

La Color

Cruces Culinarios
Poduco Alto y Llico

Rebeca Olea Pietrantoni
Natascha de Cortillas Diego



... acá quieren poner
salmoneras, estamos
luchando con Isla
Santa María y algunos
pescadores. ¿ Y si nosotros
matamos el turismo?
matamos el marisco,
matamos el pescado ¿de
qué vamos a vivir? el futuro
de Llico, es incierto...

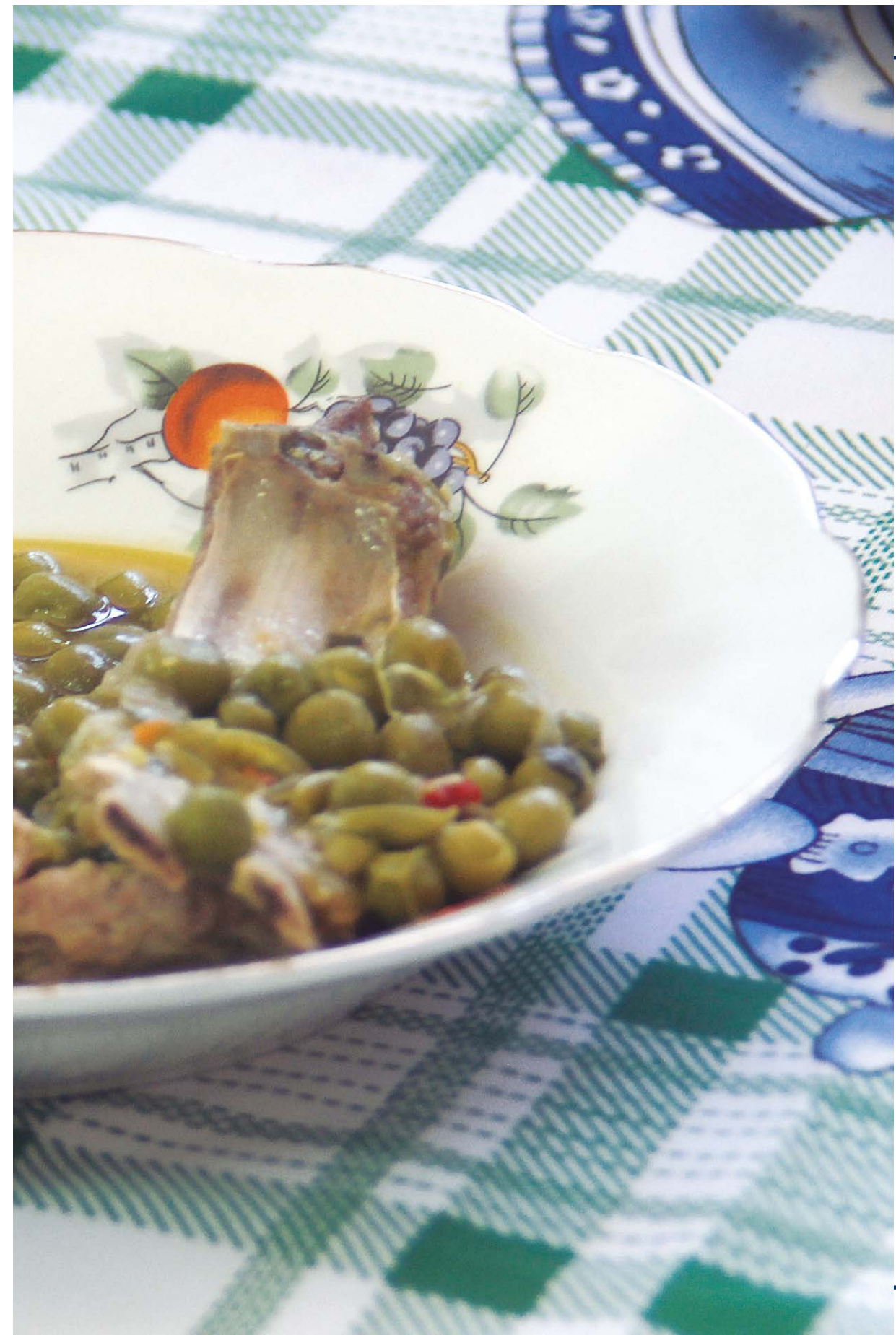
Fabiola / Llico

012

... un primo hermano de
mi mamá arrendaba un
caballo e iba a Rumena a
Llico, y traía luce. Desde
aquí llevaba sacos de ají y
desde allá traía el luce y lo
vendía acá. Mi abuela, mi
abuelo y mi mamá vendían
en Lota, mi papá cuando
era jóven también, llevaban
pipas de vino, madera,
carretas de fruta, todo se
vendía...

María / Poduco Alto

013



... antes vivíamos
enterrados en el fuego,
ahora una tiene una
cocinita a gas. Ha
cambiado, tenemos luz...

Juana / Llico

018

... el alimento nos hace
soportar los malos tiempos
de la vida...

Gualda / Llico

019



... nosotros no hemos
dejado la tradición,
seguimos sembrando...

Norma / Poduco Alto

024

... plantar eucaliptus es
como perder la tierra, ya no
se da más, secan el agua,
si hay vertientes en una
plantación de eucaliptus
se seca la vertiente, los
árboles secan todo el
agua...

Ximena / Poduco Alto

025



... la tradición de mezclar carnes y mariscos es muy remota en los lugares cercanos a la costa. Ya con la llegada de los colonos a la zona costera de Arauco, se empieza a cambiar la forma de cocinar los alimentos...

Rodrigo / Llico

030

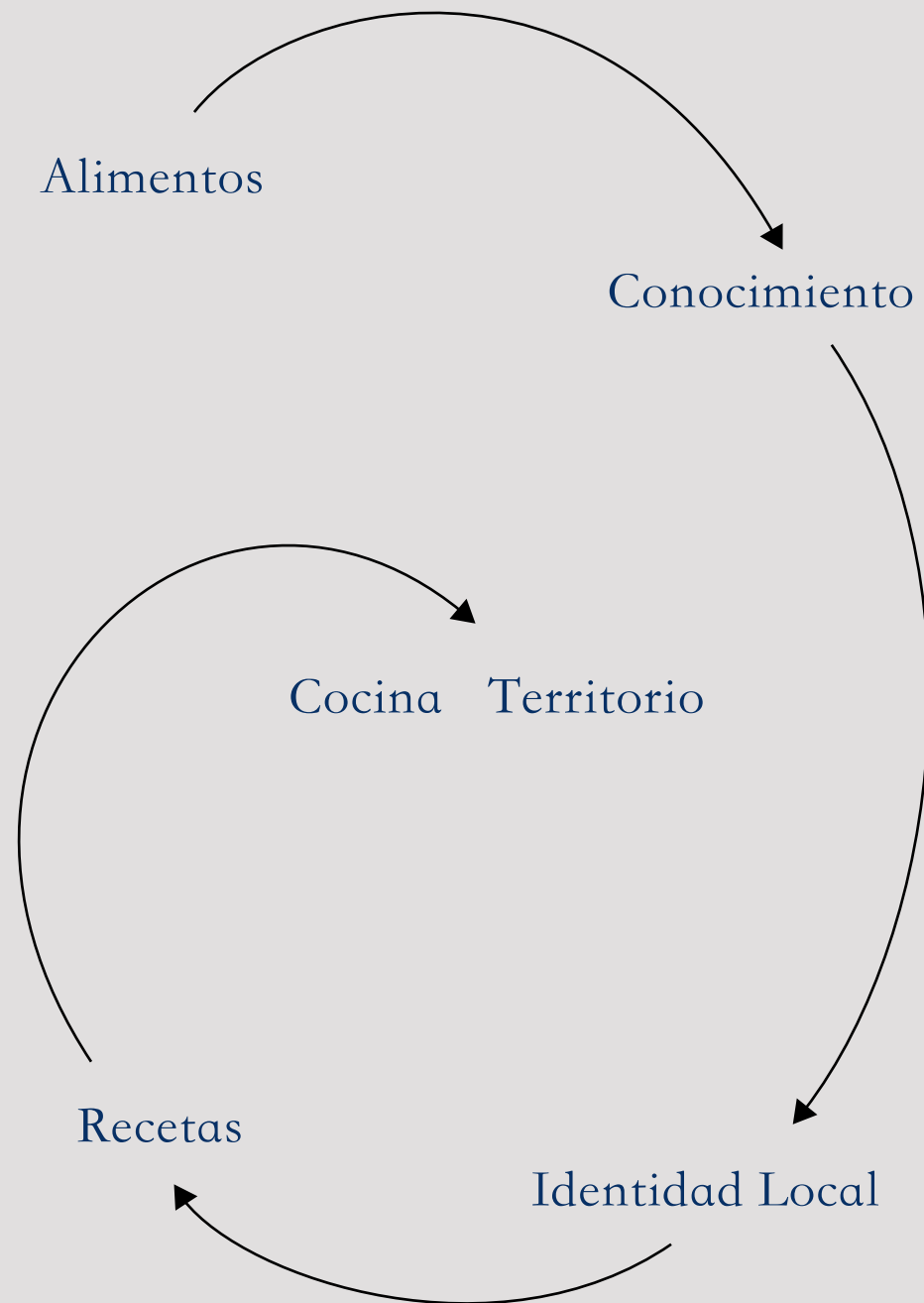
... una fue siempre criada aquí en el humo, en la cocina, en la mesa.

Todo era en esta cocina; estaba la parrilla, sus ollas colgando y nosotros los niños, alrededor del fogón...

Ximena / Poduco Alto

031





039

- 040 Identidades y Soberanías desde lo Alimentario.
- 042 Ser y hacer: una experiencia culinaria.
- 052 Territorio y Cocina.
- 070 Alimentos, Prácticas y Técnicas.
- 080 ¿Quién cocinó hoy?

Mote de Trigo Cazuela de Gallina
de Campo con Chuchoca Conejo
Ahumado Tortilla al Rescoldo H
Sopaipillas de Harina en Rama H
Ají Chupilca Trigo Empanadas d
Changle Identidades y Charquicá
de Cochayuyo Soberanías Chicha
de Maqui desde lo Caldo de Hari
na Tostada Alimentario Mistela
de Culén Caldillo de Piure Papas
Cocidas con Luche Chanfaina de
Cordero Ají Chamuscado Café de

Paula Fuentealba Urzúa, Antropóloga e investigadora. Licenciada en Antropología en Universidad de Concepción (2013) y Magíster en Estudios Socio ambientales de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Ecuador (2017). Su investigación ha buscado relevar desde los saberes locales los patrimonios naturales, culturales y agroalimentarios de comunidades costeras y rurales del centro sur de Chile.

En la actualidad, la materialización de lógicas neoliberales y globalizantes ponen en tensión a los sistemas alimentarios locales¹. Estamos inmersos en un tercer régimen alimentario² marcado por la presencia de industrias de comida rápida y desarraigada de sus orígenes, llevando al límite la capacidad regenerativa de los ecosistemas con la intensificación de monocultivos forestales y reducción de recursos pesqueros, degradando la vida de poblaciones campesinas y urbanas. Las profundas desigualdades económicas y ecológicas que se gestan en los espacios locales³ nos interpelan su sostenibilidad en el tiempo.

En las comunidades locales, desde diversas organizaciones como sindicatos de pescadores artesanales, recolectoras de orilla, juntas de vecinos, comités de agua, se alzan ejercicios de soberanía desde lo alimentario como un derecho fundamental. Esto implica un giro a lo territorial, reconociendo sus riquezas y diversidad biocultural como aspectos fundantes de quiénes somos y cómo nos alimentamos. Esta reconexión, sitúa los alimentos desde sus paisajes, cultivos y crianzas, hábitos estacionales, formas de preparación u oficios culinarios. Hacer este reconocimiento complejiza el acto de comer dotándolo de un sentido político, que nos acerca a las historias de nuestras comunidades y su naturaleza. Cada receta es más que un listado de ingredientes, es una performance que conjuga elementos con arraigo territorial con quehaceres y saberes, que moldean y generan una experiencia de disfrute culinario.

Estos relatos se urden en las cocinas como espacios de conversación y reflexión. Situándonos al sur del Biobío, sus localidades de mar y tierra han sido históricamente un escenario de circulación de saberes, sabores, colores y aromas, cuya persistencia es posible sólo gracias al rol central de las mujeres rurales y mujeres que detentan oficios pesqueros, actoras clave en los procesos productivos, reproductivos y de configuración identitaria.

Así, La Color es un sentido acercamiento a un componente estético que releva la importancia de explorar los paisajes alimentarios que nutren las cocinas locales del Biobío. Este diálogo entre el Golfo de Arauco y lo profundo del secano interior en Santa Juana nos muestra sus modos distintivos de habitar, celebrando la diversidad que nutre las cocinas regionales, destacando que las manos de mujeres sostienen la vida de sus comunidades. Así, desde los relatos femeninos y sus vívidas imágenes, este trabajo nos invita a volver las cocinas y la comensalidad como un acto de amor que deleita el alma, el cuerpo y la memoria.

¹ Ericksen, Polly & Stewart, B. & Dixon, Jane & David, Barling & Loring, Philip & Anderson, Molly & Ingram, John. (2010). The value of a food system approach. Food security and global environmental change. 25-45.

² McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. The Journal of Peasant Studies, 36(1), 139-169.

³ Hornborg, Alf. (2003). The Unequal Exchange of Time and Space: Toward a Non Normative Ecological Theory of Exploitation. Journal of Ecological Anthropology, 7, 4-10.

de condimentos y reglas alimentarias. Estas últimas nos dicen qué alimentos debemos comer, a qué hora y cuándo, es decir, nos marcan por costumbre y repetición patrones de comportamiento a la hora de cocinar y comer nuestros alimentos, diferenciándonos así de otras comunidades y territorios. En otras palabras, es posible reconocer y distinguir a una comunidad por los tipos de alimentos usados y por las formas en que se preparan y disponen diariamente, por ejemplo la cazuela, preparación recurrente del recetario cotidiano del centro sur de Chile da cuenta del uso de proteínas, verduras y espesantes, las cuales van variando dependiendo de la latitud de los territorios; cazuelas de mariscos, de cholgas secas, de piures, de espinazo de cordero, de pescado, gallina de campo o pava, van a ser preparadas dependiendo de las costumbres familiares y la disposición de sus ingredientes.

Los patrones de condimentos dan cuenta de cómo son usadas las especias y la sazón, y si bien se relacionan con los gustos personales, nuestra cultura alimenticia, nos dice cómo y cuándo usar cada aliño. Siguiendo nuestro ejemplo, es impensado utilizar en el aliño de cualquier cazuela nacional hinojo, jengibre o nuez moscada, por el contrario no habría duda en el uso de ajo, perejil o merkén. Estas singularidades junto a otras tantas desprendidas al cocinar, nos diferencian, ya que nos permite construir colectivamente a través de nuestros platos identidades locales.

Este carácter identitario de la comida, otorga sentido de pertenencia y arraigo, siendo el alimento una vez cocinado, marcado por un sello, etiquetado y reconocido, en una palabra: identificado⁸. Pero, ¿Qué elementos identifican a las cocinas de Llico y Poduco Alto? ¿Existen características compartidas? ¿El acceso directo a una parte de la cadena de alimentos podría considerarse como distintivo? Creemos que sí. Y si bien ambos territorios conservan los matices territoriales propios de interior y costa, la producción alimentaria de estas comunidades rurales sea por recolección, caza, pesca, siembra o cría de animales, da cuenta de las distintas dimensiones que adopta hoy su cocina y de la relación que existe entre quienes producen los alimentos y la comida que prepararan.

Recolección

La recolección, ha persistido como práctica alimentaria pese a los cambios culturales y ambientales que han acompañado el desarrollo de las sociedades. Los alimentos recolectados surtieron las mesas prehispánicas por larga data, transmitiéndose a través de la oralidad el quehacer de buscar comida, conocimientos prácticos que

060

190



⁸ Fischler (1995, p.76) El dilema del (h) omnívoro.

desmalezar, abonar y cosechar, un largo listado que mantiene con vida y alimento al campo. En el caso de los invernaderos, estos cumplen una función primordial ya que permiten cultivar vegetales que por condiciones climáticas no pueden desarrollarse en exterior¹³, especialmente en Poduco Alto. Así es posible plantar y consumir lechugas, acelga, cilantro, perejil y espinaca, de manera permanente durante el año, y según la temporada rotar el uso de la tierra con matas de porotos y tomates. Siguiendo con la producción agrícola de Poduco Alto, uno de los cultivos que está siendo fomentado de acuerdo a las condiciones climáticas del sector, es el de las frutillas¹⁴, el cual independiente de su resistencia a las bajas temperaturas, comienza a ocupar los huertos del sector desde las últimas semanas de septiembre.

Los huertos, generalmente ubicados cerca de las casas o fuentes de agua se reactivan en las temporadas de primavera y verano con el cultivo de diversas hortalizas. En las chacras, son destinadas las siembras de cereales, leguminosas, maíz y principalmente papas, las cuales van rotando de temporada en temporada. En términos proporcionales¹⁵ la siembra y cosecha de papas representa un 85% de los cultivos de las chacras, siendo su principal destino el autoconsumo familiar y en la medida de lo posible la comercialización a terceros de sus excedentes.

Los cultivos en la chacra debido a su extensión son generalmente compartidos en la vida campesina y se transforman en un momento de encuentro, reciprocidad y ayuda mutua entre el dueño de la siembra y las personas que aportan con su trabajo a ella. Estas instancias de trabajo colaborativo, también llamados mingakos¹⁶, se encuentran muy vigentes en la vida socio-productiva de Poduco Alto y son un aporte real a la hora de desarrollar estas faenas.

La composición de la familia campesina actual, ha ayudado a que esta tradición siga viva debido, entre otras razones, a que el número de integrantes de la familia ha decaído y ya no se cuenta con tantas manos para trabajar. Ya sea en jornadas de siembra, cosecha, raleo o poda, la comida es la primera invitada a los mingakos, y si bien el menú ha ido cambiando con los años la intención de atender y compartir con quienes se trabajó se mantiene intacta.

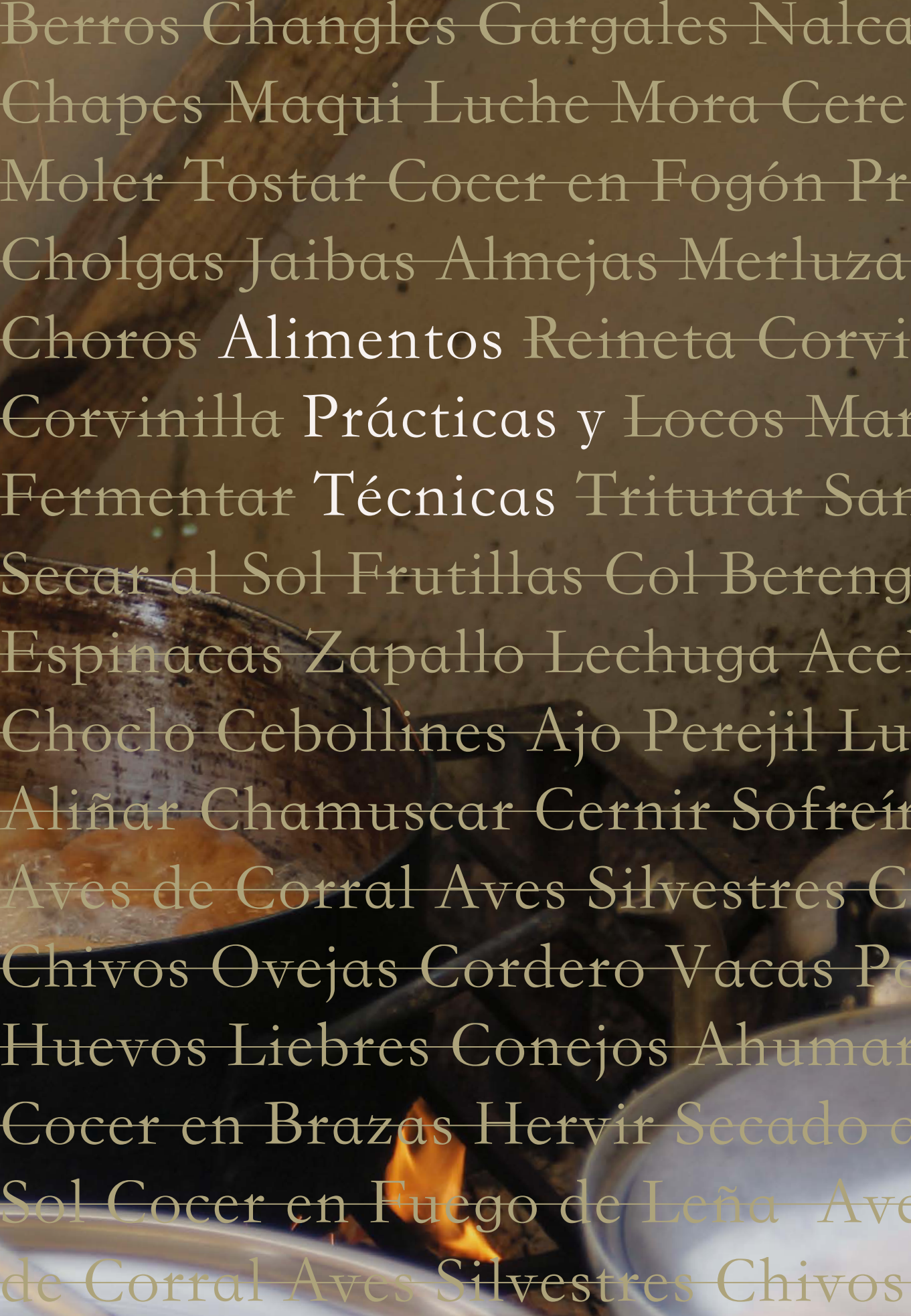
¹³ De acuerdo a los relatos sabemos que antiguamente las madres y abuelas no usaban invernaderos en el campo. Sus verduras y hortalizas eran cultivadas directamente en la tierra, por lo que el uso de un recinto especial para el cultivo de vegetales es una práctica más menos reciente y podría responder al endurecimiento de las condiciones climáticas actuales.

¹⁴ Por intermedio del programa PRODESAL, dependiente de INDAP, la municipalidad de Santa Juana ha podido financiar en Poduco Alto una serie de iniciativas entre las que cuentan; compra de nailon para invernaderos, mangueras para el regadío, implementación de invernaderos, adquisición de matas de frutilla, entre otras.

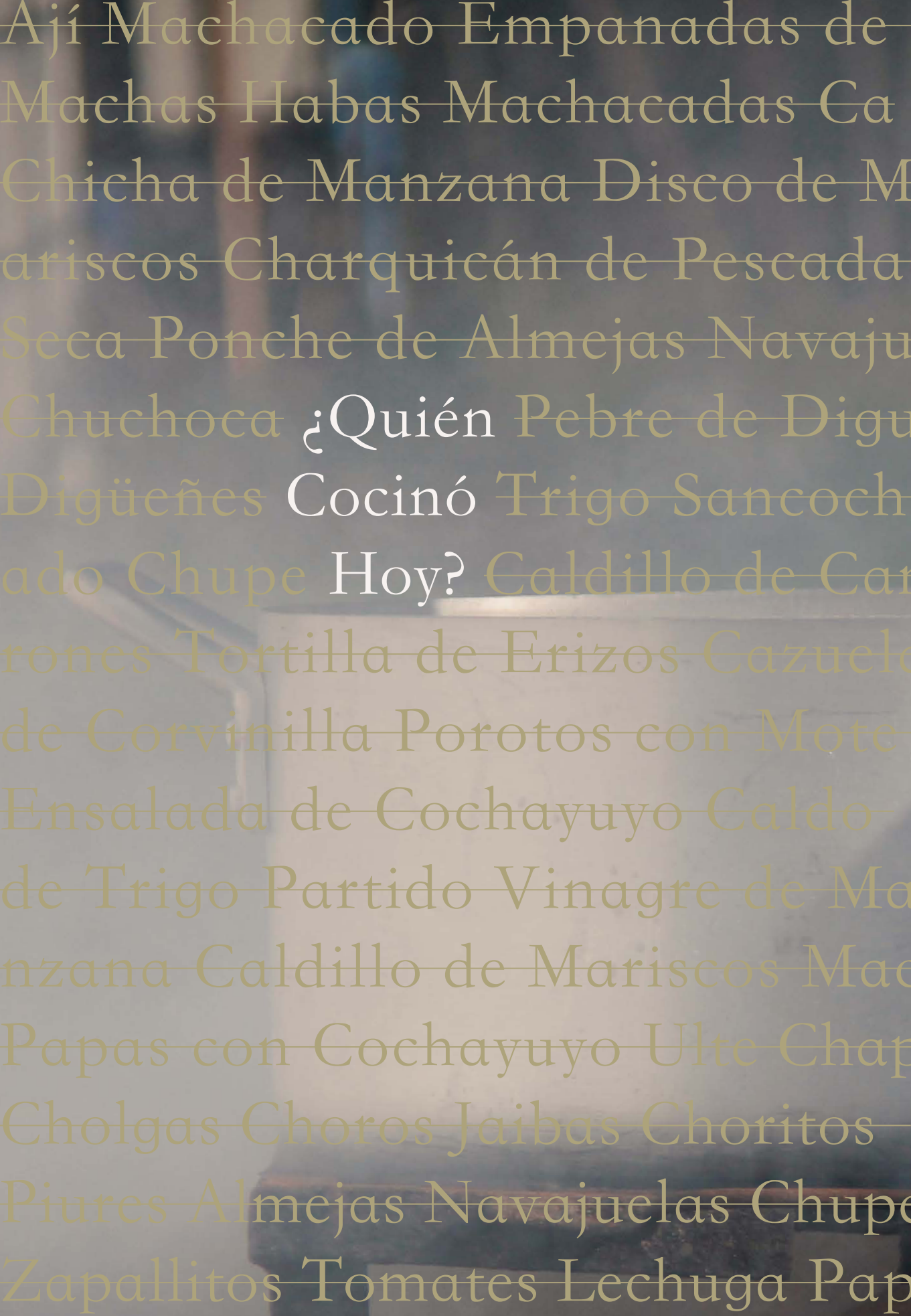
¹⁵ En base a Censo Agropecuario y Forestal (2007).

¹⁶ El mingako es una práctica social y productiva de trabajo campesino no remunerado, en post del desarrollo colaborativo de diversas actividades, principalmente agrícolas. Proviene del quechua mink'akuy que significa pedir ayuda a otro prometiéndole algo.

Al explorar las producciones alimenticias de Llico y Poduco Alto lo primero que advertimos es la relación directa que poseen ambos territorios con sus alimentos. Sea en la costa o en el interior, la cocina de una localidad es un referente vivo, responde y trasciende en el tiempo no solo gracias a la sazón sino también al relato invisible que acompaña cada plato.



Las formas y maneras de preparar los alimentos son tan variadas y particulares como el territorio que las cobija. Donde los tipos de alimentos y las recetas que se implementan, cargan los saberes adquiridos en el quehacer alimenticio de comer, cocinar y compartir junto a los demás.



Mujeres, gestoras
anónimas de las memorias
alimentarias.
Actoras de los procesos
productivos y reproductivos
de nuestro universo
culinario.*

* En base a entrevistas realizadas a las cocineras participantes durante el desarrollo del Proyecto Colaboraciones y cruces Culinarios



La Color, Cruces Culinarios entre Poduco Alto y Llico

Autoras / Rebeca Oleo Pietrantoni, Natascha de Cortillas Diego.

Este libro cuena con Referato Externo.

Diseño y diagramación: Almacén Editorial.

Fotografías / Sol Jorquera, Ciénaga Comunicaciones.

Documental / Producción de Ciénaga Comunicaciones / Arturo Barra, Sol Jorquera y Andrés Morales. Link / Canal Youtube Ciénaga Comunicaciones.

Financiamiento / Fondart de Gastronomía, Proyecto Colaboraciones y Cruces Culinarios: En busca de la cocina Regional, folio N° 444349, Ministerio de la Cultura las Artes y el Patrimonio 2018.

Editorial / Almacén Editorial.

Título / La Color

Impresión / Trama impresores, Concepción

Tiraje / 300 ejemplares

ISBN / 978-956-401-873-7

Chile, región del Biobío 2019.

