

Saberes transmitidos por más de tres generaciones

Olga del Carmen González González nació en Los Ángeles el 13 de noviembre de 1955. Desde su nacimiento vivió con su abuela Rosa Castillo en el campo familiar “El Chacayal” al interior de Quilleco, comuna precordillerana de la provincia del Biobío.

El nombre de Quilleco proviene del estero que lo cruza y desemboca en el río Duqueco. En la memoria oral del pueblo pehuenche (quienes en tiempos de la colonia tuvieron su frontera natural hacia el sector sur de la comuna, cercano a la confluencia del río Quilleco y el Duqueco), *qüllén* es luna y *co* es agua, y quilleco es “agua de luna”. Fue fundado en 1853 con el nombre San Francisco de Quilleco, casi un siglo después de que en 1756 el gobernador Manuel de Amant y Junient fundara el fuerte y en 1758 la villa de Santa Bárbara, situada a 42, 26 Kms. Esto da cuenta de la temprana relación entre españoles y colectividades de la zona.

Consultada acerca de los antecedentes de su familia, relata Carmen que su abuela Rosa Castillo debe haber nacido allá por 1900. La madre biológica de Carmen era hija de Rosa, pero no la crió, sino que la entregó a Rosa a los pocos días de su nacimiento. Carmen llama “mamá” a su abuela, porque la crió y porque en esas tierras, como en muchas otras de nuestro país, existe la tradición de llamar “madre, mama, mamá y mamita” a la abuela.

La madre de Rosa se llamaba Berta, y Carmen la conoció cuando estaba muy viejita. Las tradiciones que Berta legó a Rosa, y ésta a Carmen se pierden en el hilo del tiempo y de la memoria, a través

de generaciones y generaciones de mujeres mestizas, hasta entroncar con los pueblos mapuche y pehuenche, primeros habitantes de estas tierras. La familia de Carmen la integraban Rosa, una hermana y un hermano de Rosa y la pequeña Carmen. Carmen nunca asistió a la escuela, trabajó en el campo familiar durante toda su infancia y hasta que se casó.

Los recuerdos de Carmen se sitúan entre fines de los años 50 y fines de los 70, época en que se aleja de la casa familiar para casarse, luego trasladarse con sus hijos a Santiago y posteriormente a Valparaíso.

Por estas razones hemos considerado a Carmen como la tercera generación en esta transmisión de saberes patrimoniales culinarios.

EL TESTIMONIO DE CARMEN

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

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

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

Todos los jueves mi mamá se arreglaba y partía al mercado de Santa Bárbara a vender lo que se producía en el campo. Yo la iba a dejar en la carreta a tiro de dos caballos hasta la micro y tenía que esperarla hasta que volviera de hacer sus entregas. Mientras la esperaba yo salía a sacar rosa mosqueta que también vendíamos. Ella llevaba sus canastos con cosas, llevaba de todo para vender: patos que criaba, gansos, en el tiempo del pavo también vendía pavos enteros, pa San Juan, pa San Pablo le compraban porque criaba mucho ella. Los canastos se echaban en la parrilla arriba de la micro y ahí todos llegaban a una

placita y se instalaban a vender sus cosas, el que había encargado venía a buscar sus cosas no más. También vendían los conejos en Santa Bárbara donde mi mamá tenía sus entregas, entregaba a los restoranes, a las picás, que le nombraba ella.

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

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

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

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

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

Arriba del poyo colgaban el chanco y los conejos y de las vigas también colgaban las cebollas y los ajices que se estaban ahumando.

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

La leche de la mañana

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

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

Del trigo que sembrábamos se mandaba moler la harina al molino, se hacía la harina negra y la blanca. La negra a veces la usaba mi abuela para mezclarla con la blanca para hacer las tortillas que se ponían en el rescoldo. El pan

amasado lo hacía una vez al mes para vender en la ciudad y nosotros también comíamos. Las tortillas también las vendía, hacía tortillas para vender.

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

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

Teníamos cajones de miel y se vendía miel también.

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

Trabajando en la huerta y cuidando las cabras:

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

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

La comida de las doce

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

A las doce comíamos la comida, no se le llamaba almuerzo. Mi mamá hacía cazuela de ave de las gallinas de la casa. Para matarla le tiraba el cogote, después la metía en una olla con agua hirviendo, la pelaba y le sacaba todo el plumaje y después la lavaba bien y ahí le sacaba todas las menudencias que había que botar. La cazuela también se hacía con vacuno cuando se mataba un novillo. A la cazuela le poníamos chuchoca o locro de trigo. No se tomaba vino

ni alcohol en la comida. También se hacía la cazuela de pava con chuchoca y la que más me gustaba a mí: la cazuela de perdices con chuchoca.

Para el locro el trigo crudo se molía bien molido con la piedra de moler, se ponía en un colador para que botara todo el almidón, esa cosa como harina cruda que tiene, y ahí quedaba listo el locro.

El locro se le agregaba a la cazuela con las verduritas: zapallito, porotitos verdes, choclo cuando era el tiempo. Esa cazuela queda muy rica.

Papas con chuchoca también las comíamos para el almuerzo, espesitas.

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

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

No comíamos postre, si querían comer iban a sacar al arbolito una fruta, duraznos betarraga que es uno grande morado, peludito y muy sabroso, ciruelas amarillas, membrillos, uvas, higos, manzanas. Y mate al final del almuerzo que era indispensable. El mate se tomaba amargo y con tortilla con miel o con dulce de membrillo o dulce de moras. El dulce se hacía con miel, todo se hacía con miel, casi no usábamos azúcar. La miel la cosechábamos en el campo, todo lo que comíamos lo sacábamos del campo.

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

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

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

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

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

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

A veces cuando no había mucho trabajo salían a pescar al río y traían salmón y vieja que a veces la dejaban para la casa y a veces las vendían. También pejerreyes. Dejaban unas redes para que llegaran los pescados a comerse los gusanos y después iban a buscar las redes con 5 o 6 pescados.

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

arroz y así quedaba una carbonada que le nombraban. Cuando se servía en los platos se le ponía arriba hartito cilantro.

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

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

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

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

Hacíamos una sopa de zorritos. Si el día antes había quedado un pedazo de carne o de huesos, se echaba a cocer con verduritas: hojitas de apio, chaskú, cebollín, 2 dientes de ajo entero, comino machacado, sal. Con eso se hacía un caldo. Se sacaban lo que eran los pastos y se dejaban en la olla las verduritas más livianas. Cuando estaba hirviendo el caldo se le tiraban los zorritos. Los zorritos se hacen así: Mi mamá ponía un tazón de harina cruda con cuatro o cinco huevos y se iban mezclando ahí mismo con las manos y se formaban unas

pelotitas como una albóndiga chiquitita y se iban tirando al caldo para que se cocieran, tres o cuatro minutos y estaban listos, y se servía con cilantro picadito encima.

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

Los chanchos los criaba, los mataba, los ahumaba y los vendía. Con el hermano de ella los despostaban y los ponían al humo con unos ganchos de alambre. Y se vendían así. También se sacaba el cuero del chanco y la grasa se freía y se hacían los chicharrones que se le ponían al pan y también para ponerlos calientitos encima a las sopaipillas. Se hacía el arrollado de la pulpa del cerdo con ajo, comino, orégano y con los cueros del chanco se hacía arrollado y se echaba a cocer en un fondo por una hora y de ahí se retiraba y se le ponía ají encima.

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

Los dulces

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

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

Para hacer los pajaritos se mojaba como un kilo de harina cruda, se le echaban ocho huevos de campo, dos tazones de azúcar, una cucharada de levadura y una cucharada de polvos de hornear y se sobaba bien la masita y se dejaba que subieran bien y se ponían al horno a cocer como pancitos. Se les daba forma de

caracolutos y a veces redondos como pancitos. Después se batían las claras de huevo a nieve con azúcar hasta que quedaran duritas y apenas se sacaban los pancitos se les ponía el betún y se dejaban secar. Se guardaban en un canastito tapados con un paño, me encantaban.

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

Los orejones de peras bien lavaditos se cocían pal otro día y quedaban con hartito juguito y se comían cuando tuviéramos hambre con harina tostá.

Comíamos harta fruta de los árboles en verano: membrillos, manzanas, peras, ciruelas de esas amarillas y esas medias azulitas negritas, castañas, durazno betarraga, durazno conservero, guinda, cereza y uva de las viñas y parrones. Yo me sentaba en el suelo y me pegaba una media panzada de ciruelas, igual que las manzanas, porque fruta no nos faltaba. Y hasta los perros comían manzanas me acuerdo, había dos perros, uno se llama “Qué te hace” y ese me seguía a mí pa todas partes, era un perro grande, le brillaba el pelaje.

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

Comida para los animales

Pal perro todo lo que eran las grasas, las cáscaras de papa se cocían y se les echaba el afrecho y se les daba a los perros y se llamaba la guañaca que se le daba a los perros, hasta el suero de la leche que se le daba también a los chanchos.

Entre comidas

Mi mamá siempre tomaba mate con las comidas, en la noche y a toda hora porque decía que con eso se le pasaba el calor y el hambre, no podía estar sin su mate. Con el mate le gustaba comer humitas que calentaba en las cenizas del rescoldo, y se las comía con miel. Pelábamos el mote para hacer mote cocido y lo comíamos con miel a la hora que nos diera calor, comíamos ese mote heladito con agua de la vertiente. Entre las comidas si nos daba hambre comíamos fruta en el llano, así que nunca teníamos hambre.

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

Comida de la tarde

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

Para hacer el café de trigo, el trigo lo quemábamos en una cayana que es una poruña grande de latón que se cuelga de un palo del techo con un alambre y se

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

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

Celebraciones

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

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

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

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

PaSan Pedro y pa San Juan que se celebraba por allá se juntaban dos o tres viejitas de la edad de ella y tomaban mate y conversaban. El día antes de San Juan se preparaba la comida. Pa preparar el estofado se ponían varias carnes en la olleta de fierro: el cuero de chanco, el conejo, las longanizas y el costillar de chanco que se ahumaban en la cocina. Se mataba un ganso y una pava, y se le agregaban cuatro o cinco codornices, cuatro o cinco perdices, unas tres cebollas y seis cebollitas chicas, ajo y se juntaba todo lo que era carne en esa olleta de fierro y se dejaba cocinar a fuego lento con sal, el orégano, el chaskú, comino entero molido, un puñado de guindas silvestres secas, unos 4 jarrones de agua como de medio litro cada uno y un poquito no más de sal porque las carnes eran saladas y ahumadas. Y ahí se dejaba, no a toda llama sino suavcito, unas dos horas y se sacaba del fuego y se tapaba con un lavatorio y así se conservaba el calor por varias horas. Ese día mi mamá también hacía los pajaritos que me encantaban.

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

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

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

“El fogón de Quilleco”

Menú

Cazuela de perdices con chuchoca, papas y zapallo

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

Vinagre de pajarete

Pebre de ají cacho de cabra

Catutos

Tortilla de rescoldo

Dulce de moras

Mate amargo con menta y cedrón

“En mi casa de Quilleco comíamos en la cocina que era una pieza grande con piso de tierra. Para la comida de las doce se ponía una mesa de madera con un mantel de género de bolsa de quintal que siempre tenía que estar impecable y blanquito porque a mi mamá le encantaba que la cocina fuera limpia, todo limpio, nada sucio. Alrededor de la mesa se ponían unas bancas de madera y ahí nos sentábamos. Los platos eran fuentes redondas de fierro enlozado y había jarros de aluminio y los servicios eran de un metal que se calentaba y quemaban la boca. En la noche no comíamos en la mesa, nos poníamos en las bancas alrededor del fogón.”

Cazuela de perdices con chuchoca

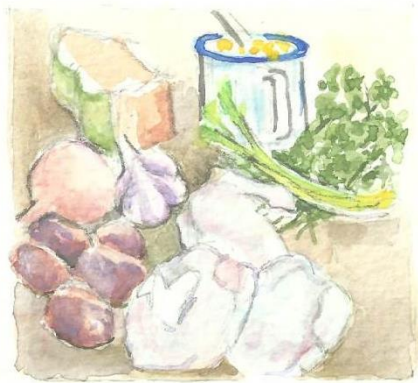
Testimonio de Carmen

“Lo que me gustaba eran las perdices que las comíamos hechas cazuelita de perdices con chuchoca, que las hacíamos igual que la cazuela de gallina. Se mataban igual que las gallinas y se pelaban igual. Pa la cazuela se ponía una perdiz y una papa por persona y un pedazo de zapallo por persona, pero el zapallo y las papas se cocían aparte. Las papas que le gustaban a mi abuela eran las papas chancho que eran las más sabrosas. Se pelaban y se cocían en el agua caliente con sal.”

“Las perdices se desplumaban con agua caliente y se lavaban bien y se cocían con agua caliente con unas ramitas de apio, perejil, chaskú, sal, y ajo y cuando estaban blanditas se le agregaban unas cucharadas de chuchoca y se esperaba hasta que se cocía la chuchoca.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“Cuando comíamos cazuela de perdices la servíamos así: Mi mamá a cada uno le ponía en su plato una perdiz, una papa y un pedazo de zapallo. Después el caldo y lo espolvoreaba con cilantro picadito. Para acompañar la cazuela se ponía un platito con pebre en la mesa. La ensalada de cebolla con porotos negros y cilantro se ponía en una fuente en la mesa para compartir y también la tortilla y los catutos en otra fuente. Cuando terminábamos de comer se sacaba todo y se comía la tortilla con mermelada de moras y el mate amargo bien caliente con menta y cedrón.”



Cazuela de perdices con chuchoca

Tiempo de Preparación: 1 hora y 30 min aprox.

Porciones: 6

2,100 Kg. de perdices (o 6 perdices, una por persona)

720 gr. papas chancho (o una papa por persona, en nuestra preparación se utilizaron papas pequeñas)

300 gr de zapallo (un trozo por persona)

2 ramitas de apio, 2 ramitas perejil

1 ramita de chaskú (en nuestra preparación se utilizó tomillo)

2 dientes de ajo picadito

18 gr. de sal(o a gusto)

75 gr. de chuchoca

Cilantro fresco picadito para servir

Preparación y montaje:

Pasar las perdices por agua hirviendo y desplumarlas. Abrirlas por la parte de atrás, retirar las menudencias y desechar. Lavarlas bien por dentro y por fuera.

Cortar el zapallo en 6 trozos y ponerlo a cocer en una olla. Pelar las papas y ponerlas a cocer en otra olla. Una vez cocidos, dejarlos en el agua y apagar el fuego.

En otra olla poner las perdices enteras recién lavadas y mojadas con el apio, perejil, chaskú, dientes de ajo picado y dorar por unos minutos. Luego agregar 1,5 lts de agua hirviendo y cocinar hasta que las perdices estén blandas.

Humedecer la chuchoca con un poco de agua fría y agregarla a la olla, revolver y cocinar 15 minutos más. Servir cada plato con una perdiz, una papa, un trozo de zapallo, caldo y espolvorear con cilantro picadito. Esta cazuela tiene mejor sabor por la noche, después de haber reposado.

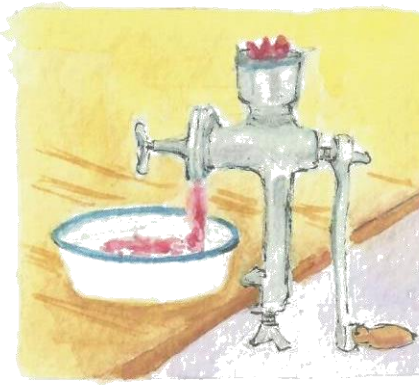
Pebre de ají cacho cabra

Testimonio de Carmen

“Al ají se le sacaban todas las semillas, se molía la vaina del ají en el molino y de ahí se le ponía aceitito y sal y se envasaba. Para conservarlo le ponían aceite abajo del frasco y encima, y lo guardaban en la cocina. Con la pasta de ají se hacía el pebre, que se mezclaba con cebollita picada, cilantro picadito y un poquito de agua y listo.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“El pebre se ponía en un platito en la mesa con una cuchara para que cada persona le pusiera a su cazuela.”



Pebre de ají cacho cabra

Tiempo de preparación: 15 minutos

Porciones: para acompañar cazuelas a gusto

330 gr. ajíes cacho de cabra

100 gr. de cebolla cortada en brunoise

28 gr. de cilantro recién picado

sal a gusto

20 gr. de agua fría

6 gr. de aceite

Preparación y montaje:

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

Preparación del pebre:

Mezclar la pasta de ají con la cebolla cortada en brunoise y el cilantro recién picado, sal a gusto y finalmente el agua fría.

Agregar pebre a gusto para dar sabor a la cazuela.

Ensalada de poroto negro y cebolla con cilantro

Testimonio de Carmen

“Para la ensalada de cebolla se picaba a pluma la cebolla y se servía con vinagre de pajarete, aceite de oliva que mi abuela guardaba como un tesoro y sal y se cocía poroto negro y se le agregaba a la cebolla con cilantro picadito”.

Modos de consumo y maneras de mesa

La ensalada se ponía en una sopera de fierro enlozado con cuchara de peltre en la mesa y cada uno se servía en un plato o fuente enlozada después de la cazuela.



Ensalada de poroto negro y cebolla con cilantro

Tiempo de Preparación: 20 minutos aprox.

Porciones: 6

180 gr. cebolla picada a pluma

450 gr. de porotos negros cocidos y fríos

60 ml de aceite de oliva

40 ml vinagre de pajarete

Sal a gusto

Preparación y montaje:

Cocer los porotos en una olla a partir de agua fría hasta que estén blandos. Escurrir y dejar enfriar.

Mezclar la cebolla con los porotos y aliñar con vinagre de pajarete, aceite de oliva y sal a gusto.

Montar la ensalada dentro de una fuente honda.

Vinagre de Pajarete

Testimonio de Carmen

“El vinagre de pajarete se hacía con manzanas, peras y membrillos y se dejaba que fermentara en un barril como por seis semanas hasta que se hiciera vinagre, se colaba y se guardaba en una chuica de vidrio con una tapa de madera.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“El vinagre de pajarete se usaba para aliñar las ensaladas”



Vinagre de pajarete

Tiempo de Preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 1 mes

400 gr. membrillos

300 gr. peras

200 gr manzana

1 taza de agua cocida fría

4 gr. azúcar

Preparación y montaje:

Pelar el membrillo, y cortar sacando la semilla, pelar las peras y cortar en cuatro, sin sacar las semillas. Pelar la manzana y cortarla en cuatro, sin sacar las semillas.

Poner la fruta dentro de un frasco de vidrio, agregar la taza de agua cocida fría y finalmente el azúcar. Tapar y dejar reposar por un mes.

Cuando el vinagre esté listo, utilizar para aliñar ensaladas.

Catutos

Testimonio de Carmen

“Con el trigo que se plantaba también se hacían los catutos. Para hacer los catutos el trigo se echaba a remojar toda la noche. En la mañana se lavaba, se ponía a cocer con agua que tapara el nivel del trigo y se cocía hasta que estuviera blandito. Se colaba en un colador de malla antiguo como cedazo y se dejaba reposar hasta que estuviera tibio y ahí se molía en la piedra de moler, se le echaba un puñado de sal, una cucharada sopera de grasa de chanco derretida, después se juntaba todo y se le da la forma, así larguitos. Para comerlos se doran en manteca de chanco y se comen calientitos. Se dejan listos y cuando uno los quiere comer los dora no más.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“Los catutos doraditos se ponían en una fuente enlozada tapados con un paño de mantel de saco para que se sirviera el que quisiera.”



Catutos

Tiempo de Preparación: 1 hora y 5º min app.

Porciones: 6 a 8 unidades

½ Kg. De trigo crudo

2lt. De agua

20 gr. De sal

15 gr. Manteca de chanco

50 gr. De manteca de chanco para dorarlos

Preparación y montaje:

Remojar el trigo en agua durante 12 horas. Escurrir y lavar muy bien. Ponerlo dentro de una olla y cubrir con dos litros de agua. Cocinar hasta que estén blandos, aproximadamente 30 min. Colar y dejar reposar hasta que se encuentren tibios.

Moler en una piedra o en la procesadora. Agregar la sal y la manteca de chanco derretida y mezclar bien.

Dar forma alargada y puntiaguda con las manos.

En una sartén derretir la manteca y dorar los catutos.

Se comen calientes recién doraditos.

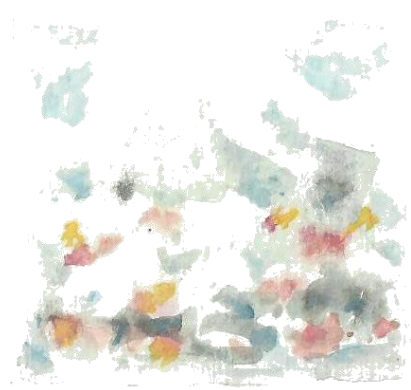
Tortilla de rescoldo

Testimonio de Carmen

“La tortilla la hacíamos con una masa antigua que se iba dejando que fermentara, esa era la levadura. Las tortillas se hacían así: Con 2 kilos de harina pa 4 tortillitas, una taza de levadura (masa madre), 2 cucharadas soperas de sal, bicarbonato y un pelotón de manteca. Mezclábamos agua caliente con leche tibia pa que quedara blandita la masa, pa que no quedara dura por fuera. Iba mezclando todo, se amasaba y se dejaba reposar, de ahí se ponía al rescoldo. El rescoldo se hacía con el sijo del carbón molido que se deja prendido toda la noche para que se hagan las cenizas y la tortilla se hace tapada con las cenizas calientes en el rescoldo.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“Se hacía una tortilla bien grande y se ponía recién sacada del rescoldo en la mesa y cada uno se servía un trozo que cortaba con la mano, porque la tortilla no se corta caliente.”



Tortilla de rescoldo

Tiempo de Preparación: 1 hora y media aprox.

Porciones: 2 tortillas, 6 porciones aprox.

500 gr. de harina

150 gr. de grasa de chanco (en nuestra preparación utilizamos manteca combinada)

10 gr. de sal

12 gr. de levadura instantánea (la receta original es con masa madre)

4 gr. de bicarbonato

300 ml. de agua

Preparación y montaje:

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

Añadir el agua con sal a la harina con levadura y mezclar con la mano. Agregar la manteca derretida tibia, mezclar y amasar bien con la mano hasta que al hundir los nudillos en la masa, ésta se devuelva. La masa debe verse lisa y debe despegarse de las manos.

Formar una bola de masa, cubrirla con un paño y dejarla leudar cerca del calor por una hora.

Cuando la masa haya leudado, formar la o las tortillas. Con una pala hacer un hueco en las cenizas del rescoldo, poner allí las tortillas y cubrirlas con abundante ceniza. Dejar cocer por 25 minutos o hasta que las tortillas estén doradas. Rasparlas con un rallador y guardarlas envueltas en un paño.

Dulce de moras

Testimonio de Carmen

“Para el dulce de moras lo hacíamos así: cinco jarrones de mora se echaban a la paila de cobre con dos jarrones de miel y se ponía a cocer en el fogón y se revolvía hasta que daba punto. Cuando la mamá levantaba la cuchara de palo y no corría más la mermelada, era porque estaba lista.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“La mermelada se ponía en la mesa en un platito y cada uno le ponía a su tortilla si quería, al final de la comida.”



Dulce de moras

Tiempo de Preparación: 1 hora aprox.

Porciones: 1 Kilo

1 kilo de moras (nosotros la preparamos con moras congeladas)

700 grs. de miel de abejas

Preparación y montaje:

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

Mate amargo

Testimonio de Carmen

“El mate se tomaba amargo y con tortilla con miel o con dulce de membrillo o dulce de moras. El mate mi mamá lo hacía así: en un jarro ponía la yerba hasta la mitad, luego la bombilla, le agregaba unas hojas de menta y de cedrón y lo llenaba con agua hirviendo. Se hacía como tres mates.”

Modos de consumo y maneras de mesa

“Mi mamá tomaba sus mates al final de la comida, acompañados con tortilla con dulce o con mantequilla y miel. Ella no compartía el mate, cada cual hacía su mate”



Mate amargo

Tiempo de Preparación: 5 min. aprox.

Porciones: 1

12 gr. de yerba mate

2 gr. de menta

2 gr. de cedrón

4 gr. de azúcar

250 ml. Agua hirviendo

Preparación y montaje:

Poner la yerba, la menta, el cedrón y el azúcar. Sólo entonces poner la bombilla. Agregar agua a 100 °C.

El fogón de Quilleco

Introducción

El menú propuesto denominado “El fogón de Quilleco” se inscribe en la tradición culinaria de la cual Carmen González es portadora. Con el fin de contextualizar el carácter patrimonial del menú propuesto hemos recogido y transcrito íntegramente el extenso testimonio de Carmen, el cual nos sorprendió por la riqueza del relato y el valor patrimonial de las costumbres y saberes de que da cuenta.

Se trata de una herencia familiar y local que posee un valor histórico y patrimonial que se inscribe y armoniza con el de varias localidades precordilleranas de la Región del Biobío.

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

Rescatando preparaciones patrimoniales de origen ancestral

“Los alimentos patrimoniales son aquellos que se han fundido y asimilado con nuestra tradición e historia; están asociados a un territorio, lo representan, y son entendidos como propios por una comunidad” (FACSO, 2009 citado por FIA 2016).

La razón que nos movió a elegir este menú que denominamos “El fogón de Quilleco” es la siguiente: de todas las preparaciones de las que Carmen da cuenta en su relato, esta combinación de alimentos era una de sus preferidas para la comida de las doce. Es un homenaje a su relato, a la memoria de su familia y a su infancia.

Del relato de Carmen fluye que en ese rincón precordillerano se comía en forma sabia y simple y quisimos que el menú escogido representara esta forma sencilla de vivir y comer y su relación estrecha con el entorno. Por eso elegimos la comida del medio día de un día de invierno cualquiera. La familia en la cocina con piso de tierra en torno al fogón, la niña Carmen frente a su cazuela favorita: la cazuela de perdices, unos pajaritos que en la época en que se sitúa el relato, abundaban en la zona. Hoy están disponibles durante una corta temporada de caza: entre el 1 de junio y el 31 de julio, y también se pueden encontrar en criaderos (SAG, 2015).

Los otros elementos del menú son conocidos en la región como patrimoniales: la tortilla de rescoldo, el ají cacho de cabra, los catutos, el mate. Y así como rescatamos una cazuela tan poco conocida, también quisimos rescatar una técnica que ha caído prácticamente en el olvido: la preparación de mermeladas con miel.

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

Estimamos que este menú sin pretensiones y que sorprende por su originalidad dentro de lo conocido, representa el espíritu que nos ha movido durante la investigación: un trabajo honesto de rescate de nuestras tradiciones culinarias desde la fuente misma del relato y la memoria de sus protagonistas.

Es también un homenaje a la austeridad, a la sabiduría, a la comida diaria, a lo simple, al mestizaje, a la herencia mapuche y a la hispana, a los recolectores y a los agricultores, a las mujeres, a las niñas, a los hombres y a los niños de nuestros campos que son hasta el día de hoy importantes transmisores de nuestro patrimonio culinario.

Este menú representa la sabiduría ancestral que nos lega Carmen, un menú nutritivo, nutricionalmente equilibrado, preparado con técnicas simples, que combina lo caliente con lo frío, las proteínas

con las verduras y los carbohidratos, y que reúne en torno al fogón a los miembros de la familia después de una mañana de trabajo, para alimentarlos con una comida rica, sabrosa, nutritiva, recomponedora, elaborada en base a técnicas y productos patrimoniales de la localidad precordillerana de Quilleco en la Región del Biobío. Una comida que, para reconfortar y regalar a sus comensales, termina con algo dulce y un mate caliente, cumpliendo su función simbólica de acoger y congregar en torno al fogón vivificando con sus alquimias el cuerpo y el espíritu.

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

Historia y raíces del mestizaje cultural culinario de la Región del Biobío

La antropóloga Sonia Montecino Aguirre en su investigación para el Inventario de Patrimonio Alimentario de Chile, V región, ve *“la cocina como un hecho cultural, y por ello sometido a cambios, continuidades, tensiones y relecturas”* donde *“lo propio” se conceptualiza como “aquello que, producto de la historia, ha constituido para la comunidad que lo mantiene una identidad que se transmite a través de las generaciones.”* (Montecino, 2012).

Para explicar aún mejor este concepto Montecino precisa: *“En Chile, como sabemos, existe una tradición culinaria mestiza –fuertemente influida por las poblaciones originarias y europeas– que permite el curso de un conjunto de saberes, técnicas y productos asociados a ellas. Los matices de esta tradición se perfilan regionalmente de acuerdo a las características histórico-culturales de las mismas, produciendo un haz de acervos alimentarios. Es a partir de esas tradiciones que podemos hablar de productos patrimoniales, los cuales van de la mano con las elaboraciones culinarias que producen su identidad regional, local o nacional.”* Por ello –continúa Sonia Montecino– *lo patrimonial se descubre en la imbricación de productos y recetas, en un conjunto de conocimientos, símbolos y prácticas transmitidas transgeneracionalmente. Subyace a la idea de patrimonio la noción de continuidad en el tiempo, de un relato y un discurso que construye al interior de una familia o de una comunidad un “saber” sobre los alimentos y sus preparaciones que pertenece e identifica a los sujetos con un locus determinado, con su historia y sus representaciones.”* (Montecino, 2012).

En el vibrante testimonio de Carmen se evidencia lo que Montecino denomina *“una manera de habitar el mundo, una forma de entender la alimentación como espacio donde se reproducen los cuerpos, pero sobre todo, los afectos.”* (Montecino, 2012).

Los productos agrícolas que se cultivaban en El Chacayal de Quilleco, tales como el trigo y el maíz; los animales que allí se criaban: gallinas araucanas, patos, pavos, cerdos; los productos silvestres que se recolectaban: piñones de araucaria, yuyo, maqui, moras; y los animales silvestres y asilvestrados que se cazaban como perdices, codornices y conejos; dan cuenta del mestizaje de productos y de culturas que se produjo a raíz de la influencia primero de los incas y luego de los españoles. El relato de Carmen está repleto de evidencias de este acoplamiento entre lo propio, lo apropiado y lo sincrético.

En su trabajo para Patrimonio Alimentario de Chile, Región del Biobío, Paula Mariángel Chavarría, refiriéndose a la historia de la alimentación en esa Región, afirma que *“Gradualmente, la caza, la recolección y la horticultura, que conforman el sistema económico tradicional mapuche, dan paso a la guerra, las malocas y más tarde a la ganadería y el comercio a través de los conchabos o trueques. Estos se convierten en las principales estrategias de abastecimiento, consolidando a ciertas localidades de la región como puntos de intercambio relevantes, entre los que destacan Santa Bárbara, San Carlos de Purén, Nacimiento y fundamentalmente la Plaza de Arauco (León, 1991). Ya en el siglo XVIII las relaciones fronterizas establecidas por los habitantes de la región modelan un territorio menos hostil y más cercano a las interacciones e intercambios económicos y culturales,*

fomentando así un rápido proceso de mestizaje. Mientras al sur del río Biobío se reorganiza el sistema de vida mapuche, el resto del paisaje regional se recompone a partir del surgimiento de la pequeña propiedad campesina, en manos de soldados del Ejército Real y de la reciente población criollo-mestiza. Poco a poco se consolidan zonas de pequeña y mediana agricultura que, a diferencia del resto del país (organizado bajo grandes mercedes de tierra, encomiendas y haciendas), van dando cuerpo a un nuevo campesinado orientado no sólo a la subsistencia sino también a actividades productivas con fines comerciales.”(FIA, 2016).

Lo anterior permite contextualizar históricamente la forma de vida de Rosa, pequeña propietaria agrícola de Quilleco, que trabajaba la tierra que le pertenecía y comercializaba sus productos en Santa Bárbara. Su forma de vida se enlaza entonces con la de muchos otros pequeños productores de esas localidades.

Las tradiciones culinarias, un espacio donde se reproducen los cuerpos, pero sobre todo, los afectos

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

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

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

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

Una tradición mestiza de fuerte raigambre mapuche

En el campo El Chacayal de Quilleco, localidad precordillerana de la Región del Biobío se producía la mayor parte de los alimentos que la familia consumía, quedando un excedente para la venta, con lo cual se fortalecía la economía familiar. Rosa, abuela de Carmen y a quien ella llama mamá, era la jefa de hogar y, como tal, se encontraba a cargo de la producción, conservación y elaboración de los productos alimenticios de consumo familiar.

Los saberes que Carmen recibe de su abuela Rosa, y que ella, a su vez, recibe de su madre Berta, fueron transmitidos en forma oral, de mujer a mujer, remontándose por generaciones hasta el mundo prehispánico, recibiendo en ese decurso la influencia cultural de sucesivas migraciones, invasiones, comercio y cohabitación hasta desembocar en las tradiciones que hemos recogido en este trabajo. Estas tradiciones de fuerte raigambre mapuche abarcan no sólo conocimientos culinarios, sino también otros saberes profundos y sabios ligados al origen de todo: a la tierra y sus ciclos, a los ciclos del agua, de las semillas, de los bosques, del sol y a los propios ciclos y necesidades del cuerpo humano con los que Carmen, desde su infancia, se encontraba profundamente conectada.

A este respecto, Ana Epulef comenta: *“La cocina (mapuche) es una creación, un saber que no se basa en recetas, como la gastronomía occidental, sino que es la experiencia de encontrarse con el origen de los alimentos. Es una cocina que tiene su base en la tierra, el clima, el bosque nativo, el agua.”* (Díaz, 2013)

En la herencia de Carmen, los saberes culinarios se transmiten de madres a hijas. Los trabajos de cuidado de la huerta y de pastoreo forman parte de esa enseñanza, en la cual existe una gran valoración de los productos, tanto los que se siembran y cosechan, como los que se recolectan y los que se cazan. Se transmite y se aprende el respeto por los alimentos, por las semillas, por la tierra, se conoce profundamente lo que se come desde su origen, se cultivan, pastorean, cazan, pescan, conservan y producen los propios alimentos y también se procesan los desechos para abonar la tierra.

Para Paula Mariángel Chavarría, la cosmovisión mapuche *“relaciona el acto alimentario de manera holística con la noción de kūmemongen o buen vivir, donde se reafirma un estado de equilibrio entre el individuo, la comunidad y los demás seres vivos del entorno, de acuerdo a ciclos y tiempos establecidos.”*(FIA, 2016).

En consonancia con lo anterior, podemos afirmar que en el relato de Carmen, se encuentran presentes, al menos, los siguientes elementos de la tradición mapuche:

- 1) La omnipresencia de la naturaleza, representada en el agua que proviene de la montaña y que, bajando por los brazos de los ríos baña las tierras del campo familiar; en el bosque milenario de araucarias que Carmen observaba desde el llano; en los animales y frutos silvestres y en el sol que marca los tiempos de las comidas.
- 2) La recolección de alimentos como aporte a la alimentación. En el relato de Carmen están presentes los piñones, los yuyos, el maqui, las moras. La tradición recolectora se

manifiesta también en la forma libre de alimentarse *“cuando se tiene hambre se come una ciruela, una fruta”*.

- 3) El fogón como centro de reunión familiar. La familia se reunía a comer en torno al fogón tres veces al día, el cual se encontraba en el piso de tierra al centro de la cocina. Preservada por el humo del fogón se conservaba la masa madre y colgaban las piezas de cerdo, los conejos, los ajíes. Al calor del fogón se daban cita tres veces al día los cuerpos necesitados de descanso y alimentación y los espíritus hambrientos de cariño y relatos.
- 4) Las comidas no se regían por el reloj, sino que cada una de ellas estaba marcada por el sol: Al amanecer la leche de la mañana, a mediodía la comida de las doce, y la comida de la noche, cuando se ponía el sol.
- 5) Las comidas no eran una sucesión de platos para cada comensal, sino un compartir los alimentos.

Importancia de rescatar las tradiciones locales ancestrales como legado para las generaciones venideras

FAO sostiene que *“la conservación y uso sostenible de los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura, aspecto central de la seguridad alimentaria y la nutrición, significa garantizar opciones para responder a los retos del futuro”*. (FAO, 2017). Estos recursos constituyen nada menos que la materia prima de la que los habitantes de este planeta dependemos para asegurar nuestra alimentación. Resulta por tanto fundamental realizar todos los esfuerzos necesarios para velar por nuestra soberanía alimentaria, la diversidad biológica y poner en resguardo el patrimonio fitogenético almacenado en las semillas.

En el siglo XXI las nuevas generaciones han comenzado a valorar y rescatar formas de cultivo ancestrales que contribuyen a la seguridad alimentaria, a través prácticas como la permacultura, la agricultura ecológica, orgánica o biológica. Se ha vuelto a valorar la sabiduría de los ancestros y la diversidad de sus saberes, en clara oposición al movimiento de globalización que, al homogeneizar gustos y técnicas culinarias, ha impuesto o intentado imponer unas tradiciones agrícolas y culinarias sobre otras.

FAO ha definido la soberanía alimentaria como el derecho de los pueblos a contar con alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo (FAO, 2017 y 2009). En ese sentido, un componente fundamental

del patrimonio alimenticio de Chile lo constituyen variedades y ecotipos locales de frutos, hortalizas y cultivos anuales con características únicas en cuanto a su adaptación al ambiente en el que son producidos, así como a las características organolépticas también únicas, que otorgan un sello propio a preparaciones locales como las aquí reflejadas.

Una proporción importante de las especies vegetales que constituyen las materias primas del menú “El fogón de Quilleco” son de polinización abierta, es decir, sus flores pueden ser fertilizadas por polen de variedades de las mismas especies pero con características diferentes. Esto significa que en la medida en que las nuevas variedades comerciales, tanto patentadas como genéticamente modificadas (OGM), ganan superficie en los alrededores de predios familiares, existe riesgo de que disminuya el número de ejemplares locales al perder sus características propias por cruzamiento con las nuevas variedades, generando pérdida del patrimonio fitogenético y del sentido profundo de saberes ancestrales ligados al manejo predial y de cultivos. Entendemos como parte de los saberes, la rotación de cultivos, la conservación de equilibrios ecológicos, la participación de enemigos naturales, las formas de abono y siembra entre otros.

Trabajos de rescate patrimonial como éste contribuyen a poner en valor los saberes comunitarios que nos identifican como nación y nos enorgullecen de ser chilenos. Esta toma de consciencia producirá en las generaciones actuales y en las venideras un respeto a la sabiduría de nuestros antepasados por haber sido autosustentables. Lo que hacían nuestros predecesores por

sabiduría ancestral, por vivir en armonía con la naturaleza y sus ciclos es lo que hoy inspira los movimientos de permacultura, agricultura ecológica y protección del medioambiente.

La Región del Biobío: un haz de ecosistemas y acervos culturales

La Región del Biobío es una de las de mayor superficie de Chile. Cubre 37.069 Km², cuenta con 2.144.286 habitantes e incluye las provincias de Arauco, Biobío, Concepción y Ñuble. Debe su nombre al río Bío-Bío, que nace de los lagos cordilleranos Icalma y Galletué. (Intendencia Biobío y BNC).

Se caracteriza por ser una extensión de múltiples ecosistemas y manifestaciones culturales, una zona de transición entre un clima templado mediterráneo cálido y uno húmedo lluvioso, entre el río Maule y la Cordillera de Nahuelbuta. Estas condiciones permiten el desarrollo de una vegetación particular, propia, diferente a la de otras regiones. (Bengoa, 1990).

Su condición de zona fronteriza durante la época de la Colonia, permitió una fuerte interacción entre las diferentes comunidades que habitaban el sur del Maule, principalmente pehuenche y mapuche, soldados del ejército fronterizo y agricultores. Históricamente fue una zona de marcado mestizaje y con un importante nivel de intercambio comercial, razón por la cual se fueron integrando desde tempranas épocas, los productos y los hábitos de consumo de los pueblos que allí se fusionaron. Estos nuevos sistemas alimentarios fueron dando origen a lo que se suele entender como la identidad “sureña” de nuestro país.

La Región del Biobío, a pesar de ser una zona con un nivel de intervención antropogénica importante (industria siderúrgica, de celulosa, forestal, de generación eléctrica, agricultura y alto nivel

de contaminación del aire), fuertemente afectada por un proceso de erosión de suelos iniciado con la llegada de los españoles, por la pérdida de bosques nativos y su posterior sustitución por especies introducidas continúa albergando múltiples ecosistemas y conservando parte de su riqueza en biodiversidad y manifestaciones culturales diversas (Bengoa, 1990). Pese a existir un riesgo ambiental inminente, las actuales circunstancias permiten aún el cultivo de las especies que –en algunos casos hace milenios y en otros hace centurias– dieron origen a la tradición y a los saberes culinarios que Carmen nos entrega.

Existen registros que indican que entre los siglos X y XV el Biobío contaba con una economía mixta donde a orillas del río Itata se producía papa (*Solanum tuberosum*), maíz (*Zea mays*), quinoa (*Chenopodium quinoa*) y poroto (*Phaseolus vulgaris*), al mismo tiempo que se criaban camélidos (Aldunate, 1989). En ese momento (Aldunate, 1992) ya existía producción de miel con especies melíferas del bosque nativo chileno, que le dan hoy día la identidad a la comuna de Santa Bárbara como “*capital nacional de la miel*” (I. Municipalidad de Santa Bárbara).

La conquista y colonización española introdujo a Chile tanto productos como modos de producción que les eran propios, impactando el medioambiente en forma definitiva. Con el objetivo de satisfacer sus hábitos de consumo cotidianos, los españoles traen al Nuevo Mundo uno de los cereales, hasta el día de hoy más importantes: el trigo. Para su cultivo se eliminaron grandes extensiones de bosque nativo, marcando el inicio de un largo proceso de deterioro ambiental con pérdida de patrimonio natural,

erosión de suelos y pérdida de cobertura en la cabecera de la cuenca hidrográfica del río Biobío, con las subcuencas del río Queuco y Lomín. Estas prácticas de cultivo pasaron a formar parte de la cultura campesina incluso en poblaciones originarias (Bengoa, 1990).

En cuanto a los sistemas de alimentación, los españoles –soldados y representantes de la corona– tenían el hábito de sentarse a la mesa en determinados horarios acordados por convención. En cambio, los campesinos, vinculados con la naturaleza y sus ritmos, mantienen por siglos una relación con la comida en sintonía con el propio cuerpo y sus necesidades, según la cual el momento para alimentarse se determina en función del ciclo diario del sol y las necesidades del cuerpo.

Reflexión en torno a las amenazas y factores de riesgo que atentan contra los ecosistemas y sistemas productivos de la región del Biobío

Hemos detectado las siguientes potenciales amenazas para los ecosistemas y sistemas productivos involucrados en esta propuesta:

Calentamiento Global

En el transcurso de los últimos años, diferentes organismos internacionales, nacionales, públicos y privados, han realizado estudios acerca de una amenaza que hoy día es realidad: el cambio climático y su impacto en la seguridad alimentaria. Se intenta predecir el comportamiento de los cultivos frente a aumentos de temperatura, sumado a cambios en la pluviometría y la disponibilidad hídrica en zonas agrícolas. En lo específico, se estima que aumentos de temperatura en primavera-verano afectarían negativamente el rendimiento de los cultivos de papa y trigo, así como la calidad del producto final y en almacenaje, provocando importantes pérdidas económicas.

Se hace necesario considerar medidas de adaptación como ajustes en el momento de cosecha, cambios en las fechas de siembra y utilización de variedades menos susceptibles al aumento de temperatura.

La sustentabilidad de la producción de los cultivos anuales más importantes para la alimentación del país y del mundo, papa y trigo, presenta una atmósfera de incertidumbre y desafíos (Lizana,

2017). Este es un ejemplo concreto de cómo podría afectar este fenómeno a otras múltiples especies vegetales comestibles.

Pérdida de Biodiversidad

La pérdida de biodiversidad constituye un riesgo ambiental con múltiples consecuencias para los sistemas productivos referidos, entre las que podemos mencionar bajas en rendimiento por disminución de polinización entomófila; reducción de enemigos naturales que contribuyen a la sanidad vegetal; disminución significativa de producción de miel y pérdida de ecotipos de interés, con potencial desarrollo comercial. (Quinto Informe Nacional de Biodiversidad de Chile, 2017).

La pérdida de biodiversidad dice relación también con la sustitución del bosque nativo por especies exóticas (principalmente plantaciones de *Pinus radiata*, *Eucalyptus globulus* y *Eucalyptus mitis*), extracción de madera nativa con fines comerciales, incluyendo obtención de leña y la reducción de superficie por efecto de incendios forestales, lo que a su vez impacta de modo negativo la capacidad hídrica de las Regiones involucradas (Biodiversidad. MMA, Capítulo 7).

A lo expuesto se agrega el efecto antrópico del cambio de uso de suelos agrícolas por efecto de aumento de la densidad poblacional y su desplazamiento hacia sectores agrícolas, sumado al impacto de proyectos inmobiliarios de alta rentabilidad (Quinto Informe Nacional de Biodiversidad de Chile, 2017).

FUNDAMENTOS Y ANÁLISIS DEL CARÁCTER PATRIMONIAL DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS QUE INTEGRAN EL MENÚ PROPUESTO

El carácter patrimonial de las preparaciones culinarias que componen el menú propuesto, encuentra su principal fundamento, en el legado transgeneracional del cual Carmen González es heredera: En su memoria y en su relato, los saberes de los cuales su bisabuela Berta era portadora fueron transmitidos por ella a su abuela Rosa, siendo Rosa quien los transmitió directamente a Carmen.

Cabe destacar, como se desprende del testimonio de Carmen, que un enorme porcentaje de los productos con que se elaboraban estas preparaciones eran cultivados, procesados, cazados o recolectados en el campo familiar de Quilleco.

Hecha esta aseveración, damos paso al análisis del carácter patrimonial de las preparaciones que componen “El fogón de Quilleco”, así como al estudio de los ingredientes que las componen.

I. La cazuela de perdices con chuchoca

En su relato, Carmen se refiere a esta cazuela como una variación de la cazuela de gallina con chuchoca y de pava con chuchoca, platos todos que se preparaban usualmente en su casa para la comida de las doce. Esta cazuela era una de sus preparaciones predilectas, lo cual pudimos entender perfectamente al probar el suavísimo sabor de la carne de perdiz, mucho más suave y delicado

que el sabor del pollo. Sólo podemos imaginar la delicia que debe haber sido esa cazuela preparada con las perdices endémicas que en los años 50 y 60 poblaban los alrededores de Quilleco.

La perdiz: Carmen revisó una serie de fotografías de aves que comúnmente se conocen como perdices y pudo reconocer la que ellos consumían como la “Perdicitita cordillerana” (*Attagis gayi*), identificada por algunos autores como *Perdix perdix*, especie autóctona de la Cordillera de Los Andes, presente en Chile, Bolivia, Perú Ecuador y Argentina. En Chile se encuentra desde Antofagasta a Magallanes, siempre a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar (avesdechile Ministerio de Medio Ambiente). Es una paloma cuyo estado de conservación la clasifica como “rara”, con prohibición de caza y captura de acuerdo al Reglamento de la Ley de Caza (DS N° 5/1998 MINAGRI) (SAG, 2015).

Entre la zona sur de Atacama y Llanquihue encontramos otra especie de perdiz endémica *Nothoprocta perdix* (Kittlitz) muy similar a la perdiz europea, conocida como “perdiz chilena” (avesdechile) y que cuenta con autorización de caza (SAG, 2015). Antiguamente en la Región del Biobío existía gran abundancia de ejemplares. Es probable que esta especie, que habita en valles y matorrales sobre 400 metros sobre el nivel del mar, también haya sido cazada para la preparación de la cazuela de perdiz que Carmen recuerda.

La perdiz no aparece en el inventario FIA para la Región del Biobío, sin embargo, a propósito del estofado de San Juan son citadas en la página 220 por la señora Elba quien declara que “antiguamente, como había tantos, se cazaban pajaritos- codornices, perdices...

El maíz (*Zea mais*), base de la chuchoca, se cultivó por primera vez en el continente americano. Fue consumido por los pueblos originarios del norte y sur de Chile mucho antes de la llegada de los españoles. “Existe evidencia arqueológica de restos de maíz carbonizado en el golfo de Arauco, lo que indica su cultivo en la agricultura mapuche prehispánica. Asimismo Pedro de Valdivia en su primera expedición al sur de Chile en 1551 relata: “Abundosa de todos los mantenimientos que siembran los indios para su sustentación, así como maíz, papas, quinua, madi, ají y frisoles.” Las semillas fueron llevadas desde América a Europa y luego a África.” (Silva citado en FIA, 2016). Los granos de maíz contienen aproximadamente de 8 a 10% de proteína, pero gran parte es de poca calidad. La molienda reduce el valor nutritivo del maíz, las harinas altamente refinadas son deficientes en vitaminas B en comparación con aquellas molidas tradicionalmente o machacadas (FAO, capítulo 26). Los mapuche también tostaban las mazorcas enteras y con eso elaboraban harina tostada de maíz. Es necesario consumir 600 grs. de maíz altamente refinado para obtener la misma cantidad de tiamina existente en 100 grs. de maíz ligeramente refinado, con lo que queda comprobado una vez más la sabiduría de las técnicas culinarias ancestrales (Paratori, O., Sbarbaro, R. y Villegas, C., 1990).

Actualmente existen alrededor de 23 razas de maíz descritas para Chile, de las cuales 9 se encuentran en la Región del Biobío (FIA, 2016).

La papa, *Solanum tuberosum*, *puñe* o *poñi* para los mapuche, es originaria de Los Andes, y así como los incas difundieron en nuestro territorio vegetales como la quinua, el tomate y el maíz, también divulgaron el cultivo de la papa. La papa, según pruebas

arqueológicas, fue domesticada por agricultores sudamericanos hace más de 7.000 años. Los conquistadores llevaron este cultivo a Europa, en un principio con una muy baja aceptación, siendo en el siglo XVIII casi desconocida en España. Chile cuenta con dos centros de origen del cultivo de papas: la zona andina y la isla de Chiloé. Las primeras referencias a la papa en Chile se encuentran en cartas dirigidas a Carlos V por Pedro de Valdivia, quien dice que “los indios se alimentaban con papas que iban a recoger a las colinas”. De acuerdo con la crónica de Alonso González de Nájera “nace en aquella tierra la yerba que da raíces que llaman los nuestros papas y los indios *puñe*, como un sustento de todos los indios.” (Echeverría, E., 2003). Consta en relatos de Claudio Gay de 1836 que la papa es una de las pocas plantas que lograron rebrotar después de los incendios de las selvas vírgenes a la llegada de las colonias alemanas. (CET-Chiloé, 2013). Las papas también aparecen en el inventario FIA para la Región del Biobío como producto patrimonial. En cuanto a la papa chanchera referida por Carmen, existe en Chiloé el término *cuchipoñi* para referirse a las papas de tamaño pequeño destinadas a alimentar a los cerdos. (Contreras, A., 2004). La papa es rica en almidón, que aporta energía agua y potasio que es importante para la transmisión del impulso nervioso. (Contreras, A., 2004).

La **chuchoca** se encuentra inventariada como producto patrimonial (FIA 2016). Se trata de un alimento consumido por los mapuche desde la Antigüedad. La palabra *chuchoca* es quechua y en mapuche es *cunarquen*. La chuchoca es el producto de la molienda gruesa del maíz tierno o choclo, previamente cocido y secado al sol y su preparación tradicional es la que relata Carmen.

El **chaskú**, *Saturejahortensis*, que aparece en el inventario FIA, es una planta originaria de la región de Europa meridional, también conocida como ajedrea o satureja de jardín. Se asemeja al tomillo, aunque su sabor es más fuerte y picante. Es una especia empleada en la cocina mapuche como condimento (Jelves y Ñanco; s.f.; Solano et al., 2011 y FIA 2016). Se trata de una planta herbácea anual reconocida como aromática y medicinal. Florece de finales de primavera a principios de otoño y se consumen sus hojas. En la Región del Biobío se cultiva en almaciguera, al aire libre, por medio de semillas propias de pequeños agricultores que la han conservado como parte del patrimonio de la agricultura familiar campesina. Se encuentra inventariada en el inventario FIA para la región del Biobío como producto patrimonial. Contiene buenos niveles de calcio, potasio, vitamina C, niacina y vitamina B6. Además posee aceites esenciales (fenoles, timol, cimol y caracrol), taninos, sitosterina entre otros. Se utiliza para el tratamiento de afecciones gastrointestinales y dérmicas (FIA 2016).

El **perejil**, *Petroselinumsativum* tiene su origen en el Mediterráneo Oriental, como planta medicinal de los antiguos griegos y romanos. A partir del siglo XVI se habría iniciado en Italia su cultivo con fines culinarios, extendiéndose en Europa y luego a América. Posee un alto contenido de provitamina A, vitamina C, P y Fe. Su sabor se debe al aceite volátil llamado apiol. Se usa medicinalmente por sus propiedades diuréticas. El perejil se cultiva en todo el país, concentrándose en las regiones Metropolitana, V y IV. (Krarup, C y Moreira, I., 1998).

Zapallo de guarda: Existen numerosas variedades de zapallo de guarda, y se le conoce también como calabaza. Perteneció a la familia Cucurbitaceae. La mayoría de las fuentes consultadas señalan a esta hortaliza como originaria de Centroamérica, indicando que su domesticación habría ocurrido hace de más de 8000 años (Lira, R., L.E. Eguiarte y S. Montes-Hernández, 2009). Algunas ubican su origen en Asia Meridional. Sin embargo, existe coincidencia en que no fue sino hasta el siglo XV que los españoles introdujeron la calabaza en Europa, donde se propagó en mayor medida por los países de clima más cálido.

Gabriel Bascur, en un artículo publicado en revista Tierra Adentro, entrega antecedentes de un trabajo de rescate y selección de semillas de ecotipos de zapallo de guarda, cultivados localmente por pequeños agricultores a nivel familiar. Esto, debido a que sus características organolépticas se adaptan mejor a las preferencias tradicionales del consumidor. A través de este rescate, INIA propone el desarrollo de un mejoramiento genético (Bascur, 2005). Es muy probable que el zapallo empleado en el menú “el Fogón de Quilleco”, haya correspondido a este tipo de semillas adaptadas, puesto que el zapallo de guarda requiere de temperaturas medias a altas, es susceptible a las heladas y su cultivo se concentra fuertemente en la Región Metropolitana y en menor medida en la Región del Libertador Bernardo O’Higgins (Kehr, E.; Bastías, M.). Uno de los principales aportes nutricionales de los diferentes zapallos es el betacaroteno, un precursor de la vitamina A. También contiene vitamina C, ácido fólico (vitamina B9) y en menor cantidad vitamina E y B1. Los betacarotenos son antioxidantes con efectos protectores de las células, que

neutralizan los radicales libres y el oxígeno reactivo y aumentando la resistencia.

El apio, *Apiumgraveolens*, es una planta procedente del Mediterráneo. Se conocía en el antiguo Egipto. Su uso como hortaliza se desarrolló en la Edad Media y actualmente es consumido tanto en Europa como en América del Norte. Romanos y griegos lo utilizaban tanto por sus usos culinarios como curativos. La producción de apio en Chile, se concentra principalmente en las Regiones de Coquimbo y Valparaíso. El apio contiene vitaminas A, B1, B2, B6, B9, C y E, minerales, aceite esencial y fibra. Se le atribuyen propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, antibacterianas, cardioprotectoras, inmunoestimulantes, expectorantes, diuréticas, sedantes, digestivas, analgésicas (Bueno, J et Al, 2001) (Fonnegra, R y Jiménez, S., 2007).

Valor patrimonial de esta preparación: La cazuela de perdices con chuchoca que se consumía en casa de Carmen entronca con el gusto de sus antepasados españoles y mapuche por estos pajaritos que, por abundantes, desde tiempos muy pretéritos se cazaban en la precordillera de la Región del Biobío. La presencia de la chuchoca, el chaskú y los demás aliños, así como las papas y el zapallo, productos todos que se cultivaban y procesaban en el campo de Quilleco, y la costumbre, tan difundida en nuestro país, de servirla espolvoreada con cilantro picado y acompañada de pebre de ají cacho de cabra, confirman que esta poco conocida

preparación posee todos los requisitos para ser considerada patrimonio culinario de la Región del Biobío.

II. Pebre de ají cacho cabra

El ají, *Capsicumannuum* tiene sus centro de origen en Ecuador, Perú y el Norte de Chile. Se consumía por los pueblos originarios en el territorio que hoy conforma nuestro país desde antes de la llegada de los españoles. Los cronistas relatan su extendido consumo (Latcham, Molina, Pardo Pizarro y Pineda citados por FIA 2016) (Krarup, A.1970)

El ají cacho de cabra, *Capsicumannuum* var. *longum*, corresponde a un ecotipo local de la Región del Biobío utilizado por el pueblo mapuche considerado un producto patrimonial en el inventario FIA para la Región del Biobío (FIA, 2016). En casa de Carmen este ají se desvenaba y se molía para preparar una pasta, que, conservada con sal y cubierta con aceite, duraba varios días y con la cual se preparaba el delicioso pebre cuya receta forma parte de nuestro menú. La tradición de acompañar cazuelas y carnes con pebre de ajíes una costumbre en muchas localidades de nuestro país.

Valor patrimonial de la preparación: El pebre de ají, cebolla y cilantro es considerado una de las preparaciones más tradicionales en nuestro país, y esta versión con pasta de ají cacho de cabra fresco que se cultivaba en la huerta de Quilleco, muy aromática, fresca y sabrosa, es digna de figurar en los mejores recetarios de

comida chilena y por lo mismo merece ser considerada una preparación culinaria patrimonial de la Región del Biobío.

III. Ensalada de cebolla y porotos negros

La ensalada de cebolla con cilantro es una preparación tradicional en todo el país, y esta versión con porotos negros era una de las preferidas en la familia de Carmen, por lo sabroso y nutritivo de aquellos porotos que ellos mismos cultivaban.

El poroto común, *Phaseolus vulgaris* L., se originó en Mesoamérica y se domesticó entre los 5000 y 2000 años a. C. en dos sitios del continente Americano: Mesoamérica (México y Centroamérica) y los Andes (Sudamérica) (Reyes, E et al., 2008). El poroto está inventariado en el Inventario para la Región del Biobío (FIA 2016). Existen estudios que revelan que existen muchos ecotipos de porotos originarios de la zona comprendida entre Arica y Chiloé, incluyendo variedades obscuras. (Bascur y Tay, 2005). Carmen relata que ellos cultivaban esos porotos negros para darlos de alimento a los chanchos, pero eran tan sabrosos que eran los preferidos de su abuela Rosa

Los porotos poseen un alto contenido de proteínas y fibra, siendo asimismo una fuente excelente de minerales. Además, aportan un contenido equilibrado de vitaminas del grupo B y una importante cantidad de folatos.

Cebolla (*Allium cepa*) originaria de las zonas montañosas de Turquía, Irán, Afganistán y Pakistán. Hay evidencias de cultivo desde 3200 años AC. Fue traída a América por los primeros

colonizadores constituyéndose en un ingrediente básico de las comidas. Posee propiedades terapéuticas para prevenir el cáncer, problemas cardiovasculares y respiratorios, aspectos que han sido comprobados científicamente. En Chile, la producción de cebolla de guarda se concentra en las Regiones del Libertador Bernardo O'Higgins y Metropolitana (ODEPA, 2017)

Cilantro (*Coriandrum sativum*). Se cree que tiene su origen en medio oriente y el mediterráneo oriental. Se encuentra entre las especies más antiguas con registros de cultivo en Egipto hace más de 3.500 años. Todas las partes de la planta son comestibles. En Chile es cultivo de huertas familiares o macetas y es usado como control biológico como repelente de insectos y su uso culinario es extendido.

Aceite de oliva: A nivel mundial se registra producción de aceite de oliva desde el año 5000 a.C. en Palestina, Creta y Egipto, donde se obtenían pastas y luego aceites. Desde Grecia la técnica se expandió al resto de la cuenca del Mediterráneo. En los primeros años del arribo de Colón a América, llegaron los primeros árboles de olivo. En 1560 se registran plantaciones comerciales en México, las que se ampliaron posteriormente a Perú, Argentina y Chile.

Según antecedentes entregados por Javiera Pefaur en un estudio presentado por ODEPA el año 2015, en Chile, el cultivo del olivo se concentró en sus inicios en el valle central, entre las regiones de Coquimbo y del Biobío. (Pefaur, 2015).

La producción de aceitunas en Chile se sitúa entre las regiones de Atacama y el Maule. La superficie de olivos en Chile ha aumentado más de 100% en los últimos ocho años. En 2016 la producción fue del orden de 17.500 toneladas.

Chile se encuentra en el octavo lugar de acuerdo al valor de las exportaciones de aceite de oliva, con un producto de reconocido prestigio en el mercado mundial, avalado por numerosos premios ganados en concursos internacionales (Seminario “Avances Tecnológicos en el Cultivo del Olivo de Alta Densidad”. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, septiembre de 2014).

Beneficios del aceite de oliva: La dieta mediterránea es conocida por sus efectos benéficos en la salud. Dentro de sus componentes se considera al aceite de oliva, el cual ha sido mundialmente reconocido como un producto sano y de excelentes propiedades nutricionales.

Valor patrimonial de la preparación: Del relato de Carmen y de la condición de producto patrimonial de los porotos en la Región del Biobío, así como el gusto generalizado de los chilenos por la ensalada de cebollas y cilantro, podemos afirmar que esta ensalada de cebolla, porotos negros y cilantro merece ser considerada una preparación culinaria patrimonial.

IV. Vinagre de pajarete

Carmen relata que las peras, manzanas y membrillos se dejaban fermentar para elaborar un vinagre denominado “de pajarete” con el que se aliñaban las ensaladas, entre ellas, la ensalada de cebollas, porotos y cilantro.

Manzanas: Hay antecedentes que sitúan el origen del manzano, *Malus domestica*, en el Cáucaso, siendo introducido a España por pueblos del norte de África y a Chile por los colonizadores

españoles. Sus frutos han sido usados desde muy antiguo para consumo fresco así como para la elaboración de chicha (Gay, 1865, citado por FIA, 2016). Algunos cronistas relatan que “los mapuches aprendieron a consumirlas y elaboraban chicha con esta fruta” (Rosales, 1877, citado por FIA 2016). En la Región del Biobío existen ejemplares de manzano de características locales casi desconocidas, consideradas un producto patrimonial por su antigüedad, como “cabeza de niño” y “candelaria” (FIA, 2016), que Carmen recuerda como las variedades que ellos cultivaban en su campo y con las que se elaboraba el vinagre.

Membrillos: El membrillo (*Cydonia oblonga*) es un fruto nativo de la región del Cáucaso, en el sudoeste de Asia. La palabra proviene del latín *melimelum* o “manzana dulce”. Su cultivo se expandió a Europa y fue traído por los españoles a Chile. Molina (1810) señala: “*Las manzanas, peras, membrillos, duraznos, crecen allí y se propagan con gran vigor y sus frutos no ceden —ni en bondad, ni en belleza— a los mejores de Europa*”. Estos árboles fueron cultivados en tierras mapuche y los llamaban “*mémper*”. (Mösbach y Villagrán, citados por FIA, 2016)

Peras: El origen del peral *Pyrus communis*, se sitúa en Europa oriental y Asia occidental. El cultivo llegó a Chile desde España con los colonizadores. Las variedades antiguas como la pera yegua que se cultivaba en Quilleco y con la que se elaboraba el vinagre de pajarete -inventariada por FIA para la región del Biobío- han ido perdiendo importancia como cultivo, debido a que no son cotizadas por el mercado internacional.

Valor patrimonial de la preparación: Carmen reconoce en las fotografías del inventario FIA la manzanas cabeza de niño, la

candelaria y la pera yegua como aquellas variedades que se cultivaban en el campo familiar de Quilleco. Dichas frutas, así como el membrillo, son reconocidas en dicho inventario como productos patrimoniales. Todo lo anterior, unido al relato de Carmen, nos permiten concluir que la receta de vinagre “de pajarete”, casi desconocida hoy en día, constituye un acierto de rescate culinario y que dicho vinagre merece ser considerado un producto patrimonial de antigua tradición de la zona de Quilleco.

V. Catutos

El **trigo**: *Triticumaestivum*, es originario de medio oriente, con antecedentes de domesticación de 8.000 años AC. De acuerdo a los registros disponibles, el primer cultivo realizado en Chile data de 1541 o 1542 bajo las órdenes de Pedro de Valdivia. (Gay, 1865; Quiñones 2007). Desde el siglo XVI, las casas de personajes principales y de misioneros en América poseían ya su propio huerto de cultivos europeos, donde prosperaban el trigo, las judías, hortalizas, naranjos, limoneros, olivos e incluso vides (FAO, Capítulo 26). En Chile se cultiva principalmente en la Región de la Araucanía, seguida de la Región del Biobío (ODEPA, 2017).

El grano entero de trigo contiene hidratos de carbono, lípidos, minerales, pigmentos, vitaminas del complejo B y proteínas. Se le ha definido como un alimento “funcional”, dada su importante proporción de fibra dietética insoluble -que regula el tránsito intestinal, disminuye la absorción de lípidos y los niveles de colesterol- y su contenido de antioxidantes que reduce el riesgo de enfermedades crónicas asociadas al envejecimiento

(ateroesclerosis, cáncer, diabetes, Parkinson, Alzheimer y enfermedades inflamatorias crónicas del tracto gastrointestinal).

Valor patrimonial de esta preparación: El valor patrimonial de los catutos, producto mapuche, consta en el inventario FIA para la región del Biobío, como asimismo el del trigo, su materia prima.

VI. Tortilla de rescoldo

La tortilla de rescoldo era el verdadero pan de cada día en casa de Carmen, se elaboraba una vez al día y acompañaba las tres comidas, así como también podía consumirse en cualquier momento. Al final de la comida de las doce se acostumbraba comer tortilla con algo dulce: miel, dulce de membrillo, dulce de moras u otra mermelada elaborada con miel.

Manteca de cerdo: El cerdo proviene del jabalí salvaje asiático y del europeo. Fue introducido a América desde Europa con la llegada de los conquistadores (Azcoytia, C., 2014). Su crianza también fue adoptada por los mapuche. (Mosbach 1930, citado por FIA, 2016). El cerdo es considerado un producto patrimonial por el inventario FIA de la Región del Biobío. (FIA, 2016)

La manteca de cerdo se puede obtener a partir del tejido adiposo de lomo, abdomen, vísceras y riñones del animal, generalmente a partir del de las zonas del tórax y el abdomen. Algunos autores indican que la manteca de mejor calidad es aquella obtenida a partir de la panceta. (Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente de España). Otros sostienen que es aquella proveniente de la grasa que se ubica alrededor de los riñones (Juárez, 2008).

Valor patrimonial de esta preparación: La tortilla de rescoldo elaborada con levadura y bicarbonato aparece inventariada por el FIA en el inventario del patrimonio alimentario de Chile, Región del Biobío (FIA, 2016). El relato de Carmen añade un elemento ancestral: en su casa se elaboraba con masa madre.

VII. Mermelada de moras

La **mora** es una planta arbustiva también conocida como zarzamora o murra. En Chile existen dos especies conocidas: *Rubus constrictus* (Mueller et Lef.) y *Rubus ulmifolius* (Schott). Esta especie, originaria de Europa, fue introducida a Chile como cerco vivo. Las condiciones edafoclimáticas que encontró en nuestro país, hicieron que se propagara de manera explosiva, invadiendo diferentes hábitat, desplazando tanto plantas nativas como cultivadas, desde la Región de Coquimbo hasta la Región de Los Lagos (Quiroz, C.; Pauchard, A.; Cavieres, L., 2009).

Por su abundancia en la zona centro y sur de Chile, se cosecha libremente en campos y a orillas de camino. Las poblaciones rurales la destinan a su consumo y venta en fresco, así como a la venta de mermeladas en zonas urbanas. A nivel agrícola, también se cultivan comercialmente determinadas variedades de mora para la exportación a mercados internacionales.

Algunos autores le atribuyen propiedades cicatrizantes en heridas y para el tratamiento de diarreas, debido al efecto astringente de los taninos presentes en sus frutos, hojas y tallos (EcuRed 2017).

La **miel** se daba con generosidad en esas tierras, así que de ahí a preparar este delicioso dulce sólo había un paso. Existen registros que indican que en la Región del Biobío, entre los siglos X y XV ya

existía producción de miel con especies melíferas del bosque nativo chileno (Aldunate, 1992), que le dan hoy día la identidad a la comuna de Santa Bárbara como “capital nacional de la miel” (*I. Municipalidad de Santa Bárbara*).

Valor patrimonial de esta preparación: La mora es un fruto que, como plaga, se ha extendido por muchas zonas del país y en especial en la Región del Biobío. Por otra parte, la ciudad de Santa Bárbara, vecina a Quilleco, es considerada la capital nacional de la miel. La mermelada de moras elaborada a la antigua usanza, esto es, con miel en vez de azúcar, es un producto culinario casi olvidado, por lo cual estimamos su rescate constituye un interesante aporte al patrimonio culinario de la región del Biobío. Del relato de Carmen, de las consideraciones anteriormente referidas y de la circunstancia de que la mermelada de moras es una de las preferidas de los chilenos, estimamos que esta mermelada de moras con miel merece un lugar en el listado de los productos culinarios patrimoniales de la Región del Biobío.

VIII. Mate

Los conquistadores aprendieron de los guaraníes el uso y las virtudes de la **yerba mate**. Más tarde los Jesuitas fueron los grandes responsables de que fuera conocida en el mundo. (Instituto Nacional de Yerba Mate). Ya en 1612 se conocen los primeros testimonios escritos por los colonizadores acerca de esta planta (Historia de la yerba mate).

Los mapuche adoptaron el mate gracias a trueques con los guaraníes. Don Eugenio Pereira Salas afirma que ya en 1664 existía

comercio permanente de dicha yerba en Santiago y que probablemente su introducción data de 1558 cuando se abrió el comercio trasandino con la expedición de don Alonso de Sotomayor. (Pereira, E., 2007).

La viajera, escritora e ilustradora británica María Graham relata en su diario, que en nuestro país numerosas veces fue invitada a conversar acompañada por un buen mate, y comenta que para los chilenos “lo primero, en la mañana, es un mate; lo primero, después de la siesta de la tarde, es también un mate” (Graham, 1902) (El mate en tres episodios de la Historia de Chile).

El mate que tomaba la abuela de Carmen era mate amargo, mitad mate y mitad agua, al cual agregaba menta y cedrón y una cucharadita de azúcar, y que rellenaba con agua hirviendo hasta por dos veces consecutivas, pues solía tomar tres mates al final de las comidas.

Menta, *Mentha piperita* L., también conocida como hierbabuena y menta negra, es una hierba perenne originaria de las zonas templadas de Europa, África del Norte y China. Es una de las plantas más usadas en Chile para combatir desórdenes digestivos y cefaleas. Las hojas tienen propiedades estimulantes, carminativas y antisépticas. Se puede tomar fresca o seca (MINSAL¹, s.f.).

De sus hojas se obtiene un aceite esencial usado en la industria alimenticia, farmacéutica y cosmética como agente saborizante y aromatizante por su alto contenido en mentol, responsable del agradable aroma y de la actividad terapéutica de esta planta. (MINSAL, s.f. y Botanica on line).

Cedrón, *Aloysiatriphylla* o *Aloysiacitrodora* Paláu, conocido también como Hierba Luisa, es un arbusto aromático, de origen sudamericano, probablemente nativa de Chile. Se cultiva comercialmente en Francia y el norte de África así como zonas tropicales. Se cultiva en jardines y huertos caseros. (Plantas medicinales, 2014 y Plantas Villor.)

Es una de las plantas medicinales más populares en Chile, usada como antiespasmódico, carminativo, sedante suave y bactericida con alguna evidencia científica (Rojas, 2010). Su esencia se emplea en la industria alimentaria, farmacéutica, perfumería y cosmética. Se utiliza en la preparación de bebidas y dulces, así como en repostería (MINSAL², s.f.).

Azúcar, Existen antecedentes de caña de azúcar de casi 5.000 años a.C. en Nueva Guinea. Se extendió de India a China y al cercano Oriente, llegando a Europa Oriental en el siglo IV a.C. En el siglo VII el mundo musulmán tomó contacto con el azúcar y la llevó a España. Colón, en su segundo viaje transportó caña de azúcar a América.

En 1705, el químico francés Olivier Serrés descubre que la remolacha contenía sacarosa, sentando las bases para su posterior cultivo y extracción industrial.

La remolacha azucarera comienza a cultivarse en España a finales del siglo XIX. Es un vegetal en cuyo proceso de extracción de azúcar, es posible también obtener melaza, vinaza, pulpa, enmiendas minerales, agua, etc. (IEDAR).

Chile produce azúcar de remolacha. La temporada 2016/2017 se cultivaron 16.383 Ha, aportando la Región del Biobío el 61% y el Maule el 36% (ODEPA, 2017).

Valor patrimonial de esta preparación: Al decir de Carmen, este era el único líquido que se consumía con las comidas. De este relato, y de la constatación de que tomar mate es una costumbre fuertemente arraigada en los campesinos de las zonas centro y sur del país, es que consideramos que el mate amargo con menta y cedrón de la abuela de Carmen, merece ser considerado una bebida patrimonial.