeño José con sus ojitos risueños que brillan cuando rememora el lugar.

Con él concuerda el arriero Juvenal Durán, que entrevistamos junto a su hijo mayor. Juvenal nació en Santiago, pero se crió en Las Nieves, donde ha vivido toda su vida. Dedicado siempre al trabajo del campo, hoy en día se desempeña como encargado de riego tecnificado del fundo Hacienda Las Nieves. El arreo de animales lo practica desde hace 10 años más o menos, junto con su tío Rodolfo Reyes, quien años atrás fue capataz del fundo. Sus hijos José Luis y Juan Antonio comenzaron a salir desde los 10 y 12 años. Juvenal nos cuenta que ellos siempre salieron como familia, en un pequeño grupo compuesto por él, sus hijos, su tío y su primo, José Reyes. A partir de diciembre, hacen la “subida”, a veces arreando hasta cien vacunos y cien yeguas. Lo importante es llegar a Tierra Fofa, lugar donde pastorea el ganado. Luego se puede hacer el

(51) La bajada de los animales.

“repunte”; es decir, cambiar al animal desde Tierra Fofa a Peñasco, que es un lugar mucho más adentro. Durante la ruta siempre es importante estar atentos para el “rebusque”, pues ningún animal podía quedarse atrás; el grupo siempre debe mantenerse unido. El campamento es sencillo, solo unas colchonetas bajo las matas de quillay.

Todo este trayecto necesita ser acompañado de una buena comida y la alimentación del arriero de Popeta y Las Nieves transita entre lo tradicional y lo moderno. “Para la alimentación durante el viaje se preparaba pan, tortas, charqui, vino y yerba mate”,⁵² como señala el historiador Pablo Lacoste en sus investigaciones. Son alimentos que hasta el día de hoy se mantienen en su dieta; pero a los que, como veremos, se le han agregado otros alimentos más modernos, así como prácticas que de alguna forma han ido incorporando en su culinaria.

El menú del arriero es el menú de la cocina al aire libre, aquella que se hace con fuego y aire de montaña. “Lo primero que comemos cuando llegamos al campamento”, relata Juvenal, es “un rico causeo de salmón con cebolla”.⁵³ Su hijo José Luis acota “para almorzar, las truchas que pescábamos de las quebradas o conejos que llevábamos o cazábamos en el camino, con papas, como estofado”.

Felipe cuenta que cuando van por más de 10 días es infaltable llevar la carne de cordero, porque es la que más dura y que cuando pasan varios días se charquea. También el pollo de campo para una rica cazuela, ideal para el frío. El pollo de ciudad no sirve porque se echa a perder. Cuando van en grupo grande llevan dos fondos y los alimentos son compartidos, uno de ellos se encarga de cocinar y se van turnando. El fuego también es un protagonista, no sólo por entregar calor, sino también porque ahí se prepara todo, desde el asado o la comida a la olla hasta el té para el desayuno o la onces.

José Torres y su hijo explican que es infaltable también la harina tostada. Tomar agua –el agua pura de las mismas quebradas– con harina durante el viaje es vital, ya que les ayuda a quitar el hambre y también puede usarse a modo de postre, como cuenta el hijo mayor de Juvenal: la harina tostada con hielo y jugo en polvo; o bien, con vino tinto.

(52) Lacoste, 2008.

(53) Cuando dice salmón, en Chile, se refiere al jurel tipo salmón, que se vende en tarro, el que se reutiliza y se usa para tomar té.

La tortilla de rescoldo es algo que no puede faltar en su viaje. Ésta se ha transformado en un alimento típico y tradicional de Popeta y Las Nieves: seguramente no existe familia que no la prepare. En el camino es común ver los letreros afuera de las casas que anuncian las tortillas o el pan amasado. Una de las más tradicionales es la tortilla de la señora Celia González Conejero, quien las prepara desde hace 43 años más o menos. Los años 90 fueron una buena época para ella, pues se hizo muy conocida debido a que los profesores de la escuela, incluso el director de aquella época, le encargaban mucha tortilla. Su fama precedía a su técnica y, quizás, parte de su secreto es el amasado: “la masa se trabaja, hay que sobarla bien sobaíta pa que quede bien”, nos cuenta. De estas tortillas grandes llevan los arrieros de Popeta y Las Nieves a la cordillera. Son ideales para acompañar el causeo, aunque si les llega a faltar, no tienen problema en prepararlas con sus propias manos.⁵⁴

Por supuesto, si llega a faltar comida durante el viaje existe siempre un indispensable: “se mata un vacuno y hacemos un asado”, como dice José Torres. El arriero contemporáneo no pasa hambre. Después del almuerzo, dependiendo de su gusto, no puede faltar el mate, el tecito o el agua de boldo. La hierba es arrancada ahí mismo de lo que ofrece la naturaleza, la agüita de las quebradas hervida en tachos,⁵⁵ en choqueros⁵⁶ o en latas de jurel reconvertidas en jarros.

Todos juntos al atardecer, reunidos compartiendo alrededor del fuego, cuentan historias del pasado y los antepasados. Todos se sienten portadores de una tradición y de una cultura que debe permanecer. Por un lado, Felipe, José y su hijo y los arrieros de Piedra Liza; por otro, Juvenal y su familia, sus animales y la cordillera cierran este capítulo para dar paso al menú.

(54) Los arrieros nos cuentan que preparaban sus propias tortillas: la grande de rescoldo y la pequeña, también conocida como churrasca. Para prepararlas se buscan las piedras más grandes y ahí las amasan.

(55) Felipe Jaña nos dice que lo práctico del tacho es que el agua hierve mucho más rápido.

(56) Tarro que usan los hombres de campo para tomar té.

Menú

Entrada: Causco arriero acompañado de tortilla

Fondo 1: Estofado de conejo

Fondo 2: Conejo asado

Postre: Harina nevada con sabor a uva

Bebida para acompañar el almuerzo: Vino

Infusión para el final: Agua de boldo



Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Entrada: Causco arriero acompañado de tortilla

INGREDIENTES:

Para el causco arriero:

- 1 kg de tomate renguino
- 1 cebolla
- 1 tarro de jurel (tipo salmón)
- Sal a gusto

Para la tortilla de rescoldo (receta de la señora Celia):

- 2 kg de harina
- 1/4 de manteca
- Sal al ojo
- Agua hervida

Para la tortilla de rescoldo (hecha en la cordillera):

- 2 choqueros de harina
- 1 choquero de agua
- Sal

PREPARACIÓN:

1. Para el causco arriero: se pica la cebolla en forma de pluma bien fina. Se pela y se corta el tomate a la mitad y, luego, en pluma. Se abre la lata de jurel, se vacía en un plato, se limpia y se sacan las espinas. El tarro se guarda. Se junta todo en un plato de metal, se revuelve y se agrega sal a gusto y un poco de aceite o el mismo jugo del jurel.
2. Para la tortilla de rescoldo: en la tabla para amasar se echan los 2 kilos de harina, se hace un agujero al centro y se vierte el 1/4 de grasa de manteca, el agua y la sal. Sobar la masa no más de 15 minutos. Tener la ceniza lista (6 horas de anticipación para prender el fuego). Tirar la tortilla a la ceniza y dejarla ahí 20 minutos.

3. Para la tortilla hecha en la cordillera: en la piedra más grande y lisa, echar un poco de harina dependiendo del tamaño de la piedra y juntar con agua caliente y sal a gusto. Amasar y sobar la masa; luego, formar pequeñas tortillas del porte del pan amasado más o menos. Tirar a la ceniza o parrilla no más de 10 minutos e ir volteando la tortilla.
4. El causeo arriero se sirve en un plato de metal antiguo y se acompaña de cualquiera de las dos tortillas. Se puede comer con tenedor o empujar con la misma tortilla a medida que se va comiendo y trozando.

Fondo 1: Estofado de conejo

INGREDIENTES:

- 2 conejos
- 1 kg de papas
- 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 pimentón
- Especias: romero del entorno
- Sal a gusto

PREPARACIÓN:

1. En una sartén sellar la carne de conejo por todos los lados y apartar. Pelar y picar las papas en bastones. Pelar y picar en rodajas las zanahorias. Picar la cebolla en pluma. Picar el pimentón en trozos pequeños. Calentar aceite en una olla y poner a freír las verduras. Agregar el conejo y las papas y cubrir con agua caliente. Llevar al fuego durante 30 minutos. Para saber si está listo, comprobar la consistencia de las papas. Salpimentar a gusto.
2. El estofado de conejo se sirve en plato de metal antiguo. Es el más práctico para los viajes, aunque hoy en día también se usan los de plástico. En las casas de los arrieros todavía sobreviven estos platos de metal.

Fondo 2: Conejo asado

INGREDIENTES:

- 2 conejos
- Sal a gusto

PREPARACIÓN:

1. Al conejo ya trozado se le agrega sal a gusto y se deja en la parrilla sobre las brasas unos 30 minutos por lado. Al girar, poner sal nuevamente. Cocción a gusto.
2. Se puede servir con la mano directamente desde la parrilla acompañado del vino y la tortilla.

Postre: Harina nevada con sabor a uva

INGREDIENTES:

- Harina tostada
- Hielo
- Vino

PREPARACIÓN:

1. Moler el hielo fino y poner en un vaso, echar la harina tostada y, finalmente, el vino.

Bebida para acompañar el almuerzo: Vino

INGREDIENTE:

- Uva

PREPARACIÓN:

1. Jugo de uva fermentado. De preparación industrial. El arriero contemporáneo de Popeta y Las Nieves lleva su vino de caja y se lo sirve en un choquero.

Infusión para el final: Agua de boldo

INGREDIENTES:

- Agua de la quebrada
- Boldo recogido en el camino

PREPARACIÓN:

1. Se hierve agua en el tacho, tarro de jurel o choquero. Se echan las hojas de boldo, de dos hasta $\frac{1}{4}$ dependiendo del gusto. Azúcar a gusto.

Equipo de trabajo

MARÍA FERNANDA CÁCERES AYALA

Profesora de Historia, Geografía y Ciencias Sociales. Oriunda de Rosario, pueblo aledaño y perteneciente a la comuna de Rengo. Desde que salió de la universidad, hace 6 años, se desempeña como profesora en el Liceo Industrial de Rengo. Desde pequeña, se interesó por investigar y saber acerca de las culturas y las tradiciones de los pueblos del Chile rural.

DILIA MARIÁN ÁLVAREZ ACEVEDO

Profesora de Lenguaje y Comunicación. Nacida en Guatemala, desde pequeña ha desarrollado el gusto por las letras y la gastronomía latinoamericana. Emigró desde la capital de Chile, donde vivía hace varios años, a la comuna de Rengo donde actualmente se desempeña como profesora en el Liceo Industrial de Rengo.

LIDIA PAULINA VARELA GONZÁLEZ

Profesora de Artes Plásticas. Nacida en Santiago y residente en Rengo durante su infancia y adolescencia. Ha recorrido diversos lugares del mundo rescatando la identidad cultural latinoamericana. En la actualidad se desempeña como profesora en el Liceo Industrial de Rengo.

Bibliografía

- Arévalo, Javier (2004). “La tradición, el patrimonio y la identidad”. *Estudios Extremeños*, vol. 60, n° 3. En <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2014). *Tesoros Humanos Vivos 2013: Los arrieros cordilleranos de paso León*, [video]. En <https://www.youtube.com/watch?v=5HEfQycHllw>
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, comp. (2017). *Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Santiago de Chile: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.
- Ilustre Municipalidad de Rengo (2006). *Memoria plan regulador comunal de Rengo*. En http://www.e-seia.cl/archivos/Memoria_del_Plan_23_08_2006.pdf
- Ilustre Municipalidad de Rengo (2017). *Rescate patrimonial local de la comuna de Rengo*, [video]. En <https://www.youtube.com/watch?v=YRSd6FX4BdE-&pbjreload=10>
- Lacoste, Pablo (2008). “El arriero y el transporte terrestre en el Cono Sur, Mendoza (1780-1800)”. *Revista de Indias*, vol. 68, n° 244. En <http://revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/viewFile/656/727>
- Memoria Chilena (2020). “Arriero y criancero”. En <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-132424.html>
- Plath, Oreste (2018). *Geografía gastronómica de Chile: Artículos reunidos 1943-1994*. Santiago de Chile: Ediciones Biblioteca Nacional.
- Sciolla, Carolina (2010). *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.
- Televisión Nacional de Chile (2018). “Rengo”, [video]. Frutos del país, temporada 2018. En <https://www.tvn.cl/cultura/frutosdelpaistvn/capitulos/frutos-del-pais-rengo-2789641>
- Téllez, Eduardo (1980). *Historia de Rengo*. Inédito.
- Universidad de Chile, Cátedra Indígena (2020). “Patrimonio alimentario”. En <http://www.uchileindigena.cl/patrimonio-alimentario/>

Agradecimientos

Felipe Jaña, presidente de la Agrupación de Arrieros Piedra Liza

José Hernán Torres (padre) y José Silva (hijo), miembros de Agrupación de Arrieros Piedra Liza

Juvenal Hernando Durán Reyes e hijos: José Luis y Juan Antonio Durán Ferrada

Sra. Celia González Conejero

Comunidad de Popeta y Las Nieves



MENCIÓN HONROSA

La cocina honesta de Cartagena de Chile

Un siglo alimentando los veranos chilenos

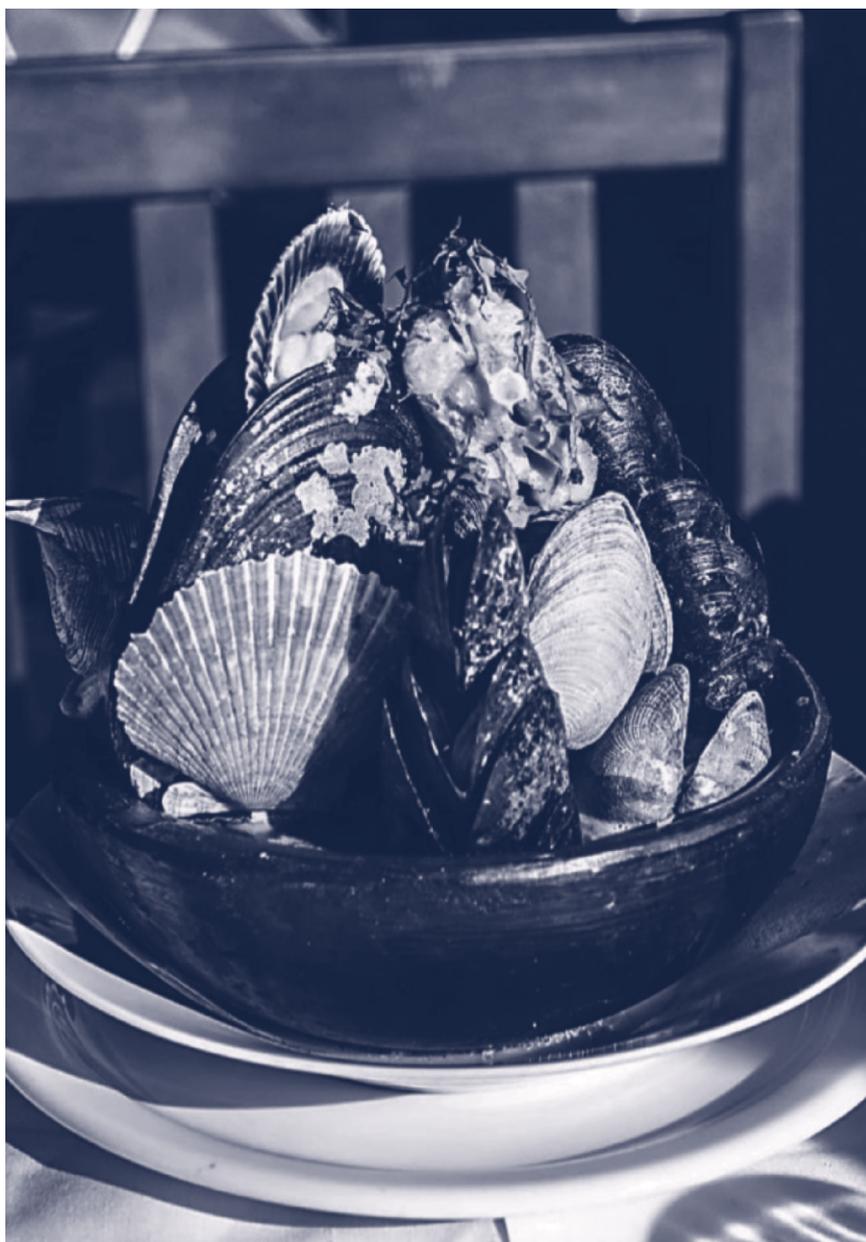
Cartagena, provincia de San Antonio,
región de Valparaíso

Alejandro Díaz Cavieres

Sandra Álvarez Andrade

Carlo Von Mühlenbrock Pinto





Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Presentación del menú

*A todos quienes día a día alimentan
recuerdos e identidad en Cartagena*

El menú “La cocina honesta de Cartagena de Chile” nace a partir de un trabajo multidisciplinario que agrupó miradas históricas, geográficas, agropecuarias, antropológicas, administrativas y culinarias para observar las múltiples facetas de la gastronomía cartagenera; desde la producción de materias primas hasta la preparación, el consumo y los imaginarios históricos y culturales que rodean su alimentación.

Desde un primer momento, adentrarse en Cartagena significó encontrarse con un territorio único y variado, rico en naturaleza, historia, paisajes y arquitectura; pero por sobre todo, significó encontrarse con personas maravillosas que mantienen vivo y comparten generosas el patrimonio culinario que por generaciones se traspasa y se saborea en sus mesas.

Esta herencia se degusta en preparaciones centenarias, cocinadas con cariño y experiencia por familias enteras dedicadas a la gastronomía:

“Mi familia toda trabajaba en el restorán y cuando yo nací, pasados un par de meses, mi mamá ya estaba aquí de nuevo y yo debajo del mesón. Nací aquí prácticamente. A los 8 años empecé a trabajar en el mesón y con 13 pasé a la cocina. A los 15 ya me freía mil pescados en un día” (Javier Pavez,⁵⁷ tercera generación trabajando en La Estrella).

En la intimidad de estas familias se traspasan saberes sobre productos, preparaciones, maneras de consumo e imaginarios relacionados a los diferentes platos que ofrecen. Una historia de generaciones alimentando a chilenos de múltiples edades, orígenes, niveles socioeconómicos e ideologías, las hacen también poseedoras de un saber incalculable acerca de nuestra cultura culinaria y, por ende, de parte fundamental de nuestra identidad como pueblo.

“A todo eso es lo que uno le llama tradición. Porque uno, por más que estudie, no tiene todo eso que tienen las abuelitas, las señoras que a uno le enseñan de repente mucho más de lo que se puede estudiar. Porque cuando uno va a estudiar te enseñan técnicas, principalmente de vanguardia, pero el pasado de todo eso queda atrás” (Javier Pavez).

(57) Javier Pavez actualmente estudia Gastronomía en el Instituto Culinary, en Valparaíso.

El menú de Cartagena de Chile nos invita a conocer, hacernos parte y valorar el trabajo de familias que, como la de Javier, se han dedicado por generaciones a los diferentes ámbitos que involucra la gastronomía, manteniendo vivo un patrimonio en los productos, preparaciones y maneras de mesa que se heredan y disfrutan en Cartagena de Chile.

LA COCINA HONESTA DE CARTAGENA DE CHILE

UNA COMIDA CON HISTORIA

Corría el año 1923 y Abelino Menares y Rupertina Pérez consiguen su primera patente para establecer un depósito de alcoholes en Lo Abarca; pueblo colonial que desde su fundación, alrededor de 1720, servía como posada y parada de abastecimiento para los viajeros que transitaban por el antiguo camino de carretas que unía Santiago y Valparaíso. Al detenerse a buscar los licores, los carreteros veían una fértil granja que despertaba su apetito:

“Llegaba un señor y le decía a mi bisabuela:
 –Oiga señora, ¿por qué no me vende una gallina?
 –Ya, le vendo una gallina
 –Pero es que no me la puedo llevar viva
 –Ya

Le mataba mi bisabuela la gallina y le preparaba un pollo arvejado, por darte un ejemplo. Después ellos bajaban con sus ollitas y se llevaban la vianda para el camino” (Sabina Vilches, cuarta generación a cargo de El Sauce).

Así se fueron pasando el dato entre los carreteros y nació la historia de El Sauce, nombre con el que apodaron a la casa de Rupertina y Abelino, ubicada al lado de un riachuelo cercado por grandes sauces.

La historia de El Sauce continuó junto a la hija de la familia, Berta Menares, quien se casó con Jorge Gamboa. Es él quien, luego de conseguir su carnet para cocinar, encaminó a El Sauce a convertirse en un restorán establecido. Juntos aprovecharon la buena fama del lugar y comenzaron a sumar preparaciones con los productos que tenían a su alcance, producidos en su pequeña granja adyacente.

Luego de Jorge y Berta, llegó el turno de Sabina Gamboa y Rogelio Vilches, quienes supieron mantener la salsa “El Sauce Lo Abarca” con los ingredientes que cosechaban en su propia huerta. El ají cacho de cabra se secaba a la intemperie en el patio y luego se molía y almacenaba para tenerlo disponible durante todo

el año. Para usarlo, al menos un día antes de la preparación, se hidrataba con agua hirviendo y se complementaba con ajo machacado, comino, sal y vinagre, que también hacían ellos mismos con las manzanas que cosechaban.

Partimos nuestro menú “La cocina honesta de Cartagena de Chile” con uno de los favoritos de El Sauce: el arrollado de huaso, adobado en sal y la famosa salsa familiar durante al menos una noche antes de consumirlo.

Si bien en El Sauce ya no se crían cerdos, la huerta se mantiene durante el verano. Sabina y Liliana Vilches, su hermana, han sabido mantener el vínculo con la tierra de Lo Abarca, buscando siempre ingredientes de la zona que les permiten conservar, en palabras de Sabina, “esa sensación de estar comiendo en una mesa de campo”.

En el mismo periodo en que Abelino y Rupertina obtenían su patente de licores en Lo Abarca, 7 km más hacia la costa comenzaba a gestarse otra historia que, sin saberlo en ese entonces, estaría llena de similitudes con aquella de su vecino El Sauce.

Eran los inicios del siglo XX y Cartagena de Chile estaba viviendo, desde hace un par de décadas, un rápido crecimiento y un drástico cambio de fisonomía y población. Las que históricamente habían sido tierras agrícolas⁵⁸ y ranchos de pescadores⁵⁹, comenzaron a recibir nuevos visitantes a partir de 1870.

Eran familias acaudaladas, terratenientes e industriales de las minas y el salitre. Buscaban descanso frente al mar, a la usanza europea. Por primera vez en la historia nacional se dejaron de lado los tradicionales veranos en los campos familiares y la élite comenzó su migración estival al primer balneario de Chile. Los nuevos veraneantes se instalaban con elegantes casas, mansiones importadas, iglesias majestuosas, alumbrado eléctrico y hasta un biógrafo (antecesor de los cines modernos).

(58) Los actuales terrenos de Cartagena fueron cedidos por Pedro de Valdivia en el año 1512 como merced de tierra a Antonio Núñez de Fonseca y, luego, vendidas en el siglo XVII a Diego de Cartagena, de cuya familia proviene el actual nombre del balneario y otros poblados. Lo Abarca, en honor a Juan Abarca, yerno del nieto de Diego Cartagena, fue el principal centro parroquial, económico y político de la zona hasta fines del siglo XIX.

(59) Aparte del Puerto Nuevo de las Bodegas de San Antonio, fundado por Núñez de Fonseca, en la actual caleta San Pedro del actual balneario de Cartagena no existía, hasta bien entrado el siglo XIX, más que una pequeña caleta habitada por pescadores y gente de mar.

“Hai hoteles a la altura de los mejores de la capital... con amplios salones de recepción provistos de buen piano, galerías con vista al mar... son siempre familias y jentes de sociedad”.⁶⁰

Todo este movimiento atrajo a Mariano Ros, un español radicado en Santiago, quien relataba a sus padres en 1917 su decisión de ir a probar suerte a Cartagena.

“Santiago 20 octubre 1917

Queridos padres:

Recibí la suya enterado de ella beo que se encuentran con la más perfecta salud. De lo que me alegro mucho. Yo bueno (...) les advierto que hoy 20 salgo de Santiago para Cartajena, pero no para Cartajena de España sino para un pueblo que hay aquí en Chile. Boy a ver si me ba bien con una cantina que boy a establecer en ese pueblo es la hepoca de hacer negocio por tratarse de un balneario. Ya les escribiré como me trata la suerte”.

Una vez en Cartagena; Mariano conoció a Laura Marchessi, italiana con quien se casa y forma una familia de 7 hijos y el restorán Las Baleares (fundado en el verano entre 1917 y 1918), llamado así en honor al archipiélago de islas ubicadas frente a Caspe, España, tierra natal de Mariano.

Laura y Mariano trajeron consigo los saberes gastronómicos de Europa, que rápidamente adaptan y fusionan con los productos locales que ofrecía el rico oceano pacífico y los fértiles valles aledaños. Amparo, nieta de Laura y Mariano, recuerda las historias que su madre Olga Ros le contaba sobre el legendario Canelo, quien llegaba a carreta, caballo o a pie desde las playas cercanas ofreciendo sus congrios y merluzas al hombro. Los mariscos se conseguían en las playas y roqueríos cercanos, que a principios del siglo XX ofrecían abundantes sus recursos.

Los pescados y mariscos del litoral se combinaron con las verduras del valle y las tradiciones mediterráneas del sofrito y el fumet (que presentamos en detalle en el recetario), dando vida a la paila marina que se mantiene en un legado ininterrumpido de cuatro generaciones de cocineras: Laura Marchessi, Olga

(60) Extracto de una publicación de 1913, Voz de Cartagena (Ministerio de Bienes Nacionales, 2018: 9).

Ros, Amparo Reyes y Laura Torrejón. Ellas se han encargado de mantener y salvaguardar recetas centenarias como la paila marina o el caldillo de congri y, junto a ellas, el mundo de saberes e imaginarios que las rodean.

Las Baleares, así como Cartagena, han visto el cambio generacional de Chile en sus más variadas formas. Desde sus primeros clientes con sombrilla, sombrero y vestido largo, hasta sus actuales comensales, Amparo y Laura saludan con familiaridad a muchos de sus clientes. Cuentan que los conocen “desde siempre”, que muchos de ellos vinieron como pololos, luego con su primer bebé y ahora junto a sus hijos y nietos. Estando en Las Baleares se siente que, junto a las preparaciones y la buena mano, la experiencia de una vida ligada a la gastronomía traspasa mucho más que maneras particulares de preparar un plato.

Luego del arrollado de huaso en El Sauce y la paila marina de Las Baleares, es tiempo de continuar con el menú de la mano de otros dos emblemáticos de Cartagena, que nuevamente integran lo mejor del mar y del valle: el favorito indiscutido de la costa, la Dama del Pacífico como la oímos llamar, la merluza o pescada frita, acompañada de la favorita del valle, la lechuga costina de Lo Abarca.

Con el correr del siglo XX, Cartagena cambia nuevamente de conformación al mismo tiempo que varían y aumentan sus veraneantes. La llegada del tren, en 1921, y el paulatino aumento de visitantes que trajo consigo cambió su antiguo carácter exclusivo, selectivo y elitista por uno más democrático y popular, acorde a los nuevos tiempos que vivía el país en los años 20. Era la época de los movimientos sociales, cuando políticos, pobladores y militares⁶¹ reclamaban más derechos para la clase media y trabajadora, poniendo en jaque el régimen parlamentarista y oligárquico en el que había vivido Chile las décadas anteriores.

En el balneario los cambios y acontecimientos de la época se vivieron con particular fuerza; tal como había sucedido décadas antes cuando, tras la guerra civil de 1891, los conservadores quisieron desligarse de los liberales y laicos de Cartagena emigrando hacia Las Cruces.⁶² La aristocracia liberal, princi-

(61) Ejemplo de esta efervescencia fue el Ruido de Sables (1921) en el que miembros del Ejército llevaron sus armas a la sesión del Congreso para manifestarse en contra de la postergación de las leyes sociales y la aprobación de una dieta parlamentaria.

(62) Balneario ubicado pocos kilómetros al norte de Cartagena, llamado así por las muchas cruces que instalaron sus habitantes para dejar en claro su carácter conservador y católico.

pal perfil social de Cartagena en los comienzos de siglo, comenzó a emigrar paulatinamente a otros balnearios como Algarrobo o Viña del Mar, buscando distanciarse de los nuevos sectores sociales que irrumpían en las distintas esferas nacionales.

Uno de los nuevos ámbitos reclamados por las clases medias y trabajadoras fue el derecho a un tiempo de solaz, el cual por primera vez en la historia de Chile, comenzaría a ser posible gracias a la existencia de un tren que comunicaba Santiago y Cartagena en un viaje de aproximadamente tres horas. Sin duda, era considerablemente más sencillo y accesible que los anteriores viajes en carros de sangre o automóviles, prohibitivos para el chileno común de la época. El tren y la nueva preocupación por brindar un tiempo de aire puro, sol y descanso para los trabajadores y sus familias se tradujo en la implementación de los trenes expedicionarios, activos hasta 1987, los cuales ofrecían tarifas rebajadas y en ocasiones gratis (como para hijos e hijas de trabajadores de escasos recursos entre 1938 y 1952) para las familias trabajadoras y de clase media. Estas comenzaron a instalarse en las colonias de verano en Playa Grande, en las antiguas bodegas del Puerto Nuevo y en diferentes casas, hostales, propiedades sindicales y tomas de terrenos, extendiendo Cartagena geográficamente hacia Playa Grande y socialmente a los diferentes estratos de la población.

Junto al aumento de veraneantes, se produjo también una expansión de la oferta gastronómica y el surgimiento en el territorio, tal como había sucedido décadas antes con la familia Ros-Marchessi, de nuevas familias que dejarían su estampa en la identidad culinaria local.

En una de estas familias nació Javier Pavez, quien actualmente estudia Gastronomía en Valparaíso.

“De mi bisabuela María, que trabajaba en el pato Santis, es que viene toda la tradición. Es una tradición súper bonita. Mi bisabuela, mi abuela, mi abuelo que trabajaba en la cocina, mi mamá (...). Aquí se partió friendo pescada con anafres, en una cocina descubierta, sin techo, sin nada (...) hasta llegar a ahora que tenemos cocinas industriales. Ha sido un proceso bien largo, hemos luchado de a poquito para ir creciendo y creo que, con el tiempo, a pesar de que yo estoy estudiando y todo, no ha cambiado mucho” (Javier Pavez).

Como ha sucedido frecuentemente en Cartagena, los Santis trabajan en familia y hacen de todo.

“Uno cuando estudia nunca ve la realidad del restorán. Uno tiene en el instituto, por ejemplo, varios talleres de restorán y servicio donde nos pasan una invitación y los platos ya elaborados, uno tiene que llegar y cocinar no más. Pero resulta que acá no, poh. Uno acá tiene que comprar el material, toda la materia prima, cotizar, regatear y de ahí pa abajo, hasta que uno sirve. Es ahí donde está la magia de todo esto.”

El acercamiento de los Santis a la cocina surgió de la mano de María Álvarez y Luis Santis, su marido, más conocido como el Pato Santis, por su gran habilidad en el agua. Ellos instalaron el primer local de la familia en Cartagena y enseñaron a Ada Santis, su hija, todos los saberes y pormenores que necesitaría para instalar, junto a Luis Zúñiga, el actual restorán La Estrella –llamado así en honor a su hija Estrella, actual administradora del local familiar.

Ofrecen variadas alternativas en su menú, sin embargo, el favorito indiscutido es la merluza frita, cuya receta han mantenido a través del tiempo.

“Nosotros no hacemos batido de pescado. O sea, es un batido técnicamente, pero no hacemos la mezcla de la harina con el huevo y agua todo junto. Nosotros lo hacemos diferente: todo por separado. Se pasa por huevo primero, luego harina, huevo nuevamente y se tira al aceite. ¿Qué permite eso? Que quede un batido súper delgadito, casi como una galletita”.

La merluza o pescada frita la proponemos acompañada de una ensalada de lechuga costina de Lo Abarca, aliñada con la receta de la familia Gómez, productores emblemáticos de Cartagena desde hace más de 75 años. A finales del verano, desde febrero hasta abril, también se pueden agregar unos sabrosos tomates de semilla antigua⁶³, como los que planta María Valencia en Lo Abarca.

Ya en el año 1945 José Miguel Gómez hijo, se acuerda de haber plantado lechugas con José Miguel padre. En ese tiempo, sin embargo, la misma lechuga no tenía el mismo nombre.

(63) El tomate, planta nativa de América, ha aumentado su demanda de manera sostenida. Para aumentar la producción, la industria ha tendido a intensificar el rendimiento a través de híbridos que aumentan la vida útil del producto y la producción por superficie cultivada. Sin embargo, las plantas que nacen de las semillas de estos híbridos no dan frutos, por lo que es necesario estar comprando constantemente semillas nuevas. Los tomates de semilla antigua, por el contrario, se reproducen de manera natural y entregan frutos más blandos, jugosos y sabrosos respecto de los híbridos. Es el clásico “sabor a tomate”, que muchos extrañan en los mercados de hoy y que María Valencia, a través de sus semillas de más de medio siglo de antigüedad, ha sabido mantener.

“Yo le cambié el nombre a la costina. Antes no se llamaba así, se llamaba conconina, y yo peliaba con los de Concón en La Vega y les decía ‘no poh, la mía es costina (de la costa)’ sin saber que Concón estaba cerca de la mar (ría). Porque en ese tiempo estaba la famosa conconina, que no era igual a la nuestra; entonces, para hacer la diferenciación, yo le puse costina. Y ojo que, aunque estaba muy cerca Concón, la lechuga no era igual, tenía distinto sabor” (José Miguel Gómez, hijo).

En la FISA⁶⁴ de 1971 afianzaron su fama al presentar una lechuga que pesó 5 kilos con 300 gramos y, desde sus modestos inicios hasta la actualidad, los Gómez continúan trabajando en familia y ocupándose entre todos de la plantación, venta y entrega de sus productos.

“Lo que yo siempre agradezco y siempre le he dicho a mi papá, que yo desde los cinco años, prácticamente cuatro años que estoy con él. A esa edad metido entre medio de las lechugas y, cuando algo te gusta, realmente te llena (...). Te da lo mismo levantarte a las 5 o 6 de la mañana y acostarte a las 10 de la noche, porque tú lo miras y sale todo bien y si viene de parte de mi abuelo, de mi padre, si seguimos esa calidad de lechugas que hemos mantenido por tres generaciones, realmente uno se siente orgulloso” (Cristián Gómez).

De postre, recogemos la larga tradición triguera de Cartagena que, hasta la primera mitad del siglo XX, producía en su valle trigo que exportaba al mundo desde su costa, alimentando de paso a una comunidad que trabajaba y se alimentaba entre trigales, como recuerdan los Madariaga, cantores a lo humano y lo divino del valle interior de Cartagena;

“Es de enamorarse vivir aquí y vivir toda una vida. Mi abuela, la mamá de mi papá, murió casi a los 109 años y vivió sana, comiendo lo que se producía aquí mismo, en la tierra, a través del trigo y todos sus derivados. Y sin embargo, hoy en día estamos comiendo mal en Chile. Pero nosotros, creo, estamos más orgánicos con los alimentos que a veces se producen en las localidades rurales” (Arnoldo Madariaga, hijo).

El tiempo y el cambio climático se llevaron los trigales de Cartagena, pero dejaron una herencia repostera que pervive en todo el territorio. Ejemplo de ello es Sara Fuentes Menares, de la amasandería Lily, quien nacida y criada en

(64) Feria Internacional de Santiago, organizada por la empresa FISA, filial de la Sociedad Nacional de Agricultura; y que reemplazó a la Exposición Agrícola y Ganadera internacional. Funcionó en el Parque Cerrillos desde 1961 hasta 1972.

Cartagena comenzó a cumplir el sueño de su vida cuando en la década de los 70 abrió su propio local, que nombra en honor a la única mujer de sus hijos “como para hacerle un regaloneo”, cuenta hoy junto a Liliana Morgado, que en ese entonces tenía 7 años y hoy administra el local.

Para comenzar, tuvo que valerse de la comunidad, que la conocía y confió en su buena mano y arduo trabajo.

“Pedí fiado el local a una persona y confiaron en mí. Después de la temporada pago, decía yo. Un quintal de harina se lo pedí a otra persona. La grasa y la manteca, a otra. Y todavía tenemos relaciones con todos ellos. Así empecé mi negocio (...). “La idea era vender lo que había no más. Yo sabía de pasteles, sabía de tortas, eso era lo que yo sabía y tenía que ponerlo al público y ver si el público me compraba. Se empezó a hacer el pan a mano, los pasteles, las tortas, todo (...). Pude pagar lo que debía y al final de la temporada iba todo tan bien que dije, ya poh, sigamos unos mesecitos más. De ahí nunca cerramos”.

A pesar de que el público valoró rápidamente la buena mano y cariñosa atención de Sara, el inicio no fue nada fácil.

“Mis niños eran chicos, tenía tres hijos y teníamos que venirnos todas las mañanas de lejos, donde vivíamos, por detrás de la ciudad para que no nos vieran las autoridades (época de dictadura) había que traerlos en brazos y dormirlos bajo el mesón, debajo de los cajones (...) Después de repente había que cerrar la cortina, ver que no hubiera nadie y de vuelta al cerro a pie y con los tres niños en brazos. Al otro día, de nuevo a las 6 de la mañana vendiendo pan”.

Si bien el local proviene de los años 70, el vínculo de Sara con la repostería y la amasandería comienza a sus 13 años, cuando ya trabajaba como pastelera con la familia Ahumada, quienes vendían pasteles y dulces tradicionales chilenos desde su casa y en otras tres pastelerías, una en Playa Grande, otra en Playa Chica y la tercera cerca de los bomberos, en el centro del balneario.

Las recetas que aprendió creciendo se mantienen hasta hoy en su local a pasos de la plaza de Cartagena, como siempre quiso. La gente hace fila frente al local en verano y, aunque le cuesta decirlo, el cariño por lo que hace ya la han convertido en parte de la identidad de Cartagena. Lo reconocen miles de clientes que vienen desde Santiago y otras partes del litoral y de Chile. Lo saben también los García-Huidobro, descendientes del poeta que le encargan

sus dulces desde Algarrobo. Sus pasteles han llegado incluso hasta Coyhaique. Pero su mayor orgullo siempre está en atender a sus queridos cartageninos, tanto locales como de paso.

Aunque nos gustaría incluir muchos más, terminamos nuestro menú con uno de sus favoritos, los príncipes, que tienen al ojo exuberante desde la vitrina de su amasandería.

Menú

Entrada: Arrollado de huaso de El Sauce

Sopa: Paila marina de Las Baleares

Fondo: Merluza frita de La Estrella

Ensalada de lechuga costina de Lo Abarca

Postre: Príncipes de la amasandería Lili



Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Entrada: Arrollado de huaso de El Sauce

INGREDIENTES:

- 1 lomo liso de cerdo
- Salsa El Sauce Lo Abarca. Receta familiar a base de ají cacho de cabra hidratado en agua hirviendo, comino, ajo, sal y vinagre de manzana
- Sal
- Cuero de cerdo
- Pita para amarrar
- Caldo de carne

PREPARACIÓN:

1. Cortar el lomo de cerdo en tiras gruesas a lo largo. Salar y adobar con salsa de ají El Sauce, cubriendo por completo todas las tiras de carne y dejar reposar durante una noche. Al siguiente día, lavar, raspar y limpiar el cuero de cerdo y dejarlo remojando en agua con sal. Colocar las tiras adobadas dentro al cuero enrollando todo fuertemente con pitas. Sumergir el rollo en caldo de carne (cocinado previamente con partes gelatinosas del animal y verduras como condimento) y agua con sal por 2 horas aproximadamente y dejar enfriar.
2. Para servirlo, cortar el arrollado en lonjas gruesas y servir acompañado, dependiendo el gusto del comensal, con aceitunas y/o cebollas en escabeche, preparadas con vinagre de la huerta de la casa.

Sopa: Paila marina de Las Baleares

INGREDIENTES:

- 1 congrio negro
- 8 almejas
- 8 choritos
- 8 choros maltones (zapato)

- 4 machas en su concha
- 2 picorocos
- Piure (opcional)
- 2 ostiones
- 6 camarones
- 2 cebollas grandes
- 1 tomate
- 1 diente de ajo
- Pimienta a gusto
- Sal a gusto
- Cilantro para decorar
- Ají de color para condimentar (faro)
- 1/2 taza de vino blanco
- Aceite

PREPARACIÓN:

1. Cocer los choritos y una vez listos reservar el caldo y repetir el proceso en una olla distinta con los choros maltones. Reservar ambos caldos.
2. Cortar la cebolla en pluma y luego sofreír añadiendo ajo, pimienta y sal. Agregar la cabeza del congrio y dorar durante unos minutos antes de cubrir con agua. Dejamos hervir el agua y añadimos los caldos de choritos y de choros maltones. Condimentar con ají de color, añadir el tomate picado en cubitos pequeños y dejar hervir por unos 35 minutos más. Es muy importante dejar que hierva lo suficiente para que la cabeza del congrio se deshaga, logrando así un caldo espeso. Colar el caldo y agregar dos medallones de congrio.
3. Para comenzar a armar el plato, disponer todos los mariscos en una paila de greda que resista bien el calor. Dependerá del gusto de cada uno la cantidad de mariscos que quieran en la paila. Ubicar cuatro choritos en la base, cuatro choros maltones sobre estos y cuatro almejas, crudas y abiertas en el espacio que quede. Disponer sobre estos dos picorocos y llevar al fuego. Una vez que empieza a hervir por el fondo agregar un

vasito de vino blanco y los medallones de congrio cocidos en el caldo de cabeza y mariscos. Agregar el caldo filtrado a la paila y esperar a que empiece a hervir. Agregar las machas, un ostión, el piure (opcional) y tres camarones como decoración.

4. Retirar del fuego, agregar cilantro fresco picado sobre todo y servir inmediatamente.

Fondo: Merluza frita de La Estrella

INGREDIENTES:

- 1 merluza sin espinas
- 30 cc de jugo de limón
- Harina cernida
- Sal
- 1 huevo
- Aceite
- Papas mayo (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Limpiar y desespinar⁶⁵ la merluza, estando pendientes de no desmembrar la carne ni de fragmentar el pescado, y dejando la cola a la vista para que el cliente sepa que es merluza y no otra cosa. Una vez limpio, pasar la pescada por el jugo de limón y sal, luego por la harina cernida y, finalmente, por el huevo batido. Poner a freír en un sartén hondo y con el aceite bien caliente, hasta que el pescado esté dorado. Servir de inmediato.

Ensalada de lechuga costina de Lo Abarca

INGREDIENTES:

- Lechuga costina de Lo Abarca
- Vinagre

(65) Estrella nos cuenta que desespinar la merluza es un proceso rápido y preciso, pero difícil de aprender y aún más difícil de describir sin un pescado en las manos. Ella aún recuerda los seis meses que demoró en adquirir la técnica correcta.

- Sal
- Aceite
- Limón
- Ajo

Se pueden agregar, dependiendo de la temporada, tomates de semilla antigua del valle interior de Cartagena

PREPARACIÓN:

1. Separar las hojas de la lechuga y lavar bien cada una. Escurrir el exceso de agua y picar las hojas a lo ancho. Para el aliño, retirar el germen o corazón del ajo y picar el diente bien fino. Moler los pequeños pedazos en un mortero y añadir las pequeñas partículas resultantes directamente a la lechuga. Añadir luego la sal, un chorrito de vinagre, jugo de limón y finalizar con aceite de oliva. Revolver todo en una fuente honda hasta que el aliño se distribuya homogéneamente en la lechuga y servir.

Postre: Príncipes de la amasandería Lili

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de harina
- 1/4 kg de grasa de cerdo
- 1 cucharadita de azúcar granulada
- 1 cucharadita de bicarbonato de amonio para galletas
- Agua tibia
- 10 cucharaditas de azúcar flor
- 15 claras de huevo

PREPARACIÓN:

1. En una fuente honda, batir las yemas por unos 10 minutos y poco a poco incorporar la harina, el bicarbonato disuelto en agua tibia y la grasa. Eliminar totalmente los grumos hasta lograr una masa suave. Una vez lista uslerear hasta alcanzar una masa delgada tipo hoja. Cortar la masa en óvalos y cocinar en el horno tibio ($\frac{3}{4}$ de la potencia) hasta que estén dorados.

2. Para el merengue, batir las claras de huevo a nieve incorporando azúcar granulada y, luego, azúcar flor hasta formar un merengue duro. Rellenar dos capas de masa con abundante manjar entre medio y tapar los costados con merengue.

Equipo de trabajo

Este menú emerge de un trabajo realizado durante el 2018-2019 entre la Sociedad Gastronómica MVC SPA, la Municipalidad de Cartagena y la comunidad, en un proyecto de rescate patrimonial gastronómico. Si bien aquel proyecto contempló fines, métodos y personal que no ha participado directamente en la propuesta de este menú, es de ahí que nace la relación de los integrantes del equipo con el territorio y su gente, con los cuales surge la idea de postular a “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2019”, tarea confiada al equipo expuesto a continuación.

ALEJANDRO DÍAZ CAVIERES

Antropólogo de la Universidad de Chile. Encargado de la investigación histórica y antropológica y de la redacción del relato e informe finales.

SANDRA ÁLVAREZ ANDRADE

Administradora de empresas de turismo de la Universidad Austral. Encargada de la investigación de los establecimientos y coordinadora general entre el equipo multidisciplinario que trabajó en las diferentes áreas del proyecto y la comunidad de Cartagena.

CARLO VON MÜHLENBROCK PINTO

Chef profesional. Encargado de la elaboración del menú y la recopilación y tratamiento de las recetas y preparaciones.

Bibliografía

Barraza, David (2010). *La sazón y el gusto: Un menú en tres ciudades de Chile*. Santiago de Chile: DuocUC.

Fantini, Francisco (2016). *Gastronomía Valparaíso*. Gourmet Patagonia.

Guendelman, Rodrigo (2010). *Cartagena, historia frente al mar*. Proyecto editorial patrimonial. Cartagena: Cámara de Comercio y Turismo de Cartagena.

Meneses, José (2014). *Cartagena y su verdadera historia: s. XIX y XX*. Cartagena Joven.

Ministerio de Bienes Nacionales e Ilustre Municipalidad de Cartagena (2018). *Ruta patrimonial n° 45. Cartagena: arquitectura, mar y poesía*.

Montecino, Sonia (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Muzard, Juana (2009). *200 años de cocina en Chile*. Santiago de Chile: Ograma.

Pereira, Eugenio (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Universitaria.



MENCIÓN HONROSA

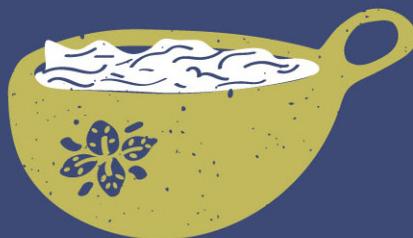
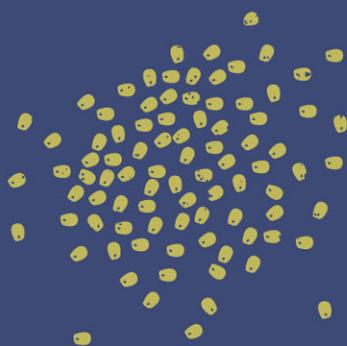
Trilogía obrera

Quilleco, provincia de Biobío, región del Biobío

Fernanda Jofré Villalobos

Mariela Lagos Ioohs

Romina Jofré Villalobos





Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Presentación del menú

Ante la convocatoria de “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales” nos reunimos como equipo con la finalidad de relevar recetas tradicionales, según lo requerido por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. Como profesionales y basados en nuestra formación académica, creemos que participar de esta instancia es parte de nuestra responsabilidad social, entregando un aporte al conocimiento sobre el patrimonio culinario presente en Chile. Primeramente, pensamos en comidas de la hora de almuerzo; sin embargo, optamos por preparaciones asociadas a la primera comida diaria, la de primera hora: el desayuno.

Las tres vivimos en una zona de gran valor histórico; pero que, al igual que muchos lugares, han quedado silenciados y olvidados con el pasar de los años. Vivir en Las Canteras,⁶⁶ conocida antaño como hacienda San José de Las Canteras (herencia que recibió Bernardo O’Higgins de su padre, Ambrosio O’Higgins) nos ha permitido vivir de manera cotidiana con la Historia. Pese a estar en pleno siglo XXI y al adentrarnos en esta pequeña localidad, tenemos acceso a sus cocinas tal como eran antaño, comandadas por mujeres esforzadas que luchan manteniendo recetas que han pasado de generación en generación.

No fue difícil para nosotras acceder a una de estas cocinas que pese a las tecnologías existentes se niegan a desaparecer: una estructura apartada de la casa, con su característico techo tiznado, con piso de tierra ya aplanado y compactado por un ajetreo constante y un barrido hecho con un par de ramas atadas que forman una escoba, con bancos confeccionados de manera rústica y una mesa a un costado de la habitación. Ristras de ají seco/ahumado,⁶⁷ ajos y cebollas conforman los adornos, para dar paso al cálido fogón que ocupa la parte central del lugar y cuyas delimitaciones son marcadas por un aro de rueda metálica de carreta.

(66) Perteneciente a la comuna de Quilleco, distante a 34 kilómetros aproximadamente de la ciudad de Los Ángeles, región del Biobío.

(67) “Lo ‘picante’ está asociado en la escala de jerarquías sociales a lo bajo, a lo popular [...] las formas en que este se presenta (entero, picado) y la cantidad serán otros marcadores del gusto, ligado a la posición social y a veces al género y a la generación” (Montecino, 2005: 26).

TRILOGÍA OBRERA

Ambrosio O'Higgins, padre de Bernardo O'Higgins, adquirió muchos años atrás los terrenos que hoy conforman la localidad que nos reúne en torno a la comida y la propuesta de menú, con la finalidad de ver y conocer el ciclo triguero. San José de Las Canteras se convirtió entonces en una de las haciendas más grandes y prósperas de la zona centro sur de Chile.

EL TRIGO

Su uso se remonta hace muchos años, según la historiografía ya en la antigua Mesopotamia se consumía este producto. Su existencia se ha extendido por gran parte del planeta, aunque en el caso del territorio chileno, costó en primera instancia que este cereal se aclimatara. Sin embargo, con el pasar del tiempo se logró producir y cultivar de manera constante. El trigo pasó a formar parte de la vida cotidiana de las personas y de él se obtiene la harina y otra gran variedad de derivados. Antes “la molienda era asunto personal. La harina se trituraba entre dos piedras o en la llamada “manito” (...) Cada casa posee una piedra plana, acompañada de un maso que permite a la dueña machacar los granos de trigo y convertirlos en una harina grosera”.⁶⁸

Con la aparición de los molinos este proceso se fue haciendo más práctico y amigable. El trigo también se puede tostar y, si se muele, obtener harina tostada; si se pasa su tostado (no debe quemarse) obtendremos café de trigo. Solo basta tener trigo maduro como base para que las mujeres puedan hacer maravillas en sus fogones. Basándonos en la trilogía “harina, harina tostada y café de trigo” presentamos la secuencia de platos que encontramos hasta el día de hoy en distintos lugares de nuestro país, principalmente en zonas rurales y que figuran como alimentos clásicos de desayuno: el pao salado, café de trigo, tortillas y huevos al rescoldo.

Desde la existencia de la hacienda San José de Las Canteras, se podía conseguir trigo en la zona; con los esfuerzos e inversiones económicas por parte de Ambrosio O'Higgins, la hacienda se hizo muy fructífera: al momento de ser heredada por Bernardo O'Higgins, estaba compuesta por “unas dieciséis mil cuadras, más cuatro mil vacas y más de quinientos caballos”.⁶⁹ Haciendo un gran resumen del vasto proceso histórico de aquella época; podemos sintetizar

(68) Pereira, 1977.

(69) Ver más en O'Higgins, 1843.

diciendo que, una vez exiliado O'Higgins en el Perú en octubre de 1823, vendió el inmueble a Manuel Bulnes. Bulnes la vendió a la Compañía Explotadora Agrícola Porvenir de las Familias y en 1885 pasó a manos de los señores Bonifacio Correa y Carlos Walker Martínez. Posteriormente, la adquieren Rafael Errázuriz y, sucesivamente, Absalón Valencia, Manuel Gavilán y Arturo Guzmán. Este último la vende a la Caja del Seguro Obrero Obligatorio, en el año 1925.

Huertas y animales de granja eran de gran ayuda para sobrevivir en sectores rurales empobrecidos. La Caja del Seguro Obrero Obligatorio y su posterior paso al Servicio de Seguro Social significó algunas mejoras y oportunidades en la zona.

“Los trabajadores de la hacienda y sus familias, desde los años 60 en adelante, vivieron una pobreza sin hambre. Había garantías para pedir en la pulpería, tomar leche, sacar verduras del huerto, acceder a tiras de mezclilla o género para hacer la ropa. Las pocas monedas que el jornal ganaba se iban en juerga; la familia solo subsistía con las otras garantías, era muy difícil surgir en esas condiciones [...] dentro de esas regalías cuando nos pagábamos, en la oficina de la administración nos facilitaban un camión para ir a comprar cosas a Los Ángeles”.⁷⁰

Mientras los hombres trabajaban, las mujeres distribuían sus horas diarias al cuidado de sus hijos, trabajaban la tierra y dedicaban varias horas a estar en la cocina. La mayoría de ellas preparaban sus fogones, limpiaban el trigo⁷¹ ya maduro para luego depositarlo en una callana.⁷² Con un movimiento tipo vaivén iban moviendo la callana para tostar cuidadosamente los granos de trigo. Era común que las hijas ayudaran en estas labores y, mientras algunas tostaban dicho cereal, otras mujeres aprovechaban el calor del fogón para preparar tortillas de rescoldo. Una vez que el trigo estaba lo suficientemente tostado, se sacaba una porción generosa para pasar por el molino; de ahí, se obtenía la harina tostada y el resto que quedaba en la callana se seguía tostando hasta que adquiriera un color negro (no confundir con el quemado). A este último, se le agregaba agua y se obtenía el sabroso café de trigo.

(70) Entrevista a don Moisés, ex trabajador de la Planta Elaboradora de Madera (PEM). La porción de trigo también estaba considerada dentro de las garantías.

(71) Separaban el trigo de basuras orgánicas que pudieran tener (paja o insectos).

(72) Según la DRAE: “vasija de barro para tostar granos”. Claramente, este elemento nos conecta con nuestras raíces indígenas (recordemos también que esta zona fue conocida como La Frontera).

Don Juan Liempi, don Miguel y Antonio Tapia recordando y evocando las cocinas de sus madres, hermanas y señoras nos comparten sus experiencias y las recetas que hasta el día de hoy permanecen en sus cocinas. Nos cuentan que la harina tostada era un elemento clave en la alimentación familiar; se consumía de distintas maneras, especialmente en los desayunos.

Las jornadas laborales eran muy extensas y el trabajo implicaba fuerza bruta y mucha energía; la hora del desayuno era clave para nutrirse y sobrevivir el día a día. Afamado era el pao salado, ulpo o guiso de harina tostada: la preparación favorita, rápida y de bajo costo para los desayunos familiares y para los jornaleros.

En una sartén se echaban cebollas cortadas en pluma (pues así su bajo grosor permite que la cebolla esté lista y cocida rápidamente) junto con un diente de ajo⁷³ y se condimentaba con sal y orégano. Una vez que estaban cocidas las cebollas, se agregaba manteca, y si se contaba con ellos, chicharrones;⁷⁴ luego, se debía agregar harina tostada, un poco más de agua y revolver constantemente para que no se pegara o quemara.

Esta preparación era acompañada de tortillas de rescoldo, hechas con harina sin ningún tipo de preservante artificial, levadura, sal y manteca. Todos estos ingredientes se mezclaban en las bateas (piezas confeccionadas en madera y cuyo uso era exclusivo para preparar las masas, ya fuera para tortillas, pan o empanadas) para luego ser amasadas con fuerza, pero con delicadeza, hasta que la masa sonara. Luego se le debía dar una forma redondeada u ovalada. Mientras se dejaba leudar unos momentos, la persona debía ir a ver el fogón y la ceniza,⁷⁵ la cual debía estar lo suficientemente caliente y con algo de brasas, pero sin maderos (o leña). Luego con un zuncho⁷⁶ se hacía un hoyo extenso en la ceniza donde las tortillas se depositaban para luego ser tapadas con más ceniza y se dejaban por alrededor de 20 minutos por lado y lado; no debían quedar

(73) “El bulbo de esta planta es lo que se conoce como ‘cabeza de ajo’ y sus gajos, como ‘dientes’” (Cabello y Montecino, 2005: 182).

(74) “Es una comida que se obtiene luego de derretir la grasa del cerdo. De este modo también pueden obtenerse chicharrones de otros animales como vacas o corderos” (Guarda, 2009: 129).

(75) Idealmente era preferible que se quemaran raíces o troncos de hualle o quillay, pues son las mejores cenizas.

(76) Abrazadera de hierro, o de cualquier otra materia resistente, que sirve, bien para fortalecer las cosas que requieren gran resistencia, como ciertos cañones, bien para el paso y sostenimiento de algún palo, mastelero, botalón, etc.

blancas, sino más bien tostadas. Una vez listas, eran raspadas con cuchillos o ralladores para eliminar el exceso de ceniza o alguna parte quemada producto de alguna brasa muy candente. Don Miguel fue enfático en que la tortilla no contiene bicarbonato.⁷⁷

Para preparar los huevos al rescoldo, eran previamente lavados y perforados mínimamente en uno de sus extremos para ser colocados alrededor del fogón. Una vez que el huevo comenzaba a “traspasar” era señal de que estaba listo. Finalmente, la preparación del café de trigo era añadiendo el trigo tostado a una tetera o cafetera pequeña a la que se le agregaba agua y luego se dejaba en el fuego hasta que hirviera. Una parte de esta mezcla se depositaba en un tazón o jarro enlozado y el resto del recipiente debía ser completado con agua recién hervida.

Estos alimentos eran consumidos entre las 5:00 y las 7:30 de la mañana, horas previas a las jornadas laborales, para luego dar paso al pan de las 10:00, cuando nuevamente nuestra trilogía “harina, harina tostada y café de trigo” se hacía presente, aunque este último a veces era reemplazado por agua con harina, un harinao o una chupilca,⁷⁸ también se le sumaba una cebolla “nueva” cruda, que se comía a mordiscos.

Estas recetas de bajo costo y fácil acceso, aún son comunes en la zona que antes fuera la hacienda de los O’Higgins y sus alrededores, donde varias familias cultivan de manera constante el trigo, aunque no en la misma cantidad de antaño, pues la actividad forestal es la que prevalece en la zona: “La región del Biobío concentra el 28% de la superficie nacional dedicada a cultivos, según información del Censo Agropecuario y Forestal 2007. El uso principal, con el 78,9% del total corresponde al rubro de plantaciones forestales, seguido de cereales y plantas forrajeras, pero con una menor participación”.⁷⁹

Los datos reflejan claramente una amenaza dentro de la producción triguera. Sin embargo, creemos que las recetas aquí expuestas seguirán prevaleciendo en la rutina de las personas arraigadas en su historia familiar.

(77) Don Miguel nos comentaba que el bicarbonato se utilizaba para lavarse los dientes.

(78) Bebestible compuesto por vino tinto, harina tostada y azúcar.

(79) Ver más en ODEPA, 2018: 6.

Menú

Tortillas (y huevos) al rescoldo

Pao salado

Café de trigo



Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Tortillas (y huevos) al rescoldo

INGREDIENTES:

- 1 kg de harina
- 200 g de manteca de cerdo
- 15 g de sal
- 8 g de levadura
- 500 cc de agua tibia
- 4 huevos

PREPARACIÓN:

1. Cenizas de hualle o quillay bien caliente. Se requiere una cocina o espacio físico que cuente (idealmente) con un aro de carreta, en el que se pueda hacer fuego en el piso. Para obtener una óptima cocción del producto, el fuego debe estar encendido dos a tres horas antes, para que las brasas se reduzcan y logremos una buena y caliente ceniza. Luego se deben pesar y medir todos los ingredientes y lavar los huevos.
2. En una mesa limpia se coloca harina y se forma una corona fontana⁸⁰ o volcán en el centro; se agrega la levadura, la sal y, en forma de hilo,⁸¹ el agua tibia. Se comienza a mezclar desde adentro hacia afuera para evitar que el agua se esparza.
3. Una vez unidos todos los ingredientes se trabaja la mezcla hasta formar una masa suave y esponjosa; luego, se agrega la manteca y se sigue trabajando hasta que se incorpore toda la manteca a la mezcla. Una vez lista la masa, se divide en dos partes iguales, se les da la forma de ovillos⁸² y se deja fermentar alrededor de quince minutos.⁸³

(80) Huevo que se le hace con las manos a una gran cantidad de harina, fécula o almidón con el fin de agregarle distintos ingredientes en su interior.

(81) Incorporar de a poco un líquido a una preparación.

(82) Círculos que se forman con cierta cantidad de masa.

(83) El tiempo de fermentación varía de acuerdo al producto que se quiera conseguir, entre menos tiempos se obtiene un producto más delgado y crujiente.

4. Pasado el tiempo se aplasta el ovillo con las manos y se les da el grosor deseado. Mientras tanto, con la ayuda de un zuncho se esparcen las cenizas y se colocan las tortillas para luego cubrir completamente con más cenizas. Cocerlas alrededor de veinte a veinticinco minutos. Mientras tanto, colocar los huevos sobre las cenizas calientes (para acelerar el proceso, también se les puede tapar por completo) y darles la vuelta cada cinco minutos con el fin de que tengan una cocción pareja. Dejarlos en las cenizas alrededor de quince minutos.

Pao salado

INGREDIENTES:

- 500 g de trigo
- 80 g de manteca de cerdo
- 15 g de sal
- 1/2 cebolla
- 1 ajo
- 500 cc de agua

PREPARACIÓN:

1. Pesar y medir todos los ingredientes. Limpiar el trigo. Tener la callana lista (colgada sobre las brasas del fogón) para utilizarla en la elaboración de la harina tostada. Poner el trigo en la callana y mover en forma de vaivén para que el trigo se tueste de manera pareja, evitando así que se queme. Repetir este proceso por 30 minutos a 1 hora (esto depende de cómo esté el fuego). Una vez listo, sacar gran parte del trigo (dejando alrededor de 100 g en la callana para seguir tostando), dejar enfriar y disponerlo en un molino para tritularlo, posteriormente, y así obtener nuestra harina tostada fresca.
2. Cortar la cebolla en pluma. Cortar el ajo en *brunoise*.⁸⁴
3. Poner una olla o cazo sobre el fogón, agregarle el agua y dejar que hierva. Una vez lista, agregar la cebolla y el ajo, con un poco de sal y dejar cocinar hasta que estén blandas. Pasado el tiempo, agregarle la harina de a poco hasta obtener el espesor deseado e ir mezclando bien para que no se agrume. Dejar en el fuego por cinco minutos aproximadamente para terminar su

(84) Corte en cuadrados de 0,5 cm x 0,5 cm.

cocción. Verificar sabor y retirar del fuego.⁸⁵ De preferencia, se sirve en un plato hondo con la preparación caliente; aunque es común que las personas se la sirvan directamente desde la olla o sartén.

Café de trigo

INGREDIENTES:

- 100 g de trigo
- 200 cc de agua
- 1 callana

PREPARACIÓN:

1. Pesar y medir todos los ingredientes. Limpiar el trigo. Tener la callana lista (colgada sobre las brasas del fogón) para utilizarla en la elaboración del café. Poner el trigo en la callana y mover en forma de vaivén para que el trigo se tueste de manera pareja, evitando así que se quemé. Repetir este proceso por una hora, (esto depende de cómo esté el fuego). El trigo debe tomar un color café oscuro o negro, pero sin que se ahúme o quemé.⁸⁶
2. Una vez que ha tomado la tonalidad que se necesita, retirarlo de la callana, ponerlo dentro de una cafetera con 200 cc de agua hervida, colocarlo sobre el fogón y dejarlo hervir por veinte minutos aproximadamente, para que libere todo su sabor y aroma. Una vez listo, servir en una taza (o jarro enlozado) alrededor de 30 cc y completar el resto con agua recién hervida. Agregar azúcar a gusto y servir.
3. Servir el desayuno montando la mesa con los huevos, las tortillas, el pao salado y el café de trigo.

(85) En la preparación, se elaboró la harina tostada ya que se aprovechó el fuego que se hizo para la cocción de las tortillas. Hoy en día se puede adquirir este producto en los comercios.

(86) En nuestra preparación, se elaboró el café de trigo ya que se dejó por un tiempo más prolongado en la callana parte del trigo que se tostó para la harina tostada, aprovechando el fuego que se hizo para la cocción de las tortillas.

Equipo de trabajo

MARIELA LAGOS IOOHS

Técnica de nivel superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, con diplomado en Educación. Aportó con sus conocimientos técnicos para la redacción y estandarización de las preparaciones que se elaboraron. Además, se encargó de realizar la mise en place para la elaboración, producción y montaje del pao salado y huevo al rescoldo, además de montar el desayuno completo.

ROMINA JOFRÉ VILLALOBOS

Técnica de nivel superior en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, con diplomado en Planificación y Gestión Curricular. Fue la encargada de buscar el lugar que contara con una cocina con fogón y todo lo que ello implicaba para la realización de las preparaciones (ceniza caliente, fuego para tostar el trigo, molino para moler el trigo tostado), además de recopilar la vajilla, utensilios y otros elementos necesarios para servir el desayuno. Elaboró, también, la tortilla de rescoldo y el café de trigo.

FERNANDA JOFRÉ VILLALOBOS

Técnica en Turismo y licenciada en Historia. Fue la encargada de investigar y buscar las fuentes escritas y orales de las preparaciones, contactándose principalmente con adultos mayores que conocen mejor que nadie las recetas que se han traspasado entre generaciones. Además, estuvo a cargo del diseño y fotografías al momento de las preparaciones.

Bibliografía

- Bédarida, François (1998). *Definición, método y práctica de la Historia del Tiempo Presente*. *Cuadernos de Historia Contemporánea*, n° 20, 19-27.
- Cabello, Mariela, Sonia Montecino, y Carolina Franch (2005). *Geografía del sabor: Cultura, productos, recetas de Chile*. Santiago de Chile: Turismo y Comunicaciones.
- Guarda, Lorena, ed. (2009). *Sabores de Chile para el mundo: promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos*. Santiago de Chile: ProChile.
- Montecino, Sonia (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA (2018). *Región del Biobío: Información regional 2018*. Santiago de Chile: ODEPA.

O'Higgins, Bernardo (1843). *Informe en derecho por parte del finado Capitán Jeneral D. Bernardo O'Higgins en el pleito que sigue contra D. Pablo Cayetano Masenlli sobre lesión enormísima del remate de la hacienda de las Canteras*. Chile: Imprenta de la Opinión. En <https://doi.org/10.34720/bn7h-2516>

Pereira, Eugenio (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Universitaria.

MENÚ DESTACADO

La dieta totoralina: Memorias de un pasado colonial

El Totoral, comuna de El Quisco, región de Valparaíso

Miguel Ángel Salazar Urrutía

Jaime Raúl Marín Moreira

Ariel Ignacio Barrera Cerda

Felipe Fernando Casanga Arancibia



Presentacion del menú

El Totoral, no es totora,
 es un paraje escondido.
 Árboles frondosos y altivos
 sobre la fauna marina
 Del ascenso a los cerros
 surca sonrisa del alba.
 Ves la maraña montaña;
 valles verdes, cielo, y playa.

(...) El Totoral, no es totora.
 Libro de historias es el pueblo
 de mil quinientos ochenta;
 oasis de sentimientos,
 donde el sol y la luna
 “a todo Chile, saludan”.

Eduardo Bustos Alister, Punta de Tralca, 2002.

En la convocatoria de “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2019”, hemos querido participar como Observatorio Gastronómico Chileno (OGACH), organización en proceso de constitución, que nació como fruto de nuestra anterior participación el año 2018 en la que obtuvimos el premio a la primera mención honrosa.

En esta ocasión, hemos generado una propuesta que sigue en gran medida la huella de nuestro anterior trabajo “Pero este puerto amarra como el hambre: Pobreza y gastronomía en Valparaíso a principios del siglo XX”, en el que plasamos nuestra convicción que las cocinas patrimoniales en Chile son hijas del mundo popular y provienen de los habitantes de los campos y de los sectores más humildes de las urbes del país.

Para “El Menú de Chile 2019” atenderemos nuevamente a nuestra región de Valparaíso, pero esta vez al litoral de los poetas, aunque no precisamente al mar sino muy cerca. En efecto, Jaime Marín, miembro de nuestro equipo de investigación y oriundo de El Quisco, nos propuso la localidad de El Totoral, un lugar realmente mágico con un pasado colonial de un invaluable valor.

De acuerdo al objetivo de la convocatoria de destacar los acervos culinarios familiares, locales y regionales, hemos meditado pacientemente sobre cuál sería

nuestro aporte y sin saberlo muy bien, la respuesta estaba más cerca de lo que se podía creer: escondida tras las frondosas cortinas de pinos y eucaliptus de la localidad de El Totoral. Tan solo bastó nuestra primera visita para quedarnos atónitos de la riqueza histórica, geográfica y cultural de este lugar. Así, nuestros esfuerzos nos condujeron a la conclusión de proponer un menú bajo la concepción de una dieta que nosotros mismos denominamos la dieta totoralina.

Pero ¿por qué una dieta? ¿Porque una dieta es un estilo de vida! Sí, este es el significado más simple que puede existir del concepto. Porque una dieta comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, con la pesca y la cría de animales; y, también, la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos. Eso es una dieta.

Ahora bien, una dieta no se construye de un día para otro. Hay un proceso histórico, geográfico y cultural que la configura como tal. Para nuestro caso ¿existirá una dieta chilena? La verdad es que sí, pero esta es plural y es preciso buscarla; encontrar dicho proceso albergado en lo recóndito del territorio, en pequeñas ciudades, localidades y barrios donde aún moran los nietos o bisnietos de los pioneros que poblaron y dominaron estos espacios, por medio del trabajo con su entorno inmediato de acuerdo al conocimiento heredado por sus ascendentes.

Con seguridad existen muchas dietas a lo largo de las latitudes de Chile. Sonia Montecino habló una vez sobre la “dieta pacífica”⁸⁷ en una analogía directa a la dieta mediterránea. Sin embargo, nosotros le hemos dado una vuelta de tuerca al concepto, encontrando en la localidad de El Totoral la integridad de una dieta propiamente campesina, una dieta construida en un largo tiempo histórico que abarca más de quinientos años y en un espacio geográfico que, a pesar de lo pequeño, es único e identitario que con certeza sensibilizará a los lectores del presente trabajo.

LA DIETA TOTORALINA: MEMORIAS DE UN PASADO COLONIAL

DE LOS ORÍGENES

Una máquina del tiempo. Este debería ser el concepto denominador de El Totoral, una pequeña localidad de la comuna de El Quisco en la región de Valparaíso y cercano al reconocido litoral de los poetas, donde el mar aparece

(87) Consorcio Casa de América, 2016.

como primer imaginario. Sin embargo, El Totoral es campo; sí, es campo puro, una zona de abruptas colinas envueltas en un verde manto de historia, tradición y misticismo que hacen de este lugar un espacio que nos transporta a tiempos decimonónicos y más atrás.

Los diucones⁸⁸ nos dan la bienvenida a un lugar donde se respira el fresco aire del eucalipto, promovido por el viento que balancea de un lado a otro sus copas en una impagable tranquilidad que explica, en esencia, la presencia del Eremitorio⁸⁹ de la Orden Franciscana.

¡La dieta totoralina se construyó por más de 500 años! Efectivamente, otrora la llegada de los españoles, este lugar fue habitado por las culturas bato, llo-lleo, aconcagua y chango. Posteriormente, fue dominado por los incas hasta la llegada de los españoles en 1584 con la familia de Alonso de Córdoba⁹⁰ que se asentó en la zona. La propiedad española donde se sitúa El Totoral fue una merced de 600 cuadras que recibió Ana de Córdoba, hija de Alonso, en el año 1603 y era contigua a las de su padre, dividida por la quebrada que hoy recuerda su apellido.

Estas tierras eran conocidas como Huallilemu, vocablo mapudungún que significa bosque de roble. Aquí, la familia Córdoba se estableció “con ranchos e yanaconas e yeguas, cabras e ovejas” y plantó “huerta de árboles frutales e algunos parrales”.⁹¹ Posteriormente, durante la colonia, estas tierras se heredaron, vendieron y remataron, y se les conoció como Estancia de La Mar a mediados del siglo XVII. La estancia se dividió en Valle Hermoso y Los Temus. En la primera se formó la hacienda El Totoral, cuya hijuela principal de 1362 cuadras perteneció a principios del siglo XIX a don José Díaz y su esposa doña Mercedes Yanez Carús, familia pionera que junto a sus hijos dejó su impronta y actuales descendientes.

(88) Nota de la editora: ave residente desde Tierra del Fuego al Aconcagua. Más al norte llega hasta Atacama en busca de zonas templadas en el invierno (en www.avesdechile.cl).

(89) El Eremitorio es una construcción colonial que data de 1820, ubicada 8 km al interior del cruce con Punta de Tralca y pertenece a la Orden de los Frailes Menores de Chile. Consta de una capilla en piedra y un claustro interior. El Eremitorio, además de ser un lugar especial de los hermanos franciscanos en Chile, es considerado por los habitantes como patrimonio cultural, material y turístico de la comuna de El Quisco.

(90) Español que participó en la expedición de Pedro de Valdivia de 1541 y recibió la encomienda de lo que actualmente es El Quisco, en recompensa a sus servicios.

(91) Celis, 1992.

El Totoral también fue escenario del ocaso de la colonia española en Chile, con el apresamiento del último gobernador español Casimiro Marcó del Pont⁹² en 1818. Tras la derrota del ejército realista en la Batalla de Chacabuco en 1817, del Pont intentó infructuosamente huir a través del puerto de San Antonio y, finalmente, se refugió en la localidad de El Totoral. A modo de agradecimiento, del Pont dejó una virgen para la capilla del poblado, imagen que hasta nuestros días es venerada por los fieles de esta localidad cada 24 de septiembre, en la iglesia colonial que lleva su nombre: Nuestra Señora de la Merced.⁹³ Para su fortuna, del Pont fue apresado en su ruta a Valparaíso y trasladado a Argentina donde murió en prisión en las cercanías de Buenos Aires en 1819.

DE LOS RECURSOS

Justo frente a la iglesia, atravesando la calle principal, se encuentra la casa de doña Aramita Cerda, mujer de 77 años llegada a El Totoral en 1965. Ella fue cuidadora de la iglesia durante 46 años y, junto al cura párroco Óscar Cárdenas, conformó en 1979 el Museo de El Totoral, una antigua estructura de gruesas maderas con una colección conformada por distintas piezas y objetos donados⁹⁴ por las familias habitantes.

Tras el polvo de cada una de las muestras del museo, se vislumbra la fuerza del pasado colonial perpetuado en las rudimentarias herramientas para labrar la fértil tierra, los cántaros de leche, las bateas para hacer mantequilla, la cocinilla de parafina, las cortadoras manuales de fiambre, los grandes y pesados cubiertos, candelabros, mesas, sillas, escritos y poemas de antaño que salvaguardan la memoria de este poblado.

Estas herramientas se dejaron de utilizar con el tiempo, la actividad agrícola se modificó paulatinamente por el desarrollo forestal y la disposición de recursos fue disminuyendo poco a poco. La señora Aramita cuenta con brillo en los ojos el estilo de vida que llevaban los habitantes de El Totoral:

“Parece que mi abuela hacía algún licor; no me acuerdo bien, pero mi abuela sabía hacer algo de manzana que era chicha. Había de todas frutas en la casa.

(92) Militar español y último gobernador de la Corona Española en la Gobernación de Chile.

(93) Monumento Nacional de estilo colonial que data de antes del año 1815. Su origen se marca con la llegada de los conquistadores españoles, los cuales edificaron una iglesia y la coronaron con la imagen de Nuestra Señora de las Mercedes, venerándose aun en la actualidad todos los 24 de septiembre en la denominada Misa a la chilena, siendo un día feriado local para la comuna de El Quisco.

(94) Díaz, 2015.

Igual da pena verla porque mi hermano que está en esa casa con suerte tiene agua para tomar. Los árboles se secaron, se apollaron. Yo estoy hablando de los años 50. Yo nací en el 42, cuando era mucha abundancia de agua y llovía quince días seguidos, aunque ya no pasa eso en verdad, plantaron muchos eucaliptos el señor italiano ese. ¡Por eso se fue el agua!”

Efectivamente, la producción forestal mermó los abundantes cursos de agua que regaban los cultivos y saciaban la sed de los animales.⁹⁵ Hoy nos queda solo el recuerdo de un paisaje rural que se confronta a la modernidad de nuestro tiempo. Sin embargo, existe una resistencia de su estructura alimentaria, salvaguardada en la memoria e identidad de los habitantes de El Totoral que se niega a desaparecer.

DE LOS ALIMENTOS

La dieta totoralina, además de ser un estilo de vida en sí mismo, comprende un universo culinario compuesto por distintos alimentos de base que sostienen sus preparaciones. Efectivamente, la dieta totoralina comprende una alimentación de productos naturales obtenidos de la producción propia y en el entorno natural, ya sea por la caza o la recolección.

Doña Sofía Rojas, encargada del restorán La Estancia del Totoral,⁹⁶ hija de padre y madre totoralinos, nos cuenta:

“La gente de El Totoral trabajaba el carbón y lo que producía la tierra que era el trigo y las chacras, que era sembrar lechuga, cultivar la zanahoria y todo lo que era hortaliza lo hacían. Lo mayor era el trigo y el zapallo. Ellos cuando cosechaban en diciembre y los primeros días de enero se guardaban el trigo para el invierno; una cantidad grande que llevaban en carreta al molino que está en Casablanca y lo hacían harina. Entonces sacaban mucho producto de la harina como para hacer el pan, el mote y también hacían chuchoca”.

Efectivamente, en el campo de los cereales el trigo es el cereal por excelencia; cultivado, cosechado, trillado y convertido en harina para la producción del pan amasado y las tortillas al rescoldo o en harina tostada para los ulpos y las sandías. Además, el trigo tostado y molido se usó para la producción de café. Doña Sofía nos añade:

(95) Íd: 21-25.

(96) La Estancia del Totoral es un restorán familiar en el que se rescatan las tradiciones de la comida típica chilena, a través de las recetas familiares traspasadas de generación en generación.

“Claro, también estaba el café de trigo. Mi mamá tostaba en... ¿no sé si conocen ustedes las callanas? Nosotros le llamábamos callana a una lata con un mango atrás para tostar el trigo y había un trigo que quedaba un poquito más negro, se dejaba a un lado y ese era el café. Ese quedaba para el café y el otro era para moler. Y la harina la molíamos con la piedra porque no teníamos molinillo”.⁹⁷

Por último, como es tradición en Chile y gran parte de América, el maíz o choclo ocupa un lugar clave en los periodos estivales.

En cuanto a las leguminosas fueron diversas y abundantes: lentejas, garbanzos, porotos y, especialmente, las arvejas, que dieron la posibilidad de ponerlas dentro de las famosas empanadas de pino que hasta el día de hoy la señora Aramita Cerda integra en su receta en recuerdo de su madre: “nos hacía unas empanás ricas mi mamá, hacía empanás de horno con arveja, al pino se le ponía las alverjitas, en tiempos de primavera cuando habían estas que se cosechaban en casa”.

Frutas, verduras y hortalizas son cultivadas a lo largo de todo el año y cada cual en su estación correspondiente. Las frutillas son el manjar del verano y los membrillos la devoción del invierno. Además, la presencia de distintos frutos como las guindas y hortalizas como el apio permitieron la producción de licores macerados en aguardiente que enfiestan las celebraciones del 18 y 24 de septiembre.

En las carnes de la dieta totoralina domina el consumo de aves de crianza como pollos, gallinas, patos y gansos. En menor cantidad, salvo en las ocasiones festivas de septiembre cuando los asados intensifican el consumo de carnes rojas, las carnes de vacuno, cerdo y cordero.

No obstante, el conejo⁹⁸ es el complemento silvestre por excelencia. Su abundancia desde tiempos coloniales hace que los habitantes de El Totoral hayan desarrollado una “cultura del conejo” propiamente tal, la cual se ve reflejada

(97) Nota de la editora: ver el menú “Trilogía obrera”, presente en este libro, que hace mención a varias de las preparaciones con trigo.

(98) Este roedor introducido por los conquistadores españoles comprende dos subespecies la *Caniculus caniculus* y *Caniculus algirus*, ambas provenientes del sur de Francia y la península ibérica. Según la literatura disponible, en 1892 Lataste indicó que los primeros ejemplares de *Caniculus* fueron ingresados a Chile en 1884 a una isla que existía en el lago Cauquenes de la VI región, sitio desde el cual se habría expandido a lo largo de Chile central. Sin embargo, el primero en señalar la existencia de conejos en Chile fue Juan Ignacio Molina más de un siglo antes de lo planteado por Lataste. Camus, Castro y Jaksic, 2008: 305-339.

en la variedad de recetas y productos preparados con este animal, como el causeo, arrollados y guisos.

“Nosotros comíamos conejo, pero hecho fiambre o hecho estofao. Lo hacía mi mamá. ¡Cazaba muchos conejos mi papá y armaba lazos. En esos tiempos tampoco había escopeta como hay después, poh! Los lazos los ponían y nos hacían conejo a nosotros. Nos hacían conejo hecho fiambre, estofado de conejo, escabechado parecido al jugo. Yo ahora no como conejo, no me gusta, no me llama la atención, pero antes eran otros tiempos”.

En El Totoral existe un bajo, pero relativo consumo de grasas animales; principalmente de cerdo, vacuno e, incluso, cordero. En efecto, la escasez de grasas animales y aceites vegetales abrió espacio a otras cocciones e intensificó el uso de los hornos de barro reemplazando las frituras. Por ejemplo, el zapallo camote, las cebollas asadas o las célebres sopaipillas horneadas son preparaciones culturalmente representativas de esta zona. Doña Aramita nos cuenta:

“Claro, la cebolla y el zapallo era otro plato que siempre había. El zapallo asado en el horno de barro. Que luego de sacar el pan del horno de barro metían un trozo de zapallo y tapado con las cenizas quedaba muy crocante y rico. Eso lo tenían para la noche con unas cebollas asadas de la misma forma también en el horno... Es exquisito ese plato”.

La cercanía del mar hace presente los pescados y mariscos de forma ocasional. Su consumo es principalmente a modo de caldo. La falta de medios de transportes y electricidad reducen la posibilidad de acceder, transportar y conservar estos productos. Sin embargo, el cochayuyo es un alimento de larga guarda que se integra satisfactoriamente a las mesas totoralinas y, de alguna forma, nos hace recordar que estamos muy cerca del mar. Esto lo confirma la señora Sofía Rojas:

“Lo que usábamos también era el cochayuyo que traía mi tío que vivía al lado del mar en El Quisco. Siempre venía con huilte y, ¿cómo se llamaba el otro?... que es verde. Ese que mi mamá hacía con papas que es bien verdecito ¡Ese, el luce! Las papas con luce eran exquisitas”.

DE LOS TIEMPOS

La dieta totoralina se conformó históricamente con los aportes culturales indígenas y españoles que heredaron sus habitantes. Estos se fueron fraguando durante los últimos siglos, dando como resultado una cultura chilena, rural,

mestiza y criolla que alcanzó su mayor esplendor a lo largo del siglo XIX, encontrando su ocaso en la segunda mitad del siglo XX, debido a la influencia de la modernidad y la emigración de sus habitantes.

En esta amalgama cultural nació una rica dieta construida a partir de la producción, recolección y caza de alimentos en su propio entorno natural, dando espacio a un universo culinario único e identitario con un profundo sentido de arraigo y pertenencia entre sus pobladores.

Durante esta época, la vida de los habitantes de El Total siguió los ritmos de la luz natural del sol y las campanas de la iglesia Nuestra Señora de la Merced que marcaban, en función de las estaciones del año, los distintos momentos para trabajar, rezar, descansar, pero por sobre todo para alimentarse.

Desayuno, almuerzo, once y cena, de sol a sol. En cuatro se divide una jornada diaria en que los primeros rayos de sol marcan la hora de la primera comida, la que se inicia con el encendido del fuego para hervir una gran tetera con agua para las familias numerosas. Doña Aramita se refiere a los tiempos de comer y las percepciones del día a día:

“Ahora encontramos los días más cortos. Antes, lo encontrábamos inmensos de largos. Si a las seis de la mañana mis abuelos estaban con los tremendos fuegos, a las doce se almorzaba, a las cuatro se tomaba la once y a las siete se estaba comiendo... Porque antes, cuando éramos chicas, pa nosotros eran cuatro comidas: desayuno, almuerzo, once y, a las siete, la otra comida. Claro, en la cena nos daban hasta dos platos de comida en la noche me acuerdo nos daban siempre. Mi madre hacía una sopa. Ahora no poh; se sirve un solo plato y ensalá o será que ahora tamos más malos pa comer”.

Los desayunos debían ser abundantes y calóricos para sostener el número de integrantes de las familias y también las fuerzas invertidas en los trabajos del campo.

A las doce en punto, cuando el sol ilumina la coronilla, es la hora de almuerzo; sin duda, el momento más esperado en la vida de cualquier campesina y campesino. Es el momento en que las fuerzas gastadas de la mañana se premian con el calor de la comida preparada, literalmente, con los frutos que la naturaleza devuelve en abundancia y diversidad. Este momento del día fue elegido para la construcción del presente menú de Chile; por la integralidad de los alimentos y preparaciones que lo componen, y que son, en sí mismos, la esencia de la dieta totoralina.

Al inicio del ocaso del sol, a las 16 horas, es el momento de la once: el infaltable té y mate, obtenidos por trueque en los mercados más cercanos; el reconfortante café de trigo, producido y tostado por ellos mismos; junto al pan recién horneado, que estuvo leudando naturalmente durante la tarde, son servidos en algún lugar de la casa donde la sombra refresque en verano o el sol abrigue en invierno con sus últimos rayos de luz y calor. Sin duda, la once es el momento del balance del día, el momento del reencuentro familiar que abre la puerta al descanso.

Al caer la noche, alrededor de las 20 horas, cenar en el campo es una tradición, un momento que da la bienvenida a las sopas y las ensaladas que pudieron haber sobrado del almuerzo. Acompañados del brasero y al ritmo de las adivinanzas y las armonías de una guitarra, se cierran los días y encomendados al señor y la virgen, se descansa en la espera de un mejor mañana.

CONSIDERACIONES FINALES

Como equipo, estamos seguros que la dieta totoralina es solo una muestra de todas las que existen en Chile; cada una con elementos en común y otros que las distinguen y que difícilmente podríamos abordarlas en su integralidad sin un estudio más exhaustivo y prolongado. No queremos terminar sin decir que existe una profunda interdependencia entre los patrimonios natural y cultural; por ende, la preservación del primero permitirá la conservación y la salvaguarda del segundo. En efecto, hemos visto que la escasez de recursos naturales está, desde hace mucho, mermando el patrimonio alimentario en Chile, modificando la dietas que nos definen de acuerdo a nuestra cultura alimentaria. Tierra y agua, sustento y vida, cultura e identidad son un todo unificado y sería un gran error entenderlos cada uno por sí solo.

La dieta totoralina es una apología a la vida sin electricidad, sin más tecnología que las herramientas construidas con capacidades físicas e intelectuales heredadas de sus antepasados, que se aventuraron a domar estos parajes y construyeron una dieta con una gastronomía llena de arraigo e identidad, capaz de sensibilizar a quien se anime a descubrir esta historia en torno a la comida.

Menú

Pan amasado

Pebre de cochayuyo

Empanadas de pino y arvejas

Chicha de manzanas

Conejo escabechado con papas con mote

Ensalada de penca

Postre: frutillas con merengue

Apiao



Ilustración realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Pan amasado

(20 panes)

INGREDIENTES:

- 10 tazas de harina
- Un pedacito de levadura
- Agua tibia según necesidad
- 1 cucharada chica de sal
- 1/2 taza de manteca de cerdo
- 1/2 taza de grasa de cordero

PREPARACIÓN:

1. Iniciar juntando la harina con el pedacito de levadura y, luego, el agua hervida para empezar a formar una masa blandita. El puñadito de sal y en un sartén al fuego se calienta la manteca más la grasa para que quede más rico. Amasar hasta formar un bollo grande, dejar reposar con un paño con harina. Para formar los panes, se cortan a mano los trozos para ovillar la masa, ya sea formando bollos de pan o lulos. Los panes se dejan leudar en una tabla enharinada.
2. Se barre el horno y se tiran para cocerlos. Constantemente se los va dando vueltas para evitar que se quemen. Una vez listos los limpiamos, los llevamos calientes a la mesa en una canasta y a comer.

Pebre⁹⁹ de cochayuyo¹⁰⁰

(Una fuente)

INGREDIENTES:

- 1 taza de cochayuyo cocido y picado en cubos pequeños
- 3 tomates en cubos pequeños
- 1 cebolla en cubos pequeños
- 1 diente de ajo rallado
- 2 ajís verdes en cubitos
- 1 puñado grande de cilantro picado fino
- 3 cucharaditas de vinagre
- 2 cucharadas aceite de maravilla
- 1 puñadito de sal

PREPARACIÓN:

1. Poner el cochayuyo en una fuente llena de agua fría. Dejar hidratar hasta que esté blando y, luego, colar. Cocinar a fuego lento por 20 minutos y retirar del agua. Dejar enfriar y picar en pequeños cubitos. Aparte, picar la cebolla y el tomate en cubitos pequeños, los ajís en cuadraditos finos, sin venas ni pepas y el cilantro picadito (optativo orégano o comino). Mezclar todo y sazonar con vinagre, sal y aceite a gusto.

(99) El pebre es una salsa-adobo fresca típica de Chile. Es una mezcla de sabores que en su país de origen se utiliza para acompañar todo tipo de platos como caldos, empanadas, asados y, por supuesto, un buen pan a modo de aperitivo. En El Totoral, una de sus versiones es el pebre de cochayuyo.

(100) La *Durvillaea antarctica*, cochayuyo, cachiyuyo, cochaguasca, cochahuasca, coyofe, collof o koyof es un alga parda comestible y rica en yodo que habita en la costa de los mares subantárticos de Chile, Nueva Zelanda y el océano Atlántico Sur.

Empanadas de pino y arvejas¹⁰¹

(10 unidades)

INGREDIENTES:

Masa:

- 4 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1/3 taza de mantequilla
- 2 tazas de agua tibia

Relleno:

- 6 tazas de arvejas
- 7 huevos
- 1/2 kg de carne molida
- 2 cebollas grandes
- 10 aceitunas
- 1 cucharada de manteca de chancho
- 2 cucharaditas de harina
- Sal
- Comino
- Orégano

PREPARACIÓN:

1. Mezcle la harina con la sal y haga un volcán. Agregue la mantequilla derretida y el agua. Mezclar bien y amasar un poco, de modo que se una y se forme una masa suave y no pegajosa. Dejar reposar por media hora y dividir en porciones para estirla más fácil.

(101) En Chile los mapuche llamaron *pinu* al relleno de carne picada de vacuno y cebollas, de ahí se deriva la palabra "pino", preparación heredada de la cultura árabe que ocupó gran parte de la península ibérica durante el 7^o y 14^o siglos, y que los españoles trajeron durante el proceso de conquista de América. Mayoritariamente, en Chile el pino se hace con carne molida de vacuno o mariscos. En el Totoral, una antigua receta chilena nos llamó mucho la atención debido a una variación de la empanada de pino, pero con arvejas.

2. Cocinar en una olla grande la cebolla a cuadraditos con un poco de manteca. Después de que se transparente y bote sus jugos, poner la carne molida, la sal, el comino, el orégano y las arvejas. Revuelva la mezcla a fuego lento, agregue un poco de harina para espesar y tape la olla (20 minutos aproximadamente). Mientras se cocina el relleno, cueza los huevos y córtelos por la mitad cuando estén completamente fríos. Una vez listo el relleno, espere a que enfríe.
3. Uslear la masa dejando círculos delgados de 15 cm aproximadamente y rellene con la mezcla anterior. Pintar con dora las empanadas y llevar al horno medio-fuerte (200° C) hasta que estén doradas.

Chicha de manzanas¹⁰²

(2 garrafas)

INGREDIENTES:

- 25 kg de manzana de campo dulce

PREPARACIÓN:

1. Se recogen las manzanas, se lavan y se ponen en un contenedor, donde se muele. Luego de molida, se vierte en los sacos de prensa. Se pone un saco de manzana sobre una tablilla de prensa, luego una tablilla, luego un saco y, por último, una tablilla. Después se procede a prensar con el eje de metal de la respectiva prensa y se deja reposar un momento; luego, se siguen prensando los sacos hasta que boten todo el jugo de la manzana. Este jugo va cayendo por unos canales hasta llegar a los contenedores de fibra de vidrio o madera. Una vez prensados los sacos, se suelta la prensa y se guardan las cáscaras que, posteriormente, servirán como alimento para el ganado. El ciclo de la manzana chichera es saco tras saco, litro tras litro, hasta llegar a tener los litros necesarios de chicha dulce.
2. El embotellamiento es una cosa fácil: se guardan los litros de chicha en recipientes como los clásicos bidones o garrafas y se deja fermentar por unos 15 a 20 días. Una vez lista (tener cuidado al abrirla), servir bien helada.

(102) La chicha de manzana es un producto que recorre nuestras mesas de sur a norte de Chile. La fermentación de esta fruta se transforma en un delicioso licor de baja graduación. Existen lugares en los cuales se realiza a mano, tal como las técnicas ejecutadas por los indígenas, dando paso a la realización de nuevos productos y utilidades con fines gastronómicos en la cocina.

Dato: para mantener una chicha dulce, rica y sabrosa, prefiera enterrar las botellas de chicha. Cuanto más tiempo alto se la deje fermentar más será su contenido alcohólico.

Conejo escabechado¹⁰³ con papas con mote

(10-12 raciones)

INGREDIENTES:

Conejo escabechado:

- 3 conejos
- 1 taza de vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharaditas de manteca
- 5 dientes de ajo
- 1 pimentón rojo grande
- 2 cebollas grandes
- 1 zanahoria grande
- 2 hojas de laurel
- 2 tazas de vino blanco
- Sal
- Orégano fresco
- Comino fresco

(103) El escabeche es un tipo de guiso usado en la cocina española, herencia arraigada por los campesinos chilenos, en que el vinagre sirve para extraer el fuerte sabor de la carne del conejo silvestre. Hay una teoría sobre su origen y apunta a una creación árabe-persa llamada *sikbâg*, cuyos elementos principales son vinagre y especias, y que se pronuncia *iskabech*. Sin embargo, el conejo de criadero resultó ser una solución para mejorar el sabor de este roedor y abrir su consumo en otras preparaciones como arrollado, charqui o asado. En la dieta totoralina, el conejo es una carne magra de alto consumo y un alto valor alimenticio. Las papas con mote son y serán sus fieles acompañantes, guarnición preparada por la abundancia en los campos de papas y trigo de esta comarca.

Papas con mote:

- 4 tazas de mote de maíz
- 3 cucharadas de manteca de chanco
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 4 papas grandes
- 1 pizca de ají cacho cabra (opcional)
- 4 cucharaditas de sal
- 1 pizca de orégano seco
- 2 cucharadas de ají de color

PREPARACIÓN:

Conejo en escabeche:

1. Faene el conejo, saque interiores y lave. Luego, adobe el conejo con el comino, el orégano, el ajo, el vinagre y la sal. Deje reposar por unas cuantas horas. Troce el conejo en grandes partes y póngalas a freír con grasa en una olla grande hasta que quede bien dorado; luego (a fuego medio), agregue la cebolla cortada en tiras, la zanahoria cortada en círculos, el pimentón en tiras largas, los dientes de ajo enteros o picados finito y las hojas de laurel. Cuando las verduras estén casi cocidas, agréguele un chorro de vino blanco y una cucharadita de azúcar; revuelva hasta que se vaya el aroma a vinagre y tape la olla. Después, póngale un poquito de agua y espere entre 1 a 2 horas (si es que el conejo es más viejo) a fuego lento. Una vez listo, retire del fuego y sirva caliente.

Papas con mote:

1. Lo primero es tener la zanahoria rallada, la cebolla en cubitos, el pimentón en cuadraditos y el ajo picado. Luego, haga el sofrito con todos estos ingredientes y con el sofrito listo, agregamos el agua, la sal, el orégano y las papas picadas en cuadraditos. Las dejamos cocer ahí mismo a fuego lento por unos 30 minutos aproximadamente.
2. Después que las papas estén casi listas, agregue el mote (precocido o sancochado) a la mezcla y deje reducir el agua sin dejar de revolver hasta que

espese y forme un tipo de puré. Una vez listo todo lo anterior, haga la color¹⁰⁴ en una sartén con la manteca, el ají de color, el ají cacho de cabra y una pizca de sal, deje a fuego lento por 3 minutos y retire. Sirva las papas con mote y añádale la color arriba.

Ensalada de penca¹⁰⁵

(10 raciones)

INGREDIENTES:

- 5 a 6 tallos de penca
- 2 cucharadas de aceite de maravilla
- 1 chorrito de vinagre de vino blanco
- Sal a gusto

PREPARACIÓN:

1. Lavar y pelar la penca, retirar las hilachas y picar. Después, verterlas en una salmuera para retirar el amargor y dejar reposar por 1 hora. Retirar la penca de la salmuera y volver a lavar. Colocar en un pote y aliñar con el vinagre, aceite y sal.

(104) Nota de la editora: También mencionado en el menú ganador, la color es una preparación tradicional chilena que existe desde la época de la colonia, consistente en derretir manteca con ajo y a esto incorporarle pimentón o ají de color.

(105) La penca, *Cynara cardunculus* o cardo comestible, es un miembro de las asteráceas similar a la alcachofa o alcaucil (*Cynara scolymus*), de la que a veces se considera subespecie. Los tallos de las hojas se cosechan al término de invierno e inicios de la primavera. Para ser consumidas se le deben quitar las espinas, pelar y cortar en trozos pequeños. Su sabor suave y agradable permite que se pueda comer cruda. Normalmente es aliñada con vinagre, aceite y un poco de sal. En El Totoral, esta planta crece cerca de las quebradas, donde corren los cursos de agua y es consumida durante siglos por sus habitantes.

Postre: frutillas¹⁰⁶ con merengue¹⁰⁷

(10 a 12 raciones)

INGREDIENTES:

- 7 tazas de frutillas
- 1 taza de clara de huevos
- 2 tazas de azúcar

PREPARACIÓN:

1. Lave las frutillas, retíreles el tallo verde, píquelas y, luego, colóquelas en un recipiente. Espolvoréelas con azúcar y deje unos 30 minutos macerando; después, cuando vea que la frutilla larga el jugo, continúe con el siguiente paso. Para el merengue, primero debe batir las claras a nieve y agregar una taza de azúcar de a poco para lograr la mezcla; una vez lista la preparación debe de mezclar bien las frutillas con el merengue y servir las en un pocillo.

Apiao¹⁰⁸

(40 cortitos)

INGREDIENTES:

- 6 tallos de apio tierno
- 5 tazas de aguardiente
- 2 tazas de azúcar
- 4 tazas de agua

PREPARACIÓN:

1. Deje el apio ya lavado macerando con el aguardiente en una fuente durante un mes o hasta que tome color verdoso. Después, prepare un almíbar con

(106) La frutilla es una especie nativa de Chile. Los mapuche fueron los primeros en cultivarlas en el territorio y fue muy valorada por los españoles desde la llegada de Pedro de Valdivia. Con el tiempo la especie se fue cruzando con otras y fue transformando su aspecto. En El Totoral fueron deleite en los calurosos veranos.

(107) La teoría o leyenda con más fuerza dice que fue inventado alrededor del año 1600 por el pastelero italiano Gasparini, residente de Meiringen, pueblo suizo, de ahí su nombre.

(108) El apiao es un macerado de aguardiente endulzado con azúcar. Existen sitios y hogares en la zona centro y sur de Chile donde aún se elabora para usos digestivos.

el azúcar y el agua. Una vez listo, agréguelo al aguardiente macerado con el apio, quite las hojas y tallos de apio, embotelle y tape.

Equipo de trabajo

MIGUEL ÁNGEL SALAZAR

Profesor de Historia y Geografía. Encargado del levantamiento de fuentes históricas, contextualización, redacción y edición de la presente propuesta.

JAIME RAÚL MARÍN MOREIRA

Gastrónomo internacional. Encargado del levantamiento de fuentes y entrevistas en terreno.

ARIEL IGNACIO BARRERA CERDA

Gastrónomo internacional. Responsable del diseño e historicidad de las recetas.

FELIPE FERNANDO CASANGA ARANCIBIA

Gastrónomo internacional. Responsable del diseño e historicidad de las recetas.

FELIPE FIGUEROA CASTRO

Artista plástico y diseñador gráfico. Responsable del diseño de ilustraciones y edición de imágenes de la presente propuesta.

Bibliografía

- Camus, Pablo, Sergio Castro, y Fabián Jaksic (2008). “El conejo europeo en Chile: Historia de una invasión biológica”. *Historia*, vol. 41, n° 2.
- Celis Atria, Carlos (1992). “Formación de la propiedad en el Litoral Central”. *Boletín Academia Chilena de Historia*, n° 101.
- Consortio Casa de América (2016). *Chile y su patrimonio alimentario: Historia y sabores*, [video]. Madrid. En <http://www.casamerica.es/sociedad/chile-y-su-patrimonio-alimentario-historias-y-sabores>
- Díaz, Juan Eduardo, comp. (2015). *Memoria oral de El Totoral*. Valparaíso: Fondo Nacional de Fomento del Libro y la Lectura.

Agradecimientos

A doña Aramita Cerda y doña Sofía Rojas, quienes amablemente nos abrieron las puertas de sus recuerdos.

A todas las personas de la localidad de El Totoral que nos invitaron a descubrir su estilo de vida.

A la Biblioteca Carlos Condell y al Centro Cultural Camilo Mori de la comuna de El Quisco por compartirnos sus documentos disponibles sobre las riquezas y tradiciones de El Totoral.

A todas las campesinas y campesinos de Chile.

MENÚ DESTACADO

Caminando por el campo: Sabores de la tierra al caldo

Ránquil, provincia del Itata, región de Ñuble

Agustina Soto Verdugo

Isolina Pedreros Gatica

Lirta Fierro Godoy

Marco Figueroa Soto

Camila Toloza Vorpahl

Carlos Andrés Arellano Rojas

Javiera Lobos Núñez

Nicole Leiva Concha



Presentación del menú

Esta investigación se enmarca en la convocatoria “El Menú de Chile: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2019”, con la finalidad de posicionar y reconocer el patrimonio cultural presente en la comuna de Ránquil. La investigación realizada no solo dio cuenta de una culinaria tradicional y sus respectivos productos, sino que también identificó saberes, oficios, formas de consumo y contextos sociales que están profundamente incorporados al acto de alimentarse. Asimismo, y a pesar de que varios productos y preparaciones son transversales a una macrozona territorial, se reconoce en la propuesta presentada elementos que están dotados de una especificidad e historia particular que los distinguen.

La culinaria ranquilina se mantiene vigente mediante el testimonio vivo dentro del núcleo familiar. Lo anterior consolida el sentido de pertenencia, pues hablar de cocina patrimonial es conectarse con la memoria, con momentos vitales significativos, con el vínculo familiar y los lazos comunitarios, en los que las mujeres juegan un rol trascendental en la mantención y promoción de dichos acervos culinarios. Es por eso que la comunidad de Ránquil manifiesta un profundo interés en este patrimonio, porque tras la constitución de un plato de comida hay un profundo lenguaje que se vincula con un esquema cultural particular, el cual provee los cimientos para diversas prácticas colectivas y formas de habitar el territorio.

El menú presentado está compuesto por una entrada de caldillo de camarón de vega cocido, de plato de fondo un estofado de conejo (previamente ahumado) y para cerrar un postre de sémola con salsa de vino, comidas que son acompañadas de típicos vinos locales de la cepa país, moscatel de Alejandría y rosé (país). La fortaleza de este menú radica en que todos los productos están vinculados al territorio y, por ende, son parte de un repertorio que se ha transmitido generacionalmente dentro de la comunidad por más de cinco generaciones.

Al respecto, y con la finalidad de visibilizar de la forma más exhaustiva posible la riqueza culinaria asociada al menú presentado, es que la investigación realizada contempla abordar los procesos que van desde la extracción de los alimentos, la preparación, el consumo y las formas de mesa. En ella cada uno de los integrantes de esta propuesta ha desplegado un papel significativo para identificar y plasmar la riqueza histórico-cultural que acompaña a los alimentos patrimoniales presentes en la comuna de Ránquil.

CAMINANDO POR EL CAMPO: SABORES DE LA TIERRA AL CALDO**ENTRE VIÑAS, VEGAS Y CAMPO**

De acuerdo con Cartes y Arriagada,¹⁰⁹ el valle del Itata siempre ha sido valorado por la calidad de sus tierras. De ahí que no es extraño que para finales del siglo XVI los españoles lo hayan considerado el corregimiento más cotizado, dado que además constituía el camino que conectaba la frontera con la capital del reino. En los siglos XVII y XVIII se repartían esas tierras entre soldados y funcionarios españoles formando así “grandes estancias dedicadas a la agricultura, la ganadería y la actividad vinera”,¹¹⁰ dando origen a una enorme tradición asociada a la vitivinicultura.

Al respecto, Felipe Neira (socio fundador de Viña de Neira) cuenta que Ránquil como parte del valle del Itata posee una gran trayectoria vitivinícola de más de 400 años, debido a la introducción de la cepa país por parte de los jesuitas (desde las islas Canarias, España). En Chile, también se conoce esta cepa como, criolla o misión, dado que era la uva con que se hacía el vino para las celebraciones religiosas. La uva país destaca por ser la cepa vinífera más antigua de Chile y con su llegada “pronto se consolida un circuito de producción e intercambio basado en el vino”.¹¹¹

Otros tipos de uva con una larga data en el territorio son la moscatel de Alejandría (también conocida por uva Italia) y la cinsault, cepas que fueron introducidas hace alrededor de unos 300 y 100 años respectivamente. Asimismo, en Ránquil se encuentran vinos de tipo rosé, los cuales se pueden elaborar con uvas tintas, pero con la particularidad que durante el proceso de fermentación el jugo de uva interactúa durante un menor tiempo con el hollejo. Cabe precisar que el tiempo de dicha interacción condiciona la tonalidad del vino rosé.

Ante la explosiva introducción de los viñedos se fue gestando con el tiempo una actividad tradicional propia de la actividad vitivinícola: las vendimias, “fiesta popular, profundamente enraizada en la cultura del vino”,¹¹² de las que también surgen las vendimias solidarias o mingacos que, si bien es una actividad que va desapareciendo en el territorio, aún se mantiene vigente

(109) Cartes y Arriagada, 2008.

(110) Íd.: 36.

(111) Íd.: 51.

(112) Íd.: 128.

en la memoria colectiva de la comunidad como una instancia de cohesión social y reciprocidad.

Al comienzo del siglo XX, en Ránquil, se constituyeron grandes fundos que en conjunto desarrollaron una enorme producción de cereales como el trigo, la avena, el maíz, las lentejas, los porotos y los garbanzos y que complementaron la enorme producción de uvas y vinos. Asimismo, y a diferencia de otras localidades del campo central chileno, cabe señalar que desde entonces existe un bajo nivel de automatización de las actividades agrícolas, por lo que hoy en día es común apreciar en lo cotidiano el trabajo humano y el uso de animales de fuerza para arar la tierra.

En Ránquil nos encontramos ante un mundo variado y abundante en sabores que enriquece a la cocina de Chile. En esta comuna hallamos parte importante de las tres grandes tradiciones que Pereira¹¹³ identifica como claves para la conformación de la cocina criolla. A saber: la indígena que se refleja en los alimentos aprovechados territorialmente; la española por los hábitos, usos y costumbres gastronómicas; y la francesa expresada en procedimientos asociados a la cocina.

RÁNQUIL, DIÁLOGO DE TRADICIONES

El menú está pensado en el almuerzo, en lo familiar, en lo íntimo y también manifiesta acervos culinarios comunitarios que se expresan en las recetas compartidas y en las redes de cooperación para conseguir los productos de la zona, por medio de la caza o la recolección.

Los protagonistas de este menú son doña Agustina Soto, cocinera de la comuna de Ránquil y dueña de un emprendimiento gastronómico, con años de experiencia en cocina de campo; también, don Marco Figueroa, a cargo de la recolección de los camarones de vega, o popularmente conocidos como camarones de tierra; doña Isolina Pedreros, responsable del ahumado del conejo y poseedora de una gran tradición familiar en torno a este saber culinario; y doña Lirta Fierro, viñatera de la comuna y ganadora de distintos reconocimientos a nivel local y nacional por sus vinos artesanales.

ENTRADA: CALDILLO DE CAMARÓN DE VEGA

A pesar de ser invierno, el día está soleado. En la camioneta, don Marco, de 36 años, emprende rumbo hacia la vega donde hace más de dos décadas se dedica a

(113) Pereira, 1977.

extraer, esporádicamente, camarones de tierra, oficio que aprendió en su lugar de origen: San Ignacio de Palomares, en la comuna de Ránquil, donde la gran presencia de humedales favorece la realización de la labor.

La extracción de camarones de vega, que se realiza durante los meses de invierno, constituye una de las prácticas más comunes en la cultura campesina de Ránquil. Los extensos terrenos húmedos aledaños al río Itata han propiciado esta actividad por décadas, la que en sus inicios constituía un importante ingreso económico para las familias del sector.

Al llegar al humedal, a unos 2 kilómetros de su casa, se reúne con don Tato, dueño del terreno donde se encuentra la vega y quien le enseñó el oficio: “Aprendí a hacer esto en mi juventud, cuando tenía como 10 años. Con la familia y los amigos nos fuimos traspasando las mejores formas para hacerlo, porque en esos años los camarones se sacaban con las manos”. Efectivamente, en los inicios de esta práctica, el camarón era desenterrado del barro con las manos, previo tanteo del terreno y teniendo identificadas las torres que indicaban la presencia de los crustáceos. Al respecto, don Marco comenta: “Cuando no había máquinas, sacábamos con la pura mano, así se sentía mucho más el camarón, aunque las manos sufrían porque nos quedaban todas peladas. Al venir acá a recolectar camarones se vuelve a la infancia, en los tiempos en que se compartía esta experiencia con generaciones de padres y abuelos”.

La sequía ha ido mermando poco a poco esta tradición campesina. La disminución de las lluvias ha reducido también la presencia de humedales y, por ende, de los camarones de vega, por lo que su extracción ya no es una actividad de carácter comercial, “la tradición del camarón ha cambiado mucho; antes se vendía el producto en las carreteras por turnos, los mismos camaroneros validaban esta forma y la respetaban; ahora se realiza más de forma recreativa para ser cocinados como tradición familiar”. Al finalizar la extracción de los camarones, don Marco recoge el balde que ocuparon para recolectarlos; “nos fue bien, don Tato, hay más de 20 aquí”. Don Tato asiente con la cabeza y una sonrisa –“su mamita va a estar contenta, el caldo le va a quedar pa chuparse los dedos”. Justamente, don Marco lleva los camarones recolectados a la casa de su madre, la señora Agustina, quien le espera ansiosa para comenzar a preparar el caldillo de camarones de vega acompañado de un ají chamuscado.¹¹⁴

(114) Nota de la editora: chamuscado o ahumado.

La señora Agustina explica que el caldillo de camarones de vega es un plato típico de la temporada de invierno, porque en el sector de San Ignacio de Palomares existe gran cantidad de vegas (llanuras aluviales) que es el medio en el que habita este crustáceo. La recolección del camarón es una actividad tradicional de la comunidad por ser una fuente de alimento cercano territorialmente y sin costo en dinero.

El caldillo se debe servir bien caliente. Tras terminar, se comen los camarones con la mano retirando la cola de los mismos y apretándolos de abajo hacia arriba para retirar la carne. También se puede empezar por las tenazas retirando la pinza inferior y mordiendo lo que queda de la estructura, para que luego se pueda presionar con los dedos y lograr que la carne salga por el orificio de la pinza retirada con anterioridad. Este caldillo se caracteriza por tener un sabor muy intenso tanto por los jugos de los camarones como por el picante incorporado. Asimismo, los crutones le dan un toque de crocante al plato y también ayuda a dosificar la intensidad del caldillo. Otro producto que acompaña muy bien al caldo es el vino blanco de la cepa moscatel de Alejandría, puesto que su dulzor y frescura le otorga un contraste de sabor que complementa muy bien al picante y al gusto de los camarones.

PLATO DE FONDO: ESTOFADO DE CONEJO

“Viejo, márame el conejo luego pa que le demos harto tiempo pa que se ahúme bien”

Es día sábado y doña Isolina se levanta temprano para comenzar la preparación del conejo ahumado. Don Hipólito, su marido, será el encargado de sacrificar al animal, sacado del criadero que tienen en su misma casa, y ella será la responsable de prepararlo y ahumarlo, posteriormente. El proceso de ahumado de conejo puede durar días; el animal debe ir girándose cada una hora y, según cuenta doña Isolina, “para la persona que está acostumbrada no cuesta nada, pero para la que no sabe, es difícil”. Según relata, la tradición de ahumar conejos la adquirió de su abuela, quien la crió luego del fallecimiento de su madre, cuando ella tenía 8 años. Las preparaciones basadas en este animal se hacían principalmente en un ambiente íntimo familiar y la facilidad para adquirir conejos le dio relevancia en las mesas de campo de la zona.

“Antes nosotros no nos servíamos carne de vacuno o de pollo como ahora. Mi familia no tenía para hacer ese tipo de comidas, entonces el conejo, que era fácil de cazar, era de la carne que más se preparaba, de distintas formas”. Para don Hipólito, el conejo forma parte de la historia de su familia y también de

la zona, especialmente en los años 70, cuando la obtención de alimentos era difícil. “Le voy a contar que nosotros éramos doce hermanos y para el 70, armábamos guaches y llegamos a tener más de 70 conejos ahumados. Nosotros comíamos conejo todos los días porque antes los pollos faenados no existían; entonces, el conejo era la única opción, lo cocinábamos de muchas maneras distintas: a las brasas, frito o con grasa de vacuno”.

El conejo era un alimento relevante en las preparaciones de las familias campesinas, sobretodo en la celebración de la noche de San Juan. En eso coinciden doña Isolina y la señora Agustina, quien también adquirió las técnicas para su preparación de los conocimientos de su abuela. “Hacer conejo para la noche de San Juan era una tradición. Se hacía en familia, a veces hasta se invitaba a los vecinos a compartir alrededor de un buen fogón, a contar historias y tradiciones populares como la de meter tres papas debajo de la cama”. Precisamente, la celebración de esta festividad, en la víspera del día de San Juan Bautista el 24 de junio, tuvo gran relevancia en los campos de la zona central y sur del país, donde se mezclaban tradiciones, se disfrutaban ricos y populares platos, se contaban cuentos y leyendas y se realizaban rituales, especialmente relacionados con las higueras. “En la zona, el estofado de conejo es muy pedido. Cuando lo preparo en mi restorán, los pensionistas me piden repetirse, porque es un plato que trae recuerdos de infancia, de esos tiempos en que las cosas eran diferentes”, cuenta la señora Agustina.

La señora Agustina explica que el estofado de conejo es una receta que aprendió de su abuela y se suele consumir durante la temporada de invierno. Se sirve bien caliente en un plato de greda para que se mantenga el calor y destaca por ser un caldo muy consistente, suele llevar papas, arroz y muchas verduras. Se recomienda acompañarlo de un vino tinto de la cepa país, el cual destaca por ser un vino fresco y que equilibra de buena manera su propia acidez con su estructura interna.

POSTRE: SÉMOLA CON SALSA DE VINO

La sémola con leche es una tradición culinaria en Chile y, para la señora Agustina, acompañarla con una salsa de vino tinto no solo le rememora sus tiempos de infancia, sino que también le imprime un sello especial, debido al lugar en el que habita: el valle del Itata, reconocido por su gran vocación vitivinícola. “Mi abuela la preparaba así. Había que aprovechar lo que la tierra de esta zona nos entregaba y la salsa de vino era el acompañamiento perfecto para la

sémola. Le da un sabor muy distinto al que tiene el caramelo o la miel que a veces le colocan”.

Según relata la señora Agustina, en sus tiempos de niñez existía la teoría que el consumo de la sémola con salsa de vino era recomendada para quienes padecían esquinancias malignas o inflamaciones de las amígdalas, por considerarse nutritiva y regeneradora. “Era uno más de los mitos de la gente de campo, de las abuelas y abuelos. Su preparación era frecuente en las familias, no tanto porque supuestamente curaba enfermedades, sino porque todas las familias tenían parras en sus casas y aprovechaban el vino para utilizarlo como ingrediente en más de algunas comidas”.

Así como su abuela y madre le traspasaron los conocimientos en torno a la preparación de este postre, la señora Agustina lo ha hecho con su hija y hoy es ella quien se dedica a realizarlo en el restorán de su madre. “Eso es lo lindo de la cocina, compartir lo que uno sabe. Ahora es mi hija la que se está dedicando a preparar este típico postre, seguramente más adelante será alguno de mis nietos y, así, ojalá de generación en generación”.

La sémola con salsa de vino es un postre de consumo familiar que se sirve frío, desde una gran fuente se desprenden las porciones individuales en pocillos de loza. Una buena opción para acompañar este postre es el vino rosé, debido a que posee un sabor bastante frutal.

EL CAMINO DE LAS CEPAS

Se ha podido establecer que la producción de vino en la comuna de Ránquil posee una tradición de alrededor de 400 años. Parte importante de la población participa de aquel proceso de elaboración, que se caracteriza por la fermentación del zumo de la uva. El trabajo de las viñas se extiende por casi todo el año, debido a que se debe esperar el momento preciso para la poda (entre la pérdida de las hojas y previo al surgimiento de los primeros brotes). La elaboración propiamente tal comienza con la cosecha de las uvas, época de vendimias, que en Ránquil suele ocurrir durante los meses de marzo y abril. Esta actividad es clave, debido a que, dependiendo del momento en que se cosecha la uva (nivel de azúcar que presenta), varía el nivel del producto final y el grado de alcohol que presenta. Hay que tener mucha claridad del vino que se desea alcanzar y planificar la recolección de forma rigurosa para alcanzar dichos objetivos. En ese sentido, la señora Eli cuenta que “el proceso de mi vino es artesanal; se hace en abril o a fines de marzo, según cómo esté la uva se hace la vendimia”. Tras

las vendimias, se procesan las uvas mediante un proceso de despalillado que consiste en separar las uvas del resto del racimo (lo que se conoce como escobajo).

Actualmente muchos productores de la comuna cuentan con máquinas despalilladoras que realizan este proceso; no obstante, antiguamente esta actividad se hacía a mano. La relevancia de este procedimiento es clave también, debido a que se debe evitar que las ramas y hojas del racimo se filtren al mosto¹¹⁵ porque le otorgan un sabor y aroma amargo.

Según la señora Eli, una vez que la uva ya pasó por ese procedimiento, el mosto será de mayor calidad y ahí es cuando se exprime para obtener la mayor cantidad de mosto posible. En el caso de las uvas blancas, el mosto pasa a la prensa directamente; en cambio, en el caso de las uvas tintas, éstas se maceran junto a los hollejos (piel de la uva) lo que permite un proceso de mayor calidad. “La uva se muele, luego va al lagar y ahí está de 7 a 8 días, luego se saca a la cuba para que comience a fermentar”.

El proceso de la maceración, el contacto entre el mosto y el hollejo, es muy importante para la extracción de aromas; en el caso de los blancos es más corta, pues sólo suele durar unas horas; mientras que en los tintos es mucho más larga y es esencial para la extracción de aromas, taninos y color que otorga el hollejo, para luego pasar al proceso de fermentación del mosto.

El proceso de fermentación es cuando el azúcar del mosto se convierte en alcohol etílico, mediante la acción de las levaduras naturales presentes en el hollejo de la uva. Se trata de uno de los momentos fundamentales en el proceso de elaboración del vino. Luego de la fermentación del mosto, se procede a separar el vino de los residuos sólidos de la fruta que se asientan en el fondo del envase, se devuelve a su respectivo recipiente y se deja fermentar nuevamente y, así, volver a hacer el mismo procedimiento, dejando el vino listo para pasar al proceso de filtración. Según la señora Eli “desde el lagar, el mosto pasa a la cuba para fermentar y se deja un par de días más o un mes para desborrar, según el vino se desborra tres veces o más”.

Finalmente, el vino pasa por un proceso de filtración para quedar listo para el embotellamiento. Luego se procede a embotellar y tapar con corcho. Las botellas deben haber sido lavadas y esterilizadas previamente para evitar que elementos externos contaminen el vino una vez embotellado.

(115) Nota de la editora: jugo de uva, previo al proceso de fermentación.

Menú

Entrada: Caldillo de camarón de vega

Conejo ahumado

Ensalada a la chilena

Postre: Sémola con salsa de vino



Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Entrada: Caldillo de camarón de vega

(4 porciones)

INGREDIENTES:

- 20 camarones de vega, muy bien lavados
- 3 dientes de ajo molidos
- 1 ají chamuscado
- 1 cebolla (picada en juliana)
- 1 cebollín (picado en juliana)
- 1 pimentón (picado en juliana)
- 1 cucharada de orégano
- 2 l de agua
- Sal a gusto
- Cilantro picado fino para espolvorear
- Crutones (pan frito) para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. En una olla, hervir 2 litros de agua a fuego alto y, luego, agregar los camarones para llevar nuevamente a ebullición y cocinar tapado durante 25 a 30 minutos o hasta que los camarones cambien de color.
2. Sacar los camarones del agua y dejar aparte, colar el caldo para sacar la tierra que sueltan los camarones.
3. Colocar el caldo colado al fuego con el ajo, sal, orégano y el ají chamuscado hasta soltar el hervor, para luego retirar el ají.
4. Mientras el caldo suelta el hervor, sofreír la cebolla, el cebollín y el pimentón en aceite. Verter las verduras, cebolla y cebollín y cocinar por 5 minutos o hasta que las verduras estén cocidas.
5. Sacar la olla del fuego para agregar los camarones y que tomen la temperatura del caldo. Servir el caldo con 5 camarones en cada plato espolvoreado de crutones y cilantro picado.

Conejo ahumado

(4 porciones)

INGREDIENTES:

- 1 conejo ahumado previamente
- 800 g de papas (picadas en bastones)
- 1 cebolla (picada en juliana)
- 1 cebollín (picado en juliana)
- 1 zanahoria (picada en juliana)
- 1 rama de apio
- 1 pimentón (picado en juliana)
- 4 cucharadas de arroz
- 3 dientes de ajo molidos
- 1 ají chamuscado o merkén (opcional)
- 1 cucharada de ají de color
- 1 cucharada de orégano
- 1 taza de vino blanco
- 2 l de agua hirviendo
- Aceite
- Sal a gusto
- Cilantro picado fino para espolvorear

PREPARACIÓN:

Conejo ahumado:

1. Se descuera el conejo y se retiran las partes que no se comen, para luego limpiarlo bien y colocarlo en salmuera para eliminar el olor durante 30 minutos. Nuevamente se lava para sacar la salmuera y se deja estilando durante un tiempo para eliminar bien el agua. Se condimenta con ajo, ají y sal, y se deja reposar por 30 minutos. Se cuelga a unos 2 metros sobre un

brasero, el cual debe generar humo con leña e ir girando cada una hora. Este proceso toma, aproximadamente, un día.

Estofado:

1. Se troza el conejo en 4 porciones y se sella en la olla con el aceite, ajo, sal, orégano, ají de color y merkén; luego se incorpora una taza de vino blanco.
2. Se incorporan las verduras, cebolla, zanahoria, cebollín, apio, pimentón y las papas picadas en bastones. Se agregan 2 litros de agua hirviendo y se deja cocinar por 40 o 50 minutos a fuego lento. Servir el estofado en cada plato y espolvorear el cilantro picado.

Ensalada a la chilena:

(4 porciones)

INGREDIENTES:

- 3 tomates
- 1 cebolla
- Cilantro picado fino para espolvorear
- Aceite y sal a gusto

PREPARACIÓN:

1. Cortar la cebolla en juliana y dejar macerando en agua caliente con sal. Mientras, se deben lavar los tomates, pelar y luego rebanar. Se monta el tomate en un plato agregando la cebolla, la sal y el aceite. Por último, se espolvorea el cilantro.

Postre: sémola con salsa de vino

(4 porciones)

INGREDIENTES

Sémola:

- 2 tazas de sémola
- 1l de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 3 palitos de canela

- 3 clavos de olor

Salsa de vino:

- 1/2 l de vino tinto
- 1/2 taza de azúcar
- 3 palitos de canela
- 3 clavos de olor
- Esencia de vainilla (opcional)

PREPARACIÓN:

Sémola:

1. Hervir la leche con los palitos de canela y el azúcar. Cuando esté a punto de hervir, bajar el fuego al mínimo y agregar con cuidado la sémola, revolviendo bien para que se disuelva y no se formen grumos. Una vez bien incorporada la sémola y soltando el hervor se retira del fuego para vaciar en un molde y dejar enfriar.

Salsa de vino:

1. Colocar en una olla el vino con el azúcar a fuego medio, revolver constantemente hasta disolver el azúcar. Cuando comience a hervir, bajar a fuego lento, encender con un fósforo para que el vino prenda y con ello quemar el alcohol (esto es lo que se llama flambeado). El flambeado se apaga solo. Luego de haber hecho eso, se agregan los palos de canela y los clavos de olor, revolviendo constantemente. Luego se retira del fuego y se deja enfriar. Una vez ambas partes enfriadas, se sirve la sémola en un pocillo con la salsa de vino encima.

Equipo de trabajo

AGUSTINA SOTO VERDUGO

De 59 años, ha desarrollado toda su vida en la localidad de San Ignacio de Palomares, donde tiene un emprendimiento gastronómico. Aportó al proyecto con sus conocimientos culinarios en la elaboración del caldillo de camarones, el estofado de conejo y la sémola con salsa de vino. Igualmente, colaboró con el relato asociado a cada preparación, tanto de las recetas como de sus experiencias de vida.

ISOLINA PEDREROS GATICA

De 64 años, es nacida y criada en la comuna de Ránquil, actualmente reside en la localidad de Batuco. Aprendió a temprana edad y por medio de su abuela las diversas técnicas para ahumar el conejo. Desde entonces, es una preparación que ha realizado con frecuencia para el consumo familiar y, en ocasiones, por encargos de vecinos o amigos. Dentro del proyecto, fue la encargada de ahumar los conejos utilizados para la preparación del estofado.

LIRTA FIERRO GODOY

De 58 años, es una viñatera y productora de vino de la localidad de Ñipas, ganadora de importantes premios de reconocimiento a la calidad de sus vinos, tanto a nivel local como nacional (Medalla de Oro en el Catad'Or Wine Awards 2019 en la categoría Mejor Espumante Ancestral). Aportó al proyecto con sus saberes en torno a los vinos de la cepa país, moscatel de Alejandría y rosé utilizados en el menú presentado.

MARCO FIGUEROA SOTO

De 36 años, nació y se crió en San Ignacio de Palomares, comuna de Ránquil. Es hijo de la señora Agustina y a temprana edad aprendió el oficio de la recolección de camarones, la cual realiza esporádicamente en los sectores aledaños a su casa. Su colaboración en el proyecto consistió en la recolección y extracción de los camarones utilizados para la elaboración del caldillo, además del traspaso de sus conocimientos y experiencias de vida relacionadas a esta labor.

CAMILA TOLOZA VORPAHL

De profesión ingeniera comercial, fue parte del equipo Servicio País de la comuna de Ránquil durante el ciclo 2019-2020. En la postulación, estuvo enfocada en la sistematización de las recetas.

CARLOS ARELLANO ROJAS

De profesión antropólogo sociocultural, fue parte del equipo Servicio País de la comuna de Ránquil durante el ciclo 2019-2020. En la postulación, estuvo a cargo de la indagación del contexto culinario del territorio y de diseñar, aplicar y evaluar las entrevistas.

JAVIERA LOBOS NÚÑEZ

De profesión periodista y magíster en Comunicación Estratégica y Digital, fue parte del equipo Servicio País de la comuna de Ránquil durante el ciclo 2019-2020. En la postulación, cumplió funciones de redacción y edición de textos.

NICOLE LEIVA CONCHA

Encargada de registros fotográficos.

Bibliografía

Cartes, Armando, y Fernando Arriagada (2008). *Viñas del Itata: Una historia de cinco siglos*. San Pedro de la Paz: Centro de Estudios Bicentenario.

Manzur, María Isabel (2016). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la región del Biobío*. Santiago de Chile: FIA.

Montecino, Sonia (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Neira, Felipe (2018). *Conociendo el vino. Caso de estudio: Valle del Itata*. Chillán.

Pereira, Eugenio (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Universitaria.

MENÚ DESTACADO

El menú de Brevalla: Rescate patrimonial de la cocina irlandesa en La Araucanía

Carahue, provincia de Cautín, región de La Araucanía

Pamela Alejandra Tighe Ross

Stephanie Tighe Ross

Juan Diego Gómez Ormeño



Presentación del menú

Nuestro interés por recuperar la historia de la comunidad irlandesa en Chile no es algo reciente. Desde que tenemos memoria nos rodearon narraciones acerca de estas familias que tuvieron que dejar su pueblo y abrirse camino en una tierra extraña, con otro idioma y difíciles condiciones de subsistencia, pero que lograron adaptarse y arraigarse en esta tierra sin olvidar las tradiciones de sus ancestros. Cuando supimos de la convocatoria para investigar acerca de las cocinas patrimoniales, consideramos que ese era el impulso que necesitábamos para recopilar y poner en valor toda esa tradición culinaria que representa vivamente el proceso de integración de una cultura en otra.

Situamos entonces nuestra investigación en torno a la migración europea hacia el sur y extremo sur de Chile, en la que miles de inmigrantes se establecieron buscando mejores condiciones de vida, “haciendo patria” en un todavía inhóspito territorio.

El menú rescata recetas que han formado parte del patrimonio familiar Tighe, que no solo han pasado de generación en generación, sino que además han logrado trascender a una sola familia. Buscamos con estas recetas representar la simpleza y la capacidad de construir platos deliciosos con ingredientes sencillos y ampliamente disponibles.

La concepción del menú se basó en la recopilación de testimonios de distintos integrantes de la familia Tighe y Cid, quienes contaron sus recuerdos en torno a la cocina, los ingredientes y las preparaciones de la comunidad y de la vida en el campo sureño.

La poca disponibilidad de carne y verduras hacía de la sopa de papas un salvavidas en las épocas frías, mientras que el costillar ahumado de cerdo era una fuente de proteína animal que podía conservarse por largo tiempo. La mermelada era una forma de conservar la fruta para tener acceso a ella durante todo el año y la ensalada de digüeñes,¹¹⁶ que se consumía a fines de agosto y septiembre, marcaba la llegada del mejor clima y la mayor disponibilidad de ingredientes.

(116) Nota de editora: Son hongos parásitos de los robles, hualos, coigües y otras especies del género *Nothofagus*. Los digüeñes aparecen en la VII región de Chile a fines de septiembre y su mayor producción se sitúa a fines de octubre para finalizar en noviembre. Está presente desde la zona centro-sur hasta la XI región. La fructificación es globosa de color blanco nieve como una pelota de golf. A medida que madura la capa blanca se pierde y se hacen visibles sus ascas de color naranja intenso (ODEPA, 2017).

EL MENÚ DE BREVALLA: RESCATE PATRIMONIAL DE LA COCINA IRLANDESA EN LA ARAUCANÍA

Era septiembre del año 1888 cuando el vapor Aconcagua, proveniente del puerto de Liverpool (Inglaterra), llegó al puerto de Talcahuano. En aquel tiempo, un viaje a vapor de esas características tardaba entre 40 y 45 días y las embarcaciones debían rodear el cabo de Hornos para poder atracar en los puertos del Pacífico.

Entre sus cientos de pasajeros se encontraba la familia Tighe Mullen, compuesta por John, de 50 años; su mujer Mary, de 48 años; y cinco de sus hijos: Susan, Ammie, Patrick, Elizabeth y Margaret, que pisaban por primera vez suelo chileno. Ellos decidieron dejar su tierra natal para establecerse en la colonia de Ercilla. En ese tiempo, el gobierno chileno, a través de la Agencia General de Colonización¹¹⁷ que tenía su sede en París, estaba reclutando ciudadanos europeos, principalmente agricultores de distintas nacionalidades para que vinieran a establecerse en la recientemente “pacificada” Araucanía. A cambio de dejar su patria, les cedía un pedazo de tierra para trabajar. La idea era que estos colonos no solo habitaran las tierras, sino que también traspasaran sus conocimientos agrícolas y trajeran a Chile su idioma y costumbres, dentro de las cuales estaban también sus recetas y tradiciones culinarias.

Al mes siguiente, llegaba el hijo mayor de John y Mary, Guillermo, de 29 años, como colono libre siguiendo a su familia. Si bien fueron registrados como inmigrantes británicos, ellos provenían de Irlanda, que en aquel tiempo era una colonia británica. Edmund Murray, historiador hiberno-argentino (irlandés-argentino), sostiene que el núcleo de los irlandeses al llegar a América Latina se identificó con Inglaterra por dos razones: primero, el irlandés aparecía como inmigrante pobre, el inglés como acomodado; segundo, la cultura local generalizaba y todos los de habla inglesa eran de esa nación sin atender a sus diferencias (muy profundas, por cierto) ya que todos provenían de las islas británicas.¹¹⁸

Entre 1846 y 1848, Irlanda sufrió sucesivas hambrunas, ocasionando la muerte de más de un millón de personas y la migración de otro millón. El periodo conocido como The Great Famine¹¹⁹ es clave para entender la etapa histórica y la cocina de esta comunidad al llegar a Chile.

(117) Verniory, 2001: 58.

(118) Bustamante, 2019: 3.

(119) Ó Cuív, 2009: 4.

Atraídos en ese entonces por la política del Estado de Chile, muchos irlandeses se aventuraron en la búsqueda de mejores destinos y la posibilidad de tener un pedazo de tierra que les perteneciera. Como la Agencia General de Colonización oficiaba en Francia, el contrato en que los colonos pactaban con el Estado de Chile solía estar en francés. De acuerdo con una traducción realizada por la escritora Maggie Sierralta,¹²⁰ este se comprometía a prepagar al inmigrante 712,5 francos, conceder gratuitamente ¼ hectáreas, alojamiento y albergue gratuito hasta su instalación, asistencia médica por dos años, subvención hasta la concesión de tierras, pensión anual de 900 francos y bueyes, clavos, planchas y una colección de semillas. El inmigrante, a cambio, se comprometía a establecerse con su familia durante cinco años en la concesión y dedicarse al cultivo de la tierra, a devolver las sumas entregadas en dinero o en especies en ocho años y no arrendar ni vender los animales o herramientas entregadas. El título de propiedad se le entregaba al colono cuando terminase una casa habitación y tuviese puesto en buen estado de cultivo al menos cuatro hectáreas de tierra. En dichas condiciones, y según los informes del inspector general de la Agencia de Colonización, entre 1883 y 1890 se ubicaron en la frontera 6 878 colonos, siendo los principales suizos, franceses e ingleses.¹²¹ Debemos considerar a los inmigrantes irlandeses como parte de estos últimos.

De acuerdo con la historiadora Carmen Norambuena, estos colonos se asentaron en las comunas de Victoria, Ercilla, Quillén, Lautaro, Traiguén, Temuco, Quechereguas, Quino, Galvarino, Imperial, Contulmo y Purén. No obstante, señala que existen dificultades para determinar con exactitud las ocupaciones de colonos por ciudad, dado que “las fronteras físico-geográficas son constantemente desbordadas por las interrelaciones humanas que con frecuencia van más allá de esos límites”.¹²² En este contexto político, en 1895 se le cedió a la familia Tighe 80 hectáreas (título de tierras definitivo N°1695 del 29-II-1895).

LOS COMIENZOS DE BREVALLA

Guillermo Tighe se casó en Ercilla el año 1900 con Lilian Buxton Darcey, una inmigrante inglesa que había llegado junto a su familia a Victoria en enero del año 1890. Tuvieron cinco hijos: Gail, Guillermo II (conocido en la familia

(120) Sierralta, 2005: 82.

(121) Estrada, 2001: 12.

(122) Norambuena, 2017: 3.

como Waldo), Winnifred, Juan y Harold. Este último nació en el año 1910 y es de quien desciende la mayor parte de los informantes de esta historia.

Guillermo, en 1904, compró el lote 137 de 310 hectáreas a don Reinaldo Romero, en el que se instalaron con Lilian, su esposa. Luego de años de sacrificio y trabajo, en confusos incidentes de los cuales actualmente se manejan solo hipótesis le dicen a la familia que esos no eran sus terrenos, trasladándolos a los campos del frente. El error se produjo debido a que los dos lotes (136 y 137) eran espejo, de 310 hectáreas cada uno, y para esa época la correcta localización y delimitación de los terrenos estaba sujeta a eventos de este tipo. La situación significó una frustración muy grande, de la cual Lilian nunca logró recuperarse.

Guillermo y Lilian empezaron nuevamente a limpiar y despejar, habilitaron y construyeron en el nuevo terreno, que posteriormente bautizarían con el nombre de Brevala. Debido al error en los lotes, fueron compensados por el Estado con la entrega de maquinarias agrícolas, un motor a vapor (conocidos como locomóviles), un aserradero, una trilladora, un molino y otros accesorios.

Al tiempo, Guillermo abandonaría a su familia, quedando Lilian y sus hijos a cargo de la casa y las tierras. Por las condiciones geográficas y la difícil comunicación con los poblados cercanos, cada familia campesina debía autoabastecerse de todo lo necesario. Cuando supieron del deceso de Guillermo, realizaron la posesión efectiva, quedando Lilian y los cinco hijos como herederos. Waldo y Harold se hicieron cargo de las labores agrícolas, mientras Lilian y Winnie hicieron lo propio con la casa, la cocina y la crianza de los animales. De igual manera, todos debieron hacer de todo: cortar la leña, ordeñar, sembrar y cocinar.

Winnie, quien desarrolló una pasión especial por la cocina, se dedicó a recopilar las numerosas recetas de su madre en un cuaderno que escribió e ilustró a mano. Gracias a ella, se conservaron sabrosas preparaciones que hoy continúan entre familiares y gente de la zona, como el costillar de cerdo ahumado con *gravy*¹²³ y los pastelillos.

LA FAMILIA CULLEN COX

En el año 1921, Roberto Cullen Delaney y Lavinia Cox Martin contrajeron matrimonio en la localidad argentina de Río Gallegos. Ambos migraron junto a sus

(123) El *gravy* es una antigua preparación que data de la época medieval, típica de la comida británica y que también fue parte de la tradición culinaria irlandesa. Consiste en preparar una salsa hecha desde el jugo que suelta la carne durante la cocción y espesada con harina para darle consistencia, que acompaña al plato.

familias, provenientes de Irlanda. Tuvieron tres hijos: Rhoda, nacida en el año 1923 y de quien descienden los informantes de este menú; Robert y Jack, que vinieron después al mundo. Luego de una temporada en la Patagonia, la familia Cullen Cox llegó a la ciudad de Temuco, donde sus miembros conocieron a la familia Tighe, quienes les invitaban a visitarlos en la hijuela de Brevalle. Producto de esta amistad, Harold conoció a Rhoda y no descansó hasta que ella aceptó casarse con él en el año 1953. Rhoda se fue a vivir con Harold a la casa de Brevalle, la Casa Grande. En ese tiempo, Waldo y Winnie se habían casado y construido sus casas en los terrenos de la familia.

BREVALLE, LA CASA GRANDE

Las casas eran construidas en madera, algunas con tejuelas de alerce, aunque su mayoría eran de madera de hualle o coigüe¹²⁴. La cocina-comedor era parte central de la vivienda y la cocina a leña servía para cocinar y calefaccionar la casa. Aunque el primero en despertar era quien debía encender el fuego, esta labor solía recaer en las mujeres que, seguidamente, comenzaban a amasar el pan y a encargarse de los preparativos del desayuno. Durante el invierno, la cocina estaba continuamente encendida, con una tetera llena de agua caliente lista para ayudar a entrar en calor cuando se llegaba a casa. Si bien desde temprano tenían suministro de electricidad proporcionado por una turbina, no tenían acceso a refrigerador para conservar los alimentos, lo que era un punto crítico. Empleaban distintas técnicas de conservación, como el curado y el ahumado en el caso de las carnes, conservas y mermeladas en el caso de las frutas.

En todas las casas criaban animales y manejaban un pequeño huerto y una quinta llena de árboles frutales como manzanos, guindos y ciruelos. En la casa patronal de Brevalle había distintos tipos de manzanos, que daban manzanas rojas pequeñas y grandes, también manzanas verdes y amarillas, cada una para un uso culinario distinto. En la huerta normalmente se cultivaban verduras dependiendo de la estación, pero los cultivos más comunes eran las cebollas, zanahorias, chalotas, chascudos, repollos, betarragas, ajo, cilantro, ruibarbo y zapallo.

Se criaban gallinas, pavos, cerdos, ovejas y vacas para tener leche. Con la leche de las vacas, Harold elaboraba mantequilla y queso; con el chanco que engordaban para el invierno obtenían la manteca para cocinar, el jamón o el tocino

(124) Frecuentemente la denominación *hualle*, remite al nombre común del *Nothofagus obliqua*, roble, especialmente el roble joven. Aquí se mantiene la variante del equipo de investigación. (N. de la E.)

y la carne ahumada. El cerdo era la principal fuente de proteína animal, se engordaba y faenaba a la entrada del invierno para contar con manteca, jamón y carne ahumada a lo largo de esos meses fríos. Las gallinas se criaban para tener huevos y para las cazuelas en ocasiones especiales.

Los Tighe comenzaron a beber el agua con harina, chicha de manzana y otras bebidas que elaboraba la gente de la zona. También incorporaron a su dieta vegetales, hongos y frutos comestibles silvestres que crecían en los bosques, como la nalca, los digüeñes, la murtilla, el maqui y la rosa mosqueta, entre otros. Además, utilizaban frutos de especies asilvestradas como la mora, que crecían en abundancia en la zona y era la favorita para las mermeladas.

Las papas se cultivaban en grandes extensiones, ya que parte de la cosecha se vendía o se cambiaba por otro alimento y se dejaba lo necesario para el consumo de la familia. Carahue siempre ha sido una localidad muy famosa por sus papas¹²⁵ y desde ese entonces hasta ahora es una de las principales fuentes de ingresos de las familias productoras de la zona.

Otros cultivos importantes eran el trigo y la avena. En un comienzo la Casa Grande contaba con un molino; por lo tanto, era la misma familia la que se encargaba de la molienda. Tiempo después se averió, así que hubo que llevar los sacos de trigo a Carahue para molerlos en el molino Thiers. Harold era quien tenía que partir muy temprano con la carreta llena de sacos de trigo y retornaba a casa con harina y chancado. La ruta más rápida a Carahue era por el camino Manzano, una ruta muy empinada que consideraba el cruce del río Damas. Esa ruta a caballo se hacía en aproximadamente dos horas y media, a pie demoraban cuatro y en carreta tardaba de cuatro a cinco horas, dependiendo de la carga y del estado del camino. ¡Y eso solo la ida! Por lo tanto, las salidas hacia el pueblo no eran muy frecuentes.

Como trabajaban grandes extensiones de tierras, necesitaban de mucha mano de obra. Para ello, recurrieron al mecanismo de la mediería que consistía básicamente en una relación económica o contrato establecido entre dos actores: el propietario de la tierra y el mediero. El propietario cedía a una familia parte de sus tierras y recibía como compensación una renta en productos, que en la mayoría de los casos correspondía a la mitad de la cosecha. Por la cooperación con trabajo, semillas e insumos, el mediero recibía generalmente la otra

(125) Conocida como la capital de la papa, cada año Carahue organiza el Festival de la Papa, en el marco de la celebración de la fundación de la comuna durante el mes de febrero.

mitad de la producción. De este reparto por mitades, derivaba el nombre de “mediería”, “medianía” o “aparcería”.¹²⁶

LA FAMILIA CID

En la década del 40, llegaron a trabajar con Harold el matrimonio Cid: René y Eulalia; y con el paso de los años, los 11 hijos que completarían la familia. Los Cid construyeron una casa dentro de los terrenos y comenzaron a trabajar en diversas labores agrícolas y domésticas. La joven Eulalia era una excelente cocinera que traía en su sangre la tradición culinaria mapuche y criolla y no dudó en traspasar sus conocimientos no sólo a sus hijas, sino también a los patrones “gringos”. Como las condiciones de aislamiento del campo no permitían contar siempre con todos los ingredientes para cocinar, principalmente en invierno, había que ingeniárselas y “parar la olla” con lo que había. Calculaban bien la cosecha para guardar las papas y harina necesarias para el año, ya que eran ingredientes que no podían faltar en la cocina. En ese contexto, nació la sopa de papa, cuyo propósito era alimentar a la familia con lo que hubiera en la huerta o en la alacena. Generalmente se usaba papa, cebolla o cebollín, zanahoria, semillas de cilantro, ajo, merkén y, pese a la ausencia de carne que también era un ingrediente escaso, el plato se transformaba en algo sabroso y reponedor para calentar el cuerpo del frío sureño.

Trabajando conjuntamente se produjo el intercambio de recetas y la adopción de platos y bebidas de origen chileno-mapuche a la dieta de los irlandeses. Eulalia preparaba el chancho con porquería y los pastelillos con mermelada casera tal como los preparaba Winnie. La sopa de papa la preparaba con loco; mientras la familia Tighe, en cambio, la espesaba con un poco de harina.

Otro elemento que intercambiaban fueron las recetas para hacer el pan. Si bien en un comienzo Harold hacía pan de molde tipo soda bread, de a poco se fue incorporando la levadura y finalmente las familias Tighe y Cid terminaron preparando una hogaza grande de pan, redonda como un pan amasado, que se partía en rebanadas como el pan de molde.

(126) Codoceo, 2018: 131-161.

LOS DESCENDIENTES DE HAROLD Y RHODA

Harold y Rhoda tuvieron cuatro hijos varones: Robbie, Marcos, Andrew y David, quienes desde pequeños trabajaron la tierra y criaron animales. Pero a principios de los años 60 fue necesario que parte de la familia Tighe Cullen se mudara a la ciudad. Fue entonces cuando Rhoda y sus cuatro hijos se instalaron en Temuco. Los fines de semana y durante las vacaciones, la familia volvía a Brevalla a visitar al padre y ayudaban con las labores del campo. Las conexiones entre Temuco y Carahue habían mejorado considerablemente, pero todavía durante los inviernos era imposible entrar con cualquier vehículo, pues los caminos se convertían en puro barro. Lo que hacían era llegar en auto o en la micro rural (que pasaba una vez al día) hasta la posta Miramar, que quedaba a 4 kilómetros de la casa y desde ahí atravesaban los cerros caminando o esperaban que alguien los pasara a buscar en caballo o carreta.

Con el pasar de los años, los hijos de la familia Tighe Cullen crecieron y decidieron finalmente migrar a la ciudad. Harold nunca quiso dejar su campo y se quedó viviendo en Brevalla hasta el año 1986, cuando falleció. Robbie y David se casaron y se fueron a otras regiones; Marco se estableció en la ciudad de Temuco junto con Ema, su mujer, y Andrew, que se casó con Liliana, decidió quedarse a vivir en Brevalla, construir una casa y continuar con el trabajo del campo. Liliana, oriunda de Talcahuano y quien tenía una prima casada con un Tighe viviendo en Carahue, aprendió las recetas y se impregnó de la tradición culinaria de la zona. ¿Cuáles eran estas recetas? Pastelillos, costillas de cerdo ahumado con gravy y la sopa de papa de Eulalia. Ella mantuvo la tradición.

Hoy a pesar de permanecer la mayor parte del año vacía, la Casa Grande continúa siendo el lugar de reunión en los veranos de la familia Tighe, que se sigue reuniendo en torno a las historias y a la mesa. Una nueva generación continúa cocinando estos platos: para este menú, la nieta del abuelo Harold, Stephanie, preparó los recuerdos de Brevalla que presentamos a continuación.

Menú

Entrada: Sopa de papa “De tin marín de dopinhué, lo que había en el huerto a la olla se fue” (*Eenie, meenie, miney, moe, what i found in the orchard to the pot will go*)

Fondo: Costillar de cerdo ahumado con salsa de cebollas caramelizadas, acompañado de puré de papas “Chanchito con porquería” (*Smoked pork ribs with gravy and mashed potatoes*)

Ensalada de digüchines “Pasamos agosto” (*We make it salad*)

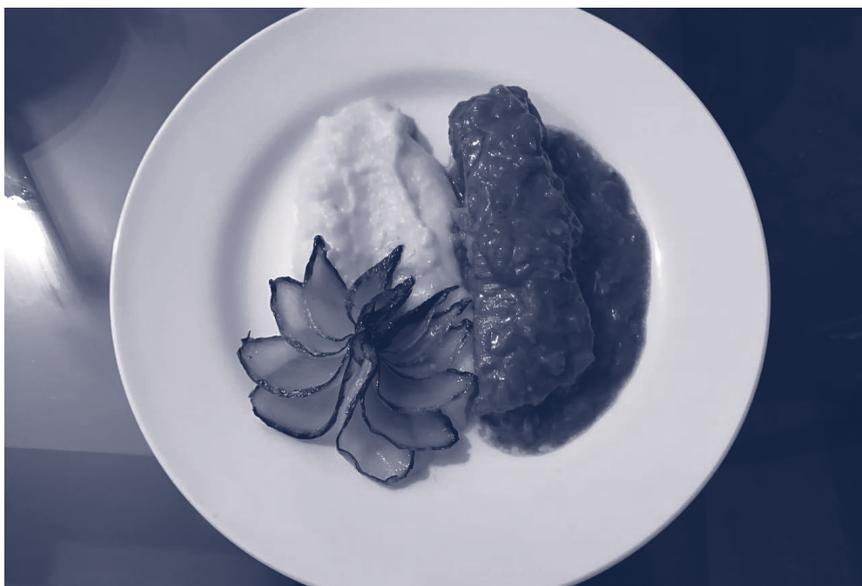
Postre: Pastelillos irlandeses con mermelada de mora salvaje (*Irish little cake with wild blackberry jam*)

Pan de campo

Bebida: Agua con harina tostada “Donde fueres haz lo que vieres”

Anexo: elaboración de costillar ahumado

Mermelada de moras silvestres



Fotografía realizada para el dossier de presentación del menú para el concurso.

Recetario

Entrada: Sopa de papa “De tin marín de dopinhué, lo que había en el huerto a la olla se fue” (*Eenie, meenie, miney, moe, what i found in the orchard to the pot will go*)

(Para 5 personas)

INGREDIENTES:

- 250 g de papa cortada en cubos
- 120 g de cebollín de huerta
- 10 g de mantequilla
- 1 cucharadita de té de semillas de cilantro frescas o secas
- 100 g de zanahorias
- 800 ml de agua
- 1 cucharada de harina disuelta en un poco de agua (versión adoptada por familia irlandesa)
- Cilantro fresco
- 1 pequeño diente de ajo
- 1 pizca de merkén
- Sal a gusto

PREPARACIÓN:

1. Derretir la mantequilla, agregar las semillas de cilantro machacadas y el ajo. Sofreír un poco. Agregar el cebollín y cocer a fuego lento, agregar zanahorias y papas, sudar unos minutos. Agregar agua y sal, dejar cocer tapado durante 20 minutos aproximadamente. Disolver la harina en agua y agregar para espesar. Servir en un plato hondo y decorar con abundante cilantro.

Fondo: costillar de cerdo ahumado con salsa de cebollas caramelizadas, acompañado de puré de papas “Chanchito con porquería” (*smoked pork ribs with gravy and mashed potatoes*)

(Para 5 personas)

INGREDIENTES:

- 900 g a 1 kg de costillar de cerdo ahumado (idealmente, elaborado artesanalmente; sino se puede comprar uno envasado que se debe tratar para eliminar el exceso de sal para lo cual se debe poner en agua fría hasta que suelte la sal y porcionar).

Gravy (porquería):

- 600 g de cebolla en pluma
- 50 ml de aceite
- 300 ml de agua
- 1 cucharada de harina disuelta en 50 ml de agua
- Sal a gusto (tener cuidado ya que el costillar es en sí muy salado y normalmente la sal que trae es suficiente)

Puré:

- 700 g de papa de Carahue (o 4 papas medianas)
- 200 ml de leche caliente
- 50 g de mantequilla

PREPARACIÓN:

Gravy:

1. En una olla, calentar un poco de aceite y agregar la cebolla cortada en pluma, dorar y cocinar hasta que ésta tenga color caramelo. En el proceso ir agregando agua de a poco para evitar que estas se quemen. Bajar el fuego, la caramelización se irá realizando de a poco a medida que las cebollas comiencen a botar agua (originalmente esta receta se realizaba en cocina a leña por lo que el calor era bajo y permanente). Cuando las cebollas estén caramelizadas, dorar el costillar trozado por ambos lados y agregar a la olla con las cebollas, incorporar agua hasta cubrir, tapar y dejar cocer aproximadamente 10 minutos o hasta que esté blando. Si es necesario, agregar un

poco más de agua pero sin excederse ya que se necesita una salsa consistente. Disolver 1 cucharada sopera de harina en un poco de agua e incorporar a la salsa para que espese aún más.

Puré de papas:

1. Cocer las papas trozadas en agua con sal. Moler las papas y agregar mantequilla con una espátula. Agregar leche caliente y revolver hasta obtener una consistencia cremosa. Montar el plato con abundante salsa.

Ensalada de digüeños “Pasamos agosto” (we make it salad)

INGREDIENTES:

- Digüeños frescos (recién cosechados)
- Cilantro
- Cebollín
- Aceite
- Sal y pimienta
- Vinagre (limón, si está disponible)

PREPARACIÓN:

1. Lavar los digüeños con abundante agua y revisar que no tengan agujeritos (hay que verificar que no traigan gusanos). Picar el cebollín y el cilantro en trozos finitos. Dependiendo del tamaño de los digüeños, cortar por la mitad o en cuatro. Mezclarlos en un recipiente hondo junto con el cebollín y el cilantro. Aliñar con aceite, sal, pimienta y vinagre justo antes de servir (para evitar que cambien su consistencia, ya que suelen ponerse un poco babosos).

Postre: Pastelillos irlandeses con mermelada de mora salvaje (*Irish little cake with wild blackberry jam*)

Pat-a-cake, pat-a-cake, baker's man.

Bake me a cake as fast as you can

Pat it, and prick it, and mark it with “d”

And put it in the oven for David and me!

(Para 5 personas)

INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 2 cucharadas de manteca o mantequilla blanda
- Agua fría
- Azúcar para espolvorear
- 400 g de mermelada de mora

PREPARACIÓN:

1. Cernir la harina con los polvos de hornear. Agregar la mantequilla blanda e incorporar con los dedos hasta obtener migas, agregar el huevo previamente batido y el agua fría, amasar rápidamente. Con un uslero estirar finamente, aproximadamente 1 mm. Cortar en rectángulos grandes y rellenar el centro con mermelada, doblar los costados y luego las dos partes superiores. Realizar pequeñas chimeneas con un palito de fósforo. Espolvorear con azúcar granulada para dorar. Hornear a 180° (horno previamente precalentado) durante 20 minutos o hasta que esté dorado.

Pan de campo**INGREDIENTES:**

- 500 g de harina
- 18 g de levadura fresca
- 15 g de azúcar
- 350 ml de agua tibia
- 15 g de sal
- 50 g de manteca

PREPARACIÓN:

1. Poner harina en forma de volcán, en los costados agregar la sal y en el centro del volcán agregar el agua caliente junto a la manteca y el azúcar. Amasar muy bien hasta que quede una masa homogénea. Dejar leudar en un lugar

tibio cubierto de un paño húmedo durante 1 hora. Dividir en dos la masa y formar dos panes grandes, nuevamente dejar reposar por 20-30 minutos en un lugar tibio cubiertos de un paño húmedo. Cocer a 180° hasta que esté dorado y al golpear suene hueco.

Bebida: Agua con harina tostada “Donde fueres haz lo que vieres”

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua fresca
- 10 cucharadas soperas de harina tostada
- 3 cucharadas de miel de ulmo o, en su defecto, azúcar rubia

Anexo: elaboración de costillar ahumado

INGREDIENTES:

- Costillar
- Sal
- Aliño completo
- Leña y aserrín de nativo (principalmente hualle)

PREPARACIÓN:

1. Dejar el costillar en sal con los aliños durante 1 a 2 días (dependiendo del peso del costillar) en un lugar fresco y seco (ahora se deja en el refrigerador), para que bote el exceso de agua. Luego, se realiza el ahumado con aserrín de nativo y leña durante 2 horas por kilo de costillar, cuidando que no se prenda el fuego y se mantenga constantemente el humo.

Mermelada de moras silvestres:

INGREDIENTES:

- 1 kg de moras silvestres
- 1 kg de azúcar

PREPARACIÓN:

1. Lavar bien las moras. Dejar la mitad marinando con la mitad del azúcar. En una olla de cobre o una olla bien gruesa cocer el resto de las moras a fuego

fuerte hasta que se hagan puré; luego, bajar el fuego al mínimo. Agregar el azúcar restante y revolver constantemente (desde el fondo hacia arriba para lograr sacar bien el vapor). Incorporar las moras que dejamos marinando y seguir revolviendo. Esterilizar los frascos de conserva y dejar secar en horno. Para verificar el punto de la mermelada, sacar un poco en un plato y enfriar, probar su consistencia. Rellenar los frascos con la mermelada caliente, limpiar los bordes y cerrar.

Equipo de trabajo

PAMELA ALEJANDRA TIGHE ROSS

Descendiente de irlandeses. Médico veterinario de profesión, trabajó en el Laboratorio y Estaciones Cuarentenarias del Servicio Agrícola y Ganadero. Encargada del análisis de la producción agropecuaria de la zona sur y del levantamiento de fuentes orales para la reconstrucción de la historia familiar, además del trabajo de redacción de la investigación y de la denominación de los platos del menú.

STEPHANIE TIGHE ROSS

Descendiente de irlandeses y portadora de la tradición culinaria familiar. Cursó estudios de cocina francesa en Le Cordon Bleu de Londres y actualmente se desempeña como chef del restorán Romu&Chili. Encargada de la investigación de la tradición culinaria familiar, definición del menú y la preparación de las recetas.

JUAN DIEGO GÓMEZ ORMEÑO

Licenciado en Letras y dedicado a la gestión cultural. Encargado de la investigación histórica, construcción del relato y edición de la investigación.

Bibliografía

- Bustamante, Fabián (2019). “Inmigración irlandesa en Chile: éxodo, realización y excepcionalidad”. *Nuestra América*, n° 47. En https://www.academia.edu/40403781/Inmigraci%C3%B3n_irlandesa_en_Chile_%C3%A9xodo_realizaci%C3%B3n_y_excepcionalidad_Blog_Nuestra_Am%C3%A9rica?auto=download&ssrv=nrad
- Codoceo, Ricardo (2019). “La importancia de la mediería agrícola como mecanismo de cooperación al interior de la economía mapuche rural contemporánea en el contexto de la comunidad Valentín Marín de Nueva Imperial, IX Región, Chile”. *CUHSO*, vol. 29, n° 1. En https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-27892018005000505#fn1
- Estrada, Baldomero (2014). “Los frustrados intentos de colonización española en el sur de Chile”. *Revista de Estudios Fronterizos del Estrecho de Gibraltar*, n° 1. En <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4830611>.
- Norambuena, Carmen (1991). “Inmigración, agricultura y ciudades intermedias 1880-1930”. *Cuadernos de Historia*, n° 11. En <https://cuadernosdehistoria.uchile.cl/index.php/CDH/article/view/46767>
- Ó Cuív, Eamon (2009). *An Gorta Mór: The Impact and Legacy of the Great Irish Famine*. Conferencia en la Universidad de Toronto.
- Pereira, Eugenio (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Universitaria.
- Sierralta, Maggie (2005). *Vientos del pasado*. HB Editores.
- Sierralta, Maggie. (2005). “Familia Peschke Schmidt en Chile Colonos en Er-cilla” [web]. En <http://peschkechile.blogspot.com/2005/09/familia-peschke-schmidt-en-chile.html>
- Servicio Nacional de Turismo (2018). “No te pierdas la feria nacional de la papa en Carahue”, [web]. Sernatur.cl, 20 de febrero. En <https://www.sernatur.cl/no-te-pierdas-la-feria-nacional-de-la-papa-en-carahue>
- Verniory, Gustave (2001). *10 años en la Araucanía 1889-1899*. Santiago de Chile: Pehuén. En <https://es.scribd.com/doc/21129621/diezanosenlaaraucaania-pdf>

PUBLICACIÓN A CARGO DE

Cristina Gálvez Gómez

Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial

CORRECCIÓN DE ESTILO

Roberto Palet Araneda

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Paula Martínez Lara

Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial

Servicio Nacional de Patrimonio Cultural

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

www.patrimoniocultural.gob.cl

www.patrimonioinmaterial.cl

Se autoriza la reproducción parcial citando la fuente correspondiente.

Prohibida su venta.

Se imprimieron 2.000 ejemplares.

Este libro
se terminó de imprimir
en diciembre de 2020 en Santiago de Chile.
El texto fue compuesto con la familia tipográfica Biblioteca,
desarrollada por Roberto Osses junto a Diego Aravena,
César Ayala y Patricio González. 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.

†



**Ministerio de
las Culturas,
las Artes y el
Patrimonio**

Gobierno de Chile