

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos  
de mujeres del Itata



**CETSUR**

centro de educación y tecnología  
para el desarrollo del sur



# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata



# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos  
de mujeres del Itata



**CETSUR**

centro de educación y tecnología  
para el desarrollo del sur





Obra bajo licencia Creative Commons Atribución-Licenciar Igual Chile 2.0. Para ver una copia de la licencia visite

[creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/deed.es](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/deed.es)

ISBN 978-956-8982-00-3

Investigadoras:

Paula Mariángel y Rita Moya.

Co-investigador:

Carlos Tapia.

Editorial:

CETSUR

Diseño de portada y páginas interiores:

Ricardo Molina Arranz

Fotografía:

Rita Moya, Patricia Roccatagliata, María Victoria Hernández

Tomé, Chile, Marzo 2010

# Índice

Presentación .....	09
Introducción .....	11
El Sabor de las Cocinas Locales .....	13
Capítulo 1 La Cuenca del Itata, su historia y su paisaje .....	19
Capítulo 2 El inicio del río y la voz de las mujeres curadoras .....	37
Capítulo 3 Ribera sur, cobijo de biodiversidad para las cocinas locales .....	45
Capítulo 4 Sabores de mar y tierra se funden al río .....	69
Capítulo 5 Ribera norte, sostén de soberanía alimentaria .....	107
Epílogo .....	129
Bibliografía .....	130
INDICE DE MAPAS	
Mapa 1 El Valle del Itata .....	35
Mapa 2 Ribera sur .....	47
Mapa 3 Desembocadura .....	71
Mapa 4 Ribera norte .....	109
INDICE DE RECETAS	
Cazuela de cordero con soplillo. Rosa Parra. El Carmen .....	43
Pavo de harina de avellana. Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón .....	43
Chicha de maqui. Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón .....	53
Pebre de digüeños. Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón .....	53

Porotos con mote de maíz. Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón .....	53
Pebre con agraz. Juana Valenzuela. Quirihue .....	56
Cazuela de gallina negra de campo. Jeanette Sanhueza. La Pampa. Cobquecura .....	62
Huevo sancochado. Leonor González. Cerro Negro. Quillón .....	62
Turrón de vino. Leonor González. Cerro Negro. Quillón .....	67
Precisados. Leonor González. Cerro Negro. Quillón .....	67
Sopa de harina tostada. Viviana Saavedra. Alto Perales. Coelemu .....	75
Porotos con Mote. Marta Sandoval. Meipo. Coelemu .....	75
Catete de harina tostada. Juana Fuentealba. Leonera. Coelemu .....	75
Mistela. Juana Fuentealba. Leonera. Coelemu .....	77
Hervío. Carmen Valenzuela. Cerró Negro. Quillón .....	77
Sanco. Juana Fuentealba. Leonera. Coelemu .....	86
Alfajores de harina dorada. Juana Fuentealba. Leonera. Coelemu .....	86
Sopa de tallarines falsos. María Isabel Alegría. Carabanchel. Coelemu .....	93
Mar y tierra. Viviana Saavedra. Alto Perales. Coelemu .....	97
Charquicán de pescá seca. Orofina Macaya. Alto Perales. Coelemu .....	101
Caldillo de piure con harina tostada. Sector de Pullay. Cobquecura .....	104
Luche con papa doma. Rufina Salgado. La Pampa. Cobquecura .....	116
Papas con mote. Eva Obinú. Quirihue .....	116
Sopa de chuchos. Juana Valenzuela. Vegas Verdes. Quirihue .....	121
Porotos cachiporra con sancochado de trigo. Marta Sandoval. Meipo. Coelemu .....	125
Porotos amallados con palote y cebolla frita. Blanca Rosa Oñate. Chillancito. Coelemu .....	125

## INDICE DE FOTOGRAFIAS

Cocina campesina. Comuna El Carmen .....	16, 17 y 18
Salto del Itata .....	21
Maíz 8 corridas .....	25
Rosa Parra. Comuna El Carmen .....	40
Edita Henríquez. Comuna El Carmen .....	42
Marina Pérez. Comuna Quillón .....	52
Regina Prado. Comuna Quillón .....	57
Mónica Vargas. Comuna Quillón .....	59
Leonor González, Tía Nono. Comuna Quillón .....	64
Fogón Campesino .....	66
Arrope .....	79
Juana Fuentealba. Comuna Coelemu .....	83
María Isabel Alegría. Comuna Coelemu .....	92
Viviana Saavedra. Comuna Coelemu .....	105
Alfajores de harina dorada .....	106
Papa doma .....	113
Papa reina .....	114
Papa doma con cochayuyo frito.....	115
Juanita Valenzuela. Comuna Quirihue .....	117
Trilla familiar .....	122
Vegas del Itata .....	128

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata

# Presentación

Mujeres, tierra, semillas, cosecha y fogón confluyen en la creación de platos, identidad y territorio. Esta fue la inspiración de dos proyectos dirigidos por investigadoras de la Corporación CET SUR y cuyos resultados se plasman en esta publicación.

El primer proyecto fue apoyado por Fundación Avina y tuvo como objetivo fortalecer un consumo consciente y solidario, que enfrentara la enorme brecha que existe en Chile en la relación consumidor-productor. Esta brecha, asociada a políticas agrarias que no promueven la pequeña escala o la producción local agroartesanal de la mano del mundo campesino<sup>1</sup>, origina un consumidor medio sin acceso y sin conocimiento de productos y preparaciones de calidad e identidad y, por lo tanto, sin reales derechos de elección sobre los alimentos que consume.

El segundo proyecto, apoyado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes a través de su línea de proyectos Fondart, se propuso investigar y promover en el Valle del Itata las especificidades identitarias de las cocinas locales tradicionales y sus maestras/os especialistas, como componente del patrimonio cultural regional. Para ello, junto al proceso investigativo convencional, se implementó una Escuela de formación itinerante en Culinaria Tradicional a partir de los saberes de 4 maestras habitantes de las localidades de Cobquecura, Cerro Negro en Quillón, Guarilhue en Coelemu y Vegas Verdes en Quirihue. En cada una de las jornadas se trabajaron aspectos asociados a productos y preparaciones locales, calendarios agrícolas y festivos, reconocimiento de biodiversidad local, además de actividades prácticas de preparación de diversos platos.

---

<sup>1</sup> De hecho los sustitutos más cercanos que se están potenciando desde las políticas nacionales, están dados por los denominados “productos gourmet” comercializados a través de tiendas, hoteles y restaurantes especializados y en supermercados localizados en zonas de mayor nivel socioeconómico de grandes ciudades y con una fuerte orientación hacia la exportación. Cabe destacar que estos productos en muchos casos se apropian del patrimonio cultural del producto y están siendo sostenidos principalmente por “empresarios agrícolas”.

Las mujeres participantes de ambos procesos, que compartieron sus saberes solidariamente y a quienes queremos destacar y reconocer su contribución en su calidad de autoras locales son:

## **Cobquecura:**

Maestra: Ana Valladares

Jeanette Placencia, Rufina Salgado, Ana Hidalgo, Jeanette Sanhueza, Carmen Valladares, Cristina Betancourt.

## **Quirihue:**

Maestra: Juana Valenzuela, Ximena Salas.

Magdalena Medina, Carmen Rivas, Yosenia Santana, Ana Muñoz, Lucrecia Molina, Laura Espinoza, Raquel Jara, Eva Obinú, María Domínguez.

## **Coelemu:**

Maestra: Juana Fuentealba

Viviana Saavedra, Miriam Muñoz, Rosa Ruiz, María Isabel Alegría, Clementina Vergara, Patricia Pino, Ana Martel, María Zulema Sandoval, Marta Sandoval, María Bravo, Verónica Blanco.

## **Quillón:**

Maestra: Leonor González, Mónica Vargas.

Mónica Paredes, Alicia Mellado, Rosa Fierro, Sara Zapata, Blanca Oñate, Margarita Cruz, Inés Cisternas, Carmen Valenzuela, María Hidalgo, Bertila Meza, Jacqueline Arriagada, Regina Prado, Tita Riesco.

## **El Carmen:**

Rosa Parra, Edita Henríquez y Mónica Hormazabal.

Las investigadoras agradecen a Fundación Avina y al CNCA por el apoyo y financiamiento recibido.

# Introducción

En el actual escenario de globalización surge la necesidad de modificar los modos de alimentación reactivando la diversidad, la autonomía y la identidad de nuestra culinaria. De acuerdo a Angélica Celis este proceso de reactivación, las estrategias alimentarias campesinas y de pueblos originarios tienen plena vigencia, puesto que se fundan en conocimientos y tradiciones que se han transmitido oralmente por generaciones, recuperan significados, ritualidades y símbolos, transformando la alimentación en fiestas y actos cotidianos arraigados en lo más profundo de nuestro ser como pueblo cultural.

Campesinos, pueblos originarios, pescadores artesanales y otras comunidades de la tierra y el mar, lideran una concepción de vida cuyo eje es la alimentación. Más allá de su actual situación crítica, de los avances tecnológicos y de cierta pobreza material que sigue siendo parte de su realidad, revalorizan y re-posicionan un vínculo distinto con la naturaleza, relacionándose con ella no desde el punto de vista del “recurso”, sino como parte íntegra de un mundo en el que se instalan localidades, tradiciones, culturas y cosmovisiones.

De este modo, bajo el liderazgo del movimiento campesino se instala la noción de Soberanía Alimentaria, un planteamiento frente a la desesperanza y una posición política que expresa la recuperación del derecho de los pueblos que permita la definición de estrategias propias de producción, así como de distribución y consumo de alimento, respetando su cultura y la diversidad de expresiones de pueblos indígenas, campesinos y pescadores en la producción sustentable, preparación y consumo de sus productos de la tierra, los bosques y el mar.

Necesitamos como sociedad establecer vínculos que expresen nuestra cultura y que valoren a otras culturas, formas de pensamiento o naturaleza. El mundo campesino y los pueblos indígenas poseen un saber que ha buscado la armonía con la madre Tierra durante miles de años, alcanzando un profundo conocimiento sobre pautas de conservación de la naturaleza. También son portadores, especialmente los pueblos indígenas, de valores culturales y espirituales, basados en una filosofía holística y en la creencia que las mujeres simbolizan el planeta y, por consiguiente, son una particular expresión de lo sagrado. Estos valores manifiestan la relación *mujeres - madre tierra*, como entidades femeninas que traen vida al mundo y es por la vida misma que los seres humanos deben aprender a vivir en equilibrio y respeto.

Por ello, este es un libro que se lee desde el saber y conocer femenino y desde el saber y conocer campesino e indígena. Desde este saber y conocer se percibe, en concordancia con lo que ha planteado Leonardo Boff, que los cambios que actualmente la Tierra está padeciendo, son consecuencia de la destrucción de los recursos naturales y el ambiente asociado a la “soberbia” de algunos seres humanos. Por ello, los terrenos se convierten en desiertos y ya no producen alimentos, los ríos se secan y el aire y el agua se contaminan. La preocupación campesina e indígena por el estado del planeta es evidente pero no es reconocida y menos aún difundida. La historia del alimento, del espacio de la cocina y del arte de la culinaria no puede estar desconectada de la cultura, la historia, los recursos naturales y el ambiente de los territorios.

El territorio del Itata es un lugar de transición entre un Norte más bien templado y las lluvias del Sur, pero también entre la cultura criolla y la cultura mapuche, tanto en el tiempo como en el espacio. A través del correr del tiempo, el territorio ha sufrido alteraciones en su paisaje, cultura e incluso identidad.

Si pudiéramos hacer hoy un ejercicio de observar desde el cielo el Valle del Itata, podríamos reconocer una uniformidad verde, o como algunos lo denominan, un “*desierto verde*”, constituido principalmente por plantaciones de pino y eucalipto, con la fuerte interrupción del río. Sin embargo, si pudiéramos zambullirnos en ese desierto verde y fluir junto al río, descubriríamos, asociada a sus riberas y afluentes, una diversidad que sigue conformando un territorio; diversidad que se expresa en la culinaria, fiestas religiosas, cultivos, familias y mujeres.

¿Qué constituye el territorio del Itata en la actualidad? No lo sabemos pero no nos quedamos tranquilas pensando en que sólo se compone de pino o eucalipto. Creemos que es necesario agudizar los sentidos y descubrir las pequeñas islas y fragmentos de comunidades campesinas, de mujeres y hombres, de árboles, aves, peces, flores, hierbas, fragancias y sensaciones. Este libro pretende ser un aporte a la reconstrucción de la identidad del territorio del Itata desde su expresión culinaria.

## El sabor de las cocinas locales.

El interés por ahondar en los sistemas alimentarios que distinguen a las comunidades campesinas del Valle del Itata, es una invitación a “*entrar por la puerta de la cocina*” para hurgar en los conocimientos, creencias y tradiciones que conforman las diversas identidades que conviven en este territorio. Desde un espacio de intimidad familiar en el que confluyen subjetividades y afectos en torno a la comida, accedemos a contenidos que develan la relación de las/os campesinas/os con los ciclos de la naturaleza, el trabajo, la ritualidad, la salud, lo trascendente, entre tantos otros aspectos.

Es en la cocina, con la fuerza simbólica del fogón en una ubicación central del espacio, donde los alimentos transmutan en comidas dulces, saladas, crudas o cocidas, bebidas, jugos y licores, o emplastos, ungüentos y otros remedios caseros. Es en este lugar donde el saber heredado, figurado en receta, consejo, técnica o regla, franquea el paso de los años y la debilidad de la memoria individual para convertirse en valor colectivo, organizado, preservado y recreado fundamentalmente por las mujeres.

*“Me acuerdo que en la cocina colgaban las ollas sobre el fuego y siempre había una tetera hirviendo. Había un catrón, un catre de palos, con una payasa<sup>2</sup> de paja donde mi papá dormía cuando llegaba después que mi mamá lo esperaba con el almuerzo. Alrededor del fuego nos sentábamos todos los hermanos, con las patitas cerquita del pollo, que siempre estaba encendido, y escuchábamos las historias que los*

---

<sup>2</sup> Especie de colchoneta de tejido vegetal

*viejos nos contaban mientras comíamos”<sup>3</sup>.*

Las evocaciones de infancia que algunas mujeres compartieron durante las jornadas de la Escuela Itinerante de Culinaria Tradicional en diversos puntos del Valle, dan cuenta de la fuerza de la cocina en la transmisión de las identidades. Entre ollas, zarandas y canastos, la memoria de una comunidad procura su custodia a través de cuentos, casos, adivinanzas, historias familiares u otros relatos, que van dando respuesta a las interrogantes acerca del ser y estar en el mundo. El cocinar y el comer entonces se precisa en un acto cotidiano pero no mecánico, bañado en la ritualidad del lenguaje del campo, que en su hacer interlocuta con su entorno, rescatando y resguardando sus beneficios y bondades.

Las labores agrícolas inician o cierran sus ciclos con la solicitud o agradecimiento de siembras y cosechas, donde la fiesta con trago, comida y baile reactiva la alegría. **“La fiesta es un canto a la comida con sabor a persona, a comunidad, a territorio, a historia y tradición”**, afirma Fidel Sepúlveda en su artículo *“Fiesta y Vida”*<sup>4</sup>.

En muchos sectores, la *Cruz de Mayo* señala la época en que el trigo debe sembrarse y para ese día son infaltables las mistelas y pajaritos. El festejo de *San Juan*, con toda su fuerza divina de purificación, se conmemora con un estofado en el que se combinan una gran variedad de alimentos, mayoritariamente carnes. Ya entrada la primavera, para la *Cruz del Trigo o San Francisco*, se agradece el buen crecimiento de este cereal, bailando cueca y consumiendo la cabeza de chanco que ha sido cocida durante el invierno, ahumada y conservada en la cocina para aquel día tan especial.

Junto a la fuerza numinosa de santos y cruces, el trabajo colectivo para cosechas, siembras y vendimias también es agradecido con abundantes platos y líquidos que permiten reponer las energías y “dar vuelta el día trabajando”. Sopa de chuchos, catetes, cazuela de pava, entre otras preparaciones, entregan el alimento necesario para este tipo de faenas.

---

<sup>3</sup> Relato de Inés Cisternas. Comuna de Quillón

<sup>4</sup> Revista *Aisthesis* N° 38 (2005):94. PUC

El qué y cómo preparar una comida no es casual y obedece a un sentido compartido. Cada plato o receta posee un tiempo o momento adecuado. Sin recetarios ni escrituras de por medio, la oralidad adquiere aquí un valor primordial en la transmisión de los saberes, conformando un acervo de identidad que va recreándose a través de la observación, la escucha y la imitación. Se trata de conocimientos que van más allá de la comida misma. Es el saber que dialoga con la tierra para cultivar los vegetales necesarios; con el mar y los bosques para emplear algas, semillas y frutos; y con los animales para procurar carnes y huevos. Se trata de un *saber/hacer* cuyos métodos y procedimientos, dan cuenta también de una ética de relaciones con el paisaje y la biodiversidad del entorno.

En esta relación *biodiversidad-alimentación*, sin embargo, no sólo interviene el saber reactivado generacionalmente. Su equilibrio depende también de condicionantes externos vinculados a los actuales modelos de desarrollo. El fomento de la agroindustria con la consecuente propagación de sistemas de monocultivos, la disminución de los mercados locales como instancias tradicionales de transacción económica y cultural, la imposición de normativas sanitarias descontextualizadas a las realidades campesinas, son algunos de los factores que inciden en el debilitamiento de esta correspondencia.

Productos como changles, chupones, erizos, nalcas, kinwa, huevos azules, papas doma y todas las elaboraciones que las contienen, poseen cada vez menos presencia en la dieta cotidiana, producto de las dificultades para su obtención, perjudicando el patrimonio de la biodiversidad agrícola y las tradiciones culinarias.

Creemos que una arqueología del sabor en el Valle del Itata puede ser el puente para conocer la variedad de sistemas ecológicos con los cuales los campesinos han dialogado desde antaño, reconociendo el valor del conocimiento tradicional en la conservación de plantas, semillas y animales, y aportando a la motivación por su restauración. Concebimos a las cocinas campesinas y su red de relaciones como un espacio que simboliza la resistencia de la pequeña agricultura y las comunidades rurales por permanecer, más allá de las alternativas masificadas por la industria turística a través

del turismo rural, que han estereotipado las manifestaciones culturales tradicionales a lo largo del país, desfavoreciendo el reconocimiento en profundidad de la riqueza cultural y ecológica de las comunidades campesinas.

La infinidad de sabores y saberes que las tradiciones culinarias sostienen no se reducen al mote con huesillos, la cazuela y la tortilla, y la feria costumbrista es lejos el lugar menos indicado para encontrarlos.





# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata





# Capítulo I

La Cuenca del Itata,  
su historia y su paisaje.



A través de la historia, la agricultura ha desarrollado un mosaico diverso comparable a un sistema de islas, cada una ligada a la otra, pero al mismo tiempo cada una con su propia identidad o su propia “localidad”<sup>5</sup>. La especificidad, forma y colorido de cada “localidad” no se debe a su relativo aislamiento, sino que por el contrario, el viajar, la narración de historias, la comunicación y el intercambio la reproduce, la aumenta y la determina. De este modo, cada lugar adquiere, mantiene y extiende su propio repertorio cultural agroalimentario<sup>6</sup>.

## Bio-Geografía del Itata.

El Itata es un río profundo y lento, que en época precolombina marcó el límite preciso del territorio mapuche. Sin embargo, una vez que se inició la conquista esta frontera se desplazó al río Bío-Bío. En un inicio el río era, probablemente, fuente de conexión e intercambio, recorrido por botes, balsas y atravesado por frágiles puentes.

En su largo andar, de más de 200 kilómetros, el Itata se vincula con diversas localidades y poblados, proyectándose en una gran cuenca que abarca un área aproximada de 11.000 km<sup>2</sup>, la que constituye un importante territorio de la región del Bío-Bío<sup>7</sup>.

El Río Itata nace en el punto de encuentro de los ríos Cholguán y Huepil, en los alrededores de la Estación Cholguán del Ferrocarril Longitudinal Sur. En un avance pausado, aunque en ocasiones abrupto y escarpado, se reúne con el río Danicalqui y en la localidad de Quillón se encuentra, en el sector de la Junta, con el río Diguillín, cuyos orígenes podemos encontrarlos en las inmediaciones de El Carmen. Posteriormente se le acopla el río Larqui que proviene de las cercanías de Bulnes, para finalmente unirse al gran río Ñuble, en el sector de Confluencia, Quillón. Este último río se origina a su vez de múltiples esteros y ríos, uno de ellos es el río Changaral, que surca la localidad de San Nicolás.

---

<sup>5</sup> Localidad o territorio

<sup>6</sup> Van der Ploeg, J. 1994. La reconstitución de la localidad: tecnología y trabajo en la agricultura moderna. Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Toledo, España. Pág. 424 - 447.

<sup>7</sup> Bengoa, José, 2000. Historia del Pueblo mapuche Siglo XIX - XX. Lom Ediciones.

A partir de Confluencia, el río Itata se interna en forma calma en la Cordillera de la Costa, recibiendo en esta parte del trayecto sólo esteros menores, entre ellos el río Lonquén, el más grande, que brota de las “montañas” de Quirihue y Ninhue, mientras que el pequeño río de Coelemu tiene su origen en las montañas de la Leonera<sup>8</sup>. Finalmente, y despidiéndose de la cordillera de la Costa, el río se extiende y funde en vegas, disminuyendo su profundidad hasta llegar al mar en su desembocadura, a la altura de Vegas de Itata en la actual comuna de Coelemu<sup>9</sup>.



<sup>8</sup> Cartes, A., Arriagda, F. 2008. Viñas del Itata. Una Historia de Cinco Siglos. Editorial Pencopolitana Ltda.

<sup>9</sup> [www.sinia.cl/1292/articulos-31018\\_Itata.pdf](http://www.sinia.cl/1292/articulos-31018_Itata.pdf).

El río y sus múltiples afluentes constituyen un corredor natural y reservorio de vida de la Cuenca del Itata. En este sentido, sirven de resistencia a las profundas intervenciones a las que el territorio ha estado expuesto, cobijando en sus riberas a flora autóctona, animales y variadas aves e insectos. Todas ellas probablemente en algún momento de la historia formaron parte importante de la alimentación de las comunidades habitantes del valle y actualmente se ven amenazadas por la destrucción de bosques y la perturbación de los sistema hidrográficos.

No se puede dejar de mencionar la presencia en el río de importantes especies ícticas<sup>10</sup> que conforman el 26% de las especies citadas para todo el país. Seis<sup>11</sup> de ellas han sido clasificadas como vulnerables, mientras que dos<sup>12</sup> son reconocidas como especies endémicas de Chile y catalogadas en peligro de extinción<sup>13</sup>.

Por su parte, la frondosa vegetación nativa de la cuenca, ejerció diversos roles durante la historia de la comunidades del territorio. La resistencia de sus maderas les permitía ser usadas para la construcción de embarcaciones, herramientas, ejes de carretas y puentes. Los diversos frutos, hojas y cortezas aportaban al color y sabor de la dieta, las medicinas, brebajes e incluso detergentes.

En sus orígenes el sector noroeste de la cuenca atesoraba en sus bosques el Hualo (*Nothofagus glauca*), el Pitao (*Pitavia punctata*) y el Queule (*Gomortega keule*), estas últimas especies actualmente en peligro de extinción. Por otro lado, mientras que en el secano interior se exhibía sencillo y recatado el Espino (*Acacia caven*), en el área sudoeste se hacía notar imponente y solemne el Roble (*Nothofagus obliqua*), reemplazado actualmente casi por completo por plantaciones de Pinus Radiata. Otra formación destacable eran los relucientes bosques de Quillay (*Quillaja saponaria*). Por su parte el valle central de la cuenca, actualmente muy intervenido con cultivos agrícolas intensivos, presentaba en sectores cercanos a la precordillera frondosos bosques de Roble, Litre (*Lithrea cáustica*), Boldo (*Peumus boldus*), Lingue (*Persea lingue*), Hualo, Ciprés de la Cordillera (*Austrocedrus chilensis*),

---

<sup>10</sup> Icticas: Pertenecientes al agua.

<sup>11</sup> *Basilichthys australis* o pejerrey chileno, *Cheirodon galusdae* o pochá, *Galaxias maculatus* o puye, *Odontesthes maculatum itatanum*, *Percichthys trucha* llamada vulgarmente perca o trucha criolla y *Percilia gillisi*, llamado también carmelita.

<sup>12</sup> *Diplomystes nahuelbutaensis*, llamado comúnmente tollo o bagre y el *Trichomycterus chiltoni*, también conocido como bagre o bagrecito.

<sup>13</sup> [www.sinia.cl/1292/articles-31018\\_Itata.pdf](http://www.sinia.cl/1292/articles-31018_Itata.pdf).

ambos en situación de vulnerabilidad<sup>14</sup>, y finalmente el Beilshmedia Berteroana o Belloto del Sur, en situación de peligro<sup>15</sup>.

En la precordillera misma, nuevamente imponía su presencia el Roble, acompañado en esta zona del Raulí (*Nothofagus alpina*), Coigüe (*Nothofagus dombeyi*), Laurel (*Laurelia sempervirens*) y Olivillo (*Aextoxicon punctatum*). Más arriba en los Andes, aparecían las comunidades de Lenga (*Nothofagus pumilio*), con sus delicados follajes verde anaranjado, y el Ñirre (*Nothofagus antartica*) de escalonada figura<sup>16</sup>.

Actualmente, la cuenca se encuentra seriamente amenazada en su biodiversidad, el avance forestal ha sido agresivo y masivo, subsistiendo pocos espacios naturales con áreas importantes. Entre ellos podemos mencionar Vegas del Itata, que considera las vegas y área marina adyacente, Altos de Ninhue, con bosques dominados por Roble en asociación con Peumo, y finalmente el Cerro Cayumanqui, con presencia de especies con problemas relevantes de conservación como el Belloto del Sur.

## Sistema agroalimentario del Itata.

La culinaria chilena es el resultado de tradiciones que se funden y dan vida a la cocina local. Aportan a esta fusión, en primer lugar, la tradición indígena que tímidamente se atisba en el territorio a través del uso de materias primas, prácticas y rituales. Por otro lado, la fuerte herencia española se percibe claramente a través de hábitos, costumbres y productos introducidos desde la conquista. Finalmente, ofrendan su sello la influencia extranjera asociada a los distintos momentos de colonización. Todas en su conjunto dan vida al actual sistema agroalimentario de los territorios, con sus debilidades y sus aciertos<sup>17</sup>.

---

<sup>14</sup> [www.sinia.cl/1292/articles-31018\\_Itata.pdf](http://www.sinia.cl/1292/articles-31018_Itata.pdf)

<sup>15</sup> Gajardo, R. 1994. *La vegetación natural de Chile. Clasificación y distribución geográfica*. Editorial Universitaria, Santiago.

<sup>16</sup> *Op. Cit.*

<sup>17</sup> Pereira, E. 2008. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Editorial Uqbar.

La Cuenca del Itata fue habitada desde muy antiguo por grupos humanos sin asentamientos fijos, cuya base económica era la recolección (moluscos, algas y frutos), la caza (animales y aves del territorio) y la pesca en ríos, lagunas y mar. Otro aspecto que caracterizaba y caracteriza a los pueblos originarios es la interrelación entre naturaleza y ser humano, cimentado como un principio sagrado. Esta visión se expresa en un aspecto relevante de su cosmovisión, el *Küme mogen* o el estar bien y en equilibrio de la persona con los demás y con todos los otros seres vivos del entorno, lo que también se extiende a sus sistemas alimentarios<sup>18</sup>.

La palabra Itata en mapudungun significa abundancia o buenos pastos. En este valle seguramente el pueblo mapuche accedió fácilmente a la caza, pesca y agricultura, experimentó con la greda, la paja y la lana, estableció poblados y caseríos e intercambió productos con habitantes cordilleranos y costeros. El curso del río a su vez sirvió para establecer formas de comercio como los conchavos o trueque de bienes<sup>19</sup>.

Probablemente la agricultura que desarrolló el pueblo mapuche en sus orígenes se basó en la rotación y diversidad de especies vegetales. En términos paisajísticos, los policultivos indígenas eran complejos e integrativos, imitando a los ecosistemas naturales. La ganadería se hacía en forma extensiva y a muy pequeña escala.

*“Estos<sup>20</sup> se alimentaban entonces únicamente de vegetales, pues no conocían ningún animal doméstico, y las vacas, ovejas, caballos no habían tenido tiempo de multiplicarse y de llegar a ser un alimento”<sup>21</sup>.*

Se deduce entonces que la actividad agropecuaria mapuche estuvo en un relativo equilibrio con el medio natural y tenía como propósito el autoconsumo<sup>22</sup>. Lo anterior también se desprende en el

---

<sup>18</sup> Alcamán, J. 2005. Principios de la alimentación mapuche. Documentos internos CET SUR. Publicación Semestral N° 6.

<sup>19</sup> Cartes, A., Arriagda, F. 2008. Viñas del Itata. Una Historia de Cinco Siglos. Editorial Pencopolitana Ltda.

<sup>20</sup> Refiriéndose al mapuche.

<sup>21</sup> Rodulfo Armando Phillipi. Citado en Camus, P. 2004. La representación del paisaje y el mito del paraíso. Revista Patrimonio Cultural. N° 33

<sup>22</sup> Torrejón, F. Cisterna, M. 2002. Alteraciones del paisaje ecológico araucano por la asimilación mapuche de la agroganadería hispano-mediterránea (siglos XVI y XVII). Revista Chilena de Historia Natural. N° 75.

siguiente texto de Pedro Mariño de Lobera, refiriéndose a los llanos de la región del Bío-Bío .

*“Grandes llanadas, tan llenas de poblaciones, cuanto abundantes sementeras de maíz, frijoles, papas, quínoa, y otros granos y legumbres”<sup>23</sup>.*

La alimentación mapuche se caracterizó por ser altamente balanceada y de gran calidad nutricional. Era provista por la naturaleza, lo que permitía una gran autonomía.



<sup>23</sup> Camus, P. 2004. La representación del paisaje y el mito del paraíso. Revista Patrimonio Cultural. N° 33.

Un aspecto importante a destacar, son los principios<sup>24</sup> en los que se basaba y que consolidaban un estado de equilibrio, salud y buen vivir que aún se reconocen en las prácticas campesinas del Valle del Itata.

- Comer y alimentarse, para tener salud y no enfermarse: Principio que reconoce el valor de las plantas y su contribución en sabores y medicinas.
- Comer como una necesidad de satisfacción en el compartir lo propio: Principio que destaca la solidaridad, amistad y el compartir que dan sentido de pertenencia y comunidad.
- Comer y alimentarse con todo lo que la naturaleza ofrece: Principio que refleja la diversidad expresada en las combinaciones de semillas, plantas y productos.

Otro aspecto alimentario relevante del pueblo mapuche, reflejado en el campesino criollo del Itata, fue la comprensión de los movimientos y alteraciones de la naturaleza que determinan las estaciones. En este contexto, el sabio ritual alimentario acompañaba el ciclo de vida de la naturaleza y sus diversas etapas. Es así como cada fase o temporada poseía una alimentación característica, la que era fuente de armonía y bienestar.

Durante el tiempo de lluvias (invierno), las sopaipillas, las legumbres, el chanco ahumado y la cazuela de gallina y pava se consideraban vitales para el calor y la energía. Posteriormente, en primavera o tiempo de brotes, época para pedir y agradecer (ceremonia del *Nguillatün*), destacaba el consumo diverso de habas, arvejas, digüeños, nalca, hierbas del campo (yuyos, cuye, vinagrillo, romaza cardo), primores de papas y legumbres. Mientras que en verano o tiempo de cosecha, predominaban los sabores del cordero, porotos granados, chícharos, lentejas, chuchoca de maíz, tomates, ajíes, y mote, además de la recolección de frutos silvestres como chupones, zarzaparrilla, boldo, maqui y avellanas. Finalmente, el otoño o tiempo de sosiego, de rastrojo y gratitud, abundaban las papas, porotos, arvejas, chícharos, panes dulces, changles, murta y membrillos<sup>25</sup>.

---

<sup>24</sup> Alcaman, J. 2005. *Principios de la alimentación Mapuche. Documentos internos CET SUR Publicación Semestral N° 6.*

<sup>25</sup> *Op. Cit.*

Con el paso del tiempo, a la base original agroalimentaria se sumaron nuevos patrones productivos y alimentarios. Durante la colonización española ocurrió la introducción de especies vegetales y animales, desconocidas en los sistemas productivos y biodiversidad precolombinas, instalándose el modelo agropecuario hispano-mediterráneo<sup>26</sup>. Cultivos intensivos (trigo, vid) y ganadería de ungulados (bovinos, equinos, ovinos y caprinos) estructuraron este nuevo sistema, el cual junto a las legumbres, maíz y papas, definieron sólidamente la base alimentaria y creatividad culinaria presentes hasta nuestros días en el territorio del Itata<sup>27</sup>.

Dentro de las especies relevantes introducidas al territorio, se encuentra la vid que habría sido ingresada a Chile por el fraile Francisco de Carabantes en 1.548, a través de plantas desembarcadas en Concepción y que en un primer momento se habrían extendido por el territorio del Itata para después trasladarse a la zona central<sup>28</sup>. El trigo por su parte, fue apropiado durante el primer siglo de ocupación. Del mismo modo, las chacras aumentaron de tamaño, se comenzó a utilizar el arado simple y se introdujo la harina tostada como un importante alimento. En menor medida durante esta etapa, se comenzó a consumir el mote de trigo, pero la utilización de la masa de harina para hacer el pan fue muy posterior<sup>29</sup>.

Una consecuencia importante de la irrupción en el siglo XVI de la agroganadería hispano-mediterránea fue la desarticulación del sistema económico indígena, comenzando a su vez un acelerado proceso de alteración del paisaje. Durante la segunda mitad del siglo XVI coexistieron especies nativas e introducidas, pero ya en el siglo XVII se produjo un fuerte incremento de especies exóticas con un predominio paulatino y cada vez mayor de éstas, lo que generó notorias modificaciones en los ecosistemas producto de la desaparición o extinción local de especies animales y vegetales nativas<sup>30</sup>.

---

<sup>26</sup> Latcham, R. 1936 *La Agricultura Precolombina en Chile y los Países Vecinos*. Ediciones de la Universidad de Chile, Santiago.

<sup>27</sup> Cunill, P. 1971. *Chile meridional criollo: su geografía humana en 1700*, Cuadernos Geográficos del Sur (número único): 21-75.

<sup>28</sup> Alvarado, R. 2003. *El vino en la Historia de Chile y el Mundo*. Origo Ediciones

<sup>29</sup> Bengoa, José, 2000. *Historia del Pueblo mapuche Siglo XIX – XX*. Lom Ediciones.

<sup>30</sup> Torrejón, F. Cisterna, M. 2002. *Alteraciones del paisaje ecológico araucano por la asimilación mapuche de la agroganadería hispano-mediterránea (siglos XVI y XVII)*. *Revista Chilena de Historia Natural*. N° 75.

En los siglos XVII y XVIII las tierras del Itata aún eran consideradas como ricas y fértiles. En este período se formaron, producto de “*mercedes de tierra*” y “*encomiendas*”, grandes estancias dedicadas a la agricultura, ganadería y viñedos que subsistieron por más de tres siglos. Muchas de ellas se nutrían del río Itata y lo mantenían como su nexa natural<sup>31</sup>. Las estancias en el período colonial, jugaban un rol de importancia ya que permitían concentrar mano de obra en el trabajo agrario, suministraban alimentos y vino a las ciudades de Concepción y Chillán, así como al ejército permanente que la corona dispuso en la frontera del Bío-Bío<sup>32</sup>.

Hacia finales del siglo XIX, la demanda de trigo por la fiebre del oro de California y Australia, generó una exagerada degradación de los suelos del secano costero. Del mismo modo, se desarrollaron las primeras plantaciones de *Pinus radiata* al sur del río Bío-Bío que paulatinamente reemplazaron la vegetación nativa. Este proceso se intensificó y extendió al resto del territorio hacia mediados del siglo XX<sup>33</sup>.

Paralelamente, el territorio, así como el resto del país y el mundo, comenzó a verse influenciado por la introducción de nuevas tecnologías. Surgió de este modo en la agricultura, la mecanización y el monocultivo de alto interés comercial. En este marco se generó la homogeneización del mundo vegetal, asociado a que la máquina no era capaz de discriminar por tamaño de semillas, altura de las plantas, grados de madurez o especies. Este desarrollo se produjo en forma conjunta a un proceso de concentración de la tierra<sup>34</sup>.

La modernidad alcanza al Itata en el siglo XX. En esta época proliferan los fertilizantes no orgánicos, profundizándose la mal llamada “*Revolución Verde*” que integra maquinaria, semillas e insumos químicos. Las consecuencias han sido desastrosas. La simplificación de los sistemas productivos produjo el deterioro de suelos, plagas y enfermedades, lo que se tradujo en la introducción masiva de pesticidas industriales, aumento de costos de producción, pérdida de recursos genéticos,

---

<sup>31</sup> Las estancias al constituirse como importantes unidades económicas atrajeron muchos andantes que se instalaron en ellas a cambio de “tierras de goce” y trabajo para el patrón. Se trata de una prestación de servicios como pago del arrendamiento de tierras, y constituye la base de la estructura social del Itata. Considerando que muchas familias terratenientes, muy enlazadas entre sí, prolongan su sangre por bastardías sucesivas en estamentos del campesinado.

<sup>32</sup> Cerda-Hegerl, Patricia. *Fronteras del Sur. La Región del Bío Bío y la Araucanía chilena, 1604-1883*. Ediciones Universidad de la Frontera.

<sup>33</sup> Torrejon, F. Cisterna, M. 2002. *Alteraciones del paisaje ecológico araucano por la asimilación mapuche de la agroganadería hispano-mediterránea (siglos XVI y XVII)*. Revista Chilena de Historia Natural. N° 75

<sup>34</sup> Montecinos, C. 1996. *La modernización agrícola: análisis de su evolución*. Documento interno Desarrollo Rural Humano y Agroecológico. Módulo I. CET-CLADES

contaminación de aguas, etc.<sup>35</sup>

De los anterior se visualiza un siglo XX dominando por una alimentación basada en la producción agroindustrial homogeneizante, asociada fuertemente a una contaminación química. De igual forma, el futuro del siglo XXI se ve desalentador ya que se le asocia a contaminaciones genéticas<sup>36</sup> y atómicas (nanoproductos)<sup>37</sup>.

## Soberanía Alimentaria.

El proceso evolutivo agroalimentario descrito, nos debe animar a reflexionar y analizar las experiencias tecnológicas y sus negativas consecuencias y no olvidar aquellas prácticas agroalimentarias que a través de nuestra historia han demostrado ser equilibradas para nuestra salud, nuestro medio ambiente y son fuente constitutiva de la culinaria tradicional de nuestros pueblos.

En este marco debemos retomar los derechos a la alimentación y la producción de los alimentos, lo que se ha denominado Soberanía Alimentaria<sup>38</sup> o en otras palabras, el derecho de los pueblos a decidir qué se va a comer, cómo y quién lo va a producir. Soberanía Alimentaria sitúa a quienes producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y las empresas.

---

<sup>35</sup> Montecinos, C. 1996. La modernización agrícola: análisis de su evolución. En: Desarrollo Rural Humano y Agroecológico. Modulo I. CET CLADES.

<sup>36</sup> OMG: Los transgénicos u organismos genéticamente modificados (OGM) son aquellos que se les ha alterado la información genética artificialmente injertándoles genes de otro organismo diferente, aún hasta en reino, es decir, la biotecnología ya posibilita "crear" organismos con genes de plantas a animales o bacterias u hongos

<sup>37</sup> Nanotecnología: Se refiere a la manipulación de la materia en la escala de un nanómetro (la milmillonésima parte de un metro). Las ciencias de nanoescala operan en el reino de los átomos y las moléculas. Consiste en el procesamiento atómico de los sistemas alimentarios y es la antítesis de los sistemas ecológicamente sostenibles y controlados localmente.

<sup>38</sup> Documento de posición Movimiento Campesino Vía Campesina. [www.viacampesina.org](http://www.viacampesina.org)

Dentro de las prioridades que plantea la Soberanía Alimentaria se considera:

- Producir alimentos para mercados domésticos y locales, basados en explotaciones campesinas y familiares diversificadas.
- Acceso del mundo campesino y pueblos originarios a la tierra, el agua, los bosques, la pesca y otros recursos productivos a través de una redistribución genuina.
- Reconocimiento y promoción del papel de las mujeres.
- Protección de las semillas, base de la alimentación y de la vida misma.
- Control de la comunidad sobre los recursos productivos.

En Chile, el proceso de desarrollo político, técnico y económico ha afectado y afecta profundamente la Soberanía Alimentaria de los territorios y en especial a la Cuenca del Itata. No podemos olvidar que la política agrícola chilena en las últimas décadas se ha subordinado a la apertura e integración comercial, desfavoreciendo la agricultura tradicional y, por lo tanto, a la heterogeneidad como rasgo central. De este modo se ha producido un cambio dramático en el uso de suelo, reemplazándose cultivos y praderas por plantaciones forestales de pino insigne y eucaliptus. Se describe que a fines del 2000 estos últimos ocupaban un 13,5% de la superficie boscosa del país y representaban el 92% de la superficie total de plantaciones forestales<sup>39</sup>. Esta sustitución perjudica el patrón productivo alimentario de las comunidades locales y si entendemos el alimento como un todo que armoniza y enlaza la vida familiar con el arte, la artesanía y la naturaleza, entendemos que se produce una alteración que lastima en lo más profundo la cultura e identidad de los territorios.

En este sentido, Van der Ploeg nos invita a re-entender y re-conocer la localidades o territorios, con la finalidad de poder iniciar un proceso de restauración territorial y de Soberanía Alimentaria.

---

<sup>39</sup> INE, en el periodo 1990-2000

*“La localidad es producto de un paciente y largo proceso de conformación que ha tomado muchos años y muchas vidas, que tiene las huellas de los antepasados pero también nuestras propias huellas. El territorio es un espacio construido por el tiempo, cualquier región o cualquier localidad es producto del tiempo de la naturaleza y del tiempo de los seres humanos y los pueblos. Las sociedades construyen territorios a la medida y a la manera de sus tradiciones, pensamientos, sueños y necesidades, territorios que significan mucho más que espacio físico poblado por distintas formas de vida que se relacionan, cooperan y compiten entre sí; en la medida en que el territorio es espacio construido por los distintos pueblos que conforman la humanidad, que siempre está habitado por sueños y memorias y que, a su vez, construye a la gente que lo habita dándole color, rasgos, palabras y conciencia, es decir, una manera de ser y de sentir que se marca en el rostro”<sup>40</sup>.*

La localidad o territorio al que hace referencia Van der Ploeg se está perdiendo en la Cuenca del Itata. Las siguientes páginas de este libro intentan revelar espacios o islas del territorio, a través de los ojos de sus habitantes, en especial de las mujeres. Su mirada es amplia, no sólo geográfica, y considera aspectos más profundos que la mera sobrevivencia económica, nutricional o productiva, ya que en sus intereses se entrecruzan las funciones ecológicas, culturales, políticas, históricas, místicas y rituales.

---

<sup>40</sup> Van der Ploeg, J. 1994. La reconstitución de la localidad: tecnología y trabajo en la agricultura moderna. Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Toledo, España. Pág. 424 - 447

## Los Mapas: Nuestro Mundo Recreado.

La cartografía ha sido desde siempre parte del hacer, crear e imaginar las prácticas del mundo, de nuestros territorios y de nuestras localidades.

Cada vez que nos enfrentamos a la moderna cartografía, números, altitudes, latitudes, gráficas, trazados y símbolos viajan ordenadamente en nuestra racionalidad, pero difícilmente sostienen nuestra emocionalidad y nuestros sentidos más íntimos de pertenencia o curiosidad al lugar.

Para la construcción de los mapas que se encontrarán en este libro, primero se escuchó y observó, luego se imaginó y finalmente se lanzó en el papel los trazos que, siguiendo sencillos pero al mismo tiempo inciertos puntos de referencia, crearon esbozos de tiempo, espacio y vida del territorio del Itata.

Los mapas se basaron en puntos de referencia que son utilizados en la cotidianidad de la vida campesina y local. Se utilizaron aquellos puntos referidos a la vida social tales como escuelas, iglesias y otros. Por otro lado, se plasmaron las indicaciones más significativas de paisaje y ambiente del imaginario y realidad local. En ese sentido, cerros, ríos, canales, plantaciones y actividades productivas, construyeron el esqueleto básico del mapa. Finalmente, aquellos aspectos de referencia histórica aparecen esporádicamente en los dibujos, porque cada vez más la modernidad los ha hecho desaparecer o los ha escondido a nuestra vista.

Probablemente, en un inicio el lector se sentirá desalentado al no encontrar claramente especificadas las distancias en kilómetros o los símbolos convencionales de un mapa, pero con un pequeño esfuerzo y siguiendo el popular dicho “*preguntando se llega a Roma*”, encontrará con diversión y deleite, lugares y personas inolvidables.

Estos mapas son un humilde homenaje a los primeros cosmógrafos de las localidades, que con sus indicaciones nos regalaron bellos constructos en blanco y negro, de la mente, sociedad y naturaleza de nuestro mundo a lo largo de la historia. También son un homenaje al hombre y mujer campesina que a través de la oralidad nos han revelado una y otra vez los misterios de los territorios.

Este es un mapa diferente, complejo de seguir, porque se trata de una visión general y desde gran altura del territorio, por lo cual el lector deberá hacer un esfuerzo extra para buscar y encontrar.

---

### **En la localidad precordillerana de El Carmen:**

- 1.- Rosa Parra:** Sector Maipo, comuna de El Carmen. Sus productos son hortalizas orgánicas, ovinos, lana y los comercializa en su casa. Teléfono 8 300 51 48.
- 2.- Edita Henriquez:** Sector Maipo Bajo, comuna de El Carmen. Sus productos son hortalizas orgánicas, porotos verdes, lanas, tejidos y los comercializa en su casa. Teléfono 7 745 86 30.
- 3.- Mónica Hormazábal:** Sector Maipo, comuna de El Carmen. Sus productos son hortalizas orgánicas, conservas, nueces, huesillos y los comercializa en su casa. Teléfono 8 440 35 32.

### **En la localidad viñatera de Portezuelo y las tradicionales Ninhue y San Nicolás muy cerca de Chillán encontramos a:**

- 4- Cecilia Guajardo:** Sector El Sauce, comuna de San Nicolás. Por camino a Monte León, después del puente Lololco. Sus productos son huevos azules durante todo el año, quesillo entre septiembre y abril, avena de enero en adelante, terneros en mayo y pollos en abril. Los comercializa en su casa. Teléfono 9 813 30 79.
- 5- David Concha:** Sector Cabrería, comuna de Portezuelo. Llegar al Cruce Panguilemu y Guacalemu y tomar el camino que no tiene señalización. Sus productos son abejas reinas y núcleos a partir de septiembre, miel con sabor, propóleo, licor de miel y aceites esenciales todo el año. Lentejas de enero en adelante y Vino Uva Italia y País desde marzo en adelante. Los comercializa en ferias y su casa. Contacto: divadcom35@gmail.com. Teléfono: 8 970 67 47.
- 6- Patricio Bustos:** comuna de Portezuelo. Sus productos son vinos y Uva País. Los comercializa en ferias y en su casa. Teléfono 9 380 07 13.
- 7.- Nuvia Mirna Ortiz San Martín:** comuna de San Nicolás. Media cuadra antes del Puente Esmeralda (ex Lonquen), doblar a la izquierda 15 cuadras aproximadamente y luego doblar a la derecha 3 cuadras. Sus productos son vinos y Uva País, lentejas, trigo, pavos, hortalizas. Los comercializa en su casa. Teléfono: 7 701 84 27.

### **En la zona de Ranquil y Ñipas:**

- 8.- Lucía Torres:** Sector camino a Coelemu en comuna de Ranquil, sus productos son Uva Moscatel de Alejandría. Los comercializa en su casa. Teléfonos 42-219 74 90 / 9 622 15 99.
- 9.- Rosa Fierro:** Sector San Ignacio de Palomares, comuna de Ranquil. Parcela El Maitén. Tomar el camino que va hacia Coelemu. Avanzar 8 kilómetros. Sus productos son miel de abejas, extracción de propóleo de la colmena, entre los meses de marzo y abril. Forma parte de la Asociación de Apicultores de Ranquil. Los comercializa en su casa. Teléfono 9 753 28 07.



Quirihue

Cerro Coiquén

Ninhue

San Nicolás

Portezuelo

Cordillera Negra

Rio Chañaral

Rio Nuble

Coelemu

Ranguil

Cerro Cayumanqui

Rio Larqui

Rio Coelemu

Quillón

Bulnes

Rio Diguillén

El Carmen

Cerro Negro

Yungay

Rio Huopil

Rio Dañicalqui

5

6

4

7

8

9

1

2

3

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata



La señora Rosa Parra Saldías nació en la pequeña localidad de Tregualemu<sup>41</sup>, en la zona precordillerana de la provincia de Ñuble, lugar donde pasó parte importante de su niñez. En su juventud se trasladó hasta el sector de Los Naranjos, a 6 kilómetros de El Carmen, por el camino sureste que comunica con la localidad de Yungay. En ese lugar, construyó sus nuevas raíces, adaptando los saberes que traía desde su infancia a las nuevas condiciones del clima, la tierra y el paisaje.

*“La vida de acá es muchos mejor, las tierras son mejores que en la cordillera, lo que se planta se cosecha. Trabajamos el poroto, la cebolla, el ajo, el tomate, el ají, la espinaca, la acelga, el cilantro...”*

La zona de El Carmen se conecta con los ríos Pal Pal y Diguillín, que desembocan en el río Itata. En estas aguas se practica la pesca libre de contaminación, y son unos de los pocos lugares donde los campesinos aún pueden acceder al consumo de pescados como truchas, salmones y pejerreyes de río. El territorio forma parte del Corredor Biológico Nevados de Chillán - Laguna de El Laja, declarado por acuerdos multisectoriales como un espacio geográfico para la reserva de la biosfera a nivel mundial. Sus bosques nativos dejan ver variedades de árboles como hualles, coigües, maitenes y boldos y aves silvestres como perdices, tórtolas y torcazas.

La relación de los campesinos con este rico entorno queda de manifiesto en sus tradiciones culinarias. Si bien la actividad productiva tradicional ha sido la agricultura, el uso de hongos como changles, morchela o digüeñes a través de infinitas recetas y variedades de preparación durante el período de las primeras lluvias, es un ejemplo de ello.

*“...se hacen las empanadas con changle y morchela, las ensaladas de digüeñes que son picados y luego mezclados con cebollita o puerro, cilantro fino y nalca”.*

Las aves silvestres también forman parte del acervo de conocimientos culinarios locales.

---

<sup>41</sup> El desarrollo de este capítulo contó con el aporte de Gabriel Troncoso Riquelme.

*“...la preparación de perdices cocidas para las mujeres en cinta. Se cazan sólo para ellas. Así, el niño crecerá con la destreza y cautela del ave”.*

Los principales rubros agropecuarios que identifican a esta zona son el cultivo de cereales, primordialmente trigo y avena, la ovejería, el cultivo de papas y hortalizas, y la crianza de aves de corral.

De la crianza de ovejas, aún se mantienen oficios asociados a la esquila, el hilado y el tejido en telar. La señora Rosa es una de las tejedoras que continúan trabajando la lana de oveja.

*“Por acá se ve mucho el trabajo en lana. Yo hago frazadas y mantas. Tengo las ovejas, las esquilo, lavo la lana, trabajo la lana y hago y vendo frazadas. La gente antes esquilaba y hacían asado de cordero y otros platos para el mes de noviembre. Ahora, ya ni siquiera hay esquilas comunitarias.”*

Al igual que con ciertas prácticas habituales asociadas a la crianza de ovejas, las tradiciones en torno a las actividades agrícolas alrededor del trigo han disminuido a lo largo de los años. Trillas a yegua suelta, mingacos, festejos para la cruz del trigo, guitarra y canto campesino, artesanías en paja, daban cuenta hasta hace 15 años atrás de la existencia de toda una cultura en torno a las espigas. Hoy día sólo quedan algunas manifestaciones dispersas, que resisten a las actuales dinámicas de relaciones que se han instalado en el mundo rural, a partir de la irrupción del monocultivo y la presencia de grandes empresarios de otras regiones del país, que han desencadenado procesos acelerados de concentración de la tierra.

En este escenario, los saberes campesinos asociados a las formas de producir, consumir e intercambiar sus alimentos no sólo representan estilos productivos, hábitos alimentarios y productos locales, considerados hoy en día como anacronismos o mercancías folclóricas por el modelo económico actual, sino que se convierten en la entrada privilegiada para reconocer los modos de concebir

el mundo, las filosofías y los códigos éticos que les subyacen. La presencia de las comunidades campesinas y la mantención de las diversas formas de vinculación con el entorno a través de la agricultura en su sentido más amplio, recuperan una mirada cíclica y ecológica en la que humanidad y naturaleza dialogan desde la vida.

La relación que la señora Rosa Parra tiene con su huerta manifiesta justamente algunos de los componentes de esta escala ética. Sus aprendizajes, herederos de la experiencia de su madre, abuela y otras figuras femeninas de su familia, se sostienen en el saber de la observación y la palabra, y no se materializan en libros o escrituras, sino que en granitos de semillas.



*“Las semillas que siembro en mi huerta son mis propias semillas, que me las entregó mi madre y que ella me enseñó a guardar. Obtuve las semillas de mi mamá. O sea, hablamos de muchos años. Además he recibido de ella la semilla de poroto, el poroto señorita que tiene la guatita café, el ají, del que todos los años saco la pepa y siembro la misma, las acelgas... También heredé semillas de sandía y melón, pero ya no las siembro porque no dan resultado por la seca, es decir, la falta de agua. Acá falta mucho el agua”.*

La experiencia de conservar las semillas compartida por su madre se hace evidente en la diversidad de especies que mantiene en su huerta: Variedades locales de tomates, porotos de capi sin palo, maíces, el negro de huerta para sazonar caldillos y pebres, entre otros.

Siguiendo las palabras de Angélica Celis en torno al papel de las *Mujeres Curadoras de Semillas*, se trata de “...la construcción del *espacio habitable*, hecho por las mujeres cultoras de plantas y tradiciones, portadoras de conocimientos, de miradas de mundo que logran expresar las historias de las madres, abuelas y tías -además de las propias- en sus espacios de crianza de plantas, animales y personas”<sup>42</sup>.

La huerta entonces representa un “mundo” esencial en el que las mujeres con una vocación por el arte agrícola, han preservado por generaciones las semillas heredadas. De simples “huerteras”, apelativo entregado por las ciencias occidentales, se comprende un oficio con profundidad y sentido colectivo. Ser curadora significa cuidar, conservar y resguardar la diversidad que la naturaleza otorga.

Para ello, las comunidades campesinas crean mecanismos que aseguran el traspaso del saber al paso del tiempo. Tradicional es, por ejemplo, que al momento del casamiento, la reciente esposa reciba como regalo una gallina, un chanco u otro animal menor y un “montoncito” de semillas para asegurar la presencia de la diversidad en su huerta.

---

<sup>42</sup> La Curaduría de Semillas y el Patrimonio Local. Documento interno CET SUR.

*“La visión de las curadoras de semillas ha reubicado a la agricultura en el área cultural más que en la economía convencional, ha contribuido a instalar la idea de que las semillas son un patrimonio cultural de los pueblos y que la curaduría de semillas que tradicionalmente fue una práctica común y casi obvia de las agro-culturas hoy marca socialmente las diferentes concepciones de lo local”<sup>43</sup>.*



<sup>43</sup> Op. Cit.

## Cazuela de Cordero con Soplillo

(Rosa Parra. El Carmen)

### *Ingredientes:*

1 kilo de cordero, verduras diversas (papas, zapallo, cebolla), comino y orégano para aliñar, soplillo.

### *Preparación:*

Se pone a cocer el cordero en una olla, sin aliños, sólo con sal. Una vez cocida se mezcla junto a las verduras y los aliños. Se le agrega el soplillo una vez que los ingredientes están en su primer hervor.

El soplillo se prepara de la espiga verde del trigo, se apila en pequeños manojos y se pasa por el fuego directo. Luego se frota en el arnero, se tuesta en la callana, se le sacan las pelusas restantes y se muele en piedra o molinillo. Se deja secar al sol y se guarda para su uso durante todo el año.

## Pavo de Harina de Avellana

(Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón)

### *Ingredientes:*

Harina tostada de avellana, harina tostada de trigo, agua, azúcar a gusto.

### *Preparación:*

Mezclar en una taza una cantidad suficiente de harina de avellana con harina de trigo. Verter agua y azúcar y revolver. Si desea el pavo más espeso, agregar más harina.

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata



# Capítulo 3

Ribera Sur  
Cobijo de Biodiversidad  
para las Cocinas Locales



El siguiente mapa permite reconocer la localidad, sus mujeres, productos y secretos. El recorrido se inicia en San Ramón Alto y continúa pasando por el Monolito Paso el Roble al camino conducente a Chillancito, para luego llegar a Liucura Bajo, Liucura Alto y Cerro Negro:

---

- 1.- Marina Pérez:** Sector San Ramón Alto, comuna de Quillón. Sus productos son mote, trigo partido, café de trigo, artesanía en greda. Los comercializa en su casa y los días viernes baja al pueblo de Quillón, ofreciéndolos casa por casa. Teléfono: 8 878 58 25 (todos los días entre 20.00 y 21.00 horas)
  - 2.- Inés Cisternas:** Sector Chillancito, kilómetro 4260, comuna de Quillón. Sus productos son huevos azules todo el año, miel y mermeladas caseras a partir de febrero, arropo de miel, arropo de uva país y hortalizas a partir de marzo. Los comercializa en su casa. Teléfono: 8 876 50 73.
  - 3.- Mónica Vargas:** Sector Liucura Bajo, comuna de Quillón. Sus productos son huevos azules de junio a diciembre, recolectora de rosa mosqueta. Los comercializa en su casa. Teléfono: 9 741 23 43, 9 272 98 44.
  - 4.- Regina Prado:** Sector Liucura Bajo, comuna de Quillón. Sus productos son tomates de variedades antiguas grandes y dulces, zapallos italianos, hortalizas en general, de noviembre y hasta abril. Los comercializa en su casa, ubicada después de la escuela de Liucura, unos 2 km a mano izquierda, viniendo desde Chillancito.
  - 5.- Haydé Lorca:** Sector Liucura Bajo, comuna de Quillón. Sus productos son tomates, zapallos y zapallos italiano, hortalizas en general de noviembre y hasta abril. Los comercializa en su casa. Teléfono: 7 734 61 25.
  - 6.- Mercedes Cuevas:** Sector Liucura Bajo, comuna de Quillón. Sus productos son huevos azules. Los comercializa en su casa. Teléfono: 8 170 49 51.
  - 7.- Leonor González.** “La Casona de Nonito”, Sector Canchillas, Cerro Negro, Kilómetro 15, comuna de Quillón. Cocinería y repostería campesina durante todo el año. Los comercializa en su Casona Museo y sus contactos son: casonanonito@hotmail.com , teléfono: 8 246 33 63.
  - 8.- Bertila Meza:** Sector El Casino, Predio el Zorrillo, comuna de Quillón. Sus productos son vinos Moscatel de Alejandría y País, los cuales comercializa en su casa. Teléfono: 42-197 41 56
-

Ruta del Itata

Río Nuble

San Ramón

Confluencia

1

Río Larqui

Cerro Cayumanqui

Puente San Ramón

Puente Coyanco

Río Itata

Laguna Avendaño

Quillón

Monolito Paso El Roble

Puente Paso El Roble

Camino a Bulnes

2

Escuela

Casino  
Canchilla

8

Canal Quillón

Cerro Negro

Sede Social  
Escuela

3

Río Diguillín

Liucura Bajo

4

7

Escuela

Media Luna

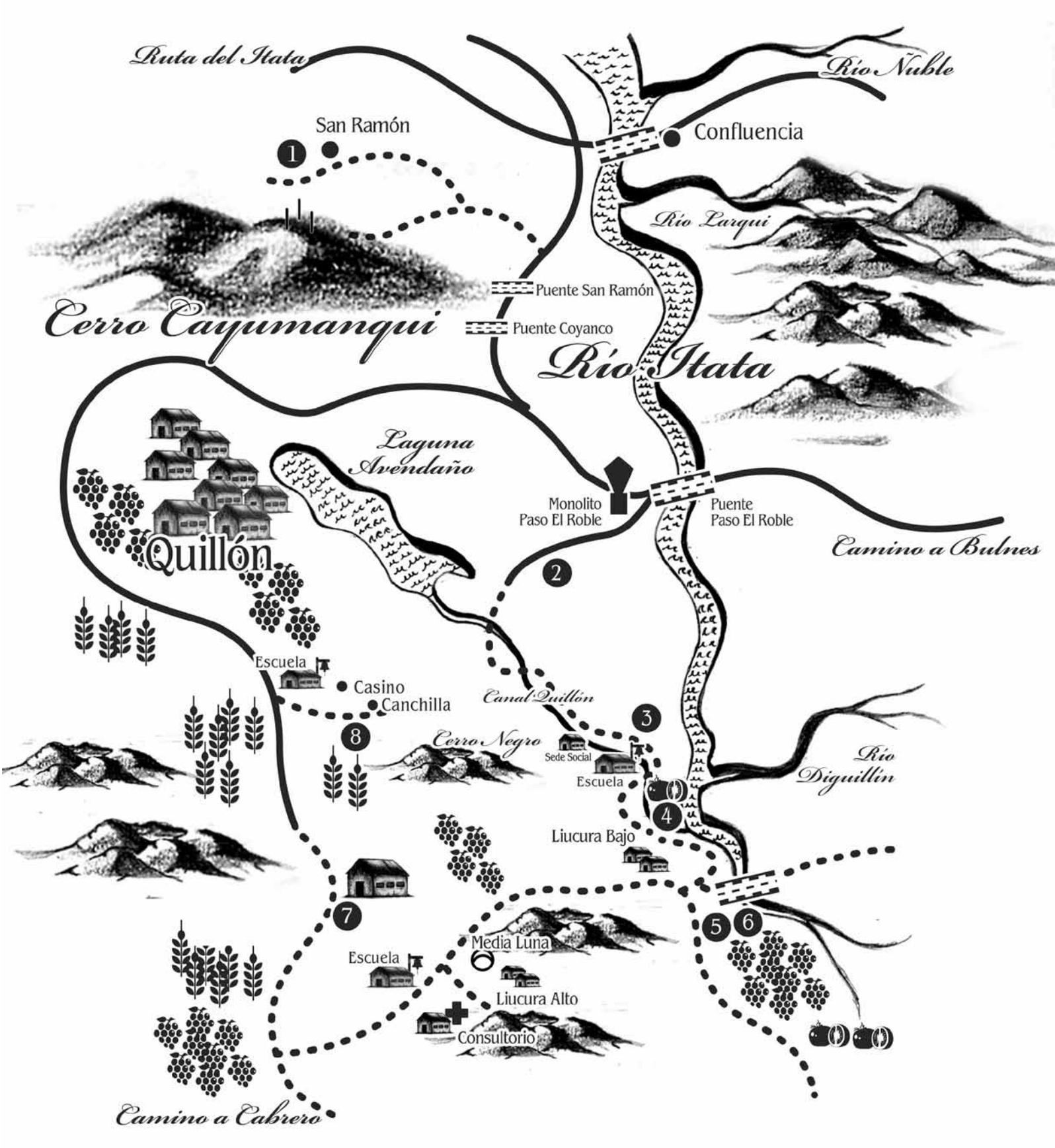
Liucura Alto

Consultorio

5

6

Camino a Cabrero



## Las múltiples resistencias de Marina.

Marina Pérez Castillo o “Marinita” como la llaman en el pueblo, es una mujer sabia. Sus manos dan vida a cuencos de greda, tejidos de chupón, tortillas de rescoldo, mote mei<sup>44</sup> y otros tantos productos que cada viernes baja a vender a la ciudad de Quillón, montada en su carreta azul junto a su marido. Antaño, su madre elaboraba las mismas piezas artesanales y obtenía los mismos sabores en preparaciones de diverso tipo, todas sostenidas en saberes similares heredados generacionalmente. Sin embargo, las lógicas de intercambio eran otras. Una vasija intercambiada proveía de yerba, azúcar, o todo aquello que escaseara. Hoy Marina vende sus productos en el pueblo casa por casa a muy bajos precios. La producción para el autoconsumo es menor y la dependencia con el mercado es cada vez más fuerte.

Como una fotografía del pasado, esta artesana tiende a recrear en su casa una forma de vida extendida en el sector durante décadas, a partir de la producción diversificada entre la crianza, el cultivo y la recolección. En su patio deambulan diversos tipos de aves que garantizan el consumo de carne y huevos en sus más variadas formas. Gallinas, patos, pavos y gansos se suman a la única vaca que posee, la cual le provee de leche para la producción de queso y mantequilla. La huerta, pese a su pequeña dimensión, ofrece una multiplicidad de verduras. La chacra, de un tamaño similar, es utilizada para cultivar el alimento de los animales. Los chanchos son ahora un bien de difícil acceso. Cuando logra contar con algunos ahorros, recurre a ellos nuevamente para comercializar su carne.

*“...lo que hago en mi casa es estar en la cocina, ver mis gallinitas. Trabajo también los días viernes, que me hago mis tortillitas y voy a vender a Quillón, llevo mis huevitos, mis cositas de greda, llevo mi mote que también hago de trigo, catuto, una miel que se llama arrope, llevo todas esas cosas que mis señoras me piden(...) Y todo lo aprendí por mi madre, si no fuera por ella no sabría nada”.*

---

<sup>44</sup> Mote de maíz.

Pese a las agudizadas precariedades económicas, la heterogeneidad productiva de esta familia contrasta con la homogeneidad del monocultivo forestal que la circunda, y que progresivamente ha rodeado su entorno más próximo.

*“Aquí se sembraba trigo, lenteja, arveja, habas(...) Ahora no se siembra nada porque hay pura forestal. A mí me gustaría que se terminara la forestal y volver a sembrar trigo y maíz. La flor del pino es muy fuerte y me quema mis árboles y mis cultivos”.*

Las transformaciones de San Ramón Alto, sector donde Marinita ha pasado sus 63 años de vida, han provocado que hoy cuente con apenas 4 casas de familias campesinas que con apuro resisten la presión de la descomposición del paisaje, luego de la invasión forestal, las dificultades de acceso al agua y la migración masiva hacia el pueblo. Ubicado en las faldas del cerro Cayumanqui por el camino hacia Santa Ana, a no más de 5 kilómetros de la ciudad de Quillón, sólo las desarregladas laderas del cerro que a lo lejos se distinguen, guardan en silencio la riqueza nativa de otros tiempos.

*“Este es un sector que antes lo llamaban Cayumanqui no más. Antes había mucho árbol nativo, había roble, litre, quillay, boldo, peumo. Ahora para acá no queda nada. Se veían tordos, diucas, golondrinas, codornices, perdices, zorros. Había mucha salvia y se usaba mucho para el dolor de estómago, la ruda también se usaba. Recolectábamos además mucho maqui. Hacíamos carbón de litre, de roble y de quillay, pero usábamos hacha no más y sólo lo que necesitábamos. Ahora lo hacen con motosierra”.*

El Cayumanqui, “Seis cóndores” en mapudungun, constituye para el territorio un importante símbolo de identidad geográfica, siendo reconocido como sitio prioritario de conservación de bosque nativo por la Estrategia Regional de Biodiversidad. Es el cerro más alto de la provincia de Ñuble y el bosque autóctono mejor conservado de la región. Posee una fauna silvestre y flora diversa como robles centenarios, olivillos, avellanos, mallines, canelos, copihues, quillayes, entre otros, otorgando la posibilidad de recolección de hongos y frutos para contribuir a la alimentación local<sup>45</sup>.

---

<sup>45</sup> Ver [www.nubleur.com](http://www.nubleur.com)

La chicha de maqui, tan apetecida y consumida en la estación de verano, el fruto del boldo y el copihue, las avellanas para la elaboración de harina, los digüeños y changles, el chupón<sup>46</sup> y las posibilidades artesanales que otorga, son una muestra de la riqueza alimentaria que ofrece el bosque.

*“El chupón es una planta que igual da frutos y el fruto es igual que los piñones, del mismo color también pero al sacarlo tiene una espinita en la punta y siempre tiene que quitarlo con una pinza, un alicate, pero el primero no más, después ya lo va sacando con la mano. La hoja del chupón lleva una espina finita por la orilla, esa la va limpiando con una cuchilla o lo que sea, después la pone a mojar y sigue tejiendo. Yo le hago unas bandejas así y otras como maceteritos para poner las flores. Yo aprendí por mi madre porque ella me enseñó, ella sabía hartas cosas, de greda, las chupallas, el ladrillo, del adobe y también la teja”.*

Hoy la imagen del territorio que Marina recoge de su infancia es difícil de concebir. De todo aquello, conserva fundamentalmente algunos implementos culinarios tradicionales como la callana<sup>47</sup>, el arnero, la batea de madera para hacer tortillas, la piedra de moler y, por supuesto, el saber expresado en la habilidad de sus manos para elaborar artesanía y preparar numerosas alternativas culinarias tradicionales, que consume en su casa o que demandan los nostálgicos habitantes de la urbe cada viernes de la semana.

*“Yo hago tortillas en una batea de madera que es lisa y suave, es de una madera nativa, tiene muchos años porque era de mi madre. Nunca la he cambiado. Es grande y las tortillas quedan bien sobaditas(...) Hago mote, chuchoca y sancochado, pero lo que más hago es el poroto seco con mote, la cazuela de gallina con triguito partido. El mote se hace con la ceniza y se lava en el arnero. Se colocan 3 kilos de ceniza para un tarro de trigo o maíz. Se friega y friega hasta que queda limpiecito”.*

---

<sup>46</sup> Planta nativa cuyo nombre científico es *Greigia sphacelata*. Sus frutos son bayas comestibles.

<sup>47</sup> Tostador artesanal usado para múltiples productos.

Otros de sus saberes han debido congelarse en el tiempo. Los cambios del entorno que han trastocado el paisaje y los recursos naturales disponibles, se han hecho sentir en los platos y sabores cotidianos. La pérdida de la variedad de choclos para el consumo es un ejemplo de ello.

*“... ya no tenemos el choclo, que es enterito y que es el maíz ideal para hacer humitas o chuchoca. Antes el choclo era más granado, más grande el grano, tenía más migajón y una coronta delgadita. Ahora tenemos una que llamamos la chocla pero que no tiene el sabor rico, es una chocla que está chupada y además es desabrida. Con ese maíz que cosechábamos hacíamos la chuchoca y el mote de maíz y lo usábamos para el consumo de la casa”.*

El choclo antiguo tenía más migajón y más leche, lo que permitía desgranarlo mejor. El choclo actual aunque puede ser más productivo, implica mayor trabajo para desgranarlo. El maíz ideal, cuenta Marinita, lo obtenían en fundos cercanos como el Fundo “Santa Gertrudis” y el Fundo “Santa Lucía”. Compraban la semilla pero también la obtenían de las siembras que hacían para asegurar la producción para el año siguiente. La siembra no era más de ½ hectárea, terreno suficiente para hacer chuchoca, mote de maíz y todo lo que necesitaban para el consumo de la casa.

*“Me acuerdo que hacíamos harina de maíz, para hacer la chupilca con vino tinto. La usaban mucho en las mañanas los trabajadores, usaban unos tarros de lata que le llamábamos chocas que también los tengo guardados. Al jarro le poníamos 2 cucharadas de maíz, el azúcar y el vino. Para hacer la harina desgranábamos el maíz, lo tostábamos en la callana, la misma que usamos para hacer el café de trigo, haciendo una precocción. Y después se molía en la piedra. Ahora casi no puedo hacer harina de maíz porque el molino se rompe, el maíz tostado, el de chocla, es muy duro”.*



Artesana, cocinera, criadora, cantora en su juventud, tocadora de guitarra y acordeón, son algunas de las virtudes que Marinita reconoce ya no se ven en mucha gente. Sabe además que para muchos el futuro es el pueblo, pero su capacidad de resistir es mayor.

*“Aquí en mi cerro ya nadie hace lo que hago. Este terreno le costó conseguirlo a mi padre, así es que no quiero dejarlo botado. Aquí tengo dos chorros de agua que vienen del cerro que me permiten hacer mis comidas y en el pueblo no lo podría hacer. El agua es lo más importante y lo más bonito. Además, la tierra me permite hacer mi greda y mis comidas”.*

## Chicha de Maqui.

(Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón)

Se recolecta el maqui y luego se seca para conservarlo por más tiempo. Posteriormente se echa a remojar, se estila y se estruja con la mano. Queda un jugo delicioso.

## Pebre de Digueños

(Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón)

**Ingredientes:**

¼ de digüeños, Cilantro, Cebolla, Vinagre o limón, Sal y Aceite

**Preparación:**

Picar los digüeños y la cebolla en cuadritos pequeños, se mezclan y se aliñan con vinagre o limón y sal a gusto.

## Porotos con mote de maíz.

(Marina Pérez. San Ramón Alto. Quillón)

**Ingredientes:**

1 kilo de porotos, Verduras de la huerta, ¼ de kilo de mote de maíz, Cuero de chanco, Laurel

**Preparación:**

Para su preparación se deben remojar los porotos durante la noche anterior, "...antes usábamos el poroto tórtola que daba un caldo negro...". Al día siguiente se echan a cocer sin sal hasta que quedan blanditos, agregándole semillas, hierbas de la huerta y, por supuesto, el cuerito de chanco. El mote de maíz se prepara de la misma manera que el mote de trigo, se pone a secar y luego se guarda. Para ocuparlo lo echa a remojar un día antes y al día siguiente lo sancocha y lo hace con los porotos. Marinita recuerda que se usaban algunas hierbas medicinales en la comida, como laurel, orégano y perote<sup>48</sup>.

<sup>48</sup> Menta.

## Mujeres del Río.

San Ramón Alto se une con Quillón a través del camino Quillón-Nueva Aldea que se desprende de la Ruta 152. Terminada esta vía y siguiendo el curso izquierdo de la bifurcación, se accede al camino que comunica con la ciudad de Bulnes. A sólo unos cuantos kilómetros, en el límite de ambas comunas se encuentra asentado el sector de Chillancito. Como puerta de entrada a la pequeña localidad se observa un monolito que marca tímidamente el lugar en que las huestes de O'higgins y Carrera se enfrentaron contra las fuerzas realistas el 17 de octubre de 1813, en la llamada Batalla de El Roble. Más allá, un minimarket y el comité de agua potable señalan el centro neurálgico y urbano del sector. Siguiendo el camino principal y atravesando su segmento poblado, hasta casi terminar el pavimento, se encuentra la casa de Inés Cisternas, una menuda mujer dedicada a la crianza de gallinas de huevos azules, que ofrece a los paseantes junto a su exquisita miel.

El camino continúa colindante con el canal de regadío de Quillón, encontrándose a ratos con el río Itata hasta alcanzar el puente del mismo nombre. Allí se asienta el sector de Liucura, distinguiéndose en Bajo y Alto a medida que las pendientes se van pronunciando.

Entre ambas fuentes de agua se encuentra un sector rico y fértil, regado por vertientes y con suelos arenosos, donde antaño se sembraban huertas y chacras que abastecían las necesidades alimenticias familiares. *“Toda mi vida fui hortalicera, me gusta cosechar, y así a la persona que no tiene le doy”*, afirma la señora Tita Riesco, quien en sus palabras manifiesta el sentido solidario asociado al trabajo de la tierra.

Con 82 años de vida, el conocimiento adquirido por esta mujer en su entorno permite palpar la diversidad de especies existentes en la ribera, muchas de ellas incorporadas a la cocina o utilizadas en la producción animal y la sanación. El paico, por ejemplo, se usa para la diarrea, la menta para el estómago, el matico para las heridas, la sanguinaria contra las molestias intestinales y para la sangre o como alimento de las gallinas. El éter ayuda contra las afecciones del corazón, la hoja del níspero para la diabetes, la hoja del durazno sin palo para la constipación y el culén para el hígado. El chilco ayuda

a las señoras que tienen guagiüita a que boten las panas (placenta); la semilla de cilantro machacado con agua hervida evita los dolores, sobretodo los menstruales; la flor del paño mejora la bronquitis; y la pita, que también ayuda a cuidarse de la diabetes, es utilizada como cordón para amarrar las humitas y las gavillas de trigo debido a su firmeza. La artemisa silvestre, finalmente, sirve para llamar a la buena suerte, por lo que “...*las novias usaban y usan ramos de artemisa silvestre cuando se casan*”.

Para la señora Tita cada planta es única y tiene una función que cumplir en esta vida. Con su sabiduría ella comenta,

*“Nunca hay que maltratar una planta, ojalá hayan más plantitas, así como va la planta, va la vida de uno. Todo lo que planto no se seca, crece y crece”.*

Muy cerca de la señora Tita se ubica el sector llamado “La Planta”, nombre proveniente de una planta hidroeléctrica que funcionó durante los años 50, abasteciéndose de un canal del río Itata para aportar con electricidad a la zona de Bulnes y Santa Clara, y de la cual sólo quedan algunos restos. En la parcela La Palma se encuentra la señora Regina Prado, mujer campesina, dedicada a la crianza de gallinas y a la producción de hortalizas con un sistema de cultivos estacionales abonados orgánicamente. Allí ofrece entre septiembre y enero, huevos de campo, zapallos italianos durante los meses de febrero y marzo, tomates entre diciembre a marzo y ajíes cacho de cabra molidos en salsa a partir de marzo.

Los tomates de la señora Regina Prado son grandes, deformes y de diversas tonalidades entre rosa y rojos, pero con un sabor inigualable a tomate maduro en la mata, producto del esfuerzo y amor con que cuida su huerta.

## Pebre con agraz

(Juana Valenzuela. Vegas Verdes. Quirihue)

### *Ingredientes*

Cebolla nueva, tomate de la huerta, uvas verdes, ají verde opcional

### *Preparación*

La cebolla se corta en pluma o en cuadritos y el tomate en trocitos. Luego se aliña con el jugo de las uvas

Alejándose del río, crece Liucura<sup>49</sup>, sector que cuenta con una herencia histórica que trasciende el silencio del olvido, aferrándose al presente a través de diversos mitos y leyendas que reconocen la presencia de la cultura mapuche en la zona, identificando relatos de tesoros y conjuros, y dando cuenta de la fuerza simbólica que ésta posee. Un ejemplo de ello es la leyenda “*La Piedra de Liucura*”.

Se cuenta que hace cientos de años atrás vivía por estas tierras el jefe mapuche “*Lifkurra*”, quien poseía grandes riquezas y una familia muy numerosa. Las constantes escaramuzas con los españoles lo llevaron a migrar hacia el sur, alejándose de las muertes y las pestes. Antes de partir se dice que tiró parte de sus tesoros al río para que nadie los encontrara. El resto de su riqueza la escondió bajo una gran piedra blanca donde la machi dejó una maldición y dos guardianes como custodios para que nunca algún blanco pudiera sacarla. Dicen que los guardianes se presentan cuando alguien se atreve a buscar algún entierro.

---

<sup>49</sup> Liucura: piedra blanca



En la actualidad, la piedra de Liucura anuncia el mal tiempo. En momentos que quiere llover, la piedra retumba como un trueno y la tierra tiembla.

*“...yo pienso que allí en esta piedra los mapuche hacían sus ritos religiosos porque es bien mística, suceden cosas bien raras. Por ejemplo, nosotros hace poco tuvimos una fiesta ahí en la piedra. Bailamos en la piedra y hubo harto desorden y estando el día caluroso como hoy por ejemplo, bonito el día, y como a las 4 de la tarde empezó a cambiar la temperatura, a nublarse y ¡cayó una nubada de agua que no se había visto en años! Enojados estaban los espíritus seguramente. Y hartas cosas que cuenta la gente más antigua, que han visto visiones, que ven al diablo, que ven luces. Esas cosas yo no las he visto pero la gente antigua las contaba mucho”.*

Quien relata esta historia es Mónica Vargas, habitante de Liucura Bajo, dirigente campesina reconocida también en el sector por su crianza de gallinas de huevos azules. Al igual que buena parte de sus vecinos, su actividad productiva se concentra en labores agrarias tradicionales, las que conviven con una creciente tendencia del uso de suelo hacia el área forestal, el que ya sobrepasa 74% del total de la superficie.

Como parte del distrito censal que une a Liucura con el sector de El Casino, Canchillas y Cerro Negro, esta zona concentra el mayor porcentaje de población rural de toda la comuna. Dada las aceleradas transformaciones a las que se ha visto expuesto el paisaje, el sistema alimentario tradicional también ha sufrido fuertes modificaciones.

Los cultivos tradicionales de cereales como el trigo y la avena han disminuido considerablemente. La variedad de trigo centeno, por ejemplo, ya no se produce en la localidad; los porotos “cachiporra” y “burrito” constituyen variedades de legumbres de otros tiempos que ya pocos cultivan para su comercialización; el chícharo y la lenteja se produce en muy bajas proporciones y algunos de los productos de recolección que complementaban la dieta en distintas épocas del año, han desaparecido del entorno.

*“Aquí había un trigo muy especial que era el trigo centeno, pero la semilla se perdió. Era un trigo negrito, chiquitito, pero era muy bueno para hacer harina tostada y mote”.*

De la relación con el bosque, Mónica rescata el valor de las hierbas medicinales como el *Cuye*, que es un pastito como el trébol pero que tiene menor duración, y que usualmente se utiliza para el resfrío y la fiebre; la *Canchanlagua*, usada como bebida amarga para la presión y para darle como preventivo a las aves; el *Ñanco* y el *Pichi Romero*, destinados a remediar dolencias digestivas. De los frutos más apetecidos menciona el *Maqui*, el *Boldo* y la *Quila*, ésta última especial para prepararla como mermelada. De las callampas y hongos rescata el casi desaparecido *Rau Rau*, de un color naranja muy particular que crecía a orillas del litre y se recogía entre mayo y junio, en las primeras aguas caídas.



*“Todos los frutos que le estoy nombrando eran grandes, no eran chiquititos como ahora. Ahora, por ejemplo, uno se echa un puño de maqui y queda seca la boca y no jugosita como antes era el maqui”.*

Al igual que el bosque, el río Itata y algunas pequeñas lagunas de la zona, constituyeron antaño una fuente alimentaria relevante. En la mitad del río se encuentra lo que hoy llaman “la nasa”, construcción de piedra con forma de canoa que permitía la entrada de los peces para ser capturados por un canasto de varillas de mimbre. Peces de diversas variedades podían ser recogidos para enriquecer la dieta de las familias: tollos, salmones, carpas y anguilas, son algunas especies que circulaban por las cocinas locales a lo largo del año. La pocha que ahora ya no se ve, era un pescado chico y guatoncito como una sardina, que se comía frito o encebollado y del cual proviene el apodo “guata de pocha”, todavía utilizado.

*“Descuerar una anguila, señala Mónica, es muy fácil. Sólo debe sostenerse al animal adecuadamente por la boca y deslizar la piel hacia abajo con rapidez.”* Para consumirla aconseja dejar secar su carne al humo y luego prepararla asada o encebollada.

En contraste con esta pérdida progresiva de biodiversidad, el oficio de Criadora de Gallina de Huevos Azules, le ha otorgado a Mónica la posibilidad de concentrar sus esfuerzos en la recuperación de la diversidad genética de las gallinas campesinas. *Colloncas, trintres, cogotes pela'os* y otros tantos tipos de gallinas han sostenido la presencia del huevo azul gracias a un sistema de alimentación tradicional que combina el uso de cereales y granos con hierbas medicinales locales.

Los saberes en torno a este tipo de crianza los heredó de su abuela, acompañándola en sus quehaceres cotidianos, *“siempre al ladito de ella, ayudándole a lo que ella me mandaba”*. De esta manera fue reconociendo las diversas etapas que vive una gallina dentro del ciclo anual, los cuidados en la alimentación y los secretos para la prevención o sanación de enfermedades.

*“Mi abuelita usaba diferentes métodos, siempre usó la ceniza para desinfectar los gallineros, para que las gallinas se revolcaran, escarbaran, también, porque decía que la ceniza mataba todos los bicharracos”*.

Como maestra del oficio de avicultura tradicional dentro de la propuesta de Escuelas de Artes y Oficios promovida por Cet Sur, Mónica recoge la experiencia y el cariño por las aves como los elementos fundantes del oficio.

*“La mujer es la que cría en la casa, entonces van unidas las dos cosas, ser mujer y ser criadora. Para criar hay que tener una dedicación cien por ciento, porque la gallina es un ser vivo que necesita toda la atención de una, ellas dependen de nosotras las criadoras, sus comidas, para ayudarle a cuidar sus crías, porque están expuestas a muchas cosas, a los pájaros, por ejemplo, el peuco que las ataca mucho, están los zorros, los perros o los gatos que se comen los pollitos, entonces uno tiene que estar*

*pendiente todo el día(...) Es una preocupación cien por ciento. Uno parte criando aves para autoalimentarse en el campo(...) Además que es tan bonito criar, yo creo que hay una relación entre criar aves para alimentarse uno mismo, y por el lugar, por el medio ambiente que tiene uno”.*

Así, la relación entre la crianza y el ser mujer resulta en una ecuación natural que logra obtener frutos gracias al entorno que provee de los recursos necesarios para mantener a las aves.

*“Una maestra debe actuar con hartó amor, con hartó cariño, porque dicen que la experiencia hace al maestro, entonces no es una cosa que lo haya aprendido así no más porque se lo dijeron, es porque ha vivido y ha ido a través del tiempo viendo y conociendo, entonces eso es la práctica, la que hace al maestro, eso es lo que yo les digo a las chiquillas: ustedes pongan su corazón y van a escuchar cuando las gallinas les hablen, cuando las gallinas estén enfermas”.*

Y junto a la crianza van surgiendo los saberes en torno a la cocina, determinados para cada momento con la familia o la comunidad.

*“Una gallina de campo da una sustancia que renueva todas las energías, increíble, yo creo que levanta hasta el mar muerto un caldo de gallina de campo, y si está gordita y sustanciosa(...) Yo siempre le digo a mi marido: cómete una cazuelita de campo(...) pà que renovís las energías. ¡Y queda como nuevo, como cabro de quince!”.*

## Huevo Sancochado

(Leonor González. Cerro Negro. Quillón)

### *Ingredientes:*

1 huevo azul por persona recién puesto, 1 palo, brasas y cenizas.

### *Preparación:*

Colocar en las cenizas muy cerquita de las brasas el huevo parado sobre uno de sus ejes. Rotarlo suavemente con un palo unos 5 minutos. Sacarlo, romper la cáscara en un extremo y comer como huevo revuelto.

## Cazuela de Gallina Negra de Campo

(Jeanette Sanhueza. Sector La Pampa. Cobquecura)

### *Ingredientes:*

1 gallina de campo, sal, cebolla, ajo, orégano, 2 papas por persona, zanahoria, cilantro, 1 cucharada de chuchoca por persona.

### *Preparación:*

Se despluma la gallina el día anterior. Se pone a hervir una olla con agua y se le agregan las presas de la gallina y los aliños. Una vez ablandada la carne se le agregan las papas y finalmente la chuchoca. Al servir se le añade cilantro picado fino. Se privilegia el consumo de gallinas negras porque tienen más sustancia.

Preparaciones dulces, saladas, tragos y otros líquidos, fiestas de alegría y episodios de dolor se acompañan con platos y alimentos donde el huevo y la carne de gallina son fundamentales. De este modo, alimentación y comunidad conforman una relación de coherencia. El agradecimiento, la atención hacia los otros se evidencia en una mesa donde el comer y beber legitiman el sentido de colectividad.

## La Herencia de las Tías de Cerro Negro.

El camino continúa subiendo hacia Liucura Alto, desde donde la amplitud del paisaje deja ver pequeños paños de tierra cultivada entre inmensas extensiones de plantaciones forestales. Bajando, la ruta alcanza la vía que une a Quillón con la localidad de Cabrero. Regresando hacia Quillón, a mano derecha se puede ver el Cerro Negro. Su nombre se atribuye a que en invierno, la cúspide se cubre de nubes oscuras y se ve más negro que el resto del paisaje. El sombrero negro en el cerro indica entonces que va a llover.

Muy cerca de Cerro Negro se encuentra la “*Casona de Nonito*”, atendida por Leonor González, mejor conocida como Tía Nono. La casona museo y su cocina de repostería campesina invitan a los visitantes a detenerse unos instantes en el lugar para apreciar la arquitectura de la casona colonial y a degustar exquisitos alfajores de alcayota, roscas embetunadas de turrón de vino y otras tantas delicias que descansan en su mostrador.

Al igual que Mónica, los saberes culinarios que Nonito atesora forman parte de su herencia familiar. De la infancia evoca el olor de la antigua cocina de campo, donde tías y abuelas se esmeraban por preparar deliciosos postres para los incontables visitantes que llegaban a la casona.

*“Las abuelas colgaban en la cocina las longanizas y los quesos, era una pieza grande de adobe con paja. Había una olla donde mi tía hacía manjar con leche pura de campo. La cocina siempre estaba encendida. Aquí aprendí a oler, saborear y hacer lo que hago. Yo adoro hacer comida. El olor es lo que más me gusta, el olor me despertaba...”*

En aquella época, Cerro Negro se caracterizaba por sus grandes extensiones de cultivos de trigo y sus viñas. La cocina se proveía de la producción de la casa con legumbres, trigo, frutas y verduras, leche y quesos. Los escasos insumos que debían adquirirse en el pueblo eran comprados en la localidad de Santa Clara. Allí, en la cocina siempre encendida, Tía Nono fue convirtiéndose en una silenciosa aprendiz a partir de la observación.

*“La abuelita me enseñaba a hacer los dulces y yo con cariño los aprendía, siempre había una receta y yo las guardaba, yo tengo un cerro así de recetas antiguas porque yo adoro aprender, entre más natural, para mí mejor”.*



*Leonor González. Tía Nono*

Junto al aprendizaje del lado dulce de la cocina, estaba la alimentación cotidiana que en palabras de Nonito *“era para no caer del cuerpo”*.

*“... de guagüita, entonces, mis ojos se abrieron aquí. Aquí aprendí a caminar, aquí aprendí a saborear todos los primeros dulces, la leche, las cuajá’s, los charquicanes, el pavo de harina, fui alimentada con la pureza del campo, lo puro, no con lo comprado, aguado, sino que regalona, aquí me crié”.*

Leche y harina en sus más variadas formas sostenían la alimentación de la infancia. Pavos de harina tostada, dulces, salados, acompañados con cebolla o en sopas, aseguraban el crecimiento saludable de los niños.

*“La tía Nina me hacía los sopones. Para mí los sopones es comida de campo, harina, agua y huevo(...) La pimienta, el comino, el comino le da el gusto y con un huevo batido adentro, ¡pero para mí era la comida más rica!”.*

Hoy día preparar las recetas aprendidas de sus tías es *“como recordar, volver a mi niñez”*, señala Nonito, *“el sentirme con fuerzas de nuevo, de estar con la tía, porque ella hacía todas estas cosas, las islas flotantes, dulces que nadie conoce que se hace con mora, y los piñonates, que se hace con las nueces que están ahí en los nogales, igual que el pastel de limón, que esa es otra magia. La tía hacía empanadas, hacía los picarones, los precisados, todas esas cositas. Ellas siempre hacían eso porque tenían todo a mano, porque si salía en la receta el colapez, se acababa la receta, si salía algo así raro, ahí llegaba la receta, no la podíamos hacer”.*

*“... la tía lo hacía a mano, a mano batía y batía las claras, y como siempre aquí había huevos, harina, los trigos se sembraban aquí mismo, el azúcar la iban a buscar en carreta, traían cajas con azúcar, de esa cuadradita, y siempre la abuelita cuando llegaban visitas se ponían a hacer esos dulces, entonces yo paradita así, siempre observaba, y el olor me traía, pero me alimentaba...”.*

La localidad donde se encuentra Tía Nono comprende una zona de agricultura campesina de subsistencia, localizada en los contrafuertes cordilleranos, que se articula con balnearios a orillas del río Itata. Cuenta con presencia de plantaciones forestales y, al igual que gran parte de la comuna, se estructura en forma bastante accidentada, con un 60% de cerros y lomajes de complejas pendientes, quedando 2.326,8 hectáreas de terreno plano y casi plano (29% aproximadamente).



Las Lomas, zonas más bajas que el monte, aún presentan algo de vegetación nativa como el Espino Maulino, cuyo capi se utiliza para la cura del empacho, y que durante años ha sido muy “cortado” para el abastecimiento de leña. Del mismo modo se puede encontrar romerillo, utilizado por algunas familias para la fabricación de escobas, así como algunas hierbas medicinales, entre ellas la romaza, la manzanilla y la perlilla. En general, se trata de zonas muy erosionadas y que sostienen sistemas de cultivo de trigo y avena orientados al consumo familiar.

## Turrón de Vino

(Leonor González. Cerro Negro. Quillón)

### *Ingredientes:*

4 claras de huevos de campo, 1 taza de vino tinto, 2 tazas de azúcar granulada, cáscara de naranja.

### *Preparación:*

Se baten las claras a nieve. Se prepara un almíbar con el vino, el azúcar y la cáscara de naranja. Una vez que está el merengue a punto de nieve se vierte el almíbar lentamente y se sigue batiendo. Se pone a baño maría y se continúa batiendo hasta que el merengue se caliente. El turrón de vino es el acompañante imprescindible de las rosquitas.

## Precisados

(Leonor González. Cerro Negro. Quillón)

### *Ingredientes*

1 taza de harina, 2 yemas, Aceite, 1 limón, azúcar a gusto, agua hervida

### *Preparación:*

En una fuente se pone la harina y se le echa agua hirviendo. Se mezcla y se deja enfriar. Una vez frío se le añaden las dos yemas, se revuelve todo y con una cuchara se van poniendo en un sartén con aceite hirviendo para que se frían. Paralelamente, se prepara un almíbar con las cáscaras de limón con azúcar. Una vez fritos, los precisados se ponen en un pocillo pequeño y se bañan con el almíbar.

En la zona plana se ubica el sector de La Laguna, humedal que, al secarse en época de verano, permite que las mujeres puedan recoger el Cabello de Angel, hierba utilizada para el enfriamiento urinario y los problemas de próstata, el Cónquile y otras hierbas que son utilizadas por las escasas “*médicas*” o “*curanderas*” que mantienen la sabiduría tradicional de la sanación. En este mismo sector y alrededor de La Laguna se observa una zona con predominio de viñas, muchas de ellas de una antigüedad de más de 100 años.



# Capítulo 4

Sabores de Mar y  
Tierra se abrazan al Río



Para hacer el recorrido a través de este territorio debemos iniciarlo en Ranguelmo y dirigirnos hacia Coelemu. Al llegar a la gran intersección después del Puente Burca, doblando a la derecha se encuentra el tradicional Valle de Guarilhue, mientras que si tomamos a la izquierda con destino al pueblo de Coelemu, encontraremos un pequeño camino que bifurca y conduce al escondido valle de Carabanchel. Posteriormente, después de recorrer el sector urbano de Coelemu y justo antes de cruzar el puente hacia Quirihue, se ingresa a un desgastado e interminable camino de tierra, el que es seguido todo el tiempo por la imponente imagen del río Itata y a través del cual se cruzan una serie de expresivos y serenos caseríos ajenos al ajetreo ciudadano. En todo este recorrido encontraremos diversas expresiones de la vida de campo-costa con sus gustillos, aromas y calidez:

- 
- 1.- Yorma Venegas González y Pedro Flores:** Sector de Ranguelmo, comuna de Coelemu. Sus productos son porotos verdes, zapallos italianos, tomates y hortalizas en general entre diciembre y febrero, árboles nativos de semilla (roble y palo santo) y abono orgánico. Los comercializa en su casa y ferias. Contacto: Población Santa Laura, Calle Los gladiolos 26, Ranguelmo. Teléfono: 7 482 13 39.
  - 2.- Juana Fuentealba.** “Los Hornos de Doña Juanita”: Sector Leonera, Guarilhue, comuna de Coelemu. Sus productos son cocinería campesina, arrope, mermeladas y licores. Atiende todo el año, especialmente los fines de semana a delegaciones y grupos. Lugar de comercialización: en su propio local. Teléfono: 42-197 08 28.
  - 3.- María Isabel Alegría y Amelia Villegas:** Sector Carabanchel, comuna de Coelemu. Sus productos son huevos azules entre junio y diciembre, hortalizas todo el año, arrope entre marzo y mayo. Los comercializa en su casa o en la Feria Campesina de calle Bahamondes, sector Estación, Coelemu, los días martes y viernes.
  - 4.- Verónica Blanco:** Sector Carabanchel, comuna de Coelemu. Sus productos son uva país, uva moscatel, miel y arrope. Los comercializa en su casa o en la Feria Campesina de calle Bahamondes, sector Estación, Coelemu, los días martes y viernes.
  - 5.- María Isabel Alegría:** Sector el Retamo Camino a Toroico, comuna de Coelemu. Sus productos son huevos azules de julio a diciembre. Los comercializa en su casa. Teléfono: 9 341 01 80.
  - 6.- Marta Sandoval y María Zulema Sandoval:** Sector Pangue a 15 kms. de Coelemu. Sus productos son callampas, flores, hortalizas y huevos de campo. Los comercializa entre octubre a marzo en la feria del pueblo de Coelemu, frente a Hospital.
  - 7.- Abel Toledo Henríquez:** Localidad de Perales, Coelemu. Sus productos son cochayuyo, ulte y mariscos todo el año, pero principalmente en los meses de verano (diciembre, enero y febrero). Los comercializa en su casa y puerta a puerta en Coelemu. Teléfono: 8 989 48 14.
  - 8.- Viviana Saavedra y Orofina Macaya:** Sector Alto Perales, camino a Purema, a 3 kms. de Perales, comuna de Coelemu. Sus productos son frutillas desde octubre hasta fines de febrero, huevos de campo todo el año, papas de guarda a fines de abril, harina tostada, café de trigo, trigo partido todo el año, dulces y mermeladas. Los comercializa en la feria de Coelemu los días martes y viernes. Teléfono: 7 744 33 85.



## Guarilhue entre Vides.

La Cuenca de Guarilhue se encuentra ubicada a 13 kilómetros al sureste de la ciudad de Coelemu. Abarca sectores de diversa altitud como Santa Gertrudis, Miraflores, Buena Vista, Canta Rana, Chorrillos, Quinta Alegre, Carabanchel, Las Raíces, Larqui, Armenia, Centinela, Guarilhue Bajo, El Roble, San Carlos, Los Olivos, Leonera, Guarilhue Centro, Camarico, Campo Lindo, Santa Elena, San Antonio, Guarilhue Alto, Casas Quemadas, El Calabozo, San Isidro, Vista Hermosa, San Vicente, Los Castaños, Checura, Pinihue, Huaro, Conuco, Los Lingues y El Refugio.

Se trata de una zona de la cordillera costera con una fuerte presencia de viñedos de vieja tradición, con quebradas pronunciadas y cultivos en terrazas.

La tradición vitivinícola de esta zona se asocia como en otros puntos del Valle, a la influencia jesuita que desde 1.612 apuntaló la producción de vino, chicha, aguardiente y otros derivados, a través de connotadas colegiaturas y misiones emplazadas en distintos puntos del territorio. Haciendas y fundos como Cucha Cucha, Magdalena, Conuco, Perales, entre otras, alcanzaron una extensión y nivel de producción que ubicaron a los alrededores del Itata como la zona que "...albergaba las producciones más apreciables y de mejor calidad..."<sup>50</sup>, llegando incluso a ser catalogados como el área donde se producía "el mejor vino del reino"<sup>51</sup>.

Con el correr de los años dichas propiedades pasaron a formar parte del patrimonio familiar de reconocidos hacendados locales, quienes continuaron favoreciéndose con las bondades de la vid y las tierras cultivables<sup>52</sup>. Las subsiguientes transformaciones en la propiedad de la tierra durante los siglos venideros, desdibujaron la figura de los latifundios, dando paso a terrenos de pequeños campesinos que hasta el día de hoy continúan extrayendo el zumo de uvas blancas y negras para la producción de vinos.

<sup>50</sup> *Historia del Vino Chileno*. José del Pozo. Editorial Universitaria, Santiago, Chile, 2004. Pp. 34

<sup>51</sup> "Viticultores Jesuitas en el Obispado de Concepción". Raúl Sánchez Andaur. En *Revista Universum* V. 21, n° 1: 92-103. 2006 (versión on line [www.scielo.cl](http://www.scielo.cl)).

<sup>52</sup> "Antiguos y nuevos empresarios en la región de concepción en el siglo XIX". Leonardo Mazzei de Grazia. En *De Historia*. Universidad de Concepción. 1998. Pp.177-187.

En el sector La Palma subsiste aún el fundo del mismo nombre, actualmente propiedad de la señora Eduviges Palma y de sus hijos. Si bien no existen antecedentes históricos concretos de este inmueble, la comunidad lo reconoce como el principal referente para la propagación de la vitivinicultura del sector, en tanto asentamiento jesuita.

Con imponentes palmeras de añosos frutos, el fundo destaca en el ondulado paisaje por la arquitectura de sus bodegas, las cuales conservan intactas parte importante de su construcción original a base de adobe, vigas de madera noble y tejas. El tamaño de sus adobes, por ejemplo, es de una proporción evidentemente mayor a los utilizados hoy en día y deja ver las diferencias en los estilos constructivos de antaño, ya que para la elaboración de las paredes, los bloques de barro debieron ser fabricados en el mismo lugar en que se proyectaba la construcción. Se elaboraba entonces una corrida de adobes de 80 centímetros de espesor y se esperaba el tiempo necesario para su secado, luego se continuaba con la siguiente corrida y así sucesivamente. Los atributos de este tipo de técnica permitían contar con murallas de una firmeza tal que hasta ahora temblores, intensos inviernos y veranos, e incluso terremotos, no han podido borrar los vestigios de aquel estilo<sup>53</sup>.

En el interior de la bodega se conservan igualmente una cantidad no menor de tinajas de greda, agrupadas en un rincón de la construcción, junto a inmensas cubas de madera, donde en otros tiempos se acumularon grandes cantidades de vino.

El oficio vitivinícola se fue transmitiendo oralmente de generación en generación, sosteniendo un sistema de producción artesanal, con un nivel tecnológico rudimentario que dio cuerpo al tradicional y muy apetecido vino “pipeño”. Hasta la década del 50, para su comercialización los líquidos eran trasladados en carretas hacia la estación ferroviaria de Ranguelmo, lugar donde eran distribuidos a los distintos puntos de consumo en Tomé, Concepción, Lota y Talcahuano. Por los accidentados caminos de tierra era común ver a los “fleteros”<sup>54</sup> guiando hasta dos yuntas de bueyes a la vez, con carretas atiborradas de tinajas de greda, cueros de chivo, y más tarde pipas de madera, llenas de vino y chicha, para alcanzar la estación y entregar la carga negociada para la ciudad.

---

<sup>53</sup> Entre Gredas y Adobes. Una aproximación a los oficios tradicionales y su valor patrimonial en las comunas de Quillón y Coelemu. CET SUR. 2008

<sup>54</sup> Persona que ofrece sus servicios para realizar un transporte.

Durante aquella época, el mercado nacional no se regulaba por los criterios de la libre competencia, por lo que la zona estaba protegida de algunos vaivenes del mercado. Tal como recuerda Alejandro Ruiz, viñatero y dirigente del sector de Leonera, se trató de una “época de oro para Guarilhue”.

*“En esa época no había libertad de comercio y no pasaba vino de otra zona a granel para acá, la zona norte no tenía acceso con vinos a granel, solamente en botella, envasada, y eso hacía que esta zona pudiera vender más su producto vino para Concepción, Talcahuano, Tomé(...) Y favorecía mucho eso por la sencilla razón de que la zona grande que producía hartos vinos, la VII y la VI región, no entraba con vino a granel(...) Fue una época de oro muy linda para esta zona”.*

La vendimia era un período de gran movimiento en la localidad. La estación de trenes de Guarilhue, que formaba parte del Ramal Concepción - Chillán, recibía entre los meses de marzo y abril un número de visitantes que podía incluso doblar el total de población permanente. Se trataba de mano de obra aportada por familiares, amigos o conocidos que dedicaban días enteros a las faenas de extracción y molienda de la uva. Inmensos canastos de mimbre eran llenados con el fruto y transportados en hombro hasta el lugar donde expertos zaranderos pisoteaban descalzos el grano, con movimientos briosos y rítmicos que semejaban una danza.

## Sopa de harina tostada

(Viviána Saavedra. Alto Perales. Coelemu)

**Ingredientes:**

Harina tostada, cebollas, ajo machacado, color de manteca con ají

**Preparación:**

Se pone una olla con agua al fuego. Se aliña con la cebolla, ajos, color y sal. Se moja un poco de harina tostada, se hace una masa y luego se procede a sacar una porción de ésta y se hacen bolitas que se echan a la olla. Se deja cocer por un rato. Cuando las bolitas suben es porque está lista la sopa.

## Porotos con Mote

(Marta Sandoval. Sector Meipo. Coelemu)

**Ingredientes:**

Porotos, mote, aliños a gusto, sal, cebolla, ajo, orégano, comino y color

**Preparación:**

Se remojan los porotos y luego se lavan y se ponen a cocer. Cuando estén cocidos se les cambia el agua y se le agrega el mote sancochado (cocido por 10 minutos aproximadamente). Luego se fríe una cebolla, zanahoria, ajo, orégano, comino con color. Después de freír se le echa a la olla de los porotos con mote y está listo. Se le agrega cilantro o perejil a gusto.

## Catete de harina tostada

(Juana Fuetéalba. Sector Leonera. Guarilhue. Coelemu)

**Ingredientes:**

Agua caliente, harina tostada, azúcar

**Preparación:**

En una taza se mezclan tres o cuatro cucharadas de harina tostada con agua recién hervida. Se revuelve y se le agrega azúcar a gusto.

Al igual que todo trabajo colectivo en el campo, los trabajadores recibían a cambio de su esfuerzo una alimentación contundente y energética, acorde al “trajín” de la faena. Infaltable en la mañana era el caldito con su “muño”<sup>55</sup> de harina tostada, luego la cazuela, los porotos con mote y zapallo y el pan amasado con cuero de chanco o queso de cabeza. También se servía catete de harina tostada o mote con manteca y aliños. Menos escaso era el vino, y los licores tradicionales a base de aguardiente como el enguinda’o y la mistela.

Pero no sólo de viñas vive el hombre. En el pasado, la riqueza agrícola de la cuenca de Guarilhue, sobrepasaba el sabor de la vid. Los campos, vegas y lomas dejaban espacio también al cultivo del trigo, papas, legumbres y verduras de todo tipo, destinadas fundamentalmente al autoconsumo. Las quintas permitían la obtención de diversas frutas y con la crianza de animales se aseguraba el consumo de carne, leche y quesos.

Las trillas en los meses de verano eran otra instancia de trabajo colectivo que aglutinaba a un número no menor de personas. Durante dos o tres días de arduo trabajo, las gavillas de trigo se cortaban para ser llevadas a la era. Allí, al son de la voz de las cantoras, el trote de las yeguas con la ayuda de los horqueteros permitía separar el grano de la paja y cargar los sacos para las necesidades del año. Esta actividad de colaboración comunitaria tenía además una connotación festiva que invitaba al baile y la celebración. Junto al canto, la comida era otra protagonista del espacio, destacándose el Hervío como plato principal para reponer las fuerzas.

Las prácticas culinarias se basaban en un sistema de producción familiar campesina que vinculaba directamente la alimentación con la biodiversidad local. La crianza, el cultivo, la recolección y la elaboración de alimentos estaban orientados primeramente al consumo familiar, dejando para la comercialización en el mercado local aquello que quedara como excedente. En la actualidad, el sistema de producción familiar se ha alejado progresivamente de las prácticas del autoconsumo, tendiendo a la producción para un mercado cada vez más competitivo y con mayor presencia de la agroindustria, lo que ha impactado en los hábitos alimentarios que tradicionalmente identificaban la vida en el campo. Las palabras de Manuel Soto, viñatero y dirigente del sector de Batuco en la comuna de Ranquil, son decidoras en este sentido.

---

<sup>55</sup> *Mano.*

## Mistela

(Juana Fuetelba. Sector Leonera. Guarilhue. Coelemu)

### *Ingredientes:*

1 betarraga, 1 taza de azúcar, ½ taza de aguardiente, clavo de olor, ralladura de naranja.

### *Preparación:*

Se cuece la betarraga. Se le agrega 1 litro de agua hervida. Se prepara un almíbar con el azúcar, el clavo de olor y la cáscara de naranja. Una vez que el agua se enfría, se le agrega el aguardiente y el almíbar.

## Hervío

(Carmen Valenzuela. Cerro Negro. Quillón)

### *Ingredientes:*

Carne de cordero o vacuno, porotos verdes, papas, ajos, cebolla, chascúo, sal.

### *Preparación:*

Se echa a cocer la carne con sal, cebolla, ajo y chascúo. Se lavan, se despuntan y se quiebran los porotos verdes. Casi cocida la carne se le echan los porotos. Cuando los porotos están medio cocidos se le agregan las papas cortadas en cuadritos grandes. Puede agregarse choclo y zapallo si se desea.

*“Antes para ir a cavar una viña, los viejos se tomaban de desayuno un plato de sopa de harina tostada con pan amasado o sopaipillas. Ahora los jóvenes se levantan, ponen un hervidor y se toman un café y un pan con mantequilla. Digo yo, ¡cuánto van a aguantar trabajando! A las 11 de la mañana ya se quieren ir pa’ la casa a descansar”.*

La década del 70 es una etapa en la historia de la zona que estampa un cambio drástico en las condiciones de la vitivinicultura y la producción campesina. La libertad de comercio se instaure como política económica y las restricciones para la venta del vino dejan de regir. Más tarde, sin embargo, se prohíbe la venta a granel, convirtiendo a las envasadoras en agentes determinantes del encadenamiento productivo. Al respecto, Alejandro Ruiz recuerda,

*“... en el año 74 por ahí la ley cambió y hubo libertad de comercio en todo el país, cualquiera que coseche el producto lo sale a vender donde quiere(...) Ya después se prohibió la venta a granel, la pipa de 400 litros, entonces, solamente para vender a granel había que venderle a un envasador que estaba situado en tal lugar, y ese envasador podía envasar y venderle a los más chicos que tenían sus negocios. Y después empezó a aparecer todo ese cuento de vino en caja, más grande más chica, y del norte se extendió para acá y arrasó con la mayoría”.*

Sumado a lo anterior, la promulgación de la ley forestal da paso a la introducción masiva de plantaciones de pino, iniciándose una acelerada reconversión productiva.

En la década de los 80, el fortalecimiento de la agroindustria vitivinícola se ve reforzada por la autorización del uso de la uva de mesa no exportable como materia prima para la vinificación, provocando una sobre oferta del producto y disminuyendo su valor comercial.

David Saavedra, viñatero del sector de Carabanchel, reconoce que una de las amenazas de mayor impacto para la conservación de la vitivinicultura tradicional hoy en día es la industria forestal. Las grandes empresas vitivinícolas como Concha y Toro, fijan precios para el kilo de uva bajo el costo de producción, incitando a muchos campesinos a reconvertir sus tierras a la forestación de pinos

y eucaliptus. Sin embargo, la herencia histórica de la zona impulsa a sus habitantes a sostener una tradición agrícola con un fuerte arraigo cultural, pese a las dificultades estructurales que desconocen la fuerza de las identidades que se tejen en el territorio.

*“Ellos quieren que esto se termine, que esto sea plantación no más(...) Pero mirar el terreno de uno, cercado a 50 metros a la redonda de puro pino da no se qué. Ahora hay muchas personas que están por no seguir forestando. Incluso en una reunión se habló una vez como ley interna de la cuenca de Guarilhue de no plantar ni un eucaliptos y ni un pino más. Los que sigamos produciendo vamos a ser a la larga más que porfiados. vamos a seguir nor tradición”.*



Hoy día, los campesinos de la zona de Guarilhue poseen en promedio 3.5 hectáreas de terreno, con un nivel de producción que en algunos casos no supera los 2 mil o 3 mil litros de vino, destacando en orden de extensión las cepas “Moscatel de Alejandría”, “País” y Sinzau o también llamada “Cargadora”. La producción obtenida anualmente se orienta en su mayor porcentaje a la comercialización con industrias como Concha y Toro y San Pedro, para el aumento del volumen de vinos corrientes. Las envasadoras representan un porcentaje reducido y poseen un mercado que no excede su cobertura regional. En casos excepcionales se observan relaciones comerciales con la zona norte y experiencias de vino país o moscatel embotellado. Sin embargo, y pese a todos estos avatares, la tradición se empeña por resistir. *“Aunque me tenga que comer toda la uva, no voy a arrancar la viña”* es la declaración de mucho campesinos.

## Horneando en las Faldas del Cerro.

La ruta de acceso hacia la Cuenca de Guarilhue se identifica con claridad. Por la vía que une Concepción y Coelemu, inmediatamente después del Puente Burca, a mano derecha, se abre un camino que serpentea entre pequeñas lomas cargadas de uvas blancas y negras. Siguiendo hacia el interior, aparecen los centros principales Guarilhue Bajo, Guarilhue Centro y Guarilhue Alto, desde los cuales se divisan numerosos desvíos, algunos de ellos casi imperceptibles, que conectan con otros pequeños asentamientos como La Palma, Huaro, Los Castaños, Leonera, Checura, por mencionar algunos.

El desvío hacia el Valle de Leonera es claramente visible. Se trata de un camino de tierra de una anchura ajustada para la circulación de camiones forestales y se ubica a sólo unos metros de distancia del retén de carabineros. Avanzados dos kilómetros por esta ruta, se encuentra la casa de Juana Fuentealba. *“Los Hornos de Doña Juanita”* reza la señalética que da la bienvenida a su cocina y que muy bien describe la particularidad de su ocupación.

*“Mi oficio es hacer comida”, nos cuenta, “me encanta hacer qué comer y atender a harta gente. Yo nunca voy a decir me falta para repartir, nunca me falta, ni aunque tenga harta gente, nunca quedo corta con lo que hago”.*

Desde el año 2005, la casa de Juanita acoge a visitantes, turistas y viajeros deseosos de degustar platos tradicionales campesinos, ofrecidos como parte de la Ruta Turística de Guarilhue, que el Municipio de la comuna de Coelemu ha implementado en coordinación con otros programas de fomento. El comedor, acondicionado para recibir hasta 200 visitantes, es contiguo a la ladera del cerro, en el cual se aprecian dos hornos de barro empotrados, desde donde nacen las célebres empanadas de horno y los apetecidos asados de cerdo.

El turismo rural ha sido para Juanita una alternativa con la cual hacer frente a las dificultades económicas que se han instalado sucesivamente en la zona, producto de la crisis vitivinícola.

*“...las ventas del vino están malas, entonces tenemos que ayudarnos con otra cosa, no podemos estar a expensas del vino porque con eso hay que pagar deudas, hay que pagar trabajo y con eso no alcanza. Tenemos que ver otros modos de generar plata...”*

El camino no ha sido fácil, señala, y al igual que otros campesinos, ha debido lidiar con innumerables obstáculos para la obtención de capital y el cumplimiento de las exigencias sanitarias respectivas, éstas últimas sustentadas en lógicas de producción y elaboración de alimentos ajenas al mundo campesino y más cercanas a la producción industrial.

Para optimizar la oferta turística del territorio, la ruta de Guarilhue ha establecido un calendario de fiestas que si bien se denominan típicas, su arraigo se reduce al vínculo con los productos locales ya menguados en cantidad dentro de los sistemas productivos actuales. La Fiesta del Chanco, del Chicharrón, del Pavo, del Choclo, son algunas de las actividades donde los visitantes pueden degustar los acostumbrados asados de chanco, humitas, pastel de choclos y pavos asados. Sin embargo, la riqueza de la vida campesina trasciende estas expresiones comerciales, reconociéndose con mayor profundidad en una cosmovisión y ética de relación con la tierra y la biodiversidad, que se hace manifiesta en la complejidad de los sistemas de conocimientos asociados a la producción y la alimentación.

La cuantía de conocimientos y la riqueza del oficio de Juanita, por ejemplo, exceden inmensamente la oferta gastronómica de cualquiera de estas fiestas turísticas. A través de la Escuela Itinerante de Culinaria Tradicional, y con la participación de otras mujeres provenientes de diversos puntos rurales y costeros de Coelemu, pudimos ahondar en esta diversidad de saberes, reconociendo no sólo formas de preparación de platos sino técnicas de procesamiento y conservación de alimentos, estilos de cultivos y crianza, que se conectan con la experiencia de vivir de la tierra.

Predominante resulta la figura femenina como agente sostenedor de estos saberes en torno a la alimentación, en la vida de cada una de estas mujeres.

*“Mis maestras fueron mi madre, mi abuelita, yo por ellas aprendí lo que sé y así he ido aprendiendo más, porque uno ve(...) Los catutos, que esas son comidas super antiguas, los porotos con sancochado, los porotos como desvelados, las sopas de chuchitos, los alfajores, la mistela, todas esas cosas antiguas que hacían ellas...”*

Son las palabras de Juanita al contarnos de su vida y de la relación con su madre y abuela. La observación y la práctica cotidiana transforman entonces a la aprendiz en una maestra.

*“Nosotros en la casa hacíamos huerta, había viña, había todas esas cosas y trabajábamos en la casa nosotras ayudándole a mi mamá. Una tenía que hacer el pan, otra tenía que hacer aseo, ayudar en la huerta, regar, y allí yo fui aprendiendo de lo que mi madre sabía”.*

Del cultivo de la viña, el cuidado de la huerta y la chacra, los árboles frutales, las aves y animales, Juanita mantiene algunos sabores emblemáticos. De la viña por ejemplo, el arropé, el dulce de uva, el agraz y los licores, son algunos de los acompañantes de infinitos platos, postres y brebajes preparados en su cocina familiar.



*“Yo de la chicha de uva negra hago el arrope. Cuando cosechan la uva negra se pone a hervir estando recién refregá la uva. Se muele y al tiro usted saca la chicha y la pone en un fondo a hervir, y así como va hirviendo se le va echando. Va bajando el fondo grande y usted le va colocando más. Después que le echó todo, por decir, que sean unos 5 litros que queden, al otro día usted lo saca, espera que decante y saca eso y lo pone a hervir de nuevo, y ahí recién le da punto. Si yo hago 200 litros de chicha van a quedar 60 u 80 litros. Si se le da poco punto fermenta y si usted le da harto punto le dura más tiempo, le dura un año o más”.*

Aprendido de su madre, la preparación del arropo exige dedicación y mucha paciencia. Su consumo es diario como acompañante del pan, el mote, la leche con maicena y la harina tostada, reemplazando muchas veces al azúcar. El arropo se hace sólo con uva negra, mientras que la uva blanca se destina para el dulce de uva, el que requiere una dedicación tan grande como el arropo, ya que es necesario pelar la uva antes de prepararla. De las cepas negras, la “*cargadora*” también es una buena uva para hacerla dulce, señala Juanita.

Las longanizas caseras forman parte igualmente del espectro de preparaciones que actualmente se realizan en Los Hornitos. Sin embargo, hay diferencias evidentes con aquellas que elaboraba junto a su madre.

*“Yo de mayo en adelante empiezo a trabajar con chanchos. Ya no los crío, los compro, porque es mucho jaleo criarlos. Mi madre criaba chanchos que pesaban 200 kilos y a veces más, que ni se podían parar. Daban 10 latas de manteca y las tiras de tocino así tan gruesas. Todos los años mi madre criaba un chanco y para el 21 de mayo o a fines del mes se mataba. Ahí se hacían las prietas, los chicharrones, las sopaipillas, de todo(...) Y para el almuerzo el día de la muerte del chanco hacíamos guañaca con el caldito de las prietas que se están cociendo y harina tostada”.*

Posterior a la guañaca era el turno de las prietas y el asado de lomo.

*“El asador pa’ asar el lomo era de palo de maqui. Se buscaba un palo de maqui, se limpiaba y se ensartaba el lomo. Un lomo grande que se culebreaba en el palo, se salaba y se ponía al ladito donde estaban hirviendo las prietas, así que el almuerzo de la muerte de chanco eran papas cocidas con prietas y un pedazo de asado de lomo. Hacían un pebrecito con ají, con limoncito ¡y vamos!(...) ¡y después el tinto pa’ pasar la guañaca!”.*

Las vísceras eran el alimento de media tarde, es decir, para la once. Se cocían el corazón, el bofe, la pana y se servía en grandes fuentes de greda. Los chicharrones y las sopaipillas eran al día siguiente. La muerte de chancho entonces era una actividad de por lo menos 3 días y con una importante afluencia familiar.

*“Usted tiene el día en que se hacen los chicharrones, tiene también que salar toda la carne con orégano, con ají y con sal. Toda la carne que se va a poner al humo que son los costillares, son los lomos, son los huesos de las piernas, el espinazo. Se dejan toda la noche salando y al otro día las pone a ahumarse en la pieza. La longaniza tiene que estar un par de días macerándose con los condimentos que usted le ha puesto y a los dos días después se llenan y de ahí se pueden ahumar. Tiene que tener una pieza y ponerle humo no muy cerca, no llama porque si usted le hace un tremendo fuego la carne se le pone hedionda, se le pone mala. La leña chilena, como el Hualle, es la mejor para ahumar.”*

Las longanizas y prietas se elaboraban con las mismas tripas del animal. Para ello se requería de un cuidadoso proceso de limpieza y raspado, incluyendo el remojo en hierbas medicinales, principalmente Hierba Buena, para desechar el sarro y mal olor.

El queso de chancho también se preparaba en estas fechas.

## Sanco

(Juana Fuitealba. Sector Leonera. Guarilihue. Coelemu)

### *Ingredientes:*

1 Cebolla, perejil, manteca y color, harina tostada, 1 huevo por persona.

### *Preparación:*

Se fríe la cebolla, perejil y manteca con color. Se le echa el agua y cuando está cocido (20 minutos) se le echa la harina y se le va revolviendo por 5 minutos. Poner algún agregado. Antes de la harina se le echa 1 huevo por persona (revuelto o se hace un hoyito en la punta y se va tirando como un tallarín). Si se desea, puede agregarse chicharrones y huevos fritos. Si se quiere más espeso, se le agrega más harina.

## Alfajores de Harina Dorada

(Juana Fuitealba. Sector Leonera. Guarilihue. Coelemu)

### *Ingredientes para la masa:*

3 kilos de harina cruda, 8 huevos (8 yemas, 5 claras),  $\frac{1}{4}$  de manteca, 1 pizca de royal.

### *Preparación:*

Se mezclan los ingredientes con agua tibia. Se moja como masa de pan y se soba bien. Se estira la masa y se cortan los moldes.

### *Ingredientes del relleno:*

Agua, canela, clavo de olor, cáscara de naranja, azúcar, harina.

### *Preparación:*

Se prepara almíbar, con agua, canela, clavo de olor, cáscara de naranja, azúcar, que quede bien dulce. Se prepara una masa de harina con agua larga como para páncutra y se deja dorar en el horno. Esta masa se muele y se le agrega al almíbar preparado para que espese. Finalmente se rellenan un par de cucharadas de esta mezcla por cada moldecito. Se deja un poco de harina para empolvarlos. Se sirven al otro día.

*“Usted cuece la cabeza, las patitas y los huesos de las piernas y las manos. Después se saca con un colador y lo desmenuza todo bien desmenuzado. Ahí le coloca ajo, orégano, ají y comino, y le echa un poquito del jugo del cocimiento. Para que no se ponga malo, porque el ajo fermenta, se le echa un poquito de ajo y se hace hervir. Entonces, cuando el ajo ya está cocido le echo una pizquita de pimentón pa’l color, pa’ que no quede tan paliducho y de ahí se va a una budinera pa’ que se amolde con la gelatina que tienen las patas”.*

Juanita advierte que la elaboración de sus longanizas y queso de chanco siguen siendo artesanales, “como a la antigua”. No compra “gelatina falsa” y tampoco usa “humo falso”, como lo hacen las empresas alimentarias por estos días. Lo mismo ocurre con el queso fresco, hecho a base de leche de vaca y sal, incluyendo la manzanilla<sup>56</sup> de vacunos y corderos para lograr el cuajado respectivo, elemento reemplazado hoy en día por productos de laboratorio.

Todos estos conocimientos formaron parte de las actividades cotidianas de su infancia. A diferencia del día de hoy, cada una de esas preparaciones estaba destinada en un cien por ciento al autoconsumo, salvo el vino, que desde siempre fue la mayor actividad comercial de la zona.

*“Lo único que se vendía era el vino, pero lo que se sembraba, las frutas, la verdura, la huerta, todo eso era para la casa, se regalaba. Si venía una visita del pueblo, amigos, un saco de papas, un canasto de porotos, duraznos, uvas, todo eso se regalaba”.*

Las condiciones en que Juanita elabora estos productos han cambiado de manera evidente. Hoy, Juanita prepara la carne de chanco para la fiesta turística que se organiza al alero de la ruta de Guarilhue. Los chanchos debe obtenerlos directamente de alguna carnicería en Coelemu y para la elaboración de longanizas recurre a la oferta que el mercado le entrega, abasteciéndose de tiras de tripas listas para ser rellenas. Su familia ya no participa en las actividades de faenamiento ni en

---

<sup>56</sup> Parte del estómago de vacunos y corderos utilizado para cuajar la leche. “es una tripa que está cerca del librillo del animal que empieza ancha ahí y termina en punta acá” (Juana Fuentealba, Guarilhue, Coelemu).

la elaboración de los productos, por lo cual el trabajo se hace más pesado. Así, de todos los saberes adquiridos, Juanita pone a disposición del visitante apenas una mínima muestra. La erosión de la biodiversidad, la debilidad de las relaciones de intercambio para la obtención de productos locales, la folclorización del sentido de las rutas turísticas rurales y una multiplicidad de otros factores han dejado a estos saberes como invisibles reliquias que, sin embargo, podrían ser el fundamento de una nueva oferta culinaria y gastronómica que colaborara en la reactivación de circuitos económicos locales.

## Criando entre el Azul del Cielo y el Verde de las Viñas

Regresando desde Guarilhue hacia Coelemu y retomando la ruta principal, se accede a la localidad de Carabanchel, pequeño valle entre cerros, con una población estimada de no más de 193 habitantes. Recién internándose por el camino que a mano derecha apenas se insinúa, llama la atención las pequeñas señaléticas que invitan a visitar la Casona de don Yako en el Fundo Nueva Vida, ícono del turismo rural del sector, y a degustar sus reconocidos licores artesanales. Siguiendo el curso izquierdo de esta vía y a no más de 3 kilómetros de distancia de dicho atractivo turístico, se encuentra la casa de María Isabel Alegría, criadora de gallinas mapuche y productora de huevos azules. Allí la acompaña su hija Amelia Villegas, quien se dedica a la recolección, producción y comercialización de hierbas medicinales, deshidratados, mermeladas y arrope.

El punto de venta de los productos elaborados por esta familia es la Feria Campesina de Coelemu, ubicada en la calle Bahamondes del sector Estación de dicha ciudad. Allí, un pequeño grupo organizado de campesinos ofrece los días martes y viernes una diversidad de preparaciones, verduras y otros alimentos como miel, harina tostada, pastas de ajíes, legumbres, chuchoca y huevos azules, todos obtenidos en las reducidas superficies que hoy poseen, destinadas al cultivo y la crianza.

María Isabel cuenta ya con más de 70 años de su vida transcurridos en este sector y los cambios evidentemente no son menores. Entre sus recuerdos Carabanchel se erige como una zona de pequeñas

parcelas rodeada de grandes fundos en los cuales se desarrollaba una intensa actividad agrícola. El Recreo, Quinta Alegre, Guanquehue, La Esperanza, eran algunas de las renombradas propiedades donde se producían importantes cantidades de trigo, legumbres y, por supuesto, el apetecido vino pipeño. Los hombres iban a trabajar como maestros, mozos, medieros u otros oficios de carácter agrícolas. Recuerda que el trabajo era muy esforzado, de amanecida y durante todo el día, a cambio del cual recibían raciones de harina, almuerzo y la paga por jornada. Como el dinero escaseaba, las mujeres se incorporaban al trabajo asalariado en ciertas estaciones para colaborar en actividades temporales, mientras los hijos se encargaban de las tareas domésticas, cuidando de la huerta, los animales y las chacras.

El monte, como le llamaban al bosque nativo, era un espacio de mucha riqueza, recuerda con nitidez. Común resultaba encontrar Boldo, Peumo, Quillay y Huallo.

*“Este era un lugar donde las hierbas medicinales estaban más protegidas y se daban más bonitas y fértiles. Además podíamos encontrar liebres, conejos, loros choroy, que llegaban en bandadas al lingue y al peumo. Era un sector de copihues y avellanas que ya desaparecieron. El paisaje antes era más lindo, veíamos el verde de las viñas y había muchos árboles frutales, manzanos, cerezos, limones que nos servían para comer. Ahora todo el mundo le ha plantado pino y eucaliptos”.*

El diálogo con el monte era cotidiano. A través de las bondades de árboles y hierbas se restablecía la salud en desequilibrio y se prevenían enfermedades, incorporando sus hojas en preparaciones alimentarias como cazuelas y guisos, siendo los más utilizados el laurel de cocina, la salvia, la menta y el romero.

*“La hoja de la murtilla es buena para la presión como infusión. La hoja de maqui junto al boqui se usa para cuando la guagua está cocida y también para la fiebre y el herpes. El boqui también sirve para la fiebre de la gallina para lo cual se refriega en el agua. El peumo se pone a hervir en agua y se come la parte carnuda. Antes habían muchas hierbas, el laurel se cocinaba como jarabe para el resfriado, el boldo para*

*problemas del estómago y el quillay para el colon”.*

La alimentación, los platos preparados, tenían un sentido concreto. Alimentación para el trabajo y para no enfermarse. Las actividades productivas requerían de esfuerzo físico y la comida en sus momentos ya definidos permitía “dar vuelta el día”.

*“En la mañana era el caldito con harina tostada. El dueño de casa hacía un muño, que le llamaban, porque echaban el caldo a un jarro, le echaban harina tostada y lo revolvían. Y ahí los calditos eran papitas, cebolla, verduras, color, ají picante, chicharrones. Todo eso era alimento para los trabajos. Y a las 10 ¡vamos a hacer una yayita decían los viejos! Esa palabra tenían. Era un pancito con carne o lo que hubiera, o un vinito con harina bien espeso y se lo tomaban. A las 12 era el poroto con mote o una cazuela. A la once las tortillas con cuero de chanco o longaniza, porque toda la gente mataba chanco. En la noche era la cena, sus calditos con trigo partido, chuchoca o cosas así, porque el fideo poco se usaba”.*

Los saberes y habilidades de María Isabel son, como en muchas mujeres campesinas, muy diversas. La cocina es un espacio de creatividad en base a la memoria heredada de mujeres antecesoras. Y más allá de la cocina se encuentra el cultivo, la recolección y la crianza. De esta última actividad, ella es una profunda sabedora. En la actualidad forma parte de un grupo de criadoras de gallinas campesinas, dedicadas a revalorizar el huevo azul y la gallina mapuche, a través de la recuperación de sistemas de crianza tradicionales que se contraponen a las tendencias actuales de industrialización e intensificación de la producción.

Su relación con las aves ha sido constante desde su niñez y se sustenta en un vínculo afectivo que manifiesta que en su oficio se conjugan elementos que trascienden una valoración económica.

Su infancia se desarrolló entre patos, gallinas, gansos y pavos criados por su madre. El aprendizaje de los cuidados y atenciones entonces no fue difícil y se constituyó como parte de sus

responsabilidades cotidianas. En aquellos años, las aves no se criaban en gallineros como ahora. Sin embargo, la limpieza del entorno era clave para la obtención de huevos y carnes sanas y frescas.

De acuerdo a María Isabel, la base de este tipo de crianza está en el cariño que se les tiene a las aves. Existen diversas motivaciones para dedicarse al cuidado de las gallinas. Para ella, las aves representan la extensión del cuidado de los hijos, más aún cuando éstos ya han crecido y emigrado hacia las ciudades u otros lugares lejanos. La mujer posee las cualidades necesarias para la crianza ya que “está preparada para eso”.

*“Lo primero que tiene que tener una criadora es cariño, amor a las aves, porque si usted no le tiene cariño a las aves, es igual como si tiene un hijo y no lo cuida como lo tiene que cuidar. Usted tiene que estar pendiente que la gallina tenga el alimento, tenga el agua, esté limpia, el gallinero esté limpio, porque si usted no la cuida a la gallina no le va poner como debe de ponerle. Yo les tengo mucho cariño, porque uno se entretiene con ellas, yo voy y las empiezo a llamar, les empiezo a conversar, las reto de repente, porque hay veces que vuelan encima de uno, cuando uno está en el gallinero y ahí yo me entretengo”.*

Los huevos obtenidos materializan el cariño hacia los demás. El autoconsumo es la primera prioridad de la crianza. La comercialización se da en la medida en que los huevos alcancen para ello.

*“Cuando ya ponen las gallinas vendo los huevos y también le doy a mis hijos, porque primeramente está la familia, los vecinos, y después el comercio, porque si los hijos vienen y uno no tiene otra cosa, otro cariño que darle, darle su par de docenas de huevos, que coman y lleven a sus hijos también”.*

Concebida de esta forma, la crianza de gallinas está lejos de ser un sistema de producción orientado al mercado. A través de las aves las mujeres campesinas satisfacen la necesidad material de la alimentación y también refuerzan vínculos afectivos con la familia y su entorno más próximo. La práctica de intercambio de gallos, por ejemplo, hoy disminuida en muchos casos por la ausencia de “gallinas cluecas”, constituye, más allá de una explicación técnica de mejoramiento genético de las aves, un ejercicio de colaboración característico del mundo campesino. En la actualidad María Isabel constata que la incorporación de la incubadora al sistema de crianza tradicional es parte de la fracturación del paisaje de la zona.



*María Isabel Alegria. Comuna de Coelemu.*

## Sopa con tallarines falsos

(María Isábel Alegría Carabanchel. Coelemu)

### **Ingredientes:**

Papas  
Zanahoria  
Cebolla  
Grasa  
Aliños, sal, perejil  
1 huevo azul

### **Preparación**

Lavar y pelar las papas y la zanahoria. Ponerlas a cocer junto con la cebolla cortada en cuadritos. Echar la grasa, sal y aliños. Picar la punta del huevo con un tenedor, agitarlo y echarlo a la olla hirviendo con movimientos rápidos, procurando que la yema y la clara caigan como pequeños filamentos. Finalmente, agregar perejil picado.

*“En el campo yo he visto que algunas personas ya no echan a las gallinas, porque hay personas que tienen incubadoras, sacan los huevos en esas cosas, pero yo no creo que salga el pollo como debe de salir, con pura electricidad(...) y acá no porque se demora pero saca un pollo sano”.*

La trastocación de cualquier componente dentro de un agroecosistema, por pequeño que este sea, posee efectos casi imperceptibles para una mirada ajena al territorio, pero de tal magnitud que pueden poner en riesgo sus sistemas productivos, las relaciones sociales y los sistemas de representación cultural que se han tejido y que durante siglos han sostenido formas de interacción con el medio natural.

La escasez de terrenos para el cultivo, por ejemplo, ha impactado en la alimentación de las aves. Ahora el dinero es un recurso necesario para la compra de alimento como trigo o avena. El vaivén de los precios provoca que en ciertos años la crianza de aves se haga casi insostenible y que se incorporen concentrados alimenticios de menor costo que debilitan la calidad y el sabor de la carne y los huevos. La introducción de la gallina ponedora para intensificar la producción y obtener mayor cantidad de huevos para la comercialización ha implicado desestructurar el ciclo reproductivo tradicional, generando una dependencia con el mercado para el abastecimiento de pollos. Las gallinas cluecas, aquellas que “sacan” pollitos, son cada vez más escasas y, al igual que las semillas manejadas genéticamente, no se comportan de acuerdo a la lógica natural y estacional de la localidad.

La conservación de las gallinas campesinas y de un sistema tradicional de crianza se levanta como un ejercicio de resistencia no ajeno a dificultades y presiones. El huevo azul, baluarte alimentario<sup>57</sup> a nivel internacional, se constituye en un símbolo que dignifica el trabajo campesino y las sabidurías y éticas que le subyacen.

---

<sup>57</sup> Ver [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

## El abrazo del Río y el Mar.

Carabanchel se conecta con Coelemu por la ruta que proviene de Concepción. Para alcanzar la zona costera de la comuna se debe continuar por el camino que conduce hacia Quirihue. Justo antes de cruzar el puente Itata, el camino evidencia un desvío hacia el oeste que continúa bordeando el río, prácticamente hasta su desembocadura.

La desembocadura del Itata, se constituye como el límite poniente de la cuenca. Se caracteriza por ser un sector donde el bosque y la agricultura se mimetizan y se mezclan con el mar. Zonas de playas y lugares escarpados esconden tesoros como la Hierba del Risco, usada medicinalmente, para cuya recolección los hombres se lanzan con cuerdas por los acantilados.

Del sector resaltan los chorrillos, pequeños cursos de agua que corren paralelos a la costa. Alrededor de él se aprecian sectores de monte recientemente cortados y pequeños asentamientos de familias campesinas - pescadoras.

Hoy día, el chorrillo se constituye como la única imagen del antiguo monte, con una historia de gran riqueza y biodiversidad que cuesta imaginar. Boldo, Chilco, Maqui, Litre, Palo negro, Avellano, Mutilla, Cardo, Trupa, Zarza Radal, Peumo, Mardoño, Zarzaparrilla, Maitén, conejos, liebres, zorros, son parte de un paisaje deteriorado intensivamente en los últimos 30 años.

Viviana Saavedra, junto a su suegra Orofina Macaya, habitantes de la zona costera de Perales, recogen algunas de las imágenes que pueblan su infancia y juventud, convencidas del sentido de la riqueza allí existente.

*“Para acá en el chorrillo aún se escucha la diuca, el tordo, la tenca, la lloica, todos los pajaritos cantan. En el amanecer canta la diuca, nuestros gallos y andan muchos pajaritos, el “chingol”<sup>58</sup> todavía se ve. Pero ahora que echaron abajo el monte capaz que se van a correr, porque ya no se ve el conejo ni la liebre”.*

Múltiples usos encuentran las mujeres en la gran biodiversidad que les ha rodeado y que ahora se presenta desprovista y escasa. La Violeta de Campo, por ejemplo, que junto con el Radal, una hoja de Eucalipto y una hoja de Boldo, servía para mejorar la tos de adultos y por sobre todo de niños; el Quilo, enredadera especial para bajar la temperatura en casos de alta fiebre; el Canelo para curar las heridas; el Cilantril junto con la Nalca o el Chilco con la Sanguinaria para la composición de la sangre; el Eter para el corazón, la Hierba de San Juan para el cáncer y para hacer colonia; el Maqui para la diarrea; el Palqui para el pasmo<sup>59</sup>.

*“Dios creó a toda la diversidad de cosas de la naturaleza”, comenta Orofina, “por algo habrá sido, cada cosa sirve para algo”.*

## Mar y Tierra

(Viviana Saavedra. Alto Perales. Coelemu)

### **Ingredientes:**

Papas, cochayuyo, aliños (orégano, ajo, cebolla, zanahoria, morrón, perejil a gusto)  
sal a gusto, aceite para sofreír.

### **Preparación:**

Se cuece el cochayuyo y se tuesta después. Se le agrega la cebolla frita con ajo, zanahoria y sal. Luego se le agrega la papita en cuadritos y una pizca de manteca, orégano y verduras. Tiene que quedar como un puré. Al servir, se le puede acompañar con un huevo frito.

<sup>58</sup> Se mantiene el nombre que Viviana dijo en referencia al Chincol

<sup>59</sup> Cuando hay cambios bruscos de temperatura pueden afectar al cuerpo, principalmente la cara.

Mar y Tierra es el nombre de este guiso en cuya combinación de alimentos se revela la mixtura de tradiciones que han caracterizado a la zona costera del Valle del Itata. Pescados, mariscos, papas, trigo y legumbres han sido la base de la alimentación de comunidades colindantes a las ciudades de Coelemu, Trehuaco y Cobquecura.

Hoy en día sin embargo, tanto la agricultura como la pesca artesanal están expuestas a intensas presiones medioambientales, a través de la pérdida de tierras cultivables, el uso de plaguicidas y la reducción de variedades de especies vegetales y animales, entre otras problemáticas, provocando serias contradicciones socioterritoriales para el desarrollo del mundo rural. Ejemplo significativo es la presencia del Complejo Forestal Nueva Aldea y los conflictos generados por la contaminación de las aguas del río Itata, el mar y los recursos marinos.

Siguiendo el curso del río, desde Coelemu hasta su desembocadura en Boca Itata, las localidades de Vegas de Itata, Meipo, Pangué y Perales, han perdido una importante reserva de su biodiversidad, con la desaparición del bosque nativo y la aminoración de uno de sus cultivos más importantes: el trigo.

Atilio Díaz, oriundo de la localidad de Pangué, expresa a través de sus palabras la nostalgia por la época en que el ciclo agrícola definía el ritmo anual de la vida.

*“Yo mismo sembraba harto trigo cuando estaban mis cabros. Yo sacaba sus doscientos sacos de trigo(...) Juntaba sus 70, 40 personas en el día, me juntaba harta gente, y me compraba mis dos pipas de vino para darle a la gente, iba a comprarlo a Trehuaco. En ese tiempo el vino era barato como ahora. Les daba su buena comida no más, bien comido y bien tomado y en la noche los que se quedan tomando y hay que atenderlo igual. Eso eran los mingacos. Tenía una pipa de vino usted para tomar pero hacía su trabajo. Pa’ la corta de trigo igual pasaba así, y pa’ las trillas, no, no digo na pa’ la trillas porque en las trillas las viejas de la guitarra pa’ la era a cantar. Las señoras campesinas sabían todas tocar la guitarra, de la abuela hasta la hija, del tronco hasta el cogollo. Lo que más se cultivaba era el trigo pero esa tradición se perdió, mire ahora puro bosque no más. Ahora no siembro ni una mata de trigo, tenía tres hijos hombres y ahora no tengo ni uno al lado mío”.*

La tierra mantenía un sistema de alimentación basado fundamentalmente en este cereal, legumbres y carne de cerdo.

*“Se comía harto poroto, harto trigo, harta papa, harta harina tostá, si a los niñitos, las guagüitas las criaban con harina tostá, se cernía la harina y se le daba a la guagua, crecían tremendo pescaos, ahora, todos delgaditos. Se comía carne de chanco y de ave, pavo, gansos, también carne de oveja. Antes cada vecino mataba un chanco, total que pasaba la semana comiendo chanco y si era bueno pa’ tomar pasaba curado”.*

Junto a las modificaciones en el paisaje fueron alterándose también las prácticas de crianza de aves y animales. En las familias campesinas aún se mantiene la crianza de gallinas, pero aves como patos y gansos, han dejado de rondar los patios de las casas. Lo mismo ha ocurrido con los chanchos y otras prácticas tradicionales asociadas, por ejemplo, a oficios artesanales como la elaboración de utensilios de greda y el tejido de chupallas con fibra de chupón.

Por estos días, como señala tajante Atilio, en Pangué sólo se siembran papas, porotos “*y ni una cosa más*”. Algunos kilómetros más allá, en la costa, “*se ven arvejas, chícharos y papas*”.

Dejando el borde fluvial y llegando casi a orillas del mar se encuentra asentada la localidad de Perales. Con una población no superior a los 650 habitantes, concentrados en la planicie y dispersos en los cerros que conectan con Purema, de la comuna de Tomé, también existe allí una fuerte tradición agrícola y ganadera, asociada al cultivo del trigo, avena y legumbres, y a la crianza de chanchos y ovejas. Este último tipo de carne en épocas pasadas, deleitaba a los vecinos que acudían a colaborar en tiempos de trillas. La lana de estos animales era entregada en Tomé para ser comercializada a las textileras instaladas en la misma ciudad.

*“El trigo lo sembrábamos para la loma, hacíamos una trillas preciosas que duraban 3 días y cosechábamos unos 100 sacos. Se juntaba harta gente y la carne de oveja no podía faltar. Ahora las casas están vacías, se ha perdido todo por las forestales que no quieren dar a medias terrenos para sembrar porque hacen bosque. Antes también criábamos unos chanchos grandes que daban 7 latas de manteca y teníamos para 2 años para la casa. Ahora no porque no tienen qué comer, ¡qué van a comer ahora, ni los conejos andan! Los chanchos se iban por los avellanas y bajaban en mayo gordos, listos para el cuchillo”.*

Son las palabras de don Adolfo Reyes Saavedra, uno de los habitantes más antiguos del sector, quien al igual que otros campesinos pasó parte importante de su vida combinando el trabajo de la tierra con la pesca artesanal. Durante su infancia recuerda que la pesca y la recolección de mariscos fueron un aporte significativo a la dieta familiar, sobre todo en tiempos de escasez. En su juventud, no obstante, las riquezas del mar fueron tan generosas que por largos años sus habitantes la convirtieron en uno de los oficios más relevantes de la zona, formalizando su incorporación con la matrícula correspondiente en la capitanía de puerto de Tomé.

*“En mi primera salida gané tanta plata que al tiro me compré mi propio bote y después compré mi pedacito de tierra”.*

Con velas de lona, de madera y sin motor, los botes *“que parecían unas bateitas no más”*, se hacían a la mar en busca de congrio dorado, merluza, sierra y lenguado. Más cerca de la orilla recogían erizos, piures y cholgas, cochayuyo, caracoles, ulte y luce. La comercialización se realizaba en distintos puntos del Valle, Tomé y el puerto de Talcahuano, al cual accedían por mar, en bote a vela. Sólo bogando, recuerda, *“nos demorábamos 9 horas en cruzar hasta allá”*.

La pescá' seca fue uno de los productos de mayor salida y en su elaboración participaba toda la familia. Se comenzaba lavando bien el pescado en el mar y sacándole *“el tripal”*, luego en canastas se transportaba hasta la casa donde se ensartaba en varas y se ponía a secar al sol alrededor de 8 días. Por las noches la pescá' se guardaba para que el rocío no la humedeciera. Pasado el proceso de secado se cargaban durante dos días con piedras bolones para que quedara bien estirada. El paso final era machacarla con un palo o *“maceta”*, para luego ser apilada y llevada a Tomé, Talcahuano o Concepción.

Cuando la pescá comenzó a disminuir, los pescadores fueron renunciando obligadamente al oficio, remitiéndose sólo a la comercialización del producto, que lograban obtener en el puerto de Coronel. Finalmente, las condiciones no permitieron seguir sosteniendo esta modalidad y progresivamente la pequeña agricultura se convirtió en la alternativa fundamental de mantención de las familias, además de la incorporación de mano de obra al rubro forestal.

Don Adolfo declara haberle enseñado a todos sus hijos los oficios de la pesca y la agricultura. Sin embargo, en la actualidad ninguno de ellos vive de las riquezas marinas. Las causas, al igual que la disminución del trabajo en el campo están, según él, en la expansión del modelo industrial.

## Charquicán de Pescá Seca (Orofina Macaya. Alto Perales. Coelemu)

### **Ingredientes:**

4 kilo de papas, 2 cebollas, ajo, ají, aceite, comino, zanahoria, apio, pescá seca.

### **Preparación:**

Se pelan las papas y se echan a cocer hasta que estén muy blandas. Se fríen la cebolla y demás ingredientes. Se desmenuza la pescá y se mezcla todo.

*“En estos tiempos ya no se vive del mar. Ahora usted ve los barcos como pescan. Nadie respeta las millas, usted en la noche ve cómo llegan los barcos y como son de arrastre dejan la mortandad”.*

El pescado tiene hoy en día una presencia inusual en la cocina del sector de Perales y los asentamientos aledaños al curso del río Itata, no así las algas como cochayuyos, ultes y luches, que todavía son recolectados para el autoconsumo y en algunos casos para su comercialización. En la comuna de Cobquecura, específicamente en las localidades de Monte Zorro y Buchupureo, subsisten algunos comités u organizaciones de recolectores de orilla.

Abel Toledo, habitante de la localidad de Purema, buzo, alguero y mariscador, comenta sobre el esfuerzo y sacrificio diario que significa la sacada del ulte y los mariscos. Los únicos materiales con que cuenta son su traje de buzo que con mucho esfuerzo finalmente logró comprar, un “*quiñe*” o malla para echar mariscos y algas que se cuelga de la cintura, la “*caya*” o fierro tableado que sirve para hacer palanca y sacar los chapas y mariscos en general, el corvo que sirve para cortar el ulte, y finalmente el fondo para cocer<sup>60</sup>.

Acompañó y ayudó a su padre desde los 10 años en este oficio. Recuerda que iban a caballo a vender cochayuyo a las localidades de Bulnes, Chillán, El Carmen e incluso Concepción. En aquella época el marisco era principalmente para el autoconsumo, sólo el chape de vez en cuando se comercializaba en canastos en Coelemu. Recuerda la temporada en que se sacaba loco, el que era muy apetecido en los mercados de Chillán. También su familia trabajaba la agricultura en pequeños pedazos de tierra. Sus padres no pudieron enviarlo al colegio y sin opciones a los 15 años el mar se convirtió en su oficio, y hoy a los 40 años en su diario andar lo acompañan fuertes dolores de huesos, espalda y estómago, asociados al frío y a la pesada carga de mariscos y algas que periódicamente acarrea hasta 150 mts. cuesta arriba.

El mar es engañoso, y su carácter no se relaciona con las estaciones, señala Abel. A veces en pleno verano pasan largos meses sin tener mar calma. El viento sur y las corrientes lo abravan. Entre olas y viento aparece el ulte, raíz del cochayuyo<sup>61</sup> que se encuentra férreamente unida a las rocas.

La preparación del ulte es larga y tediosa. En un fondo se mezclan 50 litros de agua y 1/4 litros de vinagre de vino tinto<sup>62</sup> para 4 docenas de ulte<sup>63</sup>. Se cuece por un lado hasta que se evapora el agua y luego se voltea y se cuece por el otro lado. Otra forma tradicional de prepararlo es con cuye<sup>64</sup>, el cual se busca en las laderas del mar. En este caso se ponen en capas alternadas el ulte con el cuye y una hora después se da vuelta para seguir cociéndolo.

---

<sup>60</sup> Antes los fondos eran de fierro, después de lata y actualmente se usan de aluminio.

<sup>61</sup> *Duvillaea antarctica*.

<sup>62</sup> Actualmente la mayoría trabaja con ácido cítrico, químico que se compra en tiendas especializadas.

<sup>63</sup> En un día de mar manso se pueden recolectar hasta 30 docenas de ulte.

<sup>64</sup> 1 día de trabajo de recolección de cuye sirve para preparar aproximadamente 3 kilos de ulte.

Las ramas del árbol marino es el comúnmente llamado cochayuyo. Para obtenerlo se corta y se espera hasta que el mar lo saque a la playa, desde donde se recoge y se tiende para que se seque. Después se deja al sereno para que lo amanse o suavice y permita que sea atado a la mañana siguiente bien temprano. El cochayuyo más claro o café, ha tenido un proceso de amanse de 5 y hasta 10 días al sereno. Mientras que el negro sólo tiene una noche de sereno.

El luce<sup>65</sup> es un alga pegada a las piedras y al sacarlo se rompen manos y uñas, ya que se debe tirar y pellizcar. La cocción por su parte demora un par de horas. Puede consumirse frito con papas cocidas o acompañado con huevo frito y tortilla de rescoldo. Las empanadas de luce también son muy bien apetecidas.

La señora Orofina Macaya, esposa de don Adolfo rememora la sabrosa torta de erizos que antaño preparaba antes que el producto dejara de reproducirse en las costas coelemanas. Para su preparación sólo necesitaba harina, huevos, azúcar, leche o agua y con las lenguas de erizos molidas lograba un biscocho esponjoso y de muy buen sabor, recuerda.

A diferencia del erizo, el piure es un marisco que aún se consume. Una tradicional forma de preparación es en caldillo, acompañado de harina tostada<sup>66</sup>.

---

<sup>65</sup> *Porphyra columbina*

<sup>66</sup> Receta presentada por el sector de Pullay en la Muestra de Comidas Típicas del VII Encuentro Criollo de la comuna de Cobquecura, 2007.

## Caldillo de piure con harina tostada

### **Ingredientes:**

Piure, 1 diente de ajo, cebolla, 1 morrón, apio, cilantro, harina tostada, papas, sal a gusto.

### **Preparación:**

En una olla se saltean las verduras con los aliños. Luego se le agregan las papas cortadas en cuadritos. Se añade el agua hervida junto con el caldo de piure, los piures y la harina tostada. Unos minutos antes de servir se le agrega cilantro a gusto.

Otra buena acompañante de estas algas ha sido siempre la papa en sus distintas formas de preparación, siendo las más privilegiadas las asadas al rescoldo. Cultivadas a orillas del río o muy cerca del mar, la papa costina posee fama regional por su sabor y calidad, distinguiéndose Vegas de Itata y Cobquecura como las zonas de mayor producción. Antaño se cultivaba mayor diversidad de semillas que en la actualidad; hoy predominan por sobre todo las variedades Desirée y Karú, cultivos creados hace algunas décadas para el mejoramiento genético de la planta, en cuya introducción se ha privilegiado no tanto la buena calidad como su gran rendimiento en las siembras, acorde a las necesidades de la industria agroalimentaria.

La producción de papa reina, por ejemplo, ya desapareció y la variedad de papa doma está destinada sólo al autoconsumo y en pequeñas extensiones.



La homogeneización de la agricultura tiene un efecto directo no sólo en el debilitamiento de los sistemas alimentarios campesinos. Para los consumidores, la pérdida de la relación directa con los campos como abastecedores tradicionales de las cocinas, ha vulnerado también la calidad y diversidad de alimentos. Ya casi nadie recuerda los sabores, colores y texturas de las antiguas papas y menos aún reconoce que éstas son el fruto de las actuales papas que hoy se encuentran en el mercado.

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata





*Cordillera Negra*

*Rio Coelemu*

Ranquil

Quillón

Coelemu

Portezuelo

# Capítulo 5

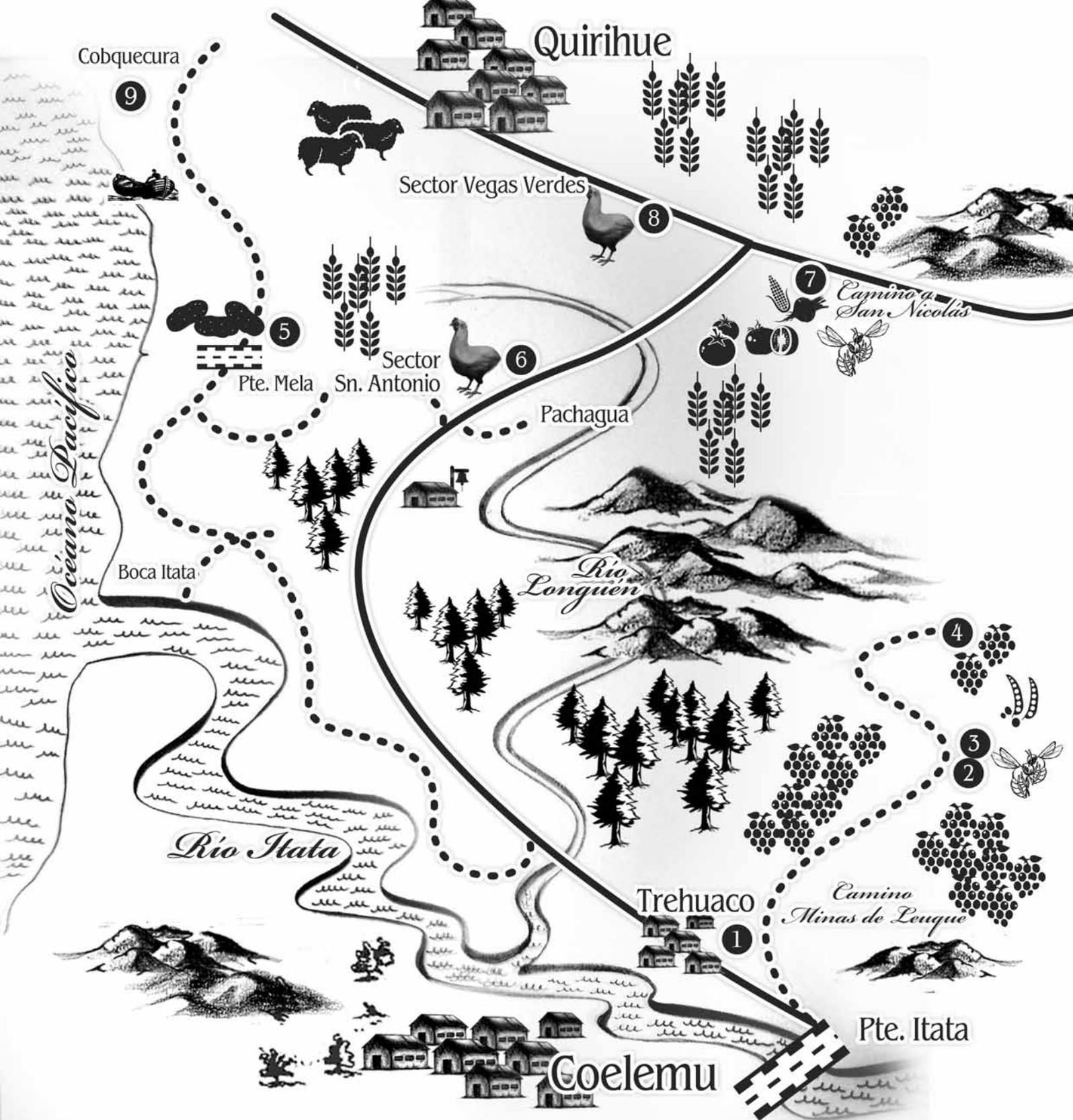
Ribera Norte, Sostén  
de Soberanía Alimentaria

El Carmen

Junga

Este recorrido se debe comenzar inmediatamente después de cruzar el río Itata, viniendo desde Coelemu. A mano derecha encontraremos el camino a Minas de Leuque que llega al sector de Tauco en la comuna de Trehuaco. Si no nos desviamos, y después de pasar por el pueblo de Trehuaco y el puente que atraviesa el río Lonquén, se señala la bifurcación al sector de Boca Itata y Mela, camino que si se sigue con paciencia nos puede llevar a la caleta de Tauco y al pueblo de Cobquecura. Si decidimos continuar hacia el pueblo de Quirihue, en el camino encontraremos el sector de San Antonio y varios kilómetros más allá, una gran intersección que nos conecta con la localidad de San Nicolás. En todos estos lugares, campesinos y campesinas nos invitarán a conocerlos:

- 
- 1.- **Inés Bustos Nova:** Sector Maitenco, entre Puente Itata y Pueblo de Trehuaco (a orilla de camino). Sus productos son mote y hortalizas, durante todo el año. Los comercializa en su casa.
  - 2.- **Pedro Mardones:** Sector Caña Dulce, comuna de Trehuaco. Sus productos son miel de mardoño (marzo en adelante). Los comercializa en su casa y en la Feria La Pera, Sector La Pera, muy cerca del puente viejo del Itata, en el pueblo de Coelemu, los días martes.
  - 3.- **Febe Mardones Fuentes:** Sector Caña Dulce comuna de Trehuaco. Sus productos son miel de Mardoño (marzo en adelante). Los comercializa en su casa.
  - 4.- **Juan Arriagada:** Sector Tauco, comuna de Trehuaco. Sus productos son vino y chicha de uva país los meses de marzo, abril y mayo. Arveja blanca, típica de la zona en octubre y noviembre. Los comercializa a granel. Teléfono: 9 747 21 57.
  - 5.- **Juan Segundo Vargas Henríquez:** Sector Mela, al lado oeste del puente Lonquén, comuna de Trehuaco. Sus productos son papas a partir de abril, porotos y trigo. Los comercializa en su casa y en la Feria La Pera, Sector La Pera, muy cerca del puente viejo del Itata, en el pueblo de Coelemu, los días martes.
  - 6.- **Ximena Salas:** Sector San Antonio, comuna de Quirihue. Sus productos son huevos azules todo el año, maíz, maravilla, chuchoca, zapallo, papas, ají seco y tomates, hortalizas, legumbres, mermeladas y conservas de frutos que recolecta en su predio. Comercializa en su casa. Teléfonos: 9 885 80 04, 9 996 35 77.
  - 7.- **Juanita Valenzuela:** Sector Vegas Verdes, comuna de Quirihue. Viniendo desde Coelemu en la intersección tomar a la derecha hacia Ninhue. Sus productos son hortalizas en general, trigo y todos sus derivados (mote, trigo partido, etc.) Comercializa en su casa y en la feria libre de Quirihue. Teléfono: 9 254 44 25.
  - 8.- **Ana Muñoz:** Sector Vegas Verdes, comuna de Quirihue. Viniendo desde Coelemu tomar a la izquierda, hacia Quirihue en la intersección. Sus productos son huevos azules todo el año, tomates entre diciembre y marzo. Comercializa en su casa. Teléfono: 9 813 2 102.
  - 9.- **Ana Valladares:** Sector La Pampa, comuna de Cobquecura. Pasando por el retén de carabineros y tomando el camino que va hacia Buchupureo, casa 83. Sus productos son empanadas de luche, jaiba y carne, pan amasado, roscas, tortillas y masas dulces, todo elaborado en horno de barro. Comercializa en su casa y en la feria de Cobquecura los días domingos. Teléfono: 9 373 29 07.



Cobquecura

9

Quirihue

Sector Vegas Verdes

8

7

Camino a San Nicolas

5

Pte. Mela

Sector Sn. Antonio

6

Pachagua

Boca Itata

Rio Longuen

4

3

2

Rio Itata

Trehuaco

1

Camino Minas de Louque

Pte. Itata

Coelemu

Océano Pacifico

Cruzando el río Itata hacia el noreste, siguiendo la ruta hacia Quirihue, tímidamente entre plantaciones de pino y eucalipto se observan vestigios de antiguas edificaciones de imagen colonial, viñas campesinas, campos de trigo y vegetación autóctona que en primavera regalan sus flores amarillas que se divisan a la distancia. Si se continúa por el camino, aparece la intersección hacia Ninhue, la que a menos de un kilómetro de su nacimiento alberga el sector de Vegas Verdes donde reside Juanita Valenzuela. Será ella, con su enorme saber, quien servirá de guía en la cultura productiva y culinaria del territorio ribereño norte, con sabor a América mestiza que se refleja en la trilogía papa, legumbres y trigo.

Juanita, a pesar de su pelo cano, irradia una hermosura llena de vitalidad y creatividad. Entre mote, pan amasado, tortillas, sopaipillas, verduras, miel y tomates, ha transitado desde una vida de trabajo en los fundos para abastecer de alimentos a la familia, hacia un trabajo orientado a comercializar parte de sus cosechas en la feria de Quirihue. Sin embargo, nunca ha perdido el ritual de asegurar el consumo familiar, manteniendo la gran diversidad en su producción casera.

Nacida en el sector de Puralihue en Trehuaco vivió, en sus inicios de mujer casada, en el Fundo Quilpolemu que en extensión ocupaba parte de lo que hoy son las comunas de Trehuaco y Quirihue. Junto a su marido recuerdan los Fundos El Olivo y la Aurora pero aclaran que todos eran parte de la Gran Hacienda Quilpolemu que al pasar los años se fue vendiendo y despedazando de a poco. Quilpolemu se asocia con abundancia. Describen que alimentaba a prácticamente todas las familias del sector aportando porotos, papas, chícharos y todo lo que era cereal en general. En este territorio árido e invadido de plantaciones en la actualidad, es difícil imaginar sus recuerdos en torno a la quinta del sector de Mollihua, en la cual se encontraban paltos, naranjos, limoneros, almendros y nogales.

Juanita es un reflejo del paso del tiempo. Desde pequeña trabajó en el fundo acompañando en las labores de viñas a su padre, quien recibía a cambio de estas actividades, dinero y raciones de porotos, trigo y pan. Participaba también en la sacada de papa, ocupando semanas enteras en esa labor.

*“Primero se apartaba la papa grande que se llama la flor, después la segunda que es la mediana, después la tercera que es otra papita y después queda la chanchera que es una que está toda revuelta, picada y mala, que esa ya no sirve. La chiquitita es una para pelar y la otra redondita para semilla”.*

## Sembrando Sabores

En el territorio del Itata la papa, tubérculo precolombino, sigue constituyendo una fuente primaria de la dieta. El origen de la variedad de papas chilenas se encuentra en dos especies, la *Solanum Tuberosum* y la *Solanum Maglia*. En términos generales, los pueblos indígenas se alimentaban principalmente de maíz en todos aquellos sitios donde esta planta producía bien y de papa en aquellas zonas donde se dificultaba su obtención.

En la zona, diversas mujeres y hombres rebuscando en sus memorias describen una serie de variedades de papas con misteriosos nombres: Papa Doma, Reina, Minusven, Jinec, Corilla, Corahila o Cirila, Carabaya, todas evocadoras de sabor y majestuosidad. Muchas de ellas desaparecieron en la década de los 50 con la llegada del tizón<sup>67</sup>.

Dentro de las variedades que se pudieron encontrar en la zona costera de Trehuaco se describe la Papa Doma. Esta papa ya no se produce comercialmente, pero aún de manera silenciosa e incluso en forma oculta, se utiliza para el consumo familiar. La tradición la asocia a un uso en forma de puré y asada, sobre todo en las brasas. La caracteriza su cáscara más oscura y dura, con tintes violáceos, muy “*ojuda*”, por dentro blanca y muy sabrosa. En general se comporta en forma muy delicada ante el tizón, porque tiene una hoja muy fina y crece mucho, lo que ha sido una de las principales razones de su desaparición. La literatura la describe como la papa de mejor calidad para el consumo que se ha cultivado en el país, pese a que se define como una papa no muy rendidora.

---

<sup>67</sup> *Enfermedad de la papa producida por - phytophthora infectans - que ataca el tallo, las hojas y el tubérculo de la planta.*



La Papa Reina también se encontró en el territorio costero. Se trata de una papa más grande, alargada, “*ojuda*” y con una mayor concentración de ojos en uno de los extremos. Es de cáscara roja, muy blanda para pelarla, y cuentan que antes se encontraban algunas de hasta medio kilo de peso. El uso tradicional que describen es para la elaboración de cazuelas, debido a la resistencia al cocimiento. Al igual que la Doma, se comporta en forma muy delicada y ante el tizón prácticamente no ha podido resistir.



Juan Vargas vive en el sector costero de Mela en la comuna de Trehuaco. Productor de papa de toda una vida recomienda; *“hay que tener presentes las épocas de cosecha para la adquisición de la papa”*. La papa Primera se siembra los primeros días de junio y se cosecha a fines de octubre e inicios de primavera, es la papa nueva. Se trata de una papa que dura muy poco, no más de 15 días. También encontramos la papa Cuaresmera, que es sembrada en septiembre y cosechada en enero, no dura más de 3 meses y se brota o pone “nioncha”<sup>68</sup>. Finalmente, tenemos la papa de guarda que se siembra en noviembre y se cosecha en abril, obteniendo una duración mayor de hasta 9 meses.

---

<sup>68</sup> Se arruga.

De acuerdo a lo que describen en la ribera norte, 50 años atrás aproximadamente, los suelos “vírgenes” tenían una gran potencia productiva llegando a producir hasta 50 sacos por 1 saco de papa sembrado. En la actualidad, con mucha dificultad logran sacar 15 sacos, debido a la pérdida de fertilidad del suelo, a pesar del uso constante y cada vez mayor de fertilizantes.

Existe una serie de rituales asociados a las labores de la papa. Durante la época de cosecha tradicionalmente se realizan mingacos<sup>69</sup>. La semilla se elige y siembra siempre cuando la luna está en menguante, se agradece a Dios al sembrar y al comer la primera papa nueva del año y siempre son invitadas de honor en las distintas celebraciones de santos que en las localidades campesinas son de gran relevancia; Las Carmenes (16 de julio), Santa Rosa (30 de agosto), San Juan (24 de junio), San Ramon (31 de agosto).



<sup>69</sup> Ejemplo de práctica campesina que recoge valores de solidaridad y reciprocidad. Los campesinos comparten el trabajo con serenidad y entusiasmo, comparten la comida y el vino que el dueño de la cosecha ofrece.

## Luche con Papas Doma

(Rufina Salgado. La Pampa. Cobquecura)

### *Ingredientes:*

Papas, luche, cebolla, manteca, sal, aliños.

### *Preparación:*

Se lava el luche y se echa a cocer con poca agua y un poquito de manteca. Si se seca, agregarle un poco del agua que quedó al lavar el luche. Dejarlo cocer a fuego lento, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de palo. Preferentemente cocinar a las brasas. Una vez listo agregar cebolla cortada en cuadritos y frita con ajo y color. Según el gusto se le puede agregar un huevo. Se sirve con papas cocidas También puede servirse con catutos o sopaipillas.

## Papas con Mote

(Éva Obinú. Quirihue)

### *Ingredientes:*

1 kilo de papas, ½ kilo de mote, ½ kilo de carne picada, sal, merkén, apio, 1 zanahoria, aceite.

### *Preparación:*

Se fríe la carne con cebolla, merkén, aceite, zanahoria y apio. Se cuecen aparte las papas picadas en cuadritos. El mote también se cuece aparte. Cuando el mote está blando se vacía a las papas y se le agrega también la carne ya salteada con las verduras. Se sirve con color y perejil o cilantro.

## Cosechando Sabores

Retomando el relato de Juanita, recuerda que desde muy pequeña aprendió las labores de la tierra y la armonía de la cocina, a tostar, porque *“la harina tostada nunca podía faltar en el campo”*. Recuerda que todas las semanas *“tostaban sus 2 o 3 almud<sup>70</sup> de harina, porque se comía más harina antes, ahora nadie come harina”*. Pausadamente describe el ritual de su preparación. Se tuesta el trigo haciendo un fuego sobre el cual se pone la callana, se agregan los granos y se los va probando hasta que pierden el gusto a crudo, se los deja enfriar y luego se muelen. En algunos casos se mezcla el trigo con maíz, aportándole este último un sabor y aspecto totalmente distinto.



<sup>70</sup> Un almud es una unidad de medida casi en desuso, para medir volúmenes de grano y otros materiales, sin un estándar, sino que con diferencias de lugar en lugar. En algunos casos se la asocia a una cantidad de entre 6 a 8 kilos.

Las diversas formas de preparación de la harina tostada demuestran el gran ingenio y las largas horas de ensayo que las mujeres exploraron en sus aromáticas cocinas a leña. El “*catete de harina*”, forma tradicional de consumo con agua y azúcar para los días de calor, se prepara principalmente para el desayuno, utilizando tres tazas de harina y seis de agua, las cuales son colocadas en una budinera donde quedan en remojo para ser servidas al día siguiente con azúcar o miel a gusto. El pintoresco “*Rucio*” compuesto de harina tostada seca, dorada en manteca con sal. Por último la “*Guañaca*” para el invierno, que se trata de una mezcla de harina tostada con el caldo del cocimiento de la cabeza de chancho.

El trigo en esta parte del territorio, así como en el resto, es un alimento indispensable en muchas prácticas alimentarias. Se sabe que el trigo arribó a Chile junto a Valdivia y desde Santiago se extendió muy lentamente a todas las provincias, ya que en 1636 aún no se le conocía en Chiloé. A partir de 1687 por causa de un terremoto ocurrido en Lima que afectó su producción triguera, Perú tuvo que recurrir a Chile para abastecerse de trigo. Desde aquella época se estableció un sistema de intercambio entre ambos territorios, que favoreció fuertemente a nuestro país. Este fue el inicio de la agricultura comercial e industrial chilena. La región del Bío-Bío participó activamente del auge del comercio del trigo ocurrida entre los años 1850 y 1880, a través de sus puertos y la estructuración de grandes estancias cerealeras<sup>71</sup>.

La visión de paisaje actualmente observado en el territorio del Bío-Bío y en especial del Valle del Itata, derivan del sistema productivo asociado al trigo, al cual se le culpa de la profunda erosión de los suelos con pérdida de la capa vegetal. Desde otro punto de vista, el trigo es un ejemplo de la sustitución de los cultivos al sistema agro-industrial mundial, producto de lo cual asociado a la exigencia de calidades panaderas así como a la maquinaria utilizada, tuvo una brusca evolución dejando de lado muchas variedades más adaptadas a las condiciones y usos campesinos.

---

<sup>71</sup> [www.amdel.cl/documentos/documental\\_historico.pdf](http://www.amdel.cl/documentos/documental_historico.pdf)

Al respecto Ximena Salas hija de campesinos, habitante de lo que queda del antiguo Fundo San Antonio de Quirihue, aproximadamente a 20 Kms. de distancia del Pueblo de Trehuaco, comenta:

*“...existía una gran diversidad de trigos como el egipto<sup>72</sup> y otros<sup>73</sup> que eran producidos en el Sector de San Antonio en Quirihue. Con el correr de los tiempos las tierras están cansadas, además por la forestación ya hay menos agua. Ahora se siembra más y se cosecha menos porque las tierras están agotadas(...) Antes el riachuelo que pasaba por el fundo era un inmenso río que no se podía cruzar fácilmente, regábamos con surcos y canales, ahora hay que sacar agua con bomba y punteras. El estero San Antonio colinda con el estero El Manzano, y estas aguas llegan al río Itata que está contaminado por la celulosa. Estas aguas vienen de unos cerros de la cordillera del Cerro Coiquén de Quirihue. Antes teníamos agua las 4 estaciones de año, ahora sobre todo en verano tenemos problemas gravísimos”.*

En relación al tránsito y salida del trigo en la región, el puerto de Tomé era esencial, hasta la construcción del ferrocarril que comunicó Chillán con Talcahuano. En 1870 el transporte aún se hacía trabajosamente a lomo de mula o en carreta, demorando el traslado del trigo entre 3 a 4 días entre Chillán y el puerto de Tomé.

Otros embarcaderos menores también tuvieron su importancia en el intercambio. Según describe Ximena Salas, antiguamente los campesinos recorrían un camino “*por atrás*”, en dirección a las Mezas y Chanco, llegando a Cobquecura en el Sector de Taucu, donde estaba el puerto. Las carretas entregaban el trigo que era transportado en barco, y paralelamente se hacían los trueques o conchavos con la gente de Cobquecura. Ximena rememora una serie de Fundos trigueros, el Farina (camino a Las Mezas), San Antonio y el Manzano:

---

<sup>72</sup> Trigo de espiga grande, aplanada, velluda con barbas divergentes. Es de grano grande, blanco y poco alargado. La harina que produce es blanca de poco cuerpo y considerado de baja calidad para la panadería.

<sup>73</sup> Otras criadoras mencionan el trigo siuto o giuto, el trigo milufen, el trigo ligero de cosecha de primavera, el trigo carnero y el trigo colorado. Muchas variedades provenían del trigo introducido por los españoles que al aclimatarse en las diversas regiones del país formó variedades locales con nombres variados y con algunas diferencias en sus características secundarias. Otras variedades mencionadas son el trigo linaza, variedad que se introdujo a Chile a través de la región del Bio Bio para luego extenderse en todo el Sur. El trigo negro, cuya espiga y barbas presentan el color negro, y que es considerada una planta muy rústica y resistente a enfermedades y sequía. El trigo primavera de paja alta y firme, harina muy blanca y con buen porcentaje de gluten, no obstante tampoco se le consideró por su falta de condiciones panaderas.

*“...se llevaban carretas a Cobquecura y se cambiaban por papa. De acá se llevaba trigo, lenteja, poroto, avena, arrope y aguardiente y se cambiaba por la papa reina que era muy apetecida; esto debe ser por los años 20. Mi abuela estaba una o dos semanas haciendo el arrope en unas tinajas, lo cocían con leña de litre, le daban punto y lo embotellaban y también se vendía. También secaban duraznos e higos para frutos frescos que vendían o utilizaban para hacer los panes de pascua”.*

Posteriormente, a inicios del siglo 20 el comercio exterior de trigo y harina decayó estrepitosamente, afectado por la aparición de países productores como California y Australia. Lo anterior se sumó a la pérdida de Perú como principal destino exportador, los malos caminos, la falta de ferrocarriles y equipamientos adecuados para el trabajo a granel, y el alto costo del flete por mar. En este contexto, muchos agricultores prefirieron llevar su mercadería a los molinos más cercanos. Comenzó de este modo el final de la época de oro triguera, cuya producción y exportación continúan descendiendo hasta nuestros días.<sup>74</sup>.

*“...ahora con la gran crisis, la gente se ha dado cuenta que la embarramos con haber plantado pino, las forestales están dejando de comprar madera. Pero como el suelo de plantación de pino se demora 5 años en recuperarse para poder plantar trigo(...) es necesario incorporar formación de agricultura familiar campesina de los jóvenes para que vuelvan y recuperen los campos”<sup>75</sup>.*

---

<sup>74</sup> Schneider. Pág. 20

<sup>75</sup> Ximena Salas

## Sopa de Chuchos – Concones – Sopones – Chopazos – Come y Calla (Juana Valenzuela. Vegas Verdes. Quirihue)

### **Ingredientes:**

2 huevos, agua, 1 taza de harina, ¼ kilo de papas, verduras (apio, porro, zanahoria, cebolla, ajo, color preparado, sal, cilantro o perejil)

### **Preparación:**

Se bate el huevo entero y se junta con la harina, un poco de agua y sal, hasta que logre una consistencia de batido. Se pone una cacerola con agua hirviendo sazónada y con color (manteca con ají). Se le agregan las papas con las verduras. Cuando está semi cocido se le agrega este batido de a pequeñas cucharaditas. Sin dejar de hervir se deja cocinar hasta que los chuchos flotan, lo que indica que ya están cocidos. Se sirve con perejil o cilantro picado y un huevo batido. Al batido también se le pueden agregar verduras como zanahoria. Algunas personas preparan esta sopa con huesitos cocidos.

No obstante, el trigo sigue asentado profundamente en la cultura campesina del Itata, formando parte de una serie de tradiciones y fiestas locales que aún en nuestros días, a pesar de su lenta desaparición, las familias siguen celebrando. Una de estas fiestas es la Trilla, Mingaco<sup>76</sup> en el cual la cocina y los alimentos, junto con el trabajo y la fiesta, tienen un rol relevante. Se describe incluso que en muchos casos el dueño de casa, como una forma de incentivar la faena, enterraba entre las gavillas de trigo, quesos, frutas y chuicas de vino, para que algún horquetero lo encontrara y pudiera compartir<sup>77</sup>.

<sup>76</sup> Faena colectiva en la cual distintos vecinos acuden solidariamente a ayudar al dueño de la actividad. Posteriormente aquel que prestó su ayuda recibirá la vuelta de mano.

<sup>77</sup> Archivo de Cultura Tradicional. Corporación Cultural Artistas del Acero. Patricia Chavarría.



El ciclo productivo del trigo se entreteteje con el calendario religioso tradicional. El trigo se debe sembrar después del 3 de mayo o Día de la Cruz. A San Lorenzo se le encomienda el 10 de agosto, para que “*traiga buenos vientos*”. Mientras crece se celebran novenas, y el 24 de agosto “*cuando pasa el diablo y apolva el trigo*” se coloca una cruz en la siembra. Finalmente, el ciclo se cierra con la Fiesta de la Cruz del Trigo, que se celebra el 4 de octubre o día de San Francisco y que sigue manteniéndose como una de las manifestaciones rurales más queridas y recordadas con añoranza. En esa fecha se adornan las siembras de trigo con cruces multicolores y se empapa la tierra de sabores de mistelas y ponches que acompañan los pajaritos y la cabeza de chanco. No menos importante es la cueca bien zapateada sobre el trigo, “*para que salga bonito y haya abundante cosecha*”<sup>78</sup>.

---

<sup>78</sup> Fiesta de la Cruz del Trigo en la Región del Bio Bio . Patricia Chavarría

La molienda del trigo tradicionalmente era asunto personal. Las casas poseían piedras planas que acompañadas de un mazo, permitían a la dueña de casa machacar los granos de trigo y convertirlos en una harina gruesa. Posteriormente se incorporó el uso de molinos caseros. También existían preferencias de trigo para ciertos usos, algunas mujeres preferían el trigo siuto o giuto para el mote o trigo partido, descartando el trigo negro para su uso como harina tostada.

*“Antes había una gran variedad de trigos de invierno (blanco, carnero etc.), y habitualmente se sembraban en invierno (mayo), razón por la cual no se sembraba en los “bajos” porque en la zona costera se inundan. De esta forma se sembraba en los “montes” (cerros con bosques). Con la fuerte llegada de las forestales estos espacios de monte fueron copados con las plantaciones y fueron desapareciendo las variedades de invierno. Esto afecta al pequeño campesino, que nota que los trigos de primavera, como llaman las variedades actuales, tienen problemas para ser molidos en molinos caseros ya que son más “granudos” o duros y es evidente que tienen una orientación más industrial ya que son especiales para los molinos”.*

Múltiples son las formas en que el trigo es consumido. Recetas, platos, caldos y otros preparados aún se mantienen al interior de las familias campesinas, otras en cambio, se han ido escapando sigilosamente de la memoria colectiva del territorio.

## Mosaico de porotos.

El último producto, de esta particular trilogía de la ribera norte del Itata, es el tradicional “poroto”<sup>79</sup>. Esta legumbre nativa de América se cultivaba originariamente en asociación con el maíz y ambos constituían un elemento básico y valioso en la alimentación indígena precolombina. En los inicios de la cocina se podían encontrar en una gran variedad de formas, colores y figuras orientadas a múltiples usos y preparaciones. El poroto siempre estuvo asociado a la dieta cotidiana o incluso fue menospreciado como plato “*de indios y gente de servicio*”<sup>80</sup>. En el siglo XVII se le consideraba dentro de los platos más importantes de la gente de campo<sup>81</sup>. A fines del siglo XVIII el poroto con doble ración de grasa y ají era considerado el plato nacional del “*roto*”<sup>82</sup>. En la zona del Itata aún se trata de un alimento de consumo campesino por excelencia.

*“Antes el plato principal eran siempre los porotos. No se conocía el tallarín o arroz. Antes era mote pelado, harina tostada, trigo partido, café de trigo. Las comidas de antes eran sanas, sin químicos, sin nada, eran naturales. Lo más esencial era la harina tostada y el poroto”*<sup>83</sup>.

Las variedades originarias que se encontraban en el país no se prestaron para el cultivo industrial. En la década de los treinta se definieron más de sesenta especies que dieron lugar a numerosas variedades<sup>84</sup>. Dentro de las que fueron descritas, se menciona, de acuerdo a la forma del grano, las denominadas “comprimidas” por su grano aplanado como el Poroto Frutilla, los porotos de grano oblongo como el Bayo y el Caballero, el poroto ovoideo de grano grande como el Coscorrón, el Manteca, el Hallado y el Azufrado y finalmente el poroto esféricos como el Burro.

<sup>79</sup> Probablemente la palabra deriva del sonido quechua “purutu” o aymará “purutti”

<sup>80</sup> Agricultura. Monografía Cultural de las Principales plantas agrícolas susceptibles de cultivarse en Chile Tomo II. Roberto Opazo G. Tercera Edición. Talleres Gráficos “La Nación” S. A. Santiago de Chile 1939

<sup>81</sup> Carquikan en idioma quechua y aymara, es un plato consistente en charqui mezclado con diversas verduras y papas. En la zona sur hay una variación con carne de pescado seco.

<sup>82</sup> Apuntes para la historia de la cocina chilena. Eugenia Pereira Salas. Editorial Uqbar quinta edición.

<sup>83</sup> Rosa Ruiz. Checura, Coelemu

<sup>84</sup> Agricultura. Monografía Cultural de las Principales plantas agrícolas susceptibles de cultivarse en Chile Tomo II. Roberto Opazo G. Tercera Edición. Talleres Gráficos “La Nación” S. A. Santiago de Chile 1939

## Porotos Cachiporra con Sancochado de Trigo

(Marta Sandoval. Meipo. Coelemu)

### *Ingredientes:*

1 taza de porotos; ½ taza de trigo, verduras, ajo, cebolla, apio, perejil o cilantro, color con ají.

### *Preparación:*

Se cuecen los porotos hasta que estén blandos. Se sancocha el trigo (trigo a medio cocer). En una olla se fríen las verduras, se le agrega agua, sal y se mezclan los porotos con el trigo sancochado. Se sirve con perejil o cilantro picado y con color.

## Porotos Amallados con Palote (uslero) y Cebolla Frita

(Blanca Rosa Oñate Valenzuela. Chillancito. Quillón)

### *Ingredientes:*

½ Kilo de porotos (Cachiporra), 2 dientes de ajo, 1 cebolla, color (manteca, pimentón, poco ají)

### *Preparación:*

La noche anterior los remojava y en la mañana los ponía en una malla (pilgua) y con el palote los molía. Eso quedaba como un puré de porotos. La cebolla la picaba y la freía con color y dientes de ajo. Una vez cocido lo mezclaba con los porotos amallados. Y se servía calentito. Me recuerda a mi mamá. Ella me enseñó a cocinarla, también me recuerda a mi abuelita que me aconsejaba que la hiciéramos, era su forma de compartir. Además era buena porque uno andaba llenita, con fuerza todo el día.

Con el correr de los años, las variedades de porotos fueron desapareciendo paulatinamente por diversas razones. Formas, colores y caracteres fueron exigidas por las preferencias del consumidor final. De este modo, se fueron eliminando variedades de caldo oscuro o negros por los cambios en el patrón de consumo y predilección del consumidor “moderno”:

*“Los porotos de caldo negro como el cachiporra (rallado y café), el siete semanas (largucho y medio blanco) y el bio bio (rojo pintadito), eran distintos, el sabor era de otra forma, era como más alimenticio, uno comía un plato de poroto y después ya no tenía ganas de comer más, se hacía con mote y el trigo sancochado. El mote se hacía con ceniza de madera nativa (litre, roble). La ceniza la juntaban, la echaban en una olleta y veían que se pelara el mote y de ahí lo lavaban y de nuevo volvían a echarle otra cocción para que quedara listo. Lo juntaban con el poroto y le echaban berro, mastuerzo y perejil. La zanahoria no se conocía”<sup>85</sup>.*

Los porotos, a diferencia del trigo y el maíz, aún siguen siendo significativamente cultivados por manos campesinas. No obstante, han mostrado un estancamiento en su producción, principalmente porque se cuenta cada vez con menos tierra para sembrar. La deforestación sistemática del territorio no sólo ha provocado deterioro ambiental, sino que también una importante pérdida de fuentes de alimentación y amenaza a la Soberanía Alimentaria.

El poroto, complemento nutricional perfecto y equilibrado, entregaba proteínas y energía para las labores campesinas. Diversas eran su presentaciones en la cocina, solos o asociados a trigo o papa, con incorporación de hierbas medicinales y variadas formas de preparación, que hacían de su consumo una fiesta de sabores y colores.

---

<sup>85</sup> Rosa Ruiz. Sector Checura, Coelemu

El territorio de Juanita evidencia un patrón de pérdida de Soberanía Alimentaria, que se configura a partir de la disminución de tierras cultivables, variedad de productos y niveles de productividad. No obstante, en estos últimos años los precios del trigo, el pan y los porotos han subido notablemente, la familia de Juanita así como muchas otras ya han perdido parte o todas sus tierras y sus semillas.

*“Ahora que todo vale, ya no hay dónde sembrar. Ahora nosotros mismos nos movimos en lo poquito que tenemos, Nos financiamos pa’ sobrevivir y no meternos en deuda, pero el que tiene familia chica, el que no tiene suelo y tiene que pagar dividendo, luz, agua todos los meses(...) yo pienso que va a sufrir una pobreza inmensa”.*

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata



*Vegas de Itata*

## Epílogo

La homogeneización de la agricultura ha tenido un efecto directo no sólo en el debilitamiento de los sistemas alimentarios campesinos. Para los consumidores, la pérdida de la relación directa con los campos como abastecedores tradicionales de las cocinas, ha vulnerado también la calidad y diversidad de alimentos. Ya casi nadie recuerda los sabores, colores y texturas de las antiguas papas, huevos, trigos, hongos, etc... y menos aún reconoce que éstos son fruto del largo y paciente cuidado de los pueblos originarios y campesinos.

El Valle del Itata evidencia un patrón de pérdida de soberanía alimentaria, que se configura en la disminución de tierras cultivables, variedad de productos, semillas y productividad. Sin embargo, también se configura en la familia campesina, quebrando sus sueños y esperanzas, obligándolas a la búsqueda de nuevas estrategias de sobrevivencia que las obliga a migrar o a tratar de incorporarse en aventuras microempresariales que hasta la fecha han sido fallidas.

No obstante lo anterior, nuestro recorrido por el territorio del Itata y sus localidades muestra que éste, efectivamente, no sólo se compone de pino y eucalipto. Aun existen, resistiendo el tiempo, las políticas agrarias y el avance de la modernidad, “grandes” islas y fragmentos de comunidades campesinas, de mujeres y hombres, de árboles, aves, peces, flores, hierbas y fragancias, de historias y recetas.

La localidad, las comunidades y sus habitantes, en especial las mujeres, mantienen en su hacer una mirada amplia que considera aspectos más profundos que la mera sobrevivencia económica, nutricional o productiva, ya que en sus intereses se entrecruzan las funciones ecológicas, culturales, políticas, históricas, místicas y rituales.

## Bibliografía

- Alcamán, J. 2005. Principios de la alimentación mapuche. Documentos internos CET SUR. Publicación Semestral N° 6.
- Alvarado, R. 2003. El vino en la Historia de Chile y el Mundo. Origo Ediciones.
- Sánchez, R. 2006. Viticultores Jesuitas en el Obispado de Concepción”. En Revista Universum V. 21, n° 1: 92-103. 2006 (versión on line [www.scielo.cl](http://www.scielo.cl)).
- Bengoa, José, 2000. Historia del Pueblo mapuche Siglo XIX - XX. Lom Ediciones.
- Camus, P. 2004. La representación del paisaje y el mito del paraíso. Revista Patrimonio Cultural. N° 33.
- Cartes, A., Arriagda, F. 2008. Viñas del Itata. Una Historia de Cinco Siglos. Editorial Pencopolitana Ltda.
- CET SUR . 2008. Entre Gredas y Adobes. Una aproximación a los oficios tradicionales y su valor patrimonial en las comunas de Quillón y Coelemu.
- Cerda-Hegerl, Patricia, Fronteras del Sur. La Región del Bio Bio y la Araucanía chilena, 1604-1883. Ediciones Universidad de la Frontera.
- Chavarría, P. 2005. Archivo de Cultura Tradicional. Corporación Cultural. Artistas del Acero Corporación Cultural.
- Chavarría, P. s/a. Fiesta de la Cruz del Trigo en la Región del Bio Bio. Artistas del Acero Corporación Cultural.
- Cunill, P. 1971. Chile meridional criollo: su geografía humana en 1700, Cuadernos Geográficos del Sur (número único): 21-75.
- Gajardo, R. 1994. La vegetación natural de Chile. Clasificación y distribución geográfica. Editorial Universitaria, Santiago.
- Latham, R. 1936 La Agricultura Precolombina en Chile y los Países Vecinos. Ediciones de la Universidad de Chile, Santiago.

Mazzei, I. 1998. Antiguos y nuevos empresarios en la región de concepción en el siglo XIX”. En De Historia. Universidad de Concepción.

Montecinos, C. 1996. La modernización agrícola: análisis de su evolución. Documento interno Desarrollo Rural Humano y Agroecológico. Modulo I. CET-CLADES.

Opazo, R. 1939. Agricultura. Monografía Cultural de las Principales plantas agrícolas susceptibles de cultivarse en Chile Tomo II. Tercera Edición. Talleres Gráficos “La Nación” S. A. Santiago de Chile 1939.

Pereira, E. 2008. Apuntes para la historia de la cocina chilena. Editorial Uqbar.

Pozo, J. 2004. Historia del Vino Chileno. Editorial Universitaria, Santiago, Chile.

Sepúlveda, F. 2005. “Fiesta y Vida” en Revista Aisthesis N° 38. PUC.

Rodulfo Armando Phillipi. Citado en Camus, P. 2004. La representación del paisaje y el mito del paraíso. Revista Patrimonio Cultural. N° 33

Torrejón, F. Cisterna, M. 2002. Alteraciones del paisaje ecológico araucano por la asimilación mapuche de la agroganadería hispano-mediterránea (siglos XVI y XVII). Revista Chilena de Historia Natural. N° 75.

Van der Ploeg, J. 1994. La reconstitución de la localidad: tecnología y trabajo en la agricultura moderna. Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Toledo. España. Pág. 424 – 447

[www.sinia.cl/1292/articles-31018\\_Itata.pdf](http://www.sinia.cl/1292/articles-31018_Itata.pdf).

[www.amdel.cl/documentos/documental\\_historico.pdf](http://www.amdel.cl/documentos/documental_historico.pdf)

# Tiempos de Fogón

Caldos y otros recuerdos de mujeres del Itata