

CONSTELACIONES CULINARIAS  
DEL CHOAPA

VOCES Y MEMORIA

SONIA MONTECINO  
ROLF FOERSTER  
ALEJANDRA ALVEAR

SONIA MONTECINO, ROLF FOERSTER Y ALEJANDRA ALVEAR

**CONSTELACIONES CULINARIAS DEL CHOAPA**

Voces y memorias

Santiago de Chile: Ediciones Rectángulos de Agua, 2023

400 pp. 21 x 22,5 cm

ISBN: 978-956-414-604-1

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, en todo o en parte, ni registrada o transmitida por sistema alguno de recuperación de información. Si necesita hacerlo, tome contacto con Fundación Rectángulos de Agua (<https://www.rectangulosdeagua.cl>).

**Investigación:** Sonia Montecino, Rolf Foerster y Alejandra Alvear.

**Edición y texto:** Sonia Montecino

**Prospección preliminar:** Alejandra Alvear, David Barraza, Lucas Costa, Cristian Foerster, Sonia Montecino.

**Indagación bibliográfica y documental:** Rolf Foerster, Sonia Montecino, Alejandra Alvear, Sebastián Gómez, Victoria Menchaca, Cristóbal Herrera y Antonia Ramírez.

**Informe de censos agropecuarios:** Soledad Hidalgo.

**Edición de voces:** Juan Rodríguez y Sonia Montecino.

**Imagen de portada:** Dibujo Cileni Pastén

**Fotos:** Rolf Foerster y Alejandra Alvear

**Foto Bailes Chinos y El Tebal:** Manuel Morales

**Foto elaboración mote:** Alejandra Ávalos

**Dibujos y pinturas:** Cileni Pastén

**Pintura del prefacio:** Federico Lohse

**Reproducción del mural Centro Cultural de Los Vilos:** José Manuel Jiménez

**Reproducción cuadro de Matilde de Salamanca:** Gastón Fernández

**Corrección de estilo:** Circe-Creaciones

**Servicios editoriales:** Editorial Catalonia

**Imprenta:** CyC Impresores

Registro de Propiedad Intelectual: 2023-A-5071





*Este día comamos frutas  
acordándonos del huésped  
que vino a comer con nosotros,  
a bendecir frutas y peces,  
y a repartir de mano a mano  
empinando cestas y redes.*

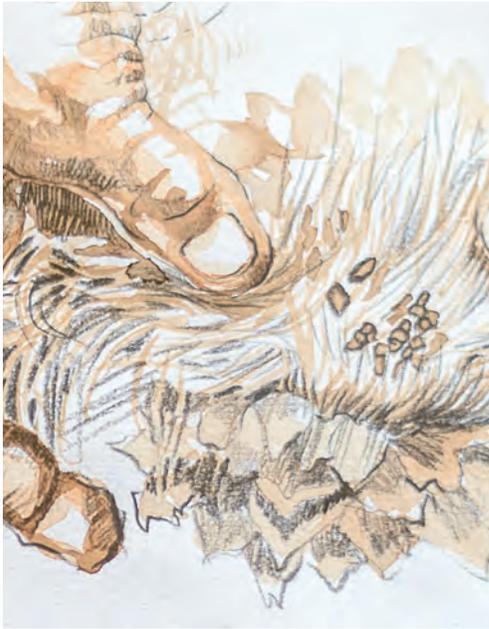
GABRIELA MISTRAL,  
2016, p. 305.



# ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS .....	8
PRÓLOGO. DE LO CRUDO Y LO COCIDO, VERSOS POR ASTRONOMÍA .....	12
PREFACIO .....	14
I. LA CONSTELACIÓN DE LA CABRA .....	54
II. LA CONSTELACIÓN DE LA TIERRA, LOS GRANOS Y LA CONDIMENTACIÓN .....	124
III. LA CONSTELACIÓN PACÍFICA .....	194
IV. VOCES. RELATOS DE MUJERES DEL CHOAPA .....	270
V. ALGUNOS ROSTROS, PAISAJES E ILUSTRACIONES DEL CHOAPA .....	320
BIBLIOGRAFÍA .....	394

# AGRADECIMIENTOS



Este libro, y la indagación que lo sustenta, ha sido posible gracias a muchas personas cuyos nombres reconocemos en esta página. Sin ellas no habiéramos palpado y degustado los profundos saberes y haceres culinarios, ni la densidad histórica, social y política de la provincia del Choapa.

En primer lugar, a Roberto Reveco, Claudia Sandoval, Fernando Díaz, Eugenio Marcos, Andrés Agurto, Nelson Aguirre, Christian Brea y Marisol Díaz, de Minera los Pelambres, Somos Choapa y Fundación Minera Los Pelambres, quienes nos invitaron a esta aventura del indagar y confiaron en nuestro trabajo.

Asimismo a David Barraza, Lucas Costa y Cristian Foerster su apoyo y trabajo en la primera fase de las indagaciones.

También a quienes con invaluable generosidad nos guiaron en la búsqueda de sabios(as) y cultoras en las distintas comunas del Choapa y nos apoyaron a lo largo del trabajo en terreno: Julio Contreras, Gustavo Cisternas, Tania Contreras, Bernardo Leyton, Magdalena Araya, Alejandra Ávalos; nuestro reconocimiento y gratitud. También, a Antonio Rabuco, Lucía Bolados, Miguel Ángel Collao y Katherine González, por sus valiosos datos y el tiempo que nos brindaron.

Del mismo modo, agradecemos a Daniela Serani, Jorge Colvin y Gustavo Arenas, del Bodegón Cultural de Los Vilos, por su hospitalidad, diálogo fructífero y constante cooperación.

A los(as) conocedores(as), historiadores locales, escritores(as) que nos compartieron sus lecturas, valiosas conversaciones, sugerencias y relatos: Sergio Bugueño, Gastón Fernández, Alfonso Maturana, Alonso Palacios, Jorge Zaldívar, Joel Avilez, Iván Lira y Juan Carlos Delgado; y especialmente a Ana Leyton, por su recibimiento, reflexiones y debates sobre el destino del Choapa.

*Constelaciones culinarias del Choapa* es fruto de la acogida y afecto de todos(as) quienes nos entregaron sus conocimientos y saberes, de los(as) que nos abrieron las puertas de sus

casas, de sus recuerdos y prácticas, así como de su pertinaz preservación de las cocinas patrimoniales de la provincia. Sus relatos, testimonios y voces son el eje de este libro que entrevera memoria e historia, convocando a otras escrituras que complementan y enhilan la oralidad como fuente. Sin el sentimiento recíproco que nace del diálogo y la escucha amorosa, estas materias del habla y la letra no habrían confluído para que este libro naciera. Por ello, agradecemos:

En Carquindaño, a Ana María Cortés y María Leiva; y en Yerba Loca, a Ramón Carmona.

En Salamanca, a Robert Aguilera, Aurora Flores, Elsa Cerda, Nancy Chávez, Johnny Dave; a Menegildo Rojas, Ronald Olivares y Betsy Villarroel en Cuncumén; en Zapallar, a Selva Maldonado; a Brisa Godoy, de El Tebal; a Gabriela Palacios, Jorge Cruz y Claudio Cuevas, de Arboleda Grande; a Teresa Olivares, de Los Boldos; en Cancha Brava, a Soledad Escudero y Rigoberto García, y a René Miles, de Chalinga.

En Illapel, a Gladys Garmendía, Mireya Gallardo y Gabriel Carvajal. En Mincha Sur, a Juan Domingo Pasten, María González, Leonidas Ávalos, Alejandra Ávalos y Edith González; a Cecilia Rojo, Nilda Acosta, de Mincha Norte, y a Magaly Céspedes, de Barrancas, Mincha Norte.

En Los Vilos, a Adriana Ávalos, Ingrid Paredes, Jorge Astudillo, José Miguel Urrechaga, María Rosalía Castillo, Héctor Sagredo, Miguel Ángel Collao, María Esther Collao, Juana Berríos y Teodolinda Briceño. Y de Huentelauquén, a Miguel Valdés.

Nuestra gratitud con Isabel Alvarez quien nos ha alentado permanentemente y por sus aportes a la comprensión de las cocinas regionales de América Latina; sus saberes y cariño rondan este texto.

Finalmente, agradecemos la creatividad y generosidad de Cileni Pastén, cuyos dibujos y pinturas, además de su afecto han embellecido este libro, y a Amalia Ruiz por su paciencia y labor en el diseño de Constelaciones.



Abre estos hilos de seda, escarba, explora como en un sondeo subterráneo  
las preciosas promesas de vida que subyace bajo estos hilos...  
veinte, treinta...

PRÓLOGO.  
DE LO CRUDO Y LO COCIDO,  
VERSO POR ASTRONOMÍA.



*A Sonia Montecino, Rolf Foerster  
y Alejandra Alvear*

**Cuando salí de mi casa  
tres cosas nomás sentía:  
el martillo y la cayana,  
y el catre donde dormía.**

*(Copla de la tradición)*

Cuaja el estelar trayecto  
de un fiero golpe de leche  
sin que nada se deseche  
en este primer afecto.  
Aquesilla predilecto  
constelaciones en masa;  
y una de ellas dio su grasa  
caprina para el sabor  
de la vida en la color  
**cuando salí de mi casa.**

¡Cómo chanca nebulosas  
el vaivén gravitatorio  
y limpia de su envoltorio  
granos de luces fibrosas!  
Memorias vertiginosas  
de cósmica alfarería,  
criaban con su porfía  
las fuerzas del tiempo-espacio,  
y en la flor de su prefacio  
**tres cosas nomás sentía.**

Y dentro de este universo  
la mirada es un chunguito

que arrastra en el infinito  
lo que pillas con esfuerzo.  
Lo donas para el almuerzo  
de la dignidad humana.  
Y todo el caldo que mana  
del cocimiento celeste  
energiza a quien le cueste  
**el martillo y la cayana.**

Si uno escucha a cada esfera  
constelada en sus quehaceres,  
brillan voces de mujeres  
vibrantes a su manera.  
Hay una matriz criancera  
donde nace la energía,  
cuya noción de armonía  
me deshuesa en cocimiento  
para darme el firmamento  
**y el catre donde dormía.**

*Al final, nada poseo  
que no me haya sido dado;  
llevo miel para el majado  
y monte para el mateo.  
En un solo parpadeo  
cada astro a su bien se aferra:*  
**Cuando salí de mi tierra  
de nadie me despedí,  
solo de una pobre vieja  
que estaba moliendo ají\*.**

FIDEL AMÉSTICA

\* Copla que se inserta para continuar el siguiente verso glosado, como se estila en el canto a lo poeta.



# ■ PREFACIO

El valle es casi un tajo en la montaña. Allí no queda sino hambrearse o trabajar todos, hombres, mujeres y niños. El abandono del suelo se ignora: esas tierras como de piel sarnosa de lo baldío o de lo desperdiciado. Donde no hay roca viva que aúlla de aridez, donde se puede lograr una hebra de agua, allí está el huerto de durazno, de pera y granado... El hambre no lo han conocido esas gentes acuciosas, que viven su día... buenos hijos de Ceres, más blancos que mestizos, sin dejadeces criollas, sabedores que el lote que les tocó en suerte no da para mucho y cuando más da lo suficiente; casta sobria en el comer, austera en el vestir, democrática por costumbre mejor que por idea política, ayudándose de la granja a la granja y de la aldea a la aldea. Y raza sana, de vivir la atmósfera y el arbolado, de comer y beber fruta, cereales, aceites y vinos propios...

GABRIELA MISTRAL, 2015, P. 36.

*Constelaciones culinarias del Choapa, voces y memoria*, es una incursión en los patrimonios alimentarios de la provincia del Choapa realizada desde una perspectiva antropológica que se vale del cruce entre memoria e historia. Por ello, el conocer se ha urdido entre la escucha atenta, la observación, el degustar sensible, los archivos y la bibliografía de la zona. Gabriela Mistral fue una guía fecunda desde su mirada afectiva a la patria chica que conforma su Valle del Elqui, pero que bien puede extenderse al resto de los valles de Coquimbo. Afectada por la pandemia del Covid, la indagación se elaboró entre aperturas y cierres de ciudades y territorios, en un período de tres años, y fue posible gracias a los dones de los hombres y mujeres que confiaron en nuestro deseo de valorar y dar a conocer sus saberes sobre las cocinas tradicionales<sup>1</sup>.

El texto está estructurado en cinco grandes capítulos que abarcan tres constelaciones culinarias: de la Cabra; la Tierra, los granos y la condimentación; y la Pacífica; un acápite llamado Voces, relatos de mujeres del Choapa al que le sigue uno titulado Algunos rostros, paisajes e ilustraciones del Choapa, y, por último, una bibliografía. Cada capítulo puede ser leído de manera autónoma y en la secuencia que los(as) lectores(as) deseen, pero están entrelazados en el cosmos del patrimonio culinario de la provincia y sus nexos son visibles en el conjunto que representan.

<sup>1</sup>Ante la dificultad de realizar un trabajo etnográfico prolongado, recurrimos a conversaciones por medios como WhatsApp, Zoom y el teléfono, lo que nos permitió seguir en contacto con muchos(as) cultores(as) y avanzar en algunos temas.

Este libro condensa el primer gesto de descifrar la riqueza cultural de la provincia, entendiendo que la cocina es cultura y que merece ser pensada, analizada y difundida como un bien, del mismo modo que cuidada y querida para que se mantenga como nudo de la cohesión de las comunidades, desplegando con ellas todo su resplandor simbólico. La larga historia del Choapa, así como los aportes —productos de los sucesivos mestizajes y adopciones— de los distintos grupos que han poblado la provincia, pueden leerse y entenderse posando la mirada (y el paladar) en sus sistemas culinarios; en ese sentido, conservar y registrar la memoria de las transformaciones de los productos en alimentos, las técnicas y formas de consumo, se torna un acto de salvaguardia en sí mismo. Lo que aquí presentamos no pretende ser un examen exhaustivo de todas las formas y acervos culinarios del Choapa (para ello necesitaríamos llenar varios tomos y muchas décadas de investigación), y sabemos también que toda selección implica un recorte, un transecto dentro de un universo mayor. La tarea de completar ese cosmos, interrogarlo y profundizarlo, será labor de quienes deseen tomar el sendero y escudriñar en estas primeras constelaciones descubriendo sus destellos, amplificándolos, poniéndolos en valor y vínculo con el resto de los patrimonios de la provincia.

## Las mujeres, la conservación y la gestión de las cocinas patrimoniales<sup>2</sup>

*Conversar con ellos(as)<sup>3</sup> era conectarse con un tiempo antiguo que se reflejaba en su forma de hablar, en el minucioso conocimiento que tenían del lugar, un saber heredado, imposible de adquirir en una sola vida.*

PEDRO GANDOLFO, 2022, p. 167.

### *La gestión de la vida*

Conocer la provincia del Choapa, con sus actuales cuatro comunas —Salamanca, Canela, Illapel y Los Vilos—, desde la perspectiva de su patrimonio culinario es, en primer lugar, valorar y poner en relieve la capacidad de registrar, conservar y recordar que tiene la memoria y las prácticas asociadas que permanecen anidadas en las personas y comunidades, especialmente en las mujeres. La puesta en valor que anima este libro, como dijimos, no cubre en su escritura e indagación toda la riqueza de la provincia, sino que constituye un primer estrato para ir construyendo de manera exhaustiva la genealogía y los acervos, los conocimientos y saberes de las cocinas patrimoniales del Choapa.

<sup>2</sup> Este término alude al conjunto de preparaciones que son concebidas como propias por una familia, localidad, región o nación, y que se transmiten por generaciones a lo largo del tiempo, produciendo una identificación con un conjunto de técnicas, símbolos y prácticas reconocidos y resguardados colectivamente.

<sup>3</sup> El femenino es un agregado nuestro a la cita del autor.



Esta provincia forma parte hoy de la Región de Coquimbo y posee las cuatro comunas ya mencionadas que se despliegan entre el mar, los valles y la cordillera. Estos paisajes son la impronta geográfica de uno de los parajes chilenos más angostos, produciendo una contigüidad, una cercanía y una vecindad que favorece la circulación de los acervos alimentarios, haciendo que se toquen, mezclen y que, simultáneamente, adquieran identidades específicas, locales. Con una población de 90.670 personas<sup>4</sup>, la provincia sigue manteniendo, aunque transformados, los ámbitos productivos que en el pasado fueron dominantes, como la agricultura, la trashumancia, la minería y pirquinería, la pesca, y la recolección; cada una de ellas con un devenir particular, pero entrelazado, como veremos. Estas formas de producción y obtención de recursos, que dan pie a economías específicas, han propiciado identidades, a veces múltiples, ligadas a sus distintos quehaceres, configuraciones del sí mismo que se urden y que dibujan una cultura singular que se vale de los variados bienes del entorno combinando saberes y espacios en su extenso despliegue temporal.

Podemos trazar un recorrido de la ocupación humana de las costas, valles y cordilleras desde muy antiguo —al menos 12 mil años atrás en el litoral— y la llegada y asentamiento de diversos grupos que han dejado la estela o la marca indeleble de sus imaginarios culturales en el paisaje, las piedras, los nombres, las palabras, la toponimia y, muy especialmente, en productos alimenticios y

---

4 De acuerdo al censo del año 2017.

técnicas culinarias<sup>5</sup>. Esto último supone la transmisión secular de sabores que, instalados en los paladares, restituyen permanentemente el pasado por medio del sentido del gusto. A través, o más bien desde, una lectura patrimonial de lo que hoy se consume, de las preferencias gustativas y las preparaciones que conservan las comunidades y sujetos —de manera dominante fruto del trabajo de las mujeres— podemos rozar, conocer, algunos fragmentos de los conocimientos heredados sobre lo que prodiga el entorno y la profundidad cultural que entrañan sus dones. Amenazados hoy día por la inseguridad alimentaria<sup>6</sup>, conocer las antiguas estrategias y gestión de las cocinas patrimoniales —que se materializan en las fases de producción (recolección y pesca, agricultura y ganadería), distribución, consumo y deshechos—<sup>7</sup> puede constituir una enseñanza y un modelo para enfrentar los desafíos actuales.

Lo que se ha llamado el “analfabetismo culinario”, como fenómeno global, supone la ignorancia de la gramática básica de cómo hacer de un

---

5 El valle del Choapa ha sido considerado por las investigaciones arqueológicas como un espacio de contacto de diversos grupos desde muy antiguo, como lo expresan Méndez *et al.*: “Finalmente, creemos que el NSA constituyó una zona de contactos, donde poblaciones con aproximaciones distintas a su entorno coexistieron al menos desde hace 2000 años atrás. Un corolario de esta afirmación es la necesidad de repensar el PAT al menos en las cuencas del Limarí y Choapa, pues lo expuesto muestra una situación muy diferente a la clásicamente propuesta” (2009, p. 324).

6 Nos referimos con este concepto a dos fenómenos, uno que se relaciona con el hambre, con la posibilidad de no tener alimento disponible, y otro vinculado a las toxicidades de los alimentos, por ejemplo, la gripe aviar, las vacas locas y las hipótesis de la transmisión del Covid a través de animales comestibles.

7 De acuerdo al esquema de Jack Goody (1995) de los sistemas alimentarios.

producto algo comestible, así como el desconocimiento y deterioro del medio que lo dispensa. Del mismo modo, la biodiversidad que acompañó ese viejo entendimiento del hábitat y sus ciclos evidencia el menoscabo contemporáneo de la variedad de los alimentos disponibles en la provincia, y en el mercado en general, con el consiguiente empobrecimiento de la pluralidad de los sabores y el debilitamiento de los gustemas<sup>8</sup> que dan estilo e identidad a las cocinas. Un ejemplo de esta pérdida es la desaparición de los camarones de río fruto de la sequía prolongada. Lo que otrora fue un emblema y sabor preciado y característico de la provincia, hoy permanece en el recuerdo. Su coexistencia se expresa en la década del 80:

Camarones, camarones.  
Súper abundante es la crianza de camarones en las aguas del río Choapa, algo también por allí donde queda la humedad del afluente Illapel. La presencia de camarones es notable en las lagunas, millones y millones que corren el riesgo de morir por la falta de caudal. La pesca del bicho está libre, de suerte que no hay problemas para abastecerse.  
*La Voz del Choapa, 26/2/1982.*

<sup>8</sup> Son las unidades mínimas del gusto que caracterizan a las cocinas de cada comunidad (Lévi-Strauss, 1978).

Por ello, promover la conservación de los dominios culinarios tradicionales —y del sistema que los anima— resulta hoy día un acto innovador y hasta “subversivo”, en el sentido de que preservar no es ser conservador, políticamente hablando, o tradicionalista, sino por el contrario, significa salvaguardar una herencia y una memoria que entrega herramientas para la gestión de la vida<sup>9</sup>. Si pensamos en todas las amenazas que la globalización entraña para las culturas locales, estimular la mantención de los acervos que poseen sus sistemas alimentarios es una labor que supone agencia y resistencia por parte de las comunidades y de quienes trabajan en torno a la gestión e investigación patrimonial.

### *La mano, el ingenio y los saberes femeninos*

Nuestra indagación ha dejado al descubierto que las principales encargadas de administrar y tutelar los recursos del entorno, especialmente en épocas de pobreza, han sido las mujeres, y que muchas de las preparaciones que aún perviven es gracias a sus saberes sobre el manejo de los ciclos

<sup>9</sup> Estas ideas las tomamos de Toni Massanes en <https://www.lavanguardia.com/comer/opinion/20210530/7489359/defended-local-aunque-no-sea-vuestro-toni-massanes.amp.html> y <https://www.lavanguardia.com/comer/opinion/20190616/462864677794/sostenibilidad-alimentacion-responsabilidad-toni-massanes.html?facet=amp>. También, están inspiradas en el espíritu de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco (2003), que entiende que salvaguardar no es mantener intacto un patrimonio, sino considerarlo en todas sus transformaciones, comprendiendo que si se ha mantenido es porque las comunidades que lo detentan encuentran en él un arraigo histórico, simbólico y social.



de los alimentos que produce la tierra, así como del conocimiento de las cualidades de las plantas, yerbas y animales silvestres. El “ingeniárselas con lo que había”, una frase que brota de los labios de muchos(as) habitantes del Choapa, es una sentencia que, más allá de aludir a la inteligencia femenina, pone en escena, por un lado, la memoria de la escasez, ya sea causada por las condiciones productivas estructurales o por las sequías, y por otro, la huella de una participación clave de las mujeres en la reproducción del grupo familiar —en muchos casos madres solas— gracias a sus habilidades y conocimientos recibidos sobre los medios que ofrecía el contexto que las rodeaba. “Lo que había” apunta a lo que se disponía en las casas, pero especialmente a la despensa natural de la cual echar mano, recolectando especies vegetales como el bleado, las pencas y los chaguales para las ensaladas, el apio y la acelga silvestre; la corteza de espino o mollaca para el té; cazando los conejos, las perdices, para un guiso o caldo; atrapando camarones de río para confeccionar sopas, recolectando las algas como el lucbe y el cochayuyo para cocinar diversos platos en la costa y el valle; aprovechando la miel para los arropes, entre otros dones que podían espigarse del entorno. Pero también “lo que había” eran, y siguen siendo en muchos casos, los alimentos que se conservaban para los momentos de estrechez, como las frutas secas: el huesillo, las tortas de higo, las nueces, las manzanas y los duraznos; el charqui, la harina tostada, la chuchoca, el frangollo. Por ello, el “ingenio” radicaba en el talento de saber recurrir a la despensa “natural”, así como

en elaborar con los frutales y otros productos cultivados la provisión “cultural”, transformando lo perecedero en duradero para alimentar a la prole, ya sea de inmediato, en tiempos de penurias o en las estaciones frías.

Esa ciencia y perspicacia, esa capacidad de cocinar con “lo que había”, es la que sin duda situaba, y aún lo hace, a las mujeres en un dominio y en un campo de acción micro político, cuyo valor es reconocido no solo en la evocación de sus destrezas e inteligencia, sino en su acción de salvaguardarlas y transmitir las. Las figuras icónicas de la abuela y de la madre son las que pueblan y nutren los ademanes culinarios de hoy día, y aunque muchos alimentos ya no existen —como hemos dicho, por el deterioro del medio ambiente y sobre todo por la escasez del agua que daba vida a los ríos y a la fertilidad del Choapa, sumado a la merma de las semillas criollas—, hay un sistema de gustos y de recetas que no desaparece y que se expresa en el porfiado y sostenido consumo de ciertos platos emblemáticos.

Un saber muy valorado sobre la despensa natural es el de las propiedades y usos de lo que se denomina “monte”. Ligado al patrimonio culinario, yerbas silvestres y cultivadas forman parte del sistema de consumo, toda vez que empleadas como condimentos, o bien como digestivos (el “agüita” para “bajar” las comidas) y medicinalmente, están estrechamente relacionadas con las concepciones de salud/enfermedad asociadas a la alimentación. Muchos de estos conocimientos son compartidos por hombres y mujeres; los primeros, a través de la trashumancia como práctica que involucra la apropiación del paisaje, la observación

de las fases del crecimiento de plantas y yerbas, así como la transmisión generacional de sus propiedades nutritivas y medicinales, y las épocas de su recolección. En el segundo caso, el de las mujeres, tenemos que considerar que los “montes” crecen en la cordillera, en los valles, en los campos y en los alrededores de las casas, siendo recolectados y también cultivados por ellas como parte esencial del “botiquín natural” destinado a aliviar las dolencias del grupo; como aderezos de algunas comidas y para contrarrestar los efectos nocivos de algunos alimentos. De manera central, los montes también son atesorados para el consumo de mate, que adquiere con ello un complemento infaltable dentro del ritual amistoso y afectivo del libar.

Gabriela Mistral<sup>10</sup>, una etnógrafa de su “patria chica”, el Valle del Elqui, recuerda esta práctica arraigada en la región:

Mi madre, además de bordadora y jardinera, era una recogedora de hierbas de cocina (orégano, tomillo) y de medicina casera. Este amor de buscar matas me lo dio ella, que se las conocía con virtudes y con mañas. De ella me vino a mí lo remediera que también soy en las mentas, los poleos, las manzanillas, las salvias y otras tantas hierbas infinitas en las huertas en las laderas de los cerros de mi Elqui.

<sup>10</sup> En *Herbario Mistraliano* (2021) se recoge el amor y sabiduría de la escritora por el universo de lo vegetal.

Hierbas de mi Valle: manzanilla, menta piperita, hierbabuena, poleo, hinojo, altamisa, toronjil, salvia elquina, llantén, paico, melisa, flores de saúco, malva fina, hierba del platero. Gentes hay que ni las ven y pasan como que nada; salen solitas, nadie las riega ni planta: hierbas locas”

(MISTRAL, 2019, P. 33).

En el Choapa lo “remediero” de las yerbas o “agüitas” se mantiene, y como dijimos, su uso se verifica en la muy extendida costumbre del mate con monte:

*Tomábamos mucho mate con monte, hasta ahora seguimos con esa tradición. Mi mamá echaba a hervir palos de molle e iba a lavar ropa todo el día afuera, a las señoritas, y yo, cuando llegaba, tenía que tenerle la tetera hervida, el mate, todo listo. Le gustaba que estuviera hirviendo el mate, que la quemara. El pan caliente en el brasero. Las churrasquitas con mantequilla, no podía ser margarina, y la mantequilla se derretía en el pan. Le gustaba el mate con muchas hierbas de montecito, no le gustaba sola el agua, y era amargo... en la tetera ella echaba el monte y lo hacía hervir y a veces quemaba un terrón de azúcar en aquellos años, de un terroncito cuadrado ella sacaba para dos mates, lo partía. De ella aprendimos, hasta ahora seguimos tomándolo así. (Teodolinda Briceño, Los Vilos).*

De ese modo, el cocinar con “lo que había” construye la experiencia de una pobreza que no fue concebida como un estado de carencia vergonzoso y lacerante, sino como una experiencia atenuada e incluso eclipsada por los recursos culturales que, atesorados y heredados por las mujeres, hacían que el hambre no se apoderara de las familias y que los conocimientos sobre la flora y la fauna, y su mutación en alimentos, fueran no solo un complemento, sino que formaran parte de los acervos culinarios, medicinales y nutritivos de las comunidades.

Veremos en las voces y en los testimonios de este libro cómo las estrategias y la gestión culinaria de las antepasadas lejanas y cercanas no dieron tregua a lo que hoy llamaríamos “inseguridad alimentaria” y cómo el mundo campesino, bajo el sistema de la hacienda en tanto inquilinos —en el recuadro que presentamos apreciaremos las distintas modalidades históricas del devenir de esta identidad campesina que atravesó la costa, el valle y la cordillera— negociaron permanentemente la “ración” y bregaron por la dignidad de la misma. Asimismo, aquellos que moraban en comunidades agrícolas relatan este modo de superar las condiciones adversas, tal como nos dice Bernardo Leyton, de Canela:

*Lo que yo recuerdo, y que siempre converso en mi casa con mi hija y mi señora, es que no tengo recuerdos de que, a pesar de la pobreza de ese tiempo, no hubiera solidaridad; y nunca pasaba hambre, porque había previsión de las personas. Compraban todo para el año, el azúcar*

*era para el año, todas las cosas eran para el año. La ropa había que parcharla. Los zapatos no existían, pero la comida siempre había, todo giraba en torno a eso. Por eso que las gualitas, los interiores de los animales, todo eso se usaba, no se perdía nada.*

### ***Cocinas, técnicas y viejas memorias***

La gestión de los recursos del entorno fue el pivote de las cocinas tradicionales que hoy conocemos vivas, recreadas y desplegadas en la provincia; un elemento central de esa vitalidad es el empleo de las tecnologías y procedimientos que hacen posible la reproducción de recetas emblemáticas. Nos enfrentamos así a la restitución y deletreo de la “ciencia” transmitida, aprendida y practicada para obtener los resultados deseados, los sabores y formas de los platos concebidos como identitarios en las localidades de la provincia.

En el Choapa se observa lo que podríamos denominar una elaboración doble y una simple. En el primer caso, están los procesos para obtener la base de una preparación, por ejemplo: el mote, el majado o frangollo y sus diversas moliendas, la chuchoca, la harina tostada, el ají color, el cocha-yuyo, el pan de luce, el pescado seco, el charqui, entre otros. Este primer cimienta supone, para obtenerlo, el uso de tecnologías específicas como en el caso del mote: un sistema de cocido con lejía; en el majado, procedimientos de cocción, pela y molienda; en la chuchoca, cocción, secado y molienda; para la harina tostada al uso tradicional,

molienda con piedra y tostado con cayana. Así, cada una de estas bases implica el aprendizaje de técnicas específicas y el uso y preservación de artefactos y enseres de cocina. Estas bases darán origen a platos patrimoniales como los porotos con majado, el mote con huesillos, el cocho, el charquicán de pescado, entre otros que se inscriben en la doble elaboración culinaria. La elaboración simple, por el contrario, supone el empleo de productos “frescos” que no han pasado por otros procedimientos de transformación, como las zanahorias, cebollas (bases del sofrito), papas, zapallos, legumbres, choclos que darán vida a las carbonadas, los pasteles de choclo, las humitas, los hervidos de cabro, los caldillos, cazuelas, las empanadas, las carnes asadas, los costillares de choncho y un sinnúmero de otros platos. Muchos de ellos, por cierto, emplean los alimentos de elaboración doble, dando cuenta de la riqueza y complejidad de los saberes portados y transmitidos por abuelas y madres a sus nietas e hijas.

Lo que resulta distintivo es que en las preparaciones patrimoniales de doble elaboración las herencias de los saberes arrancan de técnicas y tecnologías de períodos precoloniales, sacando a luz su larga duración y la conservación que las comunidades, como dijimos, especialmente las mujeres, hacen de ellas. Llama la atención el devenir de lo que entendemos por cocina, en tanto artefacto que sirve para la elaboración de las comidas y en tanto espacio donde se instala. De acuerdo a los testimonios recogidos, las cocinas a leña no fueron comunes y las de parafina y gas se incorporaron muy tardíamente. El uso del brasero con

su parrilla y a veces los hornos de barro fueron lo más extendido, pero también el fuego directo y las cenizas usando el rescoldo, así como las cocinillas. De este modo, con una tecnología aparentemente muy simple se obtuvieron sabrosos y variados resultados culinarios. El espacio cocina, por las mismas características de los aparatos usados para la cocción, asado o rescoldo, no tuvo un lugar interior, sino que muchas veces se instaló fuera de las casas; en algunos sitios aún se puede observar una construcción especial donde se alojan piedras chancanas, cayanas, fogones, y también es común observar hoy día la agregación de cocinas a gas, a leña, junto a braseros y rescoldos. Es decir, no se abandonan las viejas tecnologías, que, como dicen algunas cultoras, son imprescindibles para lograr el sabor perfecto de ciertas preparaciones.

A fines de la década de 1930, una encuesta sobre la alimentación campesina del Choapa, en los fundos de propiedad de la Junta de Beneficencia, describe:



De los 33 ranchos, 23 cuentan con una pieza única; con una ramada anexa que sirve de cocina; no más de tres con una bodega... El tipo de rancho es la casa del inquilino, del peón, del obrero, diferenciable netamente de la vivienda del patrón... Estos ranchos sirven de dormitorio, comedor y a veces de cocina.

(MACHIAVELLO Y CIFUENTES, 1930, P. 274)

La misma encuesta entrega información sobre la cantidad de mesas, sillas, ollas, platos y tazas que había en los hogares de la época; pero dada la mirada prejuiciada, urbana y de clase de quienes la realizaron<sup>11</sup>, no tenemos datos sobre los otros componentes de la vajilla y los utensilios de cocina.

En la gestión de las cocinas patrimoniales los tipos de fondos de cocción resultan fundamentales. El paso de la manteca de chanco al aceite, tanto para los sofritos o “frititos”, se relaciona con la desaparición de la crianza hogareña de cerdos y, hoy día, con las nuevas ideologías nutricionales (impedimentos médicos sobre las grasas y las enfermedades ligadas a su consumo). El “ají color” fue inseparable del uso de la manteca, ligado indisolublemente al cerdo, pero también a la grasa de cabra que suplió en muchos lugares a la primera, usándose para preparar el característico “ají color”. El sistema de gustos del Choapa está directamente ligado a este fondo de cocción, que es al mismo tiempo condimento y aderezo de algunas preparaciones, como dijimos, ya sea en el sofrito, o bien para dar un sentido

estético-gustativo a platos de porotos, charquicanes y al cocho, con su rojo que pinta e ilumina la comida, produciendo una armonía en los tonos del condumio. Sabor y estética se alían para crear y recrear el estilo culinario tradicional, y aunque hoy día esta pincelada necesaria se hace empleando aceite, no puede faltar en las comidas emblemáticas.

Los fondos de cocción necesitan recipientes y utensilios para que cumplan su función, y destacamos en este texto las piedras —que, por ejemplo, sirven para moler el ají seco, el pimentón y los granos para las diversas harinas— y las ollas y fuentes de greda, artefactos que complementados con diversas tecnologías modernas, por agregación en muchos casos, permiten que el agua, las grasas y el aceite sigan realizando su labor en la transformación duradera o inmediata de los alimentos.

Los patrimonios culinarios —y su gestión— condensados en las constelaciones que presentamos son producto de un largo proceso de mestizajes en los cuales podemos observar la predominancia, en algunos casos, del polo indígena, en otros, del europeo; ambos representan los grandes influjos culturales anidados en la provincia. Sin embargo, pluralizamos, pues los mestizajes también operan al interior de esas tradiciones y, por ejemplo, si descomponemos el borne indígena, apreciamos que las corrientes changas, incas, diaguitas y mapuche estarán presentes en cultivos, técnicas y gustemas. Del mismo modo, el otro componente, el hispánico, también es fruto de cruces culinarios con el mundo árabe, francés, además de

<sup>11</sup> Atilio Macchiavello y Osvaldo Cifuentes (1930).

los propios usos y costumbres regionales de los españoles que nos colonizaron y, posteriormente, de la mezcla que los “criollos” portaron y que produjo distinciones culinarias de clase en pueblos y campos del Choapa. En el siglo pasado, es interesante consignar la influencia en Illapel de los palestinos, como nos relata Gladys Garmendia:

*Yo aprendí a hacer comida árabe porque trabajé en una casa de turcos, ella era muy buena cocinera y me enseñó a hacer los rellenos, los zapallitos, los repollos, las hojas de parra, las berenjenas. La gente no sabe prepararlas, pero para el Año Nuevo nosotros aquí la berenjena la doramos en el sartén. Y los zapallitos también los doro, los voy poniendo en una olla y después le pico un poco de cebolla de pluma y le echo una salsa de tomate, le echo orégano.*

Julio Contreras, de Illapel, comparte esta experiencia:

*Bueno, mi mamá también hacía los niñitos envueltos en hoja de parra. Por mi abuela..., mi abuela le traspasaba todo eso. Los niñitos envueltos ella los hacía con dos variedades: con hoja de parra cuando está tierna, cuando recién aparece, y con hoja de repollo. Esas son más fáciles de obtener, pero las hojas de parra hay que seleccionarlas y hacerles un tratamiento. Y mi mamá, que tuvo que aprender también, tuvo que aprender cuando empezó a trabajar como cocinera, lavandera, de todo, pues era muy común comer eso.*

Traemos estos testimonios para ilustrar dos características que ya hemos mencionado sobre la salvaguardia de los saberes y conocimientos de las cocinas tradicionales: las mujeres como portadoras del patrimonio y los mestizajes como componentes de esas cocinas.



## Las constelaciones culinarias, el patrimonio y las identidades del Choapa

### *Constelaciones*

Nos centramos, de manera preferente, en las prácticas de las cocinas tradicionales afincadas en una memoria transgeneracional que ha mantenido algunos sistemas culinarios anclados en paisajes específicos, pero también diseminados por la provincia y la región. Muchas de las recetas y formas de consumo que hemos pesquisado son auto comprendidas por las familias, y comunidades, como propias, y se manifiestan al interior de lo que denominamos “constelaciones culinarias”, varias de ellas son compartidas a lo largo del país, pero con matices y tesituras locales. Podríamos decir que, precisamente, desde una mirada focalizada en la provincia, los(as) lectores(as) descubrirán las semejanzas y diferencias de estos conjuntos de platos con los que prevalecen, en general, en las cocinas tradicionales chilenas. Cada constelación está ligada a identidades específicas: campesinas (la de la tierra, los granos y condimentos), crianceras (la de la cabra) y pescadoras (la pacífica), también urbanas con sus visos específicos en pueblos y ciudades, otorgando una densidad al condumio de la provincia.

El ejercicio de describir y develar estas constelaciones culinarias del Choapa, en primer lugar, a partir de lo oral y de las personas, de las cultoras(as), los(as) cocineros(as), las sabias y sabios y los especialistas locales, fue un camino

que nos llevó a registrar la memoria, los relatos y las transmisiones (un hecho esencial para salvaguardar el patrimonio). Esa es la primera fuente que nutre nuestro trabajo y por ello este texto está poblado de esas voces. En segundo lugar, la historia, encontrada en la documentación de archivos, diarios, bibliografías y escritos, ha sido el otro gran manantial que ha surtido nuestra labor, alimentándola, y al mismo tiempo enriqueciendo los contenidos de las constelaciones, dotándolas de guiños y nuevas interrogantes sobre el devenir de los sistemas culinarios de la provincia. Gabriela Mistral ha sido un pozo de cuya agua hemos bebido incansablemente y que ha ido construyendo otro registro, literario y biográfico, de las comidas de los valles y cuencas de Coquimbo.

La tarea de describir y descubrir estas constelaciones se liga también a un registro más amplio de los acervos que conforman el patrimonio cultural inmaterial de la región y de Chile<sup>12</sup>, un patrimonio que es objeto de análisis y de políticas de resguardo, y que se liga al desarrollo de un turismo cultural sostenible y en manos de las comunidades que portan las cocinas tradicionales de cuya mantención dependen. Este texto anhela aportar en esas direcciones a las familias, grupos y personas de la provincia que se dedican a estas actividades, y de manera general, a sus habitantes.

---

12 En el caso específico del patrimonio alimentario está el esfuerzo de la Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura con las investigaciones sobre este a lo largo de Chile y el de la Subdirección Nacional de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

Nombramos “constelaciones culinarias”, de manera metafórica, a los hilos de una trama continua —tejida en la memoria y en las prácticas familiares y colectivas— urdida en las cocinas tradicionales del Choapa, como habla que actualiza las identidades contemporáneas con los antiguos recursos naturales y culturales que se escenifican en la vida cotidiana y festiva. Usamos el concepto de constelación valiéndonos, asimismo, de su sentido astronómico de “Conjunto de estrellas que, mediante trazos imaginarios, forman un dibujo que evoca una figura determinada”, y como “Conjunto, reunión armoniosa” (DLE). Desde la perspectiva de las cocinas patrimoniales, de sus productos y preparaciones, cuando nos referimos a una “constelación” estamos señalando un conjunto de alimentos con los cuales se puede trazar, delinear y relacionar una pléyade de preparaciones que, reunidas, conforman, tanto para cultores(as) y comensales como para quien los observa y analiza, un acervo reconocible de gustos, sabores y principios de condimentación en los platos considerados emblemáticos. Como en una red, “cuyo centro está en todas partes”, la congregación de preparaciones, es decir, de recetas en tanto técnicas aplicadas a los productos, generalmente son concebidas por las comunidades como parte de las “comidas antiguas”, de “los platos de mi abuela o de mi madre”, vinculados con productos que todavía se recolectan, pescan, cultivan o crían. Asimismo, este conglomerado de recetas está unido a técnicas y aprendizajes, cuya aplicación precisa tendrá como resultado un guiso o una comida que se conserva afectiva y procedimentalmente tal y como fue enseñada, pero con las variaciones que los contextos epocales imponen. En algunos casos, se aprecia que en estos conjuntos de saberes culinarios las formas de producción han variado o se han perdido sus confecciones artesanales, como en el caso del mote, pero se mantienen las recetas, o se han sustituido ingredientes, por ejemplo, en el ají color, como dijimos antes, el reemplazo de la manteca por el aceite.

De este modo, lo que se observa en las constelaciones es, por un lado, su asociación a un estilo culinario y su dominancia simbólica



respecto a preparaciones que no pertenecen a la larga duración (podríamos decir comidas sin pátina), y, por otro, la identidad que las familias, las comunidades locales y regionales les otorgan desde la percepción de la antigüedad de sus gustos. De allí que en las constelaciones se preserven productos, recetas, maneras de consumo y ciertas ideas asociadas a este, así como diversas significaciones sobre un sistema culinario cuya característica es ser compartido. Así, el trazado de platos, dentro de una constelación, conforma una suerte de cartografía de conocimientos, saberes y prácticas que son los elementos clave de las cocinas tradicionales en tanto patrimonio cultural inmaterial de la provincia que, aunque amenazado por un sinnúmero de peligros, ha logrado que la transmisión transgeneracional salvaguarde su trama y su lenguaje.

En la provincia del Choapa encontramos tres constelaciones claramente discernibles de cordillera a mar: la de la cabra (la madre de los pobres), la de la tierra, los granos y condimentos, y la pacífica<sup>13</sup>. No hemos incluido el conjunto de recetas ligadas a la ganadería de ovinos, bovinos y cerdos que, por cierto, pueden ser consideradas una nueva constelación, incluyendo los mulares, asnos y caballos, pues todos ellos son objeto de crianza y de transformación culinaria. Sabemos que una de las técnicas más características de la provincia es la fabricación de charqui y que este se aplica a todos los animales mencionados, con excepción de las ovejas y los cerdos,

---

13 La constelación de las frutas y de los dulces será objeto, más adelante, de un texto específico.

y que el queso también se fabrica con la leche de vacas y ovejas. Del mismo modo, el universo de lo silvestre, de la caza de animales y sus preparaciones, solo se toca tangencialmente a partir de la estructura gustativa del “fiambre”, y que la recolección de plantas, “montes” y frutos no ocupan un lugar destacado<sup>14</sup>. Nos hemos abocado en esta indagación a aquellas constelaciones que construyen identidades y comunidades, como es el caso de crianceros(as), campesinos(as) y pescadores. Estamos conscientes también de que este ejercicio no cubre la profunda riqueza que se alberga en cada constelación, pues cada una de ellas, y sus trazados, conforma mapas abiertos para seguir recorriéndolos y develándolos desde la memoria y la historia. Se trata entonces de un sendero provisorio, de una genealogía de los gustos que debe ser completada y degustada en sus hondos sabores, en las pérdidas y recuperaciones de un paladar que se nos abre hoy día con la lengua de la tierra y los olores del mar para seguir el rumbo de las estrellas que lo iluminan.

Las constelaciones de la tierra y los granos con la del mar conforman una diáda que dará origen a la “dieta pacífica”, otra metáfora con la que aludimos no solo a los platos donde se estrechan los trazos de las identidades pescadoras y campesinas, sino como expresión de los viejos intercambios entre la costa y los valles. De este modo, el adjetivo pacífico refiere tanto al océano como a las relaciones “amistosas” entre grupos. Sabemos que desde muy antiguo los pobladores

---

14 Ello deja el camino abierto para la continuidad de las investigaciones sobre el patrimonio culinario del Choapa.

de los territorios costeros se movilizaban hacia el interior, y lo mismo hacían los de los valles, aprovechando la biodiversidad que permitía complementar y enriquecer las dietas, así como proveerse de sal. Con el desarrollo de la minería y de su expresión pirquinera esa complementariedad se expresó, por ejemplo, en que los artefactos para transportar y guardar los metales y otras provisiones, los capachos, se confeccionaban con cuero de lobos marinos y tanto hombres como mulas los cargaban para llevar los minerales de un lado a otro. Así, en el lugar más estrecho de Chile, allí donde mar, valle y cordillera se rozan, esas constelaciones culinarias no pueden sino dialogar y nutrirse de los fulgores de cada una y del devenir cultural de la provincia.

### *La constelación de la cabra, la madre de los pobres*

En el espacio de los valles, de la precordillera y de la cordillera, emerge esta constelación trazada por los caprinos que pueblan sus paisajes. Ella da cuenta de una cultura culinaria mestiza, que arranca de períodos coloniales, pero que porta huellas precolombinas y produce un estilo de vida y una identidad: la de los crianceros que ocupan un lugar espacial y simbólico de gran relevancia. Dos grandes signos alimentarios emergen de esta constelación: el queso y la carne. La leche de cabra es la base de la elaboración de quesos de producción artesanal y familiar, y en algunos casos semi industrial. La carne de cabra, ya sea en sus variantes frescas y conservadas (charqui-salón), da ori-

gen a una multiplicidad de recetas que decantan en platos emblemáticos que son habituales en las mesas cotidianas y festivas. La constelación de la cabra presenta un conjunto de filigranas que atestiguan su permanencia y la fuerte identidad de las cocinas del Choapa en ella. La hemos descrito metafóricamente como la “madre de los pobres”, porque alimentó y alimenta a las familias en épocas de escasez y por su carácter dual de nutrición.

### *Constelación de la tierra, los granos y los condimentos*

Su estratigrafía es de data precolonial, pero tiene la particularidad de presentar con nitidez las diversas capas que se acoplan y a veces ensamblan con el proceso colonial. Se podría decir que en esta constelación los diversos movimientos de aglutinación, sincretismos, adopción y mestizajes culinarios son visibles. Se remonta a los saberes agrícolas de los viejos pobladores(as) del Choapa y tiene como tríada prehispánica al maíz, el zapallo y la papa, pero con un gran protagonismo de los porotos y el ají. Sus trazos se observan hasta hoy en las técnicas, especialmente la molienda, el hervido, el secado y el tostado, que darán lugar a diversas preparaciones de muy antigua raigambre. Sin duda, el maíz, como viejo padre, cuyo color recuerda el sol, destella en la constelación y su derivado; la chuchoca es testigo de una memoria que se transmite por siglos con sus variantes de molida, mortereada, quebrada y pelada. La chuchoca constituye un tropo emblemático que, además, actualiza la piedra como tecnología culinaria. En esta constelación, el

trigo será el símbolo del dominio colonial y del proceso de mestizaje, de la producción —y su consiguiente estructura social de propiedad de la tierra— y consumo de nuevos alimentos, que destella con su aureola también dorada. En sus formas de majado, frangollo, remolido o “arroz chileno”, da cuenta de la tensión entre símbolos: si el maíz con sus tipos de triturados evoca el polo indígena, el trigo y sus machacados derivados de los saberes y técnicas precoloniales evoca lo “criollo” o mestizo. El llamado “arroz chileno”<sup>15</sup>, es decir, el trigo seco y pelado que se usa entero, sin partirlo, para cazuelas y sobre todo para los porotos, es una expresión prístina de la historia de múltiples cruces, conflictos y disputas que se cristalizan en las cocinas tradicionales. El “arroz chileno” restituye una operación simbólica que escenifica los distintos procesos de ensamblajes histórico-culinarios: lo indígena con sus técnicas no olvidadas, lo colonial e hispánico con la expansión del trigo, y el nombre “chileno” con lo republicano y mestizo. El mote de maíz es otro ejemplo de esta operación, pues el trigo-mote lo reemplaza y si bien es un gustema ampliamente compartido en el país, en la provincia se consume no solo como “mote con huesillos”, sino en preparaciones saladas e incluso confeccionado con trigo verde. Así, los “padres” maíz y trigo conforman los soles primordiales de esta constelación.

Una preparación emblemática es el cocho hecho con harina de trigo tostada, consumido hasta hoy día, y la harina para las churrascas, para el pan, ya sea al rescoldo o amasado, indispensable

---

15 En el acápite de la “Constelación de la tierra, los granos y los condimentos”, se profundiza en su denominación y desarrollo.

en las mesas de la provincia, combinadas con queso de cabra a la hora del mate, desayuno u once.

En esta constelación también hay productos que son en sí mismos significativos y que tejen una red con otros. Como principio de condimentación, la figura del ají, precolonial, y después el pimiento morrón seco y molido convertido en el preciado “ají color”, así como un conjunto de aliños traídos por los colonizadores como el comino y el orégano, serán parte esencial de los sabores de la cocina tradicional del Choapa. De todos ellos, el “ají color”, como ya dijimos, es la estrella que brilla y estará presente en varios platos como los chupes, charquicanes y diversidad de guisos que ocupan zanahoria, cebolla, ajo y otros productos europeos; también aparecerá en la técnica del “fiambre” realizada con varios animales, tanto los domesticados como los de caza.

La constelación de la tierra posee en su interior los sabores salados y los dulces. Si bien no los hemos incluido como constelación, es importante señalar que conforman un patrimonio de los gustos que se afina en viejas técnicas, especialmente en las de secado, pero sobre todo en productos y preparaciones incorporados en el transcurso del período colonial y en el contemporáneo. Los huerhotos de frutales, que dan identidad a los patios de muchas casas de la provincia, muestran el arraigo de duraznos, higueras, peras, damascos y nísperos; pero muy emblemáticamente de nogales. El secado al sol de estos frutos así como su transformación en dulces y mermeladas son saberes que las mujeres atesoran, relacionados asimismo con el conocimiento de la despensa cultivada y su

posibilidad de producir alimentos duraderos. Sin duda, la tradición del “mote con huesillos” pone de manifiesto el mestizaje, pero también la laboriosidad que supone esta triple preparación: la confección del mote, el proceso para obtener el huesillo y posteriormente su cocción y elaboración. El mote con huesillos constituye, sin duda, un fulgor insoslayable: convoca tiempos, memorias y sobre todo a la comunidad o a la familia. También las tortas de higo con nuez o con harina tostada representan la compleja trama técnica y los acervos del polo de lo dulce. Un nudo central para la reproducción de esta deliciosa estrella de la constelación es el azúcar, ya sea valiéndose de su aprovisionamiento o de la miel necesaria para lograr las preparaciones, y las mujeres se las ingeniaron para colocar en las mesas y en los paladares estas delicias. Los postres como el macho rucio o la repostería representada por esa amplia gama de pasteles conocidos como “dulces chilenos” tendrán una nota distintiva en la elaboración del manjar de arroz como relleno.

Las vides aportarán al universo de las frutas mostos como la chicha y el chacolo, y hace unas décadas, el pisco. Los saberes de la fermentación de frutos como el del molle restituyen conocimientos precoloniales hoy recuperados por grupos que reivindican su ascendencia indígena (lo mismo que el uso de tunas, guillaves y otros frutos de quiscos y cactus para el pisco *sour*). Las fiestas estarán signadas por el consumo de chichas, vinos y chacolos elaborados artesanalmente y que aportan sin duda a esta constelación su necesario complemento del consumo ritual comunitario y familiar.

### *La constelación pacífica*

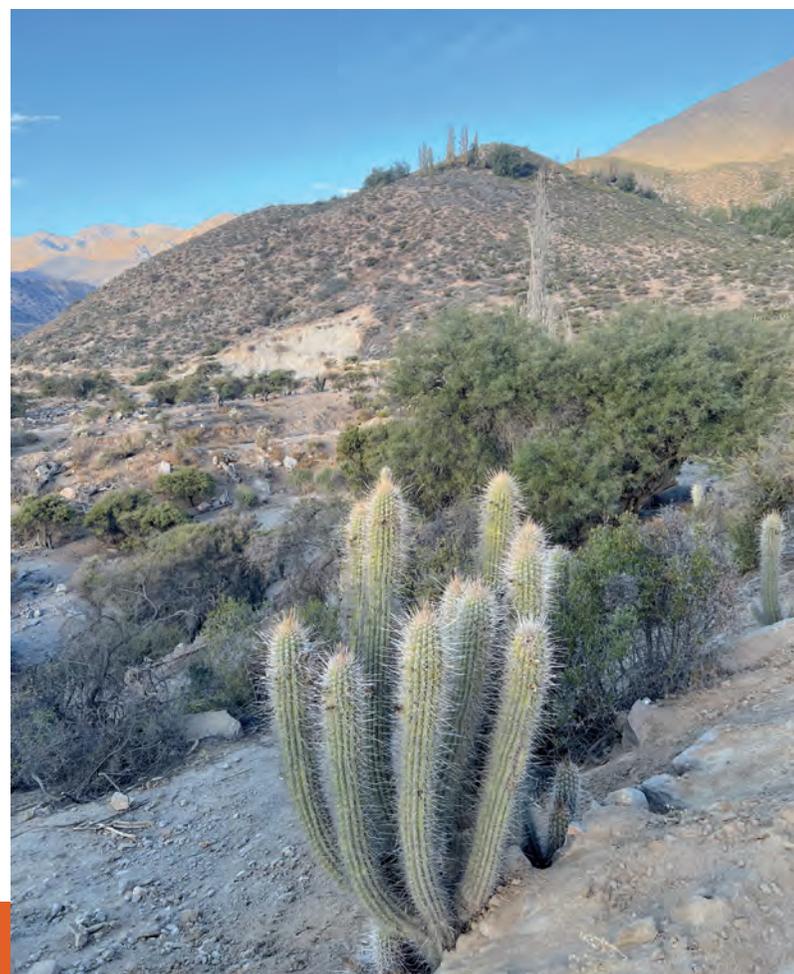
Esta constelación configura lo que podemos llamar una “cocina del maritorio” de viejas raíces. Sus signos y gustos nacen desde las líneas más arcaicas de los asentamientos humanos del Choapa y es conservada por las comunidades de pescadores y recolectores(as). Prueba y señal de los intercambios amistosos entre costa, valle y cordillera, esta constelación muestra una cultura de pesca y recolección que se ancla en los saberes changos, y en formas de consumo y preparaciones de larga data fruto de los aportes de las distintas poblaciones europeas y mestizas que se emplazaron en la provincia. Se aprecia en ella dos grandes vertientes: una cocina elaborada por los pescadores y buzos que se desarrolla en el bote, fondeaderos y caletas, y otra por las mujeres confeccionada en los hogares y en cocinerías del pueblo. Los(as) cocineros(as) de la costa distinguen con precisión los gustos de los peces, ya sea se roca, profundidad, de orilla o estacionales, y en las recetas destacan técnicas de secado, hervido (caldillos y sopas), a las cenizas, al horno, entre otros, utilizando todos sus componentes y órganos. El paté de hígado de congrio, por ejemplo, conforma un emblema donde sabor y conocimiento se unen para concebirlo como un bocado preciado. El consumo de mariscos, bivalvos y moluscos traza un dibujo temporal que va desde los cazadores recolectores marinos hasta los mariscadores y pescadores actuales, y tal vez por ello la transmisión de las percepciones corporales del gusto se adquiere y reproduce entre las generaciones. Un lugar apical lo ocupan hoy el

loco y la lapa degustados en una amplia variedad de recetas, destacándose la segunda, como gustema, por su gordura o “siete sabores”. Las algas, el luche y el cochayuyo, por su lado, coronan la “dieta pacífica” como diálogo imprescindible del cruce entre los alimentos que prodigan el mar y la tierra, ellos junto con la lapa y el loco son la base de la conjunción culinaria pacífica que produce platos (carbonada de locos, porotos con cochayuyo, papas con luche) que identifican a la provincia y operan como metáfora de un lenguaje que representa la contigüidad y proximidad del maritorio con valles y cordilleras.

Las tres constelaciones que abordamos en este libro conforman un acervo culinario reconocido y vivido como tal por sus habitantes. Como todo patrimonio, ya sea material o inmaterial, está sujeto a cambios y amenazas a su posibilidad de continuidad en el tiempo. Su conservación es obra de las personas y de las comunidades de la provincia, quienes con sus saberes, prácticas y relatos le otorgan un significado que traspasa generaciones. Sin embargo, existe un fenómeno que hoy produce gran preocupación: es el doble riesgo que se origina en causas “naturales” y en los derivados de las estructuras productivas y los conceptos de desarrollo dominantes asociados a ellas. En el caso del Choapa, aquejado en la actualidad por una sequía de orden general<sup>16</sup>, se agregan en algunos lugares los efectos de la gran minería que emplea recursos

16 Los ciclos de sequía son una constante en la zona, pero se experimenta hoy una megasequía prolongada que desafía los estilos de vida campesino y ganadero.

hídricos, haciendo que la escasez de agua sea uno de los peligros más inminentes para la mantención de sus constelaciones culinarias. Los patrimonios son producto de sistemas alimentarios que funcionan de manera relacionada y conforman un entramado de producción, distribución, consumo y deshechos. Si no es posible producir y reproducir, por ejemplo, cereales, granos y conservar semillas; mantener chacras, huertos y arboledas, el resto del sistema se desmorona junto con el estilo de vida que acompaña, generalmente, a las cocinas tradicionales. La migración de las generaciones jóvenes, abandonando la cultura campesina, es también un peligro para la transmisión de saberes, prácticas y



conocimientos culinarios, así como la expansión de la comida rápida y barata que comienza a dominar en las mesas, sobre todo urbanas. Lo mismo sucede con los ciclos de trashumancia y la crianza del ganado caprino: los animales se mueren, pues no hay pastos para alimentarlos ni agua para su consumo. De este modo, creemos que la preservación de estas constelaciones, tan valoradas y cuidadas por las comunidades, pasa necesariamente por políticas públicas y privadas que, junto con estas, breguen por la consecución de tranques, pozos, tecnologías de riego, entre otras medidas, para que la “bendición” del agua permita la continuidad de estos trazos en el cielo culinario del Choapa.

En el caso de la constelación pacífica, el maritorio está amenazado, como en muchos lugares del planeta, por la extinción de algunos peces y bivalvos, provocada por la pesca industrial de arrastre que ha modificado el paisaje productivo marítimo y por la exportación en gran escala, y, en el pasado, aunque en menor grado que hoy, también por la extracción artesanal ilimitada. La política de las áreas de manejo ha mitigado, en parte, el empobrecimiento de la biodiversidad marina. También, en este caso, variados elementos ponen en riesgo la mantención de las cocinas tradicionales costeras, entre ellas la pérdida del oficio de buzo y pescador por la migración de los jóvenes, y debido a los subsidios de la gran minería como modo de mitigación por el uso del maritorio, entendido como espacio natural y cultural ocupado por los pescadores, recolectores y buzos.

Anhelamos que la investigación emprendida conforme un registro inicial del patrimonio culinario de la provincia del Choapa y que sea un aliciente para seguir plasmando la memoria y la historia de su desarrollo, así como sus proyecciones. No es solo la comunidad del Choapa la que se beneficia de preservar sus recursos culturales y naturales, sino la región y el país que encontrará en ellos un reflejo de ese universo luminoso de cocinas que todavía relumbran en el cielo de Chile.



## El universo campesino y la agricultura de la cuenca del Choapa<sup>17</sup>

Los campesinos de la cuenca del río Choapa —con sus tributarios el Totoral, Cuncumén, Illapel, Chalinga, y sus esteros Camisa, Aucó, Canela— han desarrollado su modo de vida de cultivadores y ganaderos al interior de diversos sistemas de propiedad: en las comunidades agrícolas (1), en la hacienda Choapa de la Junta de Beneficencia de Santiago (2), en las haciendas de particulares (3), en la pequeña propiedad o minifundio (4), en las colonias agrícolas (5) y en las parcelas de la Reforma Agraria (6). Algunas formas de este sistema tienen origen colonial, con la entrega de las mercedes de tierra, pero las parcelas y las colonias nacen en el siglo XX por medio de la intervención del Estado y de la sociedad civil.

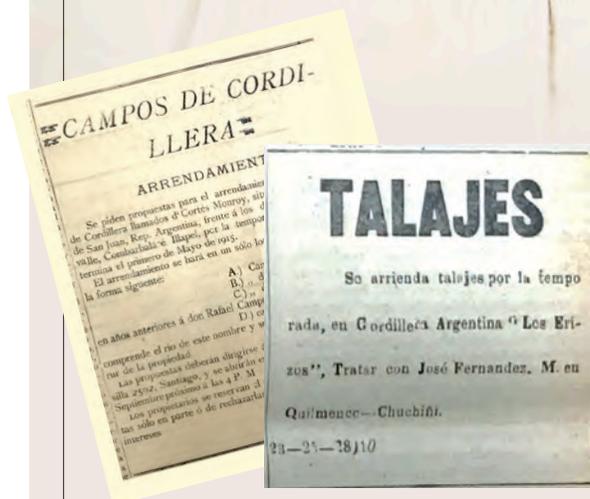
La agricultura ha tenido su centro en los cultivos complementarios de la chacra, la huerta y el trigo, y una ganadería trashumante (invernada-veranada) que transvasaba incluso campos trasandinos. La existencia de pocas tierras regadas y muchas de secano en las serranías —abajo y arriba del canal—<sup>18</sup> generó un complejo universo de economías campesinas en el seno de las comunidades agrícolas, en las colonias y en las haciendas. Los productos de la tierra y de la ganadería han sustentado por siglos la minería local (oro y cobre), permitiendo a sus habitantes “trocar la barreta por el arado como el arado por la barreta” (Chouteau, 1887, p. 22). Este trocar se produce también en la ganadería, así el vínculo entre estas diversas actividades es el individuo y su familia más que una unidad económica que las reúna en un mismo espacio (Baraona *et al.* 1961).

17 El autor de este recuadro es Rolf Foerster, quien agradece a los estudiosos del valle del Choapa, en especial a Julio Contreras, Sergio Bugueño, Arturo Serey, Alfonso Maturana, Milton Godoy y Jorge Saldívar.

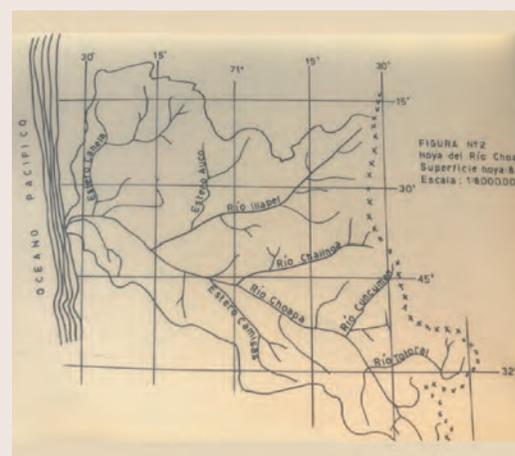
18 A modo de ejemplo, la hacienda Illapel: 160.000 hectáreas y solo mil de riego (Rebolledo, 2018, p.130). Tahuinco: 450 cuadras de riego y 8.000 de cerros; Tambo, según la división de 1931, quedó con 131 cuadras regadas y 4.560 de cerro (Archivo de la Junta de Beneficencia, FEB AD 0054).



*La Opinión del Norte, 1/10/1914.*



*Nuevo Cabildo, 20/10/1958.*



## I. LOS CAMPESINOS Y SUS MODOS DE HABITAR LA TIERRA

### 1.- Las comunidades agrícolas

Uno de los rasgos estructurales e identitarios de lo que denominamos Norte Chico es la fuerte presencia de las comunidades agrícolas<sup>19</sup>. En la provincia del Choapa este carácter se expresa a través de las comunidades de Chalinga, Cuz Cuz, Tunga Sur y Norte, Mincha Sur y Norte, Canela, Agua Fría, etc. Se trata de un régimen de propiedad que combina las “lluvias”, el “asiento” y las tierras comunitarias. Localizadas la mayoría de ellas al margen de las aguas de riego (Mincha, Canela, etc.), han sido descritas como la cuna de los campesinos más pobres de la región y del país, el peso de la ganadería caprina en su reproducción familiar y económica ha sido gravitante para su permanencia, pero también han subsistido por medio de los ingresos provenientes de la pequeña, mediana y gran minería.

El corazón de las comunidades agrícolas, y sus campesinos(as), se ubica en la comuna de Canela-Mincha (la más deficitaria en recursos hídricos), y constituyen una minoría en las comunas de Los Vilos, Illapel y Salamanca:

### Comunidades Agrícolas en el Choapa

	Sup. ha	Comuneros
<b>Los Vilos</b>		
1.- Lo Muñoz	630	54
2.- Los Cerrillos	206	27
<b>Salamanca</b>		
1.-Chalinga	11.977	495
<b>Illapel</b>		
1.- Tunga Sur	7.507	145
2.- Tunga Norte	5.445	132
3.- Cuz Cuz	3.234	76
<b>Canela</b>		
1.- Agua Fría Alta	2.645	70
2.- Agua Fría Baja	4.832	181
3.- Atelcura	2.665	71
4.- Yerba Loca	3.686	55
5.- Cabra Corral	1.204	80
6.- El Potrero	1.292	127
7.- Los Tomes	2.778	19
8.- Alhuemilla Las Palmas	4.043	46
9.- Canelilla	3.859	78
10.- Las Paredes	470	18
11.- Mincha Norte	643	75
12.- Huentelauquén	7.426	334
13.- Las Barrancas	1.465	40
14.- Canela Baja	30.700	668
15.- Canela Alta	41.350	584
16.- El Pangue	1.077	25
17.- El Almendro	596	10
18.- Carquindaño	2.830	40
19.- El Chiñe	2.065	32
20.- Angostura de Gálvez	1.503	30
21.- Las Tazas	2.186	41
22.- La Leona	163	22
23.- La Capilla	455	32
24.- Mincha Sur	2.830	131
25.- Huinchiguallego	930	37

<sup>19</sup> Véase González (1951); CIDA (1966); Castro y Bahamondes (1986); Camus y Rosenblitt (2000); Gallardo (2002); Rabuco (2005); Godoy y Contreras (2019). Para las comunidades del valle del Aconcagua, véase Barahona *et al.* (1961) y Razeto (2015).

Considerando los datos censales entre 1875 y 1992, sorprende que la comuna de Mincha-Canela haya mantenido un mismo peso demográfico (en 1920: 10.250, y en 1992: 10.140) y que sus habitantes rurales sean los dominantes (en 1970, de 10.246, solo 885 vivían en pueblos). El contraste con Salamanca es fuerte: entre 1920 y 1992 su población se duplicó (11.437 en 1920 y 23.126 en 1992).

Se conocen al menos dos orígenes de esta singular forma de tenencia de la tierra denominada comunidad agrícola en el Choapa: uno, que radicaría en las mercedes de tierra de secano, poco productivas, otorgadas por la Corona, y cuyos herederos “no tuvieron interés en hacer valer sus derechos de herencia” (CIDA, 1966, p. 128). Este sería el caso de las comunidades de Canela (Amadeo Aracena, 1941). El otro, arrancaría sus inicios en los antiguos “pueblos de indios”, como en el caso de Chalinga<sup>20</sup>.

Con la Ley de Reforma Agraria, en 1962 se dio un primer paso para “constituir la propiedad en los terrenos rurales pertenecientes a diversos propietarios en común y en los cuales el número de comuneros fuera manifiestamente superior a la capacidad productiva” (Art. 40). En 1968, a través del DFL N° 5, se les otorgó personalidad jurídica y se precisó su carácter de unidad discreta (número limitado de comuneros) así como las formas de uso de la propiedad (goce singular, lluvia y terreno común). Entre 1988 y 1991 se crearon las asociaciones provinciales: Elqui, Limarí y Choapa, a las cuales está asociado el 70% de las comunidades agrícolas.

Hay una larga historia de disputas territoriales, todavía vigentes, entre campesinos de las comunidades agrícolas y las haciendas, como Mincha y Tunga versus la hacienda de Huentelauquén; Canela versus la hacienda Espíritu Santo (CIDA, 1961, pp. 136-137; Gallardo 2002).

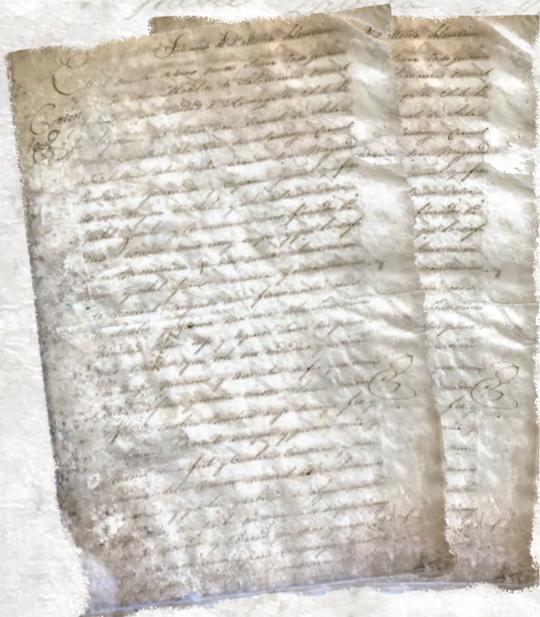


Matilde de Salamanca

20 Para el caso de Chalinga, véase Illanes (2003); Bugueño (2016); Maturana (2016); Maturana (2016).

## 2. La Hacienda Choapa de la Junta de Beneficencia de Santiago <sup>21</sup>

La hacienda Choapa nació en el período de la Conquista y estuvo, hasta fines del siglo XVIII, en manos de la familia Ahumada, ocupando una enorme extensión, de cordillera a mar. Los campesinos estaban sujetos al régimen de inquilinaje y peonaje, de medieros y arrendatarios, haciendo de esta hacienda una de las más “ricas” de Chile (Serey, 1988, p. 72). A fines del siglo XVIII comenzó su proceso de división, una parte considerable fue heredada por la viuda de Gaspar Ahumada, doña Matilde de Salamanca. A su muerte, en 1806, y al no tener herederos directos, dejó sus bienes a su “alma”, como “mi única y universal heredera”, y “en beneficio espiritual de ella” <sup>22</sup>.



<sup>21</sup> Esta institución de carácter semiestatal nace en la década de 1830 con el fin de administrar establecimientos ligados a la salud, como hospitales y casas de expósitos, denominándose al inicio Junta Directora de Hospitales y Casas de Expósitos, y posteriormente se la conocerá como Junta de Beneficencia.

<sup>22</sup> Testamento, cláusula 41.

La Iglesia tuvo a su cargo la hacienda, por ser la única institución que podía responder a esas peticiones, permutándola en 1821 a la Casa de Expósitos, la que desde el año 1833 fue cobijada bajo el alero de la Junta de Beneficencia de Santiago (y no la de Illapel o posteriormente de Salamanca)<sup>23</sup>. La Casa de Expósitos vendió una parte en 1822 (las haciendas Las Vacas, Cañas y Limáhuida) y otra en 1837-1841 (Chalinga-San Agustín y Chillepín); el resto la dividió, en la década de 1840, en siete hijuelas para aumentar su rentabilidad: Tahuinco, Camisa y Tambo; Higuierilla y Quelén; Coirón, Culenco, Tranquilla y Conchuca; Cuncumén y Las Casas. Un siglo después, en 1949, la subdivisión fue de 13 fundos con una superficie de 133.900 cuadras: 1.- Camisas; 2.- Carachas; 3.- Casas del Tambo (19.800 cuadras); 4.- Coirón (5.900 cuadras); 5.- Cuncumén (43.000 cuadras); 6.- Llimpo N° 1 y 7.- Llimpo N° 2 (6.300 cuadras); 8.- Quelén y 9.- Panguesillo (15.500 cuadras); 10.- Queñe (1.600 cuadras); 11.- Tahuinco; 12.- Monte Oscuro (7.200 cuadras); 13.- Tranquilla (34.600 cuadras)<sup>24</sup>. Esta hacienda fue considerada como “la mejor de todas las del norte, principalmente por sus abundantes aguas y también por su extensión y localidad” (Cueto, 1840, p. 1).

Hasta la década de 1930 las hijuelas fueron arrendadas y su canon, rematado en Santiago. La casi totalidad de los arrendatarios eran latifundistas

<sup>23</sup> La Junta de Beneficencia de Salamanca solo tenía como bienes rentables dos casas y un sitio en la ciudad, y cinco potreros anexos al hospital. La renta total, en 1931, era de \$3.800 anuales (Archivo de la Beneficencia, Actas, FEB AD 0042, p. 93-94). Téngase presente que en esa misma fecha solo el fundo Cuncumén se arrienda en \$100.000 anuales (FEB AD 0042, p. 110).

<sup>24</sup> Archivo de la Beneficencia (FEB TS IM0017).

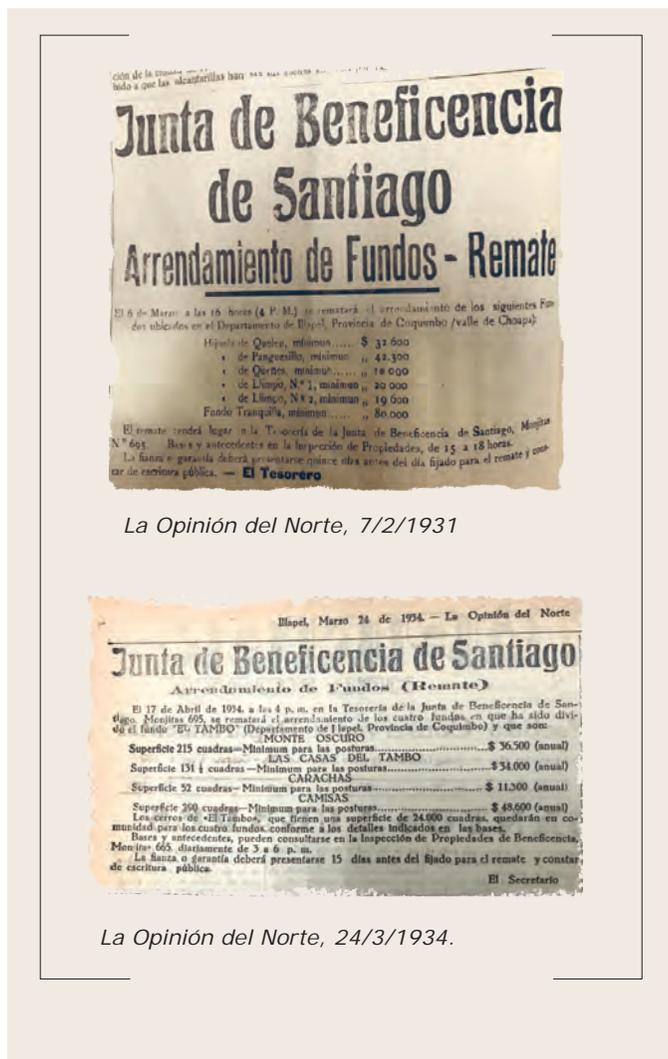
locales pertenecientes a las familias Varas, Larraín, Gatica, Echavarría, Palazuelos, Buzeta. Con los gobiernos del Frente Popular la Beneficencia de Santiago terminó con la explotación indirecta, asumiendo la administración y cultivo de sus haciendas en el Choapa y en el valle de Santiago (las cuales, entre 1943 y 1949, fueron tuteladas por el Consorcio de Administraciones Agrícolas).

La integridad de la hacienda Choapa se vio “amenazada” una y otra vez por las crisis financieras de la Junta de Beneficencia (en 1837 enajenó las hijuelas Chalinga y Chillepín a Agustín Gatica), como también por las políticas de parcelación llevadas adelante por la Caja de Colonización Agrícola —que en 1931 logró parcelar su fundo Las Casas— o por las diversas autoridades de gobierno que veían en ellas una fuente de recursos dinerarios<sup>25</sup>. Por otra parte, la “parcelación” fue una de las primeras manifestaciones de la Reforma Agraria: subdividir las tierras del latifundio con la idea de crear un “campesino medio”—próspero y eficiente— que fuera la base del progreso local. La parcelación de las haciendas de la Beneficencia de Santiago fue concebida, por la prensa y los partidos regionales, como la gran palanca para el desarrollo del Choapa (las tres colonias de parceleros en la zona daban sustento para pensar en esa idea). En todas las elecciones presidenciales los candidatos ofrecieron la “parcelación”; no obstante, la Beneficencia y su continuidad, el Servicio Nacional de Salud, lograron mantener en su poder la hacienda, y su “parcelación” solo se hizo realidad en la década de 1960 con la Reforma Agraria.

La producción agrícola de la hacienda Choapa fue, en el siglo XIX, equivalente a los dos tercios del total del valle<sup>26</sup>, y este predominio se mantuvo

25 Para el siglo XIX, véase González (1889). Para la década de 1930, el folleto “El problema de destinar a Colonización Agrícola los fundos de la Beneficencia. Puntos de vistas sobre el particular por la Junta Central de la Beneficencia” (en Biblioteca Nacional y en el Archivo de la Beneficencia, FEB AD 0045).

26 En 1868, en informe del “ingeniero residente” en Illapel a las autoridades de la Junta de Beneficencia de Santiago: “...siete de las más valiosas hijuelas de nombre pertenecen a la Casa de Huérfanos que Uds. dignamente administran, estas siete hijuelas producen anualmente casi las dos terceras partes de la cosecha agrícola total” (FEB CRJ0024).



en el tiempo hasta su modificación con la Reforma Agraria y con la emergencia de los monocultivos de uva (Goicovic, 2015, p. 106).

### 3. *Las haciendas particulares*

Este tipo de propiedad fue numeroso, once en total con una superficie de 338.327 hectáreas<sup>27</sup>. Las más extensas fueron la hacienda de Illapel (de la familia Irarrázaval, que abarcaba desde Illapel hasta el límite con Argentina)<sup>28</sup> y la de San Agustín en el río Chalinga (de la Junta de Beneficencia y vendida a los Gatica en 1837-1841, posteriormente propiedad de la familia Errázuriz). De menor tamaño eran la hacienda Chillepín en el Choapa alto (propiedad de los Echavarría); Peralillo (de F. Vera); Chuchiñí, en las proximidades de Salamanca (también de los Echavarría); Las Cañas (de Buzeta Palazuelos y luego de A. Gatica); Limáhuída (de los Buzeta); Pintacura (de los Undurraga). En la costa estaban las haciendas: Huentelauquén (de los Buzeta y posteriormente de los Vial), Agua Amarilla, Cavilolén y Conchalí<sup>29</sup>.

En estas haciendas los campesinos estaban sujetos al régimen del inquilinaje, de medierías y arriendos, pero, a diferencia de las de propiedad de la Junta de Beneficencia, el patrón era el dueño de la tierra (ello significaba un vínculo personalizado de lealtad recíproca que daba pie para una comunidad de desiguales).

<sup>27</sup> En Livenais *et al.* 2003, p. 364.

<sup>28</sup> Irarrázaval (2014); Rebolledo (2018).

<sup>29</sup> Para una visión general de las haciendas en el Choapa, véase Serey (1988); Maturana (2016); Bugueño (2016 y 2021). Para la familia Gatica y sus actividades mineras y agrícolas en el siglo XIX, Silva (2019).

En la literatura y en la prensa local, los hacendados que emergen como los más influyentes y destacados fueron los Irarrázaval. Poseían un control del sistema político a través del Partido Conservador (municipio, diputados y senadores) y al mismo tiempo eran dueños de uno de los principales diarios de Illapel: *La Opinión del Norte* (de 1913 a 1983). La familia Gatica es asimismo una expresión hacendal conocida y ligada en el siglo XX al Partido Radical, siendo el senador Abraham Gatica Silva el más nombrado y controvertido<sup>30</sup>.

### 4. *La propiedad de pequeños y medianos campesinos*

Podemos aproximarnos a este sector a través de los roles y avalúos del año 1928. Es una agrupación muy vasta localizada, en gran parte, cerca de los pueblos de Illapel (Asiento Viejo, Cuz Cuz), Salamanca (Chalinga) y Mincha. Las propiedades rurales registradas son 190 en la comuna de Illapel, 853 en Salamanca y 1916 en Mincha. Es muy posible que a fines de la década de 1960 muchos de estos campesinos se hayan constituido como comunidades agrícolas. Es en este universo donde se pueden identificar y localizar las chacras y quintas alrededor de los núcleos urbanos de Illapel y Salamanca. El historiador local Sergio Bugueño destaca entre ellas la Chacra La Vega, “ubicada en el sector donde sale calle O’Higgins hasta el estadio, y continuaba por toda la franja que abarcaba todo el sector que iba desde

<sup>30</sup> “El faraón del campo”, según Bugueño (2021, p. 398).

el estadio y terminaba en la quebrada La Aguada” (Bugueño, 2021, p. 256).

### 5. Colonias agrícolas

En los primeros años de la década de 1930 la Caja de Colonización compró tres fundos para parcelarlos y crear tres colonias agrícolas, una en un sector de la hacienda Illapel (Colonia y Cárcamo), otra en Chuchiñí y la última en Las Casas. De estos tres fundos, solo Las Casas, de 15.690 hectáreas, pertenecía a la Junta de Beneficencia de Santiago; Chuchiñí, de 17.009 hectáreas, a la familia Echavarría, y Colonia y Cárcamo, de 5.071 hectáreas, eran “hijuelas” de la hacienda Illapel de los Irrarrázaval. Se crearon en estos tres predios un total de 153 parcelas (67 en Illapel, 50 en Las Casas y 28 en Chuchiñí).



LA OPINIÓN DEL NORTE

**La parcelación del fundo 'Las Casas' de Salamanca es favorablemente acogida por el Sr. Intendente de la Provincia.**

**Informe con que fué elevada al Supremo Gobierno la solicitud de los interesados.**

Como a continuación la solicitud que numerosos vecinos de Salamanca han elevado al Supremo Gobierno por intermedio del señor Intendente de la Provincia pidiendo la parcelación del fundo "Las Casas" de propiedad de la Beneficencia y el informe que sobre el particular ha emitido el señor Intendente, don Nicolás Greck Gross, apoyando esta atinada petición.

Colata la subdivisión de las tierras y la implantación del agua potable en Salamanca.

La Opinión del Norte, 27/6/1931



**Para ser feliz..**

Hágase Colono, aproveche la oportunidad que ahora le proporciona la CAJA DE COLONIZACIÓN, no la deje pasar, que después se arrepentirá.

No dependa más de otros.—No sea más arrendatario.—Puede hacerse rico, con el tiempo.—Adquiera una parcela de terreno para dejarla como herencia a sus hijos. Recuerde que lo único que no se pierde, que no baja, que no desaparece, que no muere es:

**La Tierra**

En la HACIENDA ILLAPEL, se venden parcelas desde CUATRO a CIEN hectáreas de suelos planos de primera clase y salidos regados a precios que fluctúan entre \$ 2.500 y \$ 920 la hectárea.

Pagará el 1%, al firmar la solicitud de compra; el 20%, al recibir el terreno y el resto en 36 anualidades, con el 7% de interés y el 1% de amortización.

Aún quedan terrenos que Ud. podrá elegir. Aprenda a inscribirse, pues los ingenieros de la Caja ya están terminando la mensura y parcelación de las hijuelas, que se entregarán dentro del mes.

No se deje engañar por lo que le digan los mal intencionados, escriba hoy mismo a la HACIENDA ILLAPEL pidiendo informaciónes precisas.

**No lo olvide. - Le conviene**

La Opinión del Norte, 2/8/1930.



**Chuchiñí será PARCELADO**

En representación de la Caja de Colonización Agrícola, llegó a Salamanca el Ingeniero señor Victor Bessa. Este viaje está relacionado con el negocio de compra de la Hacienda Chuchiñí, hecho por la dirección de la Caja Colonización Agrícola.

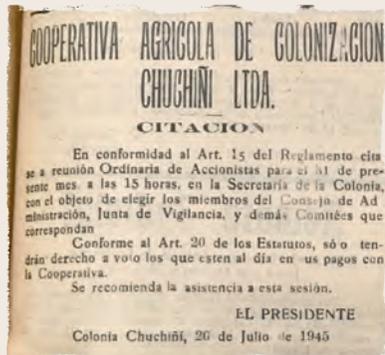
Este predio que mide más de 10.000 hectáreas será parcelado entre los solicitantes a colonos que esperen con ansias llegue ese día.

Conocida son ya los resultados satisfactorios, particular y generalmente, para los colonos y toda la región, provenientes de la subdivisión de los fundos, y creación de colonias como la ya establecida en el fundo Las Casas de Salamanca.

Convenidos estamos todos que la parcelación de las grandes Haciendas en pequeñas e idóneas secciones, no sólo satisficará un anhelo general sino que ello tendrá como resultado, indiscutiblemente, e-ómicamente la salvación nacional.

La Opinión del Norte, 31/3/1934.

Los parceleros formaban colonias, las que funcionaban como una suerte de cooperativas, con el fin de administrar bienes comunes: tierras de pastoreo, canales de regadío, escuela, etc. También para pagar a la Caja de Colonización sus tierras a través de cuotas anuales. No hay claridad respecto a qué porcentaje de los parceleros corresponde a antiguos inquilinos de las haciendas (Maturana, 2016, p. 401), pero lo que sí sabemos es que para explotar estos nuevos predios se mantuvo la institución del inquilinaje, como puede apreciar se en 1946, cuando se formó el Sindicato Profesional de Obreros Agrícolas de la Colonia Illapel.



*El Reflector, 20/07/1945.*

### CHUCHINI Rodeo de la Cooperativa

Para los días 26 y 27 del presente mes está anunciado el rodeo, que la Cooperativa Chuchini realiza todos los años hacia el lado de Quilmanco, donde se reúnen muchos huasos de la región y público deseoso de presenciar el rodeo.

*Nuevo Cabildo, 20/11/1951.*



*Nuevo Cabildo, 21/11/1957.*

Las tres colonias pasaron a formar parte de los cordones agrícolas de las ciudades de Illapel y Salamanca, y sus actividades festivas, especialmente el rodeo, fueron un foco de atracción local:



*El Reflector, 11/1943*



*La Opinión del Norte, 22/04/1944.*

En la obra de Sergio Bugueño sobre Illapel en el siglo XX, encontramos un breve apartado sobre la Colonia de Illapel (Cárcamo y La Cocinera), allí se entregaron parcelas “para los vecinos agricultores de nuestra zona, sino también para varios vecinos que llegaron del sur de Chile. Entre esos se encuentran don Ángel Ricci, Félix Ramírez, la familia de don Esteban Ñigue, familia Pooley, Ponce, Quiroga, Fabres, Palazuelos, Hernández Villarroel, Santamaría, Farías y otros” (Bugueño, 2021, p. 110)<sup>31</sup>. Se relata también que los parceleros de Cárcamo habían hecho de ella una “localidad próspera y con riqueza social y humana muy destacada”, siendo una “de las más activas de la comuna de Illapel” (Bugueño, 2021, p. 227).

<sup>31</sup> Sobre la familia Pooley, p. 116.

## 6. Las parcelas de la Reforma Agraria

La Reforma Agraria inició un proceso que concluyó con la desaparición de las haciendas en el valle, dando origen en una primera fase a los llamados “asentamientos” (en los gobiernos de Eduardo Frei y Salvador Allende) y, posteriormente, a las “parcelas de Reforma Agraria”. Con la implantación del sistema parcelario, un sector de campesinos no pudo acceder a la tierra, generándose así una dolorosa división en el seno de las comunidades que ha perdurado en el tiempo<sup>32</sup>. También, en este caso se implementó el modelo de tierras individuales (las parcelas) y comunitarias en las serranías<sup>33</sup>. Y al igual que sucedió con las colonias, en las parcelas se ha producido un gran desarrollo de la agricultura comercial (parronales, paltos, nogales).

### II. LA AGENCIA CAMPESINA

El “pacto” sobre el reparto de las tierras, señalado por Baraona *et al.* para el valle de Putaendo, se puede extrapolar al Choapa:

32 Algunas ideas del balance que hace José Bengoa de la Reforma Agraria nos parecen pertinentes: “Muchos campesinos y sus familiares se avergonzaron de lo ocurrido, sobre todo cuando después les dieron tierras, las parcelas de la Reforma Agraria, y las perdieron, o cuando para tenerlas y obtener el puntaje hubo que delatar a alguien, o tantos casos de rupturas de solidaridades que ocurrieron en esos años en el campo” (2018, p. 69). En conversación (telefónica), el profesor e historiador de Salamanca Jorge Saldívar nos señalaba esta compleja realidad en el seno de las localidades campesinas del Choapa Alto. Según Loreto Rebolledo, en la hacienda Illapel se creó el asentamiento con 150 socios y se repartieron 120 parcelas; en Cuncumén, de los 120 socios solo la mitad accedió a ella, y en Chillepín, de los 150 socios solo obtuvieron parcelas 69 (2018, pp. 132 y 136).

33 “Se trató de tierras imposibles de parcelar, serranías y montañas de exclusiva aptitud ganadera, que mantuvieron su condición colectiva y justamente porque se proyectaron en tono a actividades pecuarias” (Razeto, 2018, p. 117).

Se ha llegado a un statu quo con respecto a la repartición de las tierras planas del valle entre los fundos y los pequeños propietarios. Puede afirmarse que esta situación se plasmó ya a fines del siglo XVIII... ambos sectores “respetan” el deslinde resultante de la historia del valle; ni las haciendas avanzan hacia el área de pequeña propiedad, ni los pequeños propietarios avanzan hacia el área de las haciendas. (1961, p. 219)

Nuestra impresión es que ese “pacto” en el Choapa tiene una variante: la demanda por la parcelación de los fundos de la Junta de Beneficencia, y en menor grado por algunos de particulares, fue una constante desde la década de 1930, motivada, además, por la influencia de diversos actores regionales y nacionales (Maturana, 2016). Las movilizaciones de los campesinos de la hacienda Choapa, por ser los únicos beneficiados en caso de parcelación, fue lo dominante. A modo de ejemplo, una selección de los titulares de la década de 1930 a la de 1960 en la prensa de Illapel sobre la parcelación de los fundos de la Junta de Beneficencia:





Si las *tierras* hacendales, en manos de la Junta de Beneficencia y de particulares, estaban en disputa por la factibilidad del horizonte de la parcelación (además de ser un bien de apropiación individual), el *agua de riego*, fundamental para la rotación trigo-chacras, era un bien regulado por una *comunidad de agua*, cuyos “principios centrales que la inspiran consultan el acceso al agua de riego sobre la base de mercedes otorgadas de acuerdo a prioridad de petición, en combinación con una preocupación insistente para asegurar los derechos de todos” (Baraona *et al.* 1961, p. 74). Si la comunidad de agua se funda en un acuerdo colectivo, hay que reconocer que ese pacto estaba sujeto a negociaciones (con la intervención de los jueces de agua) para reconciliar los intereses de los hacendados y de los pequeños propietarios, de allí que Baraona *et al.* la definan como “comunidad de grupos rivales” (1961). Los conflictos por las aguas del *río Illapel*, entre la hacienda de los Irrarrázaval y los “regantes de abajo” (el pueblo de Illapel y la comunidad de Cuz Cuz), se remontan a 1844, con hitos en 1886, 1893, 1896, 1908, 1912, 1914, 1916, 1936-37, etc.<sup>34</sup>. Para el *río Choapa*, los conflictos se dieron fundamentalmente entre los fundos de la Junta de Beneficencia y las haciendas particulares (1893 con Chuchiñí; 1908, 1911 y 1924 por el uso compartido del canal Buzeta con las haciendas Limáhuida y Las Cañas). Su primer registro es de 1887, cuando el Supremo Gobierno designó a un ingeniero “para que, en conformidad a lo prevenido en la Ordenanza de 1872, hiciese la mensura y distribución de las aguas del río Choapa entre los propietarios del valle de ese nombre” (Archivo de

34 Véase Steward (1970), y Camus y Rosenblitt (2000). Para un tratamiento novelesco de este conflicto, Nieves eternas, de Pinochet Le-Brun (1911).

Junta de Beneficencia, Libro de Acuerdos SE0007, pp. 100-101)<sup>35</sup>. Para el *río Chalinga*, las conflictivas negociaciones, a lo largo del siglo XX, entre el fundo San Agustín y la comunidad de Chalinga se aprecian en el titular del diario *Nuevo Cabildo*, de 1950, el que da cuenta del drama en torno a las disputas de agua, “un pliego que dura más de 50 años”:



*Nuevo Cabildo*, 16/11/1950.

Posiblemente, el conflicto mayor respecto a los recursos hídricos, en los últimos años, sea el protagonizado por la comunidad de Caimanes y la empresa Pelambres sobre las aguas del valle de Pupío (provenientes de la cordillera de la costa y de vertientes subterráneas)<sup>36</sup>.

Si sobre las tierras gravitó la utopía de la parcelación, sobre las aguas pesó la construcción de embalses y tranques para enfrentar los dramas acarreados por la sequía (siendo los más afectados los pequeños campesinos). A lo largo de todo el siglo XX se bregó por la construcción de embalses, y sin duda el más nombrado fue el de Huintil, en el río Illapel:

35 Véase para el año 1922 el detallado informe que el “Sr. ingeniero de la Sección de Hidrometría de la Inspección General, don Roberto Riquelme, presentó al Sr. Inspector General” sobre el río Choapa (Archivo de la Junta de Beneficencia FEB AD 0035).

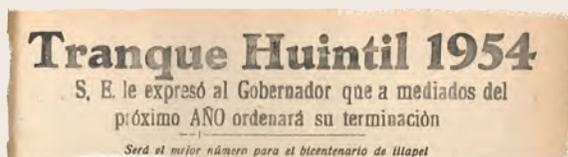
36 Véase *La batalla del agua del valle de Pupío* (Fiscalía del Medio Ambiente, 2009) y Leyton (2021).



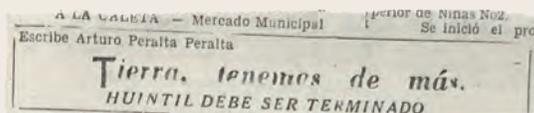
El Reflector, 24/11/1934.



El Reflector, 18/07/1945.



El Reflector, 02/08/1954.



Nuevo Cabildo, 20/12/1960.

La demanda por parcelación y por agua no debe eclipsar otras dimensiones de las luchas de los campesinos al interior de las haciendas. Tenemos, por un lado, la cuestión de la sindicalización y, por otro, las exigencias de mejoramientos de las condiciones de vida y de trabajo a través de ampliación de las “regalías”, los aumentos salariales, etc.

La importancia de la sindicalización en la lucha de los derechos de los campesinos en Illapel ha sido destacada por varios autores<sup>37</sup>, aunque si bien los sindicatos tuvieron su presencia temprana en las labores mineras (en 1933 y años subsiguientes), en las haciendas solo la hubo en 1939 en el fundo Limáhuida (Loveman, 1971) y en las de la Beneficencia desde el año 1941 en adelante (destacándose el Sindicato Agrícola El Tambo). En los años 1946 y 1947 se produjo una verdadera eclosión bajo el alero de la Ley 8.881, teniendo como foco las haciendas particulares y también las comunidades agrícolas:

1. Sindicato Profesional Agrícola Hacienda Peralillo, 12.12.46; 71 socios.
2. Sindicato Profesional Agrícola Hacienda Limáhuida, 29.12.46; 43 socios.
3. Sindicato Profesional Agrícola Cattán Hnos. Las Cañas, 10.1.47; 74 socios.
4. Sindicato Profesional Agrícola Hacienda Cattán y Herrera Hda. Tranquilla, 12.1.47; 96 socios<sup>38</sup>.
5. Sindicato Profesional Agrícola Chilpepín Ltda. 13/1/47; 158 socios.
6. Sindicato Profesional Agrícola de Caimanes, 2/12/47, 71 socios.

37 Véase en especial Loveman (1971), Goicovic (1996, 1997, 2000, 2015) e Illanes (2003, 2019).

38 La Hacienda Tranquilla, de la Junta de la Beneficencia de Santiago, era la única hijuela arrendada en la década de 1940.

7. Sindicato Profesional Agrícola Los Ranchos de Facico (Canela Baja) 7/1/47; 25 socios.
8. Sindicato Profesional Agrícola Comuneros de Tunga Sur y Norte 6/1/47; 30 socios.
9. Sindicato Profesional Agrícola Comuneros de Mincha Sur 6/1/47; 34 socios.
10. Sindicato Profesional Obreros Hda. Las Palmas y Las Palmeras (Canela) 9/1/47; 30 socios.
11. Sindicato Profesional Agrícola Comuneros de Facico 6/1/47; 31 socios.
12. Sindicato Profesional Agrícola Jabonería de Canela 8/1/47; 18 socios.
13. Sindicato Profesional Agrícola Espíritu Santo (Canela) 9/1/47; 30 socios.
14. Sindicato Profesional Agrícola El Almendro, Comunidad de Canela 10/1/47; 27 socios.
15. Sindicato Profesional Comuneros de Cuz Cuz 6/12/46; 27 socios.
16. Sindicato Profesional Agrícola Hda. Illapel, 8/12/46; 46 socios.
17. Sindicato Profesional de Obreros Agrícolas Plan de Hornos 3/4/47; 29 socios.
18. Sindicato Profesional de Obreros Agrícolas Alcaparroza 23/3/47; 29 socios. (Loveman, 1971).



El Reflector, 15/1/1947.

Si se pasa de la estadística de los sindicatos a las de las huelgas en el Choapa, hay que reconocer que su principal epicentro se dio en las haciendas de la Beneficencia, las que en 1953 pasaron a la SNS:

#### HUELGAS 1932-1966

- 1933: Chuchiñí.
- 1939: San Agustín, 20/1/39 hasta 31/1/39; Tambo, 27/1/39.
- 1942: Limáhuida, 11/42.
- 1946: Chillepín, 4/12/46.
- 1947: Tranquilla/Catán y Herrera, 22/1/47 a 24/1/47.
- 1955: 1.- Cuncumén, Llimpo, Jorquera (SNS), 18/8/55.  
2.- Limáhuida, 3/9/55.  
3.- Tambo, Tranquilla, Tahuinco, Coirón (SNS), 31/8/55.
- 1957: 1.- Tranquilla, 9/12/57.  
2.- Cuncumén (SNS), 5/2/57.
- 1958: 1.- Tambo y Tahuinco (SNS).  
2.- Quelén (SNS), 2/9/58.
- 1959: 1.- Llimpo, Jorquera (SNS), 8/1/59.  
2.- Quelén (SNS), 30/8/59.  
3.- Llimpo, Panguesillo, El Tambo, Tahuinco (SNS), 3/9/59.
- 1960: Haciendas Choapa (SNS), 23/5/60; 273 obreros.
- 1961: Hacienda Chopa (SNS), 10/1/61; 84 obreros.
- 1962: 1.- Hacienda Choapa (SNS), 22/5/62; 1.200 obreros.  
2.- Varios/Illapel, 23/7/62; 561 obreros.
- 1963: Obreros Agrícolas fundos Panguesillo y Tambo (SNS), 24/7/63 hasta 29/7/63; 77 obreros.
- 1964: 1.- Quelén (SNS), 8/1/64; 52 obreros.  
2.- Choapa (SNS); 2.200 obreros.  
3.- Quelén (SNS), 4/9/64; 7 obreros.
- 1965: 1.- Obreros fundo Chillepín, 18/2/ a 19/2; 75 obreros.  
2.- Obreros fundo Chillepín, 25/9/ a 28/9; 70 obreros.

Fuente: Loveman, 1971, pp. 35-36

En este período, el escenario son los pliegos de peticiones, y el cuadro nuevamente pone en escena el protagonismo de los fundos de la Junta de Beneficencia (¡qué contraste con la hacienda Illapel y San Agustín en manos de los Irarrázaval y Errázuriz!) y también de los fundos Limáhuida y particularmente Peralillo. Esto se refleja en la prensa

local, en la que los inquilinos de Peralillo tendrán un lugar muy visible ante las constantes amenazas de desalojo. En menor medida, se registran las movilizaciones de los trabajadores en las negociaciones con el empresario árabe Víctor Catán en su fundo Las Cañas y en Tranquilla (arrendado a la Junta de Beneficencia).

#### PLIEGO DE PETICIONES

Año:	Bene;	Agus;	Illapel;	Chillepi;	Chuchi;	Pinta;	Limáh;	Cañas;	Peralill;	Huen;	Quil;	Con;	Am
1933							X						
1939	x	x						X		X			
1940	x						X	X		X			
1941							X				X		
1942	x												
1943	x						X	X			X		X
1944	x <sup>39</sup>						X	X	X	X	X	X	X
1945	x <sup>40</sup>								X				
1946	x <sup>41</sup>			X			X	X					
1947	x <sup>42</sup>		X	X					X			X	
1949							X		X				
1950									X				
1952	x								X				
1953	x			X			X	X	X				
1954				X			X	X	X				
1955	x			X			X	X	X				
1956	x <sup>43</sup>						X	X	X				
1957	x						X	X	X				
1958	x <sup>44</sup>						X	X	X				
1959	x						X		X				
1960	x								X				
1961	x						X						
1962							X						
1963	x								X				
1964	x								X				
1965				X									
1966				X				X					

Fuente: basado en Loveman, 1971

39 Tranquilla es un fundo de la Beneficencia, pero arrendado a Catán.

40 Tanto en los fundos de la Beneficencia como en Tranquilla.

41 Tanto en los fundos de la Beneficencia como en Tranquilla.

42 Tanto en los fundos de la Beneficencia como en Tranquilla.

43 Tanto en los fundos de la Beneficencia como en Tranquilla.

44 Tranquilla se incorpora a los fundos de la Beneficencia (SNS).



El tema de los desalojos fue una amenaza persistente en los fundos de particulares. Como lo ha señalado Illanes: “Ante el entusiasmo por organizar sindicatos y a raíz de los aumentos de Pliego de Peticiones, los patrones comenzaron a esgrimir su poderosa arma histórica: los desalojos” (2019, p. 561). Ante esta realidad, la reacción de los afectados fue movilizarse y buscar el apoyo de la ciudadanía local. Por ejemplo, en junio de 1955, el diario *El Reflector* informaba que “centenares de campesinos de las haciendas Limáhuida, Las Cañas y Peralillo vienen mañana a Illapel, a decir a sus habitantes que serán lanzados sin razón alguna, a la intemperie y al hambre, en pleno rigor invernal”.

¿Y qué sucedía en los fundos de la Junta de Beneficencia? La amenaza de desalojo estaba conjurada por sus organizaciones y dirigentes. Lo destaca Juan Bruna, dirigente campesino y destacado miembro del PC local, al contrastar la situación de los fundos particulares con los de la Junta:

...tienen muy poca tradición de lucha los compañeros campesinos de Chillepín [fundo privado]. Han sido más explotados, más años que nosotros... Nosotros siempre éramos más consecuentes, porque se trataba de que estos fundos eran de una institución [la Beneficencia] en la que a pesar de todo había más libertad que en el patrón tradicional.

Entonces sí había entendimiento, o sea la gerencia reconocía los pliegos, respetaban las organizaciones campesinas (1994, p. 48).

Añádase, además, porque el carácter de las demandas de los inquilinos de los fundos de la Beneficencia se encaminaban, años tras año, a fortalecer sus economías campesinas al interior de ellos<sup>45</sup>. Por ejemplo, en 1945, en el acta de avenimiento, se estipulaba:

Cada inquilino tendrá derecho a mantener a talaje 40 animales mayores y 75 animales menores (ovejunos o caprinos). Si no tiene animales mayores, podrá aumentar el número de animales menores a 150 (*El Reflector*, 03/1945).

O esta medida negociada en 1952:

Que la hacienda se comprometa a conceder el total de siembras de trigo que ella hace a medias con los inquilinos y voluntarios de los fundos respectivos, y se aumente la tierra de chacarería, es decir, como mínimo de una cuadra de trigo y una de chacra para cada inquilino. (*Nuevo Cabildo*, 09/08/1952).

45 Según Bengoa, esta fue una tendencia general post Segunda Guerra Mundial: “Para retener a la población al interior de las haciendas, los latifundistas deben dar más regalías, aumentar los talajes, esto es, campesinizar más a la mano de obra de modo de arraigarla a la tierra” (2018, p. 63). Lo interesante en el Choapa es que ese proceso tuvo como agente principal a los inquilinos en los fundos estatales (Beneficencia), y, en cambio, en los privados la tendencia fue a la inversa: el desalojo y la salarización de los contratos.

Sin duda, medidas como estas beneficiaban a los “grandes” inquilinos y no a los otros integrantes de la hacienda; por ejemplo, a los “pisan-tes” o a los peones que reclutaban los inquilinos para pagar sus “obligaciones”<sup>46</sup>. Juan Bruna relata cómo a través de los pliegos fueron mejorando sus “conquistas”: “...tenía el inquilino aquí la libertad de criar, pero tenía campo limitado donde podía echarlo. Pero fuimos nosotros, a través de los pliegos de peticiones, mejorando todas esas conquistas”. Añade a continuación que “habían aquí tres tipos de inquilinos: el inquilino grande, el inquilino medio y el inquilino pobre, el *pisante*... Grande, porque aquí había inquilinos que tenían seis cuadras de arriendo... hasta catorce cuadras. Y dentro de ese grupo habían compañeros que tenían 100 vacunos, 60 caballos y burros, 500 cabras”. El inquilino mediano “tenía dos cuadras para abajo” y el *pisante* “era aquel que tenía la casa y el sitio nomás...trabajo permanente en la hacienda por la ración y el medio sueldo”. El peón, en tanto, “no tenía más que puro trabajo” y su rancho le era dado por el inquilino. Bruna se pregunta cómo interpretar todas estas clases en los pliegos:

---

46 Esta jerarquización es de muy vieja data: según el censo de 1865, en la hacienda Tranquilla había 428 personas agrupadas en 41 “ranchos”, y en relación con sus oficios, eran 9 “agricultores” y 130 “gañanes”. Es decir, la hacienda funciona bajo la modalidad de arrendatarios inquilinos, que habitaban en 8 ranchos (hay un noveno donde vivía Miguel Gatica, el arrendador del fundo a la Beneficencia), y había, por tanto, otros 32 ranchos habitados por gañanes que trabajaban para esos nueve agricultores. Esta “ranchería” es la que observa con horror Tancredo Pinochet Le-Brun a comienzos de la década 1910 (la nombra como “conventillos de rucas”), y Atilio Macchiavello y Osvaldo Cifuentes a fines de 1930.

Primero, para el peón exigíamos mejoramiento de salario y mejoramiento de alimentación... para el [inquilino] chico, luchábamos por que se pidiera, fuera de las obligaciones, trabajo, su cuadrita... Al grande nosotros tratábamos, como ser, en el mejoramiento del salario. Ellos descansaban un poco también, porque ya no tenían que pagar tanto ellos; y, por otra parte, nosotros siempre le defendíamos la libertad de criar, porque siempre trataba de limitarlo (1994, p. 38).

Y añade que “hubo una lucha por muchos años aquí para limitar al inquilino. En ninguna parte en Chile se encontraron con un caso como este... Ud. no le cortaba la cabeza por varios vacunos” (1994, p. 39).

El paso desde estas “conquistas” a obtener una “parcela” en las haciendas era una realidad pensable en los fundos de la Junta de Beneficencia a partir de la década de 1930, e impensable en los fundos particulares, hasta cuando llegó la Reforma Agraria en los años 60<sup>47</sup>. Y si bien con ésta se buscó, en el período de Frei y Allende, una forma de producción y manejo de la tierra en común en los llamados “asentamientos”, en la dictadura se les puso fin al implementarse un sistema de manejo individual y privado de la “parcela” (reducido a unos pocos beneficiarios) y comunitario, del “bien común” (las tierras de pastoreo)<sup>48</sup>.

---

47 Véanse los tres testimonios de ex trabajadores de la hacienda Illapel y actualmente parceleros (Cousiño y Ovalle, 2013, p. 424- 444).

48 “Una vez instalada la contrarreforma agraria a través de su sistema de parcelación, los campesinos con sus parcelas asignadas reciben la propiedad de la tierra del secano en forma colectiva... Este sistema... se mantiene hasta nuestros días” (Vergara, 2016, p. 58).

Las fuentes consultadas al respecto<sup>49</sup> precisan que post Reforma Agraria muy pocos parceleros han vendido sus tierras, y posiblemente la razón radique en que los asignados (una minoría) fueron los “grandes inquilinos” que tenían una larga tradición campesina en el manejo de las tierras (el complejo chacra- trigo) y del ganado y su trashumancia.

El recuento que hace Goicovic del movimiento sindical en el valle del Choapa muestra que con la dictadura, en 1973, se cerró su “ciclo de ascenso y estabilización... sumergiéndolo, a través de un violento accionar represivo, en el más profundo reflujo de su historia” (2015, p. 118). Pero debemos considerar que ese cierre no fue tan rotundo como para impedir terminar con las haciendas del Estado (281.334 hectáreas) y las privadas (338.327 hectáreas). La contrarreforma agraria continuó el proceso de parcelación de los fundos iniciado en los años 30, y también generó cambios significativos tanto en la producción agrícola (fruticultura y “producción de uva para la fabricación de pisco”) como en el régimen del *hábitat*: se pasó de uno disperso a uno agrupado en villorrios (Livenais *et al.* 2003, p. 365).

Hay que señalar que las transformaciones en la estructura agraria no afectaron ni a los fundos privados del litoral ni a las comunidades campesinas, como tampoco a la pequeña propiedad agrícola, incluso se puede sostener que hubo un crecimiento de estas. El Plan Choapa, impulsado desde el año 1968 por las instituciones del

Estado, que pretendía una transformación de toda la estructura agraria en el Choapa, no tuvo las consecuencias esperadas. Como lo señalan Livenais *et al.*, “el plan Choapa fue aplicado desde el inicio y con rigor en el alto valle del Choapa” (2003, p. 364).

De ese modo, hay un cambio y continuidad en la estructura agraria en la cuenca del valle del Choapa, y también mantención en las negociaciones de la comunidad con los agentes externos, sean dueños de tierras y/o de minas: con la Junta de Beneficencia de Santiago desde 1840 y con las mineras, desde Farellón Sánchez (1920 a 1960) a Pelambres.



49 Para los parceleros de la hacienda Illapel, véase Cousiño y Ovalle (2013), y para los parceleros del valle del Choapa, el artículo de Livenais, Janssen y Reyes (en Livenais y Aranda, 2003, pp. 361-396).



*Casa patronal de la Hacienda de Illapel*



## I. LA CONSTELACIÓN DE LA CABRA

*Por algo esta región nos recuerda la  
Tierra Bíblica: los cabros, como en  
Oriente, asoman en cada risco y en cada  
vuelta del camino.*

*Ahí se quedan mirándonos con sus  
ojos azorados, agitando sus barbillas  
inquieta de sátiro.*

BENJAMÍN SUBERCASEAUX, 1973, P. 79.



La constelación culinaria de la cabra<sup>1</sup> se despliega y desarrolla en la provincia del Choapa desde el período colonial, cuando los españoles trajeron consigo el ganado caprino, siendo adoptado por el universo mestizo, y junto con este, la aparición de un nuevo modo de eslabonarse humanos, animales y territorios. La crianza de las cabras dará paso a estilos de vida trashumantes que suponen un modo específico de apropiación del paisaje, la aparición de técnicas de producción ganadera y, por ende, de un sistema de alimentación que aportará no solo nuevas proteínas, sino un universo simbólico asociado al ganado y a sus múltiples posibilidades culinarias. Las cabras aportarán una solución a las precariedades y a la escasez a través de su consumo, pero también del comercio de sus productos. Esta constelación marca de manera indeleble la cultura de la provincia, designando con la noción de crianceros a las familias y o sujetos que la habitan, desarrollan y dan vida.

1 Como dato astronómico, las Pléyades, ese conjunto de estrellas que residen en la constelación de Tauro, son también denominadas “las siete cabritas”, y Capricornio es una estrella muy luminosa que es representada por una cabra o una figura mitad cabra y mitad pez.

Criancero es un americanismo<sup>2</sup> que se relaciona con todo lo perteneciente a la crianza de los animales, es decir, con el acto de alimentar, cuidar, reproducir, en este caso, a las cabras; podríamos decir que la noción de criancero está ligada a un especial nexo con la vida: su preservación, cultivo y protección. En algún momento las cabras fueron definidas como las “vacas de los pobres<sup>3</sup>”, aludiendo con ello, por un lado, a la oposición social rico/pobre asociada a vaca/cabra, y a animal grande/pequeño, construyendo una alegoría que relacionaba el tipo de ganado con la clase social y dicotomías de arriba/abajo. Estas distinciones vinculadas con el carácter de la ganadería restituyen la memoria del Choapa con sus grandes haciendas, el inquilinaje y los complejos vínculos de prestigio y poder que se fundaron desde las primeras encomiendas y mercedes, hasta los procesos de constitución de las comunidades agrícolas y la reforma agraria. El ganado mayor y menor traído por los colonizadores hispanos producirá, en su proceso de adopción, una impronta en las identidades sociales y dará luz a las constelaciones culinarias de larga duración, como es la de la cabra, la cual está también imbricada, como veremos, con la del guanaco, que data de períodos precoloniales.

2 Morales Pettorino, 2006, p. 769.

3 Esta denominación fue común en muchos países latinoamericanos y en España, como podemos apreciar en “Antecedentes históricos e importancia de la cabra malagueña” de J. Subires Antúnez, 1992, [helvia.uco.es](http://helvia.uco.es); “La cabra es la vaca de los pobres. Los campesinos capricultores del noroeste de Córdoba desde una perspectiva socioantropológica”, de F. Silvetti - Ciencias Sociales, 2003, y en “Pequeños rumiantes con gran potencial”, de Z Khalfan - CIID informa, v. 13, no. 3, 1984 - [idl-bnc-idrc.dspacedirect.org](http://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org)

Sin embargo, un matiz de profundo significado cultural surgió con otra denominación que se superpone a la cabra en tanto “vaca de los pobres” para sustituirla por la “madre de los pobres” (Baraona, Aranda y Santana, 1961). Descomponiendo estos términos, el uso del concepto “pobre” aparece en la literatura sobre la zona desde temprano (primera mitad del siglo XX), aludiendo, sin duda, a las condiciones inestables en que vivían muchas de las familias inquilinas, las de las comunidades agrícolas, los pequeños propietarios y los pirquineros. Por cierto, la imagen de precariedad —producto de los ciclos de sequía y de las condiciones estructurales de propiedad de la tierra y de la distribución del poder— era percibida por los ojos externos como una vida de rigores donde la pobreza —medida en los parámetros de la época— era la tónica de la provincia. Sin embargo, se trataba de una sociedad con múltiples prácticas económicas, que para sortear la pobreza usó, y continúa haciéndolo, diversas estrategias y recursos de subsistencia.

El inquilinaje, como podemos apreciar en el estudio de Atilio Macchiavello y Osvaldo Cifuentes (1939), en los fundos de las familias de las élites, pero muy especialmente en los de la Junta de Beneficencia<sup>4</sup>, operaba bajo un abigarrado sistema de relaciones de clase y de poder, toda

<sup>4</sup> Este estudio, “Encuesta sobre la alimentación campesina en el valle de Choapa”, publicado por la Revista Chilena de Higiene y Medicina Preventiva del Servicio Nacional de Salubridad y del Consejo de Alimentación Nacional en 1939, da un panorama sombrío de las condiciones en que moraban quienes vivían en las haciendas y arroja muy valiosos datos sobre el tipo de alimentación de la provincia. La Junta de Beneficencia poseía varios fundos derivados de la división de la Hacienda Choapa.





vez que una serie de sujetos se entreveraban en la reproducción doméstica y en la producción ganadera y agrícola de las haciendas: la del dueño de fundo, del inquilino que tenía acceso a algo de tierra, de los voluntarios, de los peones, los medieros, los allegados, el campesino con derecho a piso, pero sin tierra. Macchiavello y Cifuentes sostienen que “el inquilino vive generalmente en condiciones miserables, a pesar que representa una casta privilegiada de la agricultura. Desde luego, trabaja libremente usufructuando lo producido de la tierra con las restricciones que le fija el contrato, habitualmente verbal y sujeto a los caprichos del hacendado” (1939, p. 277). La imagen de la primera mitad del siglo XX que nos entregan estos autores es la de pobreza, mala alimentación y carencias sociales y familiares. Llamó su atención una realidad de larga duración en la cultura mestiza chilena vinculada a lo que hemos definido con la alegoría de “madres y huachos”, que simboliza la presencia de la madre y la ausencia del padre como parte de la escena familiar fundante chilena: “Es de notar que la provincia de Coquimbo tiene la apreciable natalidad de 40,3, con la máxima ilegalidad de Chile (45,1)... con el máximo de nuestro país en nuestros ilegítimos (54,8)...” (Macchiavello y Cifuentes, 1939, p. 273).

Hoy, cuando los mayores rememoran su infancia y dan cuenta de su visión de la provincia, la escasez se dibuja en sus relatos y recuerdos; sin embargo, no se escucha la presencia de un hambre acuciante, de no haber tenido nada que comer, pues las mujeres recurrían a las más variadas fórmulas, con los recursos disponibles, ya sea recolectando especies silvestres como el bledo,

hasta los espinos para hacer té o usando plantas domesticadas para alimentar a sus hijos(as). En ese contexto, la concepción de la cabra como “madre” adquiere un profundo sentido para quienes pudieron tener algunas o un rebaño, como para los(as) actuales crianceros(as), pues ella es recíproca en la preservación de sus vidas y la de su descendencia. La ecuación de la pobreza y el hambre, cuando se poseen estos animales, no opera de manera tan extrema, tal como ocurrió en la crisis económica de la década de 1980:

*En ese tiempo, por allá por los años de la dictadura, del 87 en adelante, un amigo antropólogo decía que ha habido estudios en Santiago que la gente, en ese tiempo, comía puro fideos, y carne comía como 1 kg al año. Entonces, decía: “ Eso no se da acá” Porque acá teníamos más carne que otra cosa; sí pues, las cabras eran como un todo, igual que antes, podíamos ser muy pobres, pero carne comíamos (Bernardo Leyton, Canela).*

Literalmente, esa madre-cabra “amamanta” a los(as) niños(as), entrega calor (sus cueros como abrigo de cama), da carne, queso, huesos para los caldos, leche para el mote, el cocho y el mate. De ese modo, se podía y se puede carecer de otros bienes materiales, pero el hambre se sacia con su maternidad poderosa. Podríamos decir que en el pasado y en el hoy los(as) crianceros(as) preservan y transmiten el cuidado del ganado caprino, así como cultivan ese vínculo afectivo y recíproco con una “madre” que a su vez hay que proteger

para que prodigue toda su feracidad sobre la familia. Selva Maldonado de Zapallar recuerda:

*Porque mi mamá, desde que yo tengo uso de razón, mi mami cría cabras, porque iba con nosotros con las cabras. Ella nos alimentó con las cabras, que mi papá lo único que hacía era tomar nomás la plata que ganaba. Así que mi mamá nos crio, nos educó con las cabras, con los quesos.*

Por otro lado, en un territorio como el del Choapa, donde la paternidad es esquiva —como ya se constató a inicios del siglo XX— y reproduce huachos(as), la cabra representa el doble sentido de lo maternal: la madre presente en la crianza de los(as) hijos(as), único referente de origen, y la madre simbólica, que no deja morir de hambre a los vástagos de esas otras madres que las crían. La leche de la cabra se derrama en el firmamento de los cuerpos como una especie de Vía Láctea que desciende a la tierra, a los montes, quebradas y valles, nutriendo a los(as) habitantes pequeños y grandes, ya sea de manera directa o en una variedad de preparaciones que sin ella no tendrían ese sello identitario familiar y local. Una leche que constituye predilección por su grasa y por la generosidad de sus derivados a la hora de saciar el hambre y la sed.

De este modo, la constelación de la cabra titila en el firmamento culinario del Choapa con una fuerza que deslumbra y entrega densos significados histórico-culturales a su existencia. La madre-cabra es sustento y soporte de un estilo de vida que torna posible, en algunos casos, no tener

tierras, pero sí animales con los que trashumar por las cordilleras y también asentarse, muchas veces, arrendando predios en los que el ganado puede pastar en los períodos invernales en que cerros y quebradas esperan el ritual de la veranada y la germinación de las plantas y “montes” que serán el sustento de las majadas y usadas también por las personas.



# Monte

hierba, maleza o matorral que crece naturalmente  
sin cultivo... hierba o **pasto** que se toma en una **infusión**  
caliente, y con o sin azúcar, generalmente después  
de una **comida**

(MORALES PETTORINO, 2006)



La identidad de criancero(a) se afincó en las comunidades agrícolas y también en el mundo inquilino cuando se podía contar con cabras o se establecía mediería con el patrón, como sucedía en 1936, donde “los que crían cabras en un número mayor de 15 a que tienen derecho en los campos de rulo pueden hacerlo, siempre [100] que den una cría al dueño por cada grupo de 15 que sobrepase aquella cifra...” (Valenzuela, 1936, p. 54). Sabemos que en 1945, luego de un conflicto, se llegó a un avenimiento para los fundos del Choapa en el que se acordó que “cada inquilino tendrá derecho a mantener a talaje 40 animales mayores y 75 animales menores (ovejunos o caprinos). Si no tiene animales mayores, podrá aumentar el número de animales menores a 150. Es indispensable que los animales sean de su propiedad...” (*El Reflector*, marzo, 1945). Asimismo, esta condición también se aprecia hoy, como sostuvimos, arrendando predios, en las comunidades agrícolas y en terrenos o parcelas propias. Selva Maldonado posee tierras en Zapallar y relata:

*Donde yo vivo tengo pasto; en Canela y otros lugares no hay pasto, Canela está muy seco, no hay agua. Si sobreviven las cabras es de puro milagro yo encuentro. La garantía mía, que tengo allá..., soy la única criancera que echa al campo. Los otros tienen poquito en el terreno. Tengo hartito terreno para las cabras, pero hay que subir a los cerros. Hay que subir para allá. Yo subo solita, a caballo y con mis perros. Me quedo todo el día y bajo en la tarde. No le conviene a us-*

*ted venir a almorzar, porque en ese trayecto pueden matarle una cabra. Sobre todo cuando están preñadas las cabras, después llega el momento de parir y hay que estar con el ojo, porque no vaya a parir una por allá y pierda la cría. Si las dejo solas, no tendría nada. Hacen mucho daño los perros, van a botar mucho perro y se ponen salvajes, eso nos tiene aburridos a los crianceros. Son los perros de las mismas personas, que no les dan comida, atacan de hambre. Y después viene el puma. Ahora el puma mató, antes de ayer, a una yegua grande. Hay que cuidar mucho a las cabras. Una vez sentí tanta pena y he echado de menos una cabra, dos son las que he echado de menos. Todavía las tengo aquí en mi recuerdo, porque había una blanca, muy linda, tenía una hija igual, del mismo porte, grande, re linda la cabra. Y estaba así de llena, a punto de parir, y fui a cuidarla yo y esa cabra se metió al río, con la hija. Y no la vi y después dije: ¡qué raro, la cabra se me quedó parida!, dije yo. La buscamos por cielo, mar y tierra. Y después apareció el cuero, donde me la robaron, por el río. Dejaron el cuero colgado y los dos cabritos al lado. Tenía dos hijos. Esa cuestión no me la puedo sacar de mi cabeza, lo encontré lo más terrible a esa gente que tuvo ese corazón para matarme a la cabra.*

Contar con ganado caprino fue y sigue siendo un bien altamente valorado, y aunque la sequía

obligue a veces a deshacerse de una parte de este, y sus cuidados signifiquen una labor de gran esfuerzo, el vínculo profundo con los animales, su esmero en la crianza, el eslabonamiento y “cooperación” mutua, dan cuenta de la fuerza y vigencia de la constelación culinaria de la cabra. La identidad de ser criancero(a) es parte de una transmi-

sión transgeneracional que no cesa y de la cual se obtienen no solo recursos, sino una forma de habitar el territorio y la memoria. La vida junto a las cabras, ese enlace entre sujeto, animal y cordillera o campo, se expresa en esta constelación como arraigo profundo a un modo específico de morar, incorporar y relacionarse con el mundo.

## Los animales saben más que uno.

Nosotros nos criamos en el Fundo El Coligüe, que era de un tal Carlos Araya Fabres; en esos tiempos la vida era muy complicada, oiga: había que trabajarle al fundo, había que pagarle al fundo, había que hacer muchas cosas, digamos, para poder sobrevivir, los inquilinos que llamaba la gente. Éramos una familia numerosa, éramos doce hermanos, éramos una familia larga y pobre, mi papá sin educación, sin ninguna cosa. Pero nos criamos, fuimos de a poco, esperando que llegaran las cabras para tomar leche, en la mañana y en la tarde. Mi mamá molía un poco de trigo, y hacía el punche, con esa hacía el desayuno y en la tarde, la once-cena podríamos llamarlo, punche nomás, si no alcanzaba para otra cosa. ¡Imagine toda esa familia! Y no había adentro más que el trigo que se sembraba, porque en Canela se sembraba el trigo, el comino, el anís, la cebada, y era lo que cosechaba, digamos, el agricultor, el dueño de casa, con el tiempo que le quedaba fuera de lo que era el fundo. Y ahí ya cuando tenía 12 años o 13 años, uno tenía que ir a pastorear las cabras al fundo, todos los varones, todos los varones a pastorear las cabras del fundo. Nosotros vivíamos de eso nomás, del ganado, toda la vida. Fue pasando el tiempo y le dio la locura al dueño del fundo, de correr la gente, yo estaba chico, pero me acuerdo cuando corrió a la gente del fundo. Fue alguna política mala que le pasó por su cabeza, porque él tenía un molino y tenía negocios, vivía de lo que la gente de los alrededores le compraba y mandaba a moler. Antes vivía mucha gente en los campos rurales, las posesiones que le llamaban, en todas partes había una vertiente y había un habitante. El dueño del fundo para correr a la gente vistió de carabineros a algunos trabajadores, les consiguió ropa, seguramente en Santiago, y los vistió.

Y partieron esos carabineros a echar a la gente. En ese tiempo las casas eran de techo de coirón, entonces llegaban los carabineros, le echaban pa' fuera las poquitas cositas que tenía la gente, y le prendían un fósforo a la casa. En ese tiempo no había muebles, no había grandes cosas, había una camita, y algún par de pilchas que podían echarse en algún saco. Y le quemaba la casa. Esto ocurrió antes de la Reforma Agraria. Dejó solo a cinco inquilinos y entre esos cinco estaba mi papá. Los dejó en los puntos estratégicos nomás, por ejemplo, que no cayeran animales de Espíritu Santo, ni cayeran de Los Rulos, ni de Talhue ni de Peñablanca, que eran fundos de alrededor. Yo no sé, ese fundo El Coligüe debe haber tenido unas 25.000 hectáreas o por algo así, o más, para qué voy a mentir; pero 25.000 no es harto, pero también es buen poco. Después del año 70 la gente empezó a volver y ahí pasó a ser ese fundo una parte comunidad agrícola, por la Reforma Agraria, pero eso pasó muchos años después de la locura que le dio a Carlos Fabres.

Nosotros nos criamos ahí, en el Coligüe; pero en el año 63, más menos, ya la hacienda se fundió totalmente y había un administrador que llamó a mi papá para que se hiciera cargo de las cabras de la hacienda. Ya cabras quedaban pocas también, deben haber quedado unas 280 más menos. Pero estamos hablando de 800 o 1.000 cabras cuando estaba el *boom* de la hacienda. Pero quedaban pocas cabras, ya no quedaban ni cosas, porque los administradores, como no les pagaban, pasaban haciendo embargo. En el 63 mi papá recibió las cabras de la hacienda y así empezó un andar. El año 66 fue malo y dijo el administrador general a mi papá: "Oiga, don Senén, usted se va a la cordillera". Así que se arrendó una parte acá en Tranquilla, o Tero que se llama la parte alta, y yo era el que andaba con mi papá, el único, ninguno de los otros hijos andaba con él, yo nomás. Y nos vinimos el año 66 a la cordillera, a Tranquilla. Llegamos más piojentos de lo que veníamos, si los animales son igual que uno, si no están acostumbrados a una cosa, no dan, es así de simple.

Nos vinimos de Canela hasta este sector de Cuncumén. Uno caminaba 18 días arreando animales, pasaba a Illapel y ya traía tres días, nosotros pasábamos por arriba de Canela, por todos estos pueblos arreando. Tres días hasta Illapel y ahí dos más a Salamanca, y ahí hasta la cordillera. Nunca eran menos de quince días que uno tenía que arrear, y eso se hizo hasta ahora nomás, porque ahora están los vehículos. Después del 2.000 dijeron que había que traerlos en camión,



porque ya la carretera no dejó espacio. Yo recuerdo que en Chichiñue nosotros alojábamos ahí en Los Cristales, abajito en la cuesta, para poder madrugar y no pillar tanto vehículo, para salir donde está la media luna de Chichiñue, para venirnos por las tierras muertas.

En el año 66 empecé a hacer trashumancia. El año 67 nos vinimos a Tranquilla, vinimos a Cuncumén, entonces mi papá empezó a ser arrendatario del fundo Cuncumén del año 67, este fundo son cien mil hectáreas. Este fundo primero fue parte de la Iglesia y después pasa a ser del servicio de salud<sup>5</sup>, y ahí se arrendaba a un administrador, por temporada. Estuvieron los Matte, hubieron varios administradores. Después mi papá entró en edad y una vez pesqué el algodón y fui a andar tierra por ahí, estuve trabajando en la agricultura por allá en la V Región, donde son los reyes del ajo, la cebolla, de todo... Bueno, creo que ahora son de alcachofa y flores, toda esa zona, ya no es ajera ni cebollera. Estuve un tiempo por ahí y después volví para la casa, y ya mi papá estaba jodido. Ya iba a la cordillera, pero no podía trabajar, más el temporal del 80 que lo había dejado damnificado, así que volví al mismo trote con las cabras. El año 87 me casé y ya me independicé de la casa, seguí con lo mío. Y ahí seguí con la señora viniendo a la cordillera.

Cuando me casé, yo tenía como tres cabras, o cuatro o cinco. Bueno, dije: ¿mi papá me irá a entregar mis tres cabras? Mi señora tenía como cuarenta. Mi papá siempre fue parejo, no hubo discriminación con las mujeres, porque antes de mí se casó una hermana mayor, no sé cuántas cabras le dio, pero le dio. Cuando uno estaba en la casa el papá era el que decidía qué hacer con los animales. Pero cuando uno se individualizaba, se iba de la casa, uno era el dueño. Uno se iba de la casa cuando le regalaban las cabras, ahí era dueño y ya tenía otro nido. Cuando me casé mi papá, me dijo: “Hay que ir a buscar las cabritas estos días”. “Sí, voy a ir” digo. Llevé un cordelito para tres cabras. Llegué allá y dijo: “Esta, esta y esta”, hasta llegar a cuarenta. Así que enteramos un piño de ochenta y fueron buenos esos años. Lueguito éramos vendedores de leche a una planta que había en Los Rulos.

Cuando uno es trashumante va por el camino y uno aloja donde le da la noche nomás. Uno tiene más o menos establecido los alojos. Los animales saben, los animales saben más que uno, ellos dicen hasta aquí nomás llegamos hoy día,

---

<sup>5</sup> Se refiere a la Junta de Beneficencia.

aquí iremos a alojar. Nosotros, por ejemplo, vamos y llegamos a una parte, al durazno, hasta ahí nomás llegan. Al otro día salen temprano y se van, ahí hay que ver que no se desparramen. Ahí lo llevan a uno. Los animales se cansan, están los más viejos, los más chicos. Medimos los años de las cabras por los partos, una cabra con cinco partos ya es vieja. Claro, que una cabra puede parir dos veces al año, porque paren a los cinco meses. Y la que está más vieja hay que comerla o venderla nomás, porque después ya le entran enfermedades, que mastitis, que se achuñan, y ya no dan la producción que daban. Normalmente, el último invierno les cuesta mucho pasarlo y la dentadura se le empieza a caer.

Normalmente, las veranadas, como por ley —porque las costumbres pasan a ser ley—, se abren el 15 de diciembre, es como tradicional, en esa época ya la nieve se ha venido. Antes, cuando los años eran buenos, para el primero de noviembre venían los deshuelos más grandes y el río arreaba las parcelas, los animales. Porque los ríos cuando pasaban eran así: casas, lo que había cerca, se lo llevaba. Para el 15 de diciembre, los ríos ya han bajado mucho, por eso la gente se iba. Y el pasto, en la cordillera empezaba a ser primavera, en la alta cordillera el pasto ya está salido en ese momento, cuando uno llega ya está todo florecido.

Para hacer la trashumancia el SAG autoriza las guías, los dueños de los fundos dan el contrato, todas las cosas. Porque siempre ha habido fundos, siempre un contrato por delante y una autorización del SAG, para el movimiento animal. Uno va al SAG e inscribe lo que lleva. Antes había aduana, hoy día no, antes había como más control, pero después el Estado no ha querido gastar y se acabó la aduana. Cuando estaba la aduana aquí, le veían la guía, cuántos animales lleva, y ahí se ponía la señal y las marcas en la oreja. Ahora no, ahora es con crotal, con un número. Aunque todavía se usa señal, porque es la identificación de los animales. Toda la gente sabe que esa es la señal mía, y yo sé cuál es de fulano, zutano, mengano. Con el crotal se le hace una señal. Con mi señal, tres puntas le quedan en las orejas. Se hacen muesca, se raja la oreja, a otros le despunta, a otros horcón, a otros corrión, y así lo que se le ocurre al dueño. Pero esas señales siempre vienen de los abuelos, y de los abuelos seguramente venían de los otros abuelos, y así.

Para las veranadas lo primero es la alimentación. Yo la carne que más consumo es de cabro, y acá no como otras carnes. Si no hay carne, hay que faenar un animal y tener carne. Si no hay queso, hay que partir un queso. Si hay que cocer

leche, se cuece leche, para lo que sea, ya sea para postre, para consumirla directo, lo que sea. Tiene que haber productos en la mesa. Entonces, uno, cuando va a la cordillera, uno dice: necesito comida para 15 días, necesito tantas papas, tanto arroz, tanto majado, tanto mote, tanta harina tostada; yo soy consumidor de trigo, algunos dicen que el trigo es para las gallinas nomás, pero allá arriba, aunque esté solo, llego y mato un animal, lo faeno y me lo como solo. En la cordillera uno puede guardar la carne sin ningún problema, porque en la noche baja mucho la temperatura, a  $-4^{\circ}$  o  $-5^{\circ}$ , entonces es un refrigerador. Y no hay moscas allá, el hielo y el viento no les deja procrear, llega una de vez en cuando, pero llega con poncho por ahí.

Nos demoramos dos días desde Cuncumén para llegar a la veranada, por El Totoral para arriba. Nos vamos a caballo. Uno llega a la orilla del río y de ahí no hay más camino vehicular, de ahí solamente hay que cabalgar. Mi señora se va caminando, porque le da vértigo ir a caballo, se va por el camino arriero. Ahí llegamos a la majada o una postura también le llaman. Entonces, una postura está aquí, la otra está allá, y así se dan los puestos. A cada cual se le asigna ese puesto, en estos casos la minera Pelambres, que es la dueña del fundo, nos asigna el puesto, siguiendo eso sí lo que era antiguamente. Desde el año 92 que estamos haciendo este recorrido, pero antes recorrimos la cordillera argentina. Desde allá del monte Aconcagua hasta por allá derecho, Combarbalá, todo eso, ahora el 80% de los crianceros va hasta Argentina, porque la cordillera chilena da para el 20%, nosotros aquí tenemos muy pocos valles con forraje. Tenemos hartos cerros sí, pero valle con forraje, poco. Hay mucho desecho aquí, que son rocas, que son secas y que no hay pasto. Para llegar a los argentinos es como una semana arriando, usted llega, pasa este valle chileno y llega a un valle, después hay que pasar otra cordillera para recién llegar a las pampas.

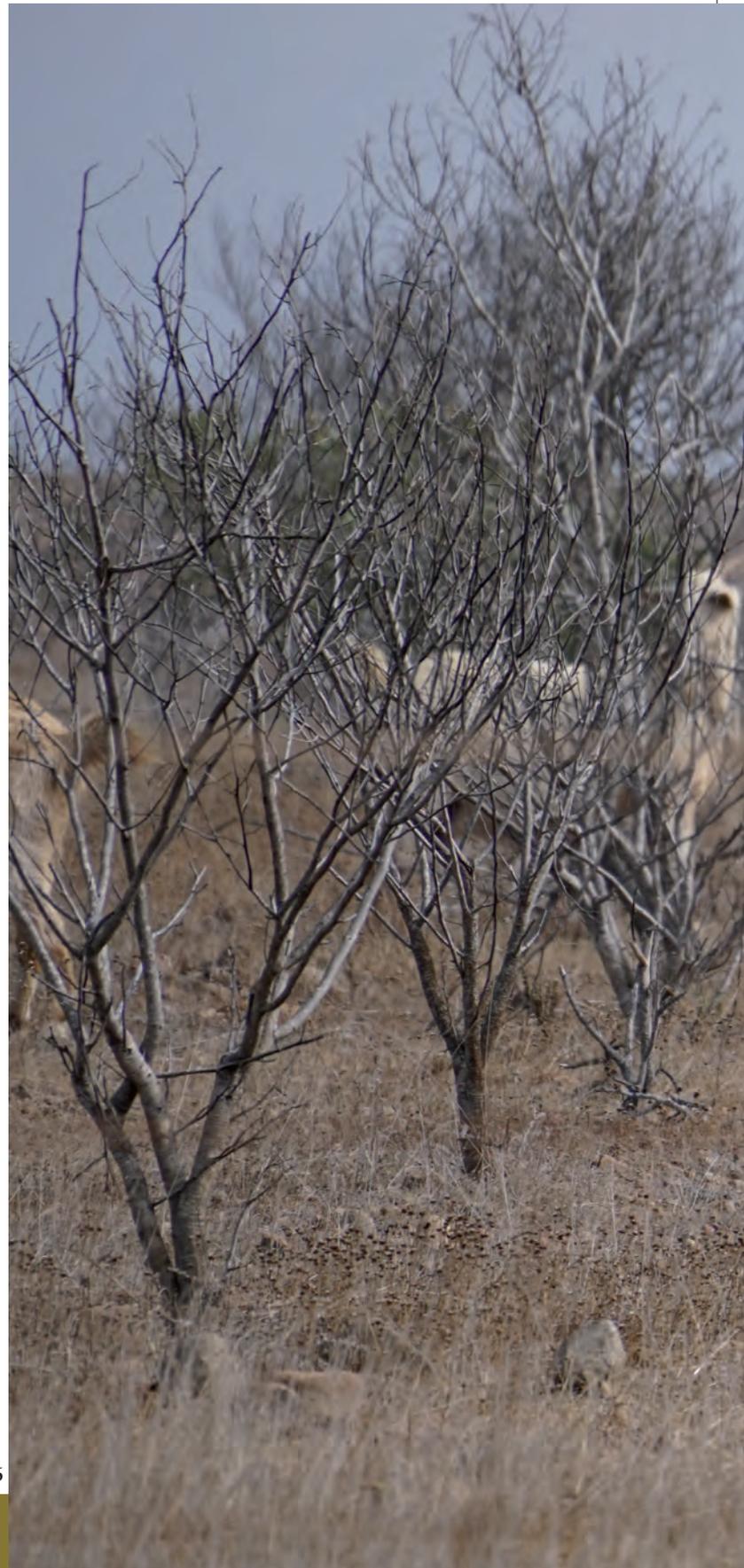
MENEGILDO ROJAS, CUNCUMÉN.

La trashumancia constituye un movimiento estacional que se ancla en el imaginario del Choapa como una suerte de calendario, un modo de reconocer el tiempo que, formando parte fundamental del estilo de vida de los crianceros, se irradia a los moradores de la provincia que perciben y experimentan esa movilidad como una señal colectiva de los ciclos anuales<sup>6</sup>. Cuando la primavera asoma, desde octubre a diciembre, los(as) trashumantes inician su periplo de traslado; cuerpos de animales y cuerpos humanos se alían en una travesía donde los perros pastores son otro componente del *continuum* entre naturaleza y cultura que hace posible la reproducción del ganado y de las identidades “crianceras”. De tiempos muy antiguos, los habitantes de la zona evocan estas mudanzas como una marca del ciclo anual que desde su niñez hasta hoy configura el paisaje de sus recuerdos, con cambios actuales en el desplazamiento —ya no solo recuas de cabras, mulas y caballos, sino también vehículos—, pero que siguen indicando una estacionalidad y, de manera profunda, la presencia de un grupo social —y una constelación culinaria— que salvaguarda sus prácticas y sus ritualidades<sup>7</sup>. Soledad Escudero de Cancha Brava relata:

*Cuando yo era niña la gente de las cabras se iba en diciembre, cerca de Pascua, o se iban más o menos a fines de octubre*

6 Para una mayor comprensión del sentido y valor de la trashumancia, véase el trabajo de Nanette Vergara (2016) *Metáfora en los Andes. Trashumancia y resistencia cultural en el valle del Choapa*.

7 Sergio Buguño (2016) aporta una descripción de este desplazamiento en Illapel.





*o noviembre. Y por lo que yo ahora de grande he conversado con la gente que hace eso, claro, se van en postura, dicen ellos, se van arrendando o pastando, lentamente, porque en esos años ellos todo lo hacían a pie, ahora contratan camiones y se llevan a las cabras en camiones hasta el pie de la cordillera, hasta la cordillera misma, a veces, y suben con las cabras. Pero en esos años todos iban a pie, a caballo, caminando. A veces ellos caminaban y tiraban las mulas y los caballos y los cabritos chicos arriba. Con ellos arriba, con los cabritos en la falda.*

Si restituimos otro deambular, mucho más atrás en el tiempo, en los períodos precoloniales, los valles, cordilleras y quebradas fueron testigos de lo que podríamos denominar los proto antecedentes de la constelación de la cabra: la constelación culinaria de los auquénidos como la llama y el guanaco. Es posible trazar una genealogía o una analogía entre el estrecho vínculo de los cazadores recolectores con los guanacos y los crianceros con sus cabras. Los primeros, como comunidades nómadas, pululaban por cerros y montes para procurarse el preciado alimento cárneo, como lo expresan los lugares arqueológicos de despostamiento<sup>8</sup>, o también establecer un lazo con las épocas en que las actividades agrícolas se complementaban con la caza de guanacos y su incipiente domesticación<sup>9</sup>. Esa relación tan cercana, familiar y afectiva con los guanacos se expresó en los entierros de los

8 Como se aprecia en el trabajo de López et al. (2016).

9 Como lo sugiere el trabajo de López et al. (2013).

antiguos diaguitas con estos animales<sup>10</sup>, en vestigios donde parecen como abrazados al difunto o acompañándolo en la otra vida. Guanacos y llamas cohabitaron con los antiguos moradores de lo que actualmente es la provincia del Choapa, ya sea en tanto fuentes de consumo de carnes duraderas a través de la técnica del charqui y para la textilería, y en el caso de la llama, como animal de carga (López *et al.*, 2013). Los ecos del nexo profundo y antiguo con los guanacos se escuchan aún en los relatos de muchos(as) crianceros(as), y aunque hoy está prohibida su caza, cuando hay posibilidades de obtener uno, la transformación de su carne en charqui es un manjar preciado y dilecto. Podríamos decir que el gustema de la carne de guanaco seca pervive en el sistema de sabores del Choapa, heredado transgeneracionalmente, y su tecnología de transformación de lo crudo a lo cocido forma parte del conjunto de prácticas culinarias de la provincia que se caracterizan por permitir la conservación de los alimentos (además de la desecación de las carnes, la molienda, y los diversos secados de granos y frutas). El guanaco es una presencia que atraviesa el tiempo del Choapa,

10 Conversación personal con la estudiosa del pueblo diaguita Paola González. Asimismo, en “Nuevos Antecedentes sobre la Cultura Diaguita Chilena en el Valle del Elqui a partir del Sitio El Olivar”, de Cantarutti y González, leemos: “Son entierros individuales de personas masculinas y femeninas, adultas y subadultas, que yacen decúbito lateral (izquierdo o derecho), con los miembros inferiores hiperfectados, la mayoría orientados de este a oeste, y en dos casos de norte a sur. En todos los casos, las personas son acompañadas de un solo camélido (en dos casos, preñados), dispuesto en estrecha asociación con el humano. La mayoría de las veces (siete casos) el animal yace por detrás del humano, reproduciendo la misma lateralidad de este, por lo que ambos figuran como recostados en la misma dirección. En los tres casos restantes, el animal yace por delante del humano, enfrentando el cuerpo de este último” (2021, p. 744).

y que deja sus estelas hasta hoy. Selva Maldonado de Zapallar nos habla así:

*La lana de la cabra angora es como la lana de guanaco, más menos, así de finita, pero la del guanaco es más fina. Mi hermana la hilaba, le costaba un siglo hilar la de angora, y para la del guanaco tenía que ser de dedito muy fino para hilarla. Igual ella lo hacía. ¡Cualquiera no le hila lana de guanaco! Mi hermana hila esa lana, la hila, pero sufre, muy delgadita. Arriba hay muchos guanacos, más de trescientos, esos se comen el pasto de las cabras, y como están protegidos no les puedo hacer nada. Uno los mira nomás. A la gente le gusta el charqui de guanaco, lo encuentran exquisito, pero a mí ya no me gusta, porque cuando chica me daban mucho. Como viví muchos años en Santiago y volví, ya esa carne como que ya no me gusta, es más fuerte, pero a la gente le encanta. Yo creo que les gusta mucho porque, ¿no ve que esa sí es carne, sí es sana? Igual que la del león, es súper sano ese charqui. De ese he comido yo, es rica, es súper blanda y rica, otro sabor, más exquisita. Mi pareja la otra vez, mataron a uno, después lo peló y lo hizo charqui, lo hicimos después con cebollita, papitas, como el ajíaco, ese “caldo de los borrachos” como le decimos nosotros.*

La vieja técnica del charqui, en tanto conocimiento y unidad del gusto, heredado de los primeros habitantes de la provincia, permanece y se

reproduce en la constelación de la cabra, y quizás también los saberes ligados a su despresamiento y al uso exhaustivo de todas sus partes con fines culinarios, como veremos más adelante. Las huellas de esta genealogía —que se remonta a las distintas comunidades y grupos que se desplazaron o habitaron la zona antes de la colonización— dan cuenta de la existencia de una cultura culinaria del Choapa, con gestos repetidos en el tiempo, y también evidencia los procesos de adopción, sustitución y mestizaje posibles de rastrear en esta constelación, nudo material y simbólico del sustento (la madre de los pobres) y de una identidad trashumante (crianceros/as).

### ***Trazos del cuidado de la madre de los pobres***

La constelación culinaria de la cabra se asienta y es obra del trabajo del grupo familiar en el cual la generación y el género se activan dependiendo del ciclo vital del agregado. Los(as) niños(as) aprenden desde pequeños(as) varias de las fases del proceso de crianza, especialmente el cuidado del ganado en campos y cordilleras y el sacado de la leche. Las mujeres, las madres, tienen generalmente a su cargo la ordeña y la factura del queso y los hombres, el faenamamiento, aunque hay complementariedad y a veces equiparidad en la división sexual de las labores de crianza. La identidad de “cabrero(a)” supone así adquirir desde la infancia un conjunto de saberes y prácticas, una experiencia familiar de conocimientos compartidos que tiene la particularidad de que, aun cuando no se

ejerzan en la vida adulta, permanecerá en los recuerdos de muchas personas que provienen de linajes crianceros.

El cuidado del ganado reviste especiales reminiscencias del período de la niñez, el miedo a perder un animal, el temor a las reprimendas de los mayores, el cansancio del arreo, pero también las enseñanzas que dejan el rigor y la responsabilidad, así como la socialización en un oficio y en una manera de ganarse la vida. Magaly Céspedes, de Barrancas, en Mincha Norte, pero nacida en Las Cañas, cerca de Illapel, actual criancera y productora de quesos, relata:

*Mi mamá dijo que ella también se había criado con cabras; entonces decía: "Siempre hemos tenido cabras", y ahí uno aprende chico a sacarle la leche, a cuidar las cabras y todo. Las cabras dejan poco tiempo, hay que buscarlas, cuidarlas, así lo hacíamos desde niños y así lo sigo haciendo hasta ahora.*

La atención y vigilancia que requiere el cuidado del ganado puede traer evocaciones positivas y negativas. En este último caso, la responsabilidad sobre los animales y su trabajo de cuidado en la infancia es percibido como algo ingrato. Es lo que experimentó Juan Domingo Pasten, nacido en la comunidad agrícola de Mincha Sur, hoy día dedicado a la agricultura:

*Nosotros subíamos arriba las cabritas, pa' un cerro alto pa' allá. Antes se hacía lo que se decía: me mandaron trabajar con las*

*cabras y tenía que ir a traerlas. Mis zapatitos se desarmaban por el camino, pero tenía que ir arriba a recoger las cabras. Na' que: "No, mamá, no". Si las cabras no llegaban, las viejitas nos pegaban y teníamos que traerlas. Entonces, yo me crié con cabras, pero quedé choreado, ¡que todos los días, todos los días, había que ir al cerro a buscarlas! Entonces, eso es lo que a uno le cae mal, el cabro chico; el más chico era muy bueno, daba plata y da todavía mucha plata, pero hay que tener dos cosas: la compañera que le haga la leche y más gente, porque uno solo no puede. El ganado da mucha plata.*

Por su lado, Bernardo Leyton, de Canela, recuerda así la importancia del cuidado del rebaño en la socialización de los niños:

*Deben haber sido unas cuantas cabras, no eran muchas. Deben haber sido unas cien. Claro, y ahí, la primera pega que a uno le tocaba era cuidar a los cabritos, y ¡vaya que se le fueran a juntar los cabritos con las cabras! ¡Porque era que te sacaban la cresta!, ¡jajajá! Porque eso era el ingreso. Si se juntaban, se perdía mucho, se tomaban la leche, entonces uno siempre andaba preocupado.*

Entre los saberes que relevan los crianceros está el conocer la raza de las cabras y sus cualidades: las criollas y las blancas son hoy día las que predominan, y construyen un universo de diferencias ligadas a su manejo y a sus características:

*Las blanquitas son las saanen. La criolla es la que anda más, la normal, la que anda por ahí, cafecitas. Las que comen palo, las que comen de todo. Las otras son igual también, pero siempre se le da como un cuidado. Es igual al hijo regalón. Es lo mismo, ahora yo me doy cuenta que las cabras criollas son más rentables que las lecheras, como le llamamos a esas blanquitas, porque hay que tener un cuidado único con ellas, y es muy delicada. No puedes soltarlas al campo. Hay que alimentarlas, todo. O sea, para que den, porque aquí hay gente que las ha traído, las ha llevado a la cordillera. Mi papá a mí me dio criollas. Le llamamos cabra de cerro, porque andan en los cerros. Las otras no, están en los potreros. Estas cabras mezcladas son de ahora nomás, el boom de ahora. Como el 2000, ya se industrializaron los cabritos, y esa empresa Chevrita... Hoy día está en peligro la cabra criolla, porque la gente pobre y la gente que no tiene recursos... toda la gente que tiene cabras es porque no tiene agua ni tierra. Esa es la verdad de las cosas. (Menejildo Rojas, Cuncumén)*

Magaly Céspedes, desde Barrancas, de Mincha Norte, agrega:

*Estas que tengo eran cabras casi criollas, ahora las hemos estado mezclando con cabras más blanquitas. Porque dicen que no es bueno echarle que sean de la misma,*

*sino que hay que cambiar de raza. Estos son hijos de un chivato que había traído mi hermana, que también tiene cabras, lo trajo de Las Cardas también de criadero, entonces son más finos y las cabras que teníamos nosotros no po', eran criollas nomás. Entonces, pa' ir las mezclando, hay que ir cambiando de raza. Las cabras, las blancas eso sí para hacer el queso, tiene que ser más leche para que den el kilo, porque la leche es más delgada, como leche de vaca casi, y la leche de las criollas es más gruesa sí.*

Un elemento esencial que liga las identidades de los grupos familiares con la identidad de su ganado es, como se indicó antes, la señal. Contar con una diferencia asociada a una cierta genealogía familiar y a huellas que las determinan es una operación que no solo tiene la función de que no se confundan con otras, sino que también para definir su pertenencia a una parentela de crianceros(as) y, al mismo tiempo, verificar la transmisión transgeneracional de un oficio y un estilo de vida. Selva Maldonado, de Zapallar, nos habla de su señal:

*Su marca va en la orejita. Mi señal es oreja entera, en la otra oreja es una muesca y horcón. Horcón se llama que le saco un pedacito de oreja, arriba. Y la muesca es un piñzcón que le saco por la mitad, chiquitito. Esa es mi señal. Hay gente que tiene la señal (con) la oreja rajada entera, las dos. Sufre el animal. Yo no, yo lo menos posible que sufra el animal. Mi mamá tenía oreja rajada, las dos. Nadie la siguió. Esta la inventé yo no más. Después va y*

*esa marca uno la registra en el SAG. Si no es así nomás, al igual que la de los caballos, la marca se registra para que no se repita, porque si va otro criancero, para que sepa que esa no puede usar.*

Ya sea como legado o como creación personal, la señal constituye un elemento distintivo, un acervo que no se abandona, adosándole el crotal como exigencia de la institucionalidad burocrática, pero manteniendo lo que ha sido heredado y que no se borra de las prácticas identitarias.

Criar y criarse con las cabras semeja un abrazo estrecho de dones del que surge el primer fulgor de esta constelación culinaria; en la producción y reproducción del ganado en campos, quebradas, cerros y cordilleras, donde es cuidado, vigilado y custodiado, para formar parte del circuito de reciprocidad entre este y los(as) crianceros(as), se asegura el alimento diario, así como su fuente de ingresos monetarios.

### 1. El destello lácteo

En su simbólica materna, la leche de las cabras adquiere un significado en la memoria del Choapa que se desplaza a la vida contemporánea; la leche, como el primer gesto alimenticio de los humanos, liga pecho y succión como apego y afecto, y convierte el cuerpo de las madres, de un modo u otro, en un espacio de comensalismo y gratuidad. Pero también la leche es un alimento que nos encadena con el resto de los mamíferos, hermanándonos en la primaria forma de incorporación de nutrientes que permite la vida. Pero la leche no solo es

un nexo con los animales que maman, lo es también con el reino vegetal, y especialmente con las higueras que, como veremos más adelante, tienen una presencia definitiva en los acervos culinarios del mundo vegetal<sup>11</sup>. Gabriela Mistral, conocedora y habitante profunda de un valle hermano del Choapa, nos acerca a la presencia de esta otra leche:

*Pasando por el camino, / no se rían niños  
ni mozos, / de la extraña higuera de leche,  
/ loca de leche, / majada de leche... Pasando  
el camino, párate a verla, / saludala,  
tócale las ramas / y te venga a la boca el  
sabor / de la leche que amamantaste / de  
la otra madre brazos de higuera...*

(MISTRAL, 2015, P. 224).

Testimonios recogidos en Mincha Sur dan cuenta de que la leche de higuera forma parte de los antiguos conocimientos del Choapa, y que la leche animal y la vegetal se conjuntan en sus destellos blancos, brillando en el cielo de la constelación caprina.

Por su lado, Magaly Céspedes, de Barrancas, en Mincha Norte, pone en escena la centralidad de la leche de cabra en los gustemas y en la alimentación de la provincia:

*Mi mamá, por ser, si hacía una comida,  
era con leche de cabra. Porque había vacas  
igual, mi papá tenía vacas, pero no  
se le sacaba leche a las vacas, sino que  
puro la leche de las cabras. Yo me crie con  
leche de cabra y a mis hijos los crie acá*

<sup>11</sup> El universo mestizo del Norte Chico ha bebido sin duda de la cultura española, en donde hay tradiciones relacionadas con las “cuajadas de leche” usando hojas de higuera e incluso su “leche” como cuajo.

*con leche de cabra. Ahora, a mi marido le gusta más la leche de vaca, y los hijos dicen: “No, a nosotros más nos gusta la leche de cabra”; es que de chicos yo los acostumbé a la leche de cabra. Es que la leche de cabra es como más, le dijera yo, más gruesa, no es como tan clarita, porque la de vaca sale muy clarita y más bien la que venden le echan un poquito de agua, para aumentarla.*

La leche de cabra es un ingrediente fundamental para preparar los platos que podríamos denominar emblemáticos del Choapa. Así, no solo serán los subproductos a los que da origen (mantequilla, quesos, quesillos) los que tejerán parte de la trama de la constelación, sino que esta se verá potenciada por otras, en un conjunto de gustos y sabores que identifican a las comunidades y su historia. Gladys Garmendia, de Illapel, nacida en la zona de Canela, nos dice:

*Y de las cabras, la leche era importante para nosotros, yo me crié con la leche de cabra. También la leche era para el cocho, el cocho es infaltable ayer y hoy, es salado. El cocho es la leche de la cabra que tomábamos con harina tostada, con sal. También la leche con mote. Lo cocíamos con la leche el mote. El cocho y el mote eran con sal, si en ese tiempo el azúcar era más escasa, y era el azúcar de cuadro. Si mi abuelita tenía un baúl grande, así, le ponía llave al azúcar, porque era muy escasa. También el mate lo tomamos hasta ahora con leche de cabra.*

Escuchamos en el testimonio de Gladys Garmendia cómo se configura la alianza de la constelación de los granos, especialmente del “padre trigo” con la leche que da la “madre de los pobres”, delectando dos de las preparaciones que caracterizan a los gustemas del Choapa: el cocho y el mote. En ambos están presentes técnicas precoloniales, como el tostado y molido de la harina y la transformación del cereal en mote con el procedimiento del pelado en cenizas (lejía) para tornarlo duradero. Ambas preparaciones, infaltables en las comidas del pasado, se mantienen hasta hoy en la dieta de muchos(as) habitantes de la provincia. La leche de cabra jugó y juega un papel fundamental en ellos. Lo notable es que no solo estos dos platos de las cocinas tradicionales de la provincia se preparan con ella:



*Mire, la gente antigua de acá, como tenían cabras, sacan leche, la leche les daba de todo. Hacían el queso y de la misma leche hacían postres: leche asada, macho ruso con harina, le daban mucho destino a la leche de cabra. (Ana María Cortés, Carquindaño).*

Por su lado, Magaly Céspedes, de quien ya conocemos su raigambre criancera, corrobora el papel de la leche en la configuración de la constelación culinaria de la cabra:

*En la casa nos criamos, por ser, con leche con arroz, leche con mote, leche con harina tostada... pero aquí, Mincha Norte, mi marido dice que comían hasta leche con choclo. Yo, leche con choclo, como que no me gusta mucho, pero igual ellos dicen que el choclo cuando estaba tiernito, así, lo picaban y le echaban a la leche. Ellos decían que estaban acostumbrados salados, nosotros más dulce; yo, la leche con arroz me gusta, pero dulce. La leche con mote siempre ha sido más salada; igual que la harina tostada, para hacerla así, con comida, es con sal.*

La oposición dulce/salado, en relación con algunos de los platos que se preparan con leche, sirve precisamente para marcar las identidades culinarias del Choapa: el cocho y el mote son salados, a diferencia de otras regiones. Mireya Gallardo, de Illapel, aclara:

*Mire, a mucha gente le gusta más el cocho, perdón, pero yo tengo la mala costumbre*

*de que no me gusta. A mi mamita le gustaba, se servía leche de cabra, pero en vez de echarle azúcar le echaba sal, porque decía que era más sabrosa. Y a mí nunca me gustó, porque la encontraba muy ácida. Yo, eso sí, ahora tengo un litro y medio, porque de repente me gusta tomar mate de leche de cabra, le echo canela, azúcar y tomamos un rico mate.*

Del mismo modo, el polo de lo dulce se signa con el uso de la leche de cabra en una preparación concebida, por sus habitantes, como distintiva de la provincia: el “macho ruso” o “macho rucio”, que combina la constelación de los granos con la caprina, y si bien se puede realizar con leche de vaca, se prefiere la de cabra. El macho rucio o ruso consiste en harina que se espesa con leche, agregándole caramelo y azúcar; es un postre recordado por muchos(as) como una delicia de la infancia y que también es confeccionado actualmente.

Brisa Godoy, de El Tebal, nos dice:

*Nosotros recibimos muchos turistas, cuando vienen nosotros le hacemos macho rucio. Ese sí que es típico. Ese macho rucio o macho ruso, yo prefiero macho rucio, porque hubo una confusión de nombres ahí y esa es una comida típica que utilizaban aquí los arrieros; antes de irse a ver todos sus animales —yo le dije antes que antiguamente esta era una zona muy pobre—, se levantaba la señora en la mañana, hervía la leche de cabra y le echaba harina cruda. Y eso lo revolvía, y a veces*

*el arriero estaba todo el día con su ganado y se llevaba eso para comer, y era un postre muy rico.*

De este modo, los destellos lácteos ponen en evidencia que la dieta cotidiana de quienes poseían un rebaño de cabras, sobre todo en el pasado, descansó en recetas con leche que hoy son consideradas como acervos de la provincia. En primer lu-

gar, los salados: el cocho para el desayuno, el mote para el almuerzo, el macho ruso, el arroz con leche, como postre, y el mate con leche para la hora de once. Podemos colegir que la función simbólica de la cabra, como la madre de los pobres, ilumina el fruto de la ordeña (la leche) y su crucial resultado en la construcción de la cocina tradicional con un producto que, desde los(as) crianceros(as), irradia a las diversas comunidades de la provincia.



## 1.1 Natas, requesones, mantequilla y quesos

### Las primeras leches

Los conocimientos de los(as) crianceros(as) del Choapa sobre la leche de cabra y sus características, así como sus derivados, no distan de los de todos los grupos que, desde siglos, se han valido de los rasgos propios de la separación natural de sus componentes para crear un conjunto de alimentos con diversas propiedades y gustos (Poulain, 2012). Los saberes para transformar las “primeras leches” en productos de la dieta cotidiana son aplicados ya sea para hacer requesón, quesillos o sacar el lonco para cuajar los quesos. Las primeras leches aluden al calostro<sup>12</sup>: “Primera leche de la mujer o de la hembra de los animales, después de nacer la cría, formada por grandes células con partículas de grasa” (Moliner, 2016), o primera leche que da la hembra después de parida. Bernardo Leyton, de Canela, recuerda:

*Lo primero era quedarte —cuando recién se parían las cabras— con el calostro. El cabrito se comía lo que él tenía que comerse y después nosotros, y eso se echaba a cocer e inmediatamente se coagulaba. Entonces, uno comía requesón, le llaman requesón, pero en el fondo era el calostro que uno le quitaba a los cabritos.*

12 Líquido de color amarillento claro que segregan las glándulas mamarias de la mujer y la hembra de los animales mamíferos unos meses antes y unos días después del parto, hasta que se produce la subida de la leche; se caracteriza por ser rico en proteínas y sales minerales, con una escasa proporción de lactosa (DLE).

El requesón es un producto que normalmente no se comercializa, sino que forma parte del haz de alimentos familiares entre los(as) crianceros(as). Hay dos tipos de requesón, uno del calostro cocido, como relata Bernardo Leyton, y otro del suero sobrante de la elaboración del queso:

*Cuando la gente hace para la familia, requesón o quesillo, que son las leches primeras, digamos, las separan ellos y hacen estos quesillos que son chiquititos, así de como una cajita de pasta de lustrar, ¿se da cuenta? Así son los quesillitos, los requesón, porque son de otra calidad (Sergio Bugueño, Illapel).*



Gladys Garmendia, de Illapel, por su lado nos dice:

*Para el requesón, usted sabe, hay que cortar la leche; para hacer el queso, después que se hace el queso, queda el suero, y del suero se saca el requesón. Es líquido. Usted va a servir y ahí sale el requesón, pero es muy rico. Lo hacían y lo apretaban con un género. Quesillito lo llamaba mi abuelita, quesillito o requesón.*

Esas primeras leches, podríamos decir las del primer afecto, son el elemento básico de la transformación de lo natural en cultural, de lo “crudo a lo cocido”, y dan origen a un sustento preciado hasta hoy y recordado con ternura, llamándolo “quesillito”, porque sació el hambre; pero también imprimió desde esta constelación culinaria un legado de gustos mantenido y valorado.

La leche de cabra también hace posible gozar de mantequilla, los recuerdos del pasado y los relatos de hoy día nos reenvían a definirla como un estimado acompañamiento para el pan, y también a considerarla en su uso en otras preparaciones. Pero sin duda su alianza con las churrascas o el pan amasado será un emblema:

*Mi mamita hacía mantequilla con leche de cabra, le poníamos esa mantequilla al pan seco y era tan rico (Gladys Garmendia, Illapel).*

Magaly Céspedes, de Barrancas, de Mincha Norte, agrega:

*La mantequilla de cabra con pancito, o igual mi mamá lo batía bien batido, así, y después salía por encima... salía como mantequilla. Tenía que ser bien batido y después se le echaba agua bien heladita, y se queda así como una natita y era como pura mantequilla. Uno lo echaba al pan y se derretía igual que mantequilla. No quedaba como queso, sino como mantequilla.*

Y Selva Maldonado, de Zapallar, explica:

*Del suero se hace la mantequilla y el requesón. Pero el requesón a veces así nomás, y a veces lo hacen mantequilla. Esas son mantequillas naturales. Son más ricas, más suavitas que las que venden, encuentro yo, porque son súper naturales y deliciosas.*



Selva Maldonado



### *De quesos, cuajos y loncos*

El blasón culinario del Choapa, nacido de los saberes de crianceros(as), ya sea de las tierras bajas o trashumantes, es sin duda el queso. Conocimientos, tecnologías y usos heredados se combinan hoy con las exigencias de salubridad, y con más o menos apego a estas, las tradiciones discurren para dar una impronta a los sistemas de gustos asociados a este manjar que, blanco o teñido a veces de colores cuando es “aliñado”, se consume en la provincia. En los mercados de la región, en los campos o en las tiendas de las ciudades, se exhibe y vende este alimento que es parte esencial de la constelación de la cabra, tanto por su calidad de nutriente familiar, como por su función comercial: su venta ha hecho posible en muchos casos la subsistencia de los grupos. Esa doble función hace que la elaboración del queso sea una actividad que define las identidades del Choapa y que el conocimiento de sus características y sabores constituya una memoria viva del sistema de gustos en las localidades de la provincia.

La factura del queso adquiere distintas modalidades y los conocimientos sobre los procesos, las técnicas, así como las materialidades necesarias para lograr su estado óptimo y un buen producto (para el paladar y/o la comercialización), son aprendidos en el universo familiar. Selva Maldonado, quien cría su ganado en Zapallar y hace quesos para el autoconsumo y la venta, entrega un testimonio del oficio —aprendido desde niña— y de una vertiente más tradicional en su hechura.



## El lonco es la tripita que se usa para cuajar

Todo va en cómo se haga el queso, porque el queso tiene una forma. Por ejemplo, si usted lo hace como los antiguos, ahí usa lo que llamamos el lonco, el suero, o los más nuevos con polvo. Con el suero no tendría problemas el queso, pero que no se le pase el suero, le echa mucho menos y así el queso no se le echa a perder. Pero si le echa el polvo y se le pasa una pizquita, el queso queda incomible, y no sirve para nada. Además, hay tiempos y tiempos para hacer el queso. De abril para agosto le cuesta mucho hacer un queso, porque la leche se pone muy gorda y usted corta la leche, la revuelve y después puede juntar esa cuajada y se desgrana. Entonces, cuesta mucho. Entonces, ¿a qué vienen los crianceros? La mayoría le pone agua caliente, el queso se le hace en un dos por tres, pero ¿cómo le queda ese queso? Como chicle. Eso es con agua caliente; y está el queso adulterado, porque con el agua caliente va cocinando la masa, lo hacen para trabajar menos. Pero uno que sabe que queda malo así tiene que darse el trabajo de juntarlo, que eso lleva como una hora o dos horas, hacer el queso; pero le queda natural. Esa es la diferencia.

Hay temporadas que lo hago con lonco, si no, con polvo nomás. Para la cordillera, con lonco nomás. El lonco es la tripita del cabrito que se usa para cuajar. La primera vez que tiene la leche de la cabra, usted le saca la leche, la primera leche, y a eso le echa la tripita. Y ahí la guarda quince días y ya está el suero, esto es como una agüita, amarilla. Y eso le echa, un poquito así, tantito, depende de la cantidad de la leche. Yo lo hago en moldes. En esos moldes que se hacen de madera, la masa ahí va. Si la masa da un kilo, se hace un kilo. Todo depende de las cabras que uno tenga, lo lecheras que sean, la leche que le dan. Cada cabra, si es buena lechera, le da dos litros, tres litros. Pero esas cabras que ya le da usted alimento, que le da afrecho, que el maíz, que el pasto, ese es un caso adulterado, porque no le sale sabor a pasto, le sale sabor a harinilla, diferente. En cambio, el que come puro pasto, se diferencia, sale más rico. El alimento procesado igual es malo. Yo no le doy de eso, ¿sabe por qué? Porque tengo más de cien cabras, y ese saco vale diez lucas y dura la nada misma. No me conviene a mí. Y la gente que lo hace es porque tiene veinte cabras, treinta cabras. Esas son las personas que lo hacen. A mí no me conviene.

El queso que llamamos cordillera se hace arriba, y allá cuando van se tienen que hacer su pan, ¿no ve que allá no hay nada, no hay negocio? Se hacen todas sus cosas. Allá los niños llevan para los quince días, o veinte días, depende, si hace entera la carga. Porque no van a venir por una carga de queso, tienen que traer tres para que valga la pena, si es muy lejos, todo el día. Así que ahí llevan lo que les va faltando. Vienen a vender los quesos y llevan la mercadería que les falta. Una carga son como cien kilos, en kilos, y en quesos son doce quesos, porque allá los hacen más grandes. Hasta una cierta parte se puede llegar en vehículo; pero como nosotros no tenemos vehículo, a caballito vamos desde que salimos. Ahí hacemos los quesos más grandes, hay unos de cuatro kilos. Hay otros que hacen de cinco o de seis kilos, pero esos cuesta mucho venderlos, por eso nosotros los más grandes que hicimos fueron de tres kilos y medio, de cuatro kilos. Pero muy poquitos, pero igual la gente los compró para guardarlos, porque se compra el queso para guardarlo, hasta agosto, todo el invierno, porque duran como cinco meses. Yo dejé como doce quesos ahora para el invierno, y esos son los más ricos. A mí me va a durar hasta como agosto el queso, cuando ya voy a empezar a hacer otro. Nosotros los guardamos en unos cajones, en unos chiguos, que les llamamos, al aire. Usted los tiene acá dos días y va dándolo vuelta para que se vaya secando parejo. Se seca parejito. Chiguas, son como unos palitos... hay otros que le hacen, por ejemplo, le ponen una malla y para que quede dentro de eso, para que no le entren moscas, ni un bicho, pero en este tiempo no hay moscos, así que no hay drama, se seca mejor al aire libre. Yo tengo una pieza allá, que llevo ahí mismo a la cordillera, lo colgamos y al viento. Y el queso se va metiendo así. Así lo tengo ahora y se mantiene.

SELVA MALDONADO, ZAPALLAR.

Magaly Céspedes, de Barrancas, en Mincha Norte, cría sus cabras especialmente para fabricar y vender quesos, y utiliza formas menos tradicionales de producción; inserta en los proyectos gubernamentales, ella y su marido han adoptado nuevas tecnologías de fabricación. Sin embargo, su estrecho nexo con la crianza de las cabras y sus conocimientos de la factura de los quesos fueron

adquiridos en su niñez; como ya dijimos, perteneciente a una familia de crianceros, mantiene esa identidad, así como la memoria de los cambios debido a las imposiciones sanitarias respecto al cuajo y las transformaciones en la ordeña. No obstante, su apego al oficio y la genealogía de sus saberes son la piedra angular del trabajo que realiza día a día para surtir de quesos frescos a la comunidad.

## Las cosas han cambiado

Nosotros no vamos a la cordillera. Por ser, hacemos los quesos y las personas que vienen los llevan frescos. Se nos juntan pocos sí, porque los tienen encargados, nos llaman que tengamos unos tres quesos para tal día, ya, los vienen a buscar, así que los vamos haciendo y los vamos entregando. Hay años que se produce más y otros no, porque si es bueno el año, que llueve, ahí hay comida para las cabras, tenemos que sacar leche tarde y mañana. Entonces, a veces hacemos tres, cuatro quesos en la mañana, tres, cuatro quesos en la tarde. También depende de los precios, hay veces que está bajo; otras, alto, cuando no llueve, y otras, se mantiene.

Yo ahora compro cuajo líquido. Antes, cuando allá mi mamá sacó su resolución sanitaria, entonces no permitían cortar con lonco. Entonces, tenía que ser con cuajo, porque antes salía el cuajo en polvo, pero ahora sale líquido y yo encuentro que es mejor en líquido, porque hay personas que han venido a comprarme queso y dicen que hay personas que no podían comer porque les hacía mal. Un día me preguntaron: “¿Con qué cociste la leche? Porque nosotros —dijeron— con ese cuajo que se compra no podemos comer queso”. Yo le dije: “Sí, compro el cuajo, pero compramos cuajo líquido, porque dicen que el cuajo ese que viene en polvito, si uno se lo echa directo, le puede quedar alguna pelotita del cuajo y esa es la que hace mal.

Antes, cuando comprábamos cuajo de ese en polvo, igual lo disolvía en un poquito de agua y lo dejaba un ratito que se disolviera bien disuelto para echarlo a la leche. Ahora no po'; como es líquido, uno lo puede echar directo a la leche. Ese lo compramos en Santiago, tenemos por Indap un representante, personas que nos vienen a asesorar y ella misma encarga de Santiago el cuajo porque viene de Canela, entonces es pa' toda la comunidad. Todo el que quiere encarga, y ella lo hace, entonces después llega acá nomás. El cuajo en polvo sí llega a los negocios, pero el otro no, es más complicado el otro, porque hay que andarlo trayendo con hierba y cosas así. Tiene que estar refrigerado. Yo recuerdo que cuando estaba mi mami y empezó a sacar permiso de resolución sanitaria, nosotros teníamos como unos veinte años, así que ya hace una cantidad como cuarenta años que no se usa el lonco. Ese queso con lonco era como ácido, como más ácido, costaba mucho para que quedara sin

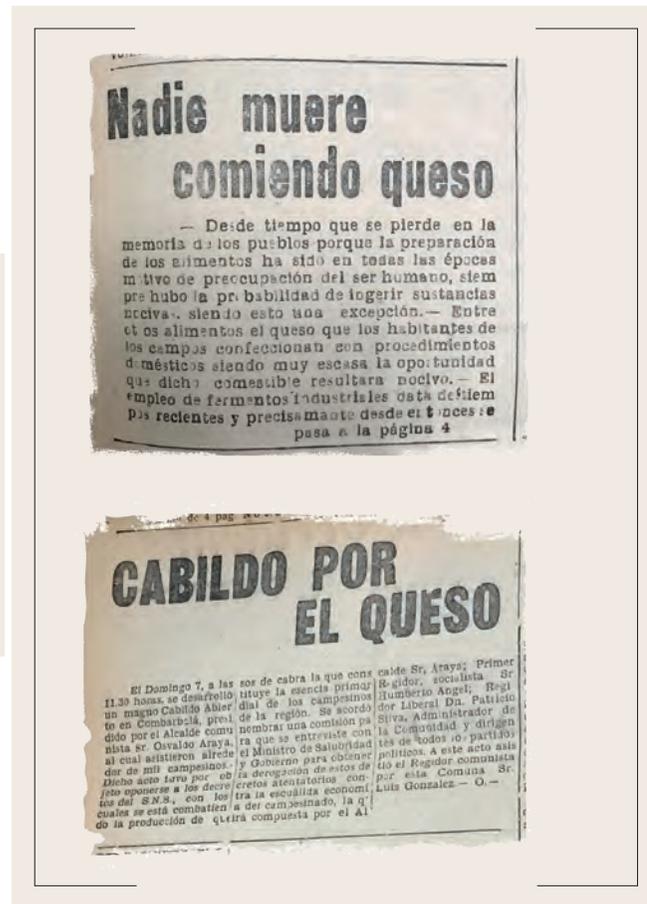
una acidez que te esparrama el queso. Y ahora no pò. El queso ahora no tiene ese sabor ácido, nada. Las cosas han cambiado, antes sacábamos la leche así nomás. Ahora está la máquina, y la máquina viene con el lechero, entonces la leche cae directa al lechero. Antes, a mano nomás, a mano. Los quesos yo los dejo oreando en una repisa y en moldes que ahora son plásticos. Antes se hacían de madera, pero después nosotros entramos de esos de PVC, porque dicen que el de madera igual como que cría hongos, entonces no es buena la idea de madera. Por eso tampoco puede ser la mesa, ni la repisa, de madera.

MAGALY CÉSPEDES, BARRANCAS DE MINCHA NORTE.

Los conflictos por las exigencias gubernamentales en torno a la fabricación de quesos y los saberes tradicionales los podemos verificar y rastrear en las décadas del 60' y 80' del siglo pasado:



La producción de queso, en manos de las mujeres, su crucial gravitación en la subsistencia y en la posibilidad de contar con recursos frescos para la familia, queda clara en esta noticia:



Apreciamos que la tensión y conflicto entre las normas sanitarias y los acervos patrimoniales de las mujeres y crianceros(as) en torno al queso ha sido, desde la segunda mitad del siglo pasado, una constante disputa entre los usos y conocimientos tradicionales y las normas que impone el Estado. Sin embargo, en medio de lo viejo y las nuevas exigencias, hay un “entre” que sigue manteniendo ciertas formas heredadas y una suerte de resistencia cultural e identitaria que no se diluye con las

prescripciones, y aun cuando se adopten formas productivas modernas e higienizadas, se salvaguardan prácticas y tecnologías.

En Canela, Bernardo Leyton, nacido en una comunidad agrícola de Carquindaño, recuerda las formas en que en el pasado se hacían los quesos. No siendo criancero hoy, su memoria retiene las imágenes del trabajo y los procesos implicados, gestos que conoció y practicó en su infancia y que están grabados como relatos preciados y fundamentales de su existencia y apego a la “patria chica”:

## Chihua

tejido de mimbre “voqui”, tiras de cuero u otro material, **armado** en una **circunferencia ovalada de madera flexible**, sirven colgadas para **guardar quesos**, frutas i otras veces cosas, tb. **a veces de cuna...** i pareadas para encerrar y **llevar legumbres**, pescado, carbón, etc., **sobre todo a lomo** de mula...Etimología quechua

(LENZ, 1910)

*Se hacía queso tostado y con cuajo, y había que echarlo ahí con suero. Tenía a veces un poco de saborcito. Mi mamá lo que hacía era que usaba los lonco, el estómago de los cabritos, y como tomaban leche, se coagulaba la leche y eso como que ella los lavaba bien y dejaba esos pedacitos de leche coagulada y después le echaban suero. Y eso que sacaban de ahí le iban poniendo a la leche para hacer el queso, se hacía el queso como tostado y con lonco. Se colocaban debajo del techito ahí como una tabla nomás, ahí estaba el queso. Después, dependiendo la mano del quesero, se le mandaba a hacer quesos para guardar, que se secaban en realidad y estaban medios duros.*

También el cuajo se logró utilizando un árbol emblemático, como es la higuera. En algunos casos se emplea un trozo de su madera<sup>13</sup>, pero también la “leche de higuera”. Una representante de la familia Ávalos, de Mincha Sur, nos relata que, “...cuando chica, se usaba mucho la leche de higuera para cuajar el queso”, y no podemos dejar de oír los ecos mistralianos, a los que ya aludimos con el sonido de la leche de la higuera, que registran esta imagen y que permanecen en el escenario de las subjetividades de la zona:

Los demás árboles son savia, / son tremen-  
tina, / goma o aceite. / Solo a ella le dieron  
leche. Pasando el camino, párate a verla, /  
salúdala, tócale las ramas / y te venga a la  
boca el sabor / de la leche que mamaste /  
de la otra madre brazos de higuera

(MISTRAL, 2015, P. 325).

## Lonco

**cabeza, pescuezo...** la última parte del estómago de los **rumiantes** que se usa como **cuajo**. “En los campos se contentan con coger un poco de lonco ya seco i tomado del más próximo a las **tripas de una vaca**, lo deslíen en agua i esta agua **sirve para cuajar la leche...** Etimología, mapuche

(LENZ, 1910)

---

<sup>13</sup> Como lo consigna Nanette Vergara (2016).

Abrazado en el propio animal, su tripa, sus primeras leches, o arrojado al exterior de los árboles, el cuajo, esa sustancia que logra que la leche se solidifique y se transforme en queso, es un saber enhebrado a la producción que caracteriza e identifica la cualidad de criancero(a) y su vínculo con la “madre de los pobres”. El queso derivado de la leche de cabra es el sustrato de una cadena de nutrición que va más allá de lo puramente biológico, es símbolo y lenguaje del alimento animal cruzado con lo vegetal (la leche de la higuera); como “polvo de estrellas”, el queso y su fundamento lácteo conforman una sustancia de la cual están hechos los brazos que acunan y proveen, y sobre todo, que dan seguridad y sustento.

### *Maduros, aliñados y choleados*

En la provincia se distinguen varios tipos de quesos, y tanto los(as) crianceros(as) como los habitantes locales, consumidores(as) de este emblema culinario, reconocen los sabores de cada uno y saben de sus formas de preparación, así como las cualidades y particularidades de sus gustos.

En Cuncumén, Menegildo Rojas, de antiguo linaje de cabreros, nos cuenta de las formas de obtener el *queso maduro*:

*Para madurar el queso, un queso especial, lo dejo debajo de una piedra, eso es cuando necesitan rápido el queso. Se amolda con una huincha y el queso mientras más oscuro está, uno lo esconde en la oscuridad, queda mejor y se madura más rápido. Le pongo la prensa, que es una piedra.*

*Para poder madurar ese queso se necesita hacer un salar. Se hace una salmuera. En vez de echarle sal en grano, se le pone suero con sal o agua con sal. Y eso comprime y tú tienes que enseguida lavarlo y secarlo, y ahí empieza la maduración. El queso tiene que madurar. Mientras más oscuro, mejor, y tiene que tener aire. Porque si no, entra el hongo. O sea, el queso tiene que tener humedad, aire y no exceder de los 18°, porque ahí se hincha. Aquí hay muchos quesos enterrados por ahí. En el barro y en la tierra. Oiga, si la mejor temperatura es la tierra. En Canela la gente conservaba hasta 30 años el trigo en trojia, se llamaba. Era una pared de adobe y le hacían como un cajón grande, así, de madera, y ahí echaban el trigo, en grano nomás, no en saco. No le echaban gorgojo, ninguna cosa. Igual ahí maduraban los quesos. Los quesos los metían adentro de esa trojia y ahí se conservaban.*

Los saberes de la maduración también son detentados por quienes sin ser crianceros(as) gustan del queso maduro, poniendo en evidencia la transmisión entre generaciones de “secretos” para lograr ese estado:

*Hay queso maduro y queso fresco. Con mi padre nos gusta más el queso maduro, maduro. Y hay formas de hacerlo madurar, porque en esta zona, yo no sé si en las otras, existen las queseras, que son unas cajitas que son para madurar, como una jaulita. Son de madera, con malla, y ahí uno envuelve el queso en papel Kraft, del*

# Troj

Lugar rodeado de paredes donde se almacenan  
frutos, especialmente cereales

(MOLINER, 2016)



*Menegildo Rojas*



*más grueso que encuentres y ahí lo dejas, y ahí se queda. Y el papel kraft se impregna de aceite y se va secando el queso al aire (Jorge Cruz, Pircas de Arboleda).*

El *queso cordillera* es uno de los que poseen una fuerte identidad y es característico de la trashumancia. Se elabora en el periplo de traslado hacia la cordillera y pone en marcha un conjunto de actividades del grupo familiar que arrea las majadas, produce sus quesos y los “baja” a vender. Como vimos antes, este desplazamiento constituye no solo para ellos, sino para los habitantes de la provincia en general, un momento que marca el devenir del año y se inscribe en el paisaje y en los imaginarios culturales. El queso cordillera aparece como una inscripción de ese momento que se incorpora en el cuerpo (su gusto) y en la memoria social (el sabor particular del producto recuerda la estancia de animales y personas en los cerros que tutelan pueblos y ciudades).

Podríamos decir que el *queso cordillera* es la cristalización del quehacer de los(as) crianceros(as), toda vez que tras él hay una suerte de ritual donde se activa todo el grupo familiar, la división sexual del trabajo, los saberes transmitidos y la historia de la ocupación, generalmente por arriendo, de la cordillera como paisaje y como segunda residencia. La distribución de ese paisaje obedece a los usos tradicionales de los grupos familiares que “heredan” un derecho consuetudinario a ocupar los sitios que ya ocuparon sus antepasados. Establecidos y guarecidos en precarias construcciones o rucos<sup>14</sup>, la faena de la ordeña y de la fabricación del *queso cordillera*, su oreado y maduración, será la rutina que anime la

<sup>14</sup> Véase Nanette Vergara (2016).

vida de montañas, quebradas y hondonadas por casi cuatro meses<sup>15</sup>. Sin duda, una de las características del queso fabricado en las alturas es su sabor y su singularidad otorgados por la alimentación del ganado: las yerbas —muchas de ellas relacionadas con la farmacopea de la zona— que no se encuentran en el secano, como carapela, hierba del lagarto, frutos como el copao<sup>16</sup> hacen, junto con el agua cordillera, que la leche del período de las posturas sea más sabrosa, más densa y más grasosa.

Magaly Céspedes, de Barrancas, de Mincha Norte, ahonda en la relevancia de los gustos y las distinciones entre el queso del valle y el de cordillera:

*Hay distintos quesos, el de cordillera y el de acá que le decimos queso nomás. Los dos son amarillos, porque entre más días, se va poniendo amarillo. El de la cordillera tiene como más grasita. Cuesta para que se ponga más durito. El de acá se pone más durito más rápido. El queso cordillera dicen que las yerbitas igual le sirven, porque la cabra es como de monte po', tiene que comer monte, aunque uno le dé cosas, pasto, de este de acá, tiene que dejarle que coma, palito por último que coma, porque dicen que pa'l rumin, como la cabra tiene su rumin, entonces tiene que tener palito, algo pa' masticar. Nosotros les damos todo acá, pero igual las echamos un rato pa'l cerro, porque hay que darle que coman eso, tienen que comer montes.*

<sup>15</sup> Una visión en imágenes del proceso de traslado y vida en las veranadas, así como de la fabricación de quesos, puede consultarse en Trashumancia en valle del Choapa, Los Pelambres, 2015.

<sup>16</sup> Nombrados en el libro de Nanette Vergara (2016).

# Rumen, Panza

primera de las **cuatro cavidades** en que se divide el estómago de los **rumiantes**

(MOLINER, 2016)



Los paladares de quienes moran en el Choapa guardan y reconocen el gusto de los quesos y cada uno(a) distingue sus sabores. En mercados, ferias y puestos se aprecia la identidad del *queso cordillera* cuyo origen es designado en los carteles de venta o especificado oralmente por los vendedores, del mismo modo que quienes lo compran saben de su sello y lo prefieren, tal como nos explica Jorge Cruz, de Pircas de Arboleda:

*Lo que pasa es que el queso de cordillera efectivamente tiene otro sabor, porque el animal come otro tipo de pasto que no hay acá. El animal sube a la cordillera y come pasto cordillerano, que son más que nada... son bastante más aromáticos que lo que tenemos acá. Por lo tanto, el sabor del queso es distinto, la preparación con agua de cordillera es distinta. Como la cerveza, la cerveza hecha con agua de pueblo no tiene el mismo gusto que cuando traen agua efectivamente de la cordillera. Lo mismo pasa con el queso.*

Gastón Fernández, por su lado, nacido en Illapel y conocedor profundo de la cultura del Choapa, se refiere así a este emblema de la constelación de la cabra:

*El queso de cabra, el queso cordillera, es lo más abundante en toda la zona, de cordillera a mar. Hasta el día de hoy, el queso de cabra de Illapel es famoso, igual que el de Ovalle, porque ahí van los animales, las cabras van a las explanadas, a*

*los terrenos cordilleranos, incluso pasan al lado argentino de repente, a las veranadas, eso le da un gusto inolvidable.*

También el *queso aliñado* posee una impronta que titila en la constelación de la cabra, pues en él se incorporan los principios de condimentación del patrimonio culinario del Choapa. La sazón define los estilos de las cocinas familiares, locales y regionales, toda vez que signa una identidad culinaria y la hace reconocible. Esa distinción se inscribe en el *queso aliñado*, haciendo de él una suerte de índice para descubrir esos principios<sup>17</sup>. Así, el orégano, el comino, el ají y el ají color serán los aderezos que se agregarán al queso para “aliñarlo”, es decir, sazonarlo y lograr un producto de sabor distintivo. Cada uno de esos condimentos tiene una historia de cultivo en la provincia, especialmente el ají color, que fue uno de los productos símbolo de Illapel por su elaboración en la fábrica El Faro. El pimentón introducido por los españoles, seco y molido unido a la grasa animal, da como resultado “la color”, indispensable complemento de muchas preparaciones de la provincia. Gladys Garmendia, de Illapel, recuerda:

*¡Ah!, mi abuelita hacía quesos aliñados. Aliñados les llamaba. Les echaba comino, le echaba orégano, ají. Se cortaba la leche, después ella echaba todo eso a la cuajada y ahí lo juntaba, y ahí hacía el queso. Eso se hacía con color, con ají.*

<sup>17</sup> Victoria Menchaca investigó en Canela estos principios que son extendibles a la provincia en su tesis para optar al título de antropóloga social de la Universidad de Chile, titulada “La Cocina de Mamá Juana: Principios de condimentación en la familia Arenas, un estudio de caso” (2021).

El protagonismo del ají color proyecta de ese modo, en el queso, los principios de condimentación que identifican el patrimonio alimentario del Choapa. Por otro lado, la mezcla del “color” con el ají picante dará un carácter distintivo al sabor del queso, pero también, y de manera definitiva, será la tonalidad rojiza lo que le entregará una identidad:

*Estaba el queso, pero lo que había más era el queso aliñado, que era lo mismo, pero cuando ya estaba se le sacaba un poquito de suero a la cuajada, se le echaba el condimento, que generalmente era ají color. Un poquito de comino, pero eso recuerdo yo. Salía un queso rosado. Comino, era muy poquito. Generalmente, era un poquito de ají color, y de hecho con algo de picor. De eso recuerdo. Era como ají picante, era ají color, pero habían unos que eran un poco más picantes, eso era lo que se echaba (Bernardo Leyton, Canela).*

Del mismo modo, Magaly Céspedes, de Barrancas, de Mincha Norte, hace énfasis en el color rojo que resulta del queso aliñado y, asimismo, de cómo los grados de color y picor se ajustan a los paladares. En consecuencia, podríamos sostener que lo artesanal de la fabricación, y la comunidad que se construye en torno a la comercialización, hace posible que los gustos familiares, locales e individuales tengan una presencia relevante y den al queso aliñado una gama de posibilidades:

*Nosotros no hacemos quesos con especias, pero mi mamá antes yo me acuerdo que le mandaban a hacer quesos aliñados que le llamaba ella, que tenía que echarle comino, ají, y salían rojos, pero eran como la persona se lo pedía y ella se lo hacía. Como pedido. Es que por aquí en Mincha como que la gente no está acostumbrada a comprar queso así.*

## Color

grasa derretida o aceite al que se agrega pimentón  
en polvo de tono rojizo o rojizo amarillento  
que sirve para condimentar los guisos

(MORALES PETTORINO, 2006)



Ese abanico de formas también producirá variantes en los aliños y aderezos, tanto en cantidad como en variedad. Así lo atestigua Mireya Gallardo, de Illapel:

*Se usa mucho el queso aliñado también. El queso aliñado, de cabra, pero... yo tenía una comadre, señora linda, que hacía el queso tan rico, le echaba de todo. Y quedaba picantito. Ají de color, le echaba ajo, le echaba comino, y no quedaba malo ni tampoco se echaban a perder. Yo iba donde ella vivía, porque ella vivía en Alcaparrosa, entre Combarbalá e Illapel, ahí ella vendía y traía para acá, y a mí siempre, como era comadre mía, me traía uno chiquitito. A eso le llaman queso aliñado.*

Otro queso es el *choleado*, que alude a una mezcla de leches. No olvidemos que si bien la constelación de la cabra adquiere un predominio cultural, también la crianza de vacunos formó parte de las economías campesinas. De ese modo, es común escuchar relatos donde la combinación de leche de cabra y vaca, e incluso de cabra y oveja, remite a ese mestizaje:

*También aquí se hacía el queso, que le llamábamos *choleado* ¿Qué significa? Que usted le ponía un poco de leche de vaca con un poco de leche de cabra, y para que quede más sabrosa, la gente lo hacía con el famoso lonco, porque queda más rico el sabor del queso que ese en polvo que se vende ahora. Entonces, a la gente le gustaba con lonco, y como nosotros éramos*

*negociantes, yo *altiro* captaba, este es queso de cabra al sol y este está *choleado*. “¿Y por qué lo conoce, Mireyita?”, me preguntaban, y yo les decía: “No hay dónde perderse, porque una mitad bien amarilla y la otra blanca”. Ese es el queso *choleado*. *Choleado* le llamaban acá. *Choleado*, porque eran de dos, de vaca y de cabra. Dos orígenes (Mireya Gallardo, Illapel).*

Pero también otra mezcla es posible, como recuerda Bernardo Leyton, de Canela:

*Y lo otro que recuerdo, que obviamente es un tema que ahora es más complejo, era que a veces había ovejas que eran buenas lecheras, y también mi mamá sacaba leche a las ovejas y se aumentaba el queso. El queso cambiaba, pero era otra estrategia para aumentar el de cabra.*



# Cholo

denominación generalmente **despreciativa para indios**  
i jente de sangre mezclada, jente de color

(LENZ, 1910)

**Americanismos...** indio o mestizo en el que **predominan rasgos indígenas...** mestizo de sangre europea e indígena...  
mestizo de europeo e india americana

(MORALES PETTORINO, 2006)

Podríamos decir que el *queso choleado* da cuenta de un término que designa el cruce, lo mestizo como fundante del devenir colonial de la provincia y de su contexto chileno y americano. La leche de “dos orígenes” que junta produce algo nuevo, una mitad amarilla y otra blanca, bien puede leerse como la metáfora de la historia de los cambios del Choapa que se incorpora en el lenguaje, en el cuerpo y en las prácticas culturales de sus habitantes. De ese modo, *maduros, aliñados y choleados*, los quesos palpitan en la constelación de la cabra dotando de luz propia a los destellos lácteos de la provincia.

## **1.2 Algunas preparaciones y Consumo del queso**

### *El queso y el pan*

La relación entre el mate, una antigua bebida caliente consumida desde períodos coloniales a lo largo de Chile<sup>18</sup>, y el queso es de larga data. Su conversación con el pan se asocia al estilo de vida campesino, aunque también como consumo de los mineros o pirquineros, siendo esta alianza generalizada en toda la provincia del Choapa:

---

<sup>18</sup> Ya en el siglo XVIII, el abuelo de Lord Byron, que naufragó en el Golfo de Penas, “...explica el mate con lujo de detalles y dice que lo preparan con yerba, azúcar, jugo de naranja y agua” (Hanish, 1976, p. 105).

*El queso oreado, de más o menos quince días, lo usaban para el mate, lo cortaban en rodajas y entonces usted con una mano tomaba el queso, el pan y el mate. Eso era típico en el campo. Que en una misma mano usted tenía el mate, el pan y el queso. Eso me llamaba la atención porque yo no pude hacerlo nunca y cada vez que intentaba, tenía que hacerlo con el mate vacío para no quemarme, porque me quemaba. (Sergio Bugueño, Illapel).*

El queso maduro tiene un tipo de consumo, distinto al más fresco. Así, Jorge Cruz, de Piracas de Arboleda, especifica:

*Lo picas en cuadritos, para el desayuno y la once lo cortas en láminas y lo colocas en el pan. Pan amasado y queso. Yo me acuerdo que cuando niño le echábamos aceite, mi papá nos pedía que le echáramos aceite y sal. Aceite, sal, el pan arriba y comíamos pan con queso de cabra. A mí me gusta maduro cuando tú lo cortas en trozos, en triángulos...y te lo comes entero. Cuando es maduro, pero cuando el queso es fresco tú lo consumes en láminas, para echarlo al pan con aceite, o frito.*

### *El queso asado*

En esta preparación se utiliza la parrilla y constituye una modalidad de transformación del queso maduro. Selva Maldonado de Zapallar nos dice:

*Se asa un queso en un bracerito, ahí en la parrillita, se pone en la parrilla nomás, una*

*rebanadita y se va dando vuelta, queda rico. También se puede hacer en el sartén, pero ahí el queso debe ser más fresco y en la parrilla maduro, si no se derrite. También va en cómo se hace el queso, si el suero es con lonco o con el polvo, con el polvo se derrite y a veces queda incomible.*

En Barrancas, de Mincha Norte, los saberes de Magaly Céspedes profundizan en el queso asado:

*Para hacerlo asado, ya tendría que ser como que tenga así unos cuatro o cinco días para que esté más bueno para asado, porque primero usted lo pone en la parrilla y se pasa así. Ya cuando se está poniéndose como amarillito, entonces ahí ya como que es más bueno para ponerlo a la parrillita. Si está muy fresquito, no se puede, le queda como agüita; también hay personas que lo aprietan muy poquito, entonces el queso queda muy blandito y no sirve para asarlo. Asado se come con pancito, y el mate, así es muy rico. El queso acompaña el pan para el desayuno y para la once.*

Una modalidad utilizada por los arrieros para lograr el queso asado es con piedras calientes:

*Una vez me enseñaron los arrieros a hacer el queso asado: al lado del fuego pone una piedra plana y ahí coloca un trozo de queso y el calor de la piedra y del fuego, o sea, el calor de la piedra asociado al fuego, efectivamente, va derritiendo el queso y ahí lo van cortando*

*y lo van sacando. Y lo van acercando de nuevo. Así van comiendo los arrieros, es lo que yo he visto y lo que me enseñaron (Jorge Cruz, Pircas de Arboleda).*

Edith González, de Mincha Sur, nos habla de los cambios en las modalidades del queso asado:

*El queso de cabra mi mamita lo ponía que se oreara unos días y después lo poníamos en las brasas, así que se doraba. Cuando lo ponía fresco se desparramaba, tiene que ser más oreadito. Ahora uno está más pituco que le pone de todo al queso, antes no, yo hacía queso con orégano, con comino, con merkén. Quedaban así, rosaditos, pero ahora cuando uno pone así un picoteo uno le pone de todo eso. Antes no po', ellas lo asaban así nomás po'.*

Ana María Cortés, de Carquindaño, recuerda:

*Antes ponían queso asado en las parrillas. Queso asado, sí. Lo asaban en las parrillas. Ahora no po', ahora lo fríen el queso. Antes no. Tenían palitos especial, así los ponían, así yo me acuerdo allá abajo donde la fina' Francisca. Cuando nosotros íbamos estaba viva la señora Francisca y... ¡pero así unos pedazos que nos daba, nos llegábamos a asustar nosotros!, y lo ensartaban así en un palito, le hacían puntita al palito y lo ponían ahí en las brasas. Después daban vuelta así palitos largos, ¡pero que se asaban lindo los quesos!*

## Queso frito

Otra forma de comer el queso es friéndolo en una sartén, y esta preparación puede ser dulce o salada. El mismo Jorge Cruz, de Pircas de Arboleda, lo describe así:



*El queso de cabra aliñado, aliñado con ají de color, aliñado con orégano, se puede comer frito o asado, así lo come mucho la gente del campo. A mí me gusta frito y salado. Queda muy bueno cuando tú le echas —cuando tú lo estás friendo—, le echas orégano, y arriba para rematar le echas azúcar, para generar una capa, una costrita. También lo puedes hacer solo con azúcar. Para hacerlo frito, se corta en láminas, se calienta la paila, se tira en láminas y se fríe, delgadito. Debe ser lámina delgada, no una lámina gruesa, 7 milímetros o 6 milímetros, 5 milímetros puede llegar a ser, para que se pueda dorar por ambos lados, porque una muy gruesa... no se dora el centro y una muy delgada se va a fundir.*

Estas maneras de consumir el queso hacen dialogar la constelación de la cabra con la de los granos, por cuanto en ellas el pan es parte fundamental, el acompañamiento máspreciado de la transformación de lo líquido (la leche) en sólido (el queso). Pero también hay otros encuentros culinarios del queso con el trigo, como en el caso de las empanadas:

*El queso de cabra con pancito es muy rico, pero igual sirve para hacer empanadas. Esas empanadas se hacen fritas y quedan muy sabrosas (Magaly Céspedes, Barrancas de Mincha Norte).*

Asimismo, esta ligazón se da con las pantrucas, y la misma Magaly Céspedes relata:

*A veces cuando hago pantrucas, le echo queso. Hago pantrucas y le pico quesito después, pedacitos así como cubitos. Eso le da otro sabor, el queso se pone blandito,*

*queda como blandito, no se derrite entero, queda como unidad.*

La versatilidad del queso de cabra también le permite aliarse con elementos vegetales:

*Aquí yo, cuando tengo acelga, hago tortilla así, por ser, hago unas tortillitas con acelga y le echo queso bien picadito, así chiquitito igual queda rico. Otras personas lo hacen con ensaladas.*

*(Magaly Céspedes, Barrancas, de Mincha Norte).*

Del mismo modo, Gladys Garmendia, de Illapel, cuenta:

*Para la hora de once, yo hago así unas fuentes, de tomate y queso de cabra picado bien chiquito y orégano. Unas onces, pero maravillosas las onces son las que se hacen así.*



# LOS RESPLANDORES CARNÍVOROS

*Hervido de carne o puchero matizado con hierbas de olor. Bifes, carne asada, jugo de carne, que da fuerzas. Los platos criollos que huelen fuerte y saben suave al paladar.*

GABRIELA MISTRAL, 2019, P. 54.

Si la leche y su transformación en queso tiene un fuerte arraigo en la constelación de la cabra, su cuerpo entero no es menos relevante. Los saberes, prácticas y conocimientos de las formas de producción y reproducción, así como el uso y elaboración culinaria de la carne, aparecen con nitidez tanto en los(as) cabreros(as) como en general en los habitantes del Choapa. Sin duda, esos conocimientos y todas las costumbres, productos y tecnologías derivadas de ellos están sujetos a la sobrevivencia del ganado en un ecosistema donde el agua —la rudeza o no de los ciclos de sequía, así como los períodos de mucha lluvia y los diversos impactos de la gran minería— es esencial. Una carta enviada al diario *La Voz del Choapa* en 1983 decía:

MUEREN LOS CABRITOS  
Sr. Director de La Voz del Choapa

Illapel:

Paso a contarle mi triste problema que tanto afecta a todos en general; este último tiempo se nos han muerto todos los cabritos que están naciendo

por los hielos y últimas lluvias, y ya no vamos a tener queso, porque a las cabras se les está secando la leche.

Este es un grave problema, pero Dios sabe.

Saluda Atte.

Rosa Moyano. Camisa, 18/7/83.

Rosa Moyano da cuenta de su “triste problema” que, siendo personal, es vivido también con la conciencia del colectivo: afecta a la reproducción del ganado y, por ende, a la reproducción de un estilo de vida, al conjunto de ese “nosotros” que cría cabras. El ecosistema del Choapa se caracteriza por esta vulnerabilidad, que adquiere distintos matices y que no solo, como en el caso de Rosa, daña al ganado, sino a un nudo central de la alimentación y de las cocinas patrimoniales como es la carne. La escasez de tierras en las que criar a los animales es otro de los “tristes problemas” que vivieron y viven muchos habitantes de la provincia, así como la falta de un elemento central para cocinar: el combustible para avivar el fuego transformador. Ya en la década de 1960 la misma *Voz del Choapa* enunciaba la amenaza:

No pueden cocinar

Los efectos de la difícil situación que vive la comunidad de Mincha Sur, estrechada en posesiones de campo tan exiguas que se les hace imposible mantenerse por más tiempo al carecer de los medios más indispensables para subsistir.



Los campos comunes de Mincha Sur no tienen capacidad para alimentar al escaso ganado que resta a los crianceros, que en otra época fueron prósperos. La vegetación ha desaparecido en el sector rulo, y salvo los arbustos que crecen en las márgenes del río Choapa, los habitantes de dicha localidad no disponen de otro combustible para cocinar sus alimentos. Grave es la situación que ha provocado esto en la alimentación de los niños que asisten a la escuela pública. Hay alimentos suficientes para proporcionar durante todo el período escolar desayuno a los niños, gracias a la generosa donación que han hecho los Estados Unidos de Norteamérica en bien de nuestro país. Pero dichos alimentos no pueden ser preparados por falta de leña u otro combustible para los efectos. La leña está al otro lado de las alambradas que dividen el fundo de Huentelauquén y la Comunidad. Un viejo pleito mantiene esta situación, que ahora afecta a los inocentes menores desnutridos.

Corresponsal, 12/04/1962.

De este modo, los retos constantes de la naturaleza, y los derivados de las desigualdades sociales, especialmente de la propiedad de la tierra, serán factores cruciales en la crianza caprina y en la obtención de los productos y subproductos que componen la constelación culinaria de la cabra.

Los(as) crianceros(as) aprovechan todo el animal, tanto su interior como exterior, ya sea para la venta o el autoconsumo. En el pasado fue común vender el cuero curtido, siendo una fuente importante de ingresos monetarios, algo que hoy día no sucede, toda vez que los poderes compradores han desaparecido y solo quedan algunos, pero no en la provincia, y los precios son bajos. Menegildo Rojas, de Cuncumén, nos explica:

*Yo me acuerdo que antes no se perdía ni una cosa. Hasta el cuero se vendía, hoy día tampoco el cuero se vende. Nosotros los cueros los enterramos o se lo damos a los animales nomás po'. Antes se curtía mucho, todavía hay gente que se dedica a eso, pero hay uno en Los Vilos para allá por Quilimarí, en Ovalle, y esas partes que son muy lejanas, tampoco se puede llegar allá con el producto, por un cuero que vale dos lucas no vale la pena. Acá todavía hay gente que sabe curtir, pero hacen lazos, cosas de artesanía, que es muy poco lo que sale. Imagine, de un cuero cuántas saldrán, unas seis carteritas, cositas chicas, y se demora meses en venderla. Yo creo que sí hay muchas cosas que se pueden hacer, pero bueno, como nosotros somos los indigentes, porque no hay ley aquí en Chile del ganado menor. No hay recursos asignados para nosotros. Solamente hay que sacar de por ahí cuando sobra algo.*

La carne de cabra es otro de los emblemas del gusto de la cultura criancera, y la utilización de todas sus partes comestibles marcará momentos de escasez estacional o cíclica, y también de plenitud

festiva. Este recurso proteico se vinculará a tiempos de celebraciones o a la vida cotidiana, y ello se verifica en su consumo como charqui, asado o hervido. Las edades de los cabros y las preferencias del tipo de carne que proveen de acuerdo con su ciclo vital son relatadas así por Menegildo Rojas:

*Para consumir la carne de la cabra podemos decir que en gustos no hay nada escrito. Partamos por ahí. En gustos y en los paladares, no hay nada dicho. Hay gente, por ejemplo, que dice "yo necesito un cabro, apenas aseamos el cabrito me lo voy a comer", ¿cierto? Hay otros que dicen "a mí me gusta ya de seis meses", y así para arriba. Pero hablando en carne, buena, y para todo gusto, de año a tres años es el mejor animal. Ese usted lo tira a la parrilla, lo tira a la olla, puede hacer charqui, puede hacer cazuela, puede hacer todo con eso, empanadas. Esa es la mejor carne, porque no está dura ni está tierna. Pero esa edad es lo mejor que hay.*

Actualmente, los(as) crianceros(as) son quienes surten a la población del Choapa de esta preciada carne; sin embargo, enfrentan un problema en la venta derivado de la inexistencia de mataderos. El mismo Menegildo Rojas sostiene:

*La carne de cabrito todavía, digamos, es muy bien recibida, pero por gente particular. Cuando hablamos de gente particular, estamos hablando de cualquiera que quiera comerse un asado. No estamos hablando de una empresa que se dirija a faenar. No, si no que yo vendo a alguien: hoy día uno llegó en la mañana a comprar, otro*

*llegó en la tarde, y así. Así van comprando. Nosotros más o menos le calculamos el precio de la carne de cabro como a 3 lucas. Más menos, es lo que yo manejo. Peso un cabro y sé más o menos cuánto tengo que pedir. O si me piden un animal faenado, lo valoro en más o menos 3 lucas el kilo de carne. Que no es caro, tampoco barato, pero está bien. Pero yo vendo vivo más que nada porque todavía en estos sectores queda gente que faena, porque acá no hay carnicerías. La otra vez se iba a hacer una muestra de cabros, se juntaron los cabros para matarlos, hubo que ir a matarlos a Rancagua. Ese es el Chile que tenemos. Antes aquí había matadero, pero con el tema político de Pinochet, cuando llegaron con el préstamo del BID, ¿cierto?, los Errazuriz, los Viales, tomaron todas esas platas po'. Y se formaron los criaderos de pollos y los criaderos de cerdo, en la VI Región. No es que yo lo esté inventando, si sé hasta dónde están, ahí en Chancón están todos los criaderos de chancho más grandes. Toda esa zona. Entonces, todas esas platas se fueron ahí, entonces, ¿cuál era la política? Matar todos los mataderos, entonces murieron todos los mataderos y usted no tiene dónde matar. Y la gente tuvo que dejar de criar chanchos, tuvo que dejar de criar gallinas, tuvo que dejar de faenar todas las cosas que faenaba en el matadero. Esa fue la política, y ahora hay que ir a Rancagua a matar un cabro, así de simple. La gente compra el cabrito vivo y lo faena en casa, escondidos nomás.*

## *Saberes culinarios, las diversas transformaciones de la carne de cabra*

### *De exteriores e interiores*

#### **a. Patas y cabezas**

Así como el cuero representa un “afuera”, también las patas de los caprinos se suman al “exterior” y están asociadas a la memoria del faenamiento de los animales como un trabajo difícil, pero que tiene una recompensa culinaria que posee un amplio espectro identitario en la provincia:

*Lo mismo ocurría con las patas. Eso que era lo más tedioso era muy bueno después un fiambre de patita, era exquisito. Entonces, después las patas era un proceso similar a cuando se hacía el*

*charqui. Había que sacar pata por pata. Había que sacarle las uñas, todo eso. (Bernardo Leyton, Canela).*

El concepto y la práctica de hacer fiambre están enraizados en el Choapa y restituyen los principios de condimentación de la provincia: el uso del ají color —el pimentón— y el comino.

También, bajo la técnica del salón, las patitas de cabra se convierten en un alimento duradero y que identifica culinariamente a la provincia: Menegildo Rojas, de Cuncumén, relata:

*Antes era muy común que las patitas las vendían y las secaban, le llamaban salón, y hacían otras cosas de otros huesos, también de salón. Y después le ponían majado, era mortal. Hoy día las patitas se pierden.*

# Fiambre

se aplica a la **comida de carne** preparada en forma que **se guarda** indefinidamente y se puede **comer fría**.

(MOLINER, 2016)

# Salón

(de sal)

carne o pescado salados para conservarlos

(MOLINER, 2016)

Así, las “patitas de cabra” formaron parte de la dieta, en un símil de las “patitas de chanco”, como un plato emblemático nacido del sacrificio de un animal por parte del grupo doméstico criancero.

Del mismo modo que las patas, otro exterior, la cabeza de los caprinos faenados, fue y es también objeto de condumio. El mismo Bernardo Leyton, de Canela, cuenta:

*Lo otro que se producía era la cabeza. La cabeza también se cocía, se le sacaba todo lo que servía, quedaban algunas partes nomás. Eso también se dejaba secando.*

La cabeza de la cabra se prepara cocida y asada, como explica Selva Maldonado de Zapallar:

*Y la cabecita entera la ponemos en el bracerero, con brasa para comérsela asada. Y la gente le comía los sesos, todavía se lo comen. Los ojos también, que dicen que son muy ricos. Yo no me los como eso sí; pero todo eso se come. Primero usted le da una sancochada a la cabeza, después la*

*lava bien lavadita nomás, le echa aliñito y la pone al bracerero. Así queda rico. El cominito para la carne de cabra es lo mejor; pero ese comino que da olor eso sí, porque hay un comino que no tiene sabor a nada, y un poquito de orégano bien refregadito, seco.*

## **b. Grasa, sangre, guatitas, corazones y pulmones**

Si posamos la vista en el “interior” del animal, vemos que está signado por varios usos alimenticios y comerciales. Uno que tuvo relevancia en el pasado fue la grasa que se vendía para hacer jabones. Pero la grasa de cabra también se utilizaba para el autoconsumo cuando no era posible conseguir manteca de cerdo; con esa grasa se preparaba el ají color, pero de manera muy fundamental se empleaba como el principal fondo de cocción para las comidas. La grasa, asimismo, tuvo un papel relevante en la confección del pan y también en los chicharrones:

*Cuando no se tenía, por ejemplo, aceite —que era uno de los costos más importantes en el tiempo pasado—, se lo sacaban simplemente de la grasa de los*

*cabros. De ese tiempo, cuando yo era niña, te estoy hablando, en ese minuto. (Teresa Olivares, de Los Boldos).*

Bernardo Leyton, de Canela, relata:

*Yo no recuerdo que se haya usado el asado tanto, porque acá como que existía el comer el cabrito muy tierno, sino que había que castrarlo y entre más viejo, mejor, porque había una visión de que tenías que tener siempre grasa para las otras preparaciones. Entonces, como que entre más gordo y más años tenía el chivo, te daba, no sé, 20 kg; grandote, así te debe haber dado 40 kg o 30 kg de carne, y debe haber sido unos 5 kg o 6 kg de grasa, porque era para hacer el pan y todas las cuestiones con grasa, los chicharrones también.*

La sangre, por su lado, admite varias posibilidades de consumo y forma parte de los alimentos cocidos, en su variante técnica de frito. Marca su ingesta el hecho de que no se admite cruda (ñachi o ñache) como en el sur del país, siendo un condumio muypreciado en el pasado:

*Mire, teníamos más hambre seguramente en aquellos tiempos, pero la sangre la freíamos y la hacíamos muy rica. Se coagula la sangre y se hace cuadritos, se le echa cebollita y queda muy rica, es sangre frita, no como el ñachi que se toma altiro. Se espera que se coagule, la saca, la corta en esto y se mete al sartén. Hoy día, casi la sangre se pierde, yo como, pero mi esposa*

*es delicada de salud y no come. (Menegildo Rojas, Cuncumén).*

Edith González, de Mincha Sur, rememora también las preparaciones de sangre frita:

*Igual que mi papá, cuando mataba el animal, él le lavaba y entonces después él venía, sacaba la sangre limpiecita, la aliñaba y después mi papá cuando ya eso estaba congelado lo cortaba así y lo freía en el sartén y se los daba frito a nosotros. Lo freía y cuando querían comer papas con sangre, como decían ellos, se hacía un puré y la sangre esa se freía con harta cebolla y se le agregaba ese puré, entonces quedaba un puré rico.*

Por último, Bernardo Leyton, de Canela, también guarda en sus recuerdos el sabor y la técnica de la sangre cocinada en los desayunos:

*Se comía cocinada la sangre. Cuando se sacaba y saliera limpiecita esa se cocinaba, y generalmente era con cebollita frita y después papita, así como las papas fritas, pero más gorditas. Como en rodajitas exactamente. Eso era como para el desayuno, porque siempre uno se levantaba trabajando, entonces ya como a las nueve ya había hambre, porque habías trabajado harto. Entonces, era como esos desayunos con sangre con papitas, cosas así. Pero cuando se faenaba mucho, la sangre generalmente era para los perros.*

Como hemos dicho, sacrificar una cabra supone utilizar y aprovechar todas sus partes y desplegar diversas técnicas y recetas en cada una de sus presas. Escuchemos a Selva Maldonado, de Zapallar, criancera por linaje:

*Cuando mi mami mataba una cabra era todos los días comer, había que consumirla, comerse la carne. Así que era como toda una semana, comíamos los interiores, bueno, todavía se comen el riñón, el corazón, el pulmón, todo eso. Mi mamá les daba una sancochada y después lo tiraba al sartén, como bistec, todo mezclado. Igual la lengua del animal, también es muy rica, esa me gusta a mí. La lengua de cabra es rica, exquisita po', también la hacemos sancochada o asada a las brasas, en el braceró.*

Otro de los “interiores” preciados del animal son las guatas o guatitas, un manjar muy apetecido que posee varias posibilidades culinarias:

*Cuando faenábamos el animal, se sacaban las guatas y se pelaban. Había que lavarlas y después pelarlas, porque hay que meterla al agua caliente y sacarle esa cosita que está por dentro de la guata que no sé cómo se llama. Después eso se secaba. Se tiraba al sol. No había avispa chaqueta amarilla en ese tiempo. Todo se tiraba al sol con sal, un poco cocida y con sal. Con estas guatas peladas y secadas se hacía todo tipo de comidas. Desde hacer guisos con mote, con majado, con papas, con zapallo.*

*Igual como te hacen las guatitas a la jardinera, pero no tenías nada, o sea, que para tener arvejas tenías que cultivarlas y te iban a estar por allá por septiembre, octubre. Entonces, como esto era más para el invierno, se hacía como un fiambre: se cocinaba con cebollita, con papita o a veces se aliñaba más en frío, se le echaba ají color, todos esos aliños. (Bernardo Leyton, Canela).*

### **c. El hervido y el cabro al jugo, lo familiar y lo colectivo**

Como apreciamos, la carne de los caprinos se cocina bajo un conjunto de técnicas, constituyendo la cocida en olla una de las privilegiadas y preferidas. Con el término *de hervido* se designa una preparación que conforma parte del haz que da identidad a esta constelación culinaria: el “hervido de cabro”. Es posible que el nombre “hervido” provenga de una preparación española:





“Guiso de judías verdes cocidas con patatas, sazonado con aceite y vinagre”, y del americanismo “Cocido: guiso elaborado con garbanzos, carne, tocino, verduras, etc. (Moliner, 2016). En la provincia se hace una distinción entre el concepto de hervido y cazuela, como veremos más adelante, y de sus distintas connotaciones estacionales, pero sobre todo en el hecho de que la cazuela como definición local está asociada a la de ave con chuchoca, a la de cordero o a la de vacuno. Así, a pesar de que el hervido y la cazuela son similares en cuanto a sus técnicas, las diferencias radican en la carne de animal que se emplea. El cosmos culinario que representa el hervido de cabro se mantiene sin muchas variaciones y su consumo es doméstico, pero también ofrecido en restaurantes y otros expendios de comida. Gabriela Palacios, de Pircas de Arboleda, nos dice:

*Acá, el cabrito, a la gente le gusta más a la cacerola, como hervido. El cabrito hay que comerlo bien cocido, no es tanto para asados, el codero es más para asado, pero la gente acá lo usa más al horno y a la cacerola.*

Por su lado, Bernardo Leyton, de Canela, lo describe así:

*Porque, en el fondo, como todo antes era con productos de temporada, entonces el hervido era carne de cabra con muchos porotos verdes, con choclo, con zapallo. Y unos granitos de arroz. Eso era lo que más se consumía. Pero era con unos granitos de arroz, era muy poquito. Eso es para mí lo que es el hervido. Podría parecerse a una cazuela, porque el hervido es como una ca-*

*zuela en el verano. También lleva una papa grande, zapallo, choclo, porotos y carne. Esos eran los ingredientes principales del hervido que recuerdo en mi niñez. El aliño típico que había era el comino y se le ponía un poquito de cilantrito. Era así el hervido, con porotos verdes en abundancia. Y después como que todos eran derivaciones: si ya en el invierno no había verdura fresca, era como que se hacía con lo que estaba a mano y si no había carne tal vez fresca, siempre había salones o charqui o cualquier cosa que se hacía.*

El uso de los huesos del caprino, toda vez que no hubiera carne, fue una modalidad frecuente en la preparación de un hervido, que será denominado “de verduras”, pero que igualmente se clasifica dentro de este tipo de plato, como nos dice Teresa Olivares, de Los Boldos:

*El hervido de verduras era también muy antiguo, porque te ponían, no sé po’, huesitos, lo que te sobraba; si tenías carne, la tenías, pero iba en primera línea, pero luego le empezaron a poner lo más duro, que era zanahoria, papa, lo que hubiera de verduras, y hacían el hervido de verduras con huesos.*

Mireya Gallardo, de Illapel, cocinera reputada y con gran conocimiento, da cuenta de las variaciones del hervido que, de acuerdo a sus saberes, jamás debe llevar arroz:

*Al hervido de cabro se le echa pura verdura nomás. Usted va a servir el cabrito y le*

*echa nada de arroz. Eso no lleva arroz, ¿ah? Poroto verde, zapallo, papa, zana-  
horia, y bueno, antiguamente usted hacía  
las cosas en el campo y con el agua de la  
vertiente salía sabor. Perdónenme, pero  
es un sabor riquísimo. Invierno y verano  
siempre es lo mismo. Y en el verano el  
poroto verde, sí es mejor el verde, a lo  
largo, porque se ve más bonito el plato.*

Edith González, en Mincha Sur, especifica la receta, indicando los procedimientos que su madre llevaba a cabo y de los que ella aprendió para preparar más tarde el hervido a sus hijos(as):

*El hervido era la carne, la cazuela, uno la lavaba bien lavá y le echaba de todo aliño y la ponía a hervir. Después se le echaban porotos verdes, se le echaba zapallo, se le echaba choclo, ese era el hervido, pero no llevaba fideo, puro poroto verde que se iba a sacar a la huerta.*

Por último, Soledad Escudero, de Cancha Bra-  
va, nos dice:

*El hervido lleva choclo, papas y zapallo. Es como una cazuela. Pero no lleva nada más que porotos verdes, pero en grandes cantidades. El hervido de invierno es con repollo. El repollo se hace rulitos y se va metiendo en la olla. Es muy rico, no lleva choclo en invierno huerta. Era una comida para el almuerzo, suponga, mi mamita con un canasto lo traía. Entonces llevaba la papa, el trozo de zapallo, el choclo, la presa*

*y el poroto arriba y el juguito. Ese era el hervido. Iba con todo el sabor de la carne.*

El hervido de cabro posee su fuerza identitaria en el hecho de que es una comida familiar, pero sobre todo corona fechas colectivas, ya sea asociadas al trabajo agrícola de la trilla o las fiestas religiosas en tanto reciprocidad con los danzantes:

Miguel Valdés, de la comunidad agrícola de Huentelauquén, cuenta:

*Para agradecer a los que bailan, se hace un fondo entre los socios, entre los feligreses, para a los chinos hacerles una comida. Se le hace esa comida a los chinos en agradecimiento al baile. Un hervido, una cazuela, que generalmente es de cabro o de cordero, pero casi siempre de cabro. Se hace en un fondo grande, así como un cocimiento.*

En Carquindaño, Ana María Cortés refrenda el carácter imprescindible del hervido en la trilla:

*Ya de enero pa' delante, como febrero, en los tiempos de trilla, ahí hacemos empanadas y hervido de cabrito, eso sí que no puede faltar.*

El hervido, un símil de la cazuela, reúne las vertientes culinarias y la historia de la provincia. El mestizaje está representado principalmente en la incorporación de la colonial carne caprina, y el uso de los porotos verdes, el choclo y la papa, como

alimentos precoloniales fundamentales en el plato, sobre todo los porotos verdes, que construyen una estética (su color) y se alían a los gustemas heredados del pasado. Podríamos decir que en el hervido se conjunta lo ganadero y lo agrícola, la chacra (el valle) y la cordillera, los cultivos precolombinos con la adopción de la carne de cabra. En suma, el hervido reúne y consolida tiempos que se expresan en el cosmos de la constelación.

Ya sea como consumo familiar y cotidiano, o ligado a las concepciones y prácticas religiosas de la zona y al trabajo agrícola, específicamente a la cosecha del trigo, esta preparación (salada y cocida) es una suerte de cometa cuyas estelas tiñen el Choapa con sus sabores y sus múltiples sentidos sociales y afectivos. En el ámbito de lo festivo, es una comida cuyo sello es la reciprocidad; por ejemplo, para devolver el sacrificio de los cófrades chinos que oran con su cuerpo a las advocaciones marianas que tutelan la provincia, o para quienes aportan con sus energías en el trabajo de la trilla. Tal vez, el hervido, al contener el cuerpo de la “madre de los pobres” o debido a su carácter de plato caliente y abundante, sea una concreción de los lazos que unen a los grupos y del significado del dar y recibir que corona los intercambios cruciales para construir la vida social.

Junto al hervido, el cabrito al jugo y el estofado, resultan variantes que implican otros procedimientos culinarios:

*Mi mamá el cabrito lo hacía al jugo. Lo freían bien frito, le echaban de todo aliño y después le agregaban ellas en esos*

*tiempos agüita, entonces se cocía el juguito. Le ponían de todo, pero primero freían la carne y después se va haciendo lo demás. Mi mami siempre tenía, por ser, el ají cacho de cabra, ellos lo tostaban cuando estaba seco y después lo chancaban, ¡y ese ají era muy picante! Muy picante, entonces ellos compraban nomás en el negocio el dulce y lo revolvián. Entonces, mi mamá a nosotros siempre nos daba las comidas picantitas. Igual que mientras que nosotros acarreamos agüita ella nos tenía la comida, un cabrito al jugo, y cuando mataban un animalito sacaban los chicharrones. Entonces, mi mamá todas esas papitas chicas las pelaba, las aliñaba bien y las ponía a cocer. Le tiraba chicharrones, y cuando estaba listo le tiraba huevos partidos, y esa era la comida que nos daba en la tarde para que nosotros tuviéramos energía, porque acarreamos agua todo el día, y pa' lavar ropa había que acarrear agua, pa' lavar la ropa, pa' lavar la loza, para bañarse, para todo. (Edith González, Mincha Sur).*

Por su lado, Sergio Bugueño, de Illapel, aporta:

*El hervido de cabro es para las trillas, que ese es más contundente todavía. Al jugo es como un arverjadito. Es como cuando usted hace un arverjado y tiene ese sabor rico, ese olor. Ellos lo hacen de esa manera, de manera que le ponen una porción de arroz cocido y después le ponen la presa, y después le echan todo el juguito, la cebollita, la*



Aurora Flores

zanahoria, que anda ahí. Y el plato le queda bonito. Pero le pone una buena tumbita, no hueso ni una costillita peladita. No, sino que le ponen ahí la costilla con la chuletita, como podría llamarle, porque la costilla la dejan con el huesito del espinazo. Porque ahí en el espinazo está el sabor. La costilla no tiene sabor, como es delgadita. Pero al darle usted un trocito a la costilla, con el trocito de espinazo, ahí le da el sabor.

La otra modalidad de cocinar el cabrito en la olla es el estofado, y Aurora Flores de Salamanca especifica la receta:

*El estofado de cabrito con azúcar también lo hago. Primero lo fríe con hartos aliñitos: comino, ají, sal y hasta jengibre. Antes no se usaba, pero ahora mi hija empezó y yo aprendí de ella, entonces a mí me han extrañado y me dicen “que le queda rico el arroz”. Y hasta al arroz le echo jengibre. Así que esa carne la freí con cebollita, con zanahoria, y hasta romero le eché también. Entonces, a medida que va escurriendo el jugo, si es poco, uno le echa un poquito de agua. Y lo puse en la olla a presión; pero antes que todo lo eché a remojar con vinagre y sal, a eso le llamamos desaguado nosotros, desaguar la carne. Al estofado de cabrito le coloco azúcar, eso es lo diferente de la carne al jugo, es distinto. En el estofado de cabrito, la papa es más grande, se echa ahí cuando ya está a punto la carne, la papa, más cebollita, zanahoria, y el azúcar por supuesto, depende del volumen, unas*

*dos cucharadas. Queda muy suave la carne del estofado, y también con el desaguado el sabor es más suave, porque la carne de cabra es fuerte.*

Aurora Flores de Salamanca menciona en su relato la incorporación de lo dulce que caracteriza a la provincia: el uso del azúcar en diversos guisos que en otras zonas de Chile son concebidos en el polo de lo salado<sup>19</sup>. Como veremos más adelante, se emplea en el pino de las empanadas, en el pastel de choclo, las humitas y, en este caso, con la carne de cabro consumida bajo la técnica del estofado. Las líneas que dividen la carne al jugo con el estofado son tenues, pero las cocineras y cultores establecen la diferencia, así como lo hacen con el hervido y la cazuela. De este modo, en la provincia hay un repertorio compartido de recetas y preparaciones que definen, clasifican y organizan los usos culinarios de la carne de cabra bajo la técnica de lo cocido a la “cacerola” o a la olla, utensilios y procesos en que los caldos la convierten en hervidos, estofados o al jugo.

#### **d. El Asado**

Una de las técnicas más populares y antiguas de consumir la carne es el asado. Cerca del fuego y sin muchas mediaciones, la carne se transforma y adquiere una serie de connotaciones simbólicas ligadas, casi siempre, a la verificación de lo masculino. El asado está asociado al universo criancero y su preparación, en algunas localidades se inicia con el sacrificio del animal:

<sup>19</sup> Se podría decir que lo agridulce es un sabor relevante en el cuadro de los gustos de la provincia.

# Estofado

**guiso** que se hace estofando un **alimento**, proviene de **estofar**:  
Guisar carne o pescado dorándolos primero junto con **abundante cebolla**,  
y haciéndolos luego **hervir** con un poco de **caldo**

(MOLINER, 2016)

*Generalmente, lo cuelgan en un arbolito por ahí, en un parrón, y ahí le hacen todo el proceso. Lo descueran, le sacan todo el tripaje, lo limpian y lo lavan incluso. Y lo dejan orear el día antes, eso lo hacen dos días antes. El día jueves comienzan con ese proceso, entonces, para el día sábado llevarlo a cocinar nomás. Pero también lo hacen, tienen ellos asadito ahí para que la gente se entusiasme por el olor y también lo hacen a la olla. (Sergio Bugueño, Illapel).*

En las tradiciones culinarias del Choapa, sobre todo en las ciudades, el asado de cabrito no es de consumo común, como nos dice Gabriela Palacios, de Pircas de Arboleda:

*el cabrito no es tanto para asado, como el cordero, se usa más al horno, un asado de cabrito en parrilla no es tan frecuente.*

Jorge Cruz, también de Pircas de Arboleda, explicita cómo en el asado de cabro se constata un protagonismo masculino, con formas de consumo específicas por género:

*Acá al Bartolo le gusta mucho el cabro y a él le gusta asado en la parrilla, grillado.*

*Cuando yo hablo de cabro a la parrilla, es como asado de hombre, solamente cabro y el vino al lado. Eso es un asado de cabro. Sin ensalada, eso es asado de mujer. Las mujeres comen ensalada; arroz, con suerte los hombres, el hombre con suerte lo que tiene para el asado es la carne, el carbón, la sal, y si la señora es generosa, le puso arroz. Pero olvídate de tener tomate, lechuga, chimichurri, no, eso tampoco. Tiene que estar la copa, el vino y la carne, porque el hombre lo que hace es: con el cuchillo corta, pica, come, toma, ni siquiera usa pan.*

Desde la memoria que proviene de la comunidad agrícola, Bernardo Leyton, de Canela, da cuenta de que la técnica del asado no era tan frecuente en esa zona:

*El asado de cabra no se consumía tanto, porque los cabritos se vendían. Entonces, como que estas preparaciones de ahora de cabrito al palo y todas esas cuestiones no eran tan comunes, pero yo siempre tengo el recuerdo más bien del hervido con cabros ya más maduros, no tanto más tiernos, tenía que ser la carne cocida, aunque fuera más dura.*

Los crianceros(as), sin embargo, de acuerdo a los testimonios de la provincia, son quienes más utilizan la técnica del asado de cabro, y así lo confirman las prácticas culinarias de Selva Maldonado, de Zapallar:

*Nosotros comemos asado al palo también. Yo hice para mi cumpleaños ahora un cabrito al palo. De vuelta y vuelta, lentito, pero muy bonito. Uno usa el cabrito que uno*

*quiera nomás, siendo gordito, porque siendo flaco le queda más duro. Tiene que estar gordito, alimentadito, la grasa le va dando el sabor y hace que la carne se seque. Y entre más lento, más rico, más crujiente. Lo hice para mi cumpleaños, aunque yo lo hago en cualquier fecha nomás. Mi hermana el otro día..., mi sobrino hizo uno para terminar la cosecha de nueces, estaba haciendo un cabrito al palo, es común por acá.*

## Asado escondido de Illapel

Inicialmente, mi papá, Gabriel Carvajal Zúñiga, lo hacía con cordero. Pero con los años lo mutó a cabro, porque el cabro es la carne de acá po'. Mi viejo siempre se esforzó mucho en traer identidad para la zona, era artesano además. Buscaba en qué diablos nos vamos a destacar los illapelinos alguna vez. Él era de Ovalle, pero se vino pa' acá. Entonces, siempre decía: "Están los chalecos de La Ligua, las tortas de Curicó, entonces, ¿qué tenemos nosotros?". La búsqueda suya, del plato, no fue casual. De hecho, el cambio a cabrito se lo pedí yo, porque era de la zona. Acá se hizo un concurso de platos, en el 2010, y él lo ganó, sin ser cocinero. Trajo su plato, resultó y ganó. Y fue entretenido, porque había dos categorías, profesional y amateur. Mi papá participó en el concurso de los amateurs y lo ganó, se destacó con su asado escondido. Como estaba tantas horas, era más atractivo y era más novedoso. A estas alturas, yo no sé si sigue siendo novedoso, porque han pasado hartos años, pero... los peruanos —y como hoy ya está todo conectado por las redes sociales— reclaman que ellos lo hacen también. Mi papá dice, claro, ¿pero cómo voy a saber que ellos lo hacían? Los mexicanos también lo usan, los griegos también hacen un plato que es muy parecido, en un tambor, prácticamente la misma receta que hacía mi papá; él lo coloca en un tambor con brasas, y lo tapa, y a las brasas les agrega los mismos montes que tiene el adobo. Justamente, la diferencia de su receta son en las hierbas que le pone: hace un adobo de 6 horas con laurel, romero, tomillo, ajo, es bien fuerte, es que el cabro es una carne fuerte. El asado escondido dura entre 4 y 8 horas; para poder almorzar, hay que empezar a prepararlo cerca de la 5, 6 de la mañana.

GABRIEL CARVAJAL, ILLAPEL.

### e. El charqui imperecedero

Quizás uno de los logros culinarios más relevantes en la historia de la alimentación humana, junto con el uso del fuego para convertir lo crudo en cocido, ha sido descubrir técnicas de conservación de los alimentos. Es decir, hacerlos duraderos, posibles de guardar sin que se descompongan y puedan ser consumidos en épocas de escasez o bien durante el ciclo anual. La provincia del Choapa se caracteriza por la vigencia

de estas técnicas de conservación, que fueron centrales en el pasado, haciendo posible el disfrute, por un lado, y la nutrición, por el otro, así como la preservación y recreación de un conjunto de saberes. Las técnicas del secado de carnes, granos y frutas son una constante que restituye gestos precoloniales y coloniales, siendo el charqui uno de los métodos más extendidos, que por medio del secado al sol y el uso de la sal convierten la carne de la cabra en un bien imperecedero.

# Charqui

tasajo (carne desecada)

(MOLINER, 2016)

**Carne** (esp. de vaca ocasionalmente, tb de otros animales domésticos i de caza como huanacos) cortada en lonjas delgadas, casi siempre **lijeramente salada**, i secada al sol para conservarla; tasajo, cecina. Para consumir el charqui se asa un poco i se machaca o **muele en la piedra**; molido se come crudo, machacado sirve para guisos, p.ej. el valdiviano (Rodríguez 471). Por su fácil conservación i valor alimenticio, el **charqui** junto con la **harina tostada** todavía guardan su importancia para la vida del chileno en el campo, las minas, i sobre todo en viajes... Etimología: quechua

(LENZ, 1910)

**carne seca** comestible, cortada en tajadas, tiras, garras o trolas, saladas o acecinadas para que se conserve durante largo tiempo... **carne salada** y secada luego al aire y al sol para que **pierda su humedad** y se conserve por más tiempo...

(MORALES PETTORINO, 2006)



El uso de esta técnica se remonta en el Choapa posiblemente a los períodos de los cazadores-recolectores, con carne de guanaco, un animal “cuyos restos representan la mayor frecuencia en los sitios arqueológicos” (Planella *et al.*, en Sciolla, 2010, p. 65). Los cronistas coloniales dejaron registrado el empleo de este modo de conservación, como Alonso de Ovalle, que pone de manifiesto la alta demanda de carne de guanaco adulto y que “... fresca no es de estima, pero seca y hecha cecina no hay otra que le llegue” (citado en Planella *et al.* en Sciolla, 2010, pp. 67-68). Los colonizadores hispanos no dejaron de resaltar, a través de sus escritos, los gustos que encontraron en la cultura culinaria indígena; así, Miguel de Olivares comenta que “el guanaco tiene carne dulce que los indios salan con exceso” (en Hanisch, 1976, p. 100).

El origen quechua de la palabra charqui hace pensar que durante el período de la invasión incaica (1440-1450) se asentó esta preparación y su permanencia da cuenta de lo arraigado de su consumo en la cultura alimentaria de la provincia y en general del país<sup>20</sup>. Sergio Zapata (2009) confirma la raíz quechua del término y sostiene que la técnica puede aplicarse a cualquier carne, y en el mundo andino tanto a la de llama como la de mula, citando a Guamán Poma de Ayala, quien recalca que era la forma más común de conservar la carne por parte de los “yndios”. Este autor hace notar en su diccionario que el concepto con que los españoles definieron el charqui no alude exactamente a la misma técnica precolonial: “...digamos que el charqui es la

20 Los mapuche, sin embargo, conservan el término *angimlas ilo* para designar esta técnica cuando se trata de carne de animales cuadrúpedos y *angim challwa* cuando es de pescado (Augusta, 1991).

carne de vaca seca al sol; que charquear es la acepción más comprensiva de despedazar la carne, ya de las frutas, ya de los animales... Adviértase, sin embargo, que tasajo no corresponde exactamente a charqui, porque aquel es la carne salada y acecinada<sup>21</sup>, i éste la carne sazonada no más i secada al sol”. El charqui en tanto técnica y alimento se considera propio del país, y es consumido como un acervo de larga duración en las mesas chilenas. Walter Hanisch, citando al capitán inglés Ricardo Loguenville, que estuvo en Chile las primeras décadas del siglo XIX, sostiene que el charqui era un condumio con una alta identidad culinaria: “Los chilenos cocinan el charqui ya fresco, ya añejo de varias maneras y en todas ellas tiene buen gusto” (1976, p. 115). Por último, el mismo autor se refiere a las palabras de Lafond de Lurcy, quien estuvo en Chile en esas mismas décadas: “El charqui después de asado se reduce a polvo en un mortero o entre dos piedras, y se arregla con cebollas, pimienta y papas. Cuando un huaso se va de viaje lleva siempre esta carne preparada. Cuando quiere comer echa un puñado de este polvo en un vaso de cuerno, deja caer agua caliente encima y con un mate termina la comida” (1976, p. 121).

Hemos traído estas citas para fundamentar por qué el charqui de cabra, presente en los conocimientos de cocina del Choapa, puede considerarse un alimento patrimonial y una estrella brillante y característica de la constelación culinaria de la cabra, enraizado como tal en la provincia. También en este caso, en tanto técnica de conservación, se puede aplicar a la carne de diversos animales, burros,

21 La diferencia radicaría en que acecinarse supone salar la carne y secarla al aire o humo (DLE).

vacunos, pumas —como nos relató antes Selva Ahumada, de Zapallar— y también guanacos. Es el gusto por el charqui de este animal lo que atestigua la larga duración de la técnica en la zona, y por ende, donde podemos encontrar las huellas de su antigua raíz precolonial. Gabriela Palacios, de Pircas de Arboleda, recuerda:

*Mucho charqui había acá. Yo creo que en esos años me da la impresión que eran de guanaco, cuando estaba chica. Hoy día te venden charqui de caballo, de burro, de cabra, de todo.*

Asimismo, Betsy Villarroel, de Cuncumén, nos dice:

*Acá se usa mucho el charqui también, y hasta hace poco charqui de guanaco, mucho charqui de guanaco. Ahora no es legal, pero hay un caballero que siempre tiene, el guanaco anda por la cordillera. Tiene un sabor muy distinto, muy especial. Yo lo he comido como charquicán, pero debo haber sido muy chica. Después siempre comí charqui de cabra nomás.*

Por su lado, Teresa Olivares, de Los Boldos, se refiere de este modo al charqui:

*El charqui es una carne dura, seca, puede ser de vacuno o de burro o de caballo, puede ser de cualquier cosa, porque en realidad se secaba el caballo, se secaba el vacuno, se secaba el cabrito, se secaba todo. Yo me recuerdo haber tenido tarros de 200*

*litros, y ahí en esos tarros se guardaba el charqui, se mataba un vacuno y se echaba en los tarros de charqui. Entonces llegaban hombres al almuerzo, que eran mis hermanos y mi papá, mis hermanos eran ocho, llegaban a quemar charqui y lo machacaban y eso era como la entrada de ellos, de comer charqui con cebolla y verde. Eso se lo comían como de deleite, antes era rica la alimentación del campo, uno la recuerda y tiene que volver a vivir.*

La especificidad del charqui de cabra se aprecia en el relato de Bernardo Leyton, de Canela:

*Se faenaba el animal y mi papá hacía charqui cuando llegaban los animales de la cordillera, nosotros íbamos majadas por majadas comprando cabras y las faenábamos. O de repente, para el dieciocho o para la Navidad también faenábamos. De allí sacabas, en ese tiempo, el charqui, que era todo. Incluso la costilla, y ya con el esternón acá con el huesito y uno le sacaba. Yo era pillo para sacar. Lo que me mandaban, cuando era chico, era sacarle los huesos de la costilla, entonces tú raspabas el hueso, le pegabas y salía el hueso pelado. Ese hueso no tenía ni un valor. Eso era bueno, porque el hueso te aumentaba el peso del charqui. El lomo también. El lomo se sacaba aparte, pero nunca esos cortes que uno los aprecia distinto. El filetito del lomo no iba todo junto, pero todo se iba para el norte. Todo se lo llevaban para Antofagasta, todas esas mineras grandes donde la gente*

*se lo peleaban. También me acuerdo que venía gente de vacaciones y pasaban siempre a comprar charqui de cabra de acá. Se llevaban todo eso para allá.*

Por su lado, Gladys Garmendia, de Illapel, recuerda:

*El charqui de cabra lo comíamos mucho. Ahora somos buenos si comemos charqui, ¡está más caro! Antes comíamos, por allá por mi casa, siempre nos íbamos con charqui de cabra. Yo todavía uso la piedra para hacer charqui, para machacarlo. En esa piedra se ponen las brasitas. Usted pone el charqui ahí con el martillo y le va pegando. Ahí se pone el charqui, después que se asa en la parrilla, el fueguito, venía el charqui ahí, con un martillo. A nosotros nos encantaba que mi abuelita nos mandara a hacer, porque nos comíamos con cebollita, con cebollita pluma, yo no me acuerdo que le haya echado aceite, así sin nada. Había*

*que caminar kilómetros para comprar un cuarto de aceite antes. ¡Si la pobreza en esos tiempos... fueron grandes!*

Derivado del charqui, que utiliza solo la carne, está *el salón*, una variante que incorpora el hueso y es muy preciada tanto por la preservación como por las posibilidades culinarias y los sabores que entrega. En la memoria y en las vivencias de consumo actuales, los caldos y guisos que se preparan con esta variación son parte relevante del patrimonio culinario de la provincia.

La confección del salón se imbrica con el proceso general de la preparación del charqui, como señala Bernardo Leyton, de Canela:

*Uno siempre veía, había un alambre, un cordel, lleno de esas cositas colgadas. Esto era como en abril, marzo, abril. Entonces, ahí se daba todo el faenamamiento de sacar el charqui, el charqui era como el producto*

# Salón

carne o pescado salados para conservarlos

(MOLINER, 2016)

*principal, después venían todos estos sub-productos que eran como para el auto-consumo y venían los famosos salones. Los salones eran cuando usted quería sacar charqui, quedaban los huesos pedados, pero cuando usted quería dejar salones, los huesos tenían que quedar con un poquito de carne, entonces uno les dejaba un poquito de carne al salón y después se seguía el mismo proceso: se sancochaban y se tiraban al sol.*

Soledad Escudero, de Cancha Brava, nos habla también de los procedimientos para obtener el salón:

*Antiguamente, también se consumía mucho todo lo que era de carne caprina. El salón es el hueso, al animal lo hacen charqui y los huesos que quedan los ponen a cocer en una salmuera. Después de que se seca, se le echa harto orégano para que no se apolille.*

El salón, con el protagonismo de los huesos, confiere identidad y gusto, por un lado, y la posibilidad de cocinar con pocos elementos, por el otro. Conservar comida, ya sea a través del charqui o el salón, implicó una política doméstica culinaria que permitió a muchas mujeres procurar el alimento de sus familias. La noción de guardar se vincula al ahorro, a economizar y prevenir para los momentos difíciles, una estrategia que solo es posible gracias a los saberes, conocimientos y técnicas aprendidos. Sergio Bugueño, de Illapel, nos habla sobre el salón:

*Hacían un caldo con el charqui, pero resulta que a veces también guardaban huesos con carnecita, y eso como que lo envolvían; bueno, yo me acuerdo que lo envolvían hasta en hojas de higuera, los guardaban. Los salaban, los dejaban secar un poquito, después los envolvían; cuando no, lo hacían en un papel, el papel brillante este, que conocemos para envolver.*

Apreciamos nuevamente la alianza de la constelación de la cabra y el universo vegetal con el uso de la higuera, ya no ahora su “leche”, sino sus hojas para empaquetar los salones, seguramente un modo de protección que permitía la duración por aún más tiempo de los huesos con carne.

La relevancia simbólica del hueso convertido en salón en la sociabilidad y en la construcción de lazos comunitarios se aprecia en el relato de Jorge Saldívar, de Salamanca:

*Ayer justamente me contaron una anécdota: “Préstame el hueso”, eso se decía cuando la vecina había matado un animal o tenía un salón, entonces: “Oiga, vecina, présteme el hueso”. Se lo prestaba la vecina, hacía el jugo y jojo que se le devolvía!, porque había otra vez que le iban a sacar.*

De este modo, el salón aportó a la comida de quien lo poseía, pero también de quienes no, operando como un dispositivo solidario. La circulación del hueso salobre, para dar gusto y sabor a caldos y guisos, emerge de manera figurada como un eslabón social que muestra imágenes luminosas, de afecto y apoyo mutuo.

## *Algunas preparaciones con charqui y salón*

### *Charquicán*

Uno de los platos concebidos como emblemáticos por los habitantes del Choapa, y que puede definirse como patrimonial, es el charquicán de carne de cabra. Betsy Villarroel, de Cuncumén, nos dice: “El charquicán es típico acá, se hace con papa y zapallo, eso no puede faltarle”, y María Leiva, de Carquindaño, asevera:

*Yo voy variando mi almuerzo, hay veces que hago una cosa un día, al otro día hace otra. Un día hace cazuela, otro día hace poroto, otro día hicimos unos charquicanes machucados nomás, a veces con papita y zapallo, cuando tenemos el charqui de cabra, ¡ricos charquicanes nomás! ¡Eso sí que nos gusta!*

El *charquicán de trilla* es una variante que incorpora otros elementos, precisamente para diferenciarlo como preparación de un momento especial del ciclo agrícola:

*El charquicán de trilla lleva papas, zapallo; bueno, el pino de carne, porotos verdes y porotos granados. No lleva acelga ni choclo. Pero era sí con color, mi mamá lo hacía con color de chancho, pero nosotros ahora lo hacemos con el paprika y usamos aceite, sí, encima uno le pone así como un poquito de color, pero la idea es que no quede muy blando. Generalmente, era como un puré, espesito; pero sí, lo curioso es que lleva porotos granados, a unos amigos les llamaba mucho la atención que llevara porotos granados el charquicán (Edith Ávalos, Mincha Sur).*



# Charquicán

**guiso** que tiene como **ingrediente** principal el charqui... más **frecuentemente** la carne picada.

Se cuece con **papas, cebolla, zapallo** y otras verduras que se desee agregar, dejando todo espeso y molido, sin caldo... guiso hecho con carne salada y **secada al aire** y al **sol**, al que se le agregan **papas, porotos, zapallo** y maíz... guiso hecho a base de charqui, **ají**, zapallo y otros ingredientes.

(MORALES PETTORINO, 2006).

Guiso hecho con **charqui**, ají (pimiento), **patatas**, judías y otros ingredientes

(MOLINER, 2016).

El **charquicán** es plato corriente en todo el país, y es con mucho preferible a la renombrada olla española. Se **corta** el charqui en **pedazos** menudos, se machaca entre dos piedras hasta dejarlo como estopa, y se pone en una cacerola con mantequilla, **papas y ají**, y en tiempo de verano se le **agregan arvejas** o frejoles, y en invierno pedazos de **zapallo**. Estos ingredientes se mezclan agregando el agua suficiente para cocer los vegetales

(HANISCH, 1976)



## *Ajiaco y valdiviano*

Por otro lado, encontramos variantes del uso del charqui en estas recetas:

*El ajiaco todavía se come por estos lados; el ajiaco y el valdiviano. El ajiaco después de un asado y el valdiviano también, eso lo hacemos con carne de charqui de cabra cuando hay, que sería lo característico de esos platos. Pero es común con las carnes que sobran de asado. Y es rico, con harto ají, a mí me gusta (Soledad Escudero, Cancha Brava).*

A ambas preparaciones se les asigna la cualidad de ser comidas “reponedoras”, que dan energías después de las fiestas:



*Después de una borrachera o algo parecido, se comían esos ajiacos que llamaban acá. El ajiaco sí que se escuchaba acá. El ajiaco y el valdiviano, que no eran de acá. Todo eso se hacía con charqui de cabra no más. Aquí todo es charqui de cabra. Aquí llegó mucha gente de esa zona, de Osorno, venían alemanes, de Osorno, Puerto Montt. Ellos impusieron la idea del valdiviano también para acá. Yo recuerdo cuando era niño; como diría mi abuelita, el valdiviano era un caldo contundente. Bueno, para qué vamos a hablar del charquicán, si es universal casi en Chile po'; pero acá se hace con charqui de cabra, esa es la diferencia (Sergio Bugueño, Illapel).*

El ajiaco y el valdiviano, como el charquicán, forman parte del universo de preparaciones reputadas como chilenas, claramente nacidas del mestizaje culinario, compartido en toda América, especialmente el ajiaco, y que en el Choapa adquieren la tesitura de ser preparadas con charqui de caprino. El ajiaco y el charquicán tienen en común que en el mundo urbano se reemplazó el charqui por los restos de la carne de los asados; no obstante, el valdiviano ha mantenido su base de carne seca.



# Ajiaco

**caldo** de carne de vaca o puerco cortada en trozos pequeños, papas, **cebolla rebanada** en plumas y huevos, cuyo principal aliño es un **condimento picante**... 3ª acepción: “guiso de caldo con carne, frutos y **tubérculos picados** en trozos y especias que varían de país en país”, para Am.

(MORALES PETTORINO, 2006)

Según el Diccionario de Mejicanismos de Francisco Santa María (1974), se trata de una voz de origen antillano... Juan de Arona describe el **ajiaco** como “el **guisado nacional** que tiene como base el ají y la papa, y que, en general, es de un picante soportable y hasta insensible a veces, por lo que puede comerlo cualquier extranjero, aunque **no es un plato fino**”.

Según este mismo autor, “tanto en **Chile** como en **Cuba**, el ajiaco es considerado también como un guisado nacional”, por lo que concluye que cada pueblo tiene su... ¡ajiaco!

(ZAPATA, 2009)

Trasnochados, sea velando a un enfermo, en un acecho de caza, o bien en meeting revolucionario, **nuestros vecinos de Chile** gustan con delicia de este plato refrescante y restaurador, servido a la primera luz del alba. Asado y **molido al mortero**, se deshilacha el charque, y se le acomoda en una fuente, por capas, alternando con cebollas picadas y rebanadas de pan y de papas fritas. Se echa sobre esto **agua hirviendo**, se la escurre, y en seguida se le vierte encima **aceite y vinagre**, sazonando el todo con sal y pimienta. Se sirve con relieves de huevos duros partidos por la mitad (Amelia López de Soruco, Santiago de Chile).

(GORRITI, 1890)

El **valdiviano** se hace de **charqui**, machacado como se dijo —entre dos piedras—, al que se agrega agua hirviendo. Se le pone vinagre, pimienta y **tajadas de cebolla**

(HANISCH, 1976)



### **Salón con majado**

El salón se utiliza en diversos caldos y guisos, como dijimos, para darles sazón y gusto:

*Se secaban los pedazos de hueso del animal, eso se llama salón. Lo secaban, ¿y qué hacían después?: lo echaban a cocer, le echaban el majado o qué se yo. No había zanahorias tampoco. Ahora no cocinamos si no hay zanahoria, entonces, antes lo que había, se echaba lo que había, porque éramos pobres. Y como la gente había guardado cosas, lo que tenía le echaba (Brisa Godoy, El Tebal).*

### **Charqui tostado o asado**

Esta manera de consumir el charqui de cabra es muy común y se asocia a la once:

*Acá nosotros lo calentamos en el tostador, en la cocina nomás, y a tirones lo sacamos. Ahora lo hacen a veces con tomate, con cebolla y harto limón, y le pican las tiritas de charqui. Antes no, era cebolla nomás con perejil; cebolla, perejil y harto limón, y las tiritas de charqui (Gabriela Palacios, Pircas de Arboleda).*

Por su lado, Betsy Villarroel, de Cuncumén, nos relata:

*En la once, ah, mi mamá lo tuesta, lo pone en el brasero, lo deshilacha. Mi mamá ralla el queso de cabra, y le echamos al pan*

*queso rallado y charqui. Solo queso de cabra y charqui y el pan, es muy rico.*

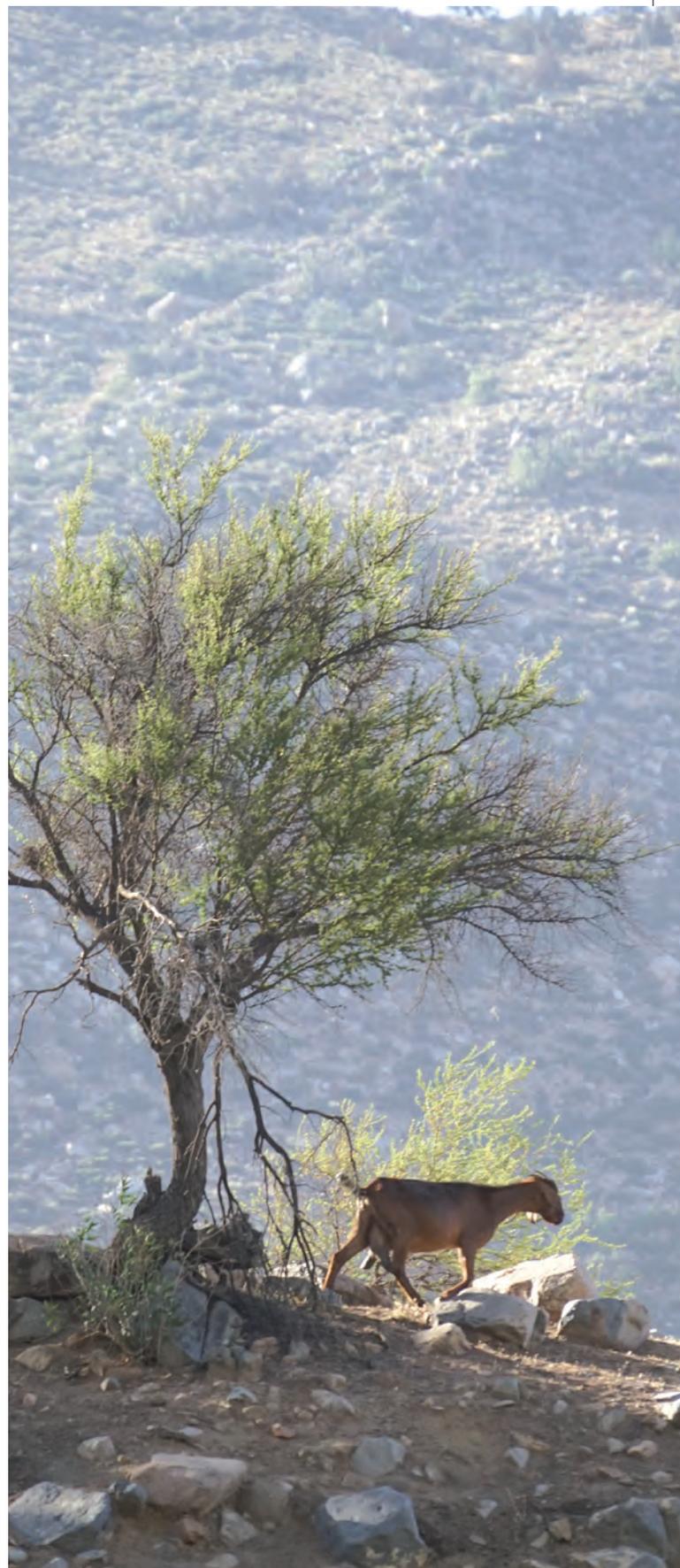
Por último, Soledad Escudero, de Cancha Brava, recuerda otra modalidad del charqui como medicina:

*Yo no sé si estoy mal, pero yo me recuerdo que mi mamá hacía una cosa en una botella, donde echaba charqui, nueces, hierbabuena y le echaba aguardiente. Porque decía que ahí iban como las proteínas, y que eso era un tónico. Sí, y así se tomaba. Llevaba pasas, nueces, charqui, hierbabuena y aguardiente. Y eso se lo daba a mi papá, que no se hacía rogar... Se concentraba todo ahí po', las pasas, las nueces. Y decía que eso era para ayudar al cerebro. No sé si era tan así.*



## Corolario

La constelación de la cabra nos ha llevado por los valles y la cordillera, rememorando haceres y saberes que, como en un espejo, nos restituyen la memoria del paladar de la provincia, así como su nexos con los antiguos pobladores y su consumo de guanaco. La transformación de la carne de ese animal, de un modo u otro, se transmitió para desdoblarse en el proceso colonial con la adopción de la cabra. Un estilo de vida, una forma de relacionarse con el mundo, se despliega aún en las comunidades crianceras, pese a las amenazas a su reproducción. Porfiadamente, muchos(as) mantienen la posibilidad de que la constelación culinaria de la cabra pueda seguir en su firmamento lácteo con la salvaguardia de una serie de procesos de elaboración del queso, con la mutación de su carne en charqui, en asado y hervido. Cada una de estas técnicas es como signo de un cielo que las hace brillar e ilumina el actual sistema alimentario, ligadas a la vida cotidiana, a la sobrevivencia y a los momentos donde lo religioso tiñe la existencia de las comunidades. A veces, esas luces tienden a difuminarse por un conjunto de factores que impiden su esplendor, como el asedio de las normas sanitarias que chocan con los saberes tradicionales, los ciclos climáticos, las carencias de agua, o por el abandono de la vida criancera o campesina por parte de los jóvenes. Sin embargo, la fuerza de las identidades culinarias que entrega esta constelación no se borra y titila con el poder de los gustos heredados que surcan todavía el cosmos de las cocinas del Choapa.





## II. LA CONSTELACIÓN DE LA TIERRA, LOS GRANOS Y LA CONDIMENTACIÓN

*En el largo destierro del origen  
que no sé si me he dado o si me dieron,  
para consolar, larga y donada,  
la Tierra tuve y la Tierra retengo,  
y entre las manos me dura sin tiempo.*

GABRIELA MISTRAL, 2016, P. 227.



La constelación de la tierra emerge en el firmamento culinario del Choapa como un destello imprescindible que se encuentra, cruza y conversa con los otros conjuntos de “estrellas”, especialmente en la concreción de la “dieta pacífica” como se verá más adelante. Ella es el suelo del que se desprenden y nutren las demás constelaciones, es el camino y sustento de los moradores que conocen sus secretos, sus dádivas, sus ciclos, así como los cuidados requeridos para el despliegue de sus dones. Es el sustrato del patrimonio culinario y entrega sus fulgores a las comunidades que la pueblan: la tierra feraz de los valles regados por los ríos Choapa, Chalinga e Illapel es el escenario donde los alimentos vegetales, silvestres o cultivados, las flores, árboles y plantas germinan en una historia precolonial y contemporánea en la que se escriben los movimientos culturales, económicos y políticos de la provincia, pero sobre todo es el

lenguaje del fluir de las aguas que, miradas desde la larga duración, son claves para que la fertilidad de los valles dé su sello a la constelación. En las aguas que manan de esos ríos está el relato del devenir geológico y humano, sequía y pluviosidad, ligado a ciclos naturales, y hoy día la escasez fruto de la acción humana global y local (la gran minería) afecta los acervos alimentarios y el conjunto de sus expresiones.

En esta constelación culinaria, los “granos” son los alimentos fundamentales, brotan desde la tierra produciendo identidades que han ido definiendo y redefiniendo un estilo de vida campesino, trashumante y minero, estrechamente ligado al suelo y al agua, al cultivo y a los diversos mestizajes que dejan entrever cómo las técnicas de transformación y los saberes culinarios prehispánicos fueron aplicados a las semillas y animales que migraron junto a los colonizadores. La vieja despensa del Choapa se amplió al incorporarlos, complementó y acrecentó su espectro: el paisaje de lo comestible, de lo que se transforma en ollas y fogones cambió. Sin embargo, en este proceso de diversificación de los sabores conservó los antiguos, ató los desconocidos con los heredados y construyó con todos, en el transcurso del tiempo, un sistema culinario distintivo. El nudo de este tránsito es visible con el maíz, los saberes y prácticas relacionados con sus formas de producción, pero sobre todo de transformación—secado, molido, tostado, cocido en lejía para lograr el mote, fermentado para la chicha—, fueron aplicados al trigo, que adquirió el protagonismo que tuvo el primero durante la vida precolonial.

El nexo entre las plantas y quienes las cultivan es tan fuerte como el de los crianceros con sus animales; se trata de una ligazón tramada desde antiguo, y así como simbolizamos la constelación de la cabra con la noción femenina de “madre de los pobres”, el trigo y el maíz se delinean como figuras masculinas de una parentela que desde el “abuelo maíz” al “padre trigo”, o en su hermandad como “mellizos”—así los entiende Gabriela Mistral— representan la existencia cotidiana, la supervivencia y las identidades de las comunidades del Choapa que conocen y dominan sus propiedades y bondades culinarias.

La hazaña del trigo viene de tan lejos como la carne de Adán. Él estaría en el paraíso, que no era precisamente un jardín, sino un repertorio de cuanta criatura lleva tallos y hojas. Más viejo es el trigo que las más viejas cosas de que se ufana el mundo cuando quiere alardear de antigüedad. En la edad paleolítica, hace ocho mil o diez mil años, ya el prócer granulado se cultivaba en las orillas del Mediterráneo... En la familia cereal, toda ella célebre, entre cebadas, centenos y porotos, él se planta a mitad con figura de rey, aunque nosotros queríamos que fuese el maíz americano el que llenase allí trono y cetro. El pan de trigo gustó siempre al paladar del hombre y ellos hicieron mucho por tenerlo... pues hay guerras y conquistas que bien pudieran llamarse guerras del trigo... Y aun cuando el género humano haya inventado varios manjares en el correr del tiempo, todavía el mejor de los bocados sigue siendo el del pan... Para decir que hay una plaga de

hambre, se dirá siempre que “faltó el pan; para expresar sobradamente la carestía de la vid, se cuenta que “estaba el pan por las nubes”, y para pintar sobriamente un tiempo de abundancia basta con la frase de que “a nadie faltaba el pan”... Repartía el inca patriarca, sin discursos de senadores ni de tribunos, y sin mirar a mañosos sufragios populares. Aquí no se trataba del trigo, claro está, sino de su mellizo el maíz, y no se habla de pan, sino de tortas o tortillas u hojas de harina.

(MISTRAL, 2020, TOMO V, PP. 365-367)

La convivencia del trigo y el maíz ilustra la coexistencia de los alimentos nativos con los adoptados en la colonización, y el sonido de “los granos” singularizará el estilo culinario de la provincia. El término “grano” comprende cereales y legumbres, junto al trigo y al maíz incluye porotos de raigambre indígena, chícharos, lentejas y cebada europeos en cuyas recetas se combinan ambas tradiciones. Pero sobre todo los granos, signos luminosos de esta constelación, modulan una resistencia cultural que se expresa en la pertinaz conservación de las formas antiguas de cocinar: junto al además de incorporar nuevos productos, serán dominantes las técnicas indígenas de transformación y consumo. El maíz no es sustituido por completo por el trigo que también se comerá como “mote”, silabeando y resonando para siempre la palabra indígena que designa una técnica extendida en el mundo andino (cocer y pelar con cenizas). Entre los granos, los porotos —denominación indígena— serán los otros “señores” de la constelación

de la tierra; prevaleciendo su consumo en muchas preparaciones, entrarán en diálogo con los chícharos, las lentejas y el arroz. Los granos pueden combinarse entre sí, como los porotos con mote o con frangollo, los chícharos con majado, las lentejas con el arroz, entre otras mixturas. Llama la atención, en este doble movimiento de conservar y adoptar productos, que la quínoa, presente en el período precolombino, no se haya mantenido<sup>1</sup>:

En la fase I aparece una especie cultivada, la quínoa, que después reaparece durante la fase III, a la cual se suma el maíz. En la fase II, no hay evidencia de presencia de cultígenos en los sitios trabajados [...] Por último, la aparición de cultígenos en los sitios no necesariamente implica que allí se inició un proceso de domesticación, también está la posibilidad de su intercambio con otros grupos humanos o la adopción de estas prácticas por la influencia incaica en la zona. Pero existen antecedentes en los sitios que apoyan la idea de prácticas agrícolas: las palas líticas, el emplazamiento de los sitios sobre terrazas fluviales y cercanía de cursos de agua, que crean condiciones óptimas para el cultivo.

(BELMAR Y QUIROZ, 2001, P. 1375).

El binomio maíz y quínoa, extendido en gran parte del territorio precolonial de lo que hoy es

<sup>1</sup> Sabemos que en otros lugares de la zona central el cultivo de la quínoa fue objeto de “resistencia”, conservándose hasta hoy, como lo verifica Teresa Planella (2019).

Chile, no se resguardó en el Choapa, sobreviviendo solo el maíz en el proceso de mestizaje culinario, como lo plantean Planella, Falabella y Tagle:

La introducción de nuevas especies y las modificaciones en los hábitos alimentarios locales son una parte consustancial de las estrategias para imponer su concepción del mundo (los conquistadores) y afianzar su dominio. La esfera de gran complejidad que enmarca estos hechos desemboca en la realidad actual en que aún logramos reconocer supervivencias que develan la fuerza de la tradición ancestral.

(SCIOLLA, 2010, P. 81).



# Mote

**maíz** cocido (sancochado) en lejía hasta que suelte el **hollejo**; este se separa por completo lavando el mote en agua (**pelar mote**). Se vende con **jugo** de duraznos **secos, cocidos**, “huesillos”, o simplemente con agua, en las calles, tb. se usa para **guisos**.

Hoy se entiende por mote en Santiago, en primer lugar, el de trigo; los vendedores lo ofrecen como “**mote molío pa’ la comía**”; cuando es de maíz lo dicen espresamente, gritando “**motemé i**” = mote de maíz.

Etimología: mapuche, Febrés, muthi o muti, el mote de **maíz o trigo cocido**; / del quechua, Middendorf 597: **mot’e, mut’i, maíz hervido**.

(LENZ, 1910)

**Mote**, en quechua, significa **maíz cocido, o trigo, o maní...**

también del aimara motti, tal como lo registra Bertonio en 1612. Es el maíz **desgranado**, cocido y **pelado** que se emplea como alimento. “Mote son los granos de maíz maduro, hervidos en agua, y luego colocados en **ceniza caliente**, lo cual permite quitarles el hollejo con facilidad.

(ZAPATA, 2009)





# Ají

La **planta** i el fruto de la misma que se llaman en España “**pimiento**” i “**guindilla**”... Se conocen muchas variedades que se usan en diferentes formas como **ají verde**, la vaina nueva; **ají colorado**, la vaina madura; ají dulce, el que **no pica**, y se usa como materia **coloreante** de “la color” usada en abundancia en la cocina chilena (grasa vacuna derretida con ají dulce molido); ají picante, ají molido, el que se vende en calabacitas; ají pimentón —grande, redondo, mui picante; ají chileno—, el **ají verde** una vez seco; ají cacho cabra, etc... Etimología: La palabra ají, antiguamente axi, **viene de Haití** i pertenece a la lengua taína... los indios **peruanos** llaman al ají uchu.

(LENZ, 1910)

# Fiambre

Se aplica a la **comida de carne** o preparada en forma que se guarda indefinidamente y se puede **comer fría**; como el **jamón** o los embutidos, o **ciertos guisos** hechos con este objeto.

(MOLINER, 2016)

González Holguín (1608) señala para **fiambre** y carne las palabras quechuas **panco aycha**, que significa guardar para fiambre. En lengua aimara, Bertonio (1612) registra **maka aycha** para fiambre... Antiguamente se decía de la vianda partir de carne o pescado, que después de asada o cocida se dejaba enfriar expresamente antes de comerla. El fiambre, por sus características (frío; seco), está relacionado con la **provisión alimenticia** que llevan los **viajeros**.

(ZAPATA, 2009)



Junto a los cereales fundamentales (maíz/trigo), la constelación de la tierra alberga otros productos que dan estilo a las preparaciones emblemáticas y cuyo cultivo es de larga data: el ají, el pimentón, los porotos, las papas y el zapallo. Los dos primeros aportarán un rasgo distintivo fundamental en tanto aderezo y saborizante precolonial —el ají es compartido en el área cultural mesoamericana y andina, y el pimentón es originario también de América, perteneciendo ambos al mismo género: *Capsicum annum*—, y marcan el principio de condimentación de la provincia con el denominado “ají color”. Muchos(as) recuerdan el horizonte carmesí que cubría techos y a veces laderas de cerros cuando se secaba el pimentón, en una memoria que desde el paladar sube a los ojos y relata el paisaje pintado de “la color”. Por su lado, el poroto, ya consumido en la zona central en el período del Alfarero Temprano (400-1.200 dc)<sup>2</sup>, es un gustema que ha acompañado a los sistemas culinarios de la provincia en la larga duración, y fue parte importante también la dieta de los mineros y pirquineros del Norte Chico<sup>3</sup>. La papa, tubérculo cultivado desde antiguo en el mundo andino y en el mapuche, es un alimento enraizado en los sabores indígenas desde milenios antes de Cristo; lo mismo sucede con el zapallo, una cucurbitácea extendida por toda América y que es parte esencial de muchos platos del Choapa. Se puede decir que la tríada papas, zapallo y maíz es la base precolonial de un sinnúmero de preparaciones actuales que utilizan el trigo y

otros granos, y que también otorgará identidad a los platos de las otras constelaciones.

Tal como los “granos” precoloniales tienen su contraparte europea, los principios de condimentación, básicamente el ají color, la encuentran en el orégano y el comino, aderezos que formarán parte de los “aliños” comunes a las constelaciones de la cabra y la pacífica (los quesos aliñados, por ejemplo) y a otras comidas que son clasificadas como “fiambre” que, derivadas del cerdo, se utiliza en aves de corral y fauna silvestre como el conejo y también en algunos peces. En este discurrir culinario de las tradiciones culturales y los pueblos en conflicto se asoma un abrazo en los paladares (el cielo de la boca), propiciado por los condimentos que dan estilo a la provincia. El “ají color” si bien es un acervo en casi todo el país, adquiere fuerza en el sistema culinario del Choapa, pues puebla con sus rojos resplandores no solo “fiambres”, sino que también cochos, porotos, charquicanes, majado y los pasteles de choclo, entre otros platos que refulgen en la constelación de la tierra.



<sup>2</sup> Véase Planella, M., Falabella, F., Belmar, C., y Quiroz, L. (2014).

<sup>3</sup> Más antecedentes, en Páez C., R. (2002).

# Poroto

vulg. de la **leguminosa** Phaseolus vulgaris... que entre la jente educada se llama tb., i en los últimos años de preferencia, fréjol//...el **fruto**, grano, de la misma **planta**, comida favorita de todo el pueblo... A diferentes estados de **madurez** en que se usan los

porotos se refieren los términos **porotos verdes**, para las vainillas tiernas que se **comen guisadas** junto a los porotitos todavía no bien desarrollados// porotos poica(d)os, véase poi//porotos grana(d)os, son los **porotos ya maduros**, pero todavía **blandos**, que se sacan de las vainas ya medio secas i se usan así para **varios guisos nacionales**, p.ej. el pilco. Las razas de porotos que se conocen con nombres especiales entre los agricultores chilenos llegan a más de un centenar...

los siguientes nombres que parecen propios de Chile (se apuntan en cursiva los que son indios): ánjel, anjelitos, araucanos, arroz, arvejillas cañas, arvejillos, avalitos, ayados, bayos, blancos, burritos, caballeros, canarios, clavel, colorados, correlmenos, coscorriones, cosecheros, enredaderas, gregorianos, negros, mantecas, mantecosos, mendez, monos, mujos, pallares, percales, peumos, ponderados, sin iguales, triguitos. Varias de estas razas se subdividen además con sobrenombres como chicos, grandes, tempraneros, etc... tanto los indios peruanos como los de **Chile** i de **Méjico** han cultivado el **poroto independientemente**, mucho antes de la llegada de los españoles. Los Incas habrán importado en Chile el pallar, pero el **poroto existía con su nombre degüll** como planta de cultivo entre los mapuches.

Los porotos se encontraron, en efecto, según los cronistas, en casi todos los países desde Méjico al sur hasta Chile, i según los lexicógrafos son **plato favorito de casi todas las naciones hispano americanas**, En Chile son uno de los más importantes alimentos **populares**, tal vez el más importante junto con el trigo, el **maíz** i la papa...

En todo caso, es enteramente desprovisto de fundamento que los escritores chilenos i aun la conversación de la jente culta hagan la guerra al nombre **poroto que goza de mayor aceptación** que la forma **castellana fréjol**, dentro i fuera de Chile.

Etimología: quechua... purutu... el fréjol/c.p aimará... poruti, mikulli.

(LENZ, 1910)

# Grano

semilla de los cereales... semilla redonda o algo redondeada de otras plantas sin cáscara o despojado de ella... Cada uno de los frutos de un agregado de ellos... Porción muy pequeña y de forma redondeada de cualquier cosa

(MOLINER, 2016)



# Papa

(*Solanum sp.*)

palabra de origen quechua, **papa era descrita** como “**Raíces** de comer que sirven de pan como turmas de **tierra**”.

(ZAPATA, 2009)

**Papa**, ...li.la planta, i en particular los bulbos de la misma, que en España se llama patata, *Solanum tuberosum*... Los cronistas que hablan de **Chile** i del **Perú** todos **mencionan la papa**... esta enorme lista de razas de papas con nombres indíjenas, aunque unos cuantos de ellos son de origen moderno, es la prueba más segura de **un cultivo cuidadoso** continuado desde muchos siglos. En el segundo tomo de esta obra espero demostrar claramente que los indios chilenos han sido hábiles **agricultores** mucho antes de la **conquista** de los incas i que de ninguna manera deben solo a esta invasión los primeros pasos en la civilización, como lo creen todavía casi todos los **escritores chilenos**.

(LENZ, 1910)

# Zapallo

vulg. de una especie de **cucurbitácea de carne amarilla rojiza**, mui gruesa... Una de las **comidas nacionales** de los chilenos; se comen asados, cocidos i en **muchos guisos**, sobre todo en el ‘pilco’. Para guardarlos, en algunas provincias se secan cortados en espirales como ‘**charqui de zapallo**’. Etimología: quechua.

(LENZ, 1910)

**Zapallo** (Cucurbita máxima): otros nombres, sapallo, sapallu, zapayo, **calabaza de comer**.

Del quechua sapallu, que significa calabaza de comer... **Planta** rastrera de la zona andina y domesticada por los antiguos peruanos. Se han encontrado **cultivos de zapallo** en la costa del **Perú** que datan de 4.200 años a.C. ... Se usa en la preparación de **purés**, guisos, postres, etcétera. Existen dos variedades, una rastrera (**zapallo común**) y otra arbustiva (zapallito).

(ZAPATA, 2009)



## *Acervos tecnológicos y patrimonios del gusto*

### **a) Piedras y ollas**

La constelación de la tierra, como hemos dicho, se asienta en el devenir histórico-cultural de la provincia, y espejea en los saberes y sabores de los pueblos que la habitaron, ocuparon o transitaron, remontándose en la costa a los 10.000 a.C. y, arqueológicamente, en los valles entre el 500 y el 700 d.C., aproximadamente<sup>4</sup>. De estas tradiciones, hay dos grandes tecnologías culinarias que perduran y cuyo uso forma parte del sistema alimentario: las piedras asociadas a la molienda y las ollas de greda ligadas a la cocción.

La piedra es el papel en el que se escribe una historia de varios milenios, y recuerda los gestos de la alquimia culinaria primigenia inscritos en el cuerpo de las mujeres y su trabajo con los granos. Pardo y Pizarro (2008) destacan el papel femenino en la molienda manual, en morteros de piedra, para la conservación de alimentos y sobre todo en la fabricación de las harinas: “La molienda de granos representaba seguramente una de las principales ocupaciones domésticas y era responsabilidad exclusiva de la mujer, la que ocupaba en este menester buena parte de su jornada...” (p. 87).

<sup>4</sup> Este devenir puede rastrearse a través de los siglos entre quienes se asentaron y/o transitaron no solo el valle del Choapa, sino los del Elqui y Quilimarí, una tríada que se conectó y confluyó: “Es así como proponemos trabajar con una visión histórica, no de períodos estancos segregados entre ellos, sino más bien de un desarrollo que se expande en el tiempo, en el que, antes que cortes bruscos, se dan transformaciones, continuidades y variabilidades que van forjando las dinámicas socioculturales propias a cada valle, cada área y del NSA como un todo” (Troncoso y Pavlovic, 2013, pp. 131-132).



También Frezier lo indica como “...ocupación habitual de las mujeres, (quienes) para moler el maíz una vez asado tienen, en vez de molino, piedras ovaladas de aproximadamente dos pies de largo, sobre las cuales, con otra piedra de ocho a diez pulgadas de largo, lo machacan de rodillas y a mano” (1982, p. 72).

Las piedras fueron los primeros utensilios que se emplearon para convertir los productos en alimentos, ya sea como “piedras tacitas” (huecos horadados en grandes superficies pétreas) o en el caso del Choapa, con las denominadas chancanas o chancuanas. Estas sirven para pelar los granos (“sacarles la camisa”, como dice Menegildo Rojas, de Cuncumén) como el maíz, el trigo, los porotos, los chícharos, la cebada, o para molerlos una vez secos y obtener el majado y los diversos tipos de triturado o mortereado (entre ellos, el frangollo). También para elaborar las harinas (la tostada y la chuchoca) o para lograr, con el grano crudo, la “masa” del pastel de choclo, humitas y pastel de trigo verde. Asimismo, el ají seco y el charqui son machacados en estas piedras, también la superficie de la chancana se empleó para amasar el pan. Las piedras, todavía utilizadas por muchas mujeres, conservan vivos los procesos mediante los que subsisten las cocinas tradicionales, especialmente en las comunidades agrícolas o en el mundo campesino.

# Chancuana

utensilio de **dos piedras**, que sirve para moler; la de abajo es grande i plana, la de arriba, más chica, tiene forma de un casco de naranja. Se coloca el **lado convexo** sobre la **piedra grande** i se ejerce presión alternativamente con cada mano colocada en el borde de la piedra superior, imprimiéndole un **movimiento de balance**, merced al cual muele (Coquimbo).

Etimología: Es seguramente sustantivo de ana, derivado del quechua chancai o ch'amcay, machacar, moler; o de un verbo parecido en forma i significado; pues la u es extraña.

(LENZ, 1910)

De manera rotunda, la chancana convoca a otros oficios del patrimonio doméstico (alfarería) y artefactos (como la cayana), pero de manera fundamental es transmisora de los sabores que “deben” tener los platos tradicionales, así como su mantención en el tiempo, tal como lo señala Ramírez (2021):

En este caso, vemos cómo el uso de la piedra de moler se mantiene como una tradición activa y valorada, donde, como ella plantea (señora Olga), “el sabor que le da la piedra a la comida es distinto”. Junto a esto, se reconoce que detrás de esta

práctica hay una técnica y una memoria que no reviven de la misma forma que cuando se usan máquinas procesadoras. La señora Olga comenta que, por ejemplo, cuando ella se sienta frente a la piedra para moler los terrones de greda, ella se relaja, se siente en un espacio cómodo, donde el vaivén para moler los terrones de greda, de la piedra en sus manos, le trae calma. Así, afirma que “no hay comparación a poder seguir trabajando la greda a la antigua, chancando en la piedra, o moliendo ahí el choclo para las humitas o el trigo para el majao (P. 18).



# Chancar

**machacar**, majar, **triturar minerales**, piedras... término mui usado en las minas i establecimientos mineros... triturar, **moler** a medias granos, esp. maíz i **trigo tostado**... Etimología: quechua

(LENZ, 2010)

La piedra chancana, al parecer, fue parte del “ajuar” de una mujer y tuvo —y en muchos casos sigue teniéndolo— un lugar altamente valorado entre los utensilios y enseres de cocina de una familia, como nos dice Selva Maldonado, de Zapallar:

*Mi mamá en la chancana hace frangollo, yo voy a pelar allá, porque ella tiene. Están muy escasas las piedras, la gente va a buscarlas y las tienen de adorno y no las usan. Mi mamá tiene y la usa en frangollo. Mi hermana igual, hace la chuchoca, también en la piedra. Esa era de mi abuelita y la tiene mi mamá.*

La molienda se mantiene como labor de las mujeres y los conocimientos sobre su uso traspasan generaciones. Una madre lo ha aprendido de la suya y así sucesivamente, por ello estos “linajes femeninos” urden una trama poderosa en la salvaguardia del patrimonio culinario. Un ejemplo de las preparaciones con que se preservan son el majado, el frangollo y, especialmente, la harina tostada que da vida al cocho, todas ellas logradas con el viejo ademán del chancado:

A la piedra se sentaban las puras mujeres nomás, por lo que yo veía; ahí la mamá le enseñaba a las hijas, me acuerdo cuando me enseñó a chancar frangollo... pa allá, pa' acá... me decía, “¡da vuelta así la piedra!”, y ella chancaba así. Yo no lo hacía bien, porque no me gustaba, al final terminaba ella, porque decía que ya iban a llegar las 12 y yo todavía no terminaba de chancar (...) ahí todas las hermanas

aprendían todas pelando frangollo.

(RITA GONZÁLEZ, DE LOS PERALES DE CÉSPEDES, EN RAMÍREZ, P. 18).

La piedra chancana no es fácilmente transportable, dado su tamaño y peso, por ello sucedió en muchos casos, cuando la Reforma Agraria parceló varios fundos de la provincia, que algunas familias no pudieron llevárselas a los nuevos hogares<sup>5</sup>, aunque otras las acarrearón a lomo de mula o burra, como lo hizo Segundo Manque, de 75 años, de la localidad de Luncumán, que nos cuenta la historia de la piedra chancuana que era de su abuela, y de cómo a través de los años esta piedra los acompañó:

La piedra la andábamos trayendo donde viviéramos, (...) me acuerdo de que teníamos una burra blanca, y en esa burra trajeron la piedra desde Luncumán, antes de eso la habíamos llevado desde acá hasta allá, de ahí la llevamos hasta allá al frente, donde también vivimos y de ahí de nuevo volvimos a vivir acá... Siempre con la piedra... Yo le decía a mi mamá: ¿se da cuenta de los años que murió mi abuelita ya? Este es un recuerdo de mi abuelita Claudina, así que esa piedra debe tener más de cien años”

(RAMÍREZ, 2021, P. 10).

Esta piedra, heredada, como dijimos, entre las mujeres de una familia, ya sea por filiación o consanguinidad, fue muchas veces “encontrada” —y posiblemente ya utilizada por algún grupo

<sup>5</sup> Como lo consigna Ramírez (2021).

precolonial—<sup>6</sup>, tiene la virtud de servir para variadas tareas ligadas a la cocina, y cada una de las mujeres que la poseía establecía un estrecho vínculo con ella. Sus formas varían, así como las manos para moler, y como todo utensilio culinario, requiere de cuidados y mantención por parte de su dueña.

María Leiva, de la comunidad agrícola de Carquindaño, relata:

*Ese trigo, pa' molerlo hay, que tostarlo y después molerlo en la piedra. Hay que hacer fuego, hay que prender fuego y después moler eso. Antes, los antiguos molían en la pura piedra, pelaban el majao' en la piedra, la harina tostada en la piedra, molían chuchoca en la piedra, hacían pan en las piedras. El pan lo hacían en la piedra grande que se muele la harina tostada. Ahí hacían el pan. No en las mesas ni en tablas, en las piedras. Muy limpietas eran, porque tenían limpietita su piedra. Yo tengo la mía, la uso poco, porque ya no tengo tanta fuerza, pero ahí muelo mi harina tostada.*

Pese a ser una mujer mayor, María hace chuchoca y harina tostada, que vende en la feria de Canela, con la chancana que heredó de su madre. En una habitación oscura, junto a su casa, la piedra y un conjunto de artefactos culinarios permanecen como testigos de la identidad femenina y campesina que se niega a desaparecer:

---

<sup>6</sup> Ramírez sostiene un posible origen diaguita de la chancana (2021, pp. 11-12).

*Aquí tengo mi piedra, ¿ve? Está humeado aquí, esa es antigua, la limpio con una pluma de peuco y después la golpeo con otra piedra, pero con esa pluma limpio. Esa es la piedra chancana y aquí está la callana. El compañero de ella es la cayana, ¿ve?; la pone usted al fuego y ahí también tiene sus cenizas pa'l mote. Este es el trabajo de los campesino' pue', de nosotras, y a mí me vienen todos a comprar mi chuchoca, mi harinita.*

En Mincha Sur, María González heredó y conserva la piedra chancana de su suegra, la que cuida con esmero y en la cual elabora chuchoca:

*Yo la uso y la tengo limpietita, pero sabe que se va alisando; entonces, le repaso los hoyitos con este punzoncito y así sigo moliendo, ese era de mi suegra y lo sigo usando, no sé de dónde lo sacaría ella, pero así mantenía la chancana y lo hago yo también.*

La chancana es inseparable de la cayana, la preciada harina tostada y otros granos que necesitan. Para convertirse en harina, ser expuestos al fuego, debían ser dorados en ella. La cayana puede ser metálica o de cerámica, y es el complemento imprescindible de la piedra, “el compañero”, como dice María Mercedes Leiva. La imagen de la chancana y su camarada, la cayana, se inscribe en los recuerdos de la mayoría de los moradores del Choapa. Miguel Valdés, de la comunidad agrícola de Huentelauquén, lo expresa así:



*María Leiva*



*Le cuento: los campos antiguos cuando era lluvioso se sembraba mucho trigo allí en los campos, y del trigo, ellos tostaban en cayana, que se llamaba una cosa metálica, un tambor que hacían y tostaban el trigo y lo molían con piedras que venían*

*de los indios, de los aborígenes, de las piedras chancanas que se llamaban, en la cayana lo tostaban y lo molían y hacían el pan candeal, la harina. Se hacía pan candeal, se hacía la tortilla, la tortilla de rescoldo no sé si la conoce usted.*

## Callana

vasija ancha de barro, plato hondo de barro... tiesto o fragmento de olla de greda, de fierro, que se usa a menudo para **tostar en él maíz** o trigo... manchas negras que, se dice, tienen en el trasero los descendientes de negros o zambos.

La **palabra** no es rara en los cronistas: Pedí una **callana limpia**, que es a modo de sartén, en que tuestan el maíz, el trigo i otras legumbres, Bascuñán 275... Vásquez, cita versos populares: Cuando me vine de arriba (es decir del sur) / dos cosas no más sentía: la callana en **que tostaba** / y la piedra en **que molía**.

(LENZ, 2010)

Lenz, en su diccionario, sostiene que la palabra cayana probablemente viene del quechua *k' allay*, cortar discos o ruedas; Armengol la define como “tostadera, tiesto para tostar granos, del quichua *kallana, leupe* o *leghepe* en araucano” (Lenz, 2010).

Para Zapata, la cayana es un “tiesto, vasija o pedazo de vasija de barro para tostar maíz, trigo, habas, etc.”. Citando a Solar, agrega que es “plato de barro... que tiene diferentes usos domésticos entre los pobres”, y de *Arauco Domado*, de Pedro de Oña (siglo XVI) trae esta frase: “Maíz por los pastores confitado / Al fuego con arena en las callanas” (2009).

Las piedras chancanas habitan un doble escenario en el Choapa, por un lado viven en el paisaje de la memoria y, por otro lado, se posan y yacen en el entorno ocupado hoy por sus habitantes. Menegildo Rojas, criancero de Cuncumén, da cuenta de esta doble imagen:

*En la chancana se hace el majado; aquí hay hartos restos de estas piedras que usaban los indios, pero que están partidas, el tiempo las ha ido deteriorando. Para los quesos ocupo piedras también, cuando quiero madurarlos más rápido. Oiga, si antes la piedra chancana entraba en la*

*herencia: cuando se casaba uno o se iba a vivir, se llevaba su piedra. Y a mí me la dejaron debiendo, así que hay que cobrar nomás. Yo me acuerdo de eso, no lo olvido. Ahí se molía choclo, o para la huma, pero el trigo también, para todo, y se tostaba el trigo en las callanas para tener la harina tostada. Yo me acuerdo que, para la casa, mi mamita tostaba y molió el trigo en esas piedras, y lo cocía y le echaba leche... ¡más rico!*

Cuando la piedra chancana no se usa, se guarda en las casas como recuerdo de las técnicas culinarias del pasado, pero también como íconos del lenguaje de los dones de las mujeres a las que pertenecían, sobre todo a las abuelas, conservándolas como un tributo a su laboriosidad y al ingenio para alimentar a su prole. Por ello, se atesoran y constituyen verdaderas reliquias que representan lo que fue la vida familiar del pasado que vive en ellas. Leonidas Ávalos, de Mincha Sur, lo expresa así:

*Mi papá se crió en ese sector donde tenemos las lluvias, ahí vivía su mamá. Mi abuelita, que tenía un telar, tenía la piedra chancana. Y todavía está la piedra, porque nadie la puede llevar. Para llevársela es muy difícil, ¡es así y así de gruesa! Yo no sé cómo la dieron vuelta, mi papá con mi mamá la dieron vuelta, la dieron vuelta y la sentaron ahí. Mi abuelita era la que hacía todo ahí, y cuando estaba viejita incluso al abuelito le molía el mote de cebada, porque como él tenía un tema dental, como el mote de cebada es*

*súper resbaloso, ahí ella le machucaba, y quedaba lo más rico que hay el mote. Ella le molía el mote de cebada y el de trigo tierno en la chancana. Cuando la miro es como si viera a mi abuelita con su piedra.*

La piedra restituye el valor de lo femenino, su labor y afecto, pero cobra también un sentido patrimonial, en tanto objeto que posee para la gran mayoría un recuerdo emotivo del pasado, y que se preserva ligado a los sabores y gustos de las cocinas tradicionales de la provincia. Soledad Escudero, que ha habilitado un museo familiar en Cancha Brava<sup>7</sup>, nos dice:

*La molienda siempre la hacían en piedra, hasta que de repente yo vi aparecer un molinillo de estos modernos que uno da vuelta, modernos digo yo. Pero siempre en piedra, acá todavía está la piedra de moler, era la piedra de la casa, lo que falta es la mano. La piedra tenía tres piedras para moler, y a una le llamaban la mano, porque cabía en la mano, no era más grande que la mano, y se perdió en el terremoto del 71, se cayó la cocina y se perdió la piedra. Yo tengo dos piedras, una rota, la de la casa, y tengo una más nueva. Las voy a poner las dos en el museo.*

<sup>7</sup> El Museo, Bodegón Pare Bien, está aledaño a los hornos para secar y procesar el tabaco que la familia de Soledad instaló junto a la Compañía Chilena de Tabacos en los años 50; la museografía está instalada en las bodegas de la casona y reúne diversos artefactos y materialidades que recuerdan la vida agrícola, ganadera y la existencia cotidiana de la familia durante el siglo XX.

Así como el valor y uso de la chancana, otro saber también resplandece, aunque hoy mucho menos habitual: la alfarería. Actualmente son muy pocas las mujeres que producen cerámica, una práctica que en el pasado fue de dominio amplio y que se centró en la producción de loza utilitaria, especialmente doméstica. En la memoria de muchos(as) permanecen las imágenes de las ollas para cazuelas y hervidos, las fuentes que contenían el pastel de choclo, los platos para aventar el majado, e incluso las cayanas de greda, la vajilla que alojó las preparaciones que en la infancia saciaron el hambre y congregaron al grupo en su consumo y en su fabricación. Algunas mujeres, conscientes del valor patrimonial de los conocimientos alfareros y de su importancia para lograr los sabores tradicionales, como Aurora Flores, de Salamanca —quien ha construido un museo personal en la ciudad<sup>8</sup>—, han recuperado la elaboración de piezas con técnicas antiguas, y en su caso, de un esfuerzo por recobrar los gestos de su madre y con ello del linaje femenino que la antecede:

*Yo aprendí mirando a mi mamá y a mis abuelitas. Hago platitos, ollas, maceteros, saleritos, yo puedo ver una muestra y hago una réplica. También he innovado, sí, a pesar de que no debería ser, porque debería hacer todo uno antiguo, pero a veces dicen “no, esto tiene que ser distinto, lo voy a hacer distinto ahora”. Yo cocino con mis ollas de greda, y acá*

<sup>8</sup> Se trata de la recuperación personal del ex Centro Cultural Gato Alquinta en Salamanca, rebautizado como Espacios Memorables y concebido como un sitio del recuerdo.

*también en las muestras que hay, porque yo he hecho este museo para recordar a mi madre. Yo no puedo dejar de hacer, porque era lo que mi mamá hacía y ella me pedía: “Hácelo tú, o sea, sigue haciéndolo tú”. O sea, no se va a perder nunca. La greda está en todos lados, en el campo; mi mamá decía: “Voy a echar a podrir” y le echaba agua, y después comenzaba a sacarle las piedrecitas. Yo no, yo la muelo, la paso por un cedazo, al igual que el pan, las mantengo en unas bateas con nailon, le echo la flor de la totora, algo de arena, siempre está en condiciones. Fíjese que yo uso lo que usaban las abuelitas antes nomás, pero si llegara después a perfeccionarme más podría usar quizás otras cosas. Tengo un horno y lo hago en un fuego directamente nomás, una hornilla que le llamamos nosotros. Y ahí primero le echo leñita y después la quemo con bosta de vaca, como lo hacían las abuelitas. Y quedan así como arica, hay que saber cuando ya está quemadito, no hay que echarle más, me queda roja, como arica. Después la pulo con piedra deslucida. Una piedra de río, ágata también le llaman a eso, pero tiene todo un proceso. Primero es un cuerito de zapato, una corontita de choclo. Acá tengo el salerito que hice yo, queda como dorado y una manchita negra, eso es la presión de la huaca, pero eso es como adorno también, y está listo para usar, hay que hacerle un masaje antes de usarlo, para que no se desmigüe, no se quiebre. Entonces está listo para echarle el pebre que tengo ahí. Y estas cuestiones*

*del arte de la greda nadie de mi familia quiere hacerlo, hay una nomás, la mayor, que se interesa, pero así de fuerte, no. Hay uno de los niños, nieto, que le gusta, pero ellas no los dejan, porque se ensucian; hay un nieto que está interesado en el asunto de la greda, pero dicen ellos que cuando esté más grande, pero por lo general es porque se ponen a jugar o se ensucian con la greda, se ponen a jugar y desperdician. Yo lo siento, porque hasta las últimas raspo ahí donde hago los cacharritos, no pierdo nada. La que no se quema, se puede reutilizar (Aurora Flores, Salamanca).*

También, como en la chancana, el vivo recuerdo de la generación de las abuelas está presente en los saberes alfareros: a los conocimientos sobre la molienda, la textilería, la confección de ropas, se unía el de la cerámica. Un conjunto de habilidades y prácticas femeninas reprodujeron a las familias dentro de los contextos de la sobrevivencia campesina, ya sea como parte de una comunidad agrícola, como inquilinos o pequeños propietarios, la herencia de los saberes permitía la vida a través de los utensilios culinarios de greda:

*Mi abuelita sabía de todo, era locera; habían partes que ella tenía greda de la buena, porque había greda en muchas partes; hay greda, pero eran distintas partes donde iba ella a sacar, así que “esta es —decía— la mejor”, y la echaba a podrir, porque decía que entre más podrida era mejor. Ella cocía su greda y lo preferido de ella*

*era quemar la greda. Hacía su hornito con fuego y bostas de animal, ahí las quemaba. Después decía: “hay que curarla”, cuando ya estaba al rojo le ponía leche de cabra y después las oreaba ahí. Para ir puliendo era con vidrio y después le pasaba una piedra, iba mojando la piedra, este tratamiento lo hacía el fin de semana. Todos los días iba puliéndolas. Hacía ollas, platos y distintas cosas. Era casi todo para la casa y regalar, no vendía, en ese tiempo usábamos todo de greda, y cuando le mandaban a hacer, las regalaba. Ella cocinaba todo con sus ollas de greda, parece que las cosas quedaban más ricas. Hacía las fuentes para las pasteleras. Una vez hizo una tinaja de 120 litros, era así de grande, se la mandaron a hacer de Huentelauquén. Esa sí que se la pagaron. El hermano mío trabajaba con ese caballero y él la mandó, quería una grande para mantener agua, así se mantiene heladita. Una vez se puso a hacer mates de greda y también le resultó (Leonidas Ávalos, Mincha Sur).*

Ramírez constata esto:

Antes las viejitas eran muy habilosas pa' hacer las ollas, unos fuentones así que hacían, oiga (...) hacían unas tacitas así, estas son para comer cocho, decían, y estas fuentecitas para que sirvan el almuerzo... era distinta la comida en plato de greda, la comida molida en piedra... todo ha cambiado tanto ahora.

(ELENA PÉREZ DE EL PICHE, EN RAMÍREZ, 2021, P. 17).

a,  
a  
omisas  
vina  
  
la  
aba  
rga.



Donde hay fe.  
Hay amor.  
Donde hay amor.  
Hay paz.



Donde hay paz.  
Esta Dios  
Y donde esta Dios  
No falta nada



La memoria de los gustos queda inscrita en la vajilla de greda en la que se consumieron los platos de la infancia, y muchas familias, como la de Leonidas Ávalos, procuran cocinar en fuentes y vasijas de cerámica para conservar esos sabores. El charquicán de trilla, las pasteleras, humitas, el pastel de choclo, las cazuelas, se cocinan o sirven en utensilios de greda que provienen hoy de los centros loceros del país, y con ello, así los paladares reviven la genealogía culinaria y los gustos adquiridos. La larga duración de ese gesto alfarero la encontramos en la información arqueológica del valle del río Illapel para el período diaguita:

la existencia de una tradición alfarera común a todo el valle de Illapel no implicaría la existencia de especialización artesanal o centros de producción, sino que estaría relacionada más bien con una producción a nivel hogar o de comunidad local (Falabella et al. 1994; Falabella 2000). El postular esta producción casera encuentra apoyo en considerar la falta de patrones exclusivos de un sitio particular que sean numéricamente importantes o en el hecho de no existir pastas especialmente diseñadas para un grupo alfarero, sino ligeras variaciones de un tipo general.

(RODRÍGUEZ, BECKER ET AL.,  
2004, P. 740).

Así, en la constelación de la tierra y los granos, a través de la piedra y la greda, palpita la larga historia del Choapa. Anudada a la fertilidad que dan las aguas, arrastra como en un río los ecos del pasado precolombino: hasta hace un tiempo







La característica de preservar los alimentos se replica y desdobra en las constelaciones del Choapa y muestra una de las singularidades del patrimonio alimentario de la provincia: su énfasis en las técnicas de conservación (que provienen de saberes precoloniales) que usan el aire, el sol, el agua y el fuego para lograr charquis y salones —como en la constelación de la cabra—, o mermeladas, frutos secos, arropes, ají color —como en la de la tierra—. Asimismo, este rasgo distintivo de lo perdurable está asociado a una tecnología que, en los espacios campesinos, funciona por agregación de artefactos de cocina. Las piedras chancanas y las cayanas conviven con braseros y cocinas a gas, con hornos de barro y hornillas, cada uno utilizado para lograr un producto duradero (como el majado), o bien un plato de consumo inmediato. Leonidas Ávalos, de Mincha Sur, relata:

*Mi abuelita cocinaba en las brasas. Tenía su parrilla, tenía su brasero, y cuando se quemaba la olla ya se echaba a perder la parrilla, y mi papá hacía las parrillas con alambre. Las parrillas eran como de 40 cm, así, cuadraditas. Las comidas salían con otro sabor. Cocina a leña no habían tenido nunca. Era quemar la leña ahí, después el brasero, o sea, la cocina donde hacían el fuego era para quemar nomás la leña y de ahí era donde sacaba el hollín para teñir. Tenían su piedra chancana para moler. Nosotros después ya tuvimos cocina a gas, pero igual tenemos el brasero para hacer las churrascas y este horno de barro.*

Esta constelación pone en escena el conjunto de adopciones, unas más antiguas que otras, en un proceso que agrega y al mismo tiempo discrimina, que cambia, pero mantiene un núcleo de productos, de recetas y materialidades culinarias cuyos sentidos arrancan del maíz y del trigo como “granos” esenciales, aun cuando la cebada y otros refulgen también en la memoria áurea. Las técnicas para preparar mote, el majado, la molienda y el tostado son aplicadas a una diversidad de productos: los porotos se “pelan” con el procedimiento del majado, de los chícharos o arvejones se hace harina, el trigo (maduro y verde) y la cebada se convierten en mote.

Otros tres universos titilan entre los fulgores del maíz y el trigo: el de las legumbres como los porotos, las lentejas, los chícharos o el arvejón; el de las papas y el zapallo, y el de los condimentos como el ají dulce (color), el comino y el orégano. Estos “granos” y condimentos se articulan entre sí en combinaciones que resultan en preparaciones cuyo gusto y estética se transmiten por generaciones (como los porotos con mote, con majado o con choclo). En cuanto a lo estético, todo sistema culinario en su fase de consumo y maneras de mesa opera con una gama de colores y de combinaciones aceptadas que se asocian a simbolismos ligados a lo oscuro/claro. Así, los zapallos, las papas y los choclos (la chuchoca) aportan con el abanico de lo amarillo, de lo blanco, de los anaranjados, y que podríamos metaforizar como más cercanos al fulgor dorado del sol en sus distintas fases de luz. El trigo, sin embargo, de acuerdo a sus variantes, podrá oscilar entre el polo de lo más o menos blanco, como la harina de ese color para el pan, o tostada para el cocho, y en lo tenue del majado con sus distintos triturados.





La gradación de los tonos del trigo, ligada a los distintos tipos de semillas (blancas/candea-les), sus sabores y molido, marcaron gustos y vínculos de clase que se expresaron, como veremos, en reclamos y demandas respecto al pan y la galleta, sobre todo por parte de quienes vivieron dentro del sistema de inquilinaje. Al respecto, la operación simbólica que hizo la industria El Faro convirtiendo el trigo majado en “arroz chileno” manifiesta un esfuerzo por realzar este cereal (convertido en mote bajo procedimientos precoloniales), “blanquearlo” a través de renombrarlo, y con ello mantener una tradición culinaria camuflada bajo la transfiguración imaginaria de lo opaco en blanco. Dentro de esta estética, hay que destacar que en los destellos dorados y su alianza con lo menos “blanco” se instalará el rojo de “la color”, imprescindible para decorar los platos y darles vivacidad y sabor. Como condimento y como matiz de contraste, “la color” es el último y necesario pincelazo para concluir la obra-receta.

El prestigio y expansión del trigo, fruto de la historia colonial y productiva de las haciendas, conllevó su asentamiento en los paladares del Choapa, y su siembra y cosecha fue un momento de sociabilidad y fiesta expresada en la trilla:

*Antes se hacían siembras acá; la trilla, por ejemplo, nosotros tuvimos trilla de dos días y medio, todo el día. Cuarenta, sesenta sacos de trigo de ese tiempo eran los sacos de trigo de ochenta kilos. Incluso yo sembré una vez a medias, con el dueño de la lluvia, aquí del cementerio, arribita,*

*cosechamos más de cuarenta sacos. Para cortarlo no es muy bajo, es ahí cortándolo, porque creció así de grande. En las lluvias se siembra el trigo, la cebada, el chícharo, lenteja, el comino. Pero lo que abundaba era el trigo, las trillas eran en el verano casi todos los días. En el verano había veces que uno no almorzaba casi en la casa, se lo pasaba en las trillas. Un día en una parte, otro día en otra. Habían veces que en la mañana en un lado, en la tarde en otro lado. Ahí se iban ayudando la gente (Leonidas Ávalos, Mincha Sur).*

La fuerza simbólica del trigo se expresa, en algunas localidades, en su correlato de identidad y cohesión social:

*Acá en Mincha Sur celebraban La Semana de la Espiga. Yo creo que le pusieron ese nombre porque primero se creó en Mincha Norte la Semana Minchana, y paralelo a eso se hace la Semana de la Espiga, y yo pienso que lo hacen en relación al trigo, o sea, como simbólico. El mejor verano era acá en Mincha, en la Semana de la Espiga, una semana llena de actividades, con candidatas, juntaban dinero para la institución que representaban, que generalmente era la Junta de Vecinos. Todas las tardes se juntaban y era como el punto de encuentro de veraneo, así como todas las familias allá, todos, todos, todos los chiquillos jugaban a la pelota, carrera en saco. Eso comenzó en la generación de mi hija, no en la mía (Edith González, Mincha Sur).*

Las recetas de la constelación de la tierra son esencialmente vegetarianas —una tradición precolonial—, pero se alían con alimentos animales que adquirirán una identidad en lo que hemos ya consignado como “fiambre”, en los caldos y guisos como la cazuela de ave, el hervido, el charquicán, entre otros. El fiambre convoca el papel que tuvo el chanco en las economías campesinas y en las zonas urbanas, pero de manera muy relevante para la confección del ají color y el ritual del “sopeo”:

*En mi casa se criaban chanchos, había tanto que darles, entonces siempre se han pelado duraznos, siempre había mucho verdureo para darle a los chanchos, y mi papá los mataba y mi mamá los faenaba. Hacía prieta, hacía de todo, arrollado, presas cocidas, se invitaba a los vecinos al sopeo y había pan amasado, y sopear todo lo que salía arriba del juguito, con ají de color, comino, esos eran los aliños del chanco. Mi mamá hacía hasta paté del hígado del chanco, hacía también queso de cabeza, ¡pero no perdían nada!, ¡ni las orejas! Todo, todo se hacía, las patitas se pelaban y se secaban, se dejaban para otro tiempo donde no habían, porque las patitas secas después se remojaban nomás po’ (Nancy Yáñez, Salamanca).*

El ají color ya no se prepara con la manteca de cerdo, pero se mantiene como gustema y parte fundamental de las cocinas tradicionales, como relata en Mincha Sur María González:

*Los porotos son muy ricos. Antemente se hacían a color, era la grasa de chanco y la quemaban, ahora no. Ahora con esta cuestión de colesterol, no sé qué más, no pudimos hacer eso. Ahora es el aceite no más, uno le echa un poquito de ajicito y ese es el aliño y la zanahoria.*

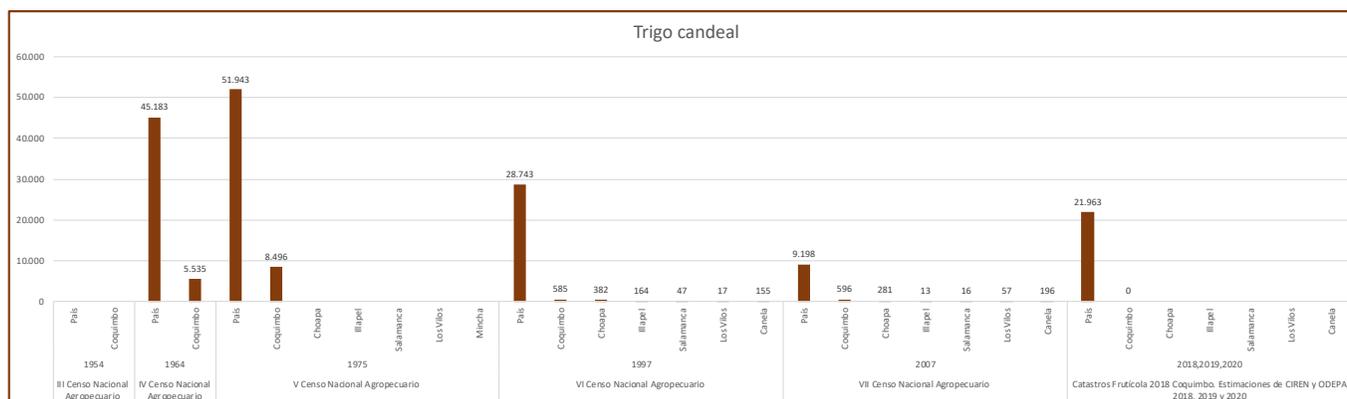
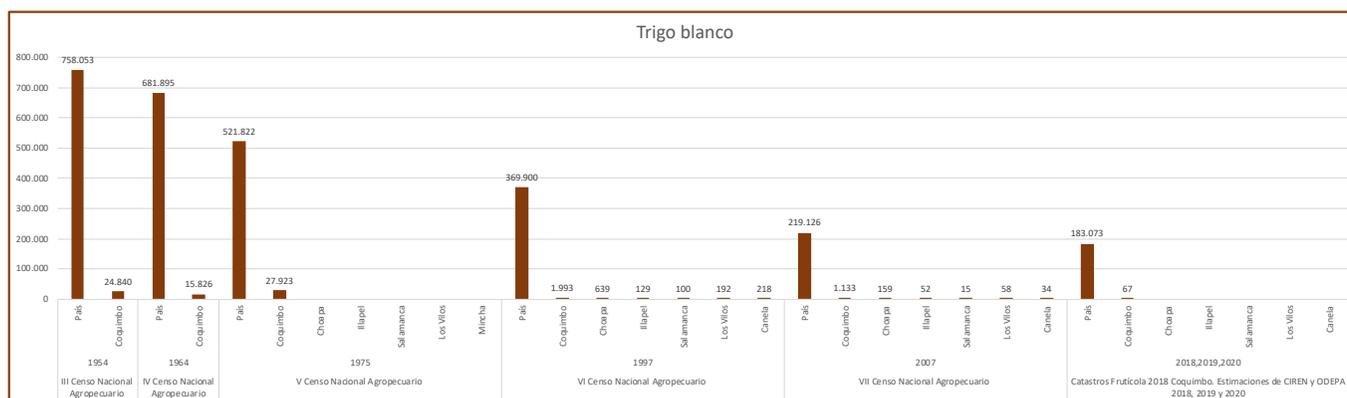
Como hemos dicho, el maíz y el trigo son los “mellizos” protagónicos de la constelación de la tierra, el primero cultivado al parecer desde la ocupación inca (Rodríguez *et al.*, 2004; Becker, 2015) y el segundo, como baluarte de la colonización española. El papel del trigo arranca de las haciendas (con sus encomiendas) que lo tuvieron como foco productivo junto con la ganadería, lo que se mantuvo posteriormente en fundos, haciendas y comunidades agrícolas. El maíz lo hizo gracias a la existencia de dos espacios productivos: la chacra y la huerta, que permitieron su cultivo y el de otros alimentos emblemáticos precoloniales. Posiblemente, esto contribuyó a que el trigo no opacara al maíz, pues en las chacras de los inquilinos y de los pequeños propietarios se siguió sembrando, así como papas, porotos y zapallos<sup>10</sup>. Al interior de la chacra, en algunos lugares como en Mincha Sur, se denomina “chala” al sitio donde crecen las matas de choclo. Si el

<sup>10</sup> Baraona, Aranda y Santana (1961) constatan para el valle de Putaendo el binomio maíz/trigo y la herencia americana de la chacra, hortícola y de regadío, y “el trigo representa el factor español, cerealista de secano y sin escarda. La chacra simbolizaría una cultura de azadón y el trigo una cultura de arado” (p.14). Asimismo, da cuenta de la asociación maíz-poroto y de la importancia de la chacra como fuente de verduras de temporada y grano seco para el invierno. En el primer caso, el cultivo de productos tiernos o de estación, se realiza en la “chacra para temprano” o huertera que “puede consistir en unas cuantas hileras sembradas en un cerco protegido próximo a la casa, generalmente al cuidado de las mujeres” (p. 17).

trigo necesita una extensión de tierra considerable, el maíz y el resto de los “granos” cultivados en chacras y huertos son fundamentales para el autoconsumo familiar y para el decurso de las cocinas tradicionales. Hay que señalar también que el binomio huerta/chacra tiene un correlato femenino/masculino expresado en la división sexual del trabajo: la primera labor de las mujeres y la segunda de los hombres; ambas, eso sí, claves para salvaguardar el patrimonio de los gustos de la provincia.

*Los huertos son las plantas más chicas, cuando se planta maíz, porotos, verdura, granados, se llama chacra. El huerto no, el huerto es lo que cuidan las mujeres. Mi mamá tenía un huerto donde había de todo y mi papá mantenía su chacra, con el trabajo también de otros hombres. (Nancy Chávez, Salamanca).*

Si observamos en un recorrido histórico los censos agropecuarios, vemos la presencia duradera de los “mellizos”.



### **b.1. “Cuando el pan vale”**

El trigo es central para la elaboración de un alimento crucial de las cocinas tradicionales: el pan; su factura doméstica es trabajo de las mujeres y posee una alta valoración en el patrimonio culinario de los valles de la Región de Coquimbo, donde se sitúa el Choapa, y no en vano subraya Gabriela Mistral:

Pan candeal, pan centeno, pan chicharrón, pan ajo, pan Molle: ese pan abierto en la mesa se me ha vuelto algo así como lugar natural de convocación de mis gentes, como citas con ellos. Y se sabe que cuando el pan vale, no importa que valga poco el resto del yantar.

(2019, p. 50).

El color y tipo de pan son marcadores de identidades, lo oscuro o claro de los resultados juega con la estética del color y el sabor, y también con asociaciones de la memoria social ligadas a la abundancia y a la escasez o pobreza. Lo “dorado”, lo “negro” o lo “blanco” de la harina de trigo conformó una gramática que asignaba posiciones y condiciones. Por ejemplo, para “blanquear” el pan de trigo candeal, a veces, se mezclaba harina del primero (e incluso maíz) y el segundo, para obtener un pan más cerca de lo claro<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> De acuerdo a Baraona, Aranda y Santana (1961), la variedad de trigo llamada candeal es la variedad *Triticum durum*. “Esos trigos semoleros solo son importantes, en términos de área sembrada, en el Norte Chico y Aconcagua. Hasta hace unos años se sembraban en Putaendo variedades de trigo blanco... estos trigos se preferían para el consumo del propio productor por su reconocida superioridad panificadora sobre los candeales. La historia del trigo en Putaendo ha girado alrededor de la competencia entre trigos candeales y blancos...”(p. 21).

---

**Leonidas Ávalos:** *Anteriormente el pan era con pura harina candeal nomás.*

**Edith,** *¿cierto que ya grande aceptaste la harina candeal?*

**Edith González:** *No, es que nosotros comimos mucho pancito candeal po', pero puro, puro, y aburría el color.*

**Leonidas Ávalos:** *Yo creo que nosotros lo asimilábamos mucho a la pobreza, es ese recuerdo más que el sabor.*

**Edith González:** *Es que hay trigos que son oscuros y hay otros que son más blanquitos.*

**Leonidas Ávalos:** *Mis papás mandaban a moler con maíz y no salía tan oscuro. Le echaban maíz al trigo, mezclaban y salía rico el pan, salía más blanquito. Igual que la harina tostada con maíz también cambia el sabor. Eso sí que a mí no me puede faltar en este tiempo de invierno la harina tostada. Hay una chiquilla que vende pan más arriba, y una vez dijo: “Oye, voy a empezar a hacer como antes”, y me parece que le está echando maíz. Siempre que el molinero también le quiera moler, porque como el grano del maíz es más grande, tiene que ir regulando.*

*(Matrimonio Ávalos González, Mincha Sur).*

---



El proceso de la molienda del trigo para la obtención de un buen pan es fundamental. En Chalinga, Teresa Olivares nos acerca a esa conexión entre molienda, color del pan y sabor:

*El trigo, el trigo, honestamente, tenía múltiples usos. El trigo una vez ya cosechado se separaba, más o menos la producción de mi papá eran como 80 sacos, tenemos todavía la bodega del papá donde guardaba, la mitad lo vendía, la mitad se dejaba para la casa. Entonces, había un molino, se mandaba a moler, se rescataba el trigo, no se le sacaba ni harinilla ni afrecho al trigo, solamente la grandota, esa muy grande, que 10 kilos era un saco. De un ancho grueso, pero el pan lo comíamos con harina integral, molida, que no era ni negra, no, era amarillita.*

En la misma dirección de Teresa, Brisa Godoy, de El Tebal, relata:



*Como éramos muy pobres, cada dueño de casa sembraba el trigo. Y aquí había un molino, entonces ellos sembraban el trigo y lo iban a moler al molino, pero ellos tenían que dejar unos quintales a cambio. Eso se llama maquila. Ellos iban, llevaban, por poner un ejemplo, 10 sacos de trigo y tanto le quedaba para el molino y ellos se quedaban el resto. Pero no era una harina blanca, era una harina media molida, el pan era mucho más sano y se hacía en horno de barro. Aquí había muchos hornos de barro. Después salieron esos hornos de unos tambores que hacían, que*

*recortaban. Pero aquí era típico el horno de barro, y se amasaba cada ciertos días, porque como las familias eran numerosas también, había que guardar el pan. Y los panes eran redondos. Y uno se satisfacía con poca cantidad. Pero siempre acompañado, no sé, del arropo, de la miel, de las nueces. Porque también era típico comer pan con nueces, acompañado con mate.*

Diversos tipos de panes saldrán de las manos de las mujeres, churrascas, pan amasado y, por cierto, la emblemática tortilla de rescoldo:

*También se hacía tortilla de rescoldo aquí. Era muy, muy común encontrar en una casa una tortilla de rescoldo, ¿y qué hacían con eso? Ahí está donde yo le contaba que mataban los cerdos y guardaban la grasa y con eso hacían la tortilla, y quedaba una exquisitez (Brisa Godoy, El Tebal).*

Así, las diversidades de colores, texturas y tipos de cocción del pan se anclan en la memoria como medida de la oposición pobreza/abundancia, y, como veremos, el trigo en su variante de harina tostada será el alimento que suplirá la escasez de pan. Mireya Gallardo, nacida en Illapel, rememora:

*Y al comer el cocho con leche, lo hacía más espesito; ¿qué pasaba?, se ahorraba el pan, porque era muy llenador. Era muy llenador el cocho con leche y uno quedaba satisfecha. “Ahora, si quieren más, ustedes me avisan, pero no se bota la comida, porque la comida es cara”, decía mi mamá. De todo*

*mi mamita nos daba; como le vuelvo a repetir, la vida estaba muy dura. Mi mamita, con nosotros, buscaba cómo alimentarnos, porque no había pan, me da pena, porque uno vivió, lo vivió, hacía berros, y en vez de pan nos daba tecito con berritos, que íbamos nosotros mismos a buscar al río.*

Tal como señala Mistral, “cuando el pan vale, no importa que valga poco el resto del yantar”. De este modo, el trigo como grano dominante será signo y medida de una condición y de la experiencia de la escasez/abundancia familiar.

## ***b.2. Los fundos, los inquilinos y la lucha por el buen pan***

Coirón 12. Tienen 4 gallinas, pero no comen nunca los huevos, porque los venden para comprar pan. (MACCHIAVELLO Y CIFUENTES, 1939, p. 289).

El valor del pan y la centralidad solar del trigo, su peso en la memoria y en los acervos culinarios, se aprecia en la historia de la provincia, sobre todo en la vida de los fundos y haciendas. Hay registros, sobre todo en los fundos de la Junta de Beneficencia, de la “ración” que se les entregaba a sus inquilinos y trabajadores, y de la orientación triguera de su producción. También están las huellas de la lucha constante por una galleta o pan de calidad; la galleta simboliza la “regalía” en comida a la cual accedían los inquilinos y, por ende, sus familias. A inicios de la década de 1930, calibramos la fuerza de la

demanda política de la galleta-pan como signo de la posición desigual de los campesinos sujetos al régimen hacendal. Un ejemplo se aprecia en la propaganda electoral de Marmaduke Grove a la Presidencia de la República:



La mala calidad de la galleta fue incluso denunciada por el emblemático empresario illapelino Luis Vera, dueño de El Faro, cuando se discutía la subdivisión de las tierras de los fundos de la Junta de Beneficencia:

La subdivisión de la tierra como base de tranquilidad social. Mientras el gran señor se banquetea con opíparas y succulentas comidas, el pobre peón de la hacienda tiene que rumiarse mansamente una negra y áspera galleta elaborada con

harina producida por un trigo fallo que en el mercado casi no tiene valor comercial" (A propósito de la parcelación de los fundos de la Beneficencia. Carta de Luis Vera al ministro de Agricultura. *El Heraldo*, 16/4/1933).

En las negociaciones de los trabajadores de las haciendas, los reclamos por obtener raciones mayores de pan de buena calidad se observan, a mediados de la década de 1940, en el "Acta de Avenimiento en conflicto colectivo del Consorcio de Administraciones Agrícolas en Fundos del Valle del Choapa":

- 4.-Cada inquilino tendrá derecho a mantener a talaje 40 animales mayores y 75 animales menores (ovejunos o caprinos). Si no tiene animales mayores, podrá aumentar el número de animales menores a 150. Es indispensable que los animales sean de su propiedad...
- 5.- Se reglamentará para todos los fundos la siguiente fórmula estándar:
  - Desayuno.- 1 galleta de un kilo; 20 gramos de café; 50 gramos de azúcar.
  - Almuerzo.- Con carne, días lunes, miércoles y viernes. Carne 160 gramos. Majado o arroz 80 gramos. Papas 100 gramos. Sal 20 gramos.
  - Ración en días sin carne: martes y sábado. Frejoles 350 gramos. Majado o arroz 100 gramos. Manteca 10 gramos. Sal 20 gramos.
  - Jueves: Frejoles 300 gramos. Papas 150 gramos. Fideos 50 gramos. Manteca 10 gramos y sal 20 gramos.
  - Comida: Lunes a viernes. Majado 200 gramos;

papas 150 gramos; manteca 10 gramos; sal 20 gramos. Las papas se variarían con fideos. Esta ración se podrá entregar en crudo, en los fundos en que prefieran los trabajadores, con equivalencia de 400 gramos de trigo o papas en igual calidad.

También en el ámbito urbano hubo preocupación por la calidad del pan, cuando la venta de trigo hacia otras zonas amenazaba la producción local o cuando la harina con que se confeccionaba no era buena. En los primeros años de la década de 1930, hubo una ordenanza del gobierno para vender un “pan popular” más barato, noticia que fue bienvenida en Illapel, pidiéndose su entrada en vigencia, porque ayudaba al “consumidor”, pero especialmente a las “clases menesterosas” (*El Heraldo*, 23/08/1933). El “prestigio” del pan blanco, asociado a la variedad de trigo, impulsa asimismo políticas locales como la del empresario Vera ya citado:

*El Reflector*, 24/06/1939.  
Aviso para promover la siembra de trigo blanco por sobre la cebada.

Es interesante notar que, ese mismo año, la Junta de Beneficencia hizo suya la inquietud por el tipo de pan que se entregaba en sus haciendas del Choapa. Para ello enviaron muestras a la Dirección General de Sanidad, la que concluyó que en muchos casos no eran aptas

para consumo, aun en el caso de Tahuinco en que la celulosa estaba en 0,80 g, o sea, muy cerca de la tolerancia, 0,75 g. Se ordenó colocar tela cernidora para limitar la cantidad de afrecho que contiene el pan integral. En todos los fundos se ha cumplido con esta orden y el pan de cada uno de ellos se ha notado mejorado en calidad según la opinión de los trabajadores (ACTAS JUNTA CENTRAL DE LA BENEFICENCIA, 1939, P. 112).

A través de la prensa local, en las décadas del 40 y 50 se advierte la dependencia de los panificadores del trigo producido en las haciendas como nos informa *El Reflector*:

Los propios fundos de la Beneficencia están contribuyendo al alza del pan. Ya no siembran trigo como en otros años. También otras haciendas... como la de Illapel, no sembró nada; Huentelauquén, tampoco; Las Cañas y Limáhuida, una insignificancia (28/06/1942).

También, las noticias expresan el desasosiego en los períodos por la escasez del cereal, y como dice Gabriela Mistral, hablar de falta de pan es símbolo de privación del yantar.

El pan nuestro pero poco...  
Con motivo de la [...] de trigo ya no va quedando harina de la cual disponer para la fabricación de nuestro pan de cada día. El Instituto de Economía Agrícola ha dispuesto que no se envíe harina a esta región, posiblemente por el hecho que en este mes principia la cosecha. Sin embargo, en esta región y particularmente en la zona de la costa se ha agotado totalmente la existencia de harina y no hay ninguna posibilidad de reemplazarla por la que provenga de la nueva cosecha. El precio de

este artículo está entregado al capricho de quien pueda tenerlas. Las panaderías no tienen sino una cantidad mínima de materia prima para abastecer la demanda de su clientela; agotada esa existencia en las panaderías no habrá el pan que se necesita para llenar las exigencias diarias... Esta situación debe producirse dentro de unos cuantos días más, si las autoridades no intervienen para exigir que sea despachada una cantidad mínima de harina para llenar las necesidad primordiales. *Nuevo Cabildo*, 10/11/1951.



La dominancia del trigo como emblema del pan, sus matices de colores y la abundancia/escasez, sitúa las operaciones simbólicas de su adopción y los sistemas de prestigio y poder que entrañó. El mellizo del maíz pone en la escena del patrimonio alimentario su papel decisivo como corazón que late, a través de la constelación de la tierra y los granos en las nuevas y antiguas mesas del Choapa.

### ***b.3. El ají color y el arroz chileno: transfiguraciones y metáforas***

#### *La color*

La industria El Faro de Illapel, propiedad del legendario Luis Vera<sup>12</sup>, fue un agente dinamizador de la economía de la provincia. Recogió y potenció dos pivotes de la constelación de la tierra: el trigo majado y el pimentón seco y finamente molido, conocido como “ají color” o “color”. Ambos serán transformados, “blanqueados”, mediante una operación lingüística; el primero renombrado como “arroz chileno”, y el segundo, Pimentón Faro Choricero. El Faro transfiguró, simbólicamente, las técnicas campesinas e indígenas y los apelativos locales del majado y del ají color en productos “nuevos”, convocando su “similitud” con los exógenos como el arroz y el pimentón (paprika en Húngaro<sup>13</sup>) que los españoles adoptaron en su dieta, especialmente el segundo para la elaboración de embutidos.

Con el pimentón molido, esta transfiguración encarna el proceso de ida y vuelta, que se ha dado con otras plantas y alimentos que, nativos de América, fueron incorporados en las cocinas europeas y asiáticas, y luego “retornados” a sus lugares de origen como parte de las tradiciones europeas<sup>14</sup>. El ají, de género *Capsicum*, el mismo del pimentón, tiene su origen en Bolivia y migra por todo nuestro continente, en diversas variedades picantes y más dulces<sup>15</sup>. Zapata (2009) nos plantea que:

12 Para mayor información sobre su vida, consultar el libro de Sergio Bugeño (2016).

13 En ese país la adopción del pimentón molido fue tal que el principio de condimentación de su sistema culinario se define por su uso.

14 Como el tomate, la polenta, el chocolate, entre los más conocidos.

15 Los actuales estudios genéticos dan cuenta de este núcleo de origen del género *Capsicum*, como plantea Bedoya Garland (2016).



el género *Capsicum* tuvo su centro de origen en la selva de la actual Bolivia, dispersándose por Sudamérica y Centroamérica. El rocoto y el ají amarillo fueron domesticados en la región andina, mientras que el ají cavi- che lo fue en la cuenca amazónica. Como lo sostiene Toribio Mejía Xesspe (1931): ...el ají es una de las substancias principales para la condimentación de las comidas indíge- nas. Se distinguen dos clases: uchu, ají pro- piamente dicho, y rokoto, pimiento ame- ricano... El ají se conserva en estado seco llamado *ch'aqki uchu*; el rokoto también se conserva mediante la preservación llamada *'qacha*, que consiste en secarlo al sol después de dividir en dos o más partes.

Los mapuche, por su lado, denominan mer- quén al

condimento hecho de sal i ají tostado i mo- lido, a veces tb. en forma de bolitas i con otras verduras, que cada uno lleva consigo en los viajes para sazonar la comida, según las costumbres indias... Etimología: mapu- che, Febrés; medcun, mejcun, o medquen, moler en la piedra, i en el molino, i el moli- do o harina... (LENZ, 1910).



El relato de El Faro, que conocemos por su folle- to diseñado para hoteles, sostiene que el pimentón es originario de África del Norte e introducido por los árabes a los españoles y estos a América, dan- do sazón a las cocinas de los “pobres”. Chile habría sido “de los primeros países que adoptó el pimentón Español hasta llegar a un consumo de hasta cerca de 600.000 kilos anuales, cantidad que hasta el año 1920 se importaba en su totalidad de España” (Com- pañía Industrial Vera, 1944, p. 3). Para cultivarlo en el país, “en el valle del Choapa, departamento de Illapel, en la provincia de Coquimbo, se realizaron diversos ensayos [...] que demostraron que el fruto obtenido era de calidad idéntica al de España, y en muchos casos, de sabor y aroma superiores” (Com- pañía Industrial Vera, 1944, p. 4). La fábrica inició sus actividades en 1920, abastecida por productores de la provincia, concebida como una industria de “Pimentón Nacional —genuinamente nacional—, arraigándolo al mercado chileno en forma perma- nente desde esa época y creando el tipo conocido con el nombre “Faro” (Compañía Industrial Vera, 1944, p. 5). Se produjo también la variedad “Faro Choricero” para la

fabricación de embutidos y para la con- servación de jamones, que ha llegado a ser irremplazable. Su empleo no se limita sola- mente a la fabricación casera, sino que es mayor cada día en las grandes industrias de conservas de carne [...] Además se utiliza en la fabricación de muchos platos, como acreditan las recetas incluidas en este folle- to, tomadas de la inagotable colección que ofrecen las cocinas Chilenas, Españolas y Norteamericanas” (COMPAÑÍA INDUSTRIAL VERA, 1944, P. 5).

El prospecto ensalza las cualidades nutricionales y vitamínicas del pimentón e incluyó preparaciones que fueron “estudiadas y seleccionadas por la señora Berta Gauche, profesora de Economía Doméstica de la Universidad de Chile” (Compañía Industrial Vera, 1944, p. 12).

La operación de transfigurar el ají color en “pimentón faro” o “choricero” se realiza con un principio de condimentación enraizado en las cocinas patrimoniales de la provincia (y del país), cambiando, vía “marketing”, su arraigo mestizo y popular por un origen en España, blanqueándolo, “prestigiándolo” para comercializarlo a gran escala. Sin embargo, hay que notar que el recetario alterna la denominación pimentón “Faro” y “color”, evidenciando un ensamblaje de tradiciones que definirán la identidad nacional de los platos por su uso con manteca, aceite o mantequilla. Por ejemplo, en los porotos encontramos estas variantes:

### **Sopa de porotos (del año)**

Se cuecen porotos y se pasan por cedazo. Se fríe una cebolla picada fina, 2 dientes de ajo en color, preparada con Pimentón “Faro”, en 2 cucharadas de mantequilla. Todo esto se agrega al puré de porotos, en seguida se le agrega caldo o simplemente agua caliente hasta formar unas sopas espesitas, se le da un ligero hervor, y se sirve con crutones de pan frito.

### **Porotos a la chilena**

Se dejarán los porotos desde el día anterior.  
Se cuecen en agua y, una vez cocidos, se les

bota el agua. En una olla, se colocan: manteca y Pimentón Faro en partes iguales. Si es del agrado, puede usarse Pimentón Faro Picante. En ella se pondrán cebolla picada y zapallo en pedacitos, crudos. Se agregan los porotos y se les echa agua hirviendo en poca cantidad para que queden algo espesos. Deben ponerse a fuego lento (COMPAÑÍA INDUSTRIAL VERA, 1944, p. 15).

La versión del ajiaco es presentada a través de esta receta:

### **Ajiaco**

Se corta un trozo de posta en pequeñas tajadas largas, y lo mismo se hace con una cebolla grande, se fríe todo en aceite al que se le agrega 1 cucharada de Pimentón “Faro”, ajo, perejil, orégano, sal y pimienta. Después de estar todo frito, se agrega el caldo colado y las papas cortadas a lo largo. Al servirlo se le agrega 2 o más yemas diluidas en 3 cucharadas de crema Nestlé (COMPAÑÍA INDUSTRIAL VERA, 1944, p. 15).



En el diccionario de Zapata, leemos:

Juan de Arona describe el ajiaco “como el guisado nacional que tiene como base el ají y la papa, y que en general es de un picante soportable y hasta insensible a veces, por lo que puede comerlo cualquier extranjero, aunque no es un plato fino”. Según este mismo autor, “tanto en Chile como en Cuba, el ajiaco es considerado también como un guisado nacional, por lo que concluye que cada pueblo tiene su... ¡ajiaco! (2009, p. 50).

En las tres secciones se incluyen preparaciones unidas por el uso del “pimentón”. Así, los langostinos en mayonesa roja, los bollitos de jamón, la sopa de ajo a la madrileña, el pollo en chanfaina a la catalana, el bacalao con papas, el pisto manchego, la fabada asturiana, entre otros, conviven con el *Pennsylvania dutch spinach*, el *welsh rarebit*, *belgian eggs and shrimps*, *goulash* a la bianco, con los porotos huasos, el pastel de cochayuyo, las humitas, las cazuelas, la tortilla de luche, lo porotos con chuchoca, el valdiviano, el charquicán y otros platos locales.

La Compañía Industrial Vera distribuyó el ají color por todo el país, como apreciamos en el cuaderno de las Tarjetas de Cuentas Corrientes de los Deudores Varios del año 1945<sup>16</sup>: desde Puerto Natales con don Ubaldo Basos, Caorsi

<sup>16</sup> En las ruinas de la Industria El Faro en Illapel, encontramos arrumbados y apilados cientos de cuadernos de registros, los cuales son ofrecidos a los visitantes, y algunos de los cuales “rescatamos” con la esperanza de encontrar ahí datos valiosos sobre el patrimonio alimentario, aunque sin duda los más relevantes ya no están. En estas tarjetas se consignan del año 1945, pero contienen fichas de deudores que van desde el año 1944 hasta el 1948.



e hijos de Talcahuano, Compañía Carbonífera Industrial de Lota, Marcos Cumsille de Santa Cruz, Croce Hermanos de Valparaíso, Pedro Cruz de Huasco, hasta la Caja de Crédito Minero de Copiapó, entre otros compradores.

Junto al pimentón, la industria Vera amplió su oferta y, en 1936, la venta de semillas de “ají dulce” fue otra de sus ofertas:

**SEMILLA GENETICA DE AJI DULCE**

Hace 2000 años que el incipiente genista, Colón, predica a los agricultores en su noble cosecha:

“En provechosos ajíes que miran cuando de un grano sacan muchas semillas, deben escoger y limpiarlas aparte y sembrarlas por sí mismas a la haza y otro año hacer otro tanto, y después que haya la cantidad de las buenas semillas, sembrar más en granos”.

Buscar esta línea ha de ser, pues, el objetivo de quien pretenda mejorar las plantas, y ello se consigue aplicando los procedimientos o métodos que nos enseña la genética.

El éxito de las cosechas depende casi en su totalidad de la selección de las semillas, bajo los siguientes aspectos: por planta, por fruto y por semilla.

De acuerdo con estos principios, tenemos el agrado de ofrecer a los señores agricultores, semilla de ají dulce de la más alta calidad.

**Soc. INDUSTRIAL VERA & Co. Ltd.**

73

La Opinión del Norte, 26/09/1936

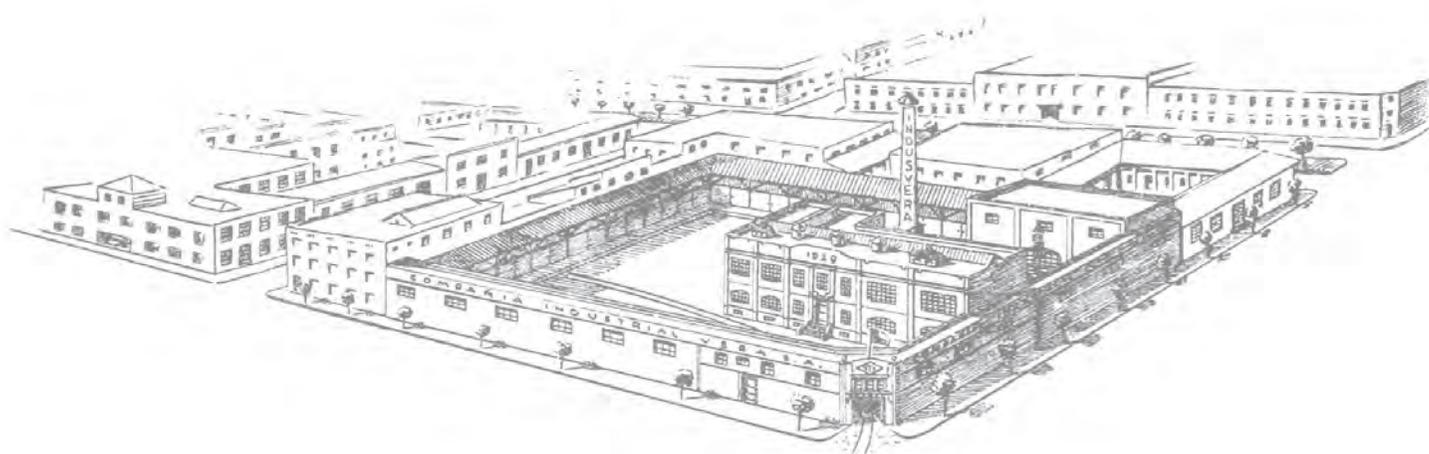
Luis Vera proyectó el ají color o “la color” en un empeño que fue comercial y cultural en el sentido que apeló, en su publicidad de mercado, al mestizaje local y nacional, por un lado, y al “prestigio” de lo más blanco (europeo) y “mundial” expresado en lo “español” y “norteamericano” del “Pimentón Faro”, por el otro. La preparación de “fiambre”, presente en el folleto como “carne aliñada” con pimentón y comino, empleada en animales domésticos como los cerdos y gallinas, o silvestres como conejos y pájaros, prevalece hoy en el Choapa, potenciada por la industria El Faro que recogió de la constelación de la tierra un rasgo distintivo: el desdoblamiento de un aderezo cuyo color rojo es sinónimo de preservación, y una identidad estética y de sabores resguardados por generaciones.

### El arroz chileno

El trigo majado que, como sabemos, es fruto de la aplicación de técnicas prehispanas a los productos coloniales y que consiste en descortezar y pelar los granos, fue también objeto del desarrollo comercial de la compañía de Luis Vera.



*El Reflector, 30/12/1932.*



# Majado

La **palabra** majado proviene de **majar**: “...triturar un cosa que tiene algo de **humedad**, **machacándola**, por ejemplo, con el **mortero**... Golpear los cereales y legumbres, principalmente el **centeno**, para separar el grano de la paja”, y en Chile: “**Maíz o trigo** remojado en agua caliente y después **machacado**, que se guisa de distintas maneras”

(MOLINER, 2016)

Para Neves, majado es un americanismo del noroeste argentino y de Chile que designa “al trigo o **maíz** remojado en **agua caliente** que se tritura y se come guisado de distintas maneras.

También guiso o postre hecho del maíz o del **trigo** así **preparado**” (1973)

La técnica del majado puede conservar el grano de trigo entero, sin la piel, o someterlo a diversas moliendas que dan origen a los términos **trigo partido**, **frangollo**, **remolido**, que serán

utilizados para preparaciones específicas

(MONTECINO Y ALVEAR, 2018)





77

**Aplicación del Pimentón "Faro" como condimento en la COCINA CHILENA**

**NOTA:** En la cocina chilena, el uso del pimentón como condimento se halla muy generalizado, pero se le conoce más bien con el nombre de AJÍ DE COLOR, en las recetas culinarias que siguen, como COLOR, ó simplemente en una costumbre que se ha generalizado tanto, no cambiáremos el nombre que se ha querido dar al condimento pero, si diremos como se confecciona, el buscaremos y veremos color.

**PARA UNA TAZA DE MANTECA DE CERDO DE BUENA CALIDAD, SE NECESITA PROPORCIÓN YA DE CUCHARADAS DE PIMENTÓN "FARO".**

Debe obtenerse por lo tanto esta proporción ya sea que se mezcle una taza de manteca, un kilo o menos, aumentando como decimos, proporcionalmente la cantidad de PIMENTÓN FARO.

Para una taza de manteca 2 CUCARADAS DE PIMENTÓN FARO.

Para un kilo de manteca, 9 CUCARADAS, y sal sustraída.

**IMPORTANTE:** Las medidas que se dan deben tomarse como: la taza colmada, y las cucharadas así mismo, colmadas.

**CAZUELA DE CORDERO.**

Se elige cordero de la cola o espinazo, que es el mejor para este guiso. Se lava la carne y se pone a cocer en agua fría, teniendo cuidado de espumarlo bien; se deja hervir hora y media; seguidamente se ponen de ajo las papas en un poco de COLOR, las papas, el arroz y unos cuantos granos de pimienta; las zanahorias partidas en trocitos verdes; las arvejas y la manohorja partida en trocitos se hace que den un hervor muy fuerte y ensayada se ponen a fuego lento.

**CAZUELA DE VACA.**

La carne que se usa es costillas de pecho. Se ponen a cocer en agua fría, después de bien espumada se agrega la carne y se tré en COLOR con ajo molido, cominos y unos cuantos granos de pimienta; después se le agrega a la olla el caldo, se le ponen papas, arroz, zanahorias, zapallo en pedacitos, cebolito, porotos verdes, arvejas y un ratico de verduras surtidas. Antes de servir se aliña con huevo batido.

11

**BUENOS EMBUTIDOS**

**PIMENTÓN "FARO" CHORICERO**



(Fdo.)— Dr. E. P. REED  
VALPARAISO, 15 de Mayo de 1940.

Así como el ají color pasó a ser Pimentón Faro, el trigo majado fue bautizado por la compañía de Vera como Verarroz, “arroz chileno”. El majado entero —semejante a un grano de arroz más oscuro deviene en arroz “nacional”. En la feria de Ovalle aún se conserva este nombre y se lo define como “el trigo seco y pelado entero que se utiliza para cazuelas, pero preferentemente para hacer porotos (Feriante puesto n° 20, en Montecino y Alvear, 2018, p. 123).

El relato que convierte el trigo majado en arroz y su “superioridad” nutricional es el siguiente:



Por último, observamos en la lista de Pedidos de Mercaderías de los obreros de la compañía de 1948, que ya citamos, la diferencia entre el Verarroz entero y el Verarroz triturado (trigo partido), y la prevalencia de pedidos del majado entero, lo que da cuenta de su uso en las cocinas illapelinas en las recetas tradicionales así como en la provincia.

## Relatos culinarios y recetas con memoria

La constelación de la tierra y los granos se dibuja como un centro solar alrededor del cual giran emblemas culinarios, algunos que ya hemos bosquejado y que en el conjunto de preparaciones que presentamos asoman y despliegan la persistencia de sus saberes y gustos.

### 1. Las tesituras del trigo

#### La harina tostada de trigo y el cocho

El cocho es uno de los alimentos con memoria, podríamos decir una “institución”, y que tanto el recuerdo como su consumo actual sitúan en el centro de la constelación, y para prepararlo es preciso contar con harina tostada.

*Ahora no tenemos semilla de trigo y yo también ahora no siembro. El año pasado me dijo mi hijo, -cuando cayó la lluvia: "Tenía ganas de sembrar. Mamá, ¡sembraremos po'!". Yo tenía trigo, había comprado trigo allá arriba pa' la harina tosta', de ese mismo, y sembramos po', y nos fue re bien po'. Ahí nos repartimos la mitad cada uno. Vendimos harta harina tosta' pa'l cochito pueh. Ya de enero pa' delante, como febrero, se hace la trilla (María Leiva, Carquindaño).*

*Se come mucho el cocho por allá. Cocho es harina tostada con agua, azúcar, que cuando se toma frío se llama ulpo. El cocho es caliente, un desayuno; y el ulpo es refrescante, para tomarlo... pero es harina tostada y eso se consume mucho allá. Mi papá tenía un molino en la casa, un molino hidráulico que producía harina tostada, y ahí llegaban los huasos con su trigo y le cobrábamos una maquila por molerle el trigo y salía esta harina integral, se podría decir, porque iba con*

*afrecho. Cuando el trigo iba tostado, ahí se producía la harina tostada; hay unas cayanás ahí, unas donde antes tostaban el trigo, antes de molerlo. Cayanás se llamaban. No me acuerdo muy bien el sistema, porque nosotros molíamos el trigo que llegaba sin tostar. Llegaban de todos lados, de Canela iban a moler a Illapel el trigo. Era un molino que venía desde que se creó la villa San Rafael de Rozas, era antiquísimo y estuvo en función hasta hace poco tiempo y se movía hidráulicamente. Y ahí tenía mi papá ese molino de trigo, para moler y cobrar maquila, con la misma agua de la acequia, del canal, se molía. Tenía para moler los minerales de oro. Ahí mismo en la casa de posta, al lado (Gastón Fernández, Illapel).*

*Hoy día nosotros volvemos a vivir lo de antes. Mira, yo raramente como fideos, raramente, porque en realidad me recuerda a mi papá y veo a mi papá la fortaleza que tiene. Oye, tiene 98 años y dice: "En la mañana yo como palta, en la mañana yo como*

# Cocho

Arg. (Salta) y Chile. **Harina de maíz** o de trigo tostado// El maíz en su **mazorca**, hervido.// **Mazamorra.**

*(Diccionario de Americanismos, 1973)*

Cocho, m. Ch: N, Ar: NO. Bebida hecha con **harina tostada**, agua caliente y azúcar.

*(Diccionario de Americanismos, 2015)*



queso”, y en la mañana come cocho, en la mañana come avena”, y así se mantiene sanito (Teresa Olivares, Los Boldos).

*Hacíamos mucho el cocho aliñado con el huevo frito; en la olla el cocho era siempre con sal. Uno se servía, por ejemplo, cuando parían las cabras, la leche con harina también con sal, pero si uno quiere, por lo general, en una tacita se hacía el cocho con leche y ahí le echaba azúcar. Yo por lo menos lo hago así. El cocho también se hace con la harina de arvejón..., que se me olvidan cosas, la harina de arvejón se hace del chícharo pelado o tostado. De ahí sale la harina de arvejón y el pelado se hace, se pela el chícharo y después se hace el segundo, que queda así como puré. Tiene mucha vitamina, mucha proteína. Ya casi no siembra la gente chícharos. En el mercado venden, pero ya con soya, con otros químicos. Para pelarlo, para cocinarlo, es distinto (Aurora Flores, Salamanca).*

*Claro, cuando no había harina mi mamá nos tostaba la harinita y el cochito que le decíamos nosotros, y un tecito; entonces, ese reemplazaba el pan. El cochito era en la mañana pa'l desayuno... Y a la hora de once y a la noche era la comida, y ellas preparaban a la antigua... ¡Ay! ¡El cocho sango! Venía mi mamita, preparaba, hacía una friturita con color de chancho, de cebollita y después la ponía a hervir y le echaba la harinita y le echaba la sal, y se le ponía un huevito*

*al lado, ese era el cocho sango (Edith González, Mincha Sur).*

*Mira, el cocho con sal —aunque a mi caballero no le gusta la cebolla— yo lo echo en un sartencito o una paila, porque uno tiene paila chica y más grande. Yo la sofrío un poquito, ya sofreído se pone agüita con un poquito de aceite y salcita, ya cuando veo que la cebolla ya está brillosita yo le echo el agua caliente. Esa para hacer el sango. Le pone salcita a su gusto y, como le digo, yo ese aceitito con colorcito que hace uno, le ponía a esa agüita. Cuando hirvió, yo la tomo con mi mangueta la paila y le echo la harina con la mano como en lluvia y lo voy viendo. Como despacito le va echando. Saca usted el tarrito, porque siempre lo tiene en un tarro o una bolsa, no sé, y le va viendo y ahí da el espesor, si usted quiere más espesito. Y después viene, si usted quiere un huevito, le fríe el huevito y se lo coloca. Ese es el cocho sango (María González, Mincha Sur).*

*El cocho yo lo hago también: hago una friturita de cebolla y ajito, comino, ají color y también le echo jengibre y esa agüita después, yo le echo agua hirviendo a esta friturita, y le comienzo a echar la harina como parecido al merengue de los dulces, que no quede ni muy duro ni muy blando, y después con el huevo frito. Eso lo hacían antes, sobre todo en los desayunos para la gente que iba a trabajar al campo (Mireya Gallardo, Illapel).*

Cocho aliñado: Como variante al cocho dulce, existe el cocho aliñado, preparación que por lo general se consume como almuerzo o cena. Para prepararlo, hay que hacer uso de una sartén en la cual se pone una cebolla hasta que esté cocida. Una vez hecho esto, se le agregan 2 o 3 huevos y se espera a que se cocinen un poco para luego revolver, agregándole posteriormente sal, ají de color y perejil. La harina tostada es el último ingrediente que se le incorpora a la preparación, en una cantidad de unas 4 o 5 cucharadas. Con este último paso la receta queda completa y lista para servir caliente (RAMÍREZ, 2021, P. 16).

*Mi abuelita preparaba de todo con muy poco, se comía el cocho, yo les doy hasta ahora a mis niños en la noche, en invierno más que todo, el cocho con leche o con agua para antes de ir a dormir. Esas cosas, esas preparaciones, no se pierden acá (Gabriela Palacios, Pircas de Arboleda).*

### Cocho Zanco

Ingredientes: Harina tostada, sal, aceite de oliva o manteca, 1 cebolla, 2 papas, condimento al gusto, agua o caldo, charqui (optativo). Preparación: Se hace un sofrito con cebolla condimentada y el charqui desmenuzado, luego agrega una taza de agua aprox. y se incorporan las papas cortadas en láminas o en trozos pequeños (para facilitar la cocción). Cuando ya están cocidas, agregar 1 taza más de agua y finalmente echar la harina tostada y revolver. Se logra un tipo

de guiso muy sabroso; se recomienda echar unas cucharas de color al servir (Cocinera y cultora diaguaita, Paula Carvajal Bórquez, en Escuela Básica de Chalinga, 2019).

### Macho ruso/rucio/rusio

Si el cocho nos remite a la harina tostada, el macho ruso, rucio, rusio (hay discusión sobre el nombre en la Región de Coquimbo y en la provincia) es otro emblema que enaltece al trigo, a la harina blanca y a lo dulce. Se alía con la constelación de la cabra, para entregar un plato denso de memorias:



*Antes comíamos mucho, mucho dulce. Mire la gente antigua cómo tenían cabra, sacan leche, hacían el queso y de la misma leche hacían postres. Leche asada, macho ruso con harina, le daban mucho destino a la leche de cabra. El macho ruso lo hacían con harina. Cocían la leche y deshacían la harinita y se la echaban ahí al macho ruso. Se hacía con azúcar. Es*

que el caramelo que llamaban, ¿no le digo que quemaban azúcar en una pailita? Ese era el caramelo. Muchas cosas de antiguo, ¡puro sano nomás! No se iba a ningún lado a comprar po'. Claro que la azúcar sí era comprada en otro lado. Pero se le ponía miel también. Mi papá tenía abejas, pero después con los años malos se nos llegaban a morir, y se empiezan a morir las abejas (Ana María Cortés, Carquindaño).

Antes teníamos dulce, porque ellos (se refiere a los más viejos) cocían palos y sacaban una miel de algarrobo, ¿me entiendes? Yo no sé si eso era muy mal mirado antes, ir a cortar el algarrobo, y te da una miel exquisita que te da azúcar nomás, porque es dulce, pero te da un color y sabor muy rico, igual como cuando tú quemas el azúcar. Eso lo usaba la abuelita, con macho rucio, que el macho rucio también es de acá del Choapa: era una leche con harina que se servía con cascarita de naranja, con todos los sabores que pudiéramos tener, específicamente si no había, no había. Pero iba la cascarita de naranja, generalmente, y luego a esa leche se le ponía un batido de harina, una harina muy líquida que se licuaba y se le daba un hervor de como diez minutos, hasta que quedaba igual que una pasta de maicena. Eso iba después al frío, a un agua, no teníamos refrigerador, teníamos un agua donde se ponía la budinera a enfriar, y se cuajaba rápidamente, y se bañaba con esta miel si teníamos miel; si no teníamos, la otra posibilidad era tener el mismo caldito dulce para bañar al macho rucio (Teresa Olivares, Los Boldos).



El macho ruso es un postre típico también de leche con harina y cáscara de naranja, dulcecito eso, se cocina y se echa en una bandeja. Se hace con leche de cabra y harina, que no quede ni muy duro ni muy blando, y con un almíbar; era el postre también preferido junto al mote con huesillo. El almíbar uno lo prepara con azúcar quemada o con chancaca y con aliño, cáscara de naranja, canela, a eso le llamamos almíbar nosotros. Y ahí adornábamos el postre, se le echaba al postre. Chancaca se usaba poco, porque la gente en el campo no tenía en ese tiempo, y siempre se hacía con azúcar quemada; cuando el azúcar era adecuada no costaba mucho, pero ahora es granulada. Antes cuando estaba en el campo se echaba una brasa adentro, ahora yo la hago en una bandeja, en un jarro, la quemo, le echo agua hirviendo y ahí empieza a salir el almíbar. Yo hago siempre, ahora tengo, hice, pero como que no me quedó muy durito, me quedó medio blando en un

*refrigerador, así que debe estar más consistente para servirlo. Yo aprendí a decirle macho ruso cuando chica en el campo, le decía macho rucio, pero ahora ya sé que es macho ruso; yo tenía una tía, una abuelita que le decía mazamorrón, es muy bueno compartir ideas, compartir vocabulario (Aurora Flores, Salamanca).*

*Ahí la paciencia, que la leche hierva, que quede bien densa, a medida que va hirviendo usted va revolviendo. Y así, le da el punto en sus quince minutos hasta que se cueza la harina. Va probando. El macho rucio lleva leche y harina. La leche se pone a hervir con canela y cascarita de naranja. Ya, oloroso, porque la harina tiene ese olor, si está cocida o está cruda. Después se echa el caramelo en la misma lata, se pone azúcar. Antes de vaciarla le echa un poquito de agua hervida para que el caramelo suelte un poquito. Hay personas que no lo hacen con caramelo, le echan arrope al final, arriba. Pero siempre lleva canela en palitos, trocitos es mejor o canela molida también. Y la naranja se pica finito, en pedacitos. Yo tengo hartito diploma con el macho rucio y los conejos (Elsa Cerda, Illapel).*

### **Macho rusio o chirkakko.**

Ingredientes: ½ litro de leche de cabra, 6 puñados de harina (tostada, refinada, de maíz, de algarrobo lo ideal), arrope para endulzar.

Preparación: En una olla se calienta leche; cuando ya está a punto de hervir, se agregan los puñados de harina lentamente, y batiendo con un batidor manual hasta que se disuelva completamente y comience a espesar, hasta que tome la consistencia de crema. Luego se vacía sobre una budinera y se deja enfriar. Al momento de servir, poner un poquito de arrope o cualquier jarabe dulce, miel, caramelo o mermelada para endulzar. Esta mazamorra dulce se puede servir como postre, pero también puede ser un buen desayuno si se sirve calentito por la mañana (COCINERA Y CULTORA DIAGUITA, PAULA CARVAJAL, BÓRQUEZ EN ESCUELA BÁSICA DE CHALINGA, 2019).

### **El majado y sus vertientes**

En el amplio registro del majado, las diversas modalidades de molido y de consumo sedimentarán otros platos con memoria que se inscriben en el relato culinario de la provincia. La ternura y la cocina se unen en el nombrar “Frangollito” a un nieto, iluminando el profundo vínculo entre trigo, familia y comunidad.

*Mi mamá no hacía el majado, pero le decía Frangollito a mi hijo (Gabriela Palacios, Pircas de Arboleda).*

*No, en mi casa no se usaba el frangollo, pero yo lo vi allá, los frangollitos, los frangollos, de la mesa popular. Eso era más que todo, porque tú sabes que en Chile todos somos iguales, pero unos más iguales que otros (Gastón Fernández, Illapel).*

## **Majado**

*El majado es de trigo mojado y pasado por la piedra, eso po', así es el majado que yo sepa; es el trigo que se le saca la piel. El majado que yo conozco, no sé si habrá otro, es de trigo. El trigo se selecciona, generalmente es el trigo grande, se remoja y cuando está como hinchado se remoja de un día para otro o una mañana, pero cuando está como hinchado, como empapado en agua, se saca del agua y se pasa en la piedra y se le pasa así, y se le sale la cáscara, la pelusa al trigo. Y queda ese majado y después se seca, se guarda, y a mí me encanta el majado cocido como postre con miel. Así es como lo hace mi mamá. Bueno, mi mamá también lo echaba a las cazuelas, a los porotos en invierno, pero lo que a mí me encanta es cocido como postre. Cocido y con miel (Nancy Chávez, Salamanca).*

## **Mortereado, partido, frangollo**

*Sí, el mortereado se hace en piedra también, pero yo tengo este mortero de madera.*

*Este tiene años, anda por ahí con la edad mía, es un mortero para hacer majado o mortereado, como le llaman, y es más livianito; antes tenía uno de fierro. Y esto se hace cuando uno tiene tiempo, así, echa un poquito de trigo a esta cuestión y lo prepara. Y se le echa una remojada. Cuando está recién el proceso el trigo está con la camisa puesta todavía. Está recién en el proceso. Tiene que botar todo lo que es la cáscara, esto se hace así nomás, como jugando. Aquí todavía hay gente que rescata cosas por ahí, cosas de algo de artesanía. Bueno, para el auto consumo de uno es que se hacen todas estas cosas. Porque si uno las compra, no es lo mismo. Cuando uno tiene los trigos, altiro se ponen en el mortero, se secan altiro y están listos para tirarlo en el mortero. Para que esté listo el majado tiene que estar ventado, no pachón, porque se le llama ventar, porque el viento es el que hace el trabajo. Igual que el trigo en la parva, con el viento. Se aparta el trigo de la paja (Menegildo Rojas, Cuncumén).*

# Pachón

Lanudo, peludo

(MOLINER, 2016)





Menegildo Rojas

*El majado es el trigo pelado, lo mismo que el frangollo. Con el majado se hacía el aperitivo este, el ponche, como postre, como jugo, y la comida también po'. La cazuela con majado, porotos con majado, y también se hace un segundo espeso, que se cuece con majado y se le echa papita, igual que el guiso de mote (Aurora Flores, Salamanca).*

*Todo eso se hacía en la casa, el frangollo era un trigo que se pelaba con agua caliente. Se ponía el trigo en agua caliente y se refregaba, y eso era el frangollo. Luego se hacía cazuela de frangollo. El frangollo se ocupaba para la cazuela, enterito, que quedaba como arroz, y el otro, el partido, se usaba para sopas, se usaba para el guiso también, era particularmente como el uso que uno le da al arroz, ¿me entienden? (Teresa Olivares, Los Boldos).*

### **Porotos con majado**

*Claro, y la gente en el campo no comía fideos po', poco. Porque acá el poroto lo comen con fideos ahora, pero yo me acuerdo de chica, todo el mundo comía poroto con trigo majado, el trigo entero que le sacan las primeras capas de la piel, porque hay majado molido también, pero este era majado entero (Soledad Escudero, Cancha Brava).*

*Los porotos van con frangollo, pero ¡tienen que ser porotos con frangollo! Es*

*que antemente éramos más, mis hijos, mi suegra y una señora que nos trabajaba, entonces yo no echaba una taza de porotos, tenía que echar dos po'. Entonces, ahora hago una taza y si hiciera más, tendría que perder. Entonces, eso es lo que pasa. Los porotos son muy ricos. Antemente se hacían los porotos con frangollo y la color, era la grasa de chanco y la quemaban, ahora no. Ahora con esta cuestión de colesterol, no sé qué más, no pudimos hacer eso. Ahora es el aceite nomás, uno le echa un poquito de ajicito y ese es el aliño y la zanahoria (María González, Mincha Sur).*

### **Guiso de trigo majado**

*El guiso de trigo majado es muy rico. Es que el majado no se compra; nosotros cuando vivíamos en Santiago lo llevábamos de acá de Salamanca. Y mi hermano, que vivía en Concepción, lo llevaba de Salamanca también. Se prepara en porotos, se prepara en guiso y cazuela. La cazuela queda exquisita. El trigo tiene que dejarse remojando el día anterior y se prepara un sofrito, y a ese sofrito se le pone el trigo y se le deja cociendo. Hay que tener mucho cuidado, porque el trigo se pega. Entonces, cuando el trigo ya está blando, se le echa una papa y un trozo de zapallo por persona. Y se sigue revolviendo hasta que está listo y cuando ya está listo, se le echa leche y se deja cocer un rato con leche para que espese*

*y queda como una cremita. No se le echa leche para que quede calduo, no, se le echa leche para que dé el sabor nomás. Queda como un plato de arroz, digamos, como un plato de arroz con leche, pero en trigo. Es muy rico, es salado. Se prepara muy similar a los que hacen el guiso de mote. Muy similar, pero a mi gusto es mejor el guiso de trigo que el de mote, aunque el de mote es rico. Yo, generalmente, le ponía un pichín de mantequilla, porque acá se descremaba la leche y los trabajadores le hacían mantequilla a la nata (Soledad Escudero, Cancha Brava).*

### **Guiso de frangollito**

*Hacíamos guiso de frangollito, y bueno, ese es el múltiple uso del trigo: porque el trigo era mote, mote crudo, mote seco, harina tostada, frangollo, trigo partido, que el trigo partido era igual como unos granitos chiquititos, se dejaban bien moliditos, y eso era rápido de hacer, muy rápido de tener una sopa rica. Y a esa sopa se le agregaba, mira, mi mamá era increíble. Mi mamá picaba cebollines, que es muy fácil tener cebollines en el campo, porque si uno planta cebolla, corta la mecha y tienes cebollines frescos. Entonces, se cortaba el cebollín, se le agregaba huevo, y tú tenías las papas, el zapallo, sacado de la huerta, y a mi mamá le chorreaba este huevo, que lo cortaba y quedaba... es que era una sopa exquisita, o sea,*

*era muy rica, no llevaba carne, pero era muy rica, muy rica. O sea, la cocina no era como ahora, pero era muy rica. Yo creo que esa sopa la recuerdo siempre, porque era una sopa que hoy día, como están los tiempos, hoy día todo lo que yo digo es fácil de preparar, porque hay maquinaria para moler, el trigo se puede mojar con agua caliente, se deja un fuego, se refriega, se la saca y también se puede partir. Se hace esta sopa exquisita, proteica (Teresa Olivares, Los Boldos).*

### **Ponche de trigo**

*Con los majados también se hacía lo que le llamaban ponche: se echaba a remojar, por ejemplo, un kilo de majado y después se le echaba a cocer y se le echaba azúcar y canela. Entonces, como no habían bebidas en ese tiempo, no había jugo, entonces lo hacían con harto líquido, entonces eso se le servían como líquido y después en una tacita le sacaban la parte grano y se le servían. Como quisieran servírselo, a eso se le llamaba ponche, pero se tenía que hervir harto po', cuando no había ollas a presión se hervía todo harto. El ponche de trigo era como un aperitivo (Aurora Flores, Salamanca).*

*La abuelita por parte de mi mamá era que para la Semana Santa ellas hacían un ponche que era relacionado con el trigo majado, que es el frangollo: lo hacían*

*hervir y ese lo preparaban para el día de la Semana Santa, porque ellas después no hacían fuego, no hacían nada. Entonces se lo tomaban helado e iban donde los vecinos a cuál le quedaba mejor. Seguramente que lo hacían con azúcar, porque siempre mi abuelita nos contaba, pero no le pregunté eso, dijo que lo iban así, casa por casa, probando cuál era mejor. Eso era lo que hacía mi abuelita. Que en ese tiempo parece que la gente era más creyente, no comían nada, parece que comían puro de eso nomás. Lo que me contaba mi abuelita, sí, es que dice que para Semana Santa nadie cortaba leña, nadie hacía nada, nada. Dice que hacían el ponche, como lo hacía ella, el ponche que hacían hervir el trigo con canela y eso era lo que se tomaban los tres días. Puros de esos. "Punche" le decía ella. Pero dice que los tres días, por ser: iban a la casa de la Miri, ella tenía preparado eso, iban a su casa, todos tenían eso nomás. Y todos: "¡Cuál era el mejor!". Entonces, dicen que se lavaban las puras manos pa' la Semana Santa, ¡y nada más! (Edith González, Mincha Sur).*

### **Punchi**

*Hay otra bebida que se hace con el majado. Se le pone agua, o con leche también, se hace como punchi: se hierve la leche, porque se cuece el majado, y se une. Puede ser con sal, con azúcar (Menegildo Rojas, Cuncumén).*

En Monte Patria, Paola Díaz describe el punchi:

Así se llama el trigo majado hervido con leche. Mi papá me decía que era el desayuno de ellos, cuando tenían que salir, por ejemplo, a ver el ganado, comían de eso que era el trigo majado hervido con leche de cabra o de vaca. Le podían poner azúcar o sal (MONTECINO Y ALVEAR, 2018, P. 122).

## Empanadas

Esta preparación, tenida como identitaria del país en general, posee algunas diferencias en la provincia del Choapa, fundamentalmente por las variaciones de lo dulce y lo salado, siendo lo primero una marca gustativa y un estilo que las define. El uso de la harina de trigo es la base de la masa que puede llevar o no manteca, y admite una cocción al horno o frita. Pero el pino dulce es lo que otorga identidad local.

---

**Leonidas Ávalos:** *A mí me gusta en los santos comer empanadas o picarones. Pero la empanada dulce.*

**Edith Ávalos:** *Toda la empanada es dulce acá, pero si hay alguien que no le gusta, uno la manda a preparar con sal. Una vez mi hija se fue a Santiago, hizo empanadas y le dijeron: “La empanada tiene muchas pasas, es que me tocó media dulce” “No, no es por eso —les dijo ella—, sino porque tiene azúcar, es que ustedes son muy raros si la comen salada” (Matrimonio Ávalos González, Mincha Sur).*

---

Es quizás en Los Vilos donde la dominancia de lo dulce en las empanadas de horno conforma un acervo y un relato de la memoria social:

*En la Panadería El Carmen se pueden degustar las empanadas vileñas. Ahora no sé si la estarán haciendo igual que antes. La particularidad de las empanadas a lo largo del país es que cada sector de Chile, si lo dividimos en tres —zonas norte, centro y sur—, se hacen de forma distinta. En el norte la carne es cortada, cocida y después frita; en el centro el pino frito y la empanada frita, la carne picada, frita. En Los Vilos es todo distinto, es una empanada con carne molida, frita. Se ocupa, por lo general, posta; mientras la carne tenga un gran porcentaje de grasa, más sabrosa es la empanada. Se hace esta empanada con la carne molida frita que inventaron en la panadería El Carmen y le agregan un tema especial: aparte del huevo, la pasa, la aceituna, en Los Vilos el pino es dulce, con azúcar, pero no es dulce un poquito, sino que ¡es dulce! Como si estuvieras comiendo un pastel de choclo dulce, una pastelera dulce, como una humita dulce, ese tipo de dulce. Y se vuelve muy famosa esta empanada en Los Vilos, la Panadería El Carmen vendía un promedio de miles de empanadas en el verano. Todas empanadas al horno, la proporción era setenta dulces y treinta saladas. Pero aquí las saladas en Los Vilos casi no existen. (Gustavo Cisternas, Los Vilos).*



*Mis abuelos fundaron la Panadería El Carmen, Juana María Gac y Pedro Miguel Urrechaga, en la década del cuarenta; el nombre es en honor a la Virgen del Carmen, de la cual mi abuela era muy devota. Yo te diría que en la panadería hay dos productos que son bien icónicos y que hasta el día de hoy nosotros hemos tratado de mantener. Una, es la empanada de pino dulce que uno no la encuentra en ninguna otra parte. Yo, personalmente, no la he probado en ninguna parte, y que no es más que cuando uno se come el pastel de choclo, uno le pone azúcar al pastel de choclo. Es ese mismo pino solo que dentro de la empanada, y de hecho a mí hasta viejo me costaba comer una empanada salada, porque pensaba que las empanadas eran dulces, o sea, pensaba que la empanada era como un pastel de choclo. Hoy día, de hecho, si es que estoy en Santiago, le pongo azúcar a la empanada en búsqueda de este sabor que lo tengo impregnado. Ese es un producto que salía los sábados y los domingos, y tenía mucha circulación. Nosotros que estamos como en la tercera generación, después viene mi papá y después venimos nosotros, hemos tratado de mantener esos productos icónicos (José Miguel Urrechaga, Los Vilos).*

Las empanadas de repostería también tienen un lugar en los acervos culinarios, relacionadas con las tradiciones de conservación de las frutas, como el huesillo, o de cultivos como la alcayota.

### **Empanadas de alcayota**

*Se hace el dulce de alcayota primero, sin nuez, solo con canela y azúcar. Se deja reposar, que tiene que estar frío, y después se hace la masa y se rellena la hojaldra, se hace por al ladito, se cierra y se hornea, y después se le pone el betún de nuevo (Cecilia Rojo, Mincha Norte).*

### **Empanadas de huesillo y de arroz con leche**

*Antes era común la empanada de arroz con leche y la de huesillo. Las empanadas se hacían al horno con betún arriba, y con la misma masa que se hace para las empanadas de alcayotas. En la de huesillo se usaba solo la pulpa, se hacía una pastita y con eso se rellenaba la masa. Son muy ricas, son muy ricas, al horno, y un betún blanco arriba. Con la misma masa se hacen todas... Esas empanadas se cocinan al horno y casi siempre se les pone un betún, la masa siempre es la misma, lo que cambia es el relleno (Brisa Godoy, El Tebal).*



## Mote de trigo o trigo mote

El mote como técnica precolonial aplicada al maíz es conocimiento heredado y memoria gustativa del Choapa (y, por cierto, de Chile Central en general). Su preparación implica el grano cocido, descortezado con lejía alcalina, mojado y lavado, y se lo emplea en comidas saladas y dulces. Las cocinas tradicionales de la provincia aprovechan el trigo en varias de sus fases de crecimiento. Así, el “trigo verde” se convierte en mote cuando aún no ha madurado y su transformación presenta la singularidad de que lo “doblemente crudo” (el grano en proceso de desarrollo y recién sacado) muta en “doblemente cocido”, pues la preparación contempla, en algunos casos, la factura del mote y una masa en la cual se aloja, como un símil del pastel de choclo en masa. El trigo mote adquiere una gran versatilidad y la transmisión de su técnica se mantiene en las familias campesinas.

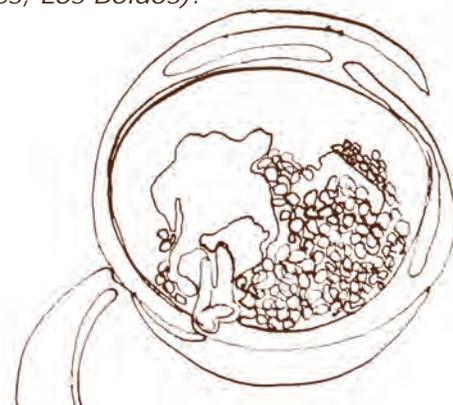
*Para hacer el trigo verde, es similar, lo mismo que el mote. Es lo mismo, si es otra temperatura, o sea, lo sacan antes el trigo y lo pelan distinto, tiene otro sabor, otra consistencia. En cambio, el mote seco, del trigo seco, es distinto. Pero es el mismo mote. A mí me gustan los dos, pero de novedad ahora el verde, porque ya nadie lo hace. Los trigos no son la misma calidad, las máquinas ciegan, ¿no? No es lo mismo, no tienen el mismo sabor de antes. Pero el verde o el seco tienen que quedar los dos cocidos,*

*pero el verde es más blandito, más suave así. Son ricos los dos, a mí me gustan los dos, con miel, la miel es lo más natural (Aurora Flores, Salamanca).*

*Sabe usted que el mote, por ser usted, llega mi sobrina, yo le sirvo mote, me dice: “Señora Ita, ¿me puede pasar azúcar?; se lo comen con azúcar, muchos se lo comen así con agüita nomás, pero con los huesillos. Sí, pero yo sé pelar el mote como lo pelaban mi mamá, mi suegra, y hacer el majao’, eso le he enseñado a mis hijas, la chuchoca que también se procesa, así que ahí vamos inscribiendo las cosas uno. Mi mamita nos hacía la leche con mote (Edith González, Mincha Sur).*

## Guiso de trigo verde

*El trigo verde se cortaba y se hacía pastel, porque el trigo verde se desgranaba. Esto es muy originario. Se desrama, se sacaba el trigo verde y preparábamos una pasta con ese trigo verde, machacado en piedra, obvio, esto es todo un proceso y se hacía la misma comida del pastel de choclo. Eso era tiernecito, y como en diciembre estábamos comiendo pastel de trigo (Teresa Olivares, Los Boldos).*



---

**Leonidas Ávalos:** Antes se hacía un pastel de trigo verde.

**Edith González:** Se hacía un pino de carne y se le echaba el mote, y después hacían unas masitas, y la juntaban en las esquinas y ahí le echaban eso adentro y las horneaban.

**Leonidas Ávalos:** Como los pasteles de choclo en masa.

**Edith González:** Y quedaba rico. Mi mamá hacía. Ese mote tierno se chancaba y se ponía todo ahí.

**Leonidas Ávalos:** Lo molían, pero no bien molido.

**Edith González:** Pero era verdecito, después hacían esa masita como para las empanadas y las tomaban en la esquina. Después se va poniendo cafecito a medida que se va secando. Después ya se pone amarillo.

**Leonidas Ávalos:** De hecho, el mote de trigo verde no se puede comer con otra cosa, se tiene que comer solito, porque el sabor es demasiado especial.

(Matrimonio Ávalos González, Mincha Sur)

---

### Papas con mote

De todo hago con mote, el guiso de mote, yo todavía cocino guiso de mote, hago las papitas con mote (María González, Mincha Sur).

Igual el mote con papas, es muy rico el mote con papas. Usted lo aliña, usted si quiere, le echa un poquito de... carne molida, lo fríe con un poquito de cebolla y al final cuando usted apaga el mote, cuando ya apagaron la cocina, le echan un poquito, porque el mote con papas está listo, agréguele un tarro de crema Nestlé. Queda muy rico. Ahora, si usted quiere y tienen colorcito, le echan un poquito. Ahora, si ustedes quieren, le echan un poquito de perejil, pero nunca cuando está la papa con mote cocinando, porque o si no, usted le echa eso y se corta inmediatamente la leche. Tiene que estar apagada la cocina. Son detalles, pero que a la larga hacen que un plato quede rico (Mireya Gallardo, Illapel).

### Mote con leche

Acá se tiende mucho a comer mote solo. Yo, eso soy feliz. Mote, a mí no me gusta con azúcar, me gusta, pero la gente acá pide miel, si es que no hay huesillo. El mote que yo amo, es que es mi comida favorita el mote, es el mote con leche. Yo me crié con leche con mote (Edith González, Mincha Sur).

### Mote con huesillos

Bueno, en esta zona también se comía mucho el mote, porque el mote se acompañaba con los huesillos, como habían tantos huesillos, el mote con huesillo también era un postre muy común. El moteméi. Había mote de maíz, mote de



*trigo y... pero más que todo, como acompañante de cosas, de frutos secos, generalmente (Gastón Fernández, Illapel).*

*Yo hacía rico mote y uno vendía, pero todo limpiecito en una ollita con mantelito blanco y vasitos de mote. A un peso. Y era calentito, era llegar usted, echarle el mote y tomarlo con agüita. Eso era lo que más se vendía acá, el mote, y el mote con huesillo en el verano, bien fresquito, era la estrella. Estamos hablando del año 45 o 50, yo nací el 44, como por el 50 ya más o menos (Mireya Gallardo, Illapel).*

*Mire, acá me compran mucho los huesillos para el mote. Los huesillos se van pelando con cuchillo nomás, medio pintón para que no salgan tan maduros, porque muy maduro no sirve, se ponen negros. Durazno de pelar se llama, de huesillo, huesillero. Se produce aquí en matas naturales, no como las matas que hay ahora, injertos. Antes hacían una pela de durazno que hacían una ruma, según decía mi papá y mi mamá, que hacían una ruma grande, ponían, hacían como un mingaco. Una persona se ponía acá, otro allá, en la noche y en el medio ponían una chuica, entonces cuando dicen que ya terminaban de pelar, se largaban a tomar y al baile; ponían la chuica al medio. Así era antiguamente, ahora no, no se hace eso, no son muchos los duraznos tampoco, porque, como le digo, con la sequía no se puede más. Después, los echa al secado en ramadas*

*de malla o de caña. Los voy poniendo ahí para que se vayan secando, como cinco días, y de ahí ya los guardo. Algunos lo echan en azufre, para soplarlo para que no se apolillen. Hacen un tarro así, pero nosotros no. Los vendo durante el año, acá les gusta en verano el mote con huesillos y los míos tienen su fama (Claudio Cuevas, Pircas de Arboleda).*

## **2. Las viejas modulaciones del maíz**

El “mellizo maíz”, con sus antiguas posibilidades culinarias, se mantiene como testigo y protagonista de un paisaje, poblando de amarillo las chacras —con sus “chalias”— y las ferias locales y mercados. Ya como “harina”, a través de la chuchoca, o desgranado para charquicanes, molido para pasteles y humitas, o en su mazorca para cazuelas, el choclo ilumina las cocinas tradicionales.

### **La chuchoca**

La confección de la chuchoca —que entraña el choclo tierno, cocido y luego secado al sol para molerlo, y que admite diversos grados de finura en su espesor como la mortereada, la molida, la



quebrada y la pelada (Montecino y Alvear, 2018, p. 115)— es una preparación de origen indígena que permite la conservación de los granos de maíz durante el invierno. Lenz (1910) la define así:

...choclos ya deshojados que se cuecen en agua y que se desgranán antes de secarlos. Los granos secos guardados se suelen moler en piedra antes de usarlos... maíz tostado o cocido para secar y guardar... el origen de la palabra es quechua, y el mismo procedimiento se llama en mapuche ‘cunarquen’<sup>17</sup>.

En el mundo andino se le llama “chochoca”, y aparece tanto en el quechua como en el aymara, y “significa maíz sancochado, pelado, seco y triturado, igualmente el maíz tostado y molido... por extensión, a la sopa preparada con este maíz molido, con carne y papas” (Zapata, 2009).

En el Choapa la chuchoca es fundamental para las cazuelas de ave y para otros platos y guisos. Su confección y preservación se logra con saberes de larga data:

*Por acá comemos harto la chuchoca con zapallo y papa; la chuchoca la hago yo misma, cuando cosecho choclo, lo hago yo misma. O a veces compro y hago la chuchoca. Ahí se compra el choclo, se cuece y se pone a secar. Después se desgrana y ya está lista la chuchoca, y se va moliendo en la medida en que uno va necesitando, porque si se muele mucho, después se*

*pone con polillas. La cazuela de pava, de pavo, es rica con chuchoca; pero con esta de chuchoca de campo, porque hay una que venden, que le echan el maíz y chuchoca, le revuelven el maíz y chuchoca, y le sale mal sabor. Hay chuchoca que a usted le gusta más molida o más enterita, o bien entera, depende para qué la quiera (Selva Maldonado, Zapallar).*

### **Cazuela de gallina con chuchoca**

*Acá lo típico es la cazuela de gallina, esa es infaltable; todos los domingos es como el plato estrella la cazuela de gallina; en invierno, con chuchoca. Pero que lleve la papa, que lleve el zapallo, que lleve el choclo, el perejil o el cilantro en verano, sagrado (Gabriela Palacios, Pircas de Arboleda).*



<sup>17</sup> También Augusta (1991) la consigna como kunarken (hacer chuchoca el maíz) (p. 99).



*La cazuela de gallina saca doce presitas y usted le pone 12 papitas. Ya, si están buenas, yo aconsejo echarle chuchoca, con chuchoca queda más sabrosa que con el arroz, porque el arroz tiene otro sabor. Entonces, uno le echa, según la cantidad, se echan entre dos a tres cucharaditas, menos de cinco minutos, usted ya tiene lista la cazuela. Al momento en que va a servirla, le pregunta a su gente con que está: “¿Con qué te gustaría comer la cazuela?, ¿con tuto o con muslo?”. “Ah, a mí me gustaría la pechuguita”. Usted va a la ollita, saca la pechuguita, la pone en el platito, saca la papita y le sirve. Y lo principal, usted ya tiene bien picadito, picadito el perejil. Y le echa un poquito ahí y listo. Ahí tiene usted la cazuela de ave con chuchoca illapelina. (Mireya Gallardo, Illapel).*

*Acá comemos mucho la cazuela de ave con chuchoca. Igual que la cazuela, uno la hace con arrocito, con fideos, con lo que le guste, pero la de gallina va con chuchoca. (María González, Mincha Sur).*

### **Caldo de perdices con chuchoca**

*Mi hijo, en el tiempo que están las perdices —porque él tiene permiso para cazar—, él va a cazar para los cerros perdices, y yo las hago con chuchoca. Usted, la perdiz, no va a hacer dos, tres presas. Yo la parto por la mitad, la pongo igual a sancochar un poco, le boto un poco de agua y la pongo a hervir. Son duras algunas sí po’, y después cuando está lista, ya uno le echa la papita, se coció la papa y le pone la chuchoca. Queda muy rica. No le pongo laurel a esto, porque es caldo; si va guisado, uno le coloca laurel, cuando guisa las cosas (María González, Mincha Sur).*

### **Cazuela de pavo con chuchoca**

*La cazuela de pavo con chuchoca siempre la hacíamos, si no con chícharos tostados, también se usaba, con chícharos tostados lo hacía mi suegra, le quedaba súper rica. El chícharo se tostaba en una callanita, se le daba una pasada, que se hinchara un poquito y después se chancaba y se molía y se servía. Súper rico. Quedaba igual que la chuchoca. Sí, en las cazuelas se usaba la harina de chícharo, porque lo tostaban. El chícharo lo tostaban, e igual que la harina, se molía*

*en la piedra chancana (Edith González, Mincha Sur).*

### **Guiso de chuchoca**

*La chuchoca también se utiliza así como se hace el majado, como se hace el arrocito, se cuece eso, se le echan todos los aliñitos y después a eso se le puede poner papitas, unas tajaditas de zanahoria y el plato se ve hermoso, porque se puede servir en un copito así, como usted pone las porciones de arroz, igual. Y le queda hermoso. Y si a eso le agrega usted unas costillitas de salones, de esos que están guardados, mucho mejor (Sergio Bugueño, Illapel).*

### **Guiso de chuchoca con salón**

*Se hacían muchos guisos con chuchoca, parecido a los del majado, con harta papa, harto zapallito, era eso común del invierno y se le agregaba salón, todas cosas conservadas. Porque no había ninguna otra forma de conservar, no había refrigerador. Todo era así como lo hacen para allá para el sur con los ahumados, todas esas cuestiones, acá el tema de todo era al sol (Bernardo Leyton, Canela).*

### **Papas con chuchoca**

*Las papitas con chuchoca son ricas igual, con zapallo. Uno le hace todo el sofrito de zanahorita, con cebollita, le pone morrón, picadito en cuadritos. Usted lo sofríe un poquito, ahora tampoco se fríe, no po',*

*ahora es un poco no más, y le pone agüita usted para que le dé gusto y le echa las papas a esa zanahoria con agüita y le pone sal, y a hervir las papas. Cuando ya hirvió la papa, con un palito o no sé con qué, yo tengo un palito para la cazuela, están listas las papas y la chuchoca, ¿para qué la va a hacer hervir si la chuchoca es cocida? ¡Ah!, y las papas llevan zapallo, los trozos de zapallo grandecitos para que no se le desarmen. Después cuando el zapallo está bueno —bueno, nosotros acostumbramos así—, lo sacamos en un pailita, en un plato, no sé, ya cocido el zapallito, usted lo saca y después le pone la chuchoca así como lluvia. Y lo va moviendo y va dándole espesor. Si usted quiere más espesito, más espesito, y si no quiere tanto. Después uno lo sirve. Para servirlo usted, ya, está todo listo para servir, saca su papa, la chuchoca y pone el pedacito de zapallo. Así lo hace uno, queda rico. (María González, Mincha Sur).*

### **Mote de maíz**

El mote de maíz o moteméi, transmitida su técnica de manera secular, es empleado en guisos y en preparaciones con leche, pero preferentemente en el mote con huesillos. Su confección aún se realiza, sobre todo en el mundo campesino, que lo cultiva en chacras y lo preserva en sus cocinas tradicionales.

*Antes se pelaba mucho mote de maíz. Antes nosotros cuando éramos chicos nos daban re harto de ese mote maíz. Se pela el maíz po', hija, después se cuece.*

*Hay que pelarlo, porque es mote. Se hace con los choclos que uno cosecha po'. Antes, como no compraban maíz po', hija, antes aprovechaban harto maíz, entonces ponían a secar el maíz y después pelaban el mote. Antes pelaban mucho las viejitas. Yo me acuerdo cuando estaba chica, a mi papá le gustaba pelar mote cuando llovía y nosotros mojao' como pichón al lado de él. Comer mote nomás, hasta con ceniza comíamos po' ahí, "pa' crecer, chicos", decía. ¡Qué! ¡No hallábamos las horas que estuviera el mote! Le comíamos con ceniza y después la lengua nos picaba. Yo tengo toda esa historia, debería ser igual ahora, le digo yo a mi nieto, pero los años tan re malos po' (María Leiva, Carquindaño).*

### **Moteméi con leche**

*Y hay mucha gente que también comía, aquí en Illapel también se servía el moteméi, con leche de cabra. La leche de cabra es más acidita, no es tan dulce como la de vaca; pero era muy rico (Mireya Gallardo, Illapel).*

### **Humitas y pasteles**

#### **Humitas**

*Muchos me conocen por las famosas humas que vendía en la estación. A los amigos que me traen en colectivo, porque hay que ser honesta, a veces no hay plata, y me llevan fiado, después yo pago. Por su voluntad y su buena*

*disposición para traerme, yo les regalo huma. Le digo: "Hijo, a la tarde van a haber humas", "¿verdad, Mireyita? Ya". Son para las onces, humas con tomate picado, muy ricas. Ahora vamos a hacer las humas: en primer lugar, les corta las hojas, yo no hago humas en budinera, sino que en hoja. Son tres o cuatro hojas que son buenas, después no. Pelamos los choclos, vamos dejándolos ahí. Pero primero hay que sacarle todo el pelito. Y le voy a dar otro dato, para no trabajar tanto, porque usted sabe que la experiencia es madre de la ciencia. Con una de esas virutillas verde y amarillo, con agua los pasa por el lado contrario y le van saliendo todos los pelos. Y no tiene que estar dale, dale, darlo vuelta. Listo, usted los tiene limpiécitos y los corta. Mucha gente lo hace en la un, dos, tres; pero a mí más me gusta en máquina de moler. Porque queda al toque. Si quieren con sal o con azúcar, pone sal en una olla y azúcar en otra.*





*Si es con sal, le echamos un poco de ají verde y con la albahaca lo molimos y queda más picantito. Y si es con azúcar, eso nomás. Las hojas, para que no queden tiesas, el secreto está en que al montón de hojas le mando un buen poco de agua hirviendo. ¿Qué pasa? Se ablandan, para poder trabajarlas. A la con sal le echa la albahaca, el ají picante, el ají verde. ¡No, no le va a echar esa cuestión de merquéen! Revuelve y ve la sal, usted sabe, al gusto. A la de azúcar, le echa la pura azúcar. Pero nos olvidamos de algo, lo principal: hay que picarle cebolla, a las dos, un poco. ¿Dónde queda buena la huma?: en que tiene que quedar más aguachenta que dura, porque con la cocida, ahí queda el toque. Ese es el secreto. Si usted cree que no está tan aguachenta, no es pecado echarle un poquito de agua. Después las coloca en las hojas y las amarra. ¡Ah!, lo otro: tiene que estar el agua hirviendo para echar las humas, no helada. Eso es lo principal, e irlas dando vuelta con una tenaza, para que no se desarmen, irlas girando, porque las de abajo están bien cafecitas y las de arriba están verdes. Por último, usted es habilosa, saca las seis o las tres primeras, las deja ahí y después viene, las va dando vuelta y después las que están más arriba, las mete al medio y las que están cocidas, las tira arriba. Eso es todo. Si al otro día quiere comer, usted es bien habilosa, pone una ollita con agua y las vuelve a hervir, y al primer hervor usted las saca y es como si recién las sacó de la olla (Mireya Gallardo, Illapel).*

## Pastel de choclo y pastelera

*Los pasteles igual po', muchos se comen el pastel de choclo con sal, nosotros con azúcar. La azúcar, el choclo... el pino con azúcar y el choclo también que va con cebollita frita y azúcar, y más encima azúcar arriba pa' que dore. Y la pastelera que se hace, la pastelera que le llamamos nosotros, puro chochlito, pero también va con azúcar (Edith González, Mincha Sur).*

*La pastelera de choclo es la que no lleva carne, no es un pastel po', es una crema de choclo que se le echa huevo, un poco de leche, el huevo muy batido para que vaya al horno y queda esponjoso (Brisa Godoy, El Tebal).*



## Corolario

En esta constelación se plasma el devenir histórico, político y cultural del Choapa, y de manera nítida, el papel central de las mujeres en la preservación del patrimonio culinario. La cultura mestiza del Choapa se expresa con fulgores de data precolonial, resaltando la tríada maíz, zapallo y papa, con sus complementos: el poroto y el ají. La colonización hispana se entroniza con el trigo, la cebada, la cebolla, las lentejas, zanahorias, hortalizas y aderezos, así como con los fondos de cocción (grasa, manteca, aceite). En el ensamblaje de saberes y prácticas culinarias sobresale lo indígena en productos y técnicas, especialmente en la molienda —y su emblema: la piedra chancana—, el hervido, el secado y el tostado. Maíz y trigo son protagonistas de un estilo de cocina y de principios de condimentación que sufrieron operaciones de “blanqueamientos” y nacionalismos culinarios, como la analogía entre trigo majado-arroz chileno y “ají color”-Pimentón El Faro. La amplia posibilidad de que los “mellizos”, especialmente el trigo, aportan al repertorio alimenticio abre su abanico a la oposición dulce/salado, restallando el pan como un símbolo del lenguaje de las diferencias, los gustos y las precariedades. La conjunción de las tradiciones indígenas, coloniales y pos coloniales dibuja el poderoso peso de esta constelación en las otras de la provincia y las tiñe con sus tonos dorados.



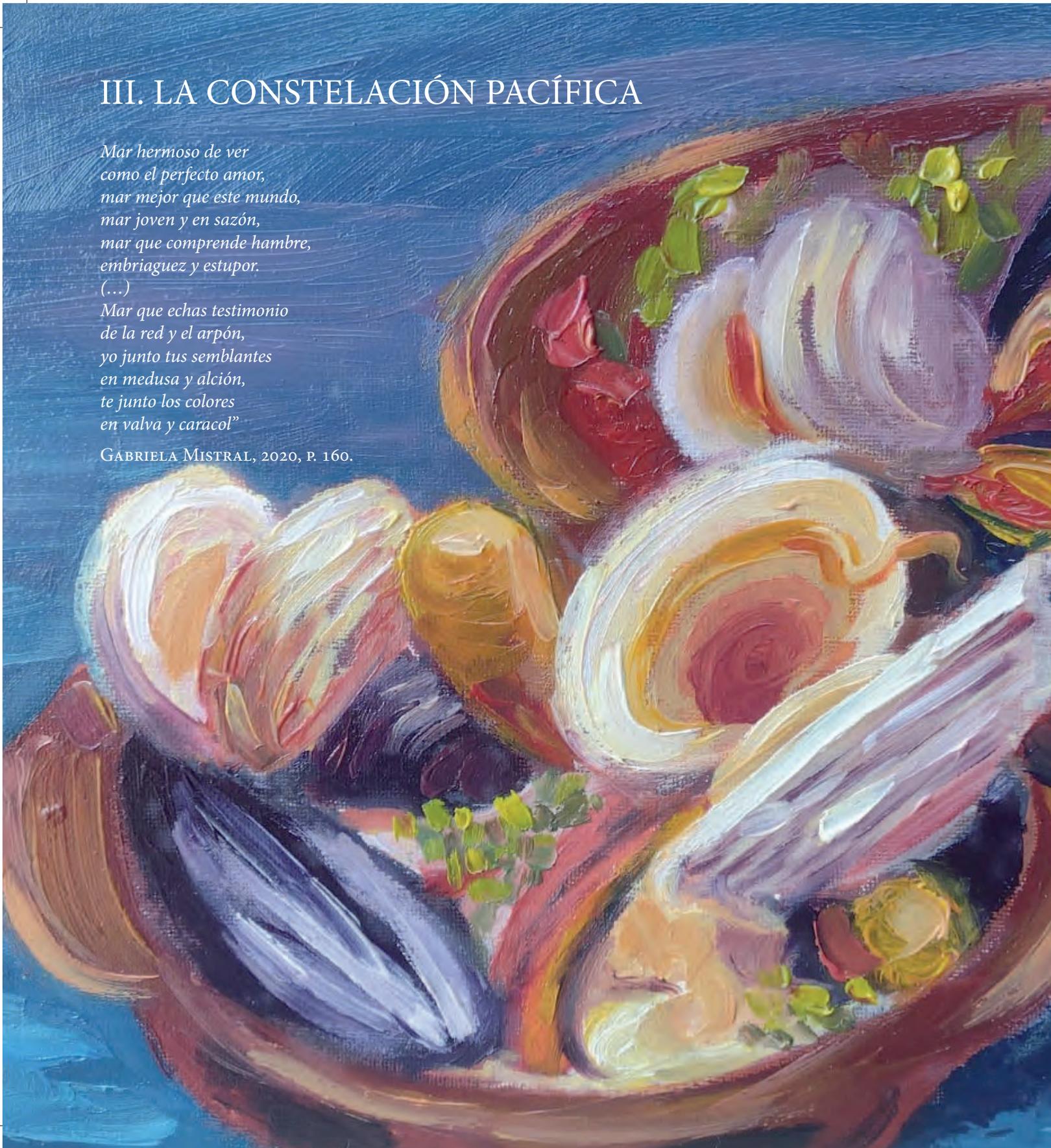
### III. LA CONSTELACIÓN PACÍFICA

*Mar hermoso de ver  
como el perfecto amor,  
mar mejor que este mundo,  
mar joven y en sazón,  
mar que comprende hambre,  
embriaguez y estupor.*

*(...)*

*Mar que echas testimonio  
de la red y el arpón,  
yo junto tus semblantes  
en medusa y alción,  
te junto los colores  
en valva y caracol”*

GABRIELA MISTRAL, 2020, p. 160.



### Maritorio

*...aquel espacio marítimo que a lo largo del tiempo ha sido habitado, confiriéndole la condición de cultural donde algo tiene lugar o puede tenerlo... Al asociarse con usos y usuarios (habitantes) se constituye en un referente de identidad.*

*Nuestro país posee una rica tradición de diversas culturas marítimas, que adaptadas a ecosistemas y entornos marinos instalaron su habitar en aquel medio, y al instaurar el deslinde de sus respectivos maritorios establecieron la distinción. Esa masa de agua, para muchos de nosotros no significada, fue repleta de signos. El mar se hizo lugar al ser medido, materializado, gozado, usado y leído, representado y simbolizado por estilos de vida que en él urdieron sus andanzas.*

CHAPANOFF, EN MONTECINO, 2003, P. 242.



Las costas de la provincia del Choapa han sido y son soporte de la constelación pacífica, aquella en que peces, mariscos, algas, resplandecen y se prodigan en sus sabores, muchas veces en estado puro (crudo), pero casi siempre transformados (cocidos) por los conocimientos y prácticas de los sistemas culinarios de los que forman parte y de aquellos/as que los extraen de ese “mar que comprende hambre”. Una secular historia de vínculo con el océano Pacífico nos remonta a grupos humanos que ocuparon el litoral más o menos 9.000 años atrás, y cuyos vestigios se cristalizaron en la quebrada de Quereo con la presencia de cazadores recolectores, y con otros agregados que entre el 4.000 y 2.000 a.p. dejaron huellas de sus modos de alimentación en los que locos, erizos, caracoles y crustáceos murmuran su existencia y relevancia en los conchales (Méndez y Jackson, 2004).

El registro arqueológico permite constatar la larga duración del consumo de ciertas especies, de sus preparaciones y el arcaico carácter de esta constelación, pero sobre todo la transmisión entre generaciones de la indisolubilidad de la diada mar-humanos, construyendo un maritorio cuyos ecos son audibles hoy. Los conchales son el lenguaje de este devenir y a veces evidencian la reunión de mariscos de un mismo tipo, por ejemplo, machas. La variedad de productos fue amplia, alimentándose de múltiples moluscos y de algunas especies de crustáceos equinodermos, peces, mamíferos marinos, así como aves de hábitos litorales (Méndez y Jackson, 2005). Cerca de Los Vilos, en el sitio Dunas Agua Amarilla (L.V.166),

hay señales de un campamento temporal de cazadores y recolectores del Arcaico Medio (Jackson, 2004). Allí, un conchal preserva el consumo de una gran variedad de moluscos, predominando el almejón (*Eurhomalea rufa*), una especie de bivalvo de gran tamaño, además de equinodermos, crustáceos, a lo menos nueve especies de peces de ambiente litoral rocoso y arenoso, en que sobresale el jurel (*Thachurus symmetricus*), la corvina (*Cilus gilberti*) (Vargas 1996, en Jackson, 2004) y también mamíferos como el chungungo (*Lontra felina*) y lobos marinos.

Podemos conjeturar que, en el extendido consumo de productos del mar en las costas del Choapa, así como en la recolección, la pesca y el buceo, en algunas técnicas de conservación y recetas, subyacen gustos y saberes precoloniales, coloniales y modernos. Sabemos que los platos coloniales con componentes marinos formaban parte de la dieta habitual de la Región de Coquimbo y que: “el pescado frito se consumía de preferencia los domingos” (Pinto, 2015, p. 277). También hay datos de la conservación de pescado seco, salado y secado al sol, así como de su comercialización en los siglos XVIII y XIX, conocido como “charquecillo”, posiblemente producto de técnicas ya usadas por changos y diaguitas. El comercio de charquecillos, especialmente el congrio, es mencionado por Claudio Gay, quien señala que su producción iba hacia el interior de Chile y las costas de Perú. Luego, con el auge de las salitreras, desde el Norte Chico el pescado y las frutas secas surcaron esos caminos septentrionales para abastecer a esa industria<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Más información, en Cristóbal Herrera Huerta (2021). “Patrimonio Alimentario de las etnias chango y diaguita. Coquimbo, Región de Coquimbo”. Informe de Práctica Fundación Rectángulos de Agua.

Hoy día esta tradición se ha perdido en parte, sobre todo en Los Vilos, donde hemos centrado nuestra mirada, aunque la memoria de su fabricación y sus significados permanece:

*Cuando llegaron las lanchas rastreras acá, cuando le dije yo que había productos estrella acá, que era la cuestión del langostino, ahí traían mucho lenguado y mucha merluza. Entonces, como en la caleta no había tantos productos de esos, mi abuelo, que en paz descanse, iba pa' las lanchas y traía cualquier merluza y lenguado. Bueno, el lenguado lo comíamos, era lenguado de honduras, que no es igual que el lenguado de acá de tierra, y la merluza mi abuelo la fileteaba y hacía unos cordeles y los ponía a secar, ¡quedaban como palo!, y las guardábamos. Tiempos buenos, tiempos malos, tiempos de lluvia, ¿qué íbamos a hacer?, ya po'. Amasaba mi abuelita, un saco de pan, horno de barro, metía ahí, la chamiza la íbamos a buscar nosotros, yo montaba arriba de un burro, durmiendo me llevaba mi abuelo a la chamiza y de ahí tenía que volver a la escuela, a los diez años. La chamiza es una especie de árbol, de arbusto que sale en el campo pa' echarla al horno y que se calienta el horno. Íbamos a buscar a Quereo ahí abajo, en la gruta de mar que ahora no está, porque está poblado pa' allá. El año sesenta no había ni una casa aquí de estas po'. Estaba el puro ferrocarril que pasaba nomás. Y ahí mi abuela amasaba y nosotros todo natural, todo, el cocho, la harina tostada, todas esas cuestiones.*

*Mi abuelo salaba la merluza. La salaba y la colgaban al aire libre, al sol y al aire, pa' que se secase y la guardaban después, cuando la echaban a remojar, ahí hacían el charquicán con pescado seco y todo molida nomás, y pescaba el pan y listo, fabuloso. Eso se comía antes, y sano po'. Bueno, todo el pescado se seca po'. El que usted quiera secarlo se seca nomás, lo seca nomás y lo guarda nomás (Iván Lira, Los Vilos).*

También el charqui de jerguilla fue de uso habitual y base para diversas preparaciones. Héctor Sagredo, de Caleta Las Conchas, de Los Vilos, nos cuenta de los diversos procesos para consumirla:

*Aquí me molestan porque me dicen que me crié comiendo jerguilla, un pescado de mala clase, feo y de muy bajo perfil el pescadito. Lo hacíamos al estilo bien antiguo, lo pillabas en la red, lo destripabas, lo abrías por el medio, lo lavabas y le ponías un palito*

*aquí y un palito acá, y lo ponías a secar y lo hacías charqui. También si querías comer pescado, lo pescabas y lo ponías a la parrilla y te lo comías asado. Yo no he comido mejor pescado que ese. Y ese mismo, lo pescas, lo trozas y haces un caldillo, no hay mejor sabor de un caldillo que con ese pescado. También como charqui frito, ese pescado es mejor dejarlo así, te olvidaste, después te acordái y lo preparas. Es espectacular. La gente no lo consume porque no lo conoce, nosotros lo hemos ofrecido y les ha gustado, pero cuando lo ve, no lo compra, por el aspecto. Lo que pasa es que no lo saben preparar po'. La jerguilla hay que prepararla como viene, al natural, pero es mucho mejor hacerla charqui y después hacer todas las preparaciones. Mi papá dejaba charqui de un mes, la jerguilla abierta y después la comíamos asada, ¡en caldillo es lo mejor! Tiene un rico gusto, te da otro sabor, te cambia totalmente el sentido de una jerguilla fresca a una de días.*





*Puerto de Los Vilos*



# Charquecillo

**congriso salado** y seco... pescado **SECO**, salado, del que se hace algún consumo en Arequipa. Lo llevan de la costa y es una **especie de congriso**, viniéndole sin duda el nombre **provincial** de haber pasado por un procedimiento análogo al charque de la Sierra, más la **saladura** de que aquel carece

(ZAPATA, 2009)





También permanecen los recuerdos del pescado ahumado, otra técnica antigua de conservación:

*Acá el Pato Relojero fue el primero en ahumar. Después el Catimba empezó a hacer también po', hizo un horno con lata y ahí lo empezó a ahumar. Ellos hacían sierra, jurel, la sierra queda rica ahumada. La sierra es muy rica ahumada. Para ahumar siempre iban a buscar los cuescos que botaban los eucaliptos, esos cuescos así y le echaban, ¿no ve que no se prendían, sino que echaban más humito? Con los cuescos de eucaliptus lo hacían y también le echaban el aserrín (Juana Berríos, Los Vilos).*

En el universo de Los Vilos<sup>2</sup> —como mar profundo de la constelación pacífica del Choapa, que comprende desde Puerto Chungo a Pichidangui— las identidades de los pescadores-recolectores y sus parentelas dominan. Si la cabra se simboliza como la madre de los pobres, y el trigo y el maíz como los “padres” o “mellizos” de los campesinos, peces, mariscos y algas espejean como un manojo pródigo en tiempos de carestía y estrechez. Para los pescadores y buzos, el mar y la costa, como maritorio, dan vida a un estilo culinario que caracteriza con sus destellos a la provincia. Esta cultura culinaria tiene límites con la campesina, la trashumante y la pirquinera, pero posee eslabones que la anudan a ella en lo que definimos “dieta pacífica”, en la cual se abrazan y confluyen los saberes y prácticas del condumio del Choapa. La despensa del maritorio cumpliría la función de gran placenta que provee

<sup>2</sup> Para adentrarse en su historia, véase el aporte fundamental de Goicovic (2013).

alimentos cotidianos, saciar el hambre y remontar la pobreza como condición eventual o permanente.

La constelación culinaria pacífica se verifica y realiza en tres tipos de cocinas: la de los pescadores y buzos, la de las casas, y la pública de los restaurantes o cocinerías. En cada una de ellas hay cruces y semejanzas, pero podemos diferenciarlas en cuanto a las preparaciones, las ocasiones de consumo y en quienes las guisan. Atravesadas por los frutos del mar, estas cocinas combinan saberes y técnicas ligados a las historias y biografías, y a las memorias locales y regionales. La constelación se despliega primero con la extracción y consumo de peces y mariscos al interior de los botes, en los varaderos, luego en la caleta y, por último, en los hogares y restaurantes. La primera práctica está signada por lo masculino y las dos últimas, por lo femenino.

## **El universo de los pescadores y buzos, cocinas del exterior**

### ***El bote-cocina, el cuqui y la comida de tierra***

El bote es el espacio en el cual la transformación culinaria de peces y mariscos se convierte en un saber-hacer de los hombres pescadores, un signo de ello son los cuqui —los elegidos como cocineros de la embarcación—, cuya función resulta vital, sobre todo en travesías de largo aliento. El bote semeja una “cocina”, un artefacto y un espacio de mutación de lo crudo en cocido en la enorme casa del océano. Allí se practica un tipo de faena y consumo que pone en escena el conjunto de conocimientos heredados por los linajes de pescadores:

---

**Gabriel Rojo:** Cuando uno va a la mar siempre lleva pan y limón; uno ya sabe a lo que va. Y la forma de cocinar navegando es otra cosa.

**Héctor Vicencio:** Nosotros en nuestra generación con Gabriel somos de mucho más de antes, otras comidas.

**Gabriel Rojo:** Se hacía fuego en el bote.

**Héctor Vicencio:** Al primer atún: ¡Córtale la cabeza! ¡córtale sangrando!, y tirarlo al sartén, llegaba a saltar moviéndose la carne y a la hora que fuera vámosle poniendo, y también poniéndole té frío<sup>3</sup>, tenía que tomar, y después la otra parte al jugo, a la cacerola. ¡Por Dios que la pasábamos mal! Claro que sí, también la pasábamos mal a veces: nos pillaba el viento, pero eso es parte del folclore; ¿qué más lindo que comer un recurso? Se veía una albacora allá, pero el atún jera el primero que se veía!

**Gabriel Rojo:** Se comía hartos atún asado aquí, se cortaba una torreja así más o menos gruesa, de tres centímetros, se ponía con mantequilla.

**Héctor Vicencio:** Con mantequilla y en la mano, cosa que le corría el jugo por los dedos ahí, tomando la presa. Antes se hacían todas esas cosas aquí.

**Gabriel Rojo:** Pero se perdió...

(Entrevista grupal realizada el año 2017 en la Caleta San Pedro)<sup>4</sup>.

Gustavo Cisternas, de Los Vilos, agrega lo siguiente a esta práctica culinaria en el bote:

*Aquí el pescador de Los Vilos, en cuanto a gastronomía, parte desde el pescador que se iba al mar y cocinaba allá po'. Entonces, ¿qué cocinaban en el mar? Cocinaban pescado frito, un caldo, y el caldo, ¿consistía en qué?: en lo que ellos iban recolectando del mar, un pescado, qué se yo, le cortaban la cabeza, echaban a cocer el caldo con agua y lo que tenían siempre a mano y que duraba en el viaje era la papa, el ajo, la zanahoria, y nada más y los fideos.*

*Aquí hay un personaje que ya falleció que es de apellido Vicencio, más conocido como El Chañe, él ya empieza a innovar más en cosas y cuando empezaron las extracciones de loco él hizo una preparación que se hacía en el mismo bote que se llama coliflor de loco. ¿Y cuál era la gracia? Primero, llamarle un nombre distinto a la preparación. Pescaban un loco y lo desconchaban, lo lavaban con el agua salada, con la parte de la concha de atrás, como la parte de la concha es corrugosa, lo limpiaban —porque el loco tiene una parte negra—, le sacaban la uña, que es una uñeta que trae, y por la parte blanca iban cortando muchas veces el loco, en varios sentidos, después lo lavaban con agua salada y le agregaban limón, entonces al agregarle limón se abría como una especie de flor y quedaba como un coliflor, y eso fue una preparación que inventó ese pescador, ya no está. Él falleció, pero está su familia, son de las familias antiguas de Los Vilos, que de hecho les dicen los Oveja.*

---

3 Un eufemismo para designar al vino.

4 La entrevista fue realizada en el contexto de la investigación sobre Patrimonio Alimentario de la Región de Coquimbo, FIA, 2018.

# Cuque

(Del ing. *cook*)... **persona** que cocina en un restaurante. Pop.  
(*Diccionario de Americanismos*, 2015)

A la cocina del interior del bote se agrega otra practicada por el cocinero o cuqui. Son las preparaciones en tierra, en los varaderos, en los traslados largos cuyo emblema fue el período de la “fiebre del loco”, en la cual se desplazaron masivamente los pescadores de Los Vilos al sur del país<sup>5</sup>. En esa ocasión, el cuqui fue crucial para las faenas de extracción. Pero su oficio es, en general, de gran relevancia para el trabajo de los buzos, como lo relata Héctor Sagredo, de Caleta Las Conchas, de Los Vilos:

*Mira, el pescador en sí sabe cocinar, todos los pescadores saben cocinar. Bueno, el antiguo, porque el de ahora ya es más cómodo, yo te voy a hablar de mi tiempo, de la época de los ochenta, porque esa es mi época. Todas las personas sabíamos cocinar, cualquiera, porque las viejas antes te enseñaban a cocinar, no existía el machismo actual, por lo menos así era mi mamá. Yo sabía lavar, planchar, hacer el*

*aseo, cocinar. Entonces, todos sabíamos cocinar. ¿Cómo escogíamos al cocinero?: el tipo que le gusta el mar, pero no se sube a los botes, no sabía asistir, no sabía bucear, no sabía hacer nada. Entonces, ¿qué sabía hacer él? A él le gustaba la costa, entonces le decíamos: “Pero ándate de cocinero, ándate a cocinar po’ h...”. Y en los primeros años, cuando yo empecé a bucear, se le pagaba con locos chicos, o sea, él cocinaba y tú ibai’ a trabajar, y te quedaban, ponte tú, veinte, treinta loquitos —porque antes no existía el loco chico tampoco, o tú no lo sacabai—, y le decías: “Ya, toma”, y se los pasabas y él iba acumulando de los botes, todos le iban dejando, entonces los iba echando a una mallita, los dejaba posados. El día que nos veníamos de ese lugar a entregar, él venía, desconchaba sus locos y venía con unas ganancias que no eran malas, era rentable; aparte de eso, uno le sacaba de nuestro montón, le pasábamos también plata extra. El cuqui era el tipo que no sabía hacer nada en los botes, ese era el que iba a cocinar.*

<sup>5</sup> En Bahía Mansa, en San Juan de la Costa, aún hay memoria de los “famosos vileños” que llegaron a sus mares.



El trabajo del cocinero ayuda a la recuperación de energías de los buzos, por ello su labor entraña saberes sobre qué alimentos son considerados óptimos para reponer el esfuerzo físico. El mismo Héctor Sagredo cuenta:

*Nosotros, cuando íbamos a los locos al sur y llevábamos al cuqui que se encargaba de cocinar, porque íbamos a trabajar en exceso, por ejemplo, yo me metía al agua a las ocho de la mañana y me salía a las cuatro de la tarde. Salíamos casi con hipotermia muchas veces, porque el agua del sur es helada, y el compadre se preparaba para eso. Nosotros comíamos mucha pasta, que te ayuda a recuperar un poco la energía, el poroto, el grano; el pescador no es de llevar pollo, no es de llevar carne —el pescador come carne cuando hace un asado pa' tomar copete, pero no es una cotidianidad, no es de todos los días. Entonces, ¿qué optamos? Yo en el buceo me pillaba uno, dos, tres, cuatro congrios, y llevaba congrio y otro sacaba macha —porque en el sur la macha tú la sacabai' con la baja y la sacá i con zapatos—, comíamos almeja y sacábamos erizo. Nosotros comemos mucho marisco, en ese tiempo comíamos mucho, porque hoy día es más difícil comer marisco pa' nosotros mismos. Nos alimentábamos de un caldillo de congrio y no se hacía en una olla, se hacía en un fondo, unos caldillos contundentes, que ese caldillo no solo llevaba congrio, llevaba almeja, llevaba macha, llevaba piure, llevaba erizo. ¡Una cuestión gigante! La*

*cosa era que tenías que recobrar la energía po'. La otra era que el pescador allá tenía que andar con botas todo el día, el sureño anda con botas todo el día. Nosotros no estábamos acostumbrados a eso. Entonces, a los viejos también les daba frío, entonces comer algo caliente, pero la alimentación de nosotros dependía mucho de meter los carbohidratos, de meternos mucho caliente. Mucho fideo, y el fideo tenía que ser acompañado con pescado o con ensalada. Pejerrey, comíamos mucho pejerrey, siempre comiendo alimentos que te dieran energía. Por ejemplo, el arroz para nosotros no es un buen alimento; a ver, te sirve, porque te alimenta, pero te llenái muy rápido y eso significa que después en dos horas más vas a tener hambre de nuevo. Entonces, era más contundente comerse así un plato de fideos con algo que era un pescado frito arriba o lapa o no sé, cualquier cosa. Una ensalada de erizo que no era una fuente así pequeña, sino gigante. Del grupo de nosotros éramos nueve más el cuqui, el cocinero, y nos alimentábamos con esa olla, que era como para treinta y cinco personas, pero nosotros nos alimentábamos nueve con ese fondo, porque nosotros comemos mucho po', pero somos netamente casi todos delgados. Eso, porque gastamos mucha energía. Nos alimentábamos bien, eso no significaba que lo comíamos todo en horas de almuerzo, sino que a las cuatro de la tarde, puta te da hambre, ahí el cuqui preparaba, tenía todo listo.*

*El pescador no come por comer, hoy día a lo mejor sí, porque la ociosidad que hemos tenido nos ha hecho engordar, porque estamos ociosos, no estamos rindiendo, no estamos haciendo trabajo. Y es porque hoy día si tuviésemos las libertades que teníamos antes, quizás no estaríamos respetando ni la mar mala po'. Porque tenemos muchas restricciones po', tanto con la armada, tanto con la ley de pesca, todo, todo.*

Iván Lira, de Los Vilos, da cuenta del papel de los conocimientos y de los gustos presentes en el consumo de pescadores y buzos, y de la memoria culinaria transmitida:

*¿Conocen la jerguilla? ¡Todos esos pescados de roca son pero exquisitos! ¡Mejor que el congrio! ¿Quién no pidió alguna vez: "Me dan caldillo de cabrilla, por favor"? ¡Nadie po'! Hubo un tiempo que no había caletas po', eran puros varaderos nomás, nosotros pasábamos meses ahí en las caletas. ¿Por qué? Porque se vendía en puro por mar, porque quedaba tan lejos la carretera, ¿quién iba a andar con custiones al hombro? Así que cerquita de aquí, a diez, quince kilómetros de Los Vilos, nos íbamos pa' allá, permanecíamos un mes, dos meses, sobre todo cuando había fiestas pa' los dieciocho de septiembre: "Vamos a quedarnos allá". Y juntamos, juntamos, juntamos la plata, la plata, la plata, y después ya nos venimos ¿Qué hacíamos allá? La leña conseguíamos en el fundo; agua: de acequia. Recuerdo que en esos años del sesenta y*

*dos, cuando fue el mundial de fútbol, yo tenía once años y andaba con los pescadores en las caletas, con el guatón Meme, el finao Caballo, el Chote, puros finaos, ayudándole a los pescadores allá. ¿Qué comían estos viejos? Hacían lo mismo que nosotros en una ollita, negra como tetera de campo, al caldero en el bote. ¡Ya! Pillábamos nosotros, con la papita ahí, echándole la papita y la tetera hirviendo —porque cabía la pura tetera—, después poníamos la olla y el pescado. Cabrilla que salía, tiritando se iba a la olla. Así nos criamos, fuimos la tercera generación de nosotros acá en Los Vilos, sufrimos harto, gozamos las vacas gordas, las gozamos, pero sufrimos. ¿Por qué? Porque en esos años no había la tecnología que hay hoy día, teníamos cuotas de agua, no teníamos encerado, dormíamos en un colchón. Los colchones de nosotros eran los cueros de oveja. Comprábamos unos cueros de oveja, los poníamos en el mar que se lavaran bien lavaditos, poníamos abajo y dormíamos lo más maravilloso del mundo contando satélites ¡Allá va uno!, ¡allá va otro!, todas las noches.*





## La caleta-cocina: los dones y el cocimiento

*El bacalao pica en la altura al igual que la reineta, /  
el pulpo tiene ramales y el tiburón tiene aletas. / Al  
igual que el atún, a la albacora y al calamar también  
se pillan en las alturas... / por ahí pasando, después  
sale el cocimiento. (Iván Lira, Los Vilos).*

En los Vilos, los pescadores distinguen tres caletas: San Pedro, Chigualoco y Las Conchas<sup>6</sup>, siendo más antigua la primera y denominada “la caleta madre”, pues de ella habrían nacido las demás. La caleta de San Pedro emerge como la ensenada y la tierra firme; contigua al mar, es un territorio liminal, una puerta o pasaje entre el mar y el pueblo de Los Vilos. En el escenario de la caleta los pescadores habitaron y ejercieron su rol como parte de un circuito de dones: lo que brinda la despensa del océano se comparte con los más pobres, ya sea a través de los cocimientos o del regalo de peces y mariscos. En el pasado ese protagonismo en el dar y recibir se combinó con el comercio, muchas veces ejercido por mujeres. Si bien esta reciprocidad se mantiene, se ha ido borroneando su esplendor, agazapándose hoy día más bien en el recuerdo y en la memoria. Como indicio de la otrora cultura del don permanece la costumbre del cocimiento, que constituye una receta de la tradición, pero que simultáneamente convoca el acto de compartir, de ayudar, a alguien necesitado.

<sup>6</sup> En la comuna están también Pichidangui y Totoralillo.



Teodolinda Briceño rememora así las donaciones de los pescadores:

*Pescado también comíamos, me acuerdo había dos muelles, el muelle viejo y el muelle nuevo. En el muelle viejo llegaban unas goletas, que se llamaban goletas y le daban pescado a la gente, merluza, pescada que le decían, mucha. Yo me acuerdo que mi mamá iba y le daban, iban los niños y le daban. Ahora nadie da. Y langostino, traían langostino, yo me acuerdo que una vez en el patio ahí mismo —no había na' estas casas que tenemos ahora po', había una choza no ma' aquí— en el patio mi mamá hacía un fuego, unas ollas de colitas de langostino cocido.*

El cambio en el gesto del regalo, del obsequio de los pescadores y buzos a los vileños(as), es constatado por todos(as) quienes lo vivieron, así como las posibles causas de su modificación:

*Entonces, el pescador, hace unos 30 años atrás, como que cambió la estructura social generosa. Por ejemplo, cuando ibas y ayudabas a tirar el bote, tiraban todos, mucha gente, a todos siempre se les daba algo de lo que se traía. Ya sea piure, erizo, loco, picoroco. Era bonito, porque te colgabas ahí y te decían: “saca nomás”. Tú ya venías con el limoncito, y en la roquita quebrabas y ¡chum!, como chungungo, así. Entonces, también veías la generosidad y lo pródigo que era el mar, porque había mucho. O sea, si había, ¿por qué ibas a ser*

*mezquino? Entonces, paulatinamente con el sobreesfuerzo, la sobreexplotación, se fue generando que cada vez hubo menos productos, y por lo tanto tampoco traías grandes cantidades como para dar y seguir siendo generoso como antes. Se fue perdiendo no porque se quiso, sino que sobre la misma inconciencia de mantener el producto, algo que hoy ha cambiado a través de los manejos que se hacen, claro, se pudo haber sido un poco más consciente, y no solamente sacar, sacar, sacar, sino que respetar los procesos productivos (Miguel Ángel Collao, Los Vilos).*

El eco de esa reciprocidad, lo que da el mar y lo que dan los pescadores y buzos, se escucha hoy en el cocimiento como sinónimo de “beneficio”. Ingrid Paredes de Los Vilos lo expresa así:

*Es como parecido a la paila marina, el cocimiento que le llaman, en muchas casas, o sea, en muchos lugares, se juntan de repente y lo que hacen es un cocimiento. Hacen para beneficio de alguien o, por ejemplo, también hacen la merluza frita con arroz y ensalada para cosas de beneficio, digamos. Sí, he visto que al cocimiento le ponen jaiba y la jaiba la trituran, no le ponen así solo las patas, como que las machacan y la van tirando así entera machacada nomás. Los mariscos todos con concha, les ponen también unas lapas. En una olla o en unos discos también lo hacen. Como la discada de marisco, claro. Sí, pero con harto vino y caldo que se va evaporando y queda todo muy bueno.*

Gustavo Cisternas ilustra los múltiples sentidos que cobra el cocimiento:



*Acá se crearon, por ejemplo, los cocimientos. ¿Qué eran los cocimientos? Era que el pescador iba al mar, sacaba los peces y como los pescadores se caracterizaron en Los Vilos en ser buzos, entonces en el mismo entretanto bajaban, sacaban loco, lo que había abajo, y decían: “Hoy día vamos a hacer un cocimiento”, que era una olla grande con leña, se echaba a cocinar las cabezas de los pescados, ya sea congrio, vieja, biela gay, lo que hubiera se echaba a cocinar ahí en estas mallas de cebolla, se sacaba esto, quedaba el caldo y ahí se echaban a cocer todas las conchas, machas, choritos, almejas, lapa, loco, todo eso se echaba y se dejaba cocinar, cocinar, cocinar. De aquí salieron muchas variaciones: empezaron a agregarle cerdo, pollo, carne, chorizo, que era para darle un poquito más de fuerza al producto. Muchos le seguían agregando el fideo u otros lo dejaban así. Y esas comidas se han ido perdiendo en el tiempo, ahora nosotros, por ejemplo, no decimos “oye, hagamos un cocimiento”. Ese cocimiento era para comerlo entre todos. El pescador vileño, su particularidad, era la bohemia, era de fiestas, de copete, de tomar, y era porque decían: vuelvo de estar siete, ocho horas, diez, doce horas en el mar. Salen del mar y se van a su trago y “hagamos esta fiesta”. Entonces, ese era un plato pa’ todos, pa’ comer todos, pa’ reponer el trago que se estaba consumiendo.*

*El caldo era potente, pero, a veces, había distintas variaciones. Algunos que partían con sofreír cebolla con ajo le agregaban un poco de aliño, las cabezas de pescado, el agua y el vino blanco, y dejaban hervir. Al final, inconscientemente, ellos hacían técnicas francesas, que eso se llama fumet de pescado, que es la cocción de las cabezas, de los esquelones, para lograr un caldo, para ligar otro caldo o mejorar otra preparación. Y lo que pasaba con estas cabezas es que, por ejemplo, si eran cabezas de vieja, de bielagay, de congrio, de rollizo, en el sector como de la nuca tenían carne y la parte que era la molleja o los cachetes, por ejemplo de vieja, con eso hacían otra mezcla que podía ser con mayonesa y hacían sándwich o bien se lo comían directamente. Y luego con el tiempo empezaron a agregar carnes, que era para hacerlo más contundente, porque si bien es cierto es un caldo muy fuerte, muy contundente, tenía poca cantidad de caloría o proteína, porque carbohidrato no tenía nada. Empezaron a agregar cerdo, vacuno, pollo, chorizo. Esos cocimientos son un tema del pescador hombre, o sea, el hombre era el que cocinaba eso po', era el propio pescador.*

Miguel Ángel Collao agrega:

*Es común hacer cocimiento, viene desde hace mucho tiempo. Te puedo decir que desde que tengo 4 años, o sea 50 años atrás, yo vengo comiendo cocimiento: lapas, erizos, pescados, locos, todo ahí. Yo digo que es pensado en la convivencia,*

*porque es abundante. O sea, el cocimiento lo hacían mucho, recuerdo desde los cuatro años, los pescadores amigos de mi papá, que buceaban, hacían un chunguito y hacían un cocimiento. Se juntaban a comer. No era que comer y chao, no po', el traguito, la conversación. El chungo<sup>7</sup> es la malla donde tú dejas el marisco. Entonces, un chunguito viene con lo que pillaste, la jaiba, caracoles, etc. Y eso es lo que se mantiene como concepto, cuando alguien viene a pedir a la cooperativa un plato único para hacer a favor de alguien que está pasando un mal momento. Entonces, se le encarga al bote. "¿Para qué es?". "No, un chunguito, vamos a dar una donación". "Ah, entonces tengo que sacar lapas, locos, varios mariscos".*

No obstante los cambios en el circuito de los dones, el cocimiento como metáfora del mar, en tanto olla-ventre donde los caldos cocinan la vida que nace del océano, emerge como expresión y rasgo de la constelación pacífica. Su preparación permite que no desaparezca el sentido solidario de la comunidad del maritorio de Los Vilos y que, a través del "chunguito", se reafirme toda vez que alguien necesitado del colectivo vileño lo demande. El cocimiento que combina sabores y texturas de peces y mariscos ha ido incorporando otras carnes y alimentos de la constelación de la tierra y los granos, asomándose la "dieta pacífica" que definiremos más

<sup>7</sup> Chungo es definido en los diccionarios de americanismos de Neves (1973) y de la Asociación de Academias de la Lengua Española (2015) como "Venez... ebrio" y "Pe. Instrumento de piedra en forma de media luna para triturar o moler", respectivamente.



adelante. También este condumio devela en la escena “caletera” otro rasgo identitario: la fiesta, el beber y una “bohemia” esencialmente masculina, pero sobre todo la cocina como eje de la construcción de la comunidad.

Gustavo Cisternas expresa de este modo el papel fundamental del espacio caleta en el maritorio de Los Vilos; refiriéndose a la de San Pedro, sostiene:

*La caleta San Pedro es la más antigua, es como el motor; la caleta siempre fue el motor de la economía. Ahora cambió, antes cuando estaba la estación de los Streetter, donde se transportaba minerales y eso se eliminó, vino una pobreza en Los Vilos, pero se mantuvo del comercio y de las caletas. Después vino la fiebre del loco y nosotros fuimos grandes productores de loco. Llegamos a tener casi un millón de locos por temporada, era gigantesco. Y la caleta siempre fue, como yo lo llamo, una municipalidad aparte. ¿Por qué? Porque, por ejemplo, yo tenía cinco años, iba a ayudar a mover un bote, un personaje así de chico tratando de mover un bote; pero, solo por hacer eso, el pescador, como había tanta mercadería, tanto pez, a uno le regalaban un pescado. Entonces, aquí en Los Vilos el pescador sostuvo o contuvo el hambre de mucha gente dentro de la comuna, porque siempre regaló, bajo un esfuerzo dijo: “Vamos a ayudar a algo y te regalo un pescado, un par de pescados”. El pescador siempre mantuvo esa como ayuda social, por eso yo le digo una municipalidad aparte.*

## *Las mujeres en la caleta*

Pero la Caleta de San Pedro no solo es habitada por hombres, las mujeres son estrellas en el comercio de peces y mariscos, y en los pequeños locales de venta de comida<sup>8</sup>. Muchas han sido parejas o esposas de pescadores o buzos, desarrollando su vida en ese espacio liminar y público que las llevó a trasladarse de la casa a la calle para obtener ingresos. Desplazamiento que no es vivido con pesar, sino con satisfacción y sentimientos de pertenencia a un lugar que las enlaza con el mundo más allá de lo doméstico, y les ofrece la posibilidad de otras identidades y destrezas. Juana Berríos, pionera en esta actividad, evidencia cómo en el escenario de la caleta hay una vida bullente, una solidaridad entre mujeres, la maternidad como impronta no biológica, y la posición de una feminidad que defiende sus derechos:

*La primera vez que me puse a vender en la caleta, yo fui y mi marido me decía: “No vayas Juana, no veís que esos tontos son tan pesados, quizás qué te pueden decir”. Entonces, yo le dije: “No, tú me conoces, a mí nadie me dice ni una cosa, ni una h...”. Y nadie me faltó el respeto. Y ahora que yo voy pa’ abajo, a la caleta, me dicen: “Hola, Juanita; hola, Juanita”. Todos me saludan con respeto. Yo le dije: “¡Capaz que me tire a presidenta y voy a salir!”.*

<sup>8</sup> Es preciso señalar que el último tiempo han aparecido mujeres buzos en Los Vilos y en otras caletas del país agrupadas en sindicatos.

*En esa época no salían las mujeres. Me ponía a vender y ya, tenía mi canasto con mariscos aquí y una señora me pasó el diario, ¡y me puse a vender el diario también! La Tercera, La Cuarta, Las Últimas y al que le decía yo: “El Mercurió” (risas). Hace muchos años de eso, muchos años estuve y desde que yo dejaría de vender, unos diez años ya po’. ¿Sabe? No es por ninguna cosa, pero yo tuve catorce niños que no son nada mío y mi marido me decía: “Juana...”. No —le decía yo—, si no me dicen nada”. Y yo los criaba, los únicos que alcancé a tener poco, unos quince días, fueron dos niñitos así chiquitos y estaban en la caleta po’, y yo como estaba vendiendo el diario y ahí se quedaban, al lado mío y yo no los podía dejar solos, me los traje, y me dijo una amiga: “Si quiere, yo me llevo uno y usted se lleva otro. Pero yo me llevé a los dos y después llegaron los carabineros y me dijeron que la mamá los andaba buscando y eran de Pichidanguí, y se los llevaron. Así éramos nosotras, criábamos a los niños que dejaban solos. Con las mujeres hicimos como un movimiento. Cuando yo me puse a vender las jaibas y diarios me llevé a la señora María, que era de los Zorros, me la llevé yo pa’ abajo cuando me venía pa’ acá, porque era malo el marido con ella: ¡Vámonos pa’ abajo nomás! Y se fue conmigo, y allá agarró de vender cositas y después ahí tenía plata. Después vino la señora Aleja,*

*la señora Julia, la señora Adriana, la mamá de Gustavito, la mamá de Pinocho, la señora Ester, y ese era como un movimiento que hubo un tiempo, un grupo de puras mujeres que estábamos en la caleta.*

La experiencia de María Esther Collao, compañera de Juana Berríos, como cocinera, nos acerca a ese otro cauce femenino que despliega a la constelación pacífica: desde la receta familiar al restaurante, propiciando la profusión y singularidad de las cocinas públicas de Los Vilos:

*Cuando trabajé en la caleta empecé a vender mariscales. Empecé a trabajar, porque se la gané a mi marido, él no quería que yo trabajara. Él me prohibía trabajar, y yo por una comadre empecé a trabajar en la caleta, pero en el casino. Tengo que haber empezado a trabajar como a los cincuenta y tantos años yo creo. Empecé a trabajar en el 81’ en el casino de la caleta. En esa fecha estaba con mi mamá, por eso pude trabajar, si no, no habría trabajado, porque, ¿quién se quedaba con los niños? Y ahí había que irse tempranito, toda la payasá y empecé a trabajar, porque mi comadre me rogó no sé cuántas veces, porque aquí la playa tenía mucha macha. Entonces vinieron los que viven en Quintero, de todos esos alrededores de Quintero vinieron a trabajar aquí la macha. Entonces a ella le hacía falta una persona para que los atendiera, y ya después vinieron*

*a darse cuenta que la macha se estaba perdiendo, demasiado tarde. El casino era un restaurante que vendía toda clase de marisco, las pailas marinas, muy ricas la cocinaba la señora, y ahí aprendí a hacer las pailas marinas, pero yo más casi lo hago en olla, no en greda.*

Desde mediados del siglo pasado se esparcieron, en el firmamento vileño, cocinerías o puestos que dieron identidad al balneario con los saberes culinarios y el sabor de la “mano” femenina. Sus preparaciones deleitaron más allá de los límites de la caleta y los paladares de los habitantes del interior, de valles y precordillera, sintieron especial aprecio y nostalgia de los condumios que ellas ofrecían, y el carácter festivo de visitar la costa. Ya en la década

del 50, viajar a Los Vilos constituía un momento memorable. Así lo atestigua Juan Verdejo, quien, en 1953, escribe un poema sobre el Rodeo de Los Vilos:

...Ir a Los Vilos de gratis / ¡caramba que es harta dicha! / contemplar ese horizonte / y ver correr las olitas. / Respirar el aire puro / y comer corvina frita / y admirar a las vilanas / saladitas y tan lindas... / Cómo no he de agradecerle / a mi compadre la gracia / de este paseo a Los Vilos, / sin que me cueste una chaucha / donde se goza y se vive / y donde el pecho se ensancha / ... Después de la rica jerguilla, / y el rico pastel de jaiba / y los choritos asados / con aceitito a la paila / y después el gargareo / con el tintolio sin agua. / ¡Cosa linda este paseo / en el balneario de fama!



## *La caleta como puente entre lo sagrado y lo profano*

Para muchas mujeres<sup>9</sup> y para los pescadores, el maritorio y su frontera, la caleta, no solo representa una fuente de subsistencia, sino un espacio de realización personal y colectiva, así como marco del calendario ritual signado por los festejos colectivos de la celebración de San Pedro y otras devociones.

En el pasado, esta ceremonia, mezcla de religiosidad popular y de institucional católica, involucró a todos(as) los(as) vileños(as) activando las tradiciones de los bailes chinos, así como a la comunidad que ellos representan en tanto hermandades que ligan a las distintas comunas de la provincia y de la región. Hoy día esta fiesta se mantiene<sup>10</sup>, a través de la figura y culto a San Pedro, cuya historia y simbolismo permanece en la transmisión de su memoria.

## Llegan bailes chinos de todos lados

Cuando llegó el padre Bastías, empezó a instaurar la devoción a San Pedro, empezó a meter al pescador la devoción a San Pedro, de a poquito. Porque antes se llamaba Puerto Canoa y estaba en una ensenadita donde está el muelle que se cayó, ahí estaba la caleta. En mil novecientos dos más o menos este curita empezó a meterle el bichito a los pescadores y un grupo de pescadores le agarró el bichito y empezaron a hacer una misita, cosita pa' allá, después formaron unos bailecito chino y él regaló un San Pedro, chiquitito, que está en el bote, en el bote San Pedro. Después cuando empezaron la construcción del muelle sacaron a los pescadores de ahí y los trasladaron a la parte donde está actualmente la caleta, y con comunión con los pescadores él le propuso que le pusieran San Pedro. Y ahí empezó la caleta San Pedro. Y más o menos en mil novecientos treinta y cinco el baile empezó con la fiesta de San Pedro ininterrumpidamente, hasta estos dos años que han sido de pandemia. Después, cuando llegó el cura Manuel Salinas, más o menos en mil novecientos cincuenta, porque el cincuenta y dos parece que falleció el padre Nicolás Bastías. Y como ya se había metido la fiesta al pescador, él también siguió con la misma, con más ímpetu, como era cura joven, y cuando empezaron a aparecer las caletas él fue a instaurarles la fiesta de San Pedro: se hacía la fiesta de San Pedro en Puerto Manso, en Chigualoco, aquí en Las Conchas y Totoralillo, en todas esas partes se hacía la

<sup>9</sup> Como podemos apreciar en el relato de María Rosalía Castillo.

<sup>10</sup> La pandemia de 2020 y 2021, sin embargo, representó un momento único de quiebre con el calendario ritual.

fiesta de San Pedro. ¡Oh el cura Salinas! Terminaba la misa, ya, y empezaban las charlas, media hora las charlas de que los niños que se están portando mal, los futbolistas, que andan curados en la calle. Y a los pescadores les decía los indios con pluma. Los retaba, en San Pedro, en la misma fiesta de San Pedro. El baile chino de San Pedro es blanco y llegan otros bailes invitados de Illapel, de Canela, también de Huentelauquén, venían de todos lados. Yo pertenezco al baile de San Pedro y el alférez es Iván Lira”

JUAN CARLOS DELGADO, LOS VILOS

La caleta es el cobijo de un ciclo en el que los cuerpos danzantes de la provincia expresarán su veneración a San Pedro a través de los bailes chinos <sup>11</sup>, es también un sitio que se vuelve numinoso, en el sentido de albergar una experiencia religiosa, que re-teje el vínculo entre los humanos y lo divino, y re-hila a las comunidades de bailarines locales y regionales. El sello de esa experiencia es el alimento y la cocina como parte fundamental, por el despliegue de comidas que recuperan el esfuerzo de la danza y que representan la reciprocidad que reconforta el cuerpo y el alma de los chinos:

*Son cosas paganas y cosas cristianas po', nosotros le bailamos a San Pedro por vocación y por devoción, y dentro de todas estas celebraciones usted sabe que siempre terminan, ¿con qué?, con fiestas po'. Vamos a comer allá, vamos a comer acá, o vamos a mi casa y allá hay una fiestecita en honor a San Pedro. Las fiestas de San Pedro aquí*

11 Para conocer la historia y desarrollo en el Norte Chico de esta expresión cultural, consúltese Contreras y González (2019): “Si tú nos prestas la vida. La devoción popular de los bailes chinos y sus fiestas”, y de los mismos autores: “Será hasta la vuelta de año. Bailes chinos, festividades y religiosidad popular del Norte Chico” (2014).

*en Los Vilos eran fabulosas, los años que le estoy contando yo, 70, 80, como el marisco abundaba, había hartos mariscos, había seiscientas personas que aprendían con nosotros de afuera los bailes que llegaban, y todos comían. Nosotros atendemos a la gente con lo que es el marisco, si la gente viene a un balneario, ¿a qué?, a comer marisco, no va a comer pollo. Está todo el mundo sacando; pucha, acá era una maravilla lo que sacábamos nosotros, y con eso atendíamos (Iván Lira, Los Vilos).*



## La cocina de las mujeres, la constelación pacífica en la ribera

Los visajes y resplandores del mar alumbran las cocinas del balneario de Los Vilos: los pescadores en sus botes-cocina, varaderos y caletas inscriben sus recetas, y las familias en su habitar urbano las dotarán de otras tesituras, ya sea en las casas o en los restaurantes. Las identidades de Los Vilos, sus deslindes y diferencias, emergen en la construcción del maritorio, pero la comunidad se reconoce más allá de pertenecer o no a un linaje de pescadores, aunque su autoconcepción emane de ahí. Esto se verifica en los sobrenombres de familias y personas, “bautizadas” por el colectivo con picardía, resaltando cualidades personales, denotando sucesos que conforman un relato que se transmite oralmente y que narra la vida del pueblo y sus moradores(as). Cada sobrenombre alude a momentos específicos vividos por un grupo de vileños(as), casi siempre oriundos, y fija, de un modo u otro, la memoria común<sup>12</sup>.



<sup>12</sup> La relevancia cultural de los apodos y sobrenombres en Chile es tratada por Bruno Cárdenas (2015).

---

**Miguel Ángel Collao:** *Yo soy Miguel Ángel Collao Huerta, pero más conocido como “Mao”, porque aquí todos en Los Vilos nos conocemos por los sobrenombres personales y también por los de las familias.*

**Héctor Vicencio:** *Mi nombre es Héctor Vicencio González y me dicen el “Chañe”.*

**Miguel Ángel Collao:** *A nosotros nos dicen “Los Rana”, entonces eso baja por generación y generación.*

**Héctor Vicencio:** *Desde los abuelos míos somos “Los Ovejas”. Aquí hay familias de Zorros, Ovejas, hay Conejo, Jote y a otros les decían Los Intelectuales. Esos sobrenombres de los animales son muy antiguos. Sí, yo le digo de unas tres generaciones atrás que mi tatarabuelo ya era de Los Ovejas, ¡quizás de dónde viene eso! Y nombres de pescado también, están Los Congrios, Los Rollizos, ¡están todos los pescados!*

**Miguel Ángel Collao:** *También Los Jureles, los Cabinza y Los Congrios, esa familia es famosa. Si se conversa con alguien que no conoce, no saben de quién se habla. Por ejemplo, la familia de Gabriel Tapia se llama Los Machucaos<sup>13</sup>.*

---

<sup>13</sup> Conversación colectiva en Caleta San Pedro, 2017.

En estos apodos de las familias más antiguas, animales, pájaros, y especialmente pescados que conforman memoria y presente de la constelación pacífica como el congrio, el jurel, los peces de roca, entre otros, se apela a una “fauna” del entorno y a la identificación con la naturaleza, en un gesto casi totémico. Cada persona, además de poseer el sobrenombre de su familia, tiene uno propio, portando una doble identidad: la de la filiación y la de su biografía particular. Juan Carlos Delgado cuenta:

*Había un club deportivo con puros pescadores. Estaba el Oveja, el Palmatoria, el Chico Guaraca, el Jote... el abuelo del Pilucho, el Pololo, todos con nombre, todos con sobrenombre. Fernando Trigo, el Jote; Sergio Vicencio, el Oveja; David Cafecilla, el Chico Guaraca, porque era chico; Palmatoria; Orlando Tapia, el Pololo.*

Gustavo Cisternas agrega:

*Acá en Los Vilos el que conozca a alguien por nombre es difícil, acá por lo general son puros sobrenombres, están Los Oveja, están los Pique, hay una infinidad de sobrenombres que es pa' matarse de la risa, y así se conoce a la gente. Los Yegua. ¡Hay muchos sobrenombres! A mí en particular me decían Pituto, porque mi papá, que era de Quintero, era el machero que estaba acá, le decían Pituto; pero también la gente, los pescadores*

*del entorno, me decían Machero, porque mi papá era machero. A mi hermano del medio le dicen Champino y es porque le crece una champa, mi hermano es de pelo crespo y a mi hermano mayor le dicen Sacajugo. Esa es la gran incógnita, porque no sé todavía por qué.*

Las mujeres adquirirán el apodo de sus familias de origen, sin ser “bautizadas” con sobrenombres específicos, guardando la identidad de sus nombres propios. Se percibe así una división sexual de los sobrenombres en una comunidad que no rebautiza a las mujeres, pero las incluye como parte de sus agregados de nacimiento.

### *Las cocinas del interior*

Las cocinas domésticas, del interior —patrimonios culinarios que persisten y se reproducen puertas adentro—, se despliegan en las casas y en los restaurantes y cocinerías. Estos últimos, relevantes, pues el carácter de balneario conlleva una oferta de comidas con “identidad local”. Las cocinas interiores de Los Vilos tienen como bases pescados y mariscos emblemáticos, preparados con tradiciones culinarias familiares. Los restaurantes mantienen una cierta línea histórica; sin embargo, sus cartas se ven constreñidas muchas veces por las vedas o bien por el uso de pescados traídos de otras zonas<sup>14</sup>. En algunos casos, se siguen ofreciendo menús (no muy distintos a los de todo el litoral nacional) en los que muy pocas veces aparecen las preparaciones pa-

<sup>14</sup> Un fenómeno que ya está siendo común a lo largo del país.

trimoniales que perviven y se resguardan en las cocinas domésticas.

Las cocinas del interior se reproducen por las prácticas y saberes de las mujeres: la abuela, la madre, la esposa o la pareja, son los artífices de las comidas que nutren la vida cotidiana. Son ellas parte esencial de la cadena de transmisión de esta constelación y quienes han sido soporte de las estrategias para alimentar a su núcleo, pese a las adversidades económicas. Como en las otras comunas del Choapa la pobreza es un recuerdo que perdura, y del mismo modo que en toda la provincia la figura femenina es la que, con mínimos recursos, recurre a la memoria culinaria para alimentar a los(as) hijos. Teodolinda Briceño, de Los Vilos, nos relata:

*De cuatro sacos de harina mi madre hacía una sábana. Era una pobreza que también era fortuna, no era tan mala, yo estaba contenta, contenta cuando era chica.*

Las familias de pescadores y buzos gozaban de mayores posibilidades alimenticias, pero el pasado de pobreza fue común:

*En mi casa, cuando nació el año 51 —voy a cumplir setenta años ya— éramos pobres nosotros, vivíamos en las casas prestadas de la empresa Streeter, porque mi abuelo trabajaba ahí; mi abuela en esos años criaba chanchos, cuestiones pa' ellos, la comida habitual era la merluza, que las colgaban antes, las secaban, hacían charquicán; el cocho aliñado, el puré.*

*También el caldo con chuchoca y una papa, enterraban una papa en la ceniza y salían papas asadas, todas esas cuestiones las comíamos nosotros; sanitos, cuestiones sanas nomás, y pescado que me mandaba mi tío que era buzo escafandra en esos tiempos. Pero las comidas habituales eran caldo, caldo de chancho que ahora nadie hace, cazuela de chancho con chuchoca. La chuchoca la preparaba mi abuela en una cayana, pescaban y ¡dele al fuego nomás!, pero quedaba tostadito; igual la harina tostada, el maíz, todo eso cuando era chico: en una piedra de molienda mi abuela hacía eso. Esa era la comida habitual. Después, ya más grandecitos, nosotros ya empezamos a comer otras cosas. Para mí era un lujo, en mi casa, no se conocía el Milo, la leche condensada era una fiesta po'. Yo trabajé de guachimán, que significa cuidar la lancha, salían los viejos a tomar y yo quedaba a cargo con doce años; pero lo más rico era que comía de todo: el Milo me lo comía a cuchara', no había restricción de nada, así que ¡échele nomás, cabro! De ahí me daban su porción de pescado; pero lo más lindo que pasé es con los tarros de leche condensada, había que echarlos a cocer, no como ahora po', y después se lo comía uno (Iván Lira, Los Vilos).*

# Guachimán

persona que se desempeña como vigilante o guardián... Ch. Guardián de puertos... (Calco del ingl. *watchman*)

Guachimanear ... Vigilar algo... Hacer alguien de recadero.  
(Diccionario de Americanismos, 2015)

La percepción de los cambios en la alimentación tradicional aparece, sobre todo, en comidas que son parte, especialmente, de la constelación de la tierra y los granos: los cochos aliñados, las cazuelas con chuchoca, el mote, los charquicanes y carbonadas. También es clara la referencia a la pasada exuberancia de los dones marinos y al otrora poco interés por el congrio, el erizo y el loco, que por abundantes no eran apetecidos. En cambio, jerguillas, pejeperros, picorocos, lapas y cabinzas, entre otros, eran deleites para los paladares. La modificación de los gustos entre generaciones es otro fenómeno que acusan los(as) mayores. Pero algunas familias siguen preparando platos emblemáticos de la constelación de la tierra: pantrucas y sopones, chícharos, porotos con trigo majado o frangollo, churrascas, guisos con zapallo y papa, son consumidos y cuando no, la añoranza de sus sabores y recetas se diseña en los relatos comunitarios. La recolección de vegetales también está vívida en los recuerdos, así, por ejemplo, la acelga, que brotaba en diversos sitios hoy poblados, constituyó, y en algunos casos sigue siendo de esta manera, una

importante fuente de alimentación, de aderezo o complemento de algunos guisos:

*Usted caminaba por aquí por la orilla, y acelga había por todos lados; y que eso es la diferencia de la gente antigua con la de hoy día. Con la de hoy día, existiera la misma acelga, el gallo va a pescar, porque la va a vender toda. La gente antigua sacaba lo justo para comer, "ya, esto me alcanza para comer", y se llevaba un poco; y si se llevaba mucho, iba donde el vecino: "Mira, toma", y le daba acelga. Mi mamá hacía fritos de acelga, pero a ella no le gustaba cocinar. Bueno, como toda buena mamá, era de preocuparse que sus hijos no pasaran hambre y preparaba cosas ricas, o por lo menos que a nosotros nos gustaban, y nos gustaba también que nos alimentara. Nosotros comíamos mucha acelga frita, esos fritos de acelga, muy rico, comíamos mucho eso (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*



*Pescadores de Los Vilos*

Por su lado, Teodolinda Briceño mantiene el gusto y la costumbre de cocinar este vegetal:

*Acá a todo se le echa acelga, hasta a la cazuela se le pone un pedacito de acelga. Se hacían fritos, tortillas de acelga también. Y de todas maneras, no era tan cara, teníamos unas en la casa y también crecían por ahí; bueno, ahora todavía se puede comprar un atadito, dos ataditos de acelga. Con los tallos se hacen fritos, quedan muy ricos.*

Asimismo, la caza o la crianza de conejos, pollos, patos y cerdos fue otro complemento a la dieta del

maritorio que aportó, además de proteínas animales, ingresos a las familias, y contribuyó a una diversificación y riqueza culinaria. Los conejos se cazaban con huache en los sitios despoblados o se obtenían del comercio con campesinos, como nos cuenta Miguel Ángel Collao:

*Conejo se comía harto en Los Vilos. Es que también eran personas que venían del sector rural, que se dedicaban a cazar conejos, con perros y con lazo. Bueno, nosotros hacíamos el lacito también y a veces cazábamos. Los hacíamos con un palito y usábamos el alambre de frenos de bicicleta.*

## Huache o huachi

**trampa** de hilos para cazar **pájaros**... trampa de una **varilla elástica**, con un lazo de hilo en un **extremo**... usada para cuadrúpedos chicos. Etimología:

mapuche

(LENZ, 2010)



Pero también había quienes los criaban, como Héctor Sagredo, de Caleta Las Conchas:

*¡Ah! Yo tuve un criadero de conejo gigante. Asado es muy malo, el conejo asado no es bueno, es muy seco. Se hacía con ají color, como el chancho, una mezcla que una vez un tío del norte trajo, así como con vinagre blanco, aceite, unos aliños y cosas así, que también quedó muy bueno, pero el conejo casi siempre era al jugo o aliñado así como chanchito.*

El conejo con la impronta del fiambre recupera el ají color, el “aliño” que signa el patrimonio culinario del Choapa y concatena a Los Vilos con el resto de la provincia, diluyendo las fronteras entre maritorio y valles. Pero también restituye la memoria culinaria del consumo de cerdos, con sus procesos de faenamamiento y, sobre todo, con el disfrute colectivo del “sopeo”. La crianza y consumo de cerdos con su saber/hacer y su ritualidad es evocada y retrotrae a los porosos límites culinarios de la zona:

---

**Nelson:** *Bueno, en el campo se usaba mucho y acá en Los Vilos igual yo me acuerdo de que cuando estaba más chico, cuando se mataba un chancho era un acontecimiento, pero un acontecimiento grande, yo me acuerdo que a uno lo invitaban.*

**Teodolinda Briceño:** *Al sopeo po', hijo.*

**Nelson:** *Uno iba a sopear, exactamente.*

**Teodolinda Briceño:** *La grasita para arriba.*

**Nelson:** *Eso se ha ido perdiendo por el tema de que no hay chancho, creo que acá en el sector de Chungo, pero más acá, ahí creo que todavía crían chanchos, es la única parte que sé que crían chancho todavía; antes se criaba mucho, en todas partes.*

**Teodolinda Briceño:** *Yo me acuerdo de que nosotros criamos chanchos cuando fuimos chicos, mi papá casi nos alimentó y nos vestía con los chanchos. En este sector de aquí, en el mar, los chanchos por ahí no más sueltos, los íbamos a buscar, pero en una pobreza absoluta. Entonces criábamos un chancho, los vendía mi papá y nos compraba cama, zapatos, ropa; y todavía está la familia del Lolo, en la carnicería Godoy, los papás de ellos le comparaban los chanchos a mi papá. Mi papá los vendía vivos. Y también vivos los pesaban, nunca los mataba casi, y cuando los mataba era muy cariñoso mi papá, le repartía a toda la familia, a todos los vecinos, así como dijo mi sobrino recién. ¿No cierto, Nelson? Y venían los vecinos al sopeo. Y mi mamá le decía: “Bueno, ¿y no vendiste un arrolladito?”, “No”, decía, “le regalé a don Manuel, al vecino”, o a no sé quién. Y así era. Tarde, mal y nunca, mi mamá los agarraba para venderlos para comprarnos a nosotros cosas, vestimenta, camas especialmente. (Teodolinda Briceño y Nelson Briceño, Los Vilos).*

---

Gustavo Cisternas agrega:

*Aquí hubo en su tiempo chancherías, que tenían veinte, treinta chanchos. Eran chiquititas, donde está el hospital nuevo ahora, todo ese sector era de chancherías. Para el consumo local, se hacía arrollado, pero diferente al de Santiago. El arrollado de Santiago es la carne cortada en tira y cubierta con el cuero completo, en la zona de acá se hace tiras de la carne y se ponen lonjas de cuero. Son como..., por cada arrollado van dos o tres lonjas de cuero, lo amarraban y se cocinaban. El aliño era el típico. Ají*

*de color, ajo, comino, orégano. Y después vendían el arrollado de cuero con todos los cueros que quedaban, por eso le agregaban tan poquito, y ese era mucho más barato que el otro, pa' la gente de más escasos recursos nosotros comprábamos ese arrollado; eso se calentaba en el sartén y se le agregaba aceite y ají de color, y se calentaba, después eso se hacía con pan. Y se hacían sopeos, cuando matan el chancho po', es como una fiesta, es una verdadera fiesta. El chancho es bueno, es el animal que se consume completo. Desde las orejas hasta la cola.*

## Sopeo

deriva de **sopar**, echar trozos de **pan**, de bollo, etc., por ejemplo, en la **leche**... Ensopar, mojar trozos de **pan**, por ejemplo, en la **salsa**. Migar, remojar, **soppear**, untar

(MOLINER, 2016)

Soppear: Mx, Ch...ensopar pan u otro alimento en un líquido.

(Diccionario de Americanismos, 2015)

Soppear. Méx.... comer usando un pedazo de tortilla a modo de cuchara.

(Diccionario de Americanismos, 1973)



Los saberes que dan identidad al Choapa se cristalizan en la función simbólica del chancho —común a las zonas campesinas del país— y continúan indelebles en la memoria de las cocinas locales vileñas. La constelación pacífica, constituida en el maritorio, dialogó con las diversas vertientes del patrimonio culinario de la provincia, creando un estilo que se “alimenta” de ellas, para construirlo. Como estrategia femenina en los períodos de pobreza, la gestión del entorno utilizando todas las fuentes de alimentación disponibles, manifiesta la capacidad de sus habitantes, especialmente de las mujeres, de recurrir a los gestos antiguos de la pesca, la recolección, la crianza de animales, la caza, haciendo de la herencia culinaria una forma de sobrevivencia y un escenario cultural donde los talentos, y el rigor del uso de los conocimientos aprendidos, se apoderan del yantar y actúan para permitir la reproducción de la vida.

### *El otro interior: los restoranes*

La constelación pacífica posee asimismo otro interior: los restoranes, la comida pública, comercial, la gastronomía<sup>15</sup> que, como dijimos, en Los Vilos tiene una historia ligada a su condición de balneario, de sitio vacacional. Los pescadores de las caletas San Pedro y Las Conchas han instalado restoranes ligados a sus cooperativas y sindicatos, siendo

<sup>15</sup> Utilizamos la palabra gastronomía para diferenciar los conocimientos que se emplean en el cocinar para el comercio y la venta en los restaurantes, llevada a cabo generalmente por un(a) chef que ha estudiado técnicas y procedimientos en escuelas o institutos especializados. Sin duda, en muchos casos hay cruces entre los saberes adquiridos por la transmisión familiar y los conocimientos aprendidos de manera sistemática en la educación formal, sobre todo por parte de las cocineras que poseen locales propios o de los restaurantes heredados familiarmente.

abastecidos por su trabajo de pesca y buceo. Una serie de puestos y cocinerías, en su mayoría en manos de mujeres, se diseminan cerca del mar, y otros próximos a la carretera. La comida pública vileña se liga a la cocina del litoral chileno, con platos que se repiten y que se han convertido en emblemas de distintos puntos de la costa. Un restorán familiar, de “cocina casera”, de larga trayectoria y que posee también una raigambre femenina, es El Faro; no está en el circuito de la costa, pero es valorado por los(as) vileños(as) como un local tradicional, que ostenta las tradiciones que mezclan la constelación pacífica con la de la tierra y los granos, y es reputado por el sentido patrimonial de su continuidad en el tiempo.



## Tenemos tradición en la cocina

Aquí mismo hizo El Faro mi papá, pero era mucho más chiquitito, había una mesa, una cocina muy pequeña; mi mamá en ese tiempo cocinaba, pero comida de casa. Lo que se comía en ese tiempo era una cazuela de ave con chuchoca, patitas de vacuno como causeo. Porotos, lentejas, todos los granos. Se hacían también pantrucas, ese tipo de cosas se cocinaban cuando partieron, ya después fue más restorán, se fue agrandando un poquito más, ahí fue como más a la carta. Acá siempre se hace un menú de casa. Ahora la pandemia nos trajo puras pérdidas. Nosotros no calificamos para ningún bono, para ninguno, para unos somos millonarios y para otros somos muy pobres.

Puedo decirle que se come poco pescado acá, pero por ejemplo los clientes que vienen piden pescado, pero es más gente de afuera, no es gente local. Los locales, una o dos veces a la semana comerán marisco o pescado. Nuestra clientela es particularmente de afuera o gente que va de paso, que ha venido por años. Y la gente que está trabajando acá, que viene de afuera y que trabaja de lunes a viernes o de lunes a jueves y se va a sus casas. Esos son los “pensionistas” que le llamamos nosotros y trabajan en la minera. A ellos les tenemos un menú, antes de la pandemia era, por ejemplo, el día lunes una ensalada con un huevito duro, una cazuela de vacuno y alguna legumbre, porotos, lentejas o garbanzos, y en el verano porotos granados. El martes era una entrada de una ensalada con atún, puede ser, o con jamón, con cualquier cosa, después había una cazuela de ave y después había charquicán, tallarines, cualquier otra cosa, un plato de segunda. El día miércoles, una entrada, después un caldillo, no sé, siempre ir variando. El día jueves había carbonada de caldo, de sopa, con una entrada de mariscos y después había pescado frito; el día viernes era el día del mar. Y el día viernes se hacía una chuleta, con arroz, una crema de verduras y una ensalada. Nosotros no trabajamos las empanadas, porque muchos de los negocios de las pérgolas que están en la costanera venden empanadas.

Mi abuelita hacía empanadas fritas de pino de loco y de pino de lapas, y nosotras, chicas, las salíamos a vender. Bueno, su familia también fue de restorán, ella fue cocinera en el restorán de su hermano que se llamaba El

Bahía, hace muchos años atrás fue eso, y ella cocinaba ahí. Nosotros tenemos tradición en la cocina, mi abuela era cocinera y después le trabajaba a su hermano en la cocina, y ya después se puso más viejita y le dijeron que no trabajara más, que se quedara en la casa, y como ella era inquieta hacía empanadas y nosotras salíamos a venderlas. A ella le mandaban a hacer muchas empanadas, llegaba gente, en ese tiempo, mucha gente de plata acá a Los Vilos, y le mandaban a hacer, no sé po', cien empanadas de loco. Mi papá puso su restorán y nosotras trabajamos acá después de que falleció, nos quedamos las dos hermanas con mi mamá, porque tampoco la podíamos dejar sola y al final esto era de nosotros y lo decidimos hacer andar de a poquito. Mi papá aprendió de mi abuelita, viéndola, porque mi papá cocinaba muy rico, pero no cocinaba a todo el mundo, a sus amigos les podía cocinar, a los clientes que venían de muchos años y que se sentaban a conversar con él, les preparaba sus caldillos; ellos venían a pedir caldillo y él les preparaba un caldillo de vieja, muy bueno, el caldillo de vieja es el mejor que hay, mejor que el de congrio, sí, insuperable. La carne es más durita, al final queda —si uno la deja enfriar— como una gelatina, es como enjundioso. Ese caldillo él lo hacía con la cabeza de vieja, hacía el fumet con la cabeza de vieja, y a los amigos que venían les preparaba el caldillo, por ejemplo, y le echaba unas lengüitas de erizo, unas machitas, cualquier cosita ahí para que no fuera solo el pescado con las papas, él le ponía su cuento. La vieja es un pescado de roca que sacan acá. Ese caldillo queda rico, igual que el de pejesapo.

Bueno, nosotras nos quedamos acá nomás, acompañando a mi mamá y apoyando en el restorán. A mí me gusta y es algo que hemos heredado. ¿Cómo va a morir el sacrificio y esfuerzo que hicieron mis papás? Mi padre y mi madre, los dos, si ellos partieron con tan poquito y ver lo que han podido conseguir... ¡Es que son tantos años! ¡Si son muy pocos los restaurantes que tienen esa cantidad de años abiertos acá! Mi papá le quiso poner El Faro porque en Los Vilos había un restorán que se llamaba El Buque, otro era... no me acuerdo, pero tenían todos distintos nombres como relacionados con el mar y no había ningún faro, entonces dijo: ¡Ah ya!, le voy a poner El Faro. Se le ocurrió a él eso, esa analogía hizo y se lo puso

INGRID PAREDES, LOS VILOS.

El Faro representa el patrimonio de la comida casera al estilo vileño y de la provincia, pero también hay acervos en los restaurantes de carácter turístico. Estos han experimentado procesos de cambios, de incorporaciones, mestizajes y estandarizaciones, en los que la tradición local ha adoptado tendencias que producen “distinción” y se “alinean” con los platos clásicos del litoral nacional. Sin embargo, algunos hacen guiños y citas a los patrimonios locales, tal como lo expresa Gustavo Cisternas:

*En los años setenta, ochenta, creo, estaba la Copec, ahí se hizo un restorán muy grande, muy bonito, que fue el único en la zona norte de Chile que ocupaba el servicio a la francesa en los garzones, todo era tenaceado. El garzón, por ejemplo, iba con cinco lomos, con un plaqué de bronce gigante y servía las carnes; después iba con otra fuente a servir la salsa, el puré, y todo se servía tenaceado. También estuvo la Shell, que es donde están los carritos ahora que venden sándwich. Se conocía la Shell no por el servicentro, sino por el restorán, los dueños no eran de acá y trajeron otros platos. Eso fue en los ochenta, noventa, y hubo un cambio gastronómico en toda la comuna de Los Vilos, ahí es donde empieza a nacer una gastronomía distinta. Estaban las pérgolas, pero vendían cocinería normal, empanadas. Después aparecen estos grandes restaurantes que empiezan a meter los chupes, ocupan la jaiba, el loco, de otra forma, a vender porciones de loco, locos con mayo, distintos tipos de chupe;*

*empiezan a ingresar otros mariscos como el camarón. Los surtidos de mariscos que le hicieron muy mal, porque ahora todo se hace con surtidos, las proliferaciones de las salsas. Esos restaurantes como Casa Piedra, Shell, Copec, metieron el congrio con salsa margarita, un congrio que puede ser frito o a la plancha y va con salsa bechamel, salsa blanca que se le agregaba camarón, con macha, con loco, con picoroco —que hubo mucho en Los Vilos—, y eso llevado a la mesa. Después empezaron a ocupar los surtidos de mariscos para la salsa Margarita y ahí se empieza a deformar el tema. En Casa Piedra ponen nombres al caldillo de congrio, al chupín de congrio, al chupe de marisco, al chupe de camarón, macha a la parmesana, empiezan a darle nombre a todo. Los cocineros de Los Vilos ya adecúan la paila marina, y dicen: “Oye, pero si esto es igual a lo que hacía yo como cocimiento, pero con concha”. Ahí empiezan estas adecuaciones, pero con esos restaurantes nacen los nombres para la comuna, fue como profesionalizar un poco la cocina.*

La constelación pacífica se extiende en Los Vilos con cocinas patrimoniales donde rostros masculinos y femeninos trazan condumios de exterior e interior, tejiendo un estilo que recoge las viejas fuentes de saberes y prácticas de los habitantes precoloniales de la costa y los mestizajes con las cocinas de los valles, dotando a la provincia, desde el maritorio, de una identidad y memoria alimentaria que, impresa en él, la rebasa y singulariza.

## *La dieta pacífica*<sup>16</sup>

Como metáfora del abrazo arcaico de los asentamientos humanos en lo que hoy denominamos provincia del Choapa, la “dieta pacífica” pervive y se transforma en la comunidad del maritorio, y en los conocimientos y prácticas productivas y culinarias campesinas. La “dieta pacífica” es el testimonio de los viejos intercambios entre la costa, el valle y la cordillera, y en ella confluyen los dejos de los antiguos changos, diaguitas y mapuche, así como el universo mestizo. Hoy las huellas de los tráficos y movimientos desde la cordillera hacia los espacios del maritorio representan la unión y conversación de los alimentos oceánicos con los de la tierra en un vínculo entre paisajes geográficos y sociales. Una de las alianzas que caracterizan a la dieta pacífica es la de algas y granos (porotos, trigo). El luche y el cochayuyo, un binomiopreciado y que se ha mantenido en el patrimonio culinario<sup>17</sup>, es emblemático de esta dieta, pues, por un lado, se instala en la tradición de los alimentos duraderos y, por otro, presentan gran versatilidad para prepararlos y, en el caso del cochayuyo, por su función de reemplazo de la carne en variados guisos<sup>18</sup>. Estas algas que se mecen como cabelleras (el cochayuyo) o que pintan de verde las rocas (como el luche) son un símbolo de la dieta pacífica y se reflejan en el firmamento de su constelación como testigos de

16 Esta denominación fue desarrollada y expuesta por Sonia Montecino en la conferencia dictada en Casa América, “Chile y su patrimonio alimentario: una historia de sabores”, Madrid, 18 de mayo de 2016.

17 Valiosos antecedentes sobre la presencia de estas algas en Chile se encuentran en el trabajo de Araos *et al.* (2018).

18 Esta analogía del cochayuyo con la carne ha sido tratada en Montecino (2021) y opera en casi todo el país, signada por las prohibiciones de comer carne los viernes de Semana Santa.

tiempos geológicos y antropológicos que palpitan en los paladares de hoy.

## *El abrazo de los granos y las algas: los porotos con cochayuyo*

En los relatos de los(as) habitantes de valles y cordillera hay recuerdos de la búsqueda y recolección de sal, y también de cochayuyo y luche en viajes que se emprendían hacia la costa. La familia Ávalos González, de Mincha Sur, tiene grabadas las salidas de sus progenitores a Huentelauquén, como nos relata Edith González:

*Antes iban a buscar sal a Huate, el mar estaba más allacito y ahí sí que echaban todo el día, porque se levantaban temprano, iban al amanecer para allá y después regresaban en la tarde. Alcanzaban a ir y volver en el día. De allá traían la sal, el cochayuyo, traían el luche, todo eso lo traían. Hacían poroto con majado y le tiraban el cochayuyo tostado, lo tostaban en trocitos grandes y después se lo molían encima. A veces hacían hervir el cochayuyo con los porotos, pero otras veces se lo tiraban encima.*



La “dieta pacífica” se construye en estos desplazamientos que luego se condensarán en recetas que combinan saberes culinarios de la costa y de los valles, y en conocimientos heredados sobre los sitios donde está la sal, sobre la recolección de algas y su conservación. Los porotos con trigo majado y cochayuyo son la cúspide de este cruce de tradiciones, y expresión del enlace de los tiempos y sujetos que perviven en ese plato, así como de la preservación de los alimentos en tanto estrategia frente a la pobreza o escasez (de agua, de recursos alimenticios) y como además profundo de reproducción colectiva.

También en Canela son visibles las huellas de la dieta pacífica y los movimientos hacia Huentelauquén tras la sal, la recolección de algas y el mariscar:

*Mi experiencia de vida se basó en el trigo, pero también comíamos productos del mar como cochayuyo, luche, lapas. No había mucha costumbre de secar mariscos o pescados, pero lo que eran las algas sí y algunos mariscos a veces también. Pero era poco, a pesar de estar tan cerca de la costa. Aquí se iba más bien a mariscar que a pescar, y se traía la sal, el cochayuyo y el luche, porque en esos tiempos las rocas estaban cargadas, estaban llenas. A pesar de que hay excelentes kilómetros de costa, y de que antes los viejos iban a caballo a buscar algas, cochayuyo, luche, lapas, locos, lo hacían porque estaban a*

*la vista, había una baja y sacaban, después los enlataban y guardaban para el invierno y todo eso. Pero nosotros nos criamos con la harina tostada, con el mote, y a eso se empiezan agregar co-sitas del mar; el luche poco se usa hoy día, pero cochayuyo, mucho. Los porotos con cochayuyo se comen mucho. (Bernardo Leyton, Canela).*



# Cochayuyo

alga de mar, **comestible** (*Durvillea utilissima*)... las **plantas secas** como artículo de comercio y consumo... un guiso de papas, cochayuyo, **grasa**, ají y sal... ser o estar como **cochayuyo**, espec. Del cutis = negruzco, quemado... Etimología: quechua... kocha-laguna, mar + yuyu-nabo, hortaliza, es decir, legumbre de mar... véase Ab cochahuasco i collofi.

Cochahuasca... vulg. del alga marina comestible, ***Durvillea utilissima***, lo mismo que cochayuyo (véase esto) /Coquimbo, Carrizal, Llanquihue/... Etimología: quechua... kocha-laguna + huaska-soga, lazo, **cordel de lana**, cuero u otro material, es decir, “sogas de mar”, porque **los ramales** se parecen a correas de cuero hasta de 3 a 4 metros de largo...

Collofi... vulg. de un **alga marina** que se **come mucho**; cp. cochayuyo (*Durvillea utilissima*). Variante: collof, collofe... /sur/, colloi /Norte, Coquimbo i Sur/. Etimología: Será mapuche... especialmente cuando está preparada en curanto para **conservarse mejor**.  
(LENZ, 1910)

Cochayuyo, Otros nombres: cochallullo, **cochayuyu**, ovas, ccocha-yuyu (verdura del mar). Viene del quechua cocha o coqcha, laguna, y yuyo o yuyu, **legumbre**... **Crece en bastante** abundancia en las costas del sur del Perú. Aprensado y seco, se expende en los mercados de la **sierra**, donde se consume en apreciable cantidad como alimento en forma de ensalada hervida... De otro lado, se puede entender su popularidad con el comentario que hacen Fiedler y sus colaboradores /1941/: “...pero varias clases de algas **marinas frescas** y secas siempre están en venta. Estas se utilizan en la preparación del “seviche”, pescado cortado en trocitos y cocido en **jugo de limón**”. El cochayuyo se utiliza como una guarnición del cebiche, en picantes, aguadillo, etcétera.  
(ZAPATA, 2009)





El cochayuyo requiere conocimientos sobre su extracción y secado, su preparación y las variadas formas de consumirlo. La dieta pacífica cuenta con recetas como el charquicán de cochayuyo, cochayuyo relleno con queso, arrebozado, ensalada, empanadas de cochayuyo, entre otros, que combinan el mar y la tierra. Juana Berríos de Los Vilos nos dice:

*El cochayuyo lo uso más o menos, no mucho, pero siempre lo cocino. Usted lo saca lavadito, y lo planta a cocer, cuesta un ratito pa' que se cueza, lo cuece*

*ahí con agua fría y si el cochayuyo está seco, usted lo remoja; si está verde no se remoja. Se echa a cocer así enterito, pero si está seco, lo remoja para que se ablande la cascarita y lo manda a cocer. Y después usted lo hace como quiera, picadito y todo, le echa papita, le echa de todo lo que quiera echarle, le echa zapallito, como un charquicán. En ensalada es rico también el cochayuyo, lo pican en ensalada con cebollita. Justo un caballero ayer me dijo: "Ay, Juanita, justo estoy picando cochayuyo, pa' hacer ensaladita pa" la once.*

## Huilte

el **tronco grueso** del cochayuyo que sale del disco con que está adherido a la roca, antes de ramificarse. Se come **crudo i en guisos**... el tronco mui parecido al anterior de varias otras algas, llamadas "huiro" /Aconcagua/. Al pie de las peñas se crían unas raíces de donde nace un tronco, como la muñeca, que se **llama** *ulteu*, Ovalle 69.

Variante: *últe*, *últi* /...Maule i sur/...en la Frontera y Llanquihue lo llaman lunfo.

Etimología: Es evidentemente mapuche, probablemente una forma *uülte* o *qüilte* no está en los diccionarios.

(LENZ, 1910)

La base del cochayuyo, denominada ulte o huilte, es un alimento que forma parte, desde antiguo, de la dieta pacífica. Una vez cocido, se utiliza comúnmente como ensalada, pero también en sopas o caldos de mariscos, la misma Juana Berríos lo define así:

*Es una penca gruesa del tronco del cochayuyo, eso se come cocidito todo. Como usted quiera se prepara, con ensaladita, como usted quiera prepararlo, porque tiene que echarlo a cocer. Ese sí que es más durito pa' cocerlo, cuesta más. También se lo puede comer calentito, sí. Es muy rico y lo compran harto, oiga, pero no digamos que sale harto, no, porque cuando la mar los bota se pescan con esa ramita.*

También la dieta pacífica, con su uso del cochayuyo, se verifica en Salamanca, pues los habitantes de la costa emprendían viajes hacia el interior a intercambiar o venderlo en las ciudades y pueblos del Choapa. Actualmente esto se mantiene, así como su consumo:

---

**Soledad Escudero:** *Hace un tiempo atrás, no sé si usted se acuerda, hubo un problema bastante serio en salud, que era el bocio. Entonces, era falta de yodo, y eso era porque hubo un tiempo en que no llegaba tanto cochayuyo ni productos del mar. Pero ahora ya no hay ese problema, pero la gente mayor tuvo mucho bocio.*

**Patricio Albornoz:** *El caballero del cochayuyo pasaba por la calle gritando.*

**Jorge Zaldívar:** *En un carrito.*

**Soledad Escudero:** *Hasta en el campo pasaba la carretilla. Todavía andan arriba del caballo en carretilla vendiendo cochayuyo.*

*(Conversación grupal, Salamanca, 2020)*

---



A las ensaladas y a las preparaciones o guisos clásicos de cochayuyo, Soledad Escudero, de Cancha Brava, agrega:

*En el verano se come pulpetín de cochayuyo, es cochayuyo cocido y molido, con choclo molido. Se prepara un guiso y se sirve con una papita cocida. Queda como una cremita, como una humita en olla. Pero con cochayuyo.*

### Las papas con luche

Este plato puede ser considerado como un clásico de la dieta pacífica en las distintas áreas culturales y culinarias chilenas. La contigüidad que presenta la provincia entre cordillera y costa es un factor que ayuda a la extensión de esta preparación, así como

la larga tradición del consumo de papas, como es el caso de Huentelauquén, productor del tubérculo y colindante con el mar. La preparación adquiere un símbolo especial, pues conjuga el principio de condimentación prevalente del Choapa (el ají color) con los sabores precoloniales de las algas y las papas. Así, las papas con luche son un universal de la dieta pacífica, pero al mismo tiempo un reflejo particular, pues expresa prístinamente la historia de las constelaciones culinarias del Choapa y su estratigrafía cultural.

El consumo del luche implica en primer lugar su recolección, luego su limpieza (sacarle la arena), y conservación: ya sea secado al sol o cocido y amoldado en “panes”; todos conocimientos transmitidos en la larga duración, con modulaciones de los cambios y sin duda mapuche, como lo expresa la etimología de la palabra.

## Luche

vulg. de un **alga comestible**, *Ulva latissima*... Las hojas son crespas i cuando secas muy arrugadas de color negro verdusco... Cp “Albas ninfas, las unas como las **espumas del mar**, morenas i encantadoras, Venus nacidas del luche, las otras”; B. Vicuña Mackenna...

Etimología: mapuche, Febrés, luche, lluche, **yerba del mar** que se come.

(LENZ, 1910)

Luche (voz. arauc.): Chile. **Alga marina** comestible.

Luchican: Chile, **guisado** hecho con luche.

(NEVES, 1973)

*Al hermano del Chango Robert le decían el Rubio Mugre, era luchero, que sacaba el luche, hacía los panes, los preparaba y los iba a intercambiar por agua ardiente al valle de Alto del Carmen... La otra vez con este tema de la investigación, hicimos unos panes de luche a la antigua que eran cocidos a vapor... se hacía de otra forma. Nosotros lo hicimos, o sea nosotros lo adaptamos de la misma forma que son como unas bolsitas de género. Lavamos el luche con agua dulce, lo lavamos, después lo vamos secando y lo vamos esparciendo, y sigue un poquito y después lo prensamos en esas bolsas y hacemos una pelota bien... como de este porte, eso lo amarramos y en un fondo le ponemos unas 4 piedras abajo en el fondo, y llenamos con agua hasta las piedras y ponemos los panes de luches sobre las piedras (...) para el vapor, ojalá harta leña para que pueda cocer el luche y pueda tener esa textura y esa cremosidad que le sale al alga. Esa es la técnica del vapor, esa es como la más antigua que nosotros ocupábamos, y el Chango Robert, ¿cómo lo hacía? La misma, pero bajo tierra hacía el fuego en la tierra y ponía el luche encima..." (Felipe Rivera, Coquimbo).*

Desde esta misma memoria de los changos, Estermila Álvarez, de Coquimbo, recuerda la confección del pan de luche:

Se hacía luche en barra y amasado. Lo lavaban el luche y tenían unos paños así como cuadrados. Y esos paños los guardaba para la otra temporada. El luche duraba mucho, porque sacaban mucho... Si llueve, hay luche, y si no llueve, no hay luche. Eso es saber, como al llover... va a salir luche. El luche también se amasaba. Cuando se hacía en barra iba en unos sacos así, me parece que eran sacos metaleros, porque los mineros tenían unos sacos especiales para sacar las piedras, los minerales. Eran unos saquitos así con un tejido muy tupido y eran gruesos. Y ahí lo echaban apretado y lo cocían. Yo creo que echaban unos dos o tres de esos. Hacían un hoyo y lo ponían en piso de piedra y lo calentaban con un güiro.

(MONTECINO Y ALVEAR, 2018, P. 301).

Esta alga, también arraigada en Los Vilos, como alimento y recurso económico a través de su venta como "pan", fue frecuente. Teodolinda Briceño relata:

*El luche lo más común era hacerlo con papa, zapallo, como guiso. Muy bueno, muy rico. Yo me acuerdo de que antes había luche en la roca, cuando era chica había mucho. Era muy común en las rocas, la gente tenía un procedimiento para poder extraer y comercializarlo a su modo, lo vendían en la feria como pan de luche. Lo limpiaban, le sacaban todo, la conchita, la arena, y lo cocían, así hacían el pan.*

Sobre la preparación de las papas con luche, Juana Berríos, de Los Vilos, nos cuenta:

*La papa con luche que hacíamos nosotros era así: usted tiene la papa, el luche se fríe en un poquito de aceite, antes de echarlo a la papa. Entonces, usted lo hace con cebollita y lo revuelve con las papas, después lo echa al plato y le echa un poquito de color arriba. Ahí a la olla le echa aceitito usted, pero arriba le echa un poquitito de color para que le dé colorcito. La papa se pone picá', pero usted siempre le mete el tenedor, cosa de machucarla un poquito, pero no toda, ¿me entiende? Le echa la papa, le echa un poquito de zapallo, le echa de todas las verduras que usted encuentre, un pedacito de acelga, de todo, así le echa y queda rico. Aliño, lo que usted quiera ponerle, lo que usted quiera al gusto suyo.*

La dieta pacífica se reproduce en las cocinas del interior; sin embargo, la cadena de transmisión de sus sabores y conocimientos se ha debilitado y, junto con el cambio de gustemas en las generaciones más jóvenes, hay una amenaza a la continuidad de su consumo<sup>19</sup>. La diferencia entre las cocinas tradicionales y domésticas, y los platos que se ofrecen y

<sup>19</sup> Hay que agregar a esta amenaza la extracción indiscriminada que se hace de algas a lo largo de las costas del país para exportarlas a países asiáticos, ya sea como alimentos o para productos cosméticos. Sin embargo, también emergen discursos dietéticos que las definen como un súper alimento, revalorizándolas y aumentando su consumo por parte de sectores urbanos medios y altos. Asimismo, la moda del sushi que utiliza algas produce una mirada positiva al aspecto y sabor del luche.

consumen puertas afuera, en colegios y restaurantes, advierten de este proceso que Gustavo Cisternas de Los Vilos ilustra así:

*El luche y el cochayuyo sí fueron ingresados en un tiempo en las escuelas y metían en la cocina papas con luche o guiso de cochayuyo, y esos eran los días que nadie iba a comer. Pero como estábamos en tiempos de dictadura, en el año ochenta y tanto estamos hablando, la cocinera salía con un palo a buscarlo a uno y tenía que ir a sentarse hasta que se comiera el cochayuyo o el luche. Yo creo que ahí entró como ese repudio que existe con el cochayuyo y el luche, pero en parte nacido también por la mala preparación. Porque, por ejemplo, esas papas con luche que uno comía en el colegio eran totalmente distintas a las papas con luche que hace mi tía, que es espectacular, o ese frito de cochayuyo o fricasé de cochayuyo o guiso de cochayuyo que hacía la profesora que me enseñó en el liceo, la profesora Aída, que falleció, que era una delicia. Entonces, creo que el rechazo hasta el día de hoy es fruto de las malas preparaciones, porque en los colegios no hay una estandarización de una buena cocina, sino que se trata de ocupar productos más baratos y tratar de hacerlos lo más rápido y abundante posible. Entonces no hay una dedicación específica a crear un plato bueno.*

## La carbonada de locos

Esta preparación restalla en la dieta pacífica y es concebida por los habitantes de Los Vilos como un plato patrimonial<sup>20</sup>. Los locos son parte de un sistema de saberes y técnicas de extracción milenarios en el maritorio vileño, y por ello comprendidos como icónicos. Las papas, la cebolla, la zanahoria (a veces ajo), el arroz y el ají color, frutos mestizos y coloniales de los valles.

Este encuentro culinario manifiesta la mantención y el cambio, la convivencia de gustos precoloniales (papas, locos y ají color) con los coloniales (zanahoria y cebolla) y modernos (arroz). La carbonada de locos, en este caso, es la variante local de una receta que se extiende por el país, y en otros vecinos <sup>21</sup>, pero que en este caso reemplaza la carne por los moluscos, haciendo del plato un ejemplo prístino de la dieta pacífica a nivel local.

## Carbonada

Esta palabra deriva del latín *carbo*, carbón. Se trata de un guiso de zapallo con trozos de carne, papas, choclos en rodaja y algo de ají. Se sirve con arroz. Carne y zapallo son dos elementos indispensables para este plato criollo, tal como lo mencionaba Flores y Galindo, en su *Salpicón de Costumbres Nacionales* de 1972 (Zapata, 2009).



# Loco

vulg. de un **marisco** que se come mucho, **Concholepas peruviana**... se llama tb. o al menos se llamaba “**pie de burro**”; Cp Ovalle, 70, Carvallo 21.

Etimología: mapuche

(LENZ, 1910)

<sup>20</sup> Recientemente se celebró por segunda vez la preparación de la carbonada de locos más grande de Chile, patrocinada por la Municipalidad de Los Vilos, promocionada y animada por Gustavo Cisternas, quien recibió el Premio Fuego de Mejor Cocinero de Chile en 2021.

<sup>21</sup> De acuerdo al *Diccionario de Americanismos* de la Asociación de Academias de la Lengua Española (2015), se registra en Bolivia, Argentina y Uruguay.

# Carbonada

**guisado** hecho de distintas **verduras cortadas** en cubitos, mezcladas en el **caldo con carne** picada: “Almorzaron la carbonada con color” (Yankas, Rotos 89); “Nuestra madre era aficionada a las **carbonadas** hechas con las antedichas cuelgas de **piures y cholgas**, que compraba en un enorme almacén... (Mercurio36147, RD, 11,11,06); “Recordamos una homérica carbonada de cholgas en Curacautín (periodista Ricardo<sup>22</sup> de Nola en ...RD 8, 01.10).  
Ref. ... Americanismos II y III... plato que se prepara con carne cortada en pequeños trozos, para Arg. y Ur... guiso compuesto de carne en trozos, choclo, zapallo, papa, arroz y, en ocasiones, durazno u otra fruta, generalmente verde.

(MORALES PETTORINO, 2006)

Marta Brunet clasifica la carbonada dentro de los caldos, distinguiendo una seca y otra líquida:

Se corta la carne —la posta rosada o la negra son las mejores— en pedazos chicos, cociéndola en regular cantidad de agua... Se cortan papas en trocitos chicos y zanahorias en rodajas, zapallo en cuadrillos y porotos verdes en varios pedazos, se desgranar arvejas y habas, y se cortan las puntas de algunos espárragos. Se pone una sartén con un poco de manteca y una cucharadita de color, se echa la carne cocida y las verduras, se le da unas vueltas y se agrega todo el caldo; se sazona con sal, pi-

mienta negra y un poco de ají; si se quiere, se le echa una cucharada de arroz, dejando que hierva todo reposadamente hasta que esté cocido (1931, p. 29).

La raíz cultural e histórica de la carbonada de locos, desde el punto de vista de Gustavo Cisternas, se asienta en la creatividad de las mujeres —a sus cocinas interiores como espacio de despliegue de las estrategias culinarias de sobrevivencia—, pero también en el uso cabal y preciso de los conocimientos heredados:

*La mujer de Los Vilos comienza a hacer la carbonada un poquito más sofisticada:*

<sup>22</sup> Se trata del cronista gastronómico Ruperto de Nola.

*hay abundancia de loco, abundancia de lapa, ellas empiezan a crear. "Si yo hacía carbonada con carne, ¿por qué no hacerla con lapa o con loco?", y empiezan a innovar. "Si yo hago un arverjado con pollo, ¿por qué no lo puedo hacer con loco o con lapa?". Así nacen estos arverjado de loco, arverjado de lapa, que son preparaciones muy ricas, muy contundentes y acompañadas con los carbohidratos típicos que son arroz,*

*fideos, puré. La papa que se ocupa es porque hay una relación con Huente-lauquén y Mincha, que están a veinte, treinta kilómetros, donde hay una gran producción de papas (Gustavo Cisternas, Los Vilos).*

La carbonada vileña toma nuevas texturas con la lapa, conformando con la de locos una diada que permanece anclada en las profundas estructuras de consumo.

# Lapa

vulg. de un **molusco** de concha univalva, mui baja i conoidal, **comestible**...

"Las especies son sumamente numerosas i viven asidas a las peñas submarinas i **adheridas** a ellas con una **fuerza prodigiosa**, sirviéndose de sus pies...

Etimología: Es seguramente el nombre del **marisco** en mapuche

(LENZ, 1910)



La relevancia colectiva de la carbonada de locos se aprecia también en que está incorporada a las prácticas culinarias de los pescadores, quienes la preparan en las cocinas interiores (el bote) y exteriores del maritorio, con locos y/o lapas:

*Nosotros usamos harto en la caleta la carbona', carbonada de loco, carbonada de lapa, y esas son las que más se comen, se hace picadito, picada la papita... zanahoria, ajo. Cuando uno está aquí en la caleta, le puede echar ¡de todo! Pero en el bote se arregla con lo que tiene: ajo y cebolla, y harta lapa, harto loco se le echa, la papa en cuadrado... así que queda bien abundante y sabroso (Héctor Vicencio, Los Vilos)<sup>23</sup>*

La dieta pacífica, como sistema de alianzas entre los productos del mar y la tierra, tiene distintas variantes, como los caracoles con zapallo y cebolla, los caldos, sopas y caldillos con papas, los pescados a la olla que son considerados y definidos por los(as) habitantes del maritorio como sus acervos.



<sup>23</sup> Entrevista grupal realizada en Caleta San Pedro en 2017.

## Algunas recetas y relatos de la constelación pacífica

Un amplio repertorio de preparaciones identifican las cocinas del maritorio vileño, muchas de arcaica data y otras que presentan variaciones en cuanto a su consumo, por la desaparición de especies, por las técnicas o por los cambios en los gustos. Actualmente, los procesos que predominan en las recetas de peces, mariscos, moluscos y algas son lo crudo, lo cocido, lo frito, lo asado, lo seco y al vapor. En el pasado, y a veces hoy, con braceros y parrillas, enterrados en la arena con piedras calientes o a las brasas, en cocinas a gas, al sol y a la sal, la despensa marítima es utilizada con estilos y maneras de mesa definidos por la comunidad local, sobre todo pescadores y buzos, como suyos.

Lo crudo, nombrado comúnmente como cebiche asociado a pescados, se verifica en el loco como gran emblema de la constelación, pero también en erizos, lapas y caracoles. Sin embargo, la categoría de crudo sobrepasa la noción de “cebiche” toda vez que los buzos, por ejemplo, comen algunas especies sin transformar culinariamente (en el bote o en las caletas), sino directo, en el propio mar, como relata Héctor Sagredo, de Caleta Las Conchas, de Los Vilos:

*Yo me tomo el desayuno a las seis y media, a las siete salgo a trabajar, me meto al agua a las ocho, pero como a las diez y media u once me da hambre po', como a todo ser humano. Entonces desconcho un loco, lo pesco, le saco la*

*uñeta, que es la parte de atrás, le sacái la vida, lo lavas y te lo comís. Se come así, la mascada fuerte y te puedes comer dos, tres; hay veces que te comís no sé, cuatro, cinco, o te comís uno a las diez, dos a las diez y después te comís dos más a las once, a las doce, el buzo siempre anda comiendo, anda comiendo locos. Y abajo del agua, increíble que nosotros comemos. Yo, por ejemplo, en el fondo veo piure, lo rompo con el gancho, lo abro y me lo tiro por aquí, y te lo comís, y como usamos mucho el apnea<sup>24</sup>, sacar, masticar. ¡No, si hay técnica pa' todo! Lo haces constante, pero normalmente te comís los erizos, lo sacái, te comís la lengüita. Todo abajo o a veces salís arriba y te los comís en el bote cuando salís a descansar. Yo he comido el erizo, lo tocái, porque el erizo no tenís que tocarlo antes de sacarlo, entonces de casualidad lo tocái, entonces cuando lo vai a sacar se queda pegado el poto del erizo, se queda pegado y sale el cuerpo pa' acá. Entonces, pa' no perder ese erizo, te lo comís antes que se lo coman los pescados po'. Pero generalmente uno con los años va aprendiendo hartos trucos po', tanto el apnea como con hookah<sup>25</sup>, vai aprendiendo hartas cosas.*

<sup>24</sup> Se trata de inmersiones donde se retiene el aire en los pulmones y no se usa equipo.

<sup>25</sup> El hookah es un método que le da aire al buzo desde la superficie con una máquina que está en los botes y que posee un compresor de aire que lo envía a través de una manguera a la boquilla del buzo.

En el caso de lo seco, peces y algas compar- ten la técnica de conservación, deshidratados o convertidos en charqui —como en el caso de la merluza, la jerguilla y la cojinova—, y en el pasa- do también algunos mariscos como las machas y almejas fueron objeto de este proceso. Lo cocido tiene protagonismo como vimos en los “cocimien- tos”, pero también en caldos y caldillos de pescado (como el icónico “caldillo caletero”), en los “ma- riscales” o sopas marineras. Asimismo, lo frito tiene un papel muy importante en peces como el congrio, el pejesapo y el jurel que son consumi- dos con o sin batidos o “rebosos”. Guisos como chupes, carbonadas, pasteles y otros deletrean las tradiciones familiares y locales que se cruzan para conformar los acervos de la constelación pacífica.

En los relatos apreciamos estas identidades y escuchamos la diversidad que adquieren los pla- tos que como estrellas brillan con antiguas y nue- vas luces iluminando el cielo de esta constelación en el maritorio de Los Vilos.

## **Lo crudo**

Del cebiche de loco al pescado raspado y al estilo peruano:

### **Cebiche de loco**

*Para el cebiche, como es crudo, no tie- ne que ser azotado el loco, pa' cebiche tiene que ser duro, y ahí usted lo muele en máquina; pero a veces la máquina se lo muele mucho y no, no tiene que*

*molerlo mucho, tiene que quedarle me- dio enterito, entero no tampoco, por- que el loco va duro, el loco no va co- cido, va crudo. Va crudo el loco pa'l ce biche (María Esther Collao, Los Vilos).*

*El cebiche de loco: este es el loco, ¿cier- to? Ya, se saca de la concha, lo escobillo bien escobillado; no hay que azotarlo, no se azota y después lo parte así y los muele en la máquina, le queda picadi- to en la máquina. ¡Ya!, aquí picamos todo esto, viene, le echa limón usted, le echa un poquito de sal, un poquito de pimienta y lo deja ahí quietito, un rato nomás, una media hora deja pasar. Por mientras, usted pique la cebolla, le echa cilantrito y después lo junta, lo hace así junto y le hace el aliño que usted quie- ra, ¡le queda rico! El limón, al gusto suyo, mi niña, le rocía nomás a la ensa- ladita y lo deja tapadito con un poquito de pimienta. Y después lo aliña con la salsita, con el aceite, le pone un poquito de aceite, cebollita y cilantro. Ese cebi- che de loco se ha comido siempre, el de pescado no, es más nuevo (Juana Ber- ríos, Los Vilos).*

*La gente va creando, por ejemplo, el cebiche de loco nace con la máquina pa' moler carne, pa' moler choclo, y nace este cebiche de loco, y a lo mejor en esa misma máquina pensaron: oye, hagamos el cebiche de pescado aquí po', y sigamos con lo mismo (Gustavo Cisternas, Los Vilos).*



*El cebiche se hace con loco, pero no con loco azotado, peladito nomás, sacarle lo negro, se echa una capa, se echa y después se echa una capa de mayonesa arriba, el que quiere. Fíjese que nosotros en el año sesenta... nosotros metimos la mayonesa en el cebiche de locos. ¡Shi! olvídese po', éramos todos cabros (Iván Lira, Los Vilos).*

### **Cebiche de pescado**

*Ese cebiche de pescado lo raspa pa' que no le salga espinita; lo hace igual como usted hizo el de loco, porque el pescado está rallado, y lo deja que se cueza en limón. Eso sí, debe tenerlo más ratito cociendo, una hora así cociendo, porque el pescado va así. El loco se come crudo, por eso es menos tiempo, y ahí le echa al pescado todo el aliño que quiera y pa' servirse hasta le puede poner un poquito de mayo, queda rico, según lo que usted quiera. Yo aprendí ese cebiche de pescado cuando ya estaba más grande, acá en Los Vilos aprendí. De un principio no se comía el pescado así, crudo no, después fui aprendiendo. Ahora está más de moda. El cebiche de loco, ese sí que se comía siempre, el de pescado se hizo después (Juana Berríos, Los Vilos).*

*El cebiche antiguo de acá de Los Vilos era pescado de roca que se molía en la máquina pa' moler carne, a mano, se presionaba, se molía o se raspaba con tenedor para que quedara bien molido. Eso*

*se dejaba en limón, de un día para otro; al otro día se le agregaba la cebolla, el cilantro. Mucha gente le echaba ajo, otros no, solo la cebolla, cilantro o perejil. Se revolvía y se servía. Sal y listo. Solo con el limón. Después llegó la Casa de Piedra y hace la innovación con el cebiche de corvina, que se llamaba así, pero que se hacía de la misma forma, molido de un día para otro, en limón. Se ocupaba vieja, rollizo y bilagay, y se le agregaba la cebolla, el cilantro o perejil, y le agregaba mayonesa. Y se dejaba refrigerado un aproximado de cuatro a cinco días. Mientras más días, ya, era mucho mejor el cebiche y con pescado fresco. Sacó un reconocimiento como uno de los mejores cebiches de Chile, de corvina, pero no era, pues él decía: ¿Cómo voy a ir a vender cebiche de vieja, cebiche de bielagay y rollizo? O sea, nadie iba a conocer esos pescados, entonces fue la forma de ir metiéndolos camufladamente. Hoy día uno pide un cebiche de rollizo, de corvina o de vieja. De ahí nace esa variación que después fue replicándose por el pueblo.*

*Pero ahora todos nos adecuamos al cebiche con técnica peruana. Después llega el mercado gastronómico, las pérgolas que están acá al frente de la isla; ellos también marcaron un antes y un después en la cocina. Empezaron a agregar otros productos, a hacer el cebiche agregando pimentón, como el que salía en la televisión, el cebiche mexicano con pimentón de distintos colores: un tiempo hubo*



cuatro tipos de pimentón, y los cuatro se agregaron al cebiche. Después vino la cebolla morada con la influencia de los peruanos, que aquí es gigantesca. Pienso que deberíamos cambiar eso, ir por el rescate del pescador, de su cultura y de su comida; el cebiche chileno nace del pescador, no nace de ninguna otra persona, ellos lo hicieron. Quizás con más precariedad, porque lo hicieron con el mar, si se les olvidó la sal, le echaron un poquito de agua de mar y lo salaron. Limón llevaban siempre, porque a los caldos le echaban limón (Gustavo Cisternas, Los Vilos).

### **Mariscos y mariscales**

La macha y la almeja la abrimos, le echamos limón, así nomás comimos. Antes salía tanta macha aquí, oiga, ¿usted conoce Los Vilos de mucho tiempo? Nosotros íbamos, se ponía a jugar con los pies, sacaba la macha, igual la almeja, después que llegaron los barcos, ¡chao! Se murió todo, y por eso estos niños tienen que ir para allá pa' poder sacar algo, por eso los que trajeron los barcos, ellos tienen que pagarle algo a los pescadores, darle algo mensual, porque los pescadores no trabajan igual como trabajaban antes. ¿No ve que donde mataron los mariscos, todas las cosas, si lo que más que sacan es pescado? ¿Por qué? Porque el pescado se pilla pa' allá pa' adentro, y el marisco usted siempre lo saca al lado de la roca (María Esther Collao, Los Vilos).

El mariscal se compone de todo marisco. Mariscal puede llevar loco, lleva caracoles cocidos, lleva camaroncito, lleva piure también, ahora se hace cocido el piure. Antes no se hacía cocido po', el piure se echa a cocer cocido, usted levanta el agua caliente, es una sancochada nomás, si porque ahora lo usan así y lo pican, lo pican y le echan todo eso al mariscal. El mariscal es frío y lo que es caliente son las sopas marinas (Juana Berríos, Los Vilos).

Igual que los mariscales, los mariscales yo los hago crudos, no los hago precocidos. Muelo el loco, pico el piure y pico las machas y listo. Lo aliño con cebolla e incluso le echo un poco de agua salada (Iván Lira, Los Vilos).

¿El erizo, cómo se come? Fácil, porque si quiere comérselo así solito con limón, se come con limón, solito, saca la lengüita y se la come solita con limón y si usted quiere echarle cebollita, también le echa un poquito y también es rico (Juana Berríos, Los Vilos).

Hay cosas crudas muy ricas, como un erizo con marraqueta, unas lenguas de erizo con marraqueta te queda el sabor en la boca, y también le puedes poner mantequilla a la marraqueta (Iván Lira, Los Vilos).

## Lo cocido

### Los interiores del congrio: hígado, guata, buche

*El congrio se usa el noventa por ciento; los carrillos, la cabeza, el hígado. El congrio con cuero es mucho mejor que el congrio pelado. Mi mamá, por ejemplo, no lo pela, lo raspa. Con un poquito de agüita caliente, lo único que saca son las espinas de atrás del lomo, para no llenarte la boca de espinas no más, porque también tiene partes que comer. Y el congrio se aprovecha el noventa por ciento (Héctor Sagredo, Caleta las Conchas, Los Vilos).*

### Paté de hígado de congrio

*Nosotros estamos acostumbrados a comer el hígado del congrio, hacemos un paté de hígado y queda ¡exquisito! ¿Cómo lo hago? Uno, destripo el congrio, saco el congrio y lo preparo, es completamente sanito y muy bueno. ¿Cuáles los condimentos? Se le agrega un poquito de pimienta, el comino, la cebolla picada así bien finita, ¿me entiendes? Y ajo, ¡un buen poco de ajo! Y eso uno lo fríe un poco, saltea un buen poquito la cebolla, porque el hígado es rápido de cocer. Le agrega el hígado, si quiere lo corta en pedacitos para que se disuelva todo y con el mismo tenedor a medida que se va friendo, lo muele y*

*hace la pasta, y queda una pasta pero exquisita, ¿me entiende? Yo tuve la experiencia ahí en Pichidangui, estuve trabajando unos años y un niño que tenía el club de yates siempre me encargaba los hígados para hacerles paté (Héctor Vicencio, Los Vilos<sup>26</sup>).*

*Bueno, lo típico de nosotros era el paté o hígado de congrio que se servía en la once, que de alguna forma no es algo masivo, porque eso es como el tesoro del pescador, que cuando lo destripan en el mismo bote sacan, van guardando los hígados y esos después se los llevan a las casas y los producen o los regalan, ¡qué sé yo! Y es algo sencillo, es una cocción con ajo, cebolla, con algunos aliños, eso después se muele, se mezcla con mayonesa y es como una mantequilla pa'l pan. Se hacía el paté de hígado de congrio y eso se servía en el desayuno o en la once y se comía el sándwich o la tostadita con paté. El hígado de congrio, ¿por qué no puede ser comparado con el fuagrá normal? Son texturas iguales, de hecho, nosotros cuando inauguramos la planta que tenemos, hicimos para los invitados y le pusimos el nombre de "fuagrá de congrio". Hicimos una tostadita, y en unos pocillos regalábamos el hígado de congrio. En una preparación antigua de aquí (Gustavo Cisternas, Los Vilos).*

<sup>26</sup> Entrevista grupal realizada en 2017.

## Guata o buche de congrio

---

**Héctor Vicencio:** La guata del congrio, el buche que se llama eso se come y es muy rico.

**Gabriel Rojo:** Si usted viene y ve la guata del congrio, ¡es totalmente limpiecita! Lo único que tiene adentro es la jaibita o lo que comió. No tiene nada más, para prepararla nosotros le pasamos un poco de agua caliente.

**Héctor Vicencio:** Es para que bote una baba que tiene y se dora inmediatamente, se fríe al tiro en el sartén.

**Héctor Vicencio:** A veces se pasa por harina nomás, porque al tirarlo al sartén explota.

**Gabriel Rojo:** Queda el sartén vacío, queda bueno, ¡rico!

**Héctor Vicencio:** Algunos los sancochan para que no explote. Hay algunos que están cocidos y los parten.

**Gabriel Rojo:** La tradición era, bueno, todavía se hace, pero ahora llegó la cocinilla, la cocina, qué sé yo, la tradición era freírlo a leña, ¡es increíble!...

**Héctor Vicencio:** ¡Eso es otra cosa! Sí, es lindo que el sartén o la fuente esté directo a la leña<sup>27</sup>.

---

El buche de congrio es lo mejor. Es como una guatita que tiene como tres deditos, ¿cierto? Yo de chico aprendí a comerlo, mi mamá es loca por la guatita. Todos se van al hígado, pero todos se olvidan de la guatita. Tú cortas aquí, cortas acá y la guatita no es más grande, según el porte del congrio, porque si el congrio es grande, la guatita no es mucho más grande, en todo caso. Esa tiene una expansión: cuando el congrio come se expande y después cuando los líquidos que empiezan a producir todo hasta que se disuelve todo lo que comió el congrio, ahí se achica. Esas cositas tú las cortas, cuando las abres, por fuera son blancas, por dentro medio rojizo, son como las guatitas que compras en el supermercado, te quedan por dentro medio rojo así. Eso tú lo pescas, lo lavas bien, con agüita tibia, se te va a poner media babosa y a eso le das un pre cocido, diez, cinco, diez minutos. Y después de eso puedes preparar lo que tú quieras. Mi mamá, la forma más práctica para ella es precocerlos, los aliña con típico comino, bla, bla, bla, un batido, a freír. Son exquisitos, ¿pero sabes cómo lo comemos nosotros? Lo echamos abierto en el pan y haces sándwich y le echái mayonesa y si querís echarle cebolla, le pones cebolla. Es como el sándwich de pescado, pero nada más que con unas guatitas. ¡Espectacular! Del congrio lo único que se pierde es la tripa. Y la guatita te sirve pa' hacer un cebiche precocado, porque si lo tiras directo a freír, te cuesta mucho que

<sup>27</sup> Entrevista grupal realizada en 2017.

*se fría, no te queda bien frito, se te puede quemar. Hay que pre cocerlo primero, porque no es un producto blando tampoco, es chicloso, entonces lo que pasa es que tiene muy buen sabor, pero es chicloso. Tú te vas a encontrar primero que es baboso, se te va, es muy gelatinoso, pero una vez que ya está con los condimentos va a cambiar. ¿Sabes por qué te digo que puedes hacer como un tipo cebiche? Porque nosotros lo probamos, lo precocimos, y lo cortas igual como cuando vas a hacer cebiche, en trozos chicos, y lo maceras con cebolla, perejil, todo igual que un cebiche y lo preparas, lo aliñas igual y después te lo comes. Precocado es espectacular, tiene el mismo sabor que un cebiche de pescado, pero este tiene un sabor exquisito (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*

### ***El universo de lo hervido: caldillos, pailas marinas, sopas***

*El caldillo le lleva de todo po', y le lleva más jugo, más agua y el estofado es más seco. El gusto de usted, si usted quiere echarle un poquito de fideíto, así a lo loquito le echa un poquito, es el gusto de uno. Eso sí, siempre se le pone papa. Cebollita, papa, zanahoria, sí. Y con más agüita que el estofado, el estofado es más seco, queda más seco. La cabrilla también es pa' frito y pa' caldillo, pero pa' uno grande, porque tiene muchas espinas (Juana Berríos, Los Vilos).*



## Caldillo caletero

Acá en Los Vilos los pescadores hablan del caldillo caletero; es un caldillo que consiste en una cantidad de pescado, le echan un poco de marisco y a esto le agregan papa, cebolla, zanahoria, ajo y fideo. Aquí todo lleva fideo, porque era lo que duraba en el trayecto que hacían, para que no se le fuera echar a perder nada (Gustavo Cisternas, Los Vilos).

---

**Héctor Vicencio:** El caldillo caletero se hace de lo que haya, de cualquiera cosa, de cabeza de congrio, cabeza de vieja, de rollizo, lo que sea. Yo lo cocino, le hago un platillo que no es el platillo que hacen en los restaurantes. En primer lugar, le echo una lengua de erizo molida, ¿me entiende? Porque ese es el que le da el toque al caldillo, en ninguna parte va a encontrar el sabor de esa receta. Así que le echas un poco de lengua de erizo molida, con trozos de almeja, le echas unas gotitas de piure, ese es el que le pega todo. ¿Sabe por qué le llaman el caldillo caletero? Porque no era hacer un caldillo común, no por ejemplo como lo pintó Pablo Neruda, porque ese caldillo mientras se lo come no lo llena, entonces la diferencia del caldillo caletero es que uno le agrega el fideo, la papa, le agrega zanahoria, lo condimenta, ¡yo soy muy bueno para el comino!

**Gabriel Rojo:** ¡Y harto ajo!

**Héctor Vicencio:** ¡Pero el ajo para mí es fundamental!

**Miguel Ángel Collao:** Ajo y comino.

**Héctor Vicencio:** Ajo, comino y el orégano.

**Gabriel Rojo:** Bueno, también está la cebolla, la papa, la zanahoria, el pimentón...

**Héctor Vicencio:** Al erizo hay que freírlo cuando se está friendo la cebolla, las papas, la zanahoria, ahí echa la lengua, de esos molíamos, que se fríen bien fritos...

**Miguel Ángel Collao:** Queda como una pasta, una crema...

**Héctor Vicencio:** Una crema, después le echa el agua o el vino, lo que le vaya a echar. Yo le echo caldo de locos. Yo guardo el caldo de locos en botellita y en vez de echarle agua, le hecho el caldo de loco<sup>28</sup>.



28 Entrevista grupal realizada en 2017.

## Caldillo de pejesapo

*Por el aspecto, a la gente no le gusta el pejesapo. El pejesapo todos lo odian porque es feo po', es como un pumpullo<sup>29</sup>, es como un guarisapo; pero el sabor, para el sudado de pejesapo o al vapor no hay mejor pez, y para caldillo es espectacular. El pescado de roca es muy bueno, pero hay que saberlo preparar, hay que saberlo comer también. Por ejemplo, aquí han venido algunos chefs que porque le echan una salsa creen que mejoran el pescado, y yo creo que no, yo creo que la salsa muchas veces perjudica al pescado, lo hace perder la esencia del pescado, el sabor, la contextura. Yo por ejemplo no soy muy amigo de las salsas en comidas de pescado, porque al final te quedái con el sabor de la salsa, pero no con el del pescado po'. El sabor de un caldillo de pejesapo es lo más exquisito (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*

**Héctor Vicencio:** *Si hay un caldillo bueno es el de pejesapo o pejesapo frito, no hay ni un pescado más rico que ese...*

**Gabriel Rojas:** *Yo creo que no hay un pescado mejor que ese. Al mirarlo es feo y toda la cara, esos dientes...*

**Héctor Vicencio:** *Tiene varios colores, medios rojo, medios café oscuro, de todos colores, y al freírlo se pone rojo. Cuando se cuece en el fondo se queda rojo.*

<sup>29</sup> En Chile, renacuajo// En algunas partes, una especie de coleóptero acuático (*Diccionario de Americanismos*, 1973).

**Gabriel Rojo:** *Es un pescado que se mimetiza de acuerdo a dónde esté, a la roca que esté pegado.*

**Miguel Ángel Collao:** *Sí, tiene una conexión con nuestros antepasados porque es medio feíto. ¡Pero muy sabroso! Y el caldillo es de lo mejor.*

**Gabriel Rojo:** *Antes se comía mucho caldillo de pejesapo, porque había, pero hartito, hartito, la gente hace muchos años que está en la orilla con alambres y anzuelo pescándolo, pero ahora se desapareció por el chungungo, la nutria de mar.*

**Héctor Vicencio:** *¡Es que ahora que no se caza la nutria y el pejesapo es un manjar para la nutria! Ellas se comen las crías de los pejesapos<sup>30</sup>*

## Caldillo de congrio

*Cuando los niños traen pescado, ahí yo hago caldillo. Hago caldillo de congrio, y también a veces al caldillo de congrio hay que echarle un poquitito de sémola para que espese, un poquitito, porque, ¿cómo va a tomar pura agua? Claro que tiene que ponerle papita, zanahoria, todas esas cosas. Se fríe todo eso, hay que echarle papita, cebollita, zanahoria, pero zanahorita así redondita, no cortadas a lo largo. Y la papa también redonda, no como pa' estafado, porque si*

<sup>30</sup> Entrevista grupal realizada en 2017.

*no, sería estofado, tiene que cambiar el condimento. La cebolla puede ser alargadita, claro, no picada, sino que alargadita pa'l caldillo, y pa' la paila marina tiene que ser picadita, así, pero la paila marina no lleva papa, el caldillo pa' uno, pa' la casa, lleva papita y la zanahoria (María Esther Collao, Los Vilos).*

### **Paila marina**

*Se hace haciendo un caldillo po', usted las cabezas las echa a cocer aparte, le saca la carita del pescado y lo demás lo bota y el caldito, con ese caldo ahí prepara todo, lo que quiera: puede ser*

*macha, almeja, piure, pescao', todo eso va, si tiene loco, le pone loco. Yo lo hago sin concha y le echo vino blanco para que tome gusto, y un poquitito de leche ya al último, cuando ya tiene todo preparado, un poquito de leche y si no tiene, lo hace así nomás. Primero usted hace el merenjunje, zanahorita rayada con cebolla, ajito, aliño, y poquitito de orégano, yo le echo de la hojita del laurel un pedacito nomás, y si quiero, un poquitito de sémola pa' que espese un poco, se le echa, si no, no. Si no le echa, le hace puro nomás, como hacen las pailas marinas en los restaurantes, pero uno pa' la casa, para servírselo a*



*uno, lo prepara más espeso. Uno le da más el toque, y cilantro al último tiene que ponerle, porque llama todo el sabor y si quiere le echa un poquitito de salsa de tomate al final, un poquito pa' que le tome otro sabor, o antes de echarle el marisco le pone un poquitito. Le queda sabroso, queda muy rico. Ahora yo no he hecho porque me cuesta hacerme de mariscos (María Esther Collao, Los Vilos).*

### **Sopa de erizos**

*Mira, pescái el erizo y tú lo cocinas con el agua que trae. Ponte tú, vas a cocinar para diez personas, tú no le vas a sacar todo el jugo a los erizos, porque si no, eso es agua salada, te va a quedar salado. Entonces, le mezclas un poquitito, un poco para saborizar, por eso no tienes que botar el cangrejo, el cangrejo es el que le da el sabor a la sopa, si la lengua en sí se enrosca. Cuando está todo listo, están cocidas las papas —o si lo hacís con fideo, fideo; si con arroz, con arroz; con sémola, con sémola nomás—, cuando ya está todo cocido, tú recién le echas las lenguas, las lenguas hacen ¡kick! y está listo. Pero lo que no tienes que perder es el cangrejo, ese le da el sabor, porque el cangrejo a medida que se van a ir cociendo las papas el cangrejo se va a ir disolviendo, te queda todo ahí; el cangrejo es el que le da el sabor, no la lengua de erizo (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*

## **Estofados y chupes**

### **Estofado de pescado**

*El estofado lleva papa, usted le echa cebollita, le echa zanahoria, le echa morrón, la cabeza de ajito, si usted quiere se lo echa picado, pero yo siempre lo echo enterito, porque algunos no comen, entonces al servirse no se le echa, me entiende, para que le dé el gusto nomás; le echa todo el aliño que usted quiera. Y al final, ya cuando están cocidas las papas, ya no le quedan nada para cocer, entonces le pone el pescado, porque el pescado con cinco minutos, diez minutos, está listo. Y después al último le echa un poquito de pomarola, pero otras personas le ponen tomate. El estofado es más seco, el caldillo no. Para el estofado es mejor el congrio colorado, no el congrio negro, porque se desarma y le viene también el jurel, todo el pescadito más durito, la vieja, todo eso más durito, esos son buenos para hacer esas cosas (Juana Berríos, Los Vilos).*

### **Chupe de jaiba**

*Se desmenuza la jaiba, la paila la unto con mantequilla, le echo el pancito, le echo un huevo revuelto y si hay queso de ese desmenuzado que venden, amarillo. Es especial, ahí en la amasandería lo venden, lo rallan y lo venden ese. El*

*pan lo remoja en leche. En leche tiene que ser remojado el pan, y le pone un huevito así, lo revuelve así nomás el huevo y después le pone arriba el queso, pa' meterlo al horno. No le pongo ningún aliño, la sal solamente, pal chupe de jaiba o el chupe de loco es casi lo mismo (María Esther Collao, Los Vilos).*

### **Chupe de loco**

*El loco lo pasa en la máquina, lo muele en máquina y tiene que ser cocido y azotado, tiene que comprar de esos azotados. Usted en la fuente le echa también mantequilla, bueno, yo le echo mantequilla, unos le echan aceite, depende de la persona, entonces el chupe yo lo hago igual al de jaiba, con pancito, y tiene que ponerle queso y lo mete al horno (María Esther Collao, Los Vilos).*

### **Pescado frito**

*Los Vilos se ha caracterizado por los pescados, porque aquí, en algún momento, salió mucho pescado. El pescado frito es como típico y hay distintos tipos de fritura. Por lo general, acá no se ocupa mucho batido. Cuando se empieza a masificar la gastronomía, empiezan los batidos, por ejemplo, para la merluza, porque era muy blanda y se desarmaba en el sartén. Con los otros pescados acá se aliñaba, se ponía harina, y de hecho el aliño era como*



cuando se aliñan los chanchos, con ajo, con harto ají color, un poco de vinagre, sal, se mezclaba bien, luego se pasaba por harina y se freía directamente en aceite caliente. La fritura era otra cosa, por lo general cuando la gente ligada al mar llegaba con los pescados para freír, en las casas se hacía fuego. Se hacía un poco de fuego y se freía en sartén, en olla, directamente a la leña, o sea, no se ocupaba mucho la cocina en sí, porque se cuidaba mucho el gas. Entonces se aliña el pescado recién traído a la casa, se pasa por harina y se fríe. El aliño es ajo, ají de color, comino, pimienta, un poquito de vinagre, orégano, vino blanco, si había, se le podía agregar un poco, y se dejaba media hora y luego la harina y freír. Eso era lo que uno comía acá (Gustavo Cisternas, Los Vilos).

La merluza, la sierra, eso es para frito más que nada. La cabrilla también es pa' frito; el pejeperro, eso sí tienen que ser pescados que no tienen espinas, tienen un esquelón que le sacan del medio y queda así, los cortan en torreja para hacer fritito como bistec (Juana Berríos, Los Vilos).

Oiga, yo cuando estaba chica, ¡salía tanto jurel en el pueblo, hija! Tanto jurel que hasta la gente los botaba en las calles, a veces uno iba a comprar y los botaban. Era mucho el jurel que salía antiguamente. Se comía siempre frito (Teodolinda Briceño, Los Vilos).

## **Otras técnicas de lo cocido. Asado, a las cenizas, a la lata**

### **Lo asado**

Aquí en la playa lo que se hacía era el pescado asado, a veces la corvina asada, pescados como la sierra, era un pescado que se asaba mucho. El monito, hay un pescado que se llama monito, que es uno chiquitito que tiene mucha espina, también asado. Igual pescados de río como las lisas y las carpas, por el río Choapa, por el tranque Pulimo, los pejerreyes también por un tiempo hubo hartos aquí en el muelle antiguo, el que se cayó. En ese muelle antiguo también se pescaba mucho, yo pescaba el pejerrey. Todos eso se comía asado (Gustavo Cisternas, Los Vilos).

Pero hay pescados y pescados que se pueden comer asados. El bielayagay, por ejemplo, lo puedes comer así, el bielayagay es exquisito; la alpargata, que no sé cómo le llaman ustedes, la pargata le decimos, es un pescado plomo, también de roca, también se puede hacer asado. La sierra asada es espectacular, pero también hay que comerla a medio asar, porque si te queda muy asada, es como paja; si está muy asada, queda tan seca que no te la podís tragar.

Nosotros acá, por lo general, no usamos la cebolla, somos más de apreciar

*el gusto del pescado, por ejemplo, la cabinza nosotros llegamos, lo destripái, le sacái las agallas y lo tirái ahí, shh, el pescado solo te va a indicar cuándo está listo. Tú lo pescas, lo paras, lo aplastái, se te separa la espina de la carne y te lo comes, le echái sal y ¡pum! Es simple, así vas a apreciar el sabor de la cabinza, del pescado. Entonces, asado, le evitái todo ese menjunje (Héctor Sagredo, Los Vilos).*

### **A la lata**

*Una cabinza a la lata, ahí está el pescado perfecto, encantado. ¿Han probado alguna vez la cabinza a la lata? Aquí se vuelven locos con cabinzas los pescadores. El pescado solamente se destripa. Se le saca la agalla y se le tira en una lata con fuego, igual que para un asado. No se le pone nada, nada, nada, y eso se come así, pero una lata bien rústica, si nosotros tenemos una cuestión ahí donde hacemos el asado. Se pone con las escamas, cuero, todo. Si lo único que se saca son las tripas y las agallas, después te vai a comer la cabeza, se come entera, se come completa, lo único que queda es el cuero y las espinas (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*

### **Al horno**

*El pescado al horno usted ya lo abre, abiertito, el pescado lo abre así y usted*

*va poniendo cebollita, una torrejita de tomate, todo el aliñito que usted quiera ponerle y lo mete al horno. Así nomás, sin aceite, porque el pescadito le da el jugo, la cebolla, después si usted, al gusto del cliente po', si el cliente quiere después en la mesa le rocea un poquito de aceite y le echa harto aliñito, todo el aliñito que a usted le gusta (Juana Berrios, Los Vilos).*

### **A las cenizas**

*El jurel nosotros lo pescamos de la cola cuando venía salido de la red, nosotros ya teníamos el fuego, lo sacái de la red, lo pescái de la cola y lo metes a las brasas, abajo. Si hay diez, tenís que echar quince presas, porque siempre hay que multiplicarlo por dos, porque los pescadores son de a dos, ¿entiendes? Con tripa, con todo, con todo, entero, abris con un palo y le haces una cama, acostái los jureles ahí, tapái. Si la ceniza está muy caliente, trata de calcular de no taparlo mucho, porque lo vas a quemar po', lo recocís. El jurel no se come cocido cocido, se come a medio cocer, porque si tú lo asas y lo asas muy profundo, se pone seco. Ya, ponte tú, diez minutos, vamos a poner un tiempo que está rápido, lo sacas, lo pones en una tablita, en un plato, en la costa nosotros lo ponimos arriba de la piedra. Lo pescas, lo paras el jurel, lo acuestas con la guatita hacia arriba y el jurel hace esto: se*

*abre, entonces sacái las tripas, le echái sal. Todo está cocido y ¿qué pasa?, que donde le haces así, la espina florece. Entonces, tú pescas la cabeza del jurel y le haces así, ¡shhht! La columna del jurel sale completa y con las espinas agarradas de los lados, entonces esto te queda libre de espinas, te lo comes con la mano nomás; sí po', si estamos en la playa nosotros con una cuchilla partimos todo y con una cuchara revol- vemos todo (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*

## **Lapas, locos y caracoles, sabores y cocciones**

### **La lapa y sus siete sabores**

---

**Carlos Huerta:** Yo recuerdo de la lapa, mi papá iba, me acuerdo mucho, a Puerto Manso, ahí donde ustedes iban a bucear, y yo cuando chico tenía 5 años, él venía de los congrios y traía lapa, y se comía como dice Gabriel, y también las hacía enteritas, que era revuelto con harina si no me equivoco.

**Gabriel Rojo:** Entonces el hígado enterito lo ponía al pan batido y lo apretaba ¡oh! ¡Y la gordura de la lapa!

**Carlos Huerta:** Ahí con un tecito, con tacho, tal como manifiesta Gabriel, un sabor maravilloso, mi papá de repente llegaba con una cosa con otra y eras



niño y nos hacía comer todo lo que él traía. Y me recuerdo un día que llegó con una gordura de lapa —y eso quiero que después lo expliquen, ¿ya?—, así a la vista, y yo recuerdo de mi papá que era característico, muy bueno pa'l tandeo y todo, dijo: “¡Oh! ¡Si esto es lo más rico que hay!”. Pero le dijimos: “¿Cómo va a ser más rico eso que está gelatinoso y de todos colores?”. “¡Bah!” —contestó—. “Son los siete sabores”. ¿Los siete sabores?, pensamos, pero ¿cómo los siete sabores? Bueno, se nos olvidó, pero de repente estaba la mesa servida y había algo muy parecido al huevito, y empezamos a comer, probamos, ¡maravilloso! Yo desde ahí tengo eso de los siete sabores, ¡maravilloso! No tengo idea por qué le decía los siete sabores.

**Miguel Ángel Collao:** Oye, ¿y por qué le llaman los 7 sabores?

**Héctor Vicencio:** Porque tiene sabor a erizo, tiene sabor a loco, tiene sabor a lapa, tiene sabor a piure, tiene sabor a mar...<sup>31</sup>

---

## La gordura de la lapa

Es que eso que se dice siete sabores es porque nosotros le llamamos la gordura, eso es cuando la lapa está en proceso de desove. Es como el huevo, pero a eso le llamamos gordura, es cuando está gordo. Eso lo puedes preparar de

muchas formas, si está en cómo usái. La lapa tiene una gordura que es café, la cafecita clara, que es clarita, es clarita, después tiene una que es un poquito más bajo el color, otra que es más bajito y otra que es oscura, por eso le llaman los siete sabores, porque eso le va dando un distinto sabor, pero eso no significa que una lapa traiga siete sabores diferentes, no es la lapa, es la gordura que tiene esos sabores. Esa gordura, esa bien clarita, tú la echas en un platito, le echas limón y le pones un poquito de aceite, pero la tapas, de un limón la dejas siete, ocho minutos, y te la sirves. Espectacular. Y eso también es rico, bueno, mi mamá las pescaba y las lavaba, las pone en un colador y traten de botar la mayor cantidad de agua posible, después eso se pasa a una mezcla que se hace con harina cruda, como un batido y eso se fríe. El huevo de la lapa así era muy rico (Héctor Sagredo, Caleda Las Conchas, Los Vilos).

La lapa po' tiene su gordura, usted compra una lapa, la desconcha y le saca la caquita que le llamamos nosotros, así. Si es blanquita, usted la deja esa caquita y la otra la bota, y esa caquita buena la echa a cocer, después hace un batidito con huevo y la revuelve, y hace fritito, quedan ricas. Esa es la gordura de la lapa (Juana Berríos, Los Vilos).

---

31 Entrevista grupal realizada en 2017.



Mural en Los Vilos

---

**Gabriel Rojo:** La gordura de la lapa es muy rica.

**Héctor Vicencio:** Es la guata de la lapa que es una cosita como...

**Carlos Huerta:** ¡Es prácticamente el huevo! Son las gomas donde está el huevo.

**Héctor Vicencio:** Está adentro.

**Gabriel Rojo:** Obvio que tiene una cubierta, así como un huevito por decirlo así. Entonces se saca en el tiempo que la lapa desova, que es más o menos en esta fecha<sup>32</sup>, en esta fecha está toda la lapa así, con gordura que le llamamos nosotros.

**Héctor Vicencio:** Es el huevo realmente de la lapa.

**Gabriel Rojo:** Y como le digo yo, ese también se puede hacer como un paté lo echa a cocer...

**Héctor Vicencio:** También se fríe el huevo y ¡ya!

**Gabriel Rojo:** Y los condimenta y los muele y hace un paté...

**Carlos Huerta:** O bien lo echa a cocer nomás y se lo come así, también se puede comer crudo. Usted la sacó de la lapa, la despega de las otras tripas que hay y la saca y se la sirve así si quiere. Es como echar la lengua de erizo a la boca.

---

<sup>32</sup> Se refiere a abril.

*Con la lapa se hacía caldillo, mi mamá iba con un chope y las sacaba. Se hacen fritas, rebozadas con el mismo betún de los pescaditos, también carbonada, era muy rica (Teodolinda Briceño, Los Vilos).*

*¿Saben lo que hacíamos con mi papá? Mi mamá, mi papá, mi hermana y yo íbamos a la orilla del mar a mariscar, entonces sacábamos de todo. Porque a la orillita llegaba harto y de todo, caracoles, lapas. Eso para una comida, para las lapas carbonadas, los caracoles con zapaillito y cebolla. Imagínese, que más... por ejemplo, la lapa tiene una gordura verde y una amarilla, la amarilla es la que se come. Bueno, nosotros la comíamos así también frita como el hígado, o en sopa, en sopa exquisita, con papita y con arroz, carbonadita de lapa, lapas rebosadas (Adriana Ávalos, Los Vilos).*

### **De Locos y su cocción**

*Acá en Los Vilos en los años ochenta era mucha la abundancia de loco, marisco y pescado, mucho, yo comía loco de la propia caleta. Yo bajaba, me subía a pies pelados, sacaba un loco y me lo comía ahí mismo, o sea, los locos estaban pegados en todos lados. Pero hubo exterminación, sí po', grande. Hoy día hay repoblamiento, ahí nacieron las áreas de manejo y podemos seguir comiendo, pero no como antes. Aquí las corrientes marinas van pasando y van dejando*

*nuevo alimento para que se vayan alimentando de mejor manera los locos y todos estos moluscos que van creciendo a nivel de la roca. Eso puede ser una explicación que el loco de aquí tiene un sabor específico. Tampoco es extremadamente grande como los del sur. Allá son grandes porque se mezclan las aguas dulces con las saladas, y el loco absorbe más agua y va creciendo. En cambio, el loco de aquí no, es un loco normal, pero es más intenso en el sabor (Gustavo Cisternas, Los Vilos).*

*Ahora comer loco es un lujo. Antes decíamos: que traigan otro día mejor, porque ya comimos, ¡imagínese! O sea, en esos años se daba decir no, no quiero. Lo comíamos en carbonada, carbonada de loco, exquisita. Cebiche no era tanto, pero igual lo comíamos, pero más carbonada. ¿Y sabe cómo hacía mi papá los locos? Los cocía, los abría así, le daba unos cortes y los doraba así en el sartén. Lo comíamos cocido o crudo, a mí me gustaba más crudo, así sin nada. Ahora se come el loco mayo y el chupe, pero depende de dónde se lo sirven, porque no sé, muchas veces es más pan que cualquier cosa (Adriana Ávalos, Los Vilos).*

*Nosotros teníamos un grupo que se llamaba Los Psicodélicos acá, y otros se llamaban Los Bate. Hacíamos competencia, echábamos competencia entre grupos, tres años mayores que nosotros los cabros nomás y hacíamos competencia.*

*Jarro de medio litro acá, jarro de medio litro allá, de vino. El que se lo tomaba al seco primero ganaba y seiscientos locos desconchados, azotados y cocidos. Y el Samuel Chocoso con el hermano: dos jarros, dos ollas, con mayonesa casera. Tomando pescaban unos locos, los metían a la mayonesa y se lo mandaban pa' atrás. Así comíamos nosotros pa' allá. Así comíamos en la caleta. Pero con mayonesa casera si po' (Iván Lira, Los Vilos).*

*Para cocer los locos, yo los echo todos juntos al agua fría. Después veo cuando ya va bajando el agua y le meto un palito, y si está blando lo saco, si no, que siga hirviendo. Para que queden blanditos, todo va en la azotada, que lo azoten bien azotadito. Antes se golpeaba mucho con ceniza para que se blanqueen; ahora la lapa es la que se azota más con ceniza, el loco no, al loco le echa un poquito de sal. Lo otro es pescarlo cuando viene, ya listo, se echan al congelador, pero que no se congelen, se echan en agua fría, se lavan y se sale todo lo negro y de ahí se azotan. Y quedan blanquitos en cámara, porque antes, en mi juventud, la ensartábamos en una pita, hacíamos un collar y le pegábamos así con tabla y después se empezó con la cámara. Eso era antes: apalea el loco con pala y quedaba todo mugriento uno (Juana Berríos, Los Vilos).*



## **La gaviota y sus huevos. Lo frito y lo cocido**

*Los recuerdos de sabores fuertes, fuertes, es que en diciembre nos daban huevo de gaviota, que según decía mi mamá nos iba a hacer bien para que no nos resfriáramos. El huevo de gaviota nos recuerda la época de diciembre. Tiene un sabor a pescado gigantesco, no es un caviar, pero su sabor es inconfundible. Son grandes. Son como una proporción de tres a cuatro huevos de los otros. En la Isla de los Huevos, que está acá al frente, ahí hay nidos de gaviota y a veces los pescadores bajaban y traían los huevos. Los consumían entre los mismos pescadores y como mi mamá pertenecía a la caleta le llegaban estos huevitos de vez en cuando. El recuerdo que tengo es revuelto, como un huevo revuelto y ¡pa' adentro! con un poco de pan. A mí no me gustaban en lo personal, porque era de esas cosas fuertes. Muy distinto a los huevos de pescado que por lo general se hacen fritos y el huevo de congrio, porque el huevo lo que tiene por dentro es como granuloso. Entonces el huevo se pasa por harina y se fríe directamente, ese es otro sabor muy distinto al huevo de gaviota (Gustavo Cisternas, Los Vilos).*

*Los huevos de gaviota se sacan en la época en que ya empiezan a poner, traen baldes con huevos. Los hacían cocidos, igual que cuando usted se come un huevo duro,*

*cocido, así, así, se come cocido; yo nunca lo he comido frito, no sé si otras personas lo han comido frito, pero siempre nosotros cocido nomás, con pan igual que como el huevo. No tiene gusto a pescado, no tiene gusto a nada especial, pero es muy distinto al huevo de casa (Juana Berríos, Los Vilos).*

## **Pingüinos, pelícanos, lobos marinos y chungungos**

### **Pingüinos y pelícanos**

*En las épocas malas nosotros comimos pájaros niño, y también comimos el pingüino magallánico, era exquisito. Es como la carne de vacuno, es roja, pero tiene otro sabor. El problema del pingüino es que tú tienes que comer en poca cantidad y tienes que comer relajado. Porque si comes muy rápido el pingüino, te sacias muy luego, porque la carne es como seca, también hay que comerlo medio cocido. ¿Cómo queda rico? Al jugo, así como pa' acompañar el arrocito, ahí queda exquisito; frito es muy seco. Si sacái bistec, lo haces frito, pero no hay que hacerlo muy frito. El problema es que tienes que comer en pequeñas cantidades, porque después para ir al baño... hay que comer poquito y no comer pingüino clueco, ¡te dan una indigestión, compadre!*

*Nosotros igual comimos pelícanos, el tuto del pelícano, sí, porque la pechuga no es muy buena. La carne de las pechugas del*

*pelicano es seca; bueno, es gigante, sí, son como tres, cuatro kilos, de pura pechuga, el pingüino igual es como tres, cuatro kilos de pechuga y también se comen los tutos. Y también es rico, es muy bueno. Lo que más yo comí fue pingüino en las épocas donde la vimos más mal acá, y en el norte comí pelicano, en Antofagasta (Héctor Sagredo, Caleta Las Conchas, Los Vilos).*

## **Lobos y chungungos**

---

**Carlos Huerta:** *Me venía para acá, andaba con un rifle de postón, así que mataba a un lobo, cogía los grandes, esos machos más viejos, ¡porque le salía harta carne! Entonces, con un pedazo, dejaba las paletas colgando y tenía la tracalá, tenía para una semana tranquilamente.*

**Gabriel Rojas:** *Se usaban para el aceite, si el aceite es muy bueno, ¡el aceite de lobos es medicinal!*

**Carlos Huerta:** *Es muy bueno para las personas que sufren de artrosis, artritis, pa' los huesos.*

**Héctor Vicencio:** *Para el dolor de espalda también, se la toman y se la soban, se sanan.*

**Carlos Huerta:** *Ese aceite es mejor que el de chungungo, ese animalito tiene muy poca grasa, la grasa que conserva el chungungo es en la cola, por ambos lados de la cola tiene unos nerviecitos de pura grasa, entonces antes ¡la utilizábamos mucho!*

**Héctor Vicencio:** *¡Tiene muchas propiedades! También las pieles tenían valor.*



**Carlos Huerta:** Hacían cebo de chungungo.

**Gabriel Rojas:** Vendían el sebo y la piel...

**Carlos Huerta:** Claro, ¡la piel! Tenía un precio muy bueno y se usaba la grasa, incluso cuando tenía dolores reumáticos tomaba unas gotitas de aceite. Se frotaba o se tomaba un poquitito.

**Gabriel Rojas:** ¡Sacaban hartas propiedades del chungungo!

**Carlos Huerta:** Una persona toma una cucharada, ¡pero es muy fuerte!

**Héctor Vicencio:** ¡Un poquitito nomás! Con una cucharada y ¡uff!

**Gabriel Rojas:** Del aceite de lobo se sacaba para las candelillas en otros lugares, acá no.

**Héctor Vicencio:** Eso se usaba hace muchísimos años...

**Miguel Ángel Collao:** Esto que dicen es muy antiguo...

**Gabriel Rojas:** Sí, años atrás, mi padre, por ejemplo, les cazó muchos lobos a los ingleses que tenían la mina de Talca, ahí en el Limarí. Ahí le cazó mucho lobo para todo lo que era la correa de transporte para poder mover todas las maquinarias. ¡Qué! ¡Le daba mucho mejor resultado! El cuero lo cortaban, entonces las primeras vueltas, llámelo así, se iba soltando, pero ya una vez que daba todo de sí, ahí quedaba definitivo y les duraba, pero caleta de tiempo, mucho, mucho tiempo, lo usaban también para el capacho, que se la llamaban para sacar esa bolsa que se hacían para...

**Héctor Vicencio:** ¡Claro! La mina, los metales...

**Gabriel Rojas:** Eso le daba mucho mejor resultado que el cuero de vacuno u otro, ¡resistía mucho más! Mi papá mataba lobos y el gringo que estaba, después de allá de Inglaterra, le traía un cuero de lobo hecho ya piel, la piel era lisa, como un trapito. Le mostraba a él unos abrigos de piel de lobo y mi mamá nunca creía que eran de piel de lobo por los tonos, porque el cuero de lobo tiene diferentes tonos, así que los iban uniendo de tal manera que quedaba ¡una joya!<sup>33</sup>

---

Después en marzo, cuando uno entraba a la caleta: su cucharada de aceite de lobo. Era supuestamente para el resfrío y darnos fuerza, pero el sabor y el olor del aceite de lobo no se iba como en cuatro días. Muy fuerte, y de hecho en esos años, estamos hablando del año ochenta, en Los Vilos se cazaban los lobos para sacar su aceite. Había mucha caza de lobos, nosotros acá en el sector norte tenemos una lopera, una isla lopera, que es la Isla de los Lobos, que está como a siete kilómetros hacia el norte. Hay un sendero, uno se va por la línea del tren y llega directo. Bueno, el lobo claramente es un problema para los pescadores. Es un problema. Al parecer antes no había ley para no cazar los lobos. Después se hizo una ley que no se podían cazar los lobos, pero claramente los lobos provocan ese problema de que rompen las redes, se enredan las redes (Gustavo Cisternas, Los Vilos).

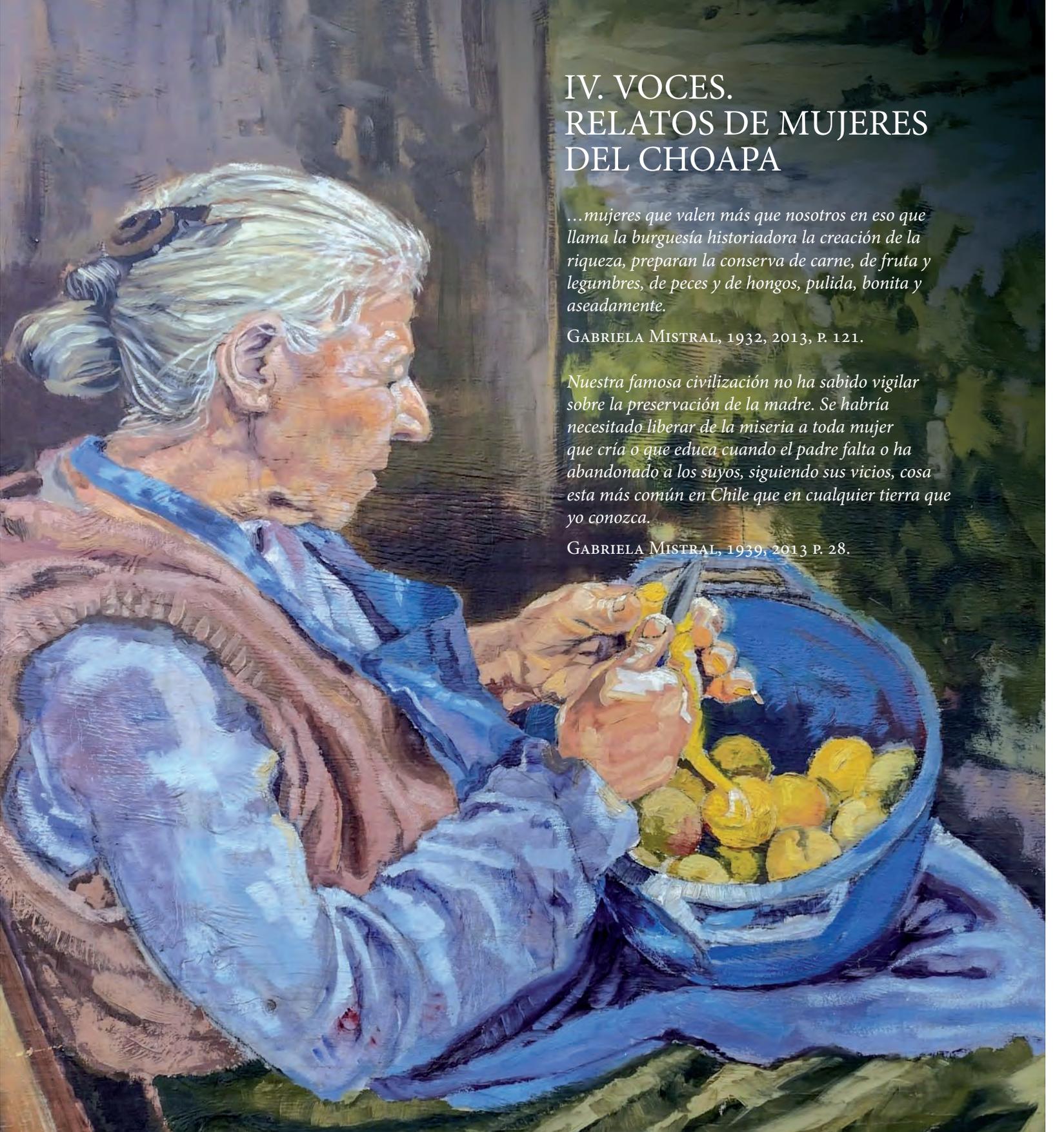
---

33 Entrevista grupal realizada en 2017.

## Corolario

La constelación pacífica del Choapa está conformada por múltiples acervos que deletrean su larga duración en las prácticas y relatos de los moradores de los maritorios de la zona. Hoy día pone en escena un sistema alimentario que se nutre de las vertientes de los(as) primeros(as) moradores(as) y de la historia culinaria de la provincia. El cauce precolonial tiene sus ecos en las técnicas de recolección, buceo y pesca, y en las preparaciones que los pescadores se transmiten en tanto colectivo, pero también entre las mujeres que gestionan la reproducción doméstica cotidiana. Además de la despensa de recursos marinos, ellas han mantenido una memoria antigua que les ha dado la posibilidad de recurrir a múltiples estrategias con recetas y saberes que, venidas de los valles, son recreados y combinados para procurar la alimentación familiar. La dieta pacífica es una expresión de esas reelaboraciones culinarias en las cuales el mar y la tierra se abrazan, un ejemplo es la carbonada de locos o lapas de Los Vilos que se vale de la estructura del plato y lo transforma hasta el punto de convertirlo en un condumio que simboliza a la comunidad. Asimismo, como las otras constelaciones culinarias del Choapa ven amenazados sus acervos, en la pacífica, las transformaciones y cambios generacionales de los gustos, la disminución del sentido de los dones alimenticios, las políticas de manejo de los recursos marinos, las compensaciones de la gran minería son, entre otros, fuente de peligro para la continuidad de los patrimonios; sin embargo, la agencia de sus habitantes, especialmente de las mujeres, mantiene y salvaguarda los emblemas culinarios que le dan vida y continuidad al colectivo.





## IV. VOCES. RELATOS DE MUJERES DEL CHOAPA

*...mujeres que valen más que nosotros en eso que llama la burguesía historiadora la creación de la riqueza, preparan la conserva de carne, de fruta y legumbres, de peces y de hongos, pulida, bonita y aseadamente.*

GABRIELA MISTRAL, 1932, 2013, P. 121.

*Nuestra famosa civilización no ha sabido vigilar sobre la preservación de la madre. Se habría necesitado liberar de la miseria a toda mujer que cría o que educa cuando el padre falta o ha abandonado a los suyos, siguiendo sus vicios, cosa esta más común en Chile que en cualquier tierra que yo conozca.*

GABRIELA MISTRAL, 1939, 2013 P. 28.



## MI MAMI NOS CRIO Y EDUCÓ CON LAS CABRAS

*Selva Maldonado  
Zapallar*

### **Mi papá trabajaba por una galleta**

Esto antes era un fundo, San Agustín y Zapallar antes eran un fundo nomás. Después cuando las personas fallecieron quedaron los hijos, el dueño del fundo era don Errázuriz. Y ahí se aparceraron,

porque con las parcelas les pagaron a los viejitos que trabajaban sus años de servicio. De ahí a mi papá le pagaron con la parcela. Aparte de eso él también compró un sitio con casa en una población.

Yo no nací en la parcela misma, sino un poco más arriba, en otra parcela, de otra persona, en donde vivía mi papá, donde le habían dado los viejitos para que viviera. Creo que el patrón era muy bueno, eso decía mi mamá, pero los hacía trabajar de muy temprano a muy noche.

También trabajaba mi mamá en el fundo, hacía la comida para la gente que trabajaba. Antes se hacían los chícharos. ¿Se acuerda de los chícharos? Puras comidas así cocinaba: que la chuchoca, los porotos. Creo que todos los días hacían porotos. Porotos y chícharos. Un día porotos y otro, chícharos.

A mi papá le daban una galleta para nosotros. Él trabajaba por una galleta, ese era el pago de ellos antes. La galleta era como una tortilla grande nomás, y era con harina integral, de esa morena.

Nadie sembraba, solamente los patrones, y también tenían cabras ellos. El resto de la gente veía las cabras. Tenían más de tres mil cabras, pero de esas blancas, que les sacan la lana, son unas que ya no quedan casi. Y también esas cabras, cuando ellos terminaron el fundo, las repartieron a todos los trabajadores. Mi papá tocó treinta cabras, me acuerdo. Pero esas cabras eran más de cerro, no eran cabras muy domables. Así que se perdieron todas, no quedó nada de esas cabras. Las lanas se la sacaban a las cabras y hacían ponchos las viejitas, hacían mantas, maletas prensadas; mi mami igual, si ella

todavía teje. Era telar parado, nosotros también tenemos uno en la casa, porque mi hermano hace maletas. Cuando necesita maletas, lo arma y hace, pero para él nomás. Ese hermano, igual que yo, tiene cabras. Tiene cuarenta cabras, que están juntas con las mías y vamos juntos a la cordillera. Yo cuido esas cabras y cuando mi hermano puede, cuida, porque él trabaja haciendo casas, es constructor.

### **Está equivocado cuando se dice que los hombres son los crianceros y no las mujeres**

En el pueblo de Zapallar somos cien personas, y está equivocado cuando se dice que normalmente los hombres son los crianceros y no las mujeres, porque igual yo cuido a las cabritas. En este tiempo de invierno yo las voy a cuidar, porque no están dando el queso. También trabaja mi pareja y yo las cuido, porque si usted no las cuida, el zorro se las come, o los perros, porque hay mucho perro. Y también el puma es peligroso. Es entretenido andar en la cordillera, es súper bonito, es una experiencia linda.

Ya hace cuatro años que estoy criando cabras, porque antes vivía en Santiago, fue un cambio bien brusco, porque viví como treinta y siete años en Santiago, y me volví a criar cabras. Claro que uno no se olvida de todo lo que aprendió, lo que enseñaron los padres. La parcela que tengo me la dejó mi papá, así que me vine a cuidarla, porque yo planté nogal antes que él nos la entregara. Yo planté los nogales y tengo doscientas matas de nogales. Hace poco que terminé las cosechas.

Aparte de eso, tengo naranjos y hartos arbolitos frutales, ahora van a ir a comprarme naranjas y limones. Le he sacado harto provecho a la parcela y como no hay trabajo para este lado, hay que subsistir de alguna manera. Igual tengo harta gallina, en este tiempo vendo pollos y patos, también vendo huevitos, de septiembre para allá. Tengo de todo un poquito y hartos perros también.

### **Se crianzan luego las cabras**

Me fui a los diecisiete años a Santiago, porque yo me clavé una espina en el ojo y no pude seguir estudiando, por eso tengo un problema del ojo. Me llevaron al hospital y conocí unos doctores que eran muy amigos y me dijeron que me fuera donde ellos. Llegué a Santiago a esa casa y me fui a trabajar con ellos. Ahí ya me quedé; me casé también en Santiago y tuve dos hijos. Todos se vinieron conmigo y solo mi marido vino y se regresó a Santiago. Tomamos la decisión de volver a Zapallar, porque nosotros éramos técnicos electrónicos y eso no era rentable, ahora se tienen las cosas desechables. Y aparte que allá era muy inseguro, a mi hijo todos los fines de semana lo asaltaban poh, le quitaban los celulares. También lo decidimos porque la parcela estaba abandonada, mi hermano me la regaba cuando podía nomás. Ubico todo Santiago yo. Santiago completo lo conozco. Está mi hermana allá también y mi sobrina. Pero yo no visito a mi familia, porque creo que está con covid ahora.

Mi parcela tiene dos hectáreas, y tengo ciento treinta cabritas grandes, y pequeñas son setenta.

Las compré de otros crianceros, que andan sin cabras, las están vendiendo. Los aburren las cabras, y hay muchos crianceros que ya los huesos no les dan, ¿no ve que hay mucha gente enferma de los huesos? Yo le compré las cabras a una señora que ahora falleció, estaba muy enferma. De ahí se crianzan, usted compra veinte y después al año ya son sesenta. Se crianzan re luego.

### **Mi mami nos crío y educó con las cabras**

Mi mamá, desde que yo tengo uso de razón, cría cabras, porque cuando éramos chicos iba con nosotros. De los cinco años, mi mamá me mandaba a cuidar las cabras y eso no se olvida. Después, a los siete haciendo los quesos, de chiquitita. Yo tenía desde niña pura cabra nomás, lo que conocimos de juguete eran las cabras. Mi mami hasta hace poco tenía cabras, ahora ya está muy abuelita, pero nos alimentó con las cabras, porque mi papá lo único que hacía era tomar nomás la plata que ganaba. Así que mi mamá nos crío, nos educó con las cabras, con los quesos. Y de ahí somos. Comíamos puro queso, a veces no había pan, nos daba queso. ¡Así que nosotros somos fanáticos del queso!

Yo soy feliz acá, es bonito y es entretenido, cuido a los perros. Usted sube a los cerros, está usted y las cabras nomás. Nadie la molesta, se relaja uno para allá. Ni sabemos que hay pandemia, porque para allá no se ve. No se siente la pandemia en los cerros.

Catorce perros andan conmigo, seis son chiquititos y el resto son los grandes; pero donde voy andan todos. Son cuatro perritos los que me

ayudan al ganado, o sea, a arrear las cabras. Y hay otros que son para el zorro, otros que son para los leones y otros para el puma. Todos tienen su función. Y los más pequeños son los que me acompañan, que son unos chiquitos, de raza pequeña.

Me voy a las nueve para arriba con las cabras y regreso a las seis de la tarde. Almuerzo por allá, a veces arrozito, lo que haiga. Como cocino para dejar a los que quedan en la casa, igual hago mi olla. Allá hago fuego y caliento la comida.

Arriba hay mucho monte medicinal, pero no recojo nada, a veces sí el romero castilla, porque ese sirve para el hielo, cuando duele la guatita, cuando está muy hinchado uno, se toma eso. Y es rebueno... Después anda haciendo pipí, sí poh.

### **Las cabras saben el horario**

Donde quiere que uno que vayan las cabras, las echa para allá. Pero las cabras se van solitas. Y las cabras saben el horario de bajar, de dar la vuelta también. Y no se van cerro arriba, van hasta cierta parte y dan la vuelta. Y si hay alguna porfiada, para eso están los perros. Las vuelven. Andan mirándolas para que no le salgan los animales que las atacan.

Donde llevo a las cabras pertenece a los parceleros, o sea, a todos los que tuvieron parcela. Yo igual tengo un poco de campo ahí, ya que mi papá era parcelero, él repartió y quedaron todos mis hermanos con su parte de campo. Pero animales de cabra tengo yo nomás y mi hermano. El resto no tiene, mis hermanos tienen caballos, así que los derechos que ocupan los ocupo yo nomás.

Mi campo está súper bueno, y hay otros que quieren comprar cabras, así que ahí se me va a apocar el campo. Hay harto campo y pasto seco, ¿no ve que no ha llovido? Está súper seco, pero igual las cabras se lo comen. Yo no tengo cabras de corral, yo tengo de cerro que le llaman, por eso comen lo que encuentran. Son de todos colores, tengo blanca, negra, amarilla, de todos colores.

### **Es como tener una casa allá**

La cabra pare en agosto y ahí se venden las crías, los cabritos para la Pascua y el Año Nuevo están buenos. El queso se empieza a hacer en septiembre, la primera semana, hasta diciembre. De ahí las cabras suben a la cordillera y cada quince días baja uno con los quesos al pueblo a venderlos. Pero yo los vendo en la casa, tengo la entrega acá. Porque el queso de cordillera es muy vendible, es más rico, es diferente, más mantecoso. Y también es un queso bien rico, porque es natural, es que en la cordillera hay puras hierbas medicinales, muchas, y eso comen las cabras. Por eso la gente busca mucho el queso cordillera. El queso aliñado lo hago a pedido nomás y yo creo que por estos lados lo conocen poco, por eso hay muy pocas personas que lo piden, y si lo piden, lo hacemos. Cuando yo era chica se comía muy poco queso aliñado. Mi mami hacía muy poquito, igual a pedido también y lo hacía para guardarlo, para el invierno.

El queso que se hace en la cordillera usted lo trae y lo guarda, le dura hasta agosto. Porque hay meses en que no se está haciendo queso, las cabras ya están preñadas. Yo hago hasta el treinta

de abril, de septiembre hasta el treinta de abril se hace queso. En la cordillera hay un campamento donde se hace el queso. Hay un campamento en la cordillera que está hecho hace mucho tiempo. Ahí hay de todo, de todo, es como tener una casa allá. Tiene de todo: tiene su lugar especial donde se hacen los quesos, el lugar para dormir, el lugar para hacer comida, donde sacan el agua. Ese también es un lugar especial: hacen unos pozos donde sale pura agüita de vertiente, limpiecita. Después esa agua la echan a otro lado, donde se filtra para tomársela, pura agüita natural.

Del suero se hace la mantequilla y el requesón. Pero el requesón a veces así nomás, y a veces lo haces mantequilla. Esas son mantequillas naturales, son más ricas, más suavitas que las que venden, encuentro yo.

### **No trabajan el oro**

Hay pirquineros también. Hay como cinco personas trabajando en una mina, ya allá mismo. Ese es el único trabajo que hay poh. El caballero abrió esa mina hace como tres meses nomás y tiene cuatro personas, no trabajan el oro, cobre nomás.

La gente en este tiempo trabaja sacando nueces, porque hay mucha nuez. Así que estamos todos trabajando en las nueces. Hay muchos que entregan a las cooperativas y otros así nomás, a particulares. Las mías yo las vendí a un particular. Las cosechemos y las vendimos altiro, porque estaban esperando. Yo saqué ochocientos kilos este año. Bajé un poquito, comparado al año pasado, porque las seleccioné y queda mucha chica,

porque donde no se regaron mucho, no crecieron tanto. Con cáscara las vendimos, casi todos las venden con cáscara.

### **Hasta de higo hace licor**

Solamente la conserva que se hace es de durazno, de dulce membrillo. Y la mermelada de damasco, durazno. Yo de los mismos arbolitos míos hago la conserva, hago mermelada, dulce de membrillo, de todo.

Yo hago el enguindado. Hay una amiga que más arriba ella trabaja con licor de membrillo. Hace lo del licor de maqui, el licor de todo tipo de frutos que hay. De todos los frutos hace ella. Hasta de higo hace licor. Ella se dedica a eso.

Tengo higueras también. Es bonito mi lugar y tengo hartos animales y gallinas, más de cien, así que súper entretenido. Tengo pavos reales y también pavos comunes. Pavos reales, porque mi idea es hacer una granja educativa, estoy comprando animales. Y harto pato, como sesenta patos tengo.

En el invierno, que se pone escasa la carne, ahí hay gallinas, pato asado. Siempre hacemos patito asado, al horno, cazuela de gallina, de pato, que es más rica la de pato que la de gallina. Encuentro más rica la de pato, la hago con chuchoca, con trigo partido, con lo que usted quiera se lo hacemos.



## EL FINAL DE LOS FINALES

*Nancy Chávez  
Salamanca*

### **Mi papá no conoció a su papá**

Juan Chávez se llama mi papá y mi mamá, Rosa Lillo. Mi mamá había nacido en Las Lajas, donde las tierras son muy malas, son pura piedra. Y mi papá vivía en San Agustín. Nació en San Agustín, pero originalmente los Chávez eran de Tranquilla. Sin darse cuenta, sin saber —porque mi abuelo murió cuando él estaba en la guatita— no conoció a su papá y más encima eran dos, eran mellizos y la mamá murió cuando ellos tenían dieciocho años. Así que mi papá nunca supo, mi abuelo nunca lo llevó a Tranquilla, nunca le dijo que aquí tenía a toda la familia. Porque así se iba la gente, buscando dónde trabajar, de un lugar a otro, de hacienda en hacienda. Así llegó mi abuelo a Tranquilla y allá nació mi papá.

Cuando mi papá llegó a Tranquilla se dio cuenta de que ahí estaban sus tíos, porque le empezaron a decir: “¿Y cómo te llamái tú?”, “¡Ah!, pero si ese era mi hermano”, le decían por mi abuelo. Ahí empezó a conocer a sus tíos, sus primos. Al poco tiempo murieron sus tíos, porque eran viejitos, y quedaron sus primos, así fue como llegó a la cuna de donde era mi bisabuelo. Pero él no sabía que tenía parientes ahí.

## El huerto trabajo de las mujeres, la chacra de los hombres

En San Agustín había un dueño de la hacienda, Cornejo creo que era el apellido. Mi papá vivía en San Agustín y allá también trabajaba para la hacienda, pero era muy mala la paga, era muy pobre ese valle; el valle mejor era el de Chalinga. Mi papá y mi mamá tenían dos hijos, y a él le ofrecieron, mira cómo es la vida, yo pensé que mi papá había llegado al Almendrillo como obrero, pero conversando con una persona que lo conoció mucho, me dice: “A su papá lo trajeron de empleado para hacerse cargo de los animales de la hacienda”. Era el que marcaba, era el que contaba, era quien mandaba los animales, mandaba la gente a cuidar, porque las haciendas tenían muchos animales.

Lo que había en El Almendrillo era ovejas y agricultura, o sea, siembra. Mucha oveja, mucho, miles de cabezas de oveja. Cabras había, una persona tenía allá, pero eran como particulares, no del fundo.

Esas personas que le trabajaban al fundo tenían un pequeño terreno donde vivían nomás. ¿Y quién lo cultivaba? Las mujeres. En el caso de mi papá, mi mamá se hacía cargo de los huertos que nunca faltaron, invierno y verano. Mi mamá tenía de todo. Depende de la temporada, si era invierno tenía repollos, tenía zanahorias. Choclo en la primavera... Bueno, los huertos son las plantas más chicas; cuando se planta maíz, porotos, verdura, granados, se llama chacra, y esas son más del hombre. Mi papá tenía personas que le ayudaban ahí. Tenía dos hombres siempre: ellos se hacían cargo de todo lo que se plantaba en ese lugar, en

el arriendo, porque él estaba a cargo de todo lo demás del Almendrillo.

Parece que mi papá estuvo como diez años de administrador, la mayoría no alcanzaba a estar diez años, los iban cambiando, los rotaban. Pero ese trabajo que se hacía en esos sectores era para la hacienda, para el dueño de la hacienda. El dueño le pagaba a la gente, seguramente le pagaba a mi papá, y mi papá les pagaba a los hombres que se hacían cargo de la chacra. O le daría la plata... Yo esos detalles no los conocí tanto.

### **Nos fuimos al final de los finales**

Yo nací en Tranquilla el trece de febrero de mil novecientos cincuenta y nueve. Fue un año muy decisivo para mi familia, pues mi papá ya estaba en El Almendrillo como administrador. Él venía a la casa, y bueno, cuando yo nací, en marzo nos fuimos hacia arriba, hacia la cordillera. Eso es cordillera, mucho más arriba de Tranquilla, es al final de los finales, después de El Almendrillo viene la cordillera de los Andes. Siempre estábamos dentro del fundo Tranquilla, porque esta parte que se llama Almendrillo es como la última localidad que tenía el fundo. Nosotros vivíamos en Los Llanos, que es una parte que correspondía a Tranquilla.

Les daban un arriendo que le llamaban. En ese arriendo puede que haya habido casas o no. La gente se tenía que hacer las casas. Yo no me acuerdo si mi papá la construyó, porque nací y ya estaba la casa. Pero eran bastantes más casas que ahora —cuando subo para arriba me da pena ver,

porque no hay nada—, eran de adobe, de barro, revocada con barro y el piso de tierra.

### **Las pelas del durazno eran famosas**

A mi mamá siempre le gustaron los huertos, había bastante terreno para sembrar; mi papá sembraba trigo, me acuerdo, sembraba porotos. En ese tiempo los agricultores lo que más sembraban era trigo y poroto. Papas también, pero hay terrenos que eran buenos para las papas: cerca de los ríos, no en cualquier parte. Y lo que se usaba mucho era tener mucha arboleda, algo que ahora se ha terminado totalmente. Nosotros vivíamos en una casa rodeada de árboles frutales, por eso de la calle nunca se veía la casa. Pero había de todo, de lo que uno quisiera había: limones, naranjas, sobre todo huesillo, duraznos para huesillo.

En esos tiempos se usaba mucho hacer huesillo y venían los vecinos que no tenían duraznos a ayudarlo a la gente que tenía y se hacían las pelas, eran famosas. En el verano, por ejemplo, recogían mucho durazno, hacían como unas pirámides grandes, y en el medio metían melones. A veces, a la gente que le gustaba tomar botellitas de vino, una garrafita ahí adentro. Se invitaba a los vecinos y los vecinos se ofrecían también, porque no todos tenían tantas cantidades de durazno. En mi casa había mucho y se hacían esas pelas famosas yo me acuerdo. Esas pelas terminaban, a veces, a las 12 de la noche. Entonces, al final terminaban con traguito, melón con vino. A esas alturas nosotros ya estábamos durmiendo, pero yo me acuerdo de que nos quedábamos dormidos arriba de los duraznos.

Con la cáscara de los duraznos, la pelusa, se engordaban muchos chanchos. Eso siempre sucedió en mi familia, que engordaban los chanchos y se faenaban, se comían, y también en las matanzas de chanco se invitaba a los vecinos y a veces se rifaban las cabezas. Yo me acuerdo de que se hacía mucho arrollado, patitas, todo. Bueno, mi mamá era una mujer tan trabajadora, vive todavía, tiene noventa y tres años, ella hacía de todo en realidad.

Para secar los huesillos hacían unas ramadas de hinojo. Cortaban ramas y los ponían encima, les daban vuelta también, unos dos días, por un lado, y después, cuando ya estaban más oreados, se daban vuelta para el otro lado. Veinte días más o menos se demoraba en que estuviera listo el huesillo. Después lo guardaban y vendían por sacos. Cuando les iba bien, ¡uf!, vendían veinte, treinta sacos de huesillos.

La gente ahora ya no compra, ya se murió la gente antigua, ahora ya a nadie le gusta el huesillo. Pero en ese tiempo, yo creo que todos los huesillos que se hacían acá, muchos salían de Salamanca, creo que se iban a Santiago o a otras regiones donde no había estas cosas. Al Mercado Central, a Santiago se iban, igual que todo lo que se producía acá, como el poroto.

### **El trigo lo sacaban en helicópteros**

Mi papá trabajaba para el fundo, allí cosechaban en terrenos amplios, como El Almendrillo donde él fue administrador. Allí las cosechas, como dije, eran de trigo, criaban ovejas para el fundo, y sembraban poroto, pero lo que más se cosechaba era el trigo. Eso lo recuerdo muy bien, porque ahí cre-

cí. Se hacían las trillas donde trabajaban bastantes hombres, mucha gente se movilizaba en las trillas, por lo menos unas sesenta personas, puros hombres; había una ranchera, una mujer que les hacía el almuerzo, les hacía el pan, las galletas, todo eso, y no sola, con unas dos personas más, porque era mucha la gente, ¡ahí se sembraba mucho! Era mucho territorio. Para mí en ese tiempo era tan novedoso, nosotros esperábamos que llegaran los helicópteros a buscar los sacos. Y para nosotros era un espectáculo, porque había una cancha donde aterrizaba y nosotros íbamos a mirar cómo los hombres se iban tirando los sacos hasta llegar al helicóptero.

### **La única mujer vivía cerca del rancho**

En el Almendrillo había una casa que, para mí, como era niña, me parecía demasiado hermosa, porque tenía ventanales de vidrio, tenía corredores y tenía pisos de madera. Pero por el otro lado de la casa —era una casa larga, larga, había muchas piezas— vivían los trabajadores, los que estaban a cargo de mi papá, esos trabajadores vivían en piezas. En una pieza cabían quince, diez, y así. Las camas estaban pegadas a la pared y no eran como ahora, sino que eran de madera, con unos colchones encima, como de paja. No eran como las camas normales que uno conoce, eran empujadas en la pared. De eso me recuerdo muy bien, ¡éramos curiosas! Ahí había puros hombres, no había mujeres. Puros hombres.

La única mujer vivía cerca del rancho, que era el lugar donde iban los trabajadores a comer. Se llamaba Julia la señora y tenía unos ollones así,

unos fondos, y todo a leña poh. Todo lo cocinaban a leña y tenían un mozo, así le llamaban a los hombres que le ayudaban. Ella vivía ahí, en una casita pegadita a ese rancho, y tenía niños, había tantos hombres, y así iban teniendo hijos.

### **Se llamaba arriendo porque no era suyo**

Muchos trabajadores, eso sí, tenían en los arriendos las casas y ahí estaban sus familias. Era la gente que tenía que ir a la hacienda a trabajar para tener derecho a esos arriendos, iba uno de cada casa. Entonces se quedaban en la casa los otros hermanos, se quedaba el viejito, iban los más jóvenes. Ellos se quedaban en los arriendos cultivando para producir más plata. No se hablaba tanto de inquilinos, mi papá era inquilino, pero no los nombraban así. Se llamaba arriendo porque eso no era suyo, no porque pagara un arriendo en plata. Cuando expropiaron el fundo, después era de todos, bueno, ¡era de quien le tocó poh! El arriendo se lo dieron a quien le tocó. Pero en ese tiempo, cuando existían los dueños de los fundos, que en San Agustín estaban los Irrarázaval, acá en Tranquilla estaba este Cornejo, ahí las casas estaban en el arriendo.

En el caso de mi papá, yo encontraba grande el arriendo, ¿será porque era niña?, pero tiene que haber sido una hectárea y media, dos hectáreas para las personas. Yo creo que mi papá tenía unas tres. Y en una hectárea muchos tenían animales, lo que cultivaban ahí era de ellos: el patrón lo que les pedía era una persona por familia para trabajar.

Eso era lo que tenía mi papá en Almendrillo, tenía trabajadores en la casa, tenía un pariente que era

el que estaba a cargo, yo me acuerdo, todavía vive él. Le ayudaba mucho a mi mamá, hasta a tener las guaguas, ese tío se parece mucho a un hermano mío. Y había otros jóvenes, cabros que andaban por ahí buscando trabajo; cuando había más, se les daba.

### **Una sequía muy fea**

Yo recuerdo que tenía unos quince años y hubo una sequía muy fea, a mi papá le daban el agua una hora, a las cinco de la mañana o a las tres de la mañana. Mis hermanos, que eran también lolos, se levantaban con él y le ayudaban a regar, a cualquier hora del día, de la noche. Había una sequía tremenda que cortaban la luz, no teníamos luz.

También había robos de agua, igual que ahora, igual había esta presión por el agua; y en ese tiempo no estaba la minera. Duró como cuatro años esa sequía. Yo me acuerdo perfectamente de esa sequía, tú no podías sacar ni un balde de agua del canal, porque era de otra persona, solo sacabas las horas en que te tocaba. Tampoco niego yo de que las mineras ocupan mucha agua, es cierto que ocupan, ellos tienen sus propias aguas y están en la cordillera y en la cordillera está la nieve. Por lo tanto, ellos, claro, igual se llevan una buena parte de las aguas; pero también hay que sopesar un poco esto y aprender a vivir con los recursos que se tiene. Tiempos malos siempre hemos tenido.

### **Jugábamos primero en las higueras**

También tengo en mis recuerdos a las higueras, hubo muchas higueras, pero ¡tremendas higueras!

Mi mamá secaba los higos y después los pasaba por harina y los vendía; sacos de higos secos, sacos y sacos. Nosotros le ayudábamos todos los días a recoger los higos. Llevábamos unos tarros, unos canastitos, jugábamos primero en las higueras y después recogíamos los higos.

En mi casa, en el invierno, comíamos tortas de higo con nuez. Los higos estaban secos y se molían junto a las nueces. Se lavaban los higos con agua bien caliente y después se le pasaba un chorro de agua helada y se estrujaban en coladores. Después con una máquina de moler se juntaba un poco de nueces y se juntaba los higos, pero se sacaba la parte dura del higo. Se molían las dos cosas juntas y se hacía como un queso grande, y con un molde se iban cortando los quesos o tortas. Redondo, siempre redondo. Cuando quedaban muy húmedos era porque los higos eran más jugosos; se le pasaba por un polvo de nueces, para que no se estuvieran pegando. Y se dejaban ahí un día, dos días a orear, y después se envolvían en papel de mantequilla. Eso se hacía como en abril o mayo, porque se tenían para el invierno, en el invierno uno iba y comía. Casi siempre se hacían en todas las casas.

En general se comía mucho el higo con harina tostada, el higo seco. En el verano, en el tiempo del higo se comían frescos. Y con los años, cuando tuve una empresa de infusiones de frutas, me hablaban mucho del café de higo y de hecho había probado el que hacían en el sur... que no era con higos del sur: me enteré que venían a Ovalle a comprarlos, porque la región de los higos es la Cuarta Región.

### **Su cariño era servirle el mate**

Mi mamá dice que ella tomó un mate un tiempo y le trajo adicción, y como tenía tanto niño chico que cuidar, que criar, dejó eso y nunca más ha tomado mate. Mi papá tampoco.

Había una tía que siempre la iba a ver y su cariño era servirle mate, pan y queso. La mamá de mi papá creo que era así, muy cariñosa. Y esos eran los cariños que se hacían antes en la casa. Mi tía Zayda me convidaba mate y ahí me gustó y yo tomo mate, tomo un poquitito nomás, le pongo —y mucha— hierba de la otra, aromática, montes variados.

### **Cuando llegó la Reforma Agraria**

Lo que tengo muy claro es cuando llegó la Reforma Agraria. Yo tenía diez años y a mis papás no les gustó. Yo no les puedo decir: “mi papá era un hombre muy independiente, muy luchador”. Lo que sí, era muy trabajador, confiado. Cuando llegamos a Santa Rosa, donde vivo ahora, era una cosa muy fea; pero él en pocos años la convirtió en algo muy de ellos, que les dio mucho, mucho. A mi papá le gustaba sembrar y no le gustó la Reforma Agraria, porque no le gustó que la casa se la hayan dado en otra parte. La casa se la dieron en Tranquillas, en la comunidad, y encontró chica las casas, dijo que eran cajas de fósforo, porque tenía nueve hijos. En once años tuvo nueve hijos, entonces eran todos de la misma edad, todos niños, después todos adultos, eran generaciones. Entonces le dieron casa en Batuco, que queda bastante lejos de Tranquilla, y en El Almendrillo, que queda bastante lejos, le dieron otro sector, otro pedazo.

Él pidió que lo cambiaran, que lo reubicaran en un solo lugar. Mi papá era muy previsor: cuando yo nací fue muy crucial, porque nos fuimos a El Almendrillo y porque mi papá compró una casa en Salamanca. Con los ahorros que tenía, buscó una casa pensando en sus hijos, pensando que iban a crecer. Y mi mamá decía “nos tenemos que bajar, no quiero estar tan arriba en Tranquilla”. Entonces, para él hubiese sido bueno que todo le hubiese tocado en Tranquilla. Ya teníamos la casa en Salamanca, pero no era una casa que estaba terminada, sino que la tuvieron que terminar con los años.

Lo que le dieron tienen que haber sido como cuatro hectáreas en una parte, unas cinco en otra, unas seis en otra, una cosa así. Bueno, la gente que ha sabido aprovechar, yo me he dado cuenta en estos años, ha surgido bastante. Pero la mayoría, a los cuatro, cinco años, vendieron sus tierras, porque no eran capaces. Si nosotros somos todos seres humanos con distintas capacidades, no podemos tener todo igual, porque unos traemos menos y otros más. Y, ¿qué pasa? Que esta gente estaba preparada solo para que la mandaran, solo para que le dijeran lo que tenía que hacer, no que él pudiera hacer con lo que era de él, porque él no nació para eso.

Entonces la gente a los cinco años se asustó, no hallaba qué hacer, cómo producir la tierra. Y si el padre tenía ese pensamiento, también se lo heredó a los hijos; ellos también tenían ese mismo pensamiento: “No, mejor nos vamos a las minas”, “no, mejor le trabajamos a tal persona”. Entonces se iban a trabajarle a otras personas y dejaban sus tierras.

Y ¡llegaron los compradores pues!, empezaron a llegar los compradores, los que habían logrado más

dinero con las tierras. Querían más tierras, nada más, eran personas habilosas, con otra mentalidad. Como mi papá, que mi papá que su parcela en Santa Rosa le dio para comprar otra parcela en Jorquera; y le dio para tener todo lo que él quiso tener: camiones, tractores, camionetas, de todo lo que él quería.

### **Vivíamos del vicio ajeno**

Así es como llegamos a vivir a Santa Rosa. Este ha sido un lugar especial para nosotros, porque vivimos la mejor etapa de nuestras vidas, la juventud. Porque, como les contaba, mi mamá en once años tuvo nueve hijos. Por lo tanto, todos éramos niños. ¡Imagínense! Tenía once años mi hermana mayor, ella todavía no era una adolescente, y nació el menor. Mi mamá tenía puros niños, guaguas y niños.

Cuando llegamos a Salamanca, a Santa Rosa, mi papá vendió todos los animales para juntar la plata para la parcela. Un pariente le tenía unas vacas y él las tenía como perdidas, entonces le dijo: “¿Cuándo van a aparecer con los animales?”

Y un día llegó con las vacas, venía una vaca parida y empezamos, yo estaba joven, lola, y mi mamá empezó a sacar leche y hacía quesito, hacíamos manjar, yo era lola, y me gustaba, me encantaba, hasta hice queso con ella.

Mi papá sembraba mucho poroto en ese tiempo, llegó a sembrar hasta porotos negros, era muy visionario, todo lo que creía que le podía dar plata lo hacía. Yo les contaba el otro día a unas personas que estuvieron acá, “mi papá pasó por todo”. Tuvo duraznos en conserva, de esos duraznos reina Helena que se vendían mucho en un tiempo, tuvo

como dos hectáreas; tuvo limones, porque ya los porotos empezaron a no tener demanda.

Aquí se usaba mucho el poroto plomo, el burro, ese era el típico de Salamanca. Y después llegaba gente que decía, por ejemplo, “oiga, ¿usted quiere sembrar porotos negros? Hay una demanda para Brasil, yo voy a exportar, necesito que me siembre tantos porotos”. Y así, mi papá sembraba los porotos y después se los llevaban todos.

Hasta que un día, pasaron muchos años, todos crecimos ya, hubo sequía en esos años, después hubo, bueno, hubo de todo. Llegaron las cooperativas de pisco. Llegó la cooperativa Capel a ofrecer que la gente pudiera plantar viñas de pisco, parras de pisco. Y se vino a instalar acá la pisquera. Mi papá fue de los primeros, le fue muy bien, le dio para comprar otra parcela más, que la llenó con pisco.

Yo dejé dos matas para nunca olvidarme de que todo lo que se ve debajo de mi parcela era pura viña, ¡y que vivíamos del vicio ajeno! Hasta que pasaron los años, mi papá murió y mi mamá nos entregó a todos lo que nos correspondía, todo entregado y con todos mis hermanos estamos acá.

### Es el oro el veleidoso

Hay un recuerdo que quisiera contar de ese tiempo cuando éramos niños. Yo tenía unos once años, mi hermano unos doce y mi hermana diez. Nos gustaba mucho ir al cerro frente a la casa, en Santa Rosa, a pesar de ser un cerro bien parado, nos gustaba subirlo. Una mañana encontramos algo como un socavón, como un hoyo, no era tan profundo, pero se notaba que alguien con una herramienta había

picado, cavado. Y de ese socavón bajaba una cantidad de mineral, que caía, rodaba hacia abajo.

Recogimos las piedras, mi hermano quería que le ayudáramos a hacer un alto de piedras, para verlo desde otro lado, no sé, pero era una idea que tenía que hiciéramos un alto de piedras. Pero con mi hermana Luz queríamos buscar metales para traer.

“A don Rafa le vamos a contar”, decíamos como niños nosotros, entusiasmados. Don Rafa era un caballero trabajando con mi papá, era un mayor y que trabajaba minas a veces, él decía que su hermano era el minero. Bueno, bajamos el cerro, ya estaban almorzando, porque ya eran las doce, y llegamos llenos de piedras, y les contamos que habíamos encontrado esa mina.

Entonces don Rafa dijo: “¿Y dónde la encontraron?”. “Al frente, al frente”, le dijimos. “¡Ah! Si esa es la mina que encontró mi hermano el Ramón”, dijo, “mi hermano encontró esa mina”. “¿Y dónde está?”, dijo, “porque él la dejó para ir a buscarme a mí y más herramientas. Cuando fuimos a buscarla nunca más la volvimos a encontrar, ni él la volvió a buscar. Estuvo muchos años buscándola. Y apareció, así que vamos al tiro”.

Terminó de almorzar y subimos a buscarla, con palas, llevamos muchas herramientas. La cosa es que fuimos ¡y nada, nada, nada! Subimos al otro día, subíamos a distintos horarios y él decía: “Así le pasó al Ramón, así perdió la mina”.

Eran muchas cosas para los niños chicos, o sea, muchos interrogantes que nos surgían. La cosa es que pasamos mucho tiempo, como un año, hasta que nos olvidamos de la mina, porque nunca más

la volvimos a ver, fue una sola vez. Le pasó al hermano de don Rafa y a otros, porque no era primera vez, antes la había encontrado otra persona, después supimos. Otra anterior a esa persona también la encontró, y fue a la casa para volver por algo, y nada.

Antes decían que si la orinaban, la meaban, los hombres, la marcaban, no se desaparecía. Dicen que las minas que se desaparecen tienen oro, es el oro el veleidoso. Pero no se nos ocurrió mearla, porque éramos niños, no se les ocurrió a esos hombres que también la perdieron antes. Pero lo que dejamos fue un montón de piedras hacia arriba, con los años después ya lolos, ya mayores, la buscamos, y nunca apareció.

Mi suegro fue minero siempre, con él conversamos, le hemos contado la historia y él también dice que ha perdido minas. Dice que esas minas son mágicas, o sea, esconden algo muy grande y si tú no te lo mereces, no es para ti. Esas minas dicen que tienen un material noble, puede ser oro, puede ser algo muy importante, pero las piedras que dejamos eran en su mayoría verdes, muy verdes.

### **Ahora las mujeres se complican con un hijo**

Mi madre es una mujer que tiene muchas virtudes, vino con muchos dones que le sirvieron para criar tanto niño sola. Antes había que hacerle la ropa al marido cuando se casaba, después a los niños. Y a ella nunca nadie le enseñó a hacer ropa hasta que con su inteligencia fue aprendiendo. Tenía máquinas de coser y les hacía la ropa a los niños. Cuando no estaba haciendo ropa estaba haciendo

comida para alimentar a tanto niño, o estaba en los huertos y el tiempo le alcanzaba para todo.

¡Tantos niños en tan poco tiempo! Yo tuve cada diez años un niño, tuve dos hijos, y me aproblemaba ya con uno. Y ella, ¿cómo lo hacía? Bueno, eran otros tiempos, eran otros niños también. Tantas mujeres como ella criaron tantos niños en tan poco tiempo, me refiero con tan pocas cosas y comodidades que no había antes. Ahora las mujeres se complican con un hijo y hay tanto, todo hecho, no tienen que lavar pañales, oye, ¡si falta que se laven solos los niños!

Yo digo, “mientras más avances hay, más cosas hay, más la gente se complica la vida”. La gente no llega a sus casas, la mujer sale a trabajar. Entonces ya la familia no es como antes. El marido que se queda trabajando más con la secretaria... Y los niños aprenden solos en el computador, en el celular. No era fácil la vida antes para las mujeres con tantos hijos, pero tampoco era tan complicada como ahora.



## SE ME CUMPLIÓ MI DESEO Y CANTÉ

*Mireya Gallardo  
Illapel*

### No nacimos en cuna de oro

Cuando yo estaba chica, mi mamita, la vida, toda la vida que llevamos no ha sido fácil en este mundo. Todas hemos sufrido necesidades, hay que ser honesta. Yo fui con mi familia, fuimos cinco hermanos.

Antiguamente aquí, estamos hablando de Illapel, se vendían los cortes de cabeza. ¿Qué significaba? Que mataban una vaca, y como la plata no había, antiguamente con serrucho empezaban a cortar y se vendían por pedacitos, como las lonjas, igual que las chuletas de chanco, por decir. Y mi mamita se daba el trabajo de hacerlas cocer y en un cedazo los colaba una vez que estaban bien cociditos, para que no fuera ninguna rayita del huesito, para que no lo fuéramos a tragar. Eso iba acompañado con papas y con majado entero. Esas eran ocasiones, para nosotros era el plato grande de Illapel, porque, como le vuelvo a repetir, no nacimos, como dice el refrán, en cuna de oro, entonces a como se podía se hacía.

Mi mamita nos hacía tortilla de berros también. Una iba al río, en esos años, y sacaba berros, porque había. Mi mamita, ¿qué hacía?: picaba el berro, le echaba huevito. ¿Para qué? Para que, con el huevo, y un poco de harina, se juntara cuando uno iba a freír, para que no se saliera el contenido, no se desarmara.

Era también muy llenador el cocho con leche y uno quedaba satisfecha. “Ahora, si quieren más, ustedes me avisan, pero no se bota la comida, porque la comida es cara”, decía mi mamá.

### Éramos venteras de estación

Mi casa quedaba en Álvarez Pérez 696, en Illapel. Después de dos años me tuve que venir aquí, a la villa. Yo soy nacida y criada acá en Illapel.

Mi mamita lavaba ropa ajena. Yo empecé a vender. Ella hacía empanaditas para podernos ayudar, porque mi papá perdió la pega cuando yo tenía como seis años, el cincuenta y uno, yo había nacido el cuarenta y cuatro, tenía como seis o siete años nomás. Entonces, para poder subsistir con cinco hijos, empezó a hacer empanaditas y yo salía a vender por la calle.

Hacía rico mote y uno vendía, yo vendía, pero todo limpiecito, en una ollita, con mantelito blanco y vasitos de mote. A un peso. Y era calentito, era llegar usted, echarle el mote y tomarlo con agüita. Eso era lo que más se vendía acá, el mote y el mote con huesillo.

Las empanadas eran más de carne. El ave no era tanto. Después mi mamita, de pasar los años, se consiguió un puesto aquí en la estación y fuimos venteras de estación cuando pasaban los trenes. Esos trenes iban de Longitud de Calera a Iquique; el Serenense iba de Calera a La Serena, y el otro iba de Calera a Iquique, se demoraba como cuatro o cinco días. Una semana en volver, porque ellos se pasaban por aquí el día jueves y el día miércoles pasaban de vuelta ya. Y ahí nosotros

vendíamos la famosa cazuela de ave, que todos hablan de Mireya Gallardo: “Es la que les vende una cazuela de ave”.

Aunque ustedes no lo crean, en una oportunidad me invitaron a mí para que fuera a la peña a hacer cazuela de ave... En la peña que vino don Jorge Yáñez, el cantor. Y me dijo a mí, el que estaba a cargo de la organización: “Ya, Mireyita, nosotros queremos que tú vayas para que nos hagas la rica cazuela de ave”. Y yo siempre lo he hecho por amor a la amistad de la gente. Me dijo: “A lo mejor vamos a quedar”, la palabra vulgar, “acachados con la comida, se va a vender, tiene confianza, tiene confianza”.

Es más rica la cazuela de ave de campo con perejil que con cilantro. Sí, el cilantro a usted le quita todo el sabor de la cazuela. Ahora, si usted le echa de la famosa chuchoca, más exquisita queda.

Entonces yo fui y él, Jorge Yáñez, es el gran orgullo que siento yo cuando me dijo: “Señora, ¿quién hizo la cazuela de ave?”. “Yo, pues”, le dije yo, “¿por qué?”. “¿Me va a creer, señora linda, que es segunda vez en mi vida que como una cazuela de ave tan rica?”.

### **Las famosas barras del Colo-Colo**

Aprovechamos nosotros cuando estábamos en la estación de Illapel de hacer la huma, choclo cocido, bollo, dulce, pan amasado, huevos cocidos, leche de vaca. Y todo se vendía, porque la gente, por ejemplo, iba de Santiago a La Serena o Coquimbo, a la famosa fiesta de Andacollo. Uf,

nosotros hacíamos poco lo que vendíamos. Y cuando venían las famosas barras del Colo-Colo a jugar a La Serena. No, si era precioso. Tenía que hacer escala aquí el tren. ¿Sabe por qué? Porque aquí está la cuesta de Cavilolén y el tren no era capaz de traer a toda la gente, así que se hacía escala. Por ejemplo, dejaban la mitad del coche ahí en Los Vilos, entonces después venían a buscar el otro poco para acá. Después ya murió todo.

A veces me dicen a mí: “Señora, ¿para dónde se va para Salamanca?”. “Oiga, pero le paso un dato, lo toma o lo deja”, le digo yo. “Tengan cuidado, porque hay una curva que no está bien hecho el cemento, y no se le vaya a ganar la dirección y se vayan a dar vuelta. Por favor, manejen con cuidado, no les vaya a pasar algo si ustedes vienen por primera vez”. “Sí, señora, venimos por primera vez”. “Por favor, con cuidado”, les digo yo.

### **Monito de sandía**

Al huevo cocido, había que echarle un poquito de sal y hacerlo con agua helada, porque o si no, si estaban un poquito trizados, la gente no los compraba. “No, no, no, cámbielo”. Y yo le decía, “perdón, y si ustedes van a servirselos, ¿no tienen que partírselos?”. “No, pero a nosotros nos gusta así”. “Ya, bueno”. Tenía que hacerlos con cuidado que no se nos quebraran, porque esos no los compraba la gente.

Aquí en esos años, mi bella dama, había mucha gallina, todo el mundo tenía gallineros acá en Illapel poh. Era un contado con la mano los que

no tenían gallinas. Ahora no poh, que “es muy he-diondo”, que “es muy molesto, la bulla” y todo. Y como va cambiando el tiempo, va cambiando la moda, y todo eso se hacía antes.

Y lo otro, que se vendían los monitos de sandía también, porque la gente, mucha, no tenían, no tenían para comprar una sandía, entonces, antiguamente, vuelvo a repetir, no como ahora que hay sanidad que impide, antes en todos lados, uno compraba, partía por la mitad, por cuatro partes, y la gente “¿a cómo está el monito de sandía?”. “Tanto”. Entonces todo se vendía.

Le llamaban monito de sandía. Uno decía, “¿quién quiere monito de sandía?”. “¿Y a cómo es-tán los monitos?”. “A tanto”.

Aquí también hacían la harina tostada, casi todo se hacía aquí en Illapel, no se compraba nada de afuera. Usted sabe, una cayana, a lo mejor ustedes saben que con una cayana se hace bien: tiene que estar negrito, no tan negrito, y después se muele. Muchos tenían molinillos aquí, de esos grandes.

La harina tostada ahora la ocupan para comer el cocho que uno le llama. Sí, porque hay mucha gente que todavía come. Oye, y con harina y con leche de vaca, ¡que queda rica!

### **Cada una tenía su mesa, su banquita**

Uno le llamaba café con malicia. Cuando era tiempo de invierno, llovía de una manera, señores míos, que la gente pedía el café, porque antiguamente no se conocía el Nescafé, y me decían, “¿y usted no tiene un poquito de malicia para echarle al cafecito?”.

No, nosotros no vendíamos, aquí nunca se vendió café con malicia. No estaba permitido y nosotros éramos obedientes, porque a nosotros nos tenían en la estación, habíamos cuatro o cinco venteras, familias con sus cosas, su mesita y todo. Estamos hablando de cinco personas que teníamos puesto en la estación. Cada una tenía su mesa, su banquita.

Y cuando a mí me mandaban —“Ya, Mireya”, me decía mi mamita, “vaya a colocar la mesa, hija” — yo me iba con mi canasto, llevaba el pan, llevaba el servicio, llevaba todo, los platos, todo. Entonces, ¿qué pasaba? Que uno ponía ahí un braserito. Ese braserito quedaba ahí, porque para andar para arriba y para abajo... Nos dieron un ladito, entonces uno tenía un cajoncito, como antiguamente la gente no era como ahora, uno con un candadito, guardaba todas las cositas.

Otra cosa que también se vendía, porque a mucha gente le gustaba comprar, se vendía el café, el té y la leche en botella. Ustedes se preguntarán “y para que no se quiebre la botella, ¿qué se hacía?”. Ya, simple. ¿Qué se hace? Usted, en una olla, mi niña linda, colocan —cuando quieran hagan la prueba, “vamos a ver si es verdad lo que dijo la señora Mireya”... Santo Tomás, hay que ver para creer—, usted en una ollita echa unas seis botellas, según lo que van a cocer ustedes. Echan las botellas, llenitas con agua y que se rebalsen las botellas con agua. La ponen a cocer, va a soltar el hervor, un buen ratito, y cuando estén heladas las botellas, ustedes recién cuando esté helada el agua, recién ustedes van a sacar las botellas de ahí y no se van a quebrar nunca. Ustedes pueden echarle caliente

y no se van a quebrar. Eso es como le llamaba uno, curar las botellas.

Curar las botellas era así, ¿y sabe usted que yo, cuando vendía en la estación, el encanto mío era, y todavía, a mí me encanta tomar té en vaso? Y mi mamá decía “ya poh, Mireya, ¿y tus vasos?, para echártelos también al agua, para que tomes”. A mí me encanta, ella sabía que yo tomaba té o café en vaso. Y no se quebraba, usted deja caer el agua y no se quiebra. No olvidarse que cuando esté helada el agua, ustedes recién lo sacan, no altiro cuando está caliente. Casi lo mismo cuando uno cuece leche condensada poh, usted le pone a calentar.

Y les recomiendo que si alguna vez van a cocer, háganlo en carbón; y así no se gasta tanto gas. Y mejor con un kilo y medio o dos kilos. Usted prende, puede hacer hervir los tarritos en la cocina, y después, cuando ya esté todo el fuego prendido, lo deja solito nomás, y con cuidado, mire que no se le vaya a cortar el agua, porque o si no, mucha gente lo ha hecho en olla Marmicoc, y se quema todo.

### **Tuve que sacarle infunde**

Teníamos un mantel blanco en la mesa, como uno quería, pero limpiquito. Nada más. Y en el braseiro uno mantenía la tetera, porque la gente quería tecito, café. Y en el otro lado estaba la olla con cazuela, y al otro ladito estaba la olla con las presas. Porque nunca se vendían las presas revueltas con la cazuela.

Y ahora va cómo se preparaba la cazuela de ave acá en Illapel: en primer lugar, se mataba la

gallina, se despluma, se preparaba, se sacaba todo. Una vez que se mata, hay que esperar que esté helada poh. Se ponía agua a calentar, bien caliente. Mucha gente le pone zapallo, que choclo; le quita todo el sabor, hija. Hagan la prueba y se van a acordar. Le quita todo el sabor de la cazuela rica.

Yo el otro día nomás le hice, ¿sabe a quién? Yo le dije que se la iba a hacer y se la iba a regalar, la hice aquí y yo misma se la fui a servir, a don Julio Ávila, quien tiene el canal 2 acá en Illapel. Se la regalé... “Ya poh, Mireya, ¿cuándo me vas a hacer la cazuela de ave?”.

“Ya, te la voy a hacer”. Y compré una gallina, feliz di yo siete mil quinientos, era así una gallina, hija. ¿Y sabe de dónde la encargué? De Mincha Sur. Buenas gallinas, pero con un infunde, hija mía, que tuve que sacarle. Tuve que sacarle infunde, porque era mucho, muy gorda.

La cazuela de vacuno... se cuece la carne (con) agua caliente. Siempre agua caliente, nunca agua fría, porque el caldo se pone negro. Con agua cocida y si usted quiere, para que le queden más sabrosas, yo siempre le echo una ramita de apio, igual que para la cazuela de ave. Bueno, ahora le echamos de esos pollos que venden ahora, son como desabridos, pero si tiene oportunidad, échele unas hojitas de apio y cambia altiro el sabor.

Ahora, ¿sabe cómo la hago? Antes la hacía con papas y zanahoria nomás; ahora aprendí que le echo coliflor, le echo un poquito de zapallo de ese que uno compra, no de esos que se hacen ensalada, le pica un poco de poroto tierno, le echa las papitas y el zapallo, y sírvasela. Súper rica queda ahora la cazuela. Así se hace aquí en Illapel.

## La lenteja graneada

Aquí en la plaza de abasto venden poroto pelado, lentejas peladas, chícharos pelados y por Dios que es rica la lenteja. ¿Ustedes alguna vez han comido el arroz graneado con lentejas graneadas? No hay cosa más rica, amigo mío. Súper rico, y yo les voy a enseñar cómo se hace. Le llaman lentejas graneadas.

Ya, primero ustedes saben que hay que dejar remojando la lenteja, de un día para otro. Como somos cuatro personas, vamos a hacer —aunque usted no lo crea, “pero tan poco”, hagan la prueba—, media tacita de lentejas deja remojando. Porque son cuatro personas, le vamos a poner una taza y un poquito más. Como yo fui cocinera por dieciocho años, uno ya sabe de cálculos.

Dejo remojando las lentejas, al otro día se levantó, vino, las puso a hervir con agüita caliente, le echo un poquito de sal, se puso a tomar desayuno. Tiene que estar tanteando que no vayan a estar muy recocidas. Una vez que usted vino, tomó su tecito y están listas las lentejas. Las cuela. Y las deja que se sequen solitas. Están coladitas. Ahora, si usted quiere, las deja en una cosita, (pero) no tienen que estar húmedas.

Las dejamos ahí y pescamos la olla, le vamos a echar, al aceite, un poquito de orégano, un poquito de ajito. Tiene que estar un poquito calentito. No pongan ustedes, porque yo tenía ese error también, no pongan que esté muy caliente. A fuego lento. La ponen ahí y le echan la taza de arroz. A fuego bajo, no arriba, porque se ponen en un ratito. Se quema el arroz. Ya, empiezan a revolver. Listo.

Ya una vez que estamos más o menos, pican ajito y zanahoria chiquitita, a cuadritos, bien chiquita, no grande. Porque si es lenteja, bien chiquitita. Una vez que está listo eso, ya está brillosito, viene y le dejan caer las lentejas. Acuérdesse que fue una taza de arroz por media de lenteja. ¿Ustedes qué van a hacer? Por una taza de arroz, son dos de agua.

Ahora ustedes le van a echar una taza y setenta y cinco gramos nomás, no las dos tazas llenas. Las revuelven, las revuelen y cuando ya soltaron el hervor, le bajan el gas y las ponen en un tostador y a medida que den, las van a ir dando vueltas y las lentejas salen, cómo dijera, contaditos los granos. Súper rico.

Es lo mejor la lenteja graneada. Puede ir acompañado con huevo, como puede ir acompañado de lo que ustedes quieran. Es muy rica, mi amigo. Muy rica. El otro día se la di a un amigo, pero hánganlo como le dije yo. Y va acompañado de lo que quieran, si quieren hacer fritos de salmón, lo que ustedes quieran.

Y los niños, “mamita, ¿cuándo va a hacer lentejas graneadas?”, me dicen. Queda rica. Y si son más personas, una taza y una taza. Pero no se olviden.

Y lo otro, que yo el otro día lo hice y me quedó bien gracias a Dios. Porque a los niños míos les gustaba, soy muy honesta en decirlo, les hacía el arroz graneado con papas. Y siempre la papa me quedaba como cocho el arroz. Yo dije, “¿por qué?, ¿a dónde está el pero?”. Si uno nunca termina de aprender. Hice el arroz, pelé la papa, la corté en pedacitos. Adivine qué es lo que hice yo con la papa. Pesqué un paño y las sequé todas. Y

ahí las eché a la olla, y ahí quedó todo graneado. Mire, un detalle tan simple que a mí se me vino a la cabeza. “¿Por qué me quedan tan como cocho, no graneado?”. “Ya Mireya, tenís que darte esto, tenís que ser habilosa”. Y yo misma empecé, la daba vuelta, “esta miéchica”, al otro lado, ya. Hasta que cuando estuvo lista, la eché. Fue idea mía, que yo empecé, si a mí nadie me enseñó. Es que a los niños les gusta. ¿Ve?

### **La vida estaba muy dura**

Me gustaba comer de todo cuando era chica. Mi mamita nos daba lo que había. Como le vuelvo a repetir, la vida estaba muy dura. A mi mamita le gustaba con nosotros, porque no había pan, me da pena, porque uno vivió, nos daba tecito con berritos, que íbamos nosotros mismos a buscar al río. ¿Y ustedes han comido alguna vez en su vida la famosa penca? Mi mamita nos hacía tortilla de penca. Le echaba huevito, le echaba harina flor, pero bien finita la penquita, lo más finita. Hay que pelar bien la penca y rallarla, pero no cocida. Entonces ahí usted le echa el huevito, le echa la harina, condimentos. Yo lo voy a hacer, si es que estoy viva el otro año, porque uno propone y Dios dispone. Así que eso también era rico.

También es rico, es desabrido, pero es muy rico el chagual. Eso sí que mi mamita se lo comía solito nomás, nunca lo preparó, para qué le voy a mentir.

Lo que yo he visto comer mucho, la zarzamora a la gente aquí le gusta comer. Una cosita moradita, que tiene que estar bien moradita. El

otro día mi hijo anduvo por allá, me dijo, “mira, mamá, hay zarzamora. Y mira, parece que están maduras”. Y bajó del auto y me dio un poquito, no había comido nunca yo y es rica.

### **Yo venía bien pituquita**

Como le dije, nosotros vendíamos pescado en la estación. Mire, le voy a contar esta nueva anécdota. Yo tenía dieciocho o diecinueve años, tenía un cuerpo... Era noventa-sesenta-noventa, y no es mentira. Y ahí el pescado parece que lo traían de por allá, por la Ligua, no sé, en la mañana. Y yo venía bien pituquita y me decían: “Mireyita, hay pescado”. Yo pensaba: “Hoy día viene el tren del norte y la gente del norte”. “«Ya, ¿cuántos pescados me va a dar?”. “¿Cuántos quiere poh, Mireyita?”. “Pero yo plata no tengo, más tarde van a buscar la plata donde mi mamá”. “No hay problema, Mireyita”. “Deme diez”.

Hasta con taco pues, y yo con las pescadas. Aunque usted no lo crea, mijita linda, yo tuve la dicha de andar por aquí cuando tenía catorce años, con carretilla, por la calle, y me quedaba lo más lindo de Illapel. Y para que me vieran los carabineros, pasaba por la cuarta comisaria de Illapel, porque ahí donde Urbina vendían bebidas, ellos fabricaban una bebida acá en Illapel, y yo quería que los carabineros me vieran cómo iba con la carretilla por la calle.

Entonces, ya, me decía la vendedora de pescado, póngale, “cinco mil pesos para tu mamá”. “A la tarde lo va a buscar”. Llegaba donde mi mamá y yo sabía que el tren pasaba a las dos un cuarto, le decía “mamita, le traigo pescado”. “¿Cuántos pediste?”. “Diez”.

“Van a salir cuarenta presas, cuatro por pescado. Y costó tanto, nosotros lo vamos a vender en tanto, y tanto vamos a ganar. Ya”, me decía, “ponte a pelar los pescados altiro tú. Mientras yo hago el menjunje”, lo llamaba ella. Ya miéchica, empezaba con todos los pescaditos a hacerlos. Ya estaban lavaditos. “Yo hago el menjunje”. ¿Y qué tenía el menjunje? Mi mamita le echaba zanahoria rallada, le echaba lechuga, le echaba harina flor y le echaba cilantro, ajo. Y eso, todo, lo hacía en un bolo. Y a mí altiro, “ya, alíñate tú el pescado”. Yo venía. “Pártelos tú”. Y de las presas sacaba cuatro, dos en un lado, dos en otro, y el esqueleto se sacaba.

Así que ya, íbamos a vender. No me van a creer, niñas preciosas, se vendía todo el pescado, no ve que la gente venía del norte. Era merluza y el jurel, eso era lo que se vendía. Y en la tarde, tipo cinco media o seis, iba la señora que nos vendía: “Aló, Juanita, ¿cómo está?”

“Venga para acá, yo le pago”.

“Mamá, tanto vamos a ganar”.

Y eso era lo que le gustaba a mi mamá; yo muy pituquita, pero me daba lo mismo andar con los pescados. El hábito no hace al monje, así que por eso, feliz con los pescados y le ayudaba a vender a mi mamá.

### **Démosle a todos una mitadita**

Mi mamá hacía ensaladas de cochayuyo. Y cuando los niños estaban chicos, se les daba el cochayuyo para las encías. Porque antiguamente —no como ahora, uno va a la farmacia y le compran algo al niño que le está picando las encías, y nosotros no— le daban un pedazo de cochayuyo, lo lavaban

bien nomás: a masticar el cochayuyo, porque pican las encías cuando están recién saliendo los dientes.

Mira, yo hablo como mamá, porque ahora con los adelantos las mamás se pusieron demasiado flojas. Como la mamá y el papá trabajan, dejamos que la empleada... y el niño quiera comer lo que él quiera.

¿Por qué tanta obesidad en este mundo ahora? Porque ahora los niños, “cómprate un paquete de papas”, “cómprate esto”. No se dan el tiempo de la colación. Quizás usted también ya pasó por esto y quizás usted damita también, que cuando chica a uno le daban en un pan un huevo revuelto. ¿Sí o no? Un membrillo, una naranja. Que ahora no, un yogur, y si no, un completo para la hora de once. Eso no es comida poh. ¿Qué cuesta hacer un poco de huevo con cebolla y démosle a todos una mitadita? Y es más beneficioso y además más sano. Por eso es que la gente está muy gorda, porque las mamás “no, yo no voy a hacer comida, toma, cómprate lo que quieras en colación, pero no molestes. Anda nomás”.

### **Los sueños se hacen realidad**

Una vez vino don Eduardo Frei, el hijo. Aquí en la iglesia, cuando vino a inaugurar la primera piedra de un tranque que hubo en Illapel. Y no hallaban a quién buscar. “Busquemos a la Mireyita Gallardo para que vaya a cantar”. Es una anécdota y una historia tan linda, que se las voy a contar.

Cuando uno sueña, doy gracias a mi Dios, los sueños se hacen realidad, porque pedí permiso en la escuela para venir a verlo, y yo decía, “ay, me

gustaría a mí cantar en esos micrófonos y en esos parlantes que se escuche por todas partes, que sería feliz yo”. Sueña uno, tiene derecho a soñar, porque no cuesta nada. Y cuando viene don Eduardo Frei, como yo trabajaba acá en la Escuela 83, dijeron, “oye, ¿a quién buscamos para que vaya a cantar?”. “La Mireyita Gallardo, busquémosla para que vaya a cantar”. “¿Y cuál va a cantar?”. “Porque aquí se terminó el ferrocarril, que nos cante ‘Barreras de amor’”. “Listo”. Van a buscar a un caballero y le dicen, “oye, tienes que ir el día jueves”, por decir algo, “a las cuatro de la tarde ahí a calle Álvarez Pérez a buscar a la señora Mireya Gallardo, porque vayas a ensayar con ella. Le va a cantar a don Eduardo Frei. Ya conversamos con ella”. “Mireyita, a las cuatro va a ir don Axel Castillo”. Yo lo estoy esperando en la puerta y le digo: “Hola, don Axel, ¿cómo le va?” “Bien. Oiga”, me dijo, “ando buscando...”. “¿A quién?”, le digo yo, haciéndome la lesa. “A la señora Mireya Gallardo, porque va a cantarle a don Eduardo Frei”. “Sí, yo soy”. “¡Noooo!”. “Pero si yo me llamo Mireya Gallardo”.

Se lo juro, la realidad de cómo fue todo el cuento. Entonces, ya poh, “vamos, pero vamos donde mi mamá”. Porque ella vivía en una media agüita no más, me dio vergüenza, “vamos donde mi mamá”. “Ya, señora Mireya, deme el tono”. Le di el tono. Entonces me dijo, “ya, listo”.

A mí la verdad de las cosas no me dio ni para ir a la peluquería, me hicieron un toquecito. Yo tenía un trajecito más o menos. “Ya, miéchica, llegaron las autoridades”.

Se llenó la plaza, venían de Canela, de Salamanca, de Los Vilos, de Mincha, de Combarbalá. Estaba

llena de gente la plaza de armas. Cuando en eso yo voy llegando y dicen por el micrófono: “¡La señora Mireya Gallardo!”. Y aparece una niña muy linda, con un traje precioso, parece que era reportera, y me dice: “¿Usted es la señora Mireya Gallardo?” “Sí”, le dije yo. “Por favor, vamos al escenario, porque tiene que pegar un pequeño ensayito, porque todo esto es rápido”. “Ah, ya poh”, le dije yo. “Vamos nomás”.

Don Axel ya estaba sentado ahí. “Por favor, un poquito del tono, para estar lista. Empiece nomás don Axel”. Yo segura con mi canción, por supuesto, ahí estaba yo poh: “En aquel pobre señalero de madera... que viejo el taita construyó con su vagón. Vivió una linda virgencita de los campos. Era morena, muy tostada por el sol”. Listo. “Hasta ahí nomás señora Mireya, estamos listos, estamos ensayaditos”, me dijo. Yo tenía unas fotos (de cuando canté), se las regalé a mi hijo y mi hijo las perdió. Tengo una sola de cuando le estoy cantando a él (a Eduardo Frei Ruiz-Tagle) y todos miraban para arriba. Y no saben nada qué me dijeron: “Señora Mireya, usted va a cantar y se va a venir altiro a darle el almuerzo a sus niños de la escuela”. Y se lo juro, que se paró don Eduardo Frei y yo salí raspando, ni le pasé la mano, porque compromisos son compromisos poh.

Y me decían: “Mireya, lo que hiciste tú fue una falta de respeto”. “¿Qué cosa?”. “No le diste la mano a don Eduardo Frei”. “Pero si a mí me dijeron que tenía que volver altiro a la escuela poh. Ni siquiera me dieron el medio día de descanso, nada. Igual tuve que ir a servirle el almuerzo a mis niños poh”.

Y eso fue, pero se me cumplió mi deseo, canté.

Esa canción es de ferroviarios: “Era morena, muy tostada por el sol. Era la buena madrecita de la casa. Porque muy sola desde chica se crio. Ella sabía cumplir con los quehaceres, porque mirando a las aves aprendió...”

“En aquel pobre señalero de madera, que el viejo taita construyó con su vagón, vivió una linda virgencita de los campos, era morena, muy tostada por el sol. Era el joven maquinista...”

En una parte dice: “Era morena, muy tostada por el sol. Era la buena madrecita de la casa, porque muy sola desde chica se crio. Ella sabía cumplir con los quehaceres, porque mirando a las aves aprendió. La llamó el hornero una mañana, con el ritmo chirriante de su canto, para ella era igual que una diana, no bien, la linda flor que adornaba aquellos campos. Le enseñó la calandria un lindo trino, la torcaza a ser buena y generosa, y soñó con un mundo de esperanza sin fin, porque miraba volar las mariposas. Él era un joven maquinista que guiaba, el tren primero que cruzara esa región. Y aunque al paso pedía vía libre, a la morena que apresó su corazón. Era la linda virgencita de los campos, porque con ansias y cariño lo esperó, y aunque al paso le brindaba una sonrisa, con las señales decía adiós. Este idilio amoroso quedó trunco, porque un día al chocar el mañanero, dio su vida aquel bravo maquinista y con él, su dulce sueño de amor también se fue. Ya no hay nada en el viejo señalero. La calandria no alegra con su canto y es inútil que vuelva, ya el hornero se fue, la linda flor que adornaba aquellos campos”.

Esa es muy antigua, muy antigua. Es muy linda, a mí me encanta.

Oiga, y yo soy por puro boleros y vals. Los valses, y los valses antiguos. Una señora quiere que le cante y la voy a aprender para cantarla.

“Mireyita, apréndala a cantar, porque mi mamita me la cantaba”.

La señorita Anita Leyton, que tiene la universidad aquí, si tienen oportunidad de verla, díganle: “Estuvimos con Mireyita Gallardo y se acordó de usted”. A ella le gusta este vals de ‘Corazón de escarcha’.. ‘Fría la mañana, frío el corazón. Toda la pioneadada, del viejo ovejero, la que más quería era la hija del patrón. Niña tan bonita...”



## EL PRIMER ALIMENTO ES GRANO

*Teresa Olivares  
Los Boldos*

### **Los cebollas eran nuestros abuelos, nuestros ancestros**

Yo soy de la familia Taucán, con mucho orgullo de ser diaguita. Mi papá es de Chalinga. Su hábitat, vino desde la Jarilla; El Tebal y Chalinga, que es lo mismo. El río Chalinga marca el pueblo de ese mismo nombre, nace de la cordillera, por eso se llama Camino Largo, porque va hasta más allá de Zapallar. Chalinga es el río que baña toda esta parte que hoy día es una cooperativa. La comunidad indígena de Chalinga se forma desde mi papá, por el nombre, un apellido que es un tronco de familia. Aquí la gente le tenía mucho miedo a ser indio, o sea, nosotros nos atrevimos a ser indios porque la gente aquí no quería ser indio, tenían miedo. Los cuentos eran tan fuertes que ser indios era algo grave. Nosotros crecimos hasta los doce años escuchando cómo nos gritaban cosas y cómo la directora del colegio que existe, que es la señora Toya, se levantó y castigó delante de una mamá a un niño. Y yo me impacté porque le iban a pegar a mi hermano, y le digo: “Pero ¿por qué le dicen cebolla?”. Los cebollas eran las cabecitas largas con la trenza, que vivían antes. Los cebollas eran nuestros abuelos, nuestros ancestros.

Somos de este pueblo diaguita, un pueblo que se bañaba a dos lados, hacia Argentina y hacia Chile. Antiguamente, solamente a Chile, porque

Cuya era provincia de Chile. Argentina no quería reconocer a los diaguitas, porque estaban en la ladera de nuestra montaña, de nuestra cordillera, porque eran chilenos, porque los diaguitas eran chilenos. Solo que ahora no son chilenos, porque toda esa pampa de Cuyo le pertenece a Argentina. Pero la señora Bachelet terminó reconociendo a este pueblo.

La gente cuando siente la bota española, el peso de España, muchos logran escapar y quedarse en ese pueblo de Argentina. Tenemos el mismo arte, tenemos los mismos tejidos con el pueblo del otro lado. Yo he ido a ver cómo es el argentino que se dice diaguita. Es igual que nosotros, ha tenido los mismos tejidos. Un tejido duro, que era como para andar en la montaña, en las piedras. No era un tejido frágil, ese tejido era el diaguita y es igual allá.

Cuando estaban los españoles atrapaban a los mapuches en la guerra, tanto en Santiago como en el sur, porque los mapuches estaban en Santiago y los adentraron hasta Combarbalá. De ahí ya se vinieron al valle del Choapa y los mapuches fueron los que trabajaron acá en las minerías. Ellos vinieron a hacer lo que los diaguitas ya no hacían, simplemente porque empezaron a desaparecer por varias razones: porque lograban arrancarse al otro lado, porque se morían, porque era muy dura la pega, no era para ellos. Y a la desaparición o la merma de la mano de obra, introducen al mapuche aquí en la región y por eso está vivo.

Nuestro pueblo perdió muchos apellidos, Alcota, por ejemplo, todavía quedan mujeres Alcota. Todo lo que es el género femenino quedó

el apellido, pero no heredamos el apellido de la mamá, se hereda el apellido del padre, y ahí se pierde el diaguita. Las mujeres sí quedamos y teníamos apellido. Pero en Chile no heredamos el apellido de la madre, heredamos el apellido del padre, entonces por esa razón el apellido diaguita se pierde y empiezan a aparecer estos pueblos mapuches, que son introducidos, te digo yo, en el mil setecientos. La primera vez que entran acá son pueblos que vienen presos, como esclavos, porque no los trajeron como grandes señores, los trajeron como esclavos a la región.

En mil quinientos era pura gente diaguita, doscientos años después ya viene la gente que es mapuche. Somos distintos diaguitas y mapuche, el territorio nuestro tiene arte, espiritualidad; ellos se relacionan con el bosque, nosotros con la tierra, por eso que la tierra es la que se labra, en la vasija se le pone el viento en pintura, se le pone el agua en pintura, en la simbología que pinta el diaguita, los símbolos del agua, del fuego, la tierra, el éter. El éter no se puede pintar, pero obviamente es el espíritu indígena, son las creencias.

Somos el único pueblo que tiene el ochenta por ciento de los petroglifos en Chile y estamos en la Cuarta Región y un poco hasta la Tercera, hasta el Huasco. Pero el ochenta por ciento de los petroglifos están en Salamanca. Y no hay ninguna duda, esto es anterior al pueblo mapuche. Y los cántaros de greda, que es de la tierra, la tierra para nosotros es algo que no se puede definir tan fácilmente. Mi papá, no hace una semana que pasó, no lo podían sacar de estar acostado en la tierra porque se estaba sanando.

## Tomar lo bueno de la cultura diaguita

Yo estoy muy contenta de haber nacido en esta cultura diaguita y haberla respetado, porque mucha gente se avergüenza de la cultura y no toma lo bueno. Porque hay que tomar lo bueno, mucha oración, mucha meditación, mucho agradecimiento y... bueno, el contacto con la tierra todos los días. Y aprovechar las bondades, las bondades que nos da la naturaleza. Mi ascendencia es diaguita, entonces lo que puedo contar de la vida y la comida es lo que he aprendido desde mi familia.

Mi abuelita era mujer que manejaba varias áreas de la sabiduría ancestral, que era ser partera, ser médica, ser artesana. Tenía todo lo que una mujer diaguita debía conocer, era completa, porque así somos las diaguitas, sabemos de todo: si me pasan una costura la sé hacer, si me pasan este otro, sé hacer. Porque la mujer tiene que saber hacer todo.

Los de antes eran hombres y mujeres que eran capaz de respetar al otro, sin meterse por encima del otro, sino que todos merecían respeto, que todos tenían su lugar. Y el que albergaba en su casa a uno lo respetaban más; era muy agradecido este pueblo. Era un pueblo que tenía valores que en Chile muy poco quedan. Y mi papá siempre decía: “Adonde almuerzan diez, almuerzan once”, y siempre lo cumplía, simplemente se le pone más agüita a la olla.

Yo viví en una familia muy grande. Nosotros somos trece hermanos y hermanas. Pero mi mamá crió dos más, somos quince. Y después crió dos más, entonces somos diecisiete. Era gente muy

arraigada a la tierra, por las costumbres, por los cuentos, porque aquí no se enseñaba con palabras o con números ni con nada. Acá especialmente se enseñaba con cuentos. Eran muy contadores de cuentos, del relato. El relato hablado todas las noches. Yo aprendí a puro relato, toda mi vida. A mí me contaban cuentos del cielo y de la tierra. Si a mí me iban a enseñar que me tenía que portar bien, no me enseñaban con la huasca, primero me contaban un cuento y me decían: “Elige esto o lo otro. Esto te va a pasar y esto es lo que puede ocurrir. ¿Qué es lo que quieres tú?”.

La gente diaguita, como mi familia, vivió muchos años para poder tener esta sabiduría de pueblo, de decirle a un hijo las enseñanzas. Yo tenía nueve años y me decían “Teresa, tú estás caminando en zigzag, los caminos no se zigzaguean, los caminos son derechos. Entonces, usted o se me centra o yo la voy a centrar”. Obviamente, yo sabía cómo me iban a centrar, a dar un huascazo, obviamente. ¡No! Yo simplemente elegía el camino derecho. Siempre fue así, mi familia, específicamente mi papá, al que todavía está vivo y le agradezco que haya sido tan directo para contarte y enseñarte cosas.

### **El mal recuerdo hay que echarlo para atrás**

Claro que ya la lengua se perdió: los españoles te obligaban a hablar en español. Y que les cortaron la lengua, está escrito, le cortaron la lengua a una persona que hablaba indio. Y simplemente perdimos el idioma por eso. Y en realidad no me duele

tanto, al final no me duele tanto. Yo una vez lo dije y la gente se rio: “¿Por qué yo voy a querer hablar algo que me costó la vida?”. Es un mal recuerdo. Hay que seguir viviendo y hay que echarlo para atrás.

Lo que importa es que yo recuerdo cosas importantes de mi pueblo. La alimentación, por ejemplo, la salud la recuerdo, y lo que más recuerdo es que la persona se enferma a sí misma.

### **Tienes que reconocer a los hijos de mi hija**

Nosotros provenimos de la abuelita Taucán, la Fermina Taucán y la abuelita Alercira Díaz. Alercira Díaz era una vieja que tenía doscientas hectáreas. La abuelita Taucán era la que tenía una casita y fue a trabajar con la Alercira Díaz y ahí se produjo el matrimonio de mi mamá con mi papá. Un matrimonio arreglado, sí. ¿Por qué es un matrimonio arreglado? Porque mi mamá tenía dos hijos y mi papá, para casarse con ella, tenían que reconocerlos. Es como el vínculo que existe: “Si tú te quieres casar con ella, tienes que reconocer a los hijos de mi hija”. Y así fue, fue un arreglo familiar, donde se involucró un hermano, que le dijo: “Yo a esto le construyo una casa, te doy tierras y todo”. No llegó a ser, porque al tío lo mataron.

Pero mi papá es hombre de palabra y quiso mucho a mi mamá, eso es lo importante. Tuvieron muchos hijos, sí, les costó mucho salir adelante, porque si no hubiesen tenido hijos, a lo mejor hubiesen tenido una vida más fácil. Pero seguramente este caballero era muy procreador, que a lo mejor estos bichitos eran demasiado poderosos,

no sé. Y engendró once hijos. Y los dos que había reconocido anterior, somos trece.

Toda la vida vivimos en El Boldo, en como dieciséis hectáreas. Porque tenemos hasta el río, desde la carretera al río. Nos repartimos de seis hectáreas, porque seis hectáreas dan para doce. Pero tomamos otras hectáreas de abajo, donde se fueron otros hermanos, que mi mamá también había reconocido como hijos, y también quiso que le dieran tierras.

### **Él cosechaba cantidad**

Mi papá no trabajaba apatronado, mi papá trabajaba en el campo. Todavía está una bodega que debe ser el doble de esta casa de largo. Una bodega de adobe, y ellos echaban en esa bodega, para poder mantener este gentío que tenían, tenían como veinte tarros de unos doscientos kilos, de un hornero, esos los llenaban de porotos. Y habían unos tablones, como de esos de diez por cuatro, así, unos tablones gruesos que tapaban los tambores. Los llenaban de porotos.

Venían los sacos de trigo. Y ochenta sacos de trigo.

Él cosechaba cantidad. Pero ¿por qué? Porque se llegaba a la Semana Santa, él vendía cuarenta sacos de porotos, cuarenta sacos de trigo y lo otro quedaba para el uso de la casa. Entonces tenía el poroto elegido: el malo era para los chanchos, el bueno era para nosotros.

Tenía un sin número de cosas, pero cosechaba lentejas, cosechaba porotos, cosechaba trigo. Mira, mi papá cosechaba papas, cosechaba po-

rotos verdes, el zapallo, la cebolla. Yo te digo que toda esa bodega se colgaba la cebolla, se amarraban y se colgaban. Todavía están los palos en esa bodega. Colgaban la cebolla para guardar.

Mi papá es un hombre que era impresionante como trabajaba. Te voy a decir, no tenía empleados tantos, porque la que tenía empleados era mi mamá. Porque los empleados de mi mamá eran para las hortalizas, que mi mamá tenía otro trabajo, mi mamá manejaba todo lo que eran las hortalizas, mi mamá plantaba la lechuga, la betarraga, la acelga. Todo eso lo vendía en la feria.

Pero mi papá cosechaba, la cosecha de guarda, que eran cantidades grandes. Entonces, obviamente que se hacía cargo del regadío, del sembrado, del mengado, de todo. Pero para mantener esa limpieza, que hay que aporcar casi todas las semanas, se contrataban cabros jóvenes o estas mismas señoras, se contrataban para que fueran a limpiar, todos los días tenían que estar moviendo, porque la acelga no crece y se envejece la planta si no le mueves la tierra. Todas las plantas que tú no le mueves la tierra se envejece y tiene vida muy corta. En cambio, si tú le estás moviendo la tierra, la vida es más larga.

### **No existía que el gobierno te iba a dar mantención**

A nosotros nos compraban ropa dos veces en el año, en Semana Santa y en Navidad: la de Semana Santa era de invierno y la otra, de verano. Y esa era toda la ropa que compraban. Mi papá ahí vendía dos o tres animales y con eso nos compraba

ropa, zapatos, de todo. Vendía y le pasaba la plata a la mamá, y con eso compraban todas las necesidades de vestimenta para nosotros.

Ellos nunca pidieron nada. En ese tiempo no existía la cosa que el gobierno te iba a dar una manutención. Yo dije: “Qué vergüenza”, cuando volví al pueblo, fue impactante ver ese cambio. Se me ocurrió ir al pueblo, porque mi mamá seguía trabajando tanto, “ya, voy a ir a ver si le consigo una jubilación a mi mamá”. Pero esperé toda la mañana, desde las nueve de la mañana hasta la una y media. Nadie me atendió, porque había una cola insuperable. La gente iba a pedir una escoba, iba a pedir techo, hasta sillas. Yo pensaba: “Qué extraño”. Mi papá hacía las bancas, estos tejidos, las mesas. Bancas que todavía están, que las tenemos. Mi papá tejía, tejía todo. Yo digo, “pero cómo, ¡qué vergüenza, el pueblo no sabe hacer nada!”. En mi casa se plantaba la curagüilla, mi papá la cortaba, la segaba, la mandaba al agua y después hacía unas escobas que duraban mucho. El arrayán, que da una madera muy rosadita, mi papá desde siempre sabía que eso iba a ser el sostén de una silla, los iba juntando y hacía la silla, la armaba y la tejía.

Nosotros teníamos techo de totora y nunca se nos llovió, jamás nos llovimos, nunca pasamos frío. El piso de mi casa era de maicillo apisonado y eso era igual que vivir en un cerro. Era como una roca.

Entonces yo pienso si estamos preparados para poder darle a las cosas la utilidad que tuvimos nosotros. Porque el pueblo se olvidó de todas esas cosas. Por eso es necesario levantar a este pueblo y recuperar esas enseñanzas. La primera

vez que nos fuimos a vivir donde vivió mi papá, era muy chica, el abuelito Román con el tío Miguel, el hermano de mi papá, tenían un gallinero y lo único que se llevaron fue el gallinero. Se fueron caminando y llegaron a donde lo instalaron, y llegamos nosotros a ese terruño en la noche y dormimos bajo techo, en ese gallinero.

Del maqui sacaron unas varas y ponían las varas a cada lado, amarradas. ¡Y vamos techando, techando, quinchando, amarrando, quinchando! No pasaba una gota de frío. Esa fue la primera casa que tuvimos. No eran las mejores condiciones, pero no me parecieron tan terribles, lo encontré relindo. Porque vi hacer la casa a mi abuelito, con mi papá, con mi tío. Y te voy a decir que fuimos inmensamente felices y agradecidos, porque de verdad que no se compró nada. Los tres hicieron la casa, la cambiaron igual que los mapuches. Caminaban, caminaban, caminaban, descansaban, llegaron allá, la pusieron, la enterraron, quincharon y dormimos ahí esa noche. Hicieron una casa, igual que inca: mitad de piedra, piedra con barro, quinchita, totora.

### **No hay resentimiento, porque eso era lo legal**

Vivíamos con aguas de pozo, y mi mamá, mi abuelita, todos eran muy cuidadosos de “que te vayas a comer un bichito o una cabeza de lombriz”, decían y por eso todo lo pasaban por agua caliente. Mi abuelita era muy cuidadosa. Nos enseñó muchas cosas, más bien viéndola que ella diciendo “esto es lo que tienen que hacer”. El bledo, por ejemplo, lo

hacía con agüita caliente. Mi mamá nos mandaba a buscar el bledo y lo llevábamos en manojos, para nosotros eran flores. Éramos niñas y todo era un juego. Íbamos las tres y pensábamos que eran flores, por eso era muy linda la vida de campo. Mi mamá igual nos daba de azotes, porque en ese tiempo —yo no estoy ni llorando, para nada— se le autorizaba hasta a los profesores a pegar. No hay lágrimas de nada. No hay resentimiento, porque eso era legal.

Jugábamos mucho, al luche no podíamos ni a la pelota, mi papá no nos dejaba, si nos pillaba, no nos dejaba. Pero jugábamos de otra forma, nos mandaban a trabajar y jugábamos igual: quién sacaba más pasto, quién agarraba esto, inventábamos la cuestión para poder entretenernos. Como había tanta vida animal, había chanchos, vacas, y por eso muchas moscas, el juego más divertido para nosotros era quién era el campeón de matarlas.

También teníamos un calendario de quién lavaba la loza. Todos los días hacíamos un calendario entre nosotros, porque nos tocaba lavar la loza de quince personas, eso no es muy agradable, y sobre todo cuando uno tiene diez años. Entonces hacíamos horarios y nos turnábamos.

### **La fortaleza es tomar el sol**

No había mucha compra de productos en el tiempo que yo me crie, solo se compraba aceite, azúcar, arroz, todo el resto se producía en la casa. Entonces, obviamente, el primer alimento es el grano, que no es el arroz, sino que es la lenteja, el garbanzo, el poroto, la harina tostada, la avena,

todo es entendido como grano en realidad. Antigualmente, los originarios nuestros hacían harina de la semilla y de las leguminosas. La harina de semillas tiene propiedades que ayudan mucho para hacer la masa. Cuando no se tenía aceite, que era uno de los costos más importantes en el pasado, lo sacaban simplemente de la grasa de los cabros.

Antes era muy rica la alimentación del campo, uno la recuerda y es como volver a vivirla. Yo la recupero, porque veo a mi papá la fortaleza que tiene. Tiene noventa y ocho años y dice: “En la mañana yo como palta, en la mañana yo como queso”; en la mañana come cocho, en la mañana come avena y al mediodía come uno o dos Chamito. Y en el almuerzo come todo lo que comemos nosotros: entrada, sopa, segundo. Pero después de las siete de la tarde no come nada, a esa hora se puede tomar hierbitas o un vaso de leche, algo que no te canse el estómago para dormir bien.

Llegar a noventa y ocho años como este señor, lo miro y digo: “La fortaleza de mi papá, ¡increíble!”. Pero es del trabajo, aprovechó mucho el sol, todos dicen que el sol hace mal; pero es fortaleza nuestra tomar sol.

### **La miel de algarrobo para el macho rucio**

Nosotros vivimos tiempos difíciles, porque éramos trece hermanos y vivíamos en el campo. Con la calidad de vida que tenemos hoy en día, que vivimos con lo eléctrico, con agua, qué se yo, no teníamos esa calidad. En realidad, todo lo que hacíamos era para vivir. Los abuelos eran productores de miel, productores de todo, tenían veinte o treinta cajas

de abejas; producían muchas cosas de comida, es maravilloso lo que hacían, cocían palos y sacaban una miel de algarrobo. El algarrobo da una miel exquisita, te da azúcar, porque es dulce, da un color muy rico, igual como cuando tú quemas el azúcar. Eso lo usaba la abuelita, con macho rucio. El macho rucio es del Choapa, era una leche que se servía con cascarita de naranja, con todos los sabores que pudiéramos tener. Si no había, no había, pero siempre iba la cascarita de naranja, y luego a esa leche se le ponía un batido de harina, una harina muy líquida que se licuaba y se le daba un hervor de como diez minutos, hasta que quedaba igual que una pasta de maicena. Eso iba después al frío, a un agua, porque no teníamos frigidier, donde se ponía la budinera a enfriar, y se cuajaba rápidamente y se bañaba con esta miel de algarrobo. Si no teníamos miel de abeja, teníamos la otra posibilidad de tener el mismo caldito dulce para bañar al macho rucio.

### **El hueso se prestaba**

Para mi papá, la cocina tradicional es la de su amada mamá, así le dice él, y era el hervido con el cabrito, hervido de verduras. Se echaba la carnicita y fuera de cabrito, de lo que fuera, porque no era tanta, y se ponían todas las verduritas que podían haber. Se llama hervido porque daba su jugo y en eso se cocía la carne. El hervido de verduras era un plato también muy antiguo, porque te ponían los huesitos, lo que te sobraba. Si tenías carne, la agregabas, luego le empezaron a poner lo más duro, que era zanahoria, papa, lo que hubiera de verduras, y hacían el hervido de verduras.

El hervido lo hacían con charqui, que es una carne dura, secada, puede ser de vacuno o de burro o de caballo, puede ser de cualquier cosa, porque en realidad se secaba el caballo, se secaba el vacuno, se secaba el cabrito, se secaba todo. Yo me recuerdo haber tenido tarros de doscientos litros y ahí en esos tarros se guardaba el charqui. Se mataba un vacuno y se echaba en los tarros de charqui. Entonces llegaban hombres al almuerzo, que eran mis hermanos y mi papá, mis hermanos eran ocho, llegaban a quemar charqui y lo machacaban. Era como la entrada de ellos, de comer charqui con cebolla y verde. Eso se lo comían como de deleite.

Después estaba el frangollo para cazuela y para porotos. Entonces eran comidas naturales. También aquí había un hueso que se cocía, que se sacaba de la cazuela, y que al otro día o mañana, tarde, lo volvían a poner a la cazuela. Era un hueso que se mantenía. Quedaba el sabor y también se prestaba, ¡sí tenía historia el hueso!, yo te digo que era muy sano.

Comidas tradicionales y naturales eran el grano de poroto, de frangollo, del mote, el hervido, las verduras. Pero verduras que ellos mismos cosechaban. La abuela no era tan amplia, podía ser frangollo cocido con mote. El mote que también es otro subproducto del trigo, el trigo partido. En realidad, era como el arroz de los chinos. O sea, el trigo para el diaguita era como el arroz de los chinos.

### **Las riquezas indígenas, sin plato, sin cuchara**

Y en el pasado pasado, el famoso zapallo, lo comían dulce y salado. El zapallo lo asaban con azúcar y era

como comer un pastel. Te podían asar un zapallo, la mitad con azúcar y te lo porcionaban. Y ese era una comida exquisita del pueblo, porque no se utilizaban fuente, no se utilizaba nada, se utilizaba el mismo zapallo. Lo mismo pasaba con la cebolla. Te estoy hablando de las riquezas del pueblo indígena, sin plato, sin cuchara. Pescaban la cebolla y la tiraban debajo de las cenizas. Tú la abrías y le echabas azúcar, y para mí era como comer chocolate. La cebolla dulce en mi cumpleaños era un regalo. Mi papá me llevaba al desayuno una cebolla con azúcar y yo me la comía, y era exquisita. Es como cuando se dice: “De lo que tengo, te doy”. Era lo que él cosechaba, él se preocupaba en la mañana, en el primer fuego de la mañana, y cuando yo me sentaba a la mesa él me ponía el plato con mi cebolla con azúcar. Un manjar, para mí, de los dioses, que lo recordé toda mi vida.

También recuerdo el comer empanadas de arroz, y que lamentablemente uno dice: “¿Pero cómo empanadas de arroz?”. Y eran exquisitas, porque era lo que había. Comíamos la ensalada de rábanos, comíamos los tallos del rábano verde, antes que diera la flor se cortaban, se llevaban a la casa, se sacaban las hojas y se le hacían como trencitas, y a mí me encantaba, se hacía un corte de cuatro y se ponía crespito a los lados. Y quedaba como llena de cintas la mesa, con limón y un poquito de aceite y sal, y esa era nuestra ensalada. Cosas que hoy día son maleza, en el pasado fueron nuestra comida; nuestra comida estaba ahí, no se necesitaba sembrar, solo necesitaba valorar que eso nos servía.

Comíamos el maqui, era el postre; cortábamos las matas y las desgranábamos y las poníamos en pocillos y las comíamos. Ese era un postre dulce, quedábamos con la boca morada. La mollaca, ¿quién no comió mollaca en los pueblos originarios? Es un frutito chiquitito, el color es como neutro, como verde, blanca, como rayito de sol, morada; y se cortaba, se llevaba a la mesa y comíamos mollaca. Hacían chicha con la mollaca. Ellos hacían chicha de todo. O sea, todo lo que había nos servía.

### **Paltas, nueces y queso**

Desde niños comimos palta y nueces. ¿Cómo comíamos la palta? Mi mamá, por ejemplo, si tenía seis paltas y tenía doce hijos, no le iba a dar la mitad a cada uno, sino que pelaba las seis paltas, pero a la vez como mi papá tenía tanta cebolla, picaban una cebolla con limón, finita; la hacían con limón y la unían con la palta. Y nosotros comíamos pan tostado con la palta y la cebolla. Hasta los huevos los comíamos así, mi mamá hacía esas cebollas en sartén y le agregaba eso a los huevos. Obviamente, la idea era aumentar, porque seis huevos eran nada para mucho niño y así también comíamos el bleo, en tortillas.

Ahora hay más nueces y paltas, aunque hoy hay mucha más cantidad, porque mucha gente, empresarios, vinieron a plantar paltas y nueces. Sin embargo, la nuez siempre ha sido nuestro gran producto alimenticio del tiempo pasado. La nuez la comíamos molida, con azúcar, y eso era un gran alimento: se ponían platos de nueces en

la mesa, con azúcar, con mantequilla que se hacía en la propia casa. Nosotros hacíamos un sándwich de eso.

También, mi mamá siempre tuvo en la casa dos leches, la leche de cabra y de vacuno, se sacaban por separado, porque no se vendía. Mi mamá generalmente hacía tres productos, que era la mantequilla, el queso, el queso que se maduraba, y el quesillo que se ingería un día después que se preparaba el quesillo, la cuajada. Ella usaba un producto que era de las entrañas del cabrito, que tampoco se compraba; era una tripa que se secaba y luego se ponía en la leche, y de eso hacía la cuajada.

### **El trigo era mote, harina tostada, frangollo, trigo partido**

El trigo tenía múltiples usos. El trigo verde se cortaba y se hacía pastel, porque el trigo verde se desgranaba. Esto es muy originario, se desrama, se sacaba el trigo verde y preparábamos una pasta con ese trigo verde, machacado en piedra, y se hacía la misma comida del pastel de choclo. Eso era tiernecito y en diciembre estábamos comiendo pastel de trigo. Eso era muy típico de los pueblos nuestros. No tanto el pastel de choclo. El trigo se cortaba verde, mi papá traía las espigas, se desgranaban y se frotaban, se sacaba el pastel, y también se molía en la máquina, se hacía una mezcla de pastel de trigo y se llenaban las budineras con la carne y el trigo arriba, verde.

El trigo, una vez ya cosechado, se separaba en la bodega donde se guardaba: la mitad lo vendía,

la mitad se dejaba para la casa. Entonces, había un molino, ahí se mandaba a moler, se rescataba el trigo, no se le sacaba ni harinilla ni afrecho, solamente la grandota. Pero el pan lo comíamos con harina integral, molida, que no era ni negra, era amarillita. Todo eso se hacía en la casa.

El frangollo era un trigo que se pelaba con agua caliente. Se ponía el trigo en agua caliente y se refregaba. El frangollo se ocupaba para la cazuela, enterito, que quedaba como arroz, y el otro se usaba para sopas, se usaba para el guiso también, era prácticamente el uso que uno le da al arroz, hacíamos guiso de frangollito. Ese es el múltiple uso del trigo, porque el trigo era mote, mote crudo, mote seco, harina tostada, frangollo, trigo partido. El trigo partido era igual como unos granitos chiquititos, se dejaban bien moliditos, y eso era rápido de hacer, muy rápido de tener una sopa rica. Y a esa sopa, mi mamá cortaba el cebollín, le agregaba huevo, y tú tenías las papas, el zapallo, sacado de la huerta, y le chorreaba este huevo. Era una sopa exquisita, no llevaba carne, pero era muy rica. Esa sopa la recuerdo siempre, y hoy día todo lo que digo es fácil de preparar, porque hay maquinaria para moler, el trigo se puede mojar con agua caliente, se deja un fuego, se refriega, se la saca y también se puede partir. Antes todo eso significaba un trabajo distinto.

### **Se cambiaba porotos por cochayuyo**

Acá no tuvimos mucho pescado ni marisco; pero hemos tenido la facilidad de aceptar de que somos de este valle, entonces hay que comer lo que hay

en este valle. Pero sí comíamos luche y cochayuyo. La misma gente de la costa traía y hacía cambios acá con el grano que teníamos nosotros. Los Vilos era un lugar donde se hacían cambios, no era venta, era cambio de comida, cambio por grano, porque aquí se producía mucho poroto. Había un poroto que se le llamaba tórtola, que era de color plomo, y se le decía poroto tórtola, era típico de acá del valle y se cambiaba por cochayuyo. Se cambiaban panes de luche y cochayuyo seco. La verdad de las cosas es que el cochayuyo para nosotros era muy rico, porque se cocía, se le metía un pedazo de queso maduro adentro y lo ponían en algo caliente y tú te comías una empanada de cochayuyo. ¡Eso era muy rico! Nosotros lo comíamos así, pero los abuelitos tenían otros procedimientos con la masa; ellos eran más antiguos para las preparaciones. Los dos abuelitos murieron a los noventa y cinco años, ellos tenían otros procesos, hacían la papa con luche más condimentada, el cochayuyo también lo hacían. Ese fue un alimento principal que tuvimos y yo lo mantuve con mis hijos hasta cuando vivíamos en Santiago.

### **Me gustaría decirle a la gente que la tuna es otra maravilla de nuestro pasado**

Otro recuerdo, pero que hoy también lo consumimos, es la penca de la tuna. Primero molemos penca y da la pulpa de la tuna, que te da una leguminosidad impresionante. Cuando la gente como yo vivió tiempos difíciles, la sopa llevaba cuadritos de tuna y tú no necesitabas ponerle ni maicena, porque no teníamos. Puedes a la sopa agregarle tuna,

porque es lo mismo que la maicena. Y le agregas el huevo, le agregas el verde, y tienes una sopa muy rica.

También la penca de tuna se usaba para la fiebre. Nosotros con el covid hemos rescatado de nuevo la tuna en la casa, porque antes cuando teníamos fiebre inmediatamente mi mamá mandaba a cortar la penca, la cortaba y nos daba agua con limón y tuna. Y si no teníamos limón, tomábamos agua de penca de tuna. Con el covid yo dije: “Será bueno, si limpiaba tanto, si limpiaba las aguas turbias”, De repente el pozo se llenaba de agua corriente y nos ensuciaba el agua, la mamá inmediatamente utilizaba la tuna para limpiar, dejaba el agua limpiecita. No sé qué es lo que tiene la tuna, pero la penca de tuna te limpia las aguas turbias, te las deja nítidas.

Yo creo que eso debería rescatarse. En esta entrevista, en este testimonio, a mí me gustaría decirle a la gente que se ha mal mirado este alimento tan importante, que sirve para lo caliente, sirve para lo frío y sirve para el jugo. O sea, tiene múltiples usos. En este tiempo yo creo que todos deberíamos tener matitas de tuna en nuestra casa, porque se nos vienen los tiempos difíciles.

### **Tienes que casi hablar con las hierbas**

También me he acordado del ñible, que siempre fue para el resfrío. El ñible tiene una connotación increíble, porque nace en el invierno y se muere en el verano. Si te salió ñible en tu jardín, tienes que tomarlo, porque por algo te salió. También el ñible te sirve para resfriados internos. No lo usábamos

para comer. Pero muchas veces el ñible, cuando era muy poderosa la raíz, se usaba cuando tenías un frío en la vejiga, se hablaba mucho antiguamente de un frío en la vejiga. Cuando la mujer se descuida un poco, teníamos que juntar siete, siete raíces... iba la raíz del clonqui, la raíz del peralillo, la raíz de la ortiga blanca y la del ñible. Eran siete raíces, teníamos que cocerlas y entre-gárselas a mi mamá.

Yo le iba a buscar remedios a mi mamá, con las aguas. Me fui de aquí del pueblo a los trece años, y antes de eso iba a buscarle remedios, y las señoras me daban todo lo que tenía que hacerle yo a mi mamá. Porque mi mamá estaba en cama, había tenido un bebe, había tenido un problema de infección, de todo. Entonces la señora Mariquita en ese tiempo me decía: “Teresita, tienes que hacer esto”. Y yo era la que tenía que buscar los remedios, prepararlos, porque era muy importante la ritualidad de cómo se iba a tratar, no es que tú vayas a cocer una hierba y te la vas a tomar, no es así. Primero, tienes que recogerla antes del mediodía, tienes que tapparla. Tienes que casi hablar con la hierba, porque también es algo sagrado. Entonces nadie te puede tocar eso, porque eso es un remedio para la mamá, era todo bien sagradito, no es una cosa así nomás.

### **La ritualidad te da poder**

Mira, la brujería que hablan acá no tiene nada que ver con el pueblo diaguita. Yo creo que el pueblo tenía mucha más luz de lo que aparentemente se cree. Lo que pasa es que la gente se olvida de que

es uno el propio brujo. No basta que te digan bruja o brujo, el problema es que uno es todo lo que uno quiere ser.

Al pueblo se le dice brujo por las prácticas que tenía, y esas prácticas eran la ritualidad. Y hoy día la ritualidad no existe, pero si tú tuvieras una ritualidad constante, tú te empoderas. La ritualidad te empodera. La ritualidad te da poder.

El problema acá no es la brujería, son las malas jubilaciones y la droga. A mí me han dicho que la droga es el problema, pero yo creo que es la ambición desmedida de la gente con la droga.

Bueno, acá ha habido plantaciones que se han descubierto por el avión. Pasa un helicóptero, tiene radar y descubre plantaciones de marihuana, grandes plantaciones acá en el valle. Yo siento una lástima enorme, porque la marihuana es una hierba súper mal usada. Es poderosísima. Estoy hablando del poder de las hierbas, yo creo que se la ha desmerecido por ambición.

### **Las cuatro esquinas de la tierra**

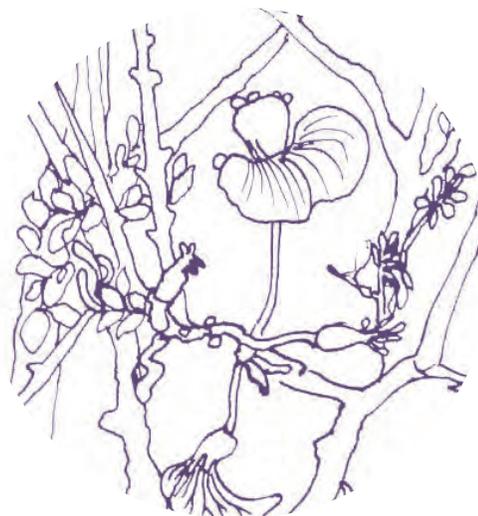
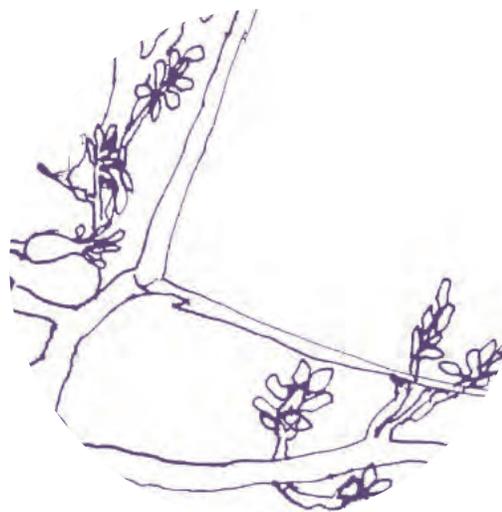
En mi casa, y hasta el día de hoy, celebramos las cuatro esquinas de la tierra. Eso es cuando llega el año nuevo indígena, ahí tienes que sembrar hasta —mi papá se desespera por tener sembrado— septiembre. O sea, tienes que tener todo sembrado. Al diez de septiembre tienes que tener todo sembrado. Tú llegas a sudar. Tienes que tener el metro de cebolla, la sandía, los melones, todo escogido. Si te atrasas un poco, tienes que pasarlas por agua caliente, dejarlas para que despierten más rápido, en la tierra. Pero es toda una historia,

tienes que poner el calendario, de la menguante, del ascendente. Todo por la luna, la siembra diaguaita se hace todo por la luna. Y también se hace el día diez, porque el día diez te marca mucho la menguante.

Siempre hacemos algo para el veinticuatro de junio. Siempre tenemos que la comida está en primer lugar con la celebración. La comida y el vino para marcar un precedente de qué época estamos viviendo. Pero siempre se celebra, siempre se va a celebrar. Con picarones en invierno, como es junio, sopaipillas, había charqui.

Pero también la Cruz de Mayo era importante y en diciembre, la Cruz del Trigo.

La cruz se ponía en las casas cuando había temporales, cuando habían eventos difíciles. Se colocaba la cruz roja también en las puertas de las casas. La cruz de palqui con el hilo rojo. Ponerle a las guaguas hilo rojo, también se usó. Pero son más bien costumbres que venían de Europa, mi hija María Ignacia no es ni creyente ni nada, pero anda de lo más bien con una pulserita roja. Bueno, yo lo conocí como buena energía, como limpiar un poco. Por ejemplo, a un niño muy enfermo, obviamente se le ponía una cruz de palqui con hilo rojo en la cama, debajo del catre.



## SIEMPRE FUI ATRAÍDA POR LA CALETA.

*Adriana Ávalos Trigo*  
*Los Vilos*

### Es una historia linda

Una tía trabajó por años con los Matte Larraín, muchos años, ellos la querían mucho. Era viceversa. El marido de mi tía era hermano de mi mamá, y nosotros la visitábamos todo el tiempo. Siempre me llamó mucho la atención esa parte, el fundo. Es una gente muy buena hasta el día de hoy.

Yo soy nacida y criada en este pueblo de Los Vilos, con harto orgullo. Nací el veinticinco de octubre del año cincuenta y cuatro. Y tengo más de la mitad de mi vida trabajando en la caleta. Ahora no me he reintegrado, porque estuve enferma, hace siete meses que no he asistido a mi trabajo, pero pienso hacerlo porque estoy muy activa.

En esos años, cuando trabajaba en la caleta, es una historia linda. Ahora todo ha cambiado. Había un grupo de señoras de pescadores, personas que iban a trabajar con nosotros, éramos un grupo, una familia, yo se los puedo hasta nombrar. Una de ellas ya no está con nosotros. Era la mamá de Gustavito Cisternas. Éramos un grupo, él lo sabe, nos llevábamos bien, todo se compartía.

Nosotros éramos tres hermanos, yo vivo con mi hermana. Y a veces nos empezamos a acordar de nuestra niñez, de todo. Yo de la caleta, de las historias. Bueno, mi papá siendo un pescador, él se inició en eso, pescador antiguo. Yo siempre fui

atraída por la caleta, mi hermana no, mi hermana siempre fue muy de la casa, de cocinar, de aprender de la cocina y en eso está todavía; trabaja con la señora Patricia Matte.

Mi papá me invitaba a la Caleta, o a veces me decía que fuera a buscar los hígados, que fuera a buscar el pescado, y así fui conociendo gente y relacionándome con la gente linda. Ahora, como le decía yo, no he trabajado hace ya siete meses, a veces no voy en una semana y cuando aparezco me dicen: “¡Oh, qué bueno que viniste...!”

Yo eso le digo a mi hermana: pongo un pie en la caleta y me empiezan a saludar, para mí es grato. Empezamos a conversar, a echar la talla; esa es la vida que llevábamos antiguamente las que trabajábamos.

### Me inicié con un canastito

Nosotros comprábamos los mariscos y los revendíamos en otras partes. Le comprábamos a gente de ahí, o de afuera, cuando ya se terminó aquí. Aquí había mucha macha, exquisita, que salía en la playa amarilla. Después se terminaron y había que comprar de afuera; lo mismo se hace ahora.

El fuerte mío siempre ha sido la macha, porque yo me inicié en eso. ¿Cómo me inicié? Con mi papá. Empezó con un buzo a trabajar en las machas y no tenía quién se las vendiera, y me dijo que si yo se las podía ir a vender. No durmió en toda la noche, porque era la primera vez que yo iba trabajar con público.

En la caleta, no esta caleta moderna, la caleta antigua, yo en un canasto de esos de mimbre

grande ponía las bolsitas con macha y así me inicié yo, vendiendo así las machas enteras. Se vendían por kilo y lo llevaba baratísimo en esos años. Ahora comer macha, comer loco, ya es un lujo.

Las machas se las vendíamos al que viniera a comprar. Pero como le digo, no me inicié al tiro en un puesto, sino que con un canastito afuera de los puestos, porque nadie más trabajaba en eso. Los niños vendían pescado para estar con la gente, para relacionarme mejor, de otra manera con ellos.

### **Uno empieza a sacar las garras**

Ahora eso del machismo se terminó, el machismo, la discriminación a las mujeres. En palabras más simples, uno empieza a sacar las garras y a defenderse y eso. Es un respeto, nos dijo una compañera y una lo hacía. Aquí quien nos dijo esto fue una compañera de trabajo. Ella se impuso así, fue la Aleja. Muy buenas compañeras, bueno ahora ya no está. Pero ella lo ponía así: “Esto tiene que ser así”. “No te dejes pasar a llevar por nadie”. Ella nos decía, cuando veía que las cosas eran injustas, decía, “no poh”. O ella misma decía, “¿qué estás haciendo?”.

No formamos un sindicato, porque nadie nos dijo, nadie nos guio, como ahora que en la caleta San Pedro hay tres organizaciones. Antes no, porque eran pescadores que eran. Bueno, mi papá fue uno de los fundadores de la cooperativa de pescadores. David Ávalos se llamaba mi papá.

Yo fui la primera mujer en trabajar vendiendo machas en la caleta, después empezaron a llegar de a una y empezamos a formar este grupo lindo.

Estábamos juntas, pero cada uno con su espacio. No había problema. Vendíamos todas lo mismo, pero a todas nos iba bien.

Yo siempre llegaba temprano, hasta el año pasado, seis de la mañana, cinco, cinco y media de la mañana. Todo el día. A veces hasta cuatro, cinco de la tarde. Depende de cómo estuviera. Invierno y verano. Por eso siempre me dicen a mí, “es tu primera casa”.

Hubo una mujer buza acá en la caleta San Pedro, hija de un pescador también, pero es raro que las mujeres se dediquen a eso. Después también se casó y todo.

Es porque el hombre, por ser machista, no dejaban que las mujeres fueran al mar o bucearan. Pero actualmente hay una niña que trabaja en el mar. Esta niña se llama Carolina Collao. Actualmente ella trabaja, hoy día venía llegando de la mar. Casada con el Rodolfo Ávalos. Hoy día venía llegando con pescado. No habían salido al mar porque estaba muy feo.

### **Ellas son de orilla**

Ellas formaron un sindicato presidido por Margarita Núñez. El agua le llega por ahí no más, a los pies. Ellas son de orilla, ellas reciben los mariscos, hacen todo el otro proceso, pero son unos buzos los que van a sacar las cosas.

O sea, más que nada formaron un grupo para pedir un área de manejo. Más que nada fue eso. Y cuando necesitan sacar los productos de las áreas buscan buzos, pero de otro lado, o si hay alguien dentro de la familia, no sé, pero siempre están

buscando. No es que se hayan iniciado así como nosotros.

También está Karen Cisternas, artesana del cuero de pescado y concejala, es muy trabajadora ella, y le gusta eso, relacionarse, va a buscar el cuero de pescado, lo saca, lo limpia ahí mismo y todo, para hacer su artesanía.

### **Como que tuve un magíster**

No tengo vínculo con ninguna organización de acá de la caleta de San Pedro. Soy yo nomás. Lo mío es tratar ahí con el público, porque para mí eso me ha servido, como que tuve un magíster, igual como la Elisa, ¿cuánto se llama la del sur? La Loncon. Increíble, cuando dio su discurso. Porque bueno, todos la miraban y decían: “¿Qué sabe ella? No sabe ni hablar”, pero tiene unos magísteres en otros países. Entonces las apariencias engañan de repente, o sea, siempre.

Por eso yo he dicho que la caleta ha sido como mi magíster. Porque para mí ha sido muy lindo y sigue siendo, hasta cuando pueda. Uno trata con todas las clases sociales, desde las más bajas hasta las más altas, al menos en mi caso. Y lo mejor que he tenido, que la clase alta, la media y la baja para mí siempre han tenido los mismos valores, porque la plata es la misma, tiene el mismo valor, porque si una persona muy rica me paga con diez mil pesos y la más humilde me paga igual con diez, el valor es el mismo. Yo aprendí mucho de eso.

Ahora cuando no he ido a trabajar y me han visto, como hoy día en la mañana nomás, en la ca-

leta me han visto y los clientes me dicen, “¿cuándo vas a volver, que te echo de menos?”.

A mí los clientes me piden el marisco desconchado y yo tengo tiempo, yo lo hago. Claro, o si me encargan de un día para otro, yo me voy más temprano y me preparo en eso, pero lo hago. Le doy en el gusto, sí. Ellos siguen siendo fieles a mí y yo a ellos.

### **Uno siempre marca preferencia**

No me casé. No tuve hijos tampoco. Tengo sobrinos, cuatro sobrinos, dos de ellos son mis hijos, mi sobrina y uno de mis sobrinos.

Vivo con mi sobrino, él desde muy chiquitito está junto a nosotros, a mí con mi hermana, siempre al lado de nosotros, no con sus papás. Bueno, sus papás tuvieron problemas, se separaron. Y él siempre con nosotros y todavía está con nosotros. Para mí, mi hermana tiene su hija, es como mi hijo, yo lo quiero mucho a él, igual mi sobrina. Claro, yo tengo cuatro sobrinos, pero uno siempre marca preferencia por alguno, de todas maneras, ¿cierto?

### **Tu soi una changa**

No sé si alguien le habrá nombrado a esas mujeres que le decía yo: Alejandrina Tapia, muy buena persona; Hilda Olivares, Julia González, es la que nos decía, la que nos imponía aquí el orden, que nadie se propasara. Ella es la que nos ayudaba si no teníamos. Ella iba a buscar los mariscos a las caletas, todo. Ella era la que nos alegraba, la que cantaba, la Julia. Ella ya no está con nosotros.

La Aleja, ella, siempre cocía en su casa patas de vacuno, pero así, una budinera. Tres patas de vacuno. Y nos llevaba para todos nosotros, entonces una compañera, que todavía está, le dijo qué hacían con el caldito... “No lo botemos, hágase una sopita”. ¡Así, unas ollas! Así que imagínese. Bien reforzada, bien levantada.

En eso cambió mucho la caleta, ahora ya no, eso no existe. Ya no es una caleta, es un *mall*. Por eso a mí me emocionó mucho cuando vi al Fernando Tirado para constituyente en un cupo chango. Él es pescador, los pescadores nunca salen de terno y corbata a trabajar, él se presentó así con un chaleco artesanal. ¿Lo vio? A mí me dicen: “Tú soi una changa aquí en la caleta”, tantos años.

### Hasta antes de esta pandemia

¡Uy! La fiesta de San Pedro era maravillosa hasta antes de esta pandemia. Bueno, ahora las últimas fiestas ya no son más así. Se hacían con otras cosas: tiraban fuegos artificiales aquí en la caleta, se hacían *shows* toda la noche, lindas; las últimas de ahora como le digo.

Antiguamente, igual eran lindas, salían botes por la bahía, así cortito, pero era bonito, porque estaba iluminado y todos los pescadores arreglaban sus botes como querían nomás, si querían que quedaran más bonitos. Entonces también son tradiciones que se han ido perdiendo.

Había bailes chinos. Aquí hay varios bailes chinos, venían de Illapel, Salamanca, de acá de Huate. Se comía el típico cebiche de loco, cocimiento, fondos de cocimiento. Harto marisco,

harto de todo. Ellos mismos sacaban y ellos mismos lo preparaban, sí, los mismos pescadores. Como una recepción para los conjuntos de baile chino.

### Con los aros parece que estuviera viva

En las pascuas no he estado en la caleta, porque nosotros viajábamos para las fiestas de Andacollo por cuatro o cinco días. Pero las dos organizaciones, la cooperativa y la asociación, llevaban juegos inflables para los niños, daban unas bolsitas con dulces, qué se yo, bebida, helado, cosas para entretenerse.

Todos íbamos a Andacollo, toda la familia, en esos tiempos estaba mi mamá, íbamos varios días. De primera arrendaban un espacio y ya los últimos días arrendábamos una casa, porque uno con el tiempo se va poniendo mejor, se va mejorando.

Íbamos todos nosotros, toda la familia, cenábamos todos juntos. Mi hermana prepara una carne mechada exquisita. Entonces la mesa la arreglaba así, bonita. Claro, de acuerdo a la ocasión. Harta ensalada, bebida, solamente bebida, porque siempre el respeto por donde estábamos, nadie consumía alcohol, no, la Fiesta en Andacollo era de respeto. Bueno, depende de la fe de cada uno, ¿cierto? Precioso, muy lindo.

No hemos ido por la pandemia, ahora están en fase tres. Tenemos proyectado ir, pero es que ahora justamente estaban dando una noticia: Los Vilos, Coquimbo, Serena, mucha gente ha pasado. Pero nosotros vamos esperando nomás. Por ejemplo, después de las vacaciones.

¿Usted ha ido para allá? ¿Ha subido ahí, cuando uno gira la Virgen? Donde está el museo. El museo está para allá y usted sube dos escalas cortitas que hay; sube donde la Virgen y es como un *hall* que hay, chiquito, donde hay bancas. Usted puede orar ahí tranquila, gira la Virgen y usted la tiene al frente suyo, y se va girando así, despacito. Y para volverla a dejar hay una parte donde hay para afirmarse, uno la suelta de ahí y la va dejando despacito que gire hasta que quede de frente, así, para la iglesia. Con los aros parece que estuviera viva, como que se mueve, ¿no cierto?

Pero ahora ha cambiado mucho para allá. A los años atrás, la cuesta esa, que es bastante larga, que ahora está pavimentada, imagínese que nosotros íbamos cuando era de tierra. Íbamos en camión, había camiones que iban y llegábamos. ¡Ah! Pero a veces el camión no alcanzaba a girar en esas curvas. Gracias a Dios, nunca pasó nada.

### **Que se componga el tiempo, el mar**

No hacíamos nada para el Dieciocho en la caleta. Yo siempre propuse “compremos una carnecita, busquemos algo...”. “Por último, yo pongo la carne”, decía yo, “alguien pone las ensaladas, compartamos”. Pero no, nunca, nunca. Ya no ya, me desligué de eso.

Para el Dieciocho, nosotros llegábamos esos días, y a trabajar. Porque esos años fueron buenos. Gracias a Dios, yo siempre fui ordenada en las cosas y después de tanto trabajar y todo me enfermó de las vérices, me operé. Todas esas cosas a mí me

pasaron. Bueno, ya estoy bien ya, hace un tiempo ya me operé, hace años.

Pienso seguir yendo a la caleta a vender, ahora estoy esperando que se componga el tiempo, el mar, para que me traigan mercadería.

Yo voy constantemente a la caleta. Ando por todos lados. En la mañana fui, arreglé un poco, no sé si se dieron cuenta que San Pedro estaba como bien arregladito. Y las flores. En la mañana limpié un poco, mañana pienso ir y barrer otro poco.

### **Sáquense esa rivalidad**

Eso es lo que yo no entiendo, porque no se preocupan, les digo: “Si ustedes todos tienen tiempo, ustedes son tanto aquí tanto allá”. El San Pedro no les va a decir “ustedes pertenecen a otra organización, ya no los voy a cuidar”. No, sáquense eso de la cabeza, esa rivalidad, hombre.

Las cooperativas eran como difícil formarlas. Imagínese en esos años, como le decía yo, mi papá fue un iniciador, con varios pescadores más, que ya tampoco están acá. Bueno, ellos eran pescadores sin educación, pero no faltaba quien los ayudaba, quien le decía qué es lo que tenían que hablar. Menos escribir. Pero así y todo formaron eso.

¿Sabe lo que les dije yo la otra vez acá a los niños de la asociación? ¿Se fija usted que ahí en la caleta arriba hay una cosa así de cemento, no? Les dije yo, “¿por qué, mira ahí, quedaría bonito...?”, es mi opinión personal nomás, “¿por qué no poner una plaquita por cada pescador que haya fallecido, una plaquita con el nombre?. No me dijeron sí ni no.

¿Sabe usted que ahí en el sindicato tienen fotos antiguas? Hay una foto de Pedro Miguel, para que le vaya a sacar fotos, él se pasaba aquí en la caleta con nosotros, a comer erizo. Él iba para allá, la Hilda siempre le quebraba los erizos. Le gustaba que se los quebraran nomás... Él hacía así —“tengo las manos limpias”—, revolvía así el erizo y se lo comía con todo; no le botaba nada, nada. Decía que eso era lo más sano, y jamás se enfermó... “¿Dónde está la niña que me abre los erizos?”, decía.

### **Come con todos los trabajadores**

A propósito de los Matte, muchas veces, hasta el día de hoy, yo he discutido con mucha gente en la caleta. Me dicen a mí que el rico es apretado para comer. No, le dije yo, no son apretados para comer, ellos saben comer. ¿Por qué? Pueden tener de tres a cuatro comidas, una cosa así, pero de todo se sirven una porción.

Yo lo sé por mi hermana. La señora Patricia, ella cuando ha viajado le ha traído recetas y cuestiones. Después ella misma me ha dicho a mí, la señora Patricia, Ana se llama mi hermana, “la Anita”, Anita le dicen allá, “me preparó eso mejor que cuando lo comí sentada en tal parte”.

Comen pescado, caldillo, en las tardes, casi nunca para el almuerzo, en las tardes frías dice mi hermana que se sirven caldillo. Al almuerzo, congrio frito.

Mi hermana no tuvo que aprender tanto, bueno, solo cuando le trae las recetas de afuera, pero según ella las prepara mejor... Que macha a la par-

mesana, ostiones, cosas así. Ellos para los dieciocho hacen asado de cordero en horno de barro.

Y lo lindo de la señora Patricia, de la señora María, la mamá de ella, que tiene ciento un años, hermosa... Mi hermana la quiere tanto. Nosotros le decimos Lilita, y yo le decía “la reina Isabel nada, es más linda ella”. Tiene unos ojos preciosos, cristalinos de azules. Lo lindo que tienen ellos, bueno, ahora por su edad, ella igual, como estamos nosotros aquí, ella comparte con toda la gente, trabajadores, de todo, todos juntos, de siempre. Ellos tienen plantaciones de olivo, la hija de mi hermana también trabaja con ellos en la oficina; y la señora Patricia, por ejemplo, se sirve de lo que hay, no le hacen nada especial, come ahí con toda la gente, los trabajadores. Eso es bonito.

Una tía empezó a trabajar con los Matte Larraín muchos años atrás. Siempre íbamos con mi tía para allá, y a mi hermana siempre le gustó la cocina. Y todavía sigue con ellos ahí, no ha querido venirse.

La señora Patricia ama Los Vilos, igual que la mamá de ella. Es muy sencilla. Ahora los hijos también tienen casa, pero son sencillos.

### **Todos compartíamos ahí**

Lo que se relaciona a lo que es mar es la comida típica de acá de Los Vilos; que el caldillo, el cebiche, jaiba. La jaiba se come cocida, puede ser con una salsa verde. Por ejemplo, en la caleta hacían un fuego grande, una paila, así comíamos cabrilla, un pescado exquisito. Todo lo que es la cabrilla, el pejesapo, muy especial, exquisito; y ahí al fuego.

Frito, en una paila grande. Con ensalada grande y todo, compartíamos ahí. Y el jurel, a la parrilla más que nada. La sierra también.

Había un pescador aquí que tenía todos los instrumentos como para hacer el ahumando. Creo que era muy bonito, y tenía de todo para hacer. Se fue él y se terminó la sierra. Es rica, exquisita. ¿Qué le parece?

### **Y por lo menos que eso todavía existe**

Cuando empecé con las machas tenía como unos veintitrés años, veinte años. Antes le ayudaba a mi mamá, me mandaba de allá pa'cá, de repente aquí, que a la caleta, que allá, qué se yo.

Íbamos igual a la escuela, es muy linda esa historia del colegio. Nosotros íbamos a la escuela, al frente de la iglesia, de la plaza; ahí íbamos a clag ses nosotros. Me gustaba, y yo terminé el octavo allá, que antes era la escuela pública que le llamábamos, que ahora se llama la Diego de Almagro. Sí, los profesores, todo, y actualmente con las ex-compañeras, con casi todas igual nos saludamos, de repente conversamos, nos acordamos de las anécdotas.

En la escuela me daban leche y galletas; unos galletones así, grandes, acá en la Diego de Almagro. A mí me quedaba a una cuadra de la casa. La otra es la escuela pública que le llaman. Eran bonitas. ¿Sabe usted que el piso, esa madera, todavía existe? Está maravilloso. Unas tablas así, tabla normal nomás. Y por lo menos que eso todavía existe, ojalá nunca lo destruyan.

### **La azúcar quemada en una pailita**

Mi mamá no hacía muchos postres, era típica la leche con sémola que nos hacía siempre. Macho ruso también, y la azúcar quemada en una pailita, le echaban agüita, ese era el jarabe. Exquisito.

Fruta cocida no comíamos, en la casa teníamos membrillo, pero hartito membrillo. Ahora no hay nada de eso. Esas eran las frutas, porque antes no existía aquí una feria. No poh, en esos años no había feria.

Yo comía de todo. Las pantrucas, que mi mamá hacía siempre, cazuela, cuando se podía, tenía que irle bien a mi papá en la pesca y ahí uno cambiaba. En esos años uno no tenía frigider, una cocina a gas, nosotros teníamos cocina a parafina con un tubito así. Menos una lavadora. Se lavaba a escobilla y con el jabón gringo, sí. Se hacía un fondo ahí nomás, y a las sábanas le poníamos azul, al último enjuague, el azul.

### **Todos juntos**

Igual nosotros jugábamos ahí todos, hombre y mujer, jugábamos todos juntos. Bueno, jugaban al trompo y a las bolitas, a la cuestión del run run, ese del botón, porque emitía un sonido muy lindo; entre más, el sonido era más bonito. También al luce. ¿Y cómo hacíamos el luce? Traíamos unos pedazos de tiza del colegio para hacer el luce; y con una de esas cajas vacías de la pasta de zapatos, esa era la teja. O alguien tenía una pelota y jugábamos a las quemadas.

## Yo ya no pido, solamente agradezco

Por lo menos estuvimos bien alimentadas cuando niñas, que todavía eso a mí me... Imagínese, yo ahora en enero estuve muy enferma. Me dio una neumonía grave. Pero gravísima. Mire, yo salí un día de mi casa a trabajar, me empezó a doler aquí, el lado derecho del pulmón, me vine porque me sentía mal, me ahogaba. Después de un mes llegué a mi casa, estuve en Viña, yo salí entubada de acá, grave. Estuve ocho días mal y de los ocho estuve cinco en agonía. Los doctores cuando me vieron no lo podían creer.

Tiene que ser todo lo mismo del covid, pero yo no tenía síntomas, no tenía nada. Fui muy buena para fumar, sí. Yo fumaba, llegaba a las cuatro de la mañana, a las cinco de la mañana, íbamos a buscar los camiones en la noche, fumando a la hora que fuera, y harto cigarro, mucho cigarro.

Ese grupo de mujeres que teníamos era bueno para fumar. ¡Uh! La Julia, la Hilda. Y la Alejandra nos retaba poh. Y la otra compañera, María Tapia, muy buena, que tampoco está con nosotros de ese grupo; María Tapia, excelente. Ella si tenía así un poquito, con todos lo compartía: al niño que ayudaba, al que iba pasando, al que conocía. Todos éramos iguales, todos. Ahora no. Eso ya no existe en la caleta. Es lamentable, pero es una realidad.

Ahora me siento bien de los pulmones. Totalmente. Imagínese de tan mal que estuve, como le digo, que los doctores no creían, decían: “¿Quién te devolvió a la vida?”, un doctor venezolano. Yo estuve en la clínica Miraflores en Viña. ¡Ay, sí, Dios, lo único que quería era venirme a mi casa!

Pero ahí me trataron muy bien; y en el de mi pueblo igual, yo muy agradecida, desde la persona que trabaja en la puerta hasta los doctores.

Después que salí de eso me corté la mano, ahí, cinco puntos. Se me pasó así y con la punta para abajo. La doctora me decía, “no sé, tienes que agradecer tanto”. Yo ya no pido, solamente agradezco, por todo lo que pasé. Cuando me llevaron la doctora me dijo: “No te rompiste ni el tendón ni un vasito, pero pasaste por ahí al ladito”. Porque me hicieron radiografía y todo. Es que se me resbaló el cuchillo y me le fue así, con la punta; mucha sangre. Pero eso sí, me dijeron, “no tení que mojarte. ¿Quieres sanártelo?” Yo para ducharme me ponía un guante y además de eso le ponía aluza, harta aluza, no entraba siquiera una gota, y tomé, bueno, al método antiguo, a las aguas de hierba, tomé mucha agua de matico. Jarros y jarros. Todo eso me fue ayudando. Y lo mejor de todo es que no quedé con secuelas de lo anterior, nada.

## A llorar en silencio

Lo que me cuesta un poquito es mi estado emocional. Sobre todo cuando veo y paso por cosas injustas. Pero me aílo nomás. A llorar en silencio. Me cuesta. Yo soy muy apegada a la iglesia. El domingo fui, le decía a mi hermana, me tomé el mejor desayuno; desde el año pasado que no me tomaba un desayuno. Cada cual sabe cómo lleva su creencia. Y el respeto y todo.

Parece que mañana es misa a las doce. Antes eran unas fiestas tan lindas. Aquí el Iván Lira, a este caballero le encantan los santos; lindo. Y él

mismo, a cada pescador que ha fallecido, bueno, todos saben la historia, si es vivo mejor todavía, les canta y todo, él compone los bailes chinos. Él es como le llama uno, el alférez, y canta y todo. Parece que quería enseñarle a alguien su arte, pero no hay interés en la juventud, o porque no quieren o porque les da vergüenza: que “mira, me está mirando este”, que “mi amigo”. Eso es más que nada. Porque si alguien quisiera, no sé poh, “enséñeme cómo lo puedo hacer”, él lo va a hacer encantado.

Es igual que cuando van a la caleta, por ejemplo, de un medio de comunicación. El Chilevisión casi siempre viene, y arrancan las demás. Entonces a mí me dicen “¿puede responder?”.

“Sí”, (digo) yo. “Yo he trabajado toda mi vida en la caleta, entonces no puedo usar palabras más que las mías. Yo le voy a hablar como yo entiendo las cosas. Haga de cuenta que está hablando con una persona que es pescadora de aquí nomás poh”. Me dicen que hable y yo encantada, no tengo problema, se trata de darle más realce uno al lugar donde trabajas. Porque esto se ve a través de todo el país.



## MI VIDA. UNA HISTORIA CON PRINCIPIO E INCIERTO FINAL

*María Rosalía Castillo Vega  
Los Vilos*

### **Sembrar las lluvias**

Me llamo María Rosalía Castillo Vega, nací el 4 de octubre de 1945, en la localidad de Canela, un pueblo al interior de la Región de Coquimbo, de ahí emigré a la edad de 2 años al pueblo de Huentelauquén, pasé mi infancia en esa localidad hasta que a los 10 años me fui a trabajar a Santiago a una casa particular.

El año 1960 me vine a Los vilos donde conocí a mi marido, formé mi familia y actualmente sigo viviendo aquí.

De mi infancia no me acuerdo mucho, ya que salí muy chiquitita a Huentelauquén, tengo recuerdos eso sí de mis abuelos: en Canela ellos vivían principalmente de la agricultura, eran gente de campo que velaban por el cuidado de sus animales y de sus siembras en general, de ellos aprendí a conocer lo que era el trabajo del campo.

“Sembrar la Lluvia” se llamaba a sembrar en un terreno, allí sembraban trigo, sobre todo comino, las lluvias eran preciosas, abundantes y ayudaban mucho en la siembra. Mis abuelos murieron y actualmente viven unos primos que siguen con su legado. Antes los visitaba continuamente, pero desde que mi viejo enfermó, me cambió mucho la vida y tuve que priorizar su cuidado.

## **Nunca ha visitado un médico**

Mi madre aún vive en Huentelauquén, ella es todo para mí, me creará que tiene 105 años y nunca se ha enfermado, solamente resfríos esporádicos, jamás ha visitado un médico. Nosotros con mi viejo nos hicimos una cabañita en Huentelauquén Sur donde vive ella, con la idea de visitarla seguido y tenerla más cerca. Ella fue una mujer muy trabajadora, todos los días le doy gracias a Dios por tenerla a mi lado. Por el tema de su edad ya no nos conoce, volvió a ser una niña, pero igual cuando me la traigo me ayuda en las labores de la cocina, sobre todo a picar verduras, seguro le trae recuerdos de otros tiempos, eso sí que no se acostumbra, llora mucho porque reconoce que esa “no es su casa”. Mi mamá dentro de las labores que realizó en su juventud cuando nos criaba, era lavandera, ella lavaba la ropa en el fundo de Huentelauquén, que en ese entonces estaba a cargo de la familia Vial. Nosotros somos 6 hermanos a pesar de ser una familia numerosa, con los trabajadores que era, mi madre, nunca tuvimos carencias, nunca nos faltó nada: por ejemplo, íbamos al colegio, teníamos nuestros zapatitos, ella se preocupaba a las 12 del día de tenernos listo el almuerzo, mi hermana mayor de repente la ayudaba, pero a la una se iba, así que no lo tenía como un hábito, solo contábamos con los cuidados de mi mamá.

### **Era la ración que llamaban**

Yo me crie comiendo mucho grano, sobre todo legumbres, porotos, garbanzos, las papas con chu-

choca, leche con mote, harina tostada con zapallos, la leche con majado es riquísima. A mis hijas y nietos les cuento cómo me alimentaban y no me creen, cuando hago en mi casa a nadie le gusta, así que nadie come, al contrario que a mí, que me trae muchos recuerdos de infancia, ya que mi mamá siempre nos crió con esos alimentos. Los días de fiesta para nosotros eran los fines de mes, cuando mi mamá llegaba con unos trozos grandes de queso de fundo y la mantequilla, era la ración que le llamaban. Acá en Los Vilos un tiempo se comercializó la mantequilla de Huentelauquén, se comía con unas marraquetas que eran grandes hechas con trigo candeal que eran maravillosas, daba gusto comerlas. Teníamos una pulpería en el pueblo donde comprábamos todos los víveres, pero habían cosas que solo mi mamá sabía preparar, que era la leche con zapallo, hervía la leche, molía bien el zapallo; la idea era que quedara bien deshecho y se lo agregaba; no le ponía sal, porque decía que la leche se cortaba, le ponía la sal cuando ya estaba cocinada, la leche con mote era lo que más me gustaba.

### **Porotos con papas y zapallo**

Recuerdo que cuando vivía con mi mamá ella no sabía mucho cocinar, trabajaba mucho y no le daba tiempo para dedicarse a ello, así que siempre que había ración en el fundo nos íbamos para allá a disfrutar de una rica comida. Preparaban unos grandes fondos de porotos con papas y zapallo tan cremosito, la papa iba picada chiquitita, igual como la preparan para las carbonadas. Al poroto

lo llamaban poroto bayo, a mi parecer deberían haberlo condimentado un poco con más ají de color, pimentón y comino quizás, pero quedaba rico y lo disfrutábamos mucho. Llevábamos una olla y nos daba la ración además de darnos para el desayuno dos marraquetas y cuatro cuadritos de azúcar, también nos daban una ración de leche. Me encantaba ir al establo a ver como sacaban las vacas, mi mamá nos mandaba con una olla grande, con orejas de lata, a mí y a uno de mis hermanos en la mañana a buscar leche. Ahí esperábamos a don Pequen, que tenía los ojos muy lindos, que era el que la repartía y le decíamos “a nosotros no nos dé tanta leche, denos más espumita”, porque la leche recién ordeñada da harta espuma, así nos llenaba la olla y con mi hermano nos sentábamos cerca de la acequia que había camino a la casa y nos comíamos toda la espumita.

### **Ella no daba un niño**

Recuerdo que los dueños del fundo quisieron adoptarme, le rogaron mucho a mi mamá para que me diera en adopción, pero mi mamá se negó, les dijo que si piedras tenía que comer, con sus seis hijos piedras íbamos a comer, pero regalar un hijo, jamás.

Ellos le decían: “Carmen, te la vamos a traer siempre y la vamos a criar bien, tú sabes que nos conocemos de hace tiempo y sabemos que la niña va a sufrir”, pero ella les contestaba: “Nunca, nunca, nunca”.

Nosotros cuando salíamos del colegio pasábamos por un bosque para ir a ver a mi mamá

donde lavaba, como en el cuento de la Caperucita Roja, hasta el día de hoy mi mamá me muestra sus deditos que se fueron deformando de tanto lavar. Recuerdo una vez que nos fuimos con mis hermanos y unos compañeros del colegio a ver a mi mamá al fundo, el encargado de la casa patronal, el “llavero” que le decían, le había servido su bandeja con onces que consistía en 2 panes con miel, yo tenía entre ocho o nueve años y andaba con mi hermano menor, mi mamá se iba a sentar a tomar su tecito cuando nos vio y a continuación se paró y repartió su pancito con todos nosotros, se lo sacaba de su boca para darnos de comer y le preguntábamos preocupados: “Mamá, ¿y tú qué vas a comer?”, “No se preocupen por mí, ustedes váyanse nomás que va a venir el patrón y los va a echar, así que váyanse mejor”.

Así que ella se quedó sin tomar tecito por darnos a nosotros, de ahí llegó el caballero que le había dado la onces y que era muy bueno con ella, y le preguntó: “¿Qué hiciste el pan que no te lo veo?”, “No, nada” —le contesta mi mamá—. “No te preocupes, que no te voy a echar”, y le trajo otro pancito. Era una viejita muy tierna a su manera, no como yo que soy más de piel con mis hijas, de besos y abrazos.

### **Sufrí mucho con esa patrona**

A los 10 años yo comencé a trabajar, siempre he trabajado, por eso me fui a Santiago. Desde niña empecé a cocinar, recuerdo que me tenía que subir en un cajón para alcanzar la cocina y preparar los almuerzos que la señora me decía. En realidad,

yo me fui con la enfermera de los patrones y mi trabajo al principio era cuidar a un niño, pero las cosas una vez allá cambiaron, yo no me quería ir, pero a mi mamá le prometieron tanto que tuve que emigrar. Sufrí mucho con esa patrona casi dos años, me hacía hacer almuerzos y si no los hacía como ella quería, me pegaba. Ahí empecé a cocinar y ya después me vine a Los Vilos y conocí a mi viejo. Nos conocimos en el año 60, convivimos 10 años y nos casamos en el 71, pero yo cuento desde el año que nos conocimos todo el tiempo que hemos estado juntos.

### **Fui la que innové**

Yo me instalé con un local el año 2012, ahí me especialicé en la cocina con mariscos, con empanadas, con sándwich de pescado con chilena, de acuerdo al gusto de la clientela. Este sándwich se prepara con la famosa pescada, que es la merluza, yo lo hago con batido el pescado frito, un batido bien finito.

Yo ya con este tipo de comercio empecé fuerte el año 80, tenía un quiosco muy chiquito dentro de la caleta de pescadores. Empecé con puras empanadas fritas, aprendí de una amiga, la Alejandrina Tapia, doña Aleja, dueña de un restaurante llamado El Crucero del Amor; ella me enseñó algunos trucos de las empanadas. Así aprendí a comercializar y realizar varios tipos de ellas, por ejemplo, empanadas de marisco, de queso, de loco, macha, etc. Hay empanadas que se hacen con pino, por ejemplo, las de marisco surtido y de loco, al contrario de lo que pasa con las de ostión y camarón que se preparan solo con queso, el pino yo lo preparo

con una pizquita de azúcar, sal y sus aliños. De ese quiosco guardo muy buenos recuerdos, tuve mucha clientela, no tenía nombre, pero todos lo localizaban fácilmente por la calidad del producto, tengo fotografías de clientes, entre ellos había un doctor de apellido Vidal que con el tiempo me enteré que era el papá del doctor Vidal que es un famoso cirujano plástico.

### **La odiaban, la odiaban, la odiaban**

El marisco de mis productos provenía directamente de los pescadores o si no, de los comerciantes que venían de otras localidades. Aparte de las empanadas que preparaba para vender en el local, me tenía que preocupar de cocinar para mi hogar, y les hacía las famosas tortas de mariscos a mis hijas mayores. Estas consistían en capa de panqueques y las iba rellenando una capa de loco, salsa blanca, una capa de piure y se repetía la salsa blanca y se terminaba con la última capa de macha, almeja o el marisco que estuviera disponible; la ponía solo un ratito al horno, ya que estaba todo precocido. Mis hijas odiaban la torta de marisco, definitivamente la odiaban, y hasta el día de hoy me reprochan que las obligaba a comer algo que nos les gustaba. Es como que a mí me pusieran un plato de bife o cerdo, creo que reaccionaría igual. Recuerdo anécdotas también cuando mi marido me traía locos y siempre los traía con conchas, me daban unas ganas de pegarle con la misma concha, ya que yo no sabía cómo desconcharlos, pero con el tiempo tuve que aprender. Una de las primeras empanadas que preparé, cuando tuve mi primer

quiosco grande en la caleta, fueron las de lapa con pino. Era harto trabajo, se las compraba a los mismos pescadores y había que desconcharlas y limpiarlas, pero se vendían hartas y rápido, valía la pena, porque tenía muchos clientes, sobre todo de Pichidanguí, que me pedían que les guardara y las pasaban a buscar en la hora de almuerzo, y algunos me pedían la receta. Fueron buenos tiempos.

### **Niña, prepáreme empanaditas**

La primera vez que hizo su campaña en Los Vilos el expresidente Sebastián Piñera fue a la caleta San Pedro, una de las personas de su comitiva, de la localidad, me dijo: “Rosita, préstenos unas mesas y prepárenos unas empanaditas”; como yo tenía mesas con toldos (siempre me gustó darle un toque distinto a mi local), les dije que no había problema, y ahí me comentan que son para don Sebastián, que lanzaba su campaña desde acá. Era un señor muy corriente, que me encontró muy ricas las empanadas y me pedía que le preparara más, fue un gran momento. En estos locales uno se tiene que topar con diversos tipos de clientes, reclamones, apurones, etc., uno pasa hartas rabias, pero hay un dicho: “el cliente siempre tiene la razón”, eso no deja que uno algunas veces se canse.

Una de las personas que más recuerdo de mis clientes, de esos fieles, era la Sra. Liliana Mans, que venía de Pichidanguí a comprar empanadas en compañía de sus nana, recuerdo que le preguntaba a mi viejo: “Ramiro, ¿dónde me recoí miendas hacerme una casa acá en Los Vilos o en las cercanías?”, y él le contestaba: “Sra. Lili, en

Ensenada hay muchas partes lindas, vayan, vayan a mirar, de ahí mismo puede bajar a tirar la lienza para pescar de inmediato buenos pescados”.

### **La reina del pescado frito**

En la gastronomía yo innové en varias cosas, por ejemplo, en preparar los mariscos aliados con queso, el sándwich de pescado en marraqueta que compraba calentita y crujiente en la Panadería El Carmen, los cebiches los hacía de camarón, loco, de marisco surtido, además de todas esas preparaciones tenía la empanada especial, que llevaba jaiba y loco, tuve mucho éxito con todas estas preparaciones.

Mi suegra fue muy conocida en Los Vilos en los tiempos que aún pasaba el tren, ella era la Reina del Pescado Frito, el sándwich de pescado y el sándwich de loco, todo esto acompañado de su tecito calentito. Nosotros comíamos este último en la casa, ahí lo preparábamos no para comercializar, eso vendría después. Mi suegra apareció en un libro de un escritor de la zona, don Bernardo Tapia, nos sentimos muy orgullosos como familia de que se haya hecho un homenaje a su persona, ya que fue una mujer muy sacrificada.

Mi suegra se llamaba Ana Luisa González Rojo, cada vez que leo el libro dedicado a ella me emociono mucho, ya que fue una mujer de hartos esfuerzos, quedó viuda cuando tenía 33 años con ocho niños pequeños a los que criar, ya que mi suegro, en una salida a pescar en su embarcación, volcó, él se ahogó y nunca lo pudieron encontrar, quedó en las profundidades del mar. Sus hijos siguieron su camino y se hicieron pescadores, dentro de ellos mi viejo,

que después de trabajar en la agencia de los Streeter se fue a la mar, como ellos le dicen. Yo, después de los acontecimientos vividos por mi suegro, quedaba muy preocupada cuando mi esposo salía al mar, ya que para un pescador siempre es incierto el regreso. Dentro de las anécdotas de la familia de mi viejo, estaba una muy conocida en Los Vilos que tenía relación con uno de sus hermanos más pequeños, Jorge Trigo. A él le gustaba ir a tirar botes a la caleta, y como sabía que mi suegra vendía pancitos en el tren, él les decía a los pescadores que le dieran “Loquitos pa’l Chen”, y con eso mi suegra se abastecía y hacía unos buenos *sándwich* de locos y los preparaba con hartos aliños, ají de color, aceite y los cortaba en rodajas bien finas los ponía en una fuente grande donde los sazonaba y les agregaba mucho limón, los llevaba a la estación y los vendía, y yo aprendí de ella, los puse a la venta en mi quiosco y se vendían muy bien. Lo otro que hacía mi suegra para vender era el pescado frito; le quedaba exquisito, utilizaba solo agua, sal y harina para el batido y a la paila hirviendo a leña, porque en ese tiempo la leña era fundamental.

### **Reineta Pizza**

A mí en realidad no me gusta mucho la reineta, pero aprendí a preparar una receta muy rica, la Reineta Pizza, que lleva queso, tomate, orégano, y como el filete viene limpio, yo les vuelvo a dar otro lavado, los adobo bien adobados con hartos aliños y orégano, después les agrego al tomate con hartos aliños, el queso y la mantequilla le pongo dos capas y los llevo al horno es una rica preparación.

## El parientito

Mi papá era de un pueblo de Canela que está al interior de Huentelauquén y me dejó cuando yo tenía 2 años, así que no tenía recuerdos de él. Y yo siempre tuve curiosidad en conocerlo, contacté con una tía de Canela que me llevó a los 27 años a conocerlo. Mi mamá se enojó mucho conmigo, por ella que yo nunca lo hubiese conocido; pero yo nunca tuve rencor con él, así que lo fui a ver. Recuerdo que vivía en un cerro, tuve que caminar mucho junto a mi tía. En esos años yo puse una tienda de ropa americana en Canela que me atendía un sobrino y justo se dio la ocasión que yo viajaba seguido para allá y lo fui a conocer. Estaba en un rinconcito, con un brasero con las teteras y las ollas puestas, al lado de él estaba su señora. A ella yo la conocí muy joven, menos que mi papá, él tendría unos 70 u 80 y la señora unos 40 años y tenían 9 hijos. Hasta el día de hoy tenemos buena relación con mis hermanos, me respetan mucho y nunca hemos perdido el contacto. Mi tía recuerdo que le dijo: “Parientito” —allá todos se tratan de parientes—, ¿conoce a esta señorita?”, “No —dijo él—. “¿Y te recuerdas de la Carmela?”, “Claro —contestó él—, cómo no la voy a recordar”, “Bueno, esta es una de sus hijas, tu hija”. Éramos tres hijos de él nomás, en realidad fuimos criados por mi padrastro, que era un hombre bien de campo, tomaba mucho, era muy violento con mi mamá, con nosotros sí era muy respetuoso, pero igual sufríamos violencia intrafamiliar.

Volviendo a cuando conocí a mi papá, le dije: “Yo soy la Rosita, hija de la Carmelita”. Me miró y le

corrieron sus lágrimas, nos emocionamos mucho y terminamos llorando los dos, lo único que les dije a él y a su señora es que estaba ahí solo para conocerlo, ya que ella ya me había dicho “Señorita, ¿sabe?, por si acaso él no tiene bienes”. Y yo dejé muy claro que no iba con esa intención, que yo tenía mi familia, mis hijas, mi marido y gracias a Dios nada necesitaba, nunca necesité de él cuándo estaba chica, menos ahora. Al final mi padre por su avanzada edad enfermó de repente y se vino a Los Vilos a pasar sus últimos días, murió junto a mí. ¡Cómo son las vueltas de la vida! Mi hermanastra, una de las mayores que era su regalona, me dijo que nunca se imaginó que moriría junto a mí, ya que ella insistía en llevarlo al norte y mi papá no hubo caso, no se quiso ir. Entre las últimas conversaciones que tuve con él me quedaron grabadas estas palabras: “Nunca me imaginé que me iba a tender la mano ahora que estoy enfermo, ya que yo no hice nada por ustedes”, le dije que no se preocupara. Al final falleció en Los Vilos, él se llamaba Jacinto Castillo, lo velamos un rato acá en mi casa, pero su descanso eterno está en Canela, donde cada vez que puedo lo voy a visitar y aprovecho de compartir con la numerosa familia que me regaló.

## V. ALGUNOS ROSTROS, PAISAJES E ILUSTRACIONES DEL CHOAPA

*Las patrias genuinas, las patrias reales son para mí esas: el radio entero que cubrió mi infancia en un valle cordillerano de Chile, la campesinería que es mi dicha y mi costumbre y los dos oficios que me han hecho tatuaje sobre el cuerpo y sobre el alma.*

GABRIELA MISTRAL, 2015, P. 24.





AURORA FLORES





MENEGILDO ROJAS





ISRAELITA DE LA CRUZ CORTÉS





MARÍA ELENA COFRÉ





TERESA OLIVARES





RIGOBERTO GARCÍA





ELSA CERDA





NANCY CHÁVEZ





SOLEDAD ESCUDERO





CLAUDIO CUEVAS





BRISA GODOY





BERNARDO LEYTON





MARÍA LEIVA



RAMÓN CARMONA





GLADYS GARMENDIA





JULIO CONTRERAS





MIREYA GALLARDO





SERGIO BUGUEÑO





MARÍA GONZÁLEZ



JUAN DOMINGO PASTÉN





LEONIDAS ÁVALOS





ADRIANA ÁVALOS





TEODOLINDA BRICEÑO





SEGUNDO TAPIA





MARÍA ROSALÍA CASTILLO



JUAN CARLOS DELGADO





IVÁN LIRA





GUSTAVO CISTERNAS





HÉCTOR SAGREDO





ESCUELA DE CHALINGA



RODEO DE SEMANA SANTA EN SALAMANCA



MURAL DE ENTRADA AL PUEBLO DE CAIMANES



FIESTA DE LA CANDELARIA, MINCHA NORTE



PROCESIÓN VIRGEN DE LA CANDELARIA, MINCHA NORTE



PROCESIÓN VIRGEN DE LA CANDELARIA, MINCHA NORTE



VIRGEN DEL ROSARIO EN IGLESIA DE TUNGA SUR



EN EL TEBAL



ANIMITA EN ENTRADA A RAJA DE MANQUEHUA



IGLESIA DE MINCHA NORTE



CASA EN PIRCAS DE ARBOLEDA, SALAMANCA



EX ESTACIÓN DE FERROCARRIL DE SALAMANCA



CASA EN VALLE DE CHALINGA, SALAMANCA



FARELLÓN SÁNCHEZ, ILLAPEL



RAJA DE MANQUEHUA, SALAMANCA





DESDE EL MIRADOR DE RAJA DE MANQUEHUA



CUNCUMÉN





MINCHA NORTE



RÍO CHOAPA, ENTRE TUNGA Y MINCHA





COIRÓN, CHOAPA





VALLE DE CHALINGA



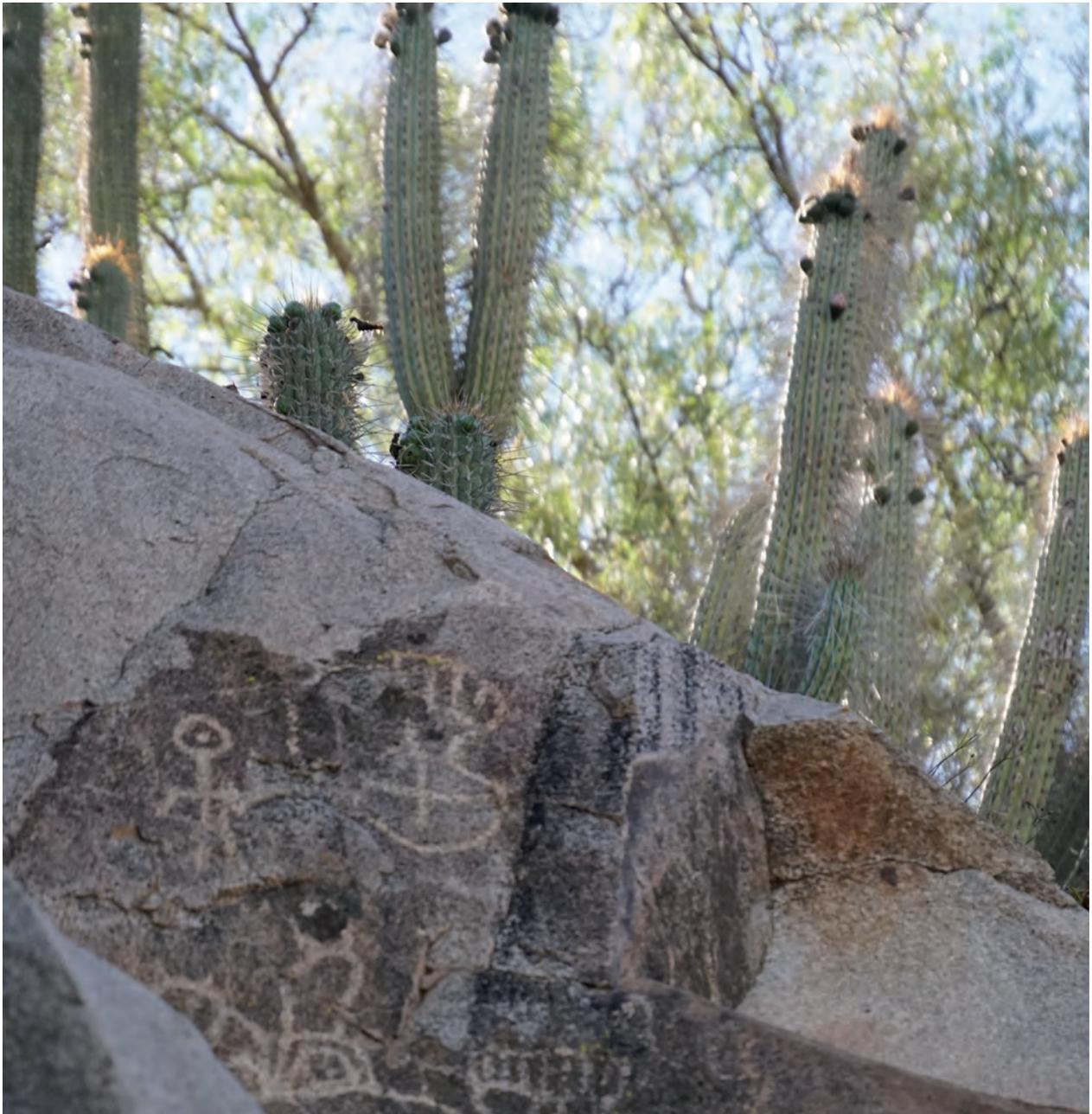


MINCHA SUR



AGUA FRÍA, MINCHA SUR





PETROGLIFOS EN MINCHA SUR



HUENTELAUQUÉN





ANTIGUO MUELLE, LOS VILOS



ILUSTRACIONES  
CILENI PASTÉN

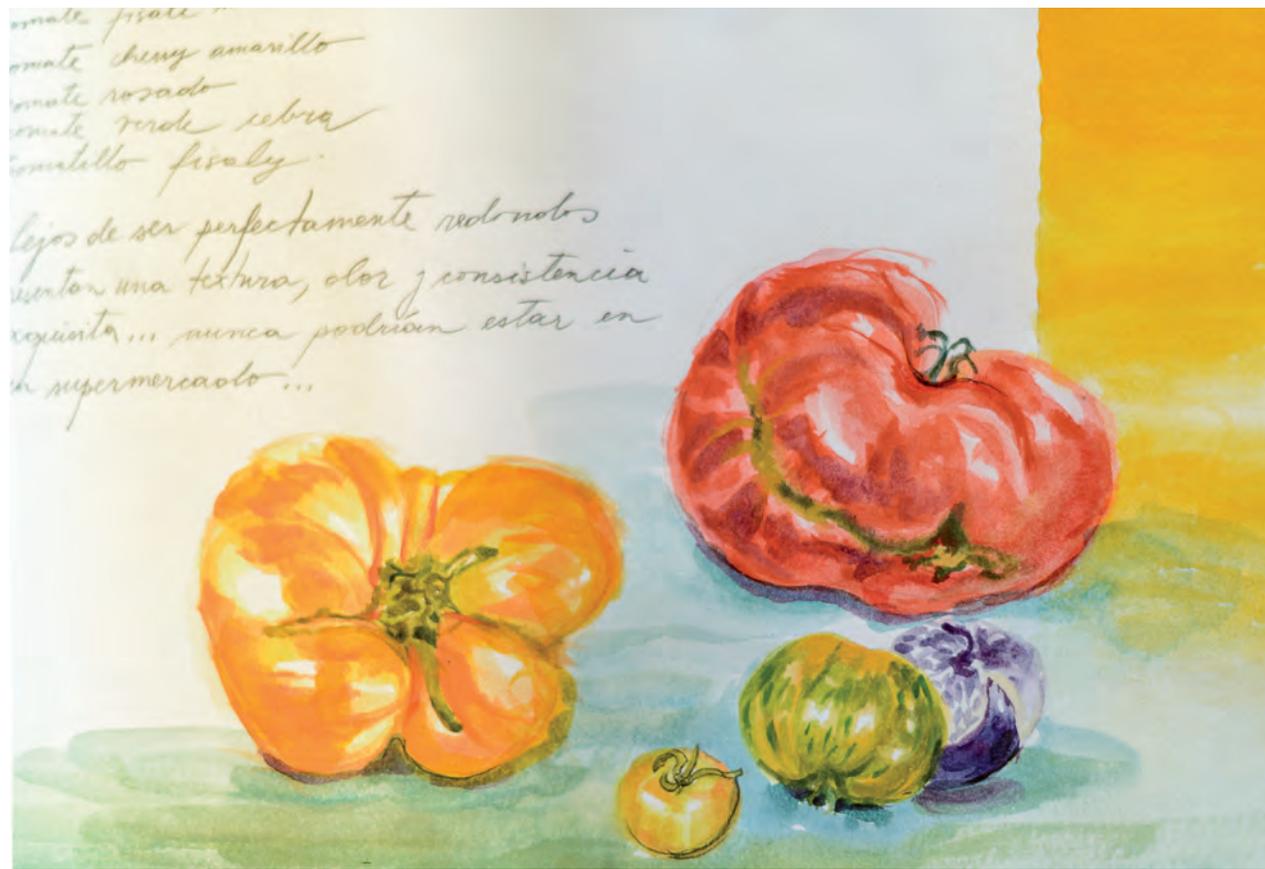














La señora Gladys me regaló algunas semillas, las guardo en mi bolsillo,  
a ella no le gusta vender sus semillas, ella las regaló a quien se























# BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, I (2013). *Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú*. Lima: Universidad San Marín de Porres, Fondo Editorial.
- Archivo de Prensa, Biblioteca Nacional, diarios de Illapel consultados: *El Choapa* (1904-1924), *La Opinión del Norte* (1913-1983), *El Pueblo* (1923-1924), *La Crónica* (1929-1931), *La Semana* (1931), *Reflector* (1932-1961), *El Herald* (1933-1934), *La Coronta* (1937), *El Despertar* (1938), *El Chop* (1944), *La Voz de Illapel* (1944-1949), *Informaciones* (1946-1947), *Cabildo* (1947-1949), *Nuevo Cabildo* (1950-1977) y *La Voz del Choapa* (1961, 1977-1991). Diarios de Salamanca consultados: *La Voz de los pobres* (1874 a 1875), *La Nación de Salamanca* (1926 a 1928), *El Salamanquino* (1947 a 1949), *Adelante* (1962-1966).
- Archivo de la Junta de Beneficencia, en Museo de Medicina Dr. Enrique Laval., Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.
- Aracena, L. A. (1941). *Ensayos económicos, políticos y sociales*. Santiago: Imprenta Helvecia.
- Araos, F., Borie, C., Romo, M., Lira, N. y Duarte, A. (2018) Algas: breves antecedentes etnográficos y arqueológicos, en Fogón, *Revista Internacional de Estudio de las Tradiciones*, Universidad de los Lagos, Vol. 1, n° 2, Julio-Diciembre.
- Armengol Valenzuela, P. (2018). *Glosario Etimológico Originario de nombres de hombres, animales, plantas, ríos, y lugares, y de vocablos incorporados en el lenguaje vulgar, aborígenes de Chile, y de algún otro país americano*. Santiago: Ediciones UC.
- Augusta, Fray Félix José. (1991) *Diccionario Araucano. Mapuche-Español, Español-Mapuche*, Temuco: Editorial Kushe.
- Baraona, R.; Aranda, X., & Santana, R. (1961). *Valle de Putaendo. Estudio de estructura agraria*. Santiago: Instituto de Geografía de la Universidad de Chile.
- Becker, C. A. (2015). Isótopos estables y dieta en poblaciones prehispánicas del norte semiárido (30°-32° Lat. S.): Una primera aproximación desde el Arcaico Tardío hasta el Período Incaico. *Boletín del Museo Nacional de Historia Natural*, 64: 107-119.
- Bedoya Garland, S. (2016). ¿El ají es peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales. *Tradicón, Segunda época*, (15), 69-80.
- Belmar, C., & Quiroz, L. (2001). Explotación de recursos vegetales en sitios habitacionales durante el período tardío en el curso superior del río Illapel. *IV Congreso Chileno de Antropología* (pp. 1371-1376). Colegio de Antropólogos de Chile A. G.
- Bengoa, J. (2016). *Reforma Agraria y revuelta campesina. Seguido de un homenaje a los campesinos desaparecidos*. Santiago: LOM.
- Bengoa, J. (2018). El cementerio de Picpus. Acerca de las memorias petrificadas. En M. Canales, J. Razeto, & R. Valenzuela, *Casta y sumisión. Chile a 50 años de la Reforma Agraria* (pp. 57-71). Santiago: Social-Ediciones.
- Bruna, J. (1994). *Juan Bruna calichero, poeta y campesino*. (C. Foresti, Ed.) Instituto Ibero Americano, Universidad de Gotemburgo.
- Brunet, M. (1931). *Hermanita Hormiga. Tratado de arte culinario*. Santiago: Editorial Nascimento.
- Bugueño O., R., & Cuevas M., J. (2011). *Salamanca*.

- Visión de un territorio*. Santiago: Salesianos Impresores.
- Bugueño, S. (2016). *Illapel a través del tiempo. 1753-1899*. Illapel: Ojo en Tinta.
- Bugueño, S. (2021). *Illapel en el siglo XX. 1900-1953*. Illapel: Ojo en Tinta.
- Cantarutti, Gabriel y González, Paola (2021). Nuevos Antecedentes sobre la Cultura Diaguita Chilena en el Valle del Elqui a partir del Sitio El Olivar, en *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología* Número Especial, pp. 735-768
- Camus, P., & Rosenblitt, J. (2000). Desarrollo y medio ambiente en la cuenca de Choapa. Un enfoque histórico. *Scripta Nova (revista electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, Universidad de Barcelona)* (56).
- Cárdenas, Bruno (2015) Los apodos: individualizados concrptuado, *Alpha* n° 41, Osorno, dic.
- Carvajal Bórquez, Paula (2019) Escuela Básica de Chalinga.
- Castro, M. & Bahamondes, M. (1986). Surgimiento y transformación del sistema comunitario: las comunidades agrícolas, IV Región, Chile. *AMB y DES, II(1)*, 111-126.
- Chapanoff, M. (2003). El mundo invisible: identidad y maritorio. En S. Montecino (comp.), *Revisitando Chile: identidades, mitos e historias*. Santiago: Cuadernos Bicentenario, Presidencia de la República.
- CIDA (Comité Interamericano de Desarrollo Agrícola). (1966). *Tenencia de la tierra y desarrollo socio-económico del sector agrícola*. Santiago: Talleres Gráficos Hispano Suizo.
- Contreras, R. & González, D. (2014). *Será hasta la vuelta de año. Bailes chinos, festividades y religiosidad popular del Norte Chico*. Santiago: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Contreras, R., & González, D. (2019). *Si tú nos prestas la vida. La devoción popular de los bailes chinos y sus fiestas*. Ovalle: Kamayok y Mucam.
- Cortés, H. (2003). Evolución de la propiedad agraria en el Norte Chico (siglo XVI-XIX). En P. Livenais, & X. Aranda, *Dinámicas de los sistemas agrarios en el Chile árido: la Región de Coquimbo*. Universidad de Chile, IRD y Universidad de La Serena, LOM.
- Cousiño, Á., & Ovalle, M. A. (2013). *Reforma Agraria chilena. Testimonios de sus protagonistas*. Santiago: Editorial Memoriter.
- Cueto, J. (1841). *Hijuelas del Choapa*. Archivo de la Junta de Beneficencia, FEB TS IM0001.
- Asociación de Academias de la Lengua Española (2015) *Diccionario de Americanismos*, Taurus.
- Escuela Básica Diaguitas de Chalinga. (2019). *Recetario de alimentación saludable indígena*. Proyecto “Yaita Lasta Mañak”.
- Fiscalía del Medio Ambiente. (2009). *La batalla del agua del valle de Pupío*. Santiago: Maval Ltda.
- Frezier, A. (1982). *Relación del viaje por el mar del sur*. Ayacucho: Fundación Biblioteca de Ayacucho.
- Gandolfo, Pedro (2022). *Alguna Luz para este pueblo*, Ediciones UCM.
- Gallardo, G. (2002). *Communal Land Ownership in Chile. The agricultural communities in the commune of Canela, Norte Chico (1600-1998)*. International Land Management Series, Uppsala University.
- Godoy, M., & Contreras, H. (2009). Continuidad y cambio en la comunidad indígena del Norte Chico: Valle Hermoso, 1650-1950. En J. Cáceres, *Experiencia de Historia Regional en Chile* (pp. 219-237).

- Goicovic, I. (1996). "Irrupción y desarrollo del movimiento social-popular en Choapa (1930-1949)". *Valles. Revista de Estudios Regionales*(2), 71-88.
- Goicovic, I. (1997). Surco de sangre, semilla de rendición. La revuelta campesina de la Tranquilla (1923). *Valles. Revista de Estudios Regionales*(3), 79-118.
- Goicovic, I. (2000). Conflictividad social y violencia colectiva en Chile tradicional. El levantamiento indígena y popular de Chalinga (1818). *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*(4), 51-86.
- Goicovic, I. (2009). Economía minera y conflictividad interoligárquica en el Norte Chico. Illapel, 1887. En L. Ortega, M. Godoy, & H. Venegas, *Sociedad y minería en el Norte Chico, 1840-1930* (pp. 271-290). Santiago: Usach y Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Goicovic, I. (2013). *Pasando a la historia. Los Vilos 1855-1965*. Los Vilos: Ilustre Municipalidad de Los Vilos.
- Goicovic, I. (2015). Trabajadores agrícolas y procesos políticos en el valles del Choapa (Chile, 1957-1975). *Revista Esboços*, 22, 102-127.
- González, G (2021) *Herbario Mistraliano, diarios y cuadernos sobre el jardín*, Ediciones Libros del Cardo.
- González, M. (1889). *Estudios económicos*. Santiago: Imprenta Gutenberg.
- González, R. (1951). Comunidades del Norte Chico. Mincha Norte. *Informaciones Geográficas*(3 y 4), 52-58.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gorriti, J. M. (1890). *Cocina ecléctica*. Buenos Aires: Félix Lajouane Editor.
- Hanisch, W. (1976). *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago: Ediciones Nihil Mihi.
- Herrera huerta, C. (2021). *Patrimonio Alimentario de las etnias chango y diaguita Coquimbo, Región de Coquimbo*. Santiago: Informe de Práctica Fundación Rectángulos de Agua.
- Illanes, M. A. (2003). *Chile des-centrado*. Santiago: Lom.
- Illanes, M. A. (2019). *Movimiento en la tierra. Luchas campesinas, resistencia patronal y política social agraria, 1927-1947*. Santiago: Lom.
- Irarrázabal, J. (2014). *Hacienda Illapel*. Santiago: Impreso en Ograma Impresores.
- Jackson S., D. (2004). Los implementos de molienda de un campamento estacional del holoceno medio: implicancias funcionales y contextuales. *Chungara*, 95-103.
- Jackson, D., & Méndez, C. (2005). Reocupando el espacio: Historia de un asentamiento multicomponente, sus relaciones inter-sitios y los cambios paleoambientales de la costa del Choapa. *Revista Werkén*(6), 2-15.
- Lenz, R. (1910). *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas*. Santiago: Universitaria.
- Lévi-Strauss, C. (1965). "Le triangle culinaire", *L'Arc*, n° 26. "El triángulo culinario", en Pingaud, B.; Heusch, Luc, & Lévi-Strauss, C. (1968). *Estructuralismo y dialéctica*. Buenos Aires: Paidós, pp. 39-57. Incorporado en Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. Traducción de J. Almela. México: Siglo XXI, 1970, 7a parte, II.: "Breve tratado de etnología culinaria", pp. 410-432.

- Leyton, A. (2021). *Valles escondidos*. Santiago: Mago Editores.
- Livenais, P., & Aranda, X. (2003). *Dinámicas de los sistemas agrarios en Chile árido: la Región de Coquimbo*. Santiago: Universidad de Chile, Institut de Recherche pour le Développement y Universidad de la Serena, Lom.
- López, P.; Cartajena, I.; Santander, B.; Villalón D.; Sáez, A.; y Rivera, B. (2016). Procesamiento de guanacos durante el Arcaico Tardío del norte semiárido de Chile: un acercamiento zoológico y espacial intrasitio, Chungara, *Revista de Antropología Chilena*(48) 2: 243-258.
- Loveman, B. (1971). *Antecedentes para el estudio del movimiento campesino chileno: pliego de peticiones, huelgas y sindicatos agrícolas*. Santiago: ICIRA.
- Macchiavello, A., & Cifuentes, O. (1939). Encuesta sobre alimentación campesina en el valle del Choapa. *Revista Chilena de Higiene y Medicina Preventiva*, 2(7).
- Macchiavello, A., & Cifuentes, O. (1939). Encuesta sobre la alimentación campesina en el valle del Choapa. *Revista chilena de higiene y medicina preventiva*.
- Maturana, A. (2016). *La historia de Salamanca*. Ediciones On Demand.
- Menchaca, V. (2021). *La Cocina de Mamá Juana: Principios de condimentación en la familia Arenas, un estudio de caso*. Tesis para optar al título de antropóloga social de la Universidad de Chile.
- Méndez, C. & Jackson, D. (2004). Ocupaciones humanas del Holoceno Tardío en Los Vilos (IV Región, Chile): Origen y características conductuales de la población local de cazadores-recolectores del litoral. *Revista Chungará*, 36(2), 279-293.
- Méndez, C.; Troncoso, A.; Jackson, D., & Pavlovic, D. (2009). Movilidad y uso del espacio entre cazadores recolectores tardíos en espacios cordilleranos del norte semiárido de Chile. *Intersecciones en Antropología*, 10: 313-326
- Mistral, G. (1939). *Recado sobre el trabajo de la mujer* [manuscrito] Gabriela Mistral. Archivo del Escritor. Disponible en Biblioteca Nacional Digital de Chile <http://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/bnd/623/w3-article-143202.html>.
- Mistral, G. (2013). *Caminando se siembra*. Santiago: Lumen.
- Mistral, G. (2016). *Almácigo, poemas inéditos*. Santiago: Ediciones UC.
- Mistral, G. (2019). *Recorriendo el Valle de Elqui con Gabriel Mistral*. (J. Quezada, Ed.). La Serena: Universidad de La Serena.
- Mistral, G. (2020). *Obra Completa*. Ediciones Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.
- Mistral, G. (2021). *Herbario Mistraliano. Diarios y cuadernos sobre el jardín. Investigación y selección de Gladys González*. Ediciones Libros del Cardo.
- Moliner, M. (2016). *Diccionario del uso del español*. Madrid: Gredos.
- Montecino, S. (comp.). (2003). *Revisitando Chile: Identidades, mitos e historias*. Santiago: Cuadernos Bicentenario, Presidencia de la República.
- Montecino, S. (2021). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.
- Montecino, S. & Alvear, A. (2018). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Coquimbo*. Santiago: FIA.

- Morales Pettorino, F. (2006). *Nuevo diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Valparaíso: Puntángelos.
- Neves, A. (1973). *Diccionario de americanismos*. Buenos Aires: Editorial Sopena.
- Pardo, O. & Pizarro, J. L. (2008). *Alimentos: Conservación y almacenamiento en el Chile Precolombino*. Arica: Ediciones Parina.
- Pinochet Le-Brun, T. (1911). *Nieves eternas*. Santiago: Imprenta La Ilustración.
- Pinto Rodríguez, J. (2015). *La Serena colonial. La ciudad y sus valles hace dos siglos*. La Serena: Ediciones Tequirque.
- Pinto, J. (2009). "Sociedad y minería en el Norte Chico, 1840-1930: un análisis para el debate. En L. Ortega M., M. Godoy O. & H. Venegas V., *Sociedad y minería en el Norte Chico, 1840-1930* (pp. 291-334). Santiago: Usach y Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Planella, M. T. (2019). Quinoa in pre-Hispanic central Chile: contributions from archaeology and cultural processes. *Ciencia e investigación agraria*, 46(2).
- Planella, M.; Falabella, F.; Belmar, C., & Quiroz, L. (2014). Huertos, chacras y sementeras. Plantas cultivadas y su participación en los desarrollos culturales de Chile central. *Revista española de antropología americana*, 44(2), 495-522.
- Poulain, J. P. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. París, Francia: Quadriga Dicos-Poche, Presses Universitaires de France.
- Rabuco, A. (2005). *Registro de goces singulares sin título individual de dominio inscrito: elementos y perspectivas*. Bienes Nacionales, Serie Estudios Legales Comunidades Agrícolas, Coquimbo.
- Ramírez, A. (2021). *Orígenes y usos de la piedra de moler. Un acercamiento desde las comunidades de la cuenca superior del río Illapel*. MS.
- Razeto, J. (2015). *Comunidades, lugares, paisajes y tensiones en las montañas de Aconcagua central*. Tesis doctoral, Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo.
- Razeto, J. (2018). Derivas campesinas de la Reforma Agraria. En C. y. En M. Canales, J. Razeto, & R. Valenzuela (editores), *Casta y sumisión. Chile a 50 años de la Reforma Agraria* (pp. 95-125). Santiago: Social-ediciones.
- Rebolledo, L. (2018). De logros y fracasos. Reforma Agraria en tres localidades. En M. Canales, J. Razeto, & R. Valenzuela, *Casta y sumisión. Chile a 50 años de la Reforma Agraria* (pp. 129-145). Santiago: Social-ediciones.
- Rodríguez, J. B. (2004). La cultura Diaguita en el valle del río Illapel. *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, 739-751.
- Saldívar, J. (2012). *Salamanca*. Santiago: Ventanilla Abierta Producciones.
- Sciolla, C. (2010). *Historia y Cultura de la Alimentación en Chile*. Santiago: Catalonia.
- Serey, A. (1988). Crónicas históricas de Illapel. 1536 a 1810. En *Illapel "Ciudad de los Naranjos" 1754-1988* (págs. 55-116). Illapel: Impresión Oddone.
- Silva, S. (2019). Epistolario de Rafael Gatica Soiza, 1812-1876. En *Fuentes para la Historia de la República*

- (Vol. XLVI). Santiago: Biblioteca Nacional de Chile y Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Steward, D. (1970). *El derecho de aguas en Chile. Algunos aspectos de su historia y el caso del valle de Illapel*. Santiago: Editorial Jurídica.
- Subercaseaux, B. (1973). *Chile o una loca geografía*. Universitaria.
- Troncoso, A. & Pavlovic, D. (2013). Historia, saberes y prácticas: un ensayo sobre el desarrollo de las comunidades alfareras en el norte semiárido de Chile. *Revista Chilena de Antropología*(27), 101-140.
- Valenzuela A., V. (1936). Informe agronómico de predios agrícolas. *Boletín del Ministerio de Agricultura*(7), 70-108.
- Vergara, N. (2016). *Metáfora en los Andes. Trashumancia y resistencia cultural en el valle del Choapa*. Quimantú.
- Zapata, S. (2009). *Diccionario de Gastronomía peruana tradicional*. Universidad San Martín de Porres.





*Mural de José Manuel Jiménez. Casa de la Cultura de Los Vilos*

