



UNIVERSIDAD DE CHILE  
Facultad de Ciencias Sociales  
Departamento de Antropología.

**Memoria para la obtención del título profesional de  
Antropóloga Social:**

**“Análisis de un plato típico: El Chanco en Piedra.  
Identidad culinaria de la región del Maule.”**

**Profesora guía: Sonia Montecino Aguirre.**

**Alumna: Mariana León Villagra.**

**2008**

*Dedicado a mis padres, a nuestro mundo en el campo.  
A mis tías, a sus historias y ricas onces.  
Dedicado a ese pueblo que sabe disfrutar  
... a mi reconciliación con esta tierra.*

## **INDICE**

Índice	3
Agradecimientos	6
<b>I. Introducción</b>	<b>7</b>
1. 2. Tema y pregunta de investigación	8
1.3. Objetivos	8
<b>II. Marco Teórico</b>	<b>9</b>
2.1 Antropología culinaria y lo cultural del alimento	9
2.2. Identidad culinaria y principios de condimentación	10
2.3. Procesos de producción del alimento	12
2.4 Situación social, campo social y habitus	14
2.5. Situación de consumo, sujeto social	16
<b>III. Metodología</b>	<b>19</b>
3.1 Carácter de la investigación	19
3.2. Métodos y técnicas de recopilación.	20
- entrevista abierta	20
- observación directa	21
3.3. Universo de estudio y muestra	22
- carácter de la muestra	22
- cuadros de la muestra	23
3.4. Terreno y proceso de recabación de información	24
- Primera etapa: entrevistas de sondeo y observaciones	24
- Segunda etapa: entrevistas en profundidad, elaboración de relatos biográficos	26

<b>IV. Antecedentes</b>	<b>34</b>
4.1. Salsas de ají en América y los pebres en Chile	34
4.2. Su denominación y su relación con el pan	40
4.3 Contexto histórico cultural de la región: mestizaje y la hacienda	44
<b>V. Análisis y presentación de resultados</b>	<b>54</b>
5.1 Sistema de producción del chancho en piedra: principios de condimentación e identidad alimentaria	54
5.1.1 Revisión de recetas y técnicas: el secreto del chancho en piedra (Cuadro de recetas)	54 56
5.1.2 Estructura culinaria del chancho en piedra: el tomate y la piedra. (Cuadro procedencia de la piedra)	63 70
5.2 Formas de consumo: la puesta en escena del mundo social	72
5.2.1 Quiénes lo comen y cómo se come: el juego del nombre	72
5.2.2. Los sentidos del consumo: habitus y triángulo del comensal.	78
Caso 1: clase alta	79
a. Quien cocina	80
b. Quien ayuda	80
c. Estructura de mundo culinario ( <i>habitus</i> )	83
Caso 2: clase media	84
a. Quien cocina	85
b. Quien ayuda	85
c. Estructura de mundo culinario ( <i>habitus</i> )	88
Caso 3: clase baja	89
a. Quien cocina	90
b. Quien ayuda	90
c. Estructura de mundo culinario ( <i>habitus</i> )	94
Cuadro categorías del consumo chancho en piedra por distinción de clase	96
Cuadro comparativo de los triángulos culinarios	102
<b>VI. Conclusiones</b>	<b>103</b>
<b>VII. Bibliografía</b>	<b>107</b>

<b>VII. Anexos</b>	<b>110</b>
9. 1. Cuadros de resultados	110
9.1.1. Primera etapa de investigación	110
Cuadro 1: mundo urbano – primea fase de investigación	111
Cuadro 2: mundo rural – primea fase de investigación	113
9.1.2. Segunda fase de investigación	115
9.1.2.1 cuadro resumen de biografías	115
Sra. Ana Bustamante (clase alta)	115
Sra. Nely Saavedra (clase media)	118
Sra. Lucia Hernández (clase baja)	122
9.1.2. 2. Estructura biográfica del mundo culinario	126
Cuadro 3: estructura del mundo culinario – clase alta	126
Cuadro 4: estructura del mundo culinario – clase media	128
Cuadro 5: estructura del mundo culinario – clase baja	130
9.1.2.3. Estructura biográfica del chancho en piedra	132
Cuadro 6: Clase alta	132
Cuadro7: Clase media	134
Cuadro 8: Clase baja	137

## AGRADECIMIENTOS

Me cuesta comenzar a ordenar en una hoja todas las sensaciones y sentimientos que tengo acumuladas desde que se me ocurrió hacer esta investigación. Pero sin duda lo que más me ha sorprendido ha sido la fascinación de la gente del Maule de abrirme sus experiencias con este plato. Tras este pequeño viaje en la memoria de las personas de los alrededores de Talca, tengo millones de gratitudes y deudas que pagar por tantas historias entregadas. Quisiera en esta parte, antes que el lector entre de lleno a la formalidad de una tesis, agradecerles algunas de estas personas que me han ayudado en un proyecto tan personal.

Primeramente a la señora Lucia, señora Nely y señora Ana, por sus historias apetitosas sobre la comida talquina y sobre el chancho en piedra. A las mujeres cocineras que respondieron mis entrevistas y compartieron conmigo sus secretos. A mi padre, quién me opinaba constantemente sobre este loco tema. A mi madre, por su rica cocina y sus sabios consejos. A mi hermano, por su paciencia y ánimo. A mis tías, por sus mitos y recuerdos de infancia. A los amigos de amigos, que me dieron “su secreto” del chancho en piedra. A mis amigas y colegas Maria, Vale, Javi y Berni, por nuestras reuniones de tesis y sus constantes aportes. A la Bety, por su inquebrantable ayuda y apoyo -no sólo bibliográfico-. A mi colega y amigo Nacho, por su constantes retribuciones. A mis “secretos” correctores de estilo.

"Si cotidianamente la gente le gusta, estando la brasa, un chanchito en piedra, estando el pan caliente, no falta." (Alba López, Penco, región del Maule, febrero 2006)

## I. INTRODUCCIÓN

Cuando empezaba a sonar la sirena del medio día, yo entraba a la casa después de jugar toda la mañana y comenzaba a oír el chirriar de las ollas. La casa estaba cubierta de aromas que anunciaban la hora de almorzar. La cocina de mi madre, la de mis tías, el evento mágico de compartir un plato con los amigos, el juntarse a cocinar, el pasar por una esquina y sentir el chirriar de las sopaipillas, el tener en la boca un sazonado pebre untado con una churrasca. Estos recuerdos se imprimen en la memoria y en nuestros cuerpos, los cuales "traigo a colación" para ilustrar que la comida no es un simple elemento nutricional, no es sólo un *collage* de químicos y nutrientes que nos da energía y que permite movernos. Es mucho más que eso.

El comprender la alimentación como parte de la cultura, las implicancias de las prácticas culinarias y las significaciones que portan, incentiva a las ciencias sociales ha entender el por qué, en qué condiciones, cómo y quiénes, o sea, comprender los contextos y las relaciones más complejas que circulan entorno a esta actividad tan esencial en la vida humana: comer.

Mi interés por la Antropología de la alimentación, no sólo responde a mi gusto por cocinar y comer, sino también porque considero que es un campo de estudio sumamente fructífero. Siendo un fenómeno tan cotidiano, que pasa muchas veces desapercibido para las narices intelectuales, sin embargo es esta misma cotidianidad la que permite que cualquier persona se sienta en el derecho de hablar al respecto. Todos comemos y tenemos que vernos alguna vez con la cocina, la vivimos cargada de simbologías, adornos y significaciones, en ella se reflejan las personas. No por nada el dicho tan conocido "dime lo que comes y te diré quien eres".

Comprendiendo el alimento como parte de la cultura, la presente investigación pretende ahondar en un plato típico de la zona central de Chile, el **Chancho en Piedra**, en el cual se analizara como un elemento cultural que forma parte de una cierta identidad regional. Por ello se consideraran dos aspectos centrales: la producción y el consumo.

Con estas interrogantes, la investigación pretende indagar en los sistemas culinarios y simbólicos que lo hacen tan significativo en la región del Maule. Por otro lado, como la comida es un fenómeno social, se ha considerado la tensión entre campo y ciudad, la cual es fundamental en una de las regiones con mayor índice de ruralidad de Chile. Además consideramos la diferenciación por clases sociales, para anclar esta investigación en las personas que la cocinan, consumen y viven.

### **1. 2. Tema y pregunta de investigación.**

El tema de la presente investigación es: **cocina chilena**

Pregunta de investigación: **¿Por qué se construye el chancho en piedra como un plato identitario de la región del Maule?**

### **1.3. Objetivos.**

Objetivo General: develar los sistemas culinarios y simbólicos que operan en el Chancho en Piedra como plato identitario de la región del Maule.

Objetivos específicos:

- Desentrañar los procesos de producción del Chancho en Piedra en la VII región, en la zona rural de Maule, y en la ciudad de Talca.
- Conocer las formas de consumo del Chancho en Piedra en la VII región, en las zonas rurales de Maule, y en la ciudad de Talca.

## II. MARCO TEORICO

### ***2.1 Antropología culinaria y lo cultural del alimento.***

La comida es parte del mundo social de un grupo humano, para no decir menos de la cultura misma, como señala Jesús Contreras (1995), el alimento y el acto de comer son esencialmente una actividad social. Así la manera de preparar los alimentos, cómo se deben comer, con quiénes, dónde, etcétera, son relaciones que están definidas culturalmente y que se encargan de portar significaciones al alimento. Es por ello que, como señala este autor, revisar la producción, transformación y consumo de los alimentos, nos permite percibir los significados y las relaciones sociales que están en juego.

La alimentación debe comprenderse en un contexto más amplio que por su sólo valor nutritivo y vinculándolo a los procesos históricos que vive un grupo social determinado. El investigador Jack Goody (1995) ha realizado sus trabajos bajo esta óptica, ligando el alimento a la producción de bienes y, desde ahí, entiende la cocina como un lugar que refleja la distribución del poder y la autoridad en la esfera económica de un hogar. Así Goody señala que la alimentación también ofrece una lectura social pues hace referencias a los aspectos macrosociales.

Ahora bien, como señalamos anteriormente, nos proponemos analizar un plato típico desde su producción y consumo, para lo cual nos enfocaremos en los aspectos y vivencias microsociales de las personas de una región determinada. Por lo mismo hay que considerar, según lo señalado por Claude Fischler (1995), que existe un enmarcamiento social que rige y regula la toma alimentaria de los comensales - horarios, usos, hábitos, etc.-, el cual estructura los comportamiento y los cuerpos de los individuos.

Este enmarcamiento social, que organiza y ritualiza el consumo, nos permite comprender el alimento –sobre todo para el caso de un plato típico- como un objeto cultural portador de parte de la historia e identidad de un grupo social (Poulain,

2002: 26); además como señalan diversos autores, la alimentación es parte de la identidad y reflejo de ella. (Fischler, 1995; Contreras, 1995; Poulain, 2002; Montecino, 2004). Ahora bien, en lo que se refiere a identidad alimentaria, debemos señalar que posee dos dimensiones -ambas relacionadas- : por un lado, la identidad referida a la identificación de un plato, y por otro, la identidad asociada a un grupo humano.

## **2.2. Identidad culinaria y principios de condimentación.**

Para objetos de esta investigación, es central especificar los conceptos de *identidad* e *identidad culinaria*, utilizados en nuestra investigación. Comprendemos la identidad como un proceso de construcción social, como se refiere Frederik Barth en el texto *La noción de cultura en las ciencias sociales* (Cuché, 1999). Se trata de un fenómeno relacional donde es fundamental la acción y dinámica de los sujetos, permitiendo aclarar bajo estos proceso relacionales por qué cierta identidad emerge y por qué se reprimen o excluyen otras. “La construcción de identidad se hace en el interior de los marcos sociales que determinan la posición de determinados agentes y por lo tanto orientan sus representaciones y sus elecciones.” (Cuché, 1999: 111). Por otro lado, señala que hay que “aprehender el fenómeno identitario en el orden de las relaciones entre los grupos sociales”(ibid), pues la identidad es una forma de ordenamiento de los mismos grupos para establecer sus intercambios.

No existe una sola “Identidad”, sino identidades diferenciadas producto de la interacción de los grupos, que siempre se están diferenciando. Por lo mismo, lo identitario se pone en juego en las luchas sociales: “el poder de identificación depende de la posición que se ocupa en el sistema de relaciones que vincula a los grupos entre sí. No todos los grupos tiene la misma autoridad para nombrar y nombrarse”(Cuché, 1999: 113). Estas nociones del proceso de identificación y diferenciación son significativas para el fenómeno de la alimentación, donde lo catalogado como ‘comida regional’ se distingue de otros territorios gracias a un proceso relacional de diferenciación e identificación entre regiones y grupos, pero

también al interior de la misma región –o territorio- por las posiciones o clases sociales de los sujetos.

Queremos exponer cómo la noción de identidad es parte de la comida de un grupo humano, y revisar el proceso de identificación en el concepto de *identidad culinaria*, compuesto por dos niveles. Primeramente, la identidad alimentaria está haciendo referencia a los indicadores gustativos que identifican o dan identidad a un plato (Conteras, 1995:13). Estos indicadores gustativos hacen que una empanada sea una empanada, y no un tamal u otra cosa, y pese a que puede haber una variedad de “tipos” de empanadas, al comerlas sabremos que es una empanada de verduras, de carne, napolitana, de champiñones, etcétera, pero empanada al fin y al cabo. Si el comensal posee mayor información sobre los diversos sabores –indicadores gustativos-, en su historia podrá distinguir una empanada chilena, una argentina, española, o incluso saber si proveniente de una zona determinada. Estos indicadores gustativos están relacionados con la receta y forma de producción de los alimentos, pero por sobretodo, como señala Jesús Contreras, son los principios de condimentación<sup>1</sup> los que proveen de identidad a la comida, otorgándole ese aire familiar a los alimentos que nos evocan lugares y recuerdos. Como define este autor, los principios de condimentación no sólo son los condimentos, sino también las técnicas utilizadas en las preparaciones, las que tiene relación con el sistema de cocina o la estructura gastronómica que posee cada cultura para dar sabor a sus alimentos y que tienen la virtud de transformarlos saborizándolos y por sobretodo, identificándolos. Por ello, al comer la comida española podemos distinguir su sabor fuerte a ajo, como los italianos el aceite de oliva, los mexicanos el ají, por mencionar algunos ejemplos.

Como señala Contreras, “un cierto número de ‘indicadores’ gustativos afirma una identidad alimentaria, delimitando muy vigorosamente la pertenencia culinaria” (Conteras, 1995: 13) y por lo mismo tiene relación no sólo con la identificación e identidad de un plato, sino también juegan un rol importante respecto a la

---

<sup>1</sup> Contreras, Jesús (Sin publicación, apuntes de cátedra, seminario: "Sabores y sin sabores: De las identidades culinarias a la mundialización de las cocinas", 11, 12 y 13 de Enero 2006, Facultad de Ciencias Sociales Universidad de Chile)

identidad de un grupo humano, este es el segundo nivel de la *identidad culinaria*.

Por otro lado el efecto del enmarcamiento social de las conductas alimentarias, que hemos mencionado, está ritualizado y por lo mismo genera reglas que en todo momento se ponen en juego al consumir un determinado alimento. Estas reglas están asociadas a las particularidades que le son propias a cada cultura, generando simbologías que también fortalecen la noción de identidad de un grupo.

### **2.3. Procesos de producción del alimento.**

Como fenómeno cultural es primordial considerar la circulación y el sistema de producción implicados: desde que se generan los productos, dónde se compran o si se producen en el hogar, cómo se procesan, cómo se comen, dónde se comen, etc. Hemos considerado al investigador Jack Goody, quien señala que “el alimento y el sexo deben relacionarse con el proceso humano central de producción y la reproducción”(Goody, 1995: 55). Desde su perspectiva, al vincular el alimento a la producción de bienes, propone un marco de observación que permite sistematizar en diversas fases esta circulación de productos. Esto nos permitió percibir las distintas fases de la producción, asociadas a espacios determinados, proveyéndonos de elementos distintivos posibles de comparar entre clases sociales. La metodología de observación Goody la dividió en cuatro áreas principales, más una quinta que trata sobre la limpieza:

<b>Proceso</b>	<b>Fase</b>	<b>Locus</b>
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/Almacenamiento	Distribución	Granero/mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa
Limpieza	Eliminación	Fregadero

**Crecimiento:** es la fase de producción, donde mayormente predominan los factores económicos, pues esta ligada a aspectos de producción primaria, la organización del trabajo, la tecnología y el almacenamiento para su posterior distribución.

**Asignación:** es la fase más política, pues en esta intervienen la demanda de rentas, impuestos, así como también las divisiones internas en la unidad domestica para conservar las semillas y para la venta en el mercado.

**Cocción:** es la fase de la preparación, pasando del campo, o mercado, a la cocina, las artes culinarias y la *cuisine*. Es el lugar donde dominan principalmente las mujeres, personal de servicio y donde se hace explicita la división y estratificación de la labor doméstica.

**Comida:** es la fase de la mesa, el consumo del alimento, “donde la identidad y diferenciación de grupo aparece en la práctica de comer juntos o separados”. Es el espacio de los banquetes, ayunos, tabúes culinarios, modales de mesa, etc.

Este plan analítico de la cocina propuesto por Goody vincula la naturaleza de diferentes *cuisines* a los modos de elaboración de los alimentos, relacionando la producción agrícola con los modales de mesa y *cuisines*, y en consecuencia con los estratos sociales que diferencian los estilos de vida. (Goody, 1995)

Considerando que la región del Maule tiene fuertes lazos históricos y culturales con el mundo del campo –principalmente con el mundo de la hacienda-, siendo además la agricultura su principal actividad económica, esta distinción de fases nos permiten no pasara a llevar una raíz esencial en la gastronomía maulina, desde la cual se desprendiera el chancho en piedra. Lo principal será ver cómo operan estos lazos de producción para la confección del plato ha investigar, y además, cómo se vive en cada una de las esferas de la región y sus diversos estratos sociales, reflejados en sus estilos de vida.

## **2.4 Situación Social, Campo Social y Habitus.**

En su trabajo de investigación expuesto en el libro *La Distinción* (2006), Pierre Bourdieu busca construir las clases social actuales -para el caso de Francia- no mediadas por parámetros tradicionalistas o del sentido común, sino ‘ver la clase real’. Es por ello que confecciona un marco analítico para comprender las relaciones sociales en su conjunto, que consistiría en las *posiciones sociales* - conceptos relacionales -, las *disposiciones* -o *habitus*- y las tomas de posiciones, como las elecciones que los agentes realizan en diversos ámbitos, las prácticas, bienes, etc. (Bourdieu, 1997)

Analizar una práctica de forma aislada no es congruente puesto que se encuentra en relación con otras prácticas y sólo es distinguible dentro del espacio social en el que se relacionan. Bourdieu señala que la *distinción* de un determinado bien -sea un estilo de ropa, un auto, un restaurante, entre otros- o una práctica -jugar fútbol, golf, escuchar música clásica, rock, étnica, etcétera-, muchas veces se encuentra naturalizada, ante lo cual, como observadores ingenuos las diferencias sociales no son extrañas y nos parecen invisibles. Pero estas distinciones no son cualidades intrínsecas, sino diferencias que portan significación dada su relación de unas con otras, “en pocas palabras, propiedad relacional que tan sólo existe en y a través de la relación con otras propiedades” (Bourdieu, 1997:16).

Así, las prácticas -en este, caso la práctica de consumo de un plato como es el chanco en piedra- se comprenden por este efecto relacional. Para entender el fenómeno de la distinción es central el concepto de *Espacio Social*, definido como “conjuntos de posiciones distintas y coexistentes, externas unas a otras, definidas en relación unas de otras, por su *exterioridad mutua* y por relaciones de proximidad, de vecindad o de alejamiento y asimismo por relaciones de orden” (ibid). En el espacio social se sitúan las diversas posiciones de los agentes, como un campo energético, que poseen dos principios de clasificación: el capital cultural y el capital económico. Así mismo, los diversos agentes se distribuyen en función de estos dos capitales y el peso relativo de las diferentes especies de capital.

Las diversas tomas de posiciones configuran el espacio de las disposiciones o *habitus*, que sería el sistema de desviaciones diferenciales que definen las distintas posiciones sociales -en este campo mayor que es el espacio social- y tiene que ver, a su vez, con las propiedades de los agentes -o clases construidas de agentes- o sea, con sus prácticas y los bienes que poseen.

El *habitus*, es un concepto complejo: por un lado es un *principio generador y unificador* “que retraduce las características intrínsecas y relacionales de una posición en un estilo de vida unitario, es decir en un conjunto unitario de elecciones de personas, de bienes y de prácticas” (Bourdieu, 1997:19). O sea, permite generar -o identificar- la asociación de un estilo de vida con un grupo de agentes -o un agente-, que su vez realizan determinadas prácticas y poseen determinados bienes. Por otro lado el *habitus*, también es un principio *diferenciador*, ya que si bien unifica en un estilo de vida un grupo de agentes, prácticas y bienes, también provoca diferencias entre sí, dado el principio relacional en las posiciones del campo social; es decir, el estilo de vida de un artista, el estilo de vida de un empresario, el de un obrero, etc. En el fondo pone en marcha el principio de diferenciación y genera las distinciones. Por último, el *habitus* también es un esquema de *clasificación*, ya que por medio de él podemos clasificar -de visión y división- las prácticas, bienes y agentes. Establece qué es bueno, qué es malo, lo distinguido o vulgar.

La noción de *habitus* nos permite ver una afinidad de estilo, de prácticas y de bienes asociadas a un grupo de agentes y en tal sentido nuestro interés es ver cómo opera en el canchero en piedra, en los elementos constitutivos de esta unidad identitaria y analizando sus posibles contradicciones entre los distintos agentes que lo consumen, comprendiendo que las diferencias de posiciones de cada uno de ellos se traduce en una diferencia de bienes, prácticas y expresiones. Y la relación de las posiciones, que compone el *habitus*, transforman las diferencias simbólicas en un lenguaje, que podremos buscar en la práctica y consumo de este plato.

## **2.5. Situación de Consumo, sujeto social.**

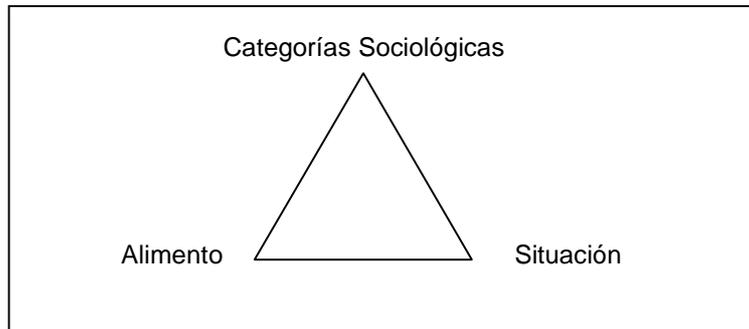
Dado el carácter cualitativo de esta investigación, que procura situar un plato identitario con los sujetos que lo consumen, es primordial orientarnos hacia la situación de consumo bajo la óptica de la sociología de la alimentación. Mas previamente es preciso aclarar a que nos referimos con *plato*.

Comprendemos *plato* no sólo como una preparación gastronómica, sino algo más complejo, sobre todo a luz de los elementos sociales que posee el chancho en piedra. Para ello hemos tomado la propuesta metodológica de Mary Douglas (1995), que en su búsqueda de unidades comparables respecto a lo culinario entre culturas, define diversos criterios de consumo basándose en la investigación de Michael Nicod, quien diferencia entre: situación alimentaria, situación estructurada, *snack* y comida. Una situación alimentaria es toda circunstancia en que se ingieren alimentos, que no necesariamente tiene una reglamentación y sucesión de tiempos -un *snack*-. En cambio una situación estructurada “es un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que la componen” (Douglas, 1995: 180). Una comida es una situación estructurada, pues posee una serie de reglas de combinación y sucesión. Para nuestro caso estamos entendiendo *plato* como una situación estructurada, dado que es una preparación que tiene una serie de reglamentaciones de consumo, lugar, uso y horarios.

Ahora bien, para conceptualizar la situación de consumo, hemos tomado la línea de la sociología integracionista de los comedores, que buscan responder a cómo y por qué un alimento llega a la mesa, percibiéndolo como un canal por el cual transita el alimento para llegar a un comedor; y cuyo acceso y funcionamiento estaría controlado por los portadores. Este enfoque da cuenta de una doble dimensión: por un lado las dimensiones técnicas-económicas y, por otro, las sociológicas sumidas en las representaciones (Poulain, 2002: 183-188). Dentro de los teóricos que desarrollan dicho enfoque hemos considerado la propuesta de Corbeau, quien recalca que para abordar el fenómeno de la comida es necesario identificar al sujeto comensal.

Corbeau, a diferencia de Bourdieu, se desliga de la fuerte determinación que genera el concepto de *habitus*, proporcionando mayor libertad a los actores. Separa las nociones de *sociabilité* y de *sociabilité*, donde la primera está reservada a los determinantes sociales y culturales que inciden en un actor social, sea este conciente o no de dichas determinaciones, se encuentra más arriba de los sentidos que un actor social da sus propias prácticas -en este sentido se refiere a la realidad objetiva exteriorizada de Berger y Luckman (Poulain, 2002: 184)-. Por otro lado, la *sociabilité* -o sociabilidad- sería el lugar donde los individuos interactúan entre sí, en contextos precisos, puestas en escenas y reglas impuestas por la *sociabilité* -o sociedad-, corresponde a la actualización concreta de sus determinantes sociales. Así para Corbeau, los comensales son en parte sobredeterminados por sus orígenes sociales, pero también poseen un espacio de libertad más o menos amplio que les permite adaptar, modificar y hacer evolucionar las formas de sus prácticas alimentarias (ibid). Este autor concibe al comensal como un *individuo plural*, el cual según los contextos sociales y el tipo de alimento, es capaz de actualizar los comportamientos diferentes dentro de su lógica y su significación. Por lo tanto, la labor del investigador es realizar una contextualización de las prácticas, un análisis histórico de las representaciones sociales que se le asigna a los productos, el estudio de los modos de transformación de las formas de sociabilidad y su codificación en rituales profanos y, en fin, también advertir la influencia de las determinantes sociológicas clásicas - edad, sexo, etc.- en los comensales.

Para develar los elementos constitutivos del chanco en piedra, el fenómeno del consumo es central y por ende, es necesario contextualizar las prácticas en los sujetos que lo consumen. Para ello tomaremos frente a este comedor plural, el marco de análisis que Corbeau desarrolla, en relación al triángulo alimentario inicialmente propuesto por Levi-Strauss. Así, las prácticas alimentarias son vislumbradas como el resultado del encuentro de un comensal socialmente identificado, el alimento y la situación de consumo, el cual se resumen en el *triángulo del comensal* (Poulain, 2002: 184 y s.):



Categorías sociológicas: estarían compuestas por las clásicas distinciones de género, edad, nivel educacional, etcétera. Situación: que sería aquella de un contexto social determinado; tipo de participación, festivo o cotidiano, domicilio o lugar de domicilio, público o privado, etc. Alimento: sería el elemento sobre el cual se agregan las representaciones en el interior de unos universos socioculturales.

Estos tres elementos serían los componentes del triángulo del comensal, que varía a la vez en el espacio social y en el tiempo. Este esquema de Corbeau es mutable, puesto que concibe al comensal como un sujeto plural, donde las actitudes y comportamientos cambian según los individuos, pero sobretodo según la situación en la cual se encuentren implicados, según la naturaleza del alimento, su aspecto y su imaginario que tiene asociado (Poulain, 2002: 185). Por otro lado, también varía en el tiempo por la acción del comensal, ya que los alimentos -como cada uno de estos tres elementos- están inscritos en la historia, ya sea individual o colectiva.

Este esquema de trabajo, posibilita la búsqueda de la interrelación entre el plato estudiado, el sujeto y su situación o contexto, dándonos luces sobre cómo se interpreta, vive y codifica -y descodifica- en las diversas esferas sociales de la región del Maule, para nuestro caso.

### III. METODOLOGÍA

*“La piedra, ¡poh! Tu puedes hacerlo en tu casa echarle las mismas cosas, pero sino lo haces en piedra es la diferencia, o sea si tu molí todo en piedra queda distinto, queda distinto sabor al tomare, distinta forma... tu puedes rallar y todo, pero queda distinto. “*  
(Eveling Orellana, Local “las Viejas Cochinas”, Talca, enero 2006)

#### **3.1 Carácter de la Investigación.**

La presente investigación es de carácter *cualitativo etnográfico*. Hemos utilizado esta metodología, pues gracias a su mirada inductiva nos permite indagar en la profundidad de un fenómeno determinado. Por lo mismo, dentro del plan metodológico es medular el trabajo *empírico*, característica de las técnicas cualitativas, que “constituye un proceso concreto, socialmente condicionado, multidimensional, abierto y contingente”(Ortiz, 1998: 90).

Su carácter inductivo, flexible y abierto es pertinente para nuestra investigación, ya que busca una implicación directa en la realidad social, que se inserta dentro del mundo cotidiano de los sujetos: la alimentación. Además es sumamente enriquecedor, por su trabajo inmediato con las personas que viven y consumen este plato regional, que por lo demás, reclama una necesaria aproximación empírica para comprenderlo a cabalidad, debe comerse.

Las técnicas de investigación cualitativa “responden así a la *lógica del sentido concreto*<sup>2</sup>, característica de la lógica situacional de la práctica social misma”(Ortiz, 1998: 91), para nuestro caso contribuyen a esclarecer el intercambio simbólico de la praxis social real de este plato.

Por otra parte, es capital advertir que este proceso de investigación tuvo una condición pragmática, como eje central, propia de la investigación antropológica, que es el encuentro entre los sujetos que realizan dicha práctica y el investigador, lo que viene a dar su comprensión *etnográfica*.

---

<sup>2</sup> las cursivas son del texto original

Definimos su corte etnográfico, no sólo por ser la técnica de excelencia de la Antropología, sino además por el plan investigación donde fue medular el trabajo de terreno, el intercambio dialógico con los sujetos entrevistados, la observación directa del fenómeno y en lo posible, su observación participante<sup>3</sup>; elementos que constituyen el enfoque etnográfico de la antropología, la cual comprende que en la observación de los fenómenos existe un código cultural que puede descodificarse mediante la experiencia directa del registro cultural (Gutiérrez, 1998: 145). El análisis posterior procura indagar en la trama de significados latentes, que acarrea la producción y consumo del plato investigado, como una práctica cultural portadora de distinciones.

Así mismo, debido a que el ámbito en que se desarrolla nuestra investigación se encuentra en la esfera privada de la vida cotidiana, es crucial el proceso de inserción y trabajo directo con los sujetos, donde la etnografía nos posibilita contemplar las subjetividades -tanto de los actores, como del investigador- en el proceso del trabajo de campo. Este sello que posee 'lo etnográfico', nos parece esencial para el proceso de conocimiento, dada la cercanía del investigador con el objeto de estudio, además de la experiencia enriquecedora que se crea en la interacción entre el antropólogo y sus entrevistados, fenómeno que no puede desconocerse, pues aporta sentido e información a la investigación misma.

### **3.2. Métodos y Técnicas de recopilación.**

A continuación describiremos las diversas técnicas de recopilación de información que se desarrollaron en esta investigación:

- **Entrevista abierta:** la utilización de esta técnica cualitativa, es un medio de aproximación a las subjetividades y las representaciones asociadas a las vivencias de los diversos entrevistados, quienes nos aportaron los rasgos y elementos de cómo efectúan, comprenden y viven este plato típico. Esta subjetividad directa es

---

<sup>3</sup> Teniendo los reparos: no pretendimos efectuar un trabajo de inserción y de observación al estilo de los antropólogos clásicos, de largas estancias en una comunidad de estudio. Pero sí posee la visión etnográfica de participar y relacionarse directamente con dicho sujetos portadores del conocimiento cultural objeto de nuestra investigación.

su gran ventaja, que por otro lado, disfruta de mayor sentido al considerar los actos elocutivos “de individuos concretos que por su situación social nos interesan para localizar discursos que cristalizando tanto los metalenguajes de colectivos centralmente estructurados, sino también de las situaciones del descentramiento y de diferencias expresa.” (Alonso, 1998: 226)

Esta función expresiva de la entrevista, en el cual el ‘yo’ de la comunicación no es solamente un ‘yo’ lingüístico, sino “un yo especular o directamente *social* que aparece como un proceso en el que (...) el individuo se experimenta a sí mismo como tal”(ibid), de forma indirecta en relación con otro generalizado, que muchas veces puede ser un discurso extendido de un grupo social, hace de la entrevista un espacio rico para que se exprese un ‘yo’, que poco tiene que ver con la realidad objetiva, sino más bien un ‘yo’ narrativo, donde el sujeto cuenta sus vivencias como parte de la historia.

Es así como la entrevista abierta se “presenta útil, por lo tanto, para obtener informaciones de carácter pragmático, es decir, de cómo los sujetos diversos actúan y reconstruyen el sistema de representaciones sociales en sus practicas individuales.” (ibid) Este espacio construido de la entrevista nos da cuenta de la relación que tiene los individuos concretos con el objeto de estudio, ya que no sólo se sitúa en el ámbito de la conducta (lo que se hace), como tampoco en ámbito de lo que se dice, sino que sería un campo intermedio de el *decir del hacer*, dando cuenta de lo que son y de lo que hace -o de lo creen ser y hacer- aspecto fundamental en la etnografía. (Alonso, 1998: 227)

- **Observación directa:** En concordancia con el enfoque etnográfico de este estudio hemos tomado este tipo y no la clásica observación participante - perteneciente a la tradición etnográfica-, puesto que es bastante compleja y requiere de un proceso de inserción largo y continuo, que no es necesario para la obtención de la información requerida en esta investigación, en su lugar se utilizaron las entrevistas que permitieron dar cuenta de la dimensión personal y de vivencias acumuladas por los sujetos. Ahora bien, dado los componentes conductuales -y por lo tanto observables- de la situación en que se inserta nuestro

objeto de estudio, es importante considerar la *observación directa*, definiéndola como un tipo de observación cualitativa externa, en la cual el observador emplea técnicas de registro cualitativo -notas de comportamientos no verbales, de acontecimientos, etc.– , no pertenece al grupo y se encuentra en contacto directo, en terreno, con el fenómeno investigado. (Gutiérrez, 1998:142)

Por último, no se ha considerado la observación semi-participante, por la ambigüedad del término, y en consideración del carácter flexible del enfoque cualitativo etnográfico, donde la observación directa puede contar con una aproximación empírica, sin que necesariamente englobe a cabalidad todas las implicancias que porta la observación participante. Así, hemos decidido asignar su valor empírico del trabajo en terreno que puede tener atisbos de semi-participante, pero no de forma determinante para la investigación presente.

### **3.3. Universo de estudio y muestra.**

El universo de trabajo corresponde a la región de Maule, específicamente los sectores aledaños la ciudad de Talca. Como se busca dar cuenta de las diferencias o similitudes que posea el chanco en piedra, se ha desarrollado una división de sectores en función de la realidad y la raigambre campesina que tiene la región.

Esta distinción separa en dos ámbitos: campo y ciudad, comprendiendo que estas dimensiones poseen una continuidad, que pueden y deben tomarse en cuenta en el proceso de producción y circulación de los productos alimenticios. También se contempló efectuar una división según clases sociales, siguiendo con nuestro marco teórico, lo cual nos permitirá situar e identificar al sujeto consumidor de cada realidad social, para efectuar una comparación de las entrevistas y observaciones realizadas.

- **Carácter de la muestra:** La selección de los lugares de investigación y la muestra, no responde a un lógica probabilística, sino a una lógica cualitativa de una muestra no probabilística de carácter intencional. Se considero una selección

de casos, a criterios de un experto, que resultan ser típicos (Pauda, 1987: 83), pero que a su vez responden a un suerte de estratificación sociocultural, al incorporar la división de clase -alta, media y baja- en cada una de las esferas definidas. Los lugares determinados son: en la zona rural, *Maule* y en lo urbano, *Talca*. Efectuándose dos fases de terreno, en la primera se realizaron entrevistas abiertas, aplicando el esquema de Jack Goody. Una segunda etapa consistió en efectuar entrevistas en profundidad, para generar relatos biográficos.

**Primera etapa**  
**La muestra de entrevistas generales**

Dimensión	Lugar	Clase	Nombre /edad aproximada	Nº de entrevista
Urbana	Talca	Alta	Mari Zaror /57	1
		Media	Sra Tita /80	1
		Baja	Noemí /37	1
Rural	Maule	Alta	Ana Bustamante / 49	1
		Media	Nely Saavedra /55	1
		Baja	Lucia Hernández /	1
Local típico comida « Los troncos »	Pencahue		Alba López /60	1
Local típico comida « Las viejas cochinas »	Talca		Eveling Orellana / 27	1

**Segunda etapa**  
**Esquema de entrevistas en profundidad, mundo rural**

Lugar	Nombre	Tipo	Clase	Nº entrevista
Sector Maule	Ana Bustamante (47 años)	Dueña de fundo	Alta	3
Sector Maule	Nely Saavedra (55 años)	Pequeña propietaria	Media	3
Sector Maule	Lucía Hernández (61 años)	Inquilina – trabajadora a mediería	Baja	3

### **3.4. Terreno y proceso de recabación de información.**

Como se ha dicho, se desarrolló un trabajo de terreno que se dividió en dos fases, que buscaron responder a los objetivos específicos y organizando así el proceso de recabación de información.

La *primera etapa* del trabajo de terreno consistió en efectuar entrevistas en el mundo rural y urbano, manteniendo distinción de clase, además de observaciones en cocinerías y otros locales. Esta etapa buscó proveer de la información que respondiera a la lógica de producción del plato, como además poder definir las particularidades y características de este en función de la pauta de Jack Goody, expuesto en marco teórico.

En la *segunda etapa*, comprendiendo que la relación de este plato tiene directa asociación al mundo rural, se efectuaron entrevistas en profundidad que rescataban el relato biográfico de tres mujeres de campo, generando así un corpus de información de su biografía culinaria. Con ello la información permitió comprender las lógicas de consumo, en distintas clases sociales, y los sentidos que porta el consumo del chancho en piedra.

#### **- Primera Etapa: entrevistas de sondeo y observaciones.**

En la primera parte del terreno, se efectuaron *entrevistas*: 3 en Talca y 3 en sector rural, cada una correspondía a distintas clases, en consideración de reflejar la composición social del lugar.

Permitiéndonos aprehender las características comunes que tiene el plato, que posteriormente se desarrollará en detalle en la sección de los resultados, que podemos resumir<sup>4</sup> en:

---

<sup>4</sup> Ver detalles en anexos, se expone en el Cuadro 1 (p.106) y Cuadro 2 (p.108), el resumen de esta fase de la investigación, por categoría socioeconómica y por dimensión urbana /rural.

### Sistema de producción

Fase	Dimensión	Locus
<b>Producción</b>	<p><b>Ciudad:</b> Se hace referencia al tomate de la zona, a la producción en campos aledaños a la ciudad de Talca.</p> <p><b>Campo:</b> Se habla de la producción en los mismos campos en que viven, o aledaños.</p>	<p>Terrenos agrícolas en torno a Talca.</p> <p>Terrenos agrícolas cercanos.</p>
<b>Distribución</b>	<p><b>Ciudad:</b> Almacén de barrio, supermercado, mercado central ó terrenos familiares (clase baja).</p> <p><b>Campo:</b> De la misma producción o intercambio con producción de vecinos.</p>	<p>Comercio (almacén, negocios, supermercados, etc.).</p> <p>Huertas, chacras, intercambio entre vecinos.</p>
<b>Preparación (receta)</b>	<p><b>Ciudad - campo:</b> Elementos básicos: sal, ajo, ají, tomate y aceite. Molido en la piedra. Existen variaciones, según caso, algunos ponen cebolla, otros orégano, pimienta, etc.</p>	<p>En la Cocina – ciudad.</p> <p>A fuera, bajo árbol- campo.</p>
<b>Consumo</b>	<p><b>Ciudad -Campo:</b> en la misma piedra, algunos pone pocillos. La forma de consumirlo es sacar cada uno desde la piedra, y comer con pan. Se come a la hora de la once<sup>5</sup> y lo consumen hombres y mujeres de todas las edades.</p>	<p>Mesa – comedor interior.</p> <p>Mesa a fuera en patio bajo árboles – campo.</p>
<b>Eliminación</b>	<b>Sin información comparable</b>	Fregadero

b. Respecto a *las observaciones* podemos decir al interior de las casas y en el comercio -restaurantes y cocinerías-, la forma tradicional de comer chancho en piedra, es poner la piedra<sup>6</sup> sobre la mesa, desde la cual se sirven, algunos directamente con pan y otros se sirven en pocillos individuales. No existe claridad, sobre la predilección de alguna de estas dos formas, pues en algunos casos en las familias, por ejemplo, a la mujer le gusta comer de la misma piedra, a los otros en posillos, o viceversa el esposo quien guste comerlo directamente. Esto no responde necesariamente a una distinción de clase.

<sup>5</sup> El horario de la once, es una merienda a media tarde, después de almorzar y antes de la cena. “Cuya etimología derivan los costumbristas chilenos y peruanos de las once letras del aguardiente, que los frailes utilizaban como un eufemismo que disimulara el sentido de la invitación” (Pereira Salas, 1977)

<sup>6</sup> Cuando nos referimos a la “piedra” estamos haciendo mención a una especie de mortero en el cual se muele y confecciona el chancho en piedra, como también otros aliños. Esta no es exclusiva de la zona, pero se destaca en esta región su uso para la preparación de este plato. De todos modos se detalla esta técnica de manufacturación de alimentos en los antecedentes y sobretodo en la presentación de los resultados.

Lo constante es el gesto de siempre tener un centro desde el cual todos comparten y, a la vez, posee códigos que el comensal sabe actualizar. Al instalar la piedra todos sabrán que se pueden servir -no se espera que alguien sirva, aunque algunas veces la dueña de casa sirve a los comensales- mientras se conversa, se pasan la cuchara, o el pan, algunos picarán queso en sus platos, otros simplemente untarán el pan dentro.

No es una preparación que coma una persona sola, por lo cual en las casas no lo suelen hacer para un solo individuo, sino para dos o más y en general para la familia. Para el caso de los restaurantes se pide para varios, mientras se acompañan con otros productos, principalmente plateada ó carne. El horario de consumo es 'la once', en tiempo de verano. Por lo general en este horario la familia se encuentra, comparte y conversa, es el cierre de la jornada y una especie de descanso, no existe apuro por comerlo. Este consumo tiene pausas, se toma una, dos o más tasas de té o vino, según la ocasión. Se vuelve a servir, a comer, untar y continúa el rito, hasta que se raspa la piedra, quedando vacía.

Generalmente los adultos consumen con ají, que por lo general los hombres en mayor cantidad; a los niños se les sirve aparte sin ají, o con menos. Puede ser un plato festivo y no festivo, cotidiano. Cotidiano porque se puede comer varias veces en la semana en la hora de la once. Festivo porque se puede ir a comer a un restaurante o cocinería, o hacerlo para recibir visitas al caer la tarde. Lo central es que se comparte y siempre se da en ambiente de sociabilidad en torno a la piedra.

**- Segunda Etapa: entrevistas en profundidad, elaboración de relatos biográficos.**

Como se vislumbró en la primera etapa en el sistema de producción y distribución, siempre se estaba haciendo referencia al tomate de la zona y a la producción agrícola de éste en el sector. Además en las respuestas muchas veces se comentaba que el aprendizaje del plato provenía del campo, por 'ser de campo' o provenir de familia campesina. Se nota una constante circulación y flujo campo/ciudad, donde la estructura rural está constantemente presente en la

ciudad, más aún en las comidas y sobre todo en este plato. Tras ello se decidió elaborar una segunda etapa de entrevistas en profundidad, que buscó elaborar la biografía culinaria de tres mujeres del campo en el sector de Maule, divididas por clase sociales. A continuación presentamos una breve descripción de estas tres mujeres<sup>7</sup>:

*a.- Sra. Ana Bustamante:* tiene aproximadamente 49 años, es la menor de 6 hermanos. Proveniente de una familia latifundista de origen español, su madre era de hija de españoles y su padre de procedencia española. Éstos al casarse compraron una extensión de 600 hectáreas, la que actualmente es el Fundo Bustamante, ubicado en la zona de Santa Rosa de Lavadero, en comuna del Maule y colinda con el río Maule y otros villorrios del sector. En sus comienzos, el terreno era de rulo y gracias a la inversión de su padre, se construyeron canales que llevan el agua del río Maule al interior, se transformó en un terreno productivo. Actualmente la producción del fundo Bustamante, es principalmente la viña (viña Bustamante), el ganado y en menor escala la agricultura (comparado con los otros productos).

Ana, cuando niña se crío en el campo, y a la edad de asistir al colegio, se trasladó a vivir a Santiago, con su madre y sus hermanos, mientras su padre permanecía en el campo, quien los iba a visitar todos los fines de semana. Desde entonces se dió una relación con el campo mediada por las visitas en épocas de vacaciones, de largas estadías en verano, permaneciendo el resto del año en Santiago, donde estudiaba. Se daba una polaridad, como ella describe, entre ciudad y campo absoluto. Posteriormente estudió en la universidad, no alcanzó a terminar, se caso y viajo a España, donde vivió 16 años.

Al volver, hace ya 10 años aproximadamente, Ana se hizo cargo de la administración del fundo, tras la muerte de sus padres, tomando el rol de la patrona. Bajo este rol ella también quien organiza la cocina, teniendo una

---

<sup>7</sup> Detalle de los relatos biográfico ver anexos: resumen de biografías y cuadros (3 - 8), p. 110 – 119.

muchacha -hija de una antigua trabajadora del mismo fundo- que le cocina y a quien le 'enseña' a cocinar.

Actualmente vive con su familia, compuesta por su esposo y tres hijos (el mayor de 25, le siguen 14 y 12 aprox.). Comparte esta casa de fundo con un hermano, su esposa e hijos. El resto de la familia va de visita al campo, pero todos mantienen algún espacio en esta casona. En la organización de la casa, existen espacios comunes, como la cocina, el living, el comedor. Esto genera que todo se centralice en la cocina, pues suelen comer todos juntos y la cocinera esta a disposición de todos. Por último, al ser Ana quien organiza la cocina y la comida, es también quien esta a cargo de ver temas de todos los que están en casa, las visitas, los sobrinos, el hermano, etc. Es la "patrona", en ambos espacios.

Ahora bien, revisando su historia, Ana repite el mismo modelo de su madre, pues ella también tenía una cocinera a quien le daba instrucciones. Mas, por ser la menor, confiesa que le tocó ayudar y estar muy cerca de su madre, recordando con agrado las estancias en el verano y las preparaciones culinarias de esos tiempos veraniegos. Es así como Ana entiende la comida como una cosa social, de compartir, puesto que en su casa siempre ha habido mucha gente, tanto cuando estaba su madre, como actualmente.

Para efectos de nuestro análisis de investigación, este relato biográfico forma parte de la **clase alta**, por su historia latifundista. En términos generales podemos dividir la biografía de Ana en tres espacios que estructuran su mundo culinario, que podrían sintetizarse en esta tensión de antes y después de su vida en España, ya que está haciendo alusión constantemente a ello, siendo un hito en su vida. Así tendríamos: *primera fase*: infancia en el campo, niñez y adolescencia en el santiago, *segunda fase*: su vida en España, y por último, *tercera fase*: su vuelta a Chile, al campo.

*b- Sra. Nely Saavedra:* tiene aproximadamente unos 55 años, y vive en la zona de callejones en la comuna de Maule. Nació en el fundo San José cercano a San Clemente en la región del Maule y es la menor de 9 hermanos. Ella se identifica como una mujer de campo y describe a sus padres como campesinos. Ellos eran de la zona de los Ángeles en la región de los Lagos. Aparentemente su padre tenía cierto nivel educacional, por haber sido de 'buena familia' que después 'descendió'. Así, una vez casado, le ofrecen el trabajo de administrador del fundo San José en San Clemente, trasladándose a la región de Maule con toda su familia, donde nacieron las dos hijas menores, la última de ellas la señora Nely.

Tras muchos años de trabajo en el fundo, sus padres lograron acumular ingresos y ser propietarios, comprando tierras en la zona de Callejones en la comuna de Maule, ella actualmente vive allí junto con su esposo y 2 de sus 4 hijos. En esta parcela, que era de sus padres, hoy la señor Nely es la dueña de casa y se encarga de las labores domésticas de una mujer de campo.

La secuencia de su historia de vida es bastante simple, puesto que tuvo una vida muy tranquila y sin aprietos económicos. Cuando niña, ella recuerda vivieron toda una vida en este fundo, donde mantuvieron una buena relación con los patrones, nunca tuvieron aprietos económicos pues tenían el sueldo de su padre además de la producción de las chacras que ellos mismo cultivaban. Asistió al colegio hasta 6º año, no siguió su educación por las largas distancias que tenía que recorrer y además prefería estar en casa ayudando a su madre. Esto es crucial, pues ella logró incorporarse en el mundo de la cocina desempeñándose como la ayudante de su madre, regalía que tuvo por ser la más pequeña; así sus recuerdos son siempre desde este espacio, que era el eje de la organización cotidiana de la casa, desde donde entraban y salían a trabajar sus padre y hermanos.

Nely también tiene recuerdo muy cercano de su padre, por ser muy consentida, dada la gran diferencia de edad con el resto de sus hermanos -ella comenta que sus padres eran casi como abuelos. Sus hermanos comienza a casarse e irse, posteriormente sus padres se compran el terreno en Callejones, independizándose del fundo.

En este lugar ella se casa, a los 24 años. Los primeros años de matrimonio vivía con sus padres y su marido, en la misma casa, donde él se incorpora como uno más de la familia trabajando el campo. Posteriormente sus padres mueren, ella ya tenía a sus dos primeros hijos, el mayor tenía 13 años. Su esposo compra las tierras a los otros hermanos de la señora Nely, gracias a su trabajo. No explica si esto fue antes o después de que sus padres murieran, pero actualmente son ellos los dueños del terreno. Tuvo 4 hijos: su hijo mayor vive con ella y trabaja en el campo con su padre, la hija mayor está casada en Talca y tiene dos hijos chicos, la hija que sigue vive con su hermana en Talca, mientras estudia en un colegio técnico, y el hijo menor estudia interno en un colegio agrícola.

Para nuestro análisis, podemos decir que la señora Nely forma parte de una **clase media** de pequeños propietarios pertenecientes al mundo rural. Ella se ha desempeñado como dueña de casa, con las tareas de una mujer de campo, de cuidar animales y cocinar para su familia y trabajadores, pero nunca se metió en labores agrícolas, su rol siempre es en la cocina. Así percibe la cocina como algo afectuoso, una forma de entregar cariño a su familia.

Podemos dividir su relato de vida en tres fases: *Niñez*, *Matrimonio* y *Vejez* (o tiempo actual), pero aclaramos que estas fases se superponen, no tiene hitos mayores de división, por eso si hablamos de vejez, es complicado delimitarla, puesto que todavía sigue criando a sus dos hijos más pequeños, a pesar que al mismo tiempo tiene nietos.

c- *Sra. Lucía Hernández*: tiene aproximadamente 61 años, nació en el sector de Teno en la región de Maule. Es la menor de tres hermanas, hijas de trabajadores de fundo que nunca lograron ser propietarios, sino que siempre vivieron como inquilinos. Sus dos padres eran de la región del Maule, su padre nacido en el fundo los Ranchones, se traslada a trabajar al fundo Bellavista y ahí conoce a su madre, ella trabajaba como cocinera en el fundo junto a su abuela. Su padre era 'maestro', se desempeñó como maquinista de máquinas trilladoras, y por lo tanto

tenía que rotar para trillar en distintos fundos, pues los patrones tenían varios terrenos. En este fundo sus padres tienen a sus tres hijas, todas con una diferencia de un año, siendo ella la última.

Se cambian a trabajar al fundo Providencia, dejando a su abuela en Teno, para ese entonces Lucía tenía 6 años de edad. En este fundo permanecerán bastante tiempo, ahí estudia hasta 2º año básico, aprendiendo sólo a leer y escribir, pues se escapa del colegio y decide no asistir más. En esta época de su vida trabaja ayudando en su casa y en la mantención de la huerta. Como no tiene hermanos, ni hay hombres en la familia a parte de su padre, en las labores de trabajo mas típicas del genero masculino, ella y sus hermanas también tenían que ayudar, por esto Lucia comparte con su padre, arreglando maquinas y otras cosas, aprendiendo así a maestrear y construir. Por un periodo cuida un niño, hijo de los patrones, cuando ella tenía alrededor de 10 años. Posteriormente, por aparentes conflictos en el fundo, se trasladan al fundo el Milagro en San Rafael. Ahí le toca trabajar con su madre y hermanas en hacer el pan para los trabajadores, la 'galleta'. Este es un recuerdo recurrente en ella, cómo aprendió a hacer pan y a trabajar en el fundo, mientras su padre trabajaba como maquinista de las trillas. En las fechas de las trillas, junto con su madre y hermanas cocinaban para alimentar a los trabajadores, también para la fiesta que se armaba al finalizar la jornada de cosecha. En El Milagro conoce a su esposo, quien trabajaba como tractorista en un fundo aledaño.

Se casa a los 17 años. Vive en un primer tiempo con sus padres, donde su esposo es integrado como uno más de la familia y también como mano de obra del grupo familiar y incorporándose a trabajar en el fundo. Ella fue la primera en casarse, pero al poco tiempo, sus hermanas se van casando y se van de la casa. En este periodo, Lucia tiene a sus tres hijos mayores, con una diferencia de dos años. Posteriormente su esposo decide cambiarse de lugar y se trasladan al fundo próximo Santa Victoria, dejando a sus padres. Sin mucha claridad, nos cuenta que en este tiempo logran obtener una casa por medio de una toma en San Rafael,

posteriormente son reinstalados en otro sector del mismo pueblo, siendo la única propiedad que actualmente tienen.

Se traslada a Huancuecho, dejando a una cuñada en su casa. Sus padres viven en San Rafael, en terrenos de un cuñado. Queda esperando a su cuarto hijo, viaja a ver a su madre antes de parir y está muere a pocas semanas de que Lucía da a luz. Su padre, al quedarse solo, se va a vivir con ellos a Huancuecho, pero muere al año siguiente, y ella queda esperando a su quinto hijo, éste muere a las semanas de haber nacido. En este periodo es que los trasladan de la toma a una población en San Rafael. Viviendo en San Rafael, sus hijos se van casando y yendo de la casa, quedándose sólo el menor, estudiando en un colegio internado. En esta época de sus vidas pasan aprietos económicos, ante los cuales Lucía decide salir a buscar trabajo. Primero trabaja cocinando para los obreros de la construcción de la carretera en la zona de San Rafael. Posteriormente, frente al poco ingreso que tenían con la chacra, ella sale a buscar trabajo en una agencia, junto con su hija. Ahí la contratan para trabajar como nana en Malloco, donde cocinara y cuidara una casa por 5 años. Después, la contratan para ir a trabajar como empleada a Santiago, en las Condes. Recuerda este trabajo por sobretodo, debido a los conflictos con la patrona. Dejando ese trabajo, se va a cuidar una viejita en Santiago, donde esta un año con ella.

En todo este proceso, ella proveía de dinero para los estudios su hijo menor, quien terminaba de estudiar. Superan los aprietos económicos y su esposo comienza a exigirle que vuelva. Así Lucía vuelve al campo a vivir con su esposo, quien trabaja en la zona de Callejones, en los alrededores de Maule, donde actualmente viven en una casa que les han cedido en un campo. Mantiene su casa en San Rafael, pero no habitan en ella.

En resumen podemos decir que la señora Lucía, por su historia de vida, es parte de la clase trabajadora del campo o que podríamos catalogar como **clase baja**. Su historia de vida transcurre entre muchos cambios de patrón, de fundo y posteriormente de trabajos en la ciudad, siempre en búsqueda de mejores oportunidades laborales. Su biografía demuestra la inestabilidad del trabajador de

campo, de quienes no poseen tierras, se mueven como inquilinos de un lugar a otro. Esto es trascendental para comprender su condición socio-económica, y también la versatilidad de labores que sabe hacer, por lo cual no sólo se desempeña en la cocina, pese a que este sea su especialidad e incluso, en muchas ocasiones, una herramienta de trabajo.

Dividiremos, para mantener el orden general, esta historia de vida en tres fases: *niñez, matrimonio y vejez*, mas entre cada uno de estos se verán diversos cambios de lugar. Es importante destacar que casi toda su biografía esta organizada en torno a los cambios de fundo en fundo, más que de pueblo o localidades, esto denota la imponente estructuración del mundo campesino en haciendas, imaginario que sigue estando presente, incluso hasta nuestros días, en esta zona de Chile.

## IV. ANTECEDENTES

*“Claro que si poh!, si hace poco años que se esta siendo conocido en otras partes, en Santiago, (...) pero no tiene idea de que cosa es, entonces uno lo hace y lo pone y bueno quedan esperando, ¿y bueno el chancho en piedra?, jesto es le chancho en piedra!, si ahora hay un negocio en Santiago que hasta lo hace, que lo hacen ahora” (Señora Tita, Población Nacional, Talca, febrero del 2006)*

### **4.1. Salsas de ají en América y los pebres en Chile**

Sobre el surgimiento del Chancho en Piedra –la época o cuándo se origino- no existe claridad al respecto, pero sí una suerte de acuerdo implícito que lo ubica como parte de los platos típicos de la zona central de Chile, específicamente la región del Maule. Dentro del contexto de la cocina de la República, como señala el historiador Eugenio Pereira Salas (1977), se genera una identificación de comidas o platos regionales. Para esas fechas, la cocina estaba constituida por una asimilación de la comida colonial española con los productos y técnicas indígenas, era una comida mestiza que vendría a conformar la comida chilena de la época portaliana. En este marco ‘nace’ o se ‘da a conocer’ el chancho en piedra, a lo que se refiere este investigador con las siguientes palabras “... de Talca vino el *chancho en piedra*, que parece derivar de una molienda de tomates, ají, ajo, cebolla, condimentada con sal, aceite y pimienta" ( Pereira, 1977: 88)

No es de extrañarse que desde entonces se haya trasformando en un plato de la región de Maule, y que actualmente se mencione en guías turística sobre la región, en libros sobre recetas chilenas, sea ofertado en los restaurantes y picadas de comidas típicas de la zona, como por ejemplo en el local “Las vieja cochinas”, muy conocido en Talca.

Existen diversas recetas sobre el chancho en piedra. En ellas se puede observar que varían algunos elementos, como la cebolla, que para algunos es uno componte y en algunas recetas lo describen sin ella, como "una especie de puré de tomates frescos con ají, ajo y cilantro machacado en una piedra cantera. Se come untado en tortilla de rescoldo o pan amasado" (SERNATUR, 2004).

Revisando diversas recetas, además de datos empíricos, nuestro objeto de estudio posee un aspecto fundamental que tiene relación con su técnica de chancado en piedra<sup>8</sup>, emparentándose de esta forma a la familia de los pebres y por lo mismo nos parece necesario revisar este vínculo.

El nombre del *pebre* puede tener origen en la denotación del uso de la pimienta, dado que muchas preparaciones a base de pimienta deben su nombre al carácter y empleo de esta especia, como – por ejemplo- la salsa de *poivrade* que en Francia es usada para condimentar (Larousse Gastronomique, 2004: 872 y s.) y quizás de ahí su similitud entre ‘poivrade’ y ‘pebre’; considerando además que el pebre en algunos casos incorpora la pimienta. En la definición encontrada en el Diccionario Gastronómico de Carlos Delgado, se hace referencia a pebre como “salsa en que entra pimienta, ajos, perejil y vinagre” y también tiene la acepción de “En algunas partes pimienta” (Delgado, 1997: 176), como una forma de denominación para esta especie.

El investigador Oreste Plath (1957) señala el *pebre* como proveniente del latín piper, que significa pimienta, el cual sería "una salsa en que entran pimienta, ajo, perejil, cebolla, sal y vinagre, con la cual se sazonan diversas viandas" (Plath, 1957: 32). Existen diversos pebres, pero que se caracterizan por ser finamente picados y "su gracia consiste en ser presentados en fuente de greda" (Plath, 1957: 32).

Pero siguiendo la misma descripción de Plath, encontramos otra referencia distinta en el diccionario de chilenismos de Félix Morales, como “cierta pasta hecha de papas, con cebolla y tomates picados y/o hortalizas, que se sazona con algo picante, especialmente ají picado y se come como guiso” (Morales Pettorino, 2006: 2093). Podemos establecer la relación de esta definición, con las otras, en que el pebre es un tipo de pasta o salsa para sazonar, lo que viene a señalarse como el ‘pebre popular’ en el sentido que se usa para condimentar en asados, las

---

<sup>8</sup> Chancado, según la RAE es la acción de “Chancar” palabra de origen quechua *Ch'amqay*, que significa moler, machacar. En toda la zona andina chancar se entiende como triturar, machacar, moler. (RAE, Vigésima segunda Edición, 2001, En: [www.rae.es](http://www.rae.es))

papas, el pan, por dar algunos ejemplos, lo cual es bastante similar en su uso. También en este diccionario encontramos otra definición: "salsa típica de cebolla, cilantro, limón y ají" (Ibíd.).

Los tipos de 'pebre' que Plath (1957) menciona son: el *pebre de cilantro*, *pebre de ajo*, *pebre cuchareado*, *pebre sopeado*, *pebre en piedra* y el *chancho en piedra*. Cada uno de éstos se distinguen por variaciones en sus componentes, formas de preparación y consistencias. El *pebre en piedra*, distinto al *chancho en piedra* - pese a su gran similitud- sería un tipo perteneciente a la zona de Chillán, consistente de ajo, ají, sal, cebolla, perejil, cilantro y vinagre, que es también chancado en piedra y se come con tortilla. Respecto al *chancho en piedra* el componente medular, que lo diferencia de los otros, es el tomate. Para este autor "el *chancho en piedra* es también un *pebre* que se acostumbra mucho en Talca; es una molienda de tomates, ají, ajos, cebolla, que se hace en una piedra de moler. Después se condimenta con sal, aceite y pimienta" (Plath, 1957: 32).

Por otra parte, Plath considera el merkén como un tipo de 'pebre', puesto que se muele en piedra. De ahí que este condimento mapuche se relacione con los diversos 'pebres' pues posee un uso similar, para condimentar y acompañar diversas comidas.

La antropóloga Sonia Montecino (2004) reflexiona sobre el significado de esta técnica culinaria de raigambre precolombina, como un componente mestizo y su relación con la significación que portan las piedras en el mundo indígena: "quizás el ají y la sal, conocidos y antiguos protectores contra las fuerzas negativas, contrarrestan cualquier elemento negativo contenido en las piedras de moler. El merken, de tradición indígena y que se utiliza hasta hoy en el aderezo de cualquier plato mapuche, pudo ser un antecedente importante del *chancho en piedra*"(Montecino, 2004:82)

A nuestro parecer, bajo esta diversidad de *pebres* se conserva un gesto que lo entronca con una larga procedencia americana: su condición de salsa de ají como aderezo en los platos. Existe una extensa y extendida tradición de salsas en

Latinoamérica, donde el elemento unificador es el ají. Rosario Olivas en su libro de *La cocina de los incas* (2001), hace mención a una serie de salsas de ají en el imperio Inca producidos en morteros pequeños en los que se molía ají para hacer una salsa (Olivas, 2001), y distinguiendo así dos tipos de salsas: la llamada *llaqwana* “compuesta de ají y sal, con la cual los indios se untaban la boca (llaqway) para tener ganas de beber” (Olivas, 2001: 157) y otra “confeccionada con chichi, conocida como chichi llakhuana” (Olivas, 2001: 158), en que chicha corresponde a un tipo de pescaditos.

Esta investigadora señala que actualmente existe una serie de salsas de ají en la zona andina usadas para sazonar tubérculos, choclos, comidas fuertes, etcétera, que son un componente fundamental de la comida de esa zona. Es tradición al momento de comer colocar “en medio de la mesa un platito con ají molido o rodajitas de rocoto para que los comensales sirvan a gusto” (Olivas, 2001: 158). Otra de las salsas populares en Perú es la de rocoto, tomate, huacatay, sal y otros productos, como maní, ajo, cebolla, aceite, que sirve para las carnes o la papa. En Bolivia existe una parecida, llamada llaqwa, “se le llama a todas las salsas de ají, compuestas de una pasta aguanosa hecha de ají crudo con tomate molido en batán y una puntita de sal” (Olivas, 2001: 159).

En Ecuador también se consumen una gran variedad de salsas “de ají molido con sal, cebolla picada, choclo, perejil o cilantro picado, para condimentar distintos platos” (Olivas, 2001: 160). También en este país, existe una salsa llamada ‘ají fraile’ que se sirve con papas tiernas cocinadas con su piel (Ibíd.).

Podríamos decir que existe un factor común entre los diversos *pebres* y estas salsas, y es que son un componente de la cultura americana que tiene relación, indudablemente, con el mundo indígena a través de su técnica de producción y el uso del ají.

Así, el chancho en piedra se unirá a esta familia de salsas americanas, que para el caso chileno se engloban bajo el nombre de *pebres*, como lo señala Plath. Pero, por otro lado, la preparación estudiada posee similitudes con preparaciones

españolas principalmente de la zona de Andalucía, lo que evidenciaría no sólo el componente indígena, sino también su mestizaje con lo español.

En la versión en castellana del Larousse Gastronomique, encontramos una definición de una guarnición catalogada de *a la andaluza*: “compuesta de pimiento, tomate, arroz, berenjena y a veces salchichas o chorizo” (Larousse Gastronomique, 2004: 43). Ésta misma denominación se refiere a un consomé que tiene como base una “salsa elaborada con tomates y pimiento morrón” (Ibíd.). El carácter andaluz parece estar dado por la mezcla de tomate y pimiento, lo cual se puede inferir si revisamos la preparación del gazpacho: “sopa refrescante elaborada inicialmente con miga de pan seco, ajo, vinagre, aceite y agua, a la que posteriormente se le agregó tomate, pimiento y pepino. (...) ésta es la base del gazpacho andaluz que se le suele acompañar con tropezones de pan frito, cebolla, tomate y huevo duro, todo picado bien fino” (Larousse Gastronomique, 2004: 532).

El chancho en piedra posee gran similitud con el gazpacho: en sus *elementos*, especialmente el tomate, su *textura* de salsa o casi una sopa fría, su *consumo* con pan, que a diferencia el gazpacho lo tiene incorporado en la molienda. La divergencia sería el componente americano del ají y la técnica de producción, por medio de morteros, con lo que se vincula a la serie de salsas americanas descritas anteriormente. De este modo el chancho en piedra es una especie de *pebre* bastante particular, pues por un lado procede de una tradición indígena de las salsas de ají, y también, posee una relación bastante directa con el componente español, por su similitud con el gazpacho.

Justamente el *tomate* es lo que lo diferencia de los otros pebres y lo asemeja al gazpacho, por lo cual es significativo como producto constituyente del plato, lo ‘identifica’. Es sabido que el origen del tomate es americano, su nombre es proveniente de la legua Náhuatl, de *Tomatl* o *Tomonuac*, que quiere decir Agua Gorda (Carravedo, 2006: 19). Existe especies silvestres a lo largo del continente americano, pero la “domesticación habría que situarla en Méjico, en el área entre Puebla y Veracruz” (Carravedo, 2006: 19).

Pertenece a la familia de las solanáceas, se ha llegado a la convención de su denominación como *Lycopersicon esculentum*. Nuestra búsqueda sobre alguna especie de tomate regional ha sido infructuosa, pero podemos decir que en el género de los *Lycopersicon* existen 8 especies silvestres, dentro de las cuales se haya una denominada *Lycopersicon chilense*, es decir, que existe una especie chilena. Lamentablemente en el texto no hace mención a si ésta variedad de tomate silvestre se haya modificado o mezclado con los cultivos locales, pero menciona que éstas “especies silvestres del genero *Lycopersicon* se distribuyen a lo largo de una franja que abarca desde la cordillera andina hasta la costa occidental de Sudamérica, desde el sur del Ecuador hasta el norte de Chile” (Carravedo, 2006: 19).

Esta especie fue llevada a España a principios del siglo XVII, expandiéndose paulatinamente en Europa. Tuvo una aceptación desigual dada que por su familiaridad con las solanáceas, las que en Europa eran asociadas a usos medicinales y además catalogadas de venenosas, el tomate fue erróneamente asociado a estas plantas poseedoras de alcaloides tóxicos. Solamente en España e Italia fue aceptado con rapidez, en el resto de los países del norte el cultivo no se extendió sino hasta comienzos del siglo XX (Carravedo, 2006: 20).

Si revisamos la comida mapuche, nos podemos percatar que no es extendido el uso del tomate -como lo es en comidas andinas o de mesoamérica- y frente a la rápida aceptación de los españoles de este producto, quienes lo difundieron en todo el mundo e incluso incluyeron en sus bases alimentarias, como vimos en la comida andaluza, no es incoherente pensar que la gran producción de tomate de esta zona se deba a una implantación española, pese a ser un producto americano. De todos modos, no podemos verificar del todo ésta hipótesis, puesto que también existían especies silvestres en ésta zona, mas tampoco asegura que hubiesen sido consumidas por los nativos.

Ahora bien, la relación: tomate/chancho en piedra/sistema de producción, es evidente, puesto que es una zona de alto cultivo. Revisando el VI CENSO Agropecuario de 1997, se indica que en Chile el número de explotaciones de

tomate fresco, es de 7301,1 hectáreas, y para la explotación de tomate industrial de 10268,6 hectáreas. En todas las regiones –por muy mínima que sea- cultivan tomate fresco, empero la producción de tomate industrial esta presente en las regiones comprendidas entre la IV a la IX. Ahora bien, en casi todas estas regiones la producción de tomate fresco supera la producción de tomate industrial, excepto en las regiones VI y VII, reconocidas por su alta producción de tomate. En el caso de la Región del Maule, la producción de ambos sistemas de cultivo son similares correspondiente 30.535,5 hectáreas de tomate fresco y 39.751, 9 hectáreas de tomate industrial. Esto denota que la zona estudiada, para el año 1997, corresponde a la región con mayor producción de tomate industrial y tomate fresco del país.

En comparación, al observar los resultados emanados del VII CENSO Agropecuario del 2007 tenemos una producción de tomate fresco nacional de 6.352,07 hectáreas. Pero en esta medición no se indica si se trata de tomate fresco o industrial. De todos modos la zona central sigue siendo la de mayor producción –entre la V a la VII región - donde la mayor superficie explotada se ubica en la V región de Valparaíso 1.185,34 hectáreas. La VII región se sitúa como la cuarta región productora con 942,67 hectáreas, aunque baja su producción respecto al VI CENSO del año 1997, sigue manteniéndose dentro de las regiones de alta producción del tomate.

#### **4.2. Denominación y relación con el pan**

Llama la atención en este plato su denominación, la cual se hace alusión a un elemento que no está en su preparación: el chancho. Sobre el origen del nombre no hay una verdad concluyente, existen muchas posibles explicaciones, pero es interesante revisarlas. Revisemos la etimología de la palabra *chancho*, esta es la denominación popular chilena para puerco, que después se habría importado a otros países. El Diccionario etimológico de Rodolfo Lenz (1910) afirma que el origen de la palabra tiene una probable relación con la denominación mapuche para este animal, *zãñue i sancho* “que como forma intermedias como sancho i

chançu pudo dar a chanchu, chanco” (Lenz, 1910: 251). Esto es interesante a la luz de su manufacturación en piedra, su relación con el merken de procedencia mapuche y las salsas de ají.

Ahora bien, como menciona Roberto Marín (2003) el nombre de este plato derivaría de la palabra ‘chancar’ de origen quechua, que con el tiempo se abrevió como ‘chanco’ y de ahí derivó a chanco. Por otro lado, se vincula con el término ‘chanco en bolsa’ que “utilizaban los cogoteros rurales para machucar a sus clientes con una piedra esférica dentro del saco de harina”<sup>9</sup>

Otro de los posibles orígenes del término, tiene relación con una distinción de clases, expuesta en una historia casi mítica sobre la explicación de su denominación<sup>10</sup>. Esta se debería a que antiguamente la clase aristocrática de Talca, cuando pasaba en sus coches por las orillas del río Claro, sector en el que trabajaban los picapedreros, en sus horas de colación los observarían mientras comían una salsa en piedras. De ahí la élite talquina se referirían de forma despectiva de ellos ‘como chanchos comiendo en piedras’. Tal explicación tendría que ver con que dichos trabajadores, en sus horas de colación, sacarían de las chacras a las orillas del río Claro tomates, ají y ajo, y al no tener recipientes, limpiarían una piedra y las utilizarían como plato, untando con la tortilla o pan; gesto que para la clase alta sería una burda forma de comer, relacionada a estos animales<sup>11</sup>.

Sobre esta historia no poseemos antecedentes escritos, es un relato oral, sin embargo, pese a ser una manera mítica de responder al origen del nombre de este plato, no es del todo inverosímil y deja ver el carácter del plato. Esto porque

---

<sup>9</sup> Roberto Marín; *Chilenos Cocinando a la Chilena*, s/e, Santiago de Chile, 1977. Citado EN: Montecino, 2004: 81.

<sup>10</sup> Eduardo León, conversación personal, Talca, 2006.

<sup>11</sup> Por supuesto esta presente la imagen que el chanco es un animal asociado a lo sucio, dado que es alimentado con los desperdicios, de ahí que se le vea como algo sucio, o bajo. Ahora bien, dentro del imaginario rural, también el chanco, pese a comer desperdicios, es sumamente valioso porque se utilizan al máximo sus elementos (carne, grasa, etc.) y que de los desperdicios se transforma en alimento; pero por supuesto este animal está vinculado también a un mundo rural no distinguido, o sea no está vinculado a lo aristocrático, como si lo puede ser una vaquilla o un cordero.

pese a comerse en todas las clases sociales, existe una directa relación en la forma de cómo se comen, con lo sucio, 'comer como chanco', sello que se le suele dar a las comidas populares. Ahora bien, es importante mencionar que justamente a la orilla de río Claro –en Talca- hoy en día se encuentran las cocinerías que poseen una tradición reconocida por hacer chanco en piedra, transformándose en lugar icono de la ciudad.

Por otro lado, para analizar este plato y las evidencias gastronómicas que lo constituyen en una preparación mestiza, es interesante efectuar una revisión de un elemento que sin estar dentro del plato esta indiscutiblemente asociado a él, el pan.

Como decíamos el pan es parte fundamental en el momento de consumir un rico chanco en piedra, pero este ingrediente que podríamos catalogar rápidamente como español, no es tan simple de referenciar. Como señala Montecino (2006) en el marco de una revisión de la cocina en América Latina, la diversidad de panes existentes en nuestro continente refleja la complejidad cultural y el mestizaje latinoamericano.

Existen enfoques teóricos que ponen esta relación como un 'encuentro entre culturas', haciendo referencias a Rafael Loberas<sup>12</sup>, quien respecto a Venezuela señala la existencia de distintos panes, los originarios como el cazabe de yuca y la arepa de maíz, a diferencia del pan de trigo de los españoles. "El autor hace notar que en el plano de los "panes" no se produjo mestizaje, pues cada grupo continuó elaborando lo que consideraba como propio, aun cuando se asumió la supremacía simbólica del trigo" (Montecino, 2006:30). Por otro lado, Montecino señala que se debe comprender que los alimentos no sólo ofrecen una relación de contacto, sino que también se hacen parte de los conflictos interculturales. En referencia a la

---

<sup>12</sup> La autora esta haciendo referencia al siguiente texto: Lobera, Rafael "Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente", En Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos. Janet Lang (coord.) México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México. Pp. 57-70.

autora Nina Scott<sup>13</sup>, quien para el caso de México señala “la hegemonía de ciertos productos, como el trigo, y el rechazo de las elites a la chicha y los panes indígenas (de maíz y yuca)” (Montecino, 2006:30), que generaron un proceso de separación entre la élite de poder y los grupos indígenas. Así Montecino está poniendo atención en que los modelos de representación social en las comidas van conformando las ‘gramáticas’ culinarias, las que tiene relación, a su vez con la tradición y la distinción social de un grupo humano. “Así, lo ‘blanco’ del pan de trigo y la construcción de las jerarquías sociales a través del consumo de ‘panes’ preparados con diversos granos, da cuenta de que los alimentos se ordenan —en nuestra cultura— en una escala que va desde lo europeo en la cúspide, hasta lo indígena en la base.” (Montecino, 2006: 31)

Para el caso de Chile, y más específicamente sobre la zona estudiada, aparentemente no existe un pan de procedencia indígena, dado que todos están confeccionados con trigo. Mas si leemos atentamente en este mundo culinario, podremos percatarnos de una serie de panes -el pan amasado, la tortilla, las churrascas, el pan francés, etcétera-, que también están haciendo referencia a la complejidad social y, porque no, también étnica de la zona. Como señala Eugenio Pereira Salas (1977), en los comienzos de la Colonia había una variedad de panes en Chile “preparado en las tres formas conocidas de esa época: el pan subcinericio, o sea la vulgar tortilla chilena de rescoldo; el pan español, con mucha grasa y miga, y el pan chileno, aplastado y cascarudo” (Pereira, 1977:25) que evidencian una jerarquía respecto a los panes: popular-chileno, español y chileno.

Bajo esta revisión, el chancho en piedra se instala como una preparación mestiza, primero por su pertenencia a los *pebres*, su lazo con las salsas de ají americanas, poseedoras de un vínculo con lo indígena. Pero que a la vez, con lo español por su similitud con el gazpacho y, como se ha venido demostrando, con el uso de pan. Ahora bien, este mundo de los panes no es homogéneo y hace referencia a la complejidad cultural americana. Por lo mismo, a nuestro parecer el nombre es

---

<sup>13</sup> La autora hace referencia al siguiente texto: Scott, Nina (1997) “La comida como signo. Los encuentros culinarios en América”, en Janet Long (coord.). Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México. Pp.145-154.

un juego –muy típico del mundo popular – que oculta y deja ver esta complejidad de relaciones sociales.

Por lo mismo, ahí no se agota, puesto que lo mestizo se conforma bajo una serie de complejas relaciones socioculturales. Como afirma Montecino: “el concepto de mestizaje —entendido como cruce y síntesis que produce algo nuevo— define el modo en que se construyeron nuestros sistemas alimenticios y el cómo se elaboran y reelaboran actualmente. Cuando hablamos de síntesis no queremos decir que ella no entrañe conflictos, oscilaciones y ambigüedades. (...) Ello, porque ‘lo mestizo’ supone en su interior la pluralidad de los cruces que lo construyen, sus tensiones, así como la ubicación en las jerarquías sociales.” (Montecino, 2006:32)

Por lo mismo, esta investigación pretende ahondar en las relaciones sociales y los significados presentes en este plato -a que a la luz de nuestros antecedentes podemos decir mestizo- ya que es interesante ver cómo se dan estos cruces y cómo constituyen la identidad regional.

#### ***4.3 Contexto histórico-cultural de la región: mestizaje y la hacienda.***

Es necesario hablar de la zona que se asigna como la inventora del chancho en piedra, la región del Maule. Talca y sus alrededores fueron el epicentro de una aristocracia terrateniente, que por medio de la navegación del río Maule trasladó trigo y otros frutos, llegando a ostentar la denominación de ‘el granero de Chile’. Refiriéndose a la primacía agrícola, de la cual la hacienda es su célula de funcionamiento social, económico y cultural, se percibe aún en estas tierras una huella indeleble. Como expone Javier Pinedo (2003), la identidad del Maule se enlaza con el horizonte mayor de la cultura latinoamericana, en el sentido que se presenta como propia y diferente a los parámetros de la cultura moderna, “es decir, una cultura menos capitalista, menos laica, menos científica, menos democrática; más religiosa, más familiar, más artística y femenina, más centralista en lo político, entre otros aspectos” (Pinedo, 2003: 318). Este autor, aludiendo a

Benjamín Subercaseaux, señala a la cultura del Maule como parte del Valle Central, donde el huaso es el sujeto paradigmático. Expone dos miradas, una épica y otra antiépica: la primera hace ver que “existe una identidad nacional y el Valle central esa raíz de esa identidad y donde mejor se expresa. Aquí esta el origen: las tradiciones, las leyendas, los personajes, y muchos elementos emblemáticos que han terminado por extenderse al resto del país.” (Pinedo, 2003: 320)

Pero esta propuesta dominante de una mirada gloriosa, se vuelve idealizadora, de modo que esta “visión da origen a una antiépica: nuestra identidad, la del Valle Central, aplasta a las otras regiones.”(Pinedo, 2003: 320) Por otro lado esta mirada antiépica, también se refiere a una visión crítica de una región lejana de la modernidad, donde Talca y otras ciudades regionales serian una cultura de la ausencia, no existe cultura urbana. En esta región existe una primacía de lo rural, del mundo religioso, de la ausencia de lo indígena, de la centralidad de la hacienda, como dijo Benjamín Subercaseaux, “A ella ( a la agricultura) se dedicaron (los conquistadores y los nativos), y aquí estamos todavía sufriendo de este delirio agrícola que sirvió a Chile para formar una raza lenta y perezosa, junto con una clase dominante y otra sometida, sin ninguna posibilidad de nivelación ni homogeneidad”<sup>14</sup>. Por ello se debe considerar que la cultura maulina que en su corazón posee una estructura agrícola -la hacienda-, la cual es portadora de una segmentación social importante y no sólo un espacio del campo chileno idílico, exportado como identidad nacional.

Pero bajo esta exportación del imaginario chileno del huaso, como una identidad nacional –y no sólo local- creemos que subyacen otros procesos importantes de considerar en la configuración sociocultural de este sector, el llamado Chile central.

El blanqueamiento y la invisibilización de lo indígena es algo asumido para este segmento de Chile, pero hoy en día existen muchos trabajos que contrarrestan

---

<sup>14</sup> Benjamín Subercaseaux, citado en: Pinedo, 2003: 320.

este imaginario blanco-español en la zona central; donde habría ocurrido un fuerte proceso de mestizaje que puede entreverse en las costumbres, comidas, mitos y tradiciones de larga data en la zona.

En el marco de la investigación etnohistórica de Viviana Manríquez y María Teresa Planella (1994), respecto a la época de la Colonia en la zona que abarca la angostura de Paine y el río Maule, se puede ver que para el periodo de contacto los denominados pueblos de indios no eran homogéneos y que estos asentamientos indígenas fueron fundamentales en la conformación del mapa territorial de los españoles, ya que “muchas veces las posesiones indígenas se convirtieron en piezas claves para la constitución de las grandes propiedades agrícolas/ganaderas de la región del Cachapoal” (Manríquez, Viviana y Planella, 1994: 4). Así, para el ordenamiento geográfico de este sector, los pueblos de indios fueron importantes dado que eran localidades organizadas, habitaban sectores aptos para la agricultura, que tras la ocupación española se transformaron muchas veces en las estancias o haciendas, por medio de la entrega de encomiendas y mercedes de tierra. Estas autoras señalan que las encomiendas y mercedes de tierra, como la posterior estructuración de los pueblos “se realizó en base a la existencia de unidades sociales constituidas por familias extensas a cargo de uno o más caciques que ocupaban dicho territorio”. (Manríquez, Viviana y Planella, 1994: 8)

Este territorio del Chile central, se fue estructurando en base a organizaciones sociales del grupo étnico denominado *promaucaes*. En los pueblos de indios se instauran los pueblos españoles, para utilizar a los indígenas en las encomiendas y “como son entregados en encomendados son llevados donde el encomendero requería y comienzan a ser trasladados por unidades o parcialidades de unidades, a veces en relación a alguna actividad específica” (Manríquez, Viviana y Planella, 1994: 6), perdiendo los lazos de parentesco, desarticulando sus organizaciones propias.

Los *promaucaes*, si embargo se opusieron fuertemente a la conquista española, como señala Leonardo León (1991), quienes primero se opusieron por medio de

una guerra de resistencia en los pukaras; posteriormente efectuaron una estrategia de resistencia económica dejando de cultivar las tierras, pero esto no fue suficiente y, ante la imposibilidad de expulsar al enemigo, muchos emigraron hacia territorio mapuche, lo que trajo consigo una merma de la población indígena —a parte de la pérdida poblacional por la guerra y algunas enfermedades adquirida de los españoles—. Esta situación se hizo evidente poco tiempo después de concluida la conquista de Chile central, tanto así que “la dimensión de la caída demográfica obligo a Valdivia a redistribuir las 60 encomiendas otorgadas en enero de 1542, a 32 en 1544” (León, 1991: 25). Este quiebre demográfico, como señala León, produjo cierta polarización hacia 1549 entre los encomenderos de Santiago y los que preparaban las expediciones de conquista hacia el Bío-Bío, debido a la falta de indios para trabajar las tierras (León, 1991).

Hacia el s. XVIII, los pueblos de indios se encontraban semi-abandonados, “o los pueblos trasladados a lugares infértiles y los indígenas trabajando como peones en las haciendas” (Manríquez, Viviana y Paella, 1994: 6). Como señala Mario Góngora (1974), el indio trasladado por la encomienda recibe una tenencia para procurar su alimentación, donde el dueño disminuye el suministro de raciones y fija una fuente de trabajo dentro de su propiedad, siendo la primera estructura económica de la hacienda. “El tenedor es fundamentalmente un trabajador rural carente de plena libertad de movimiento, sujeto a servicio personal o a tributo, y objeto por tanto, de un régimen compulsivo o tutelar, la tenencia a parece como un mero apéndice de la obligación de trabajar” (Góngora, 1974: 31).

Los pocos indígenas de la zona, perdiendo toda batalla, quedaron bajo la figura de la encomienda trabajando al interior de las hacienda, y como producto del mestizaje van a ir desapareciendo, pero la estructura que permanecerá será la hacienda como factor unificador del territorio central.

En este proceso de disminución demográfica indígena, el requerimiento de mano de obra va ir aumentando y se reemplazará paulatinamente con la población mestiza. En relación con lo anterior, la posición del mestizo es conflictiva dentro de la rígida estratificación colonial de comienzos del siglo XVIII; como señala León

(2002), ella dependía de la apariencia física, la posesión de bienes, el lugar de residencia, no era lo mismo ser mestizo de la plebe urbana, del campo, etcétera. Ellos fueron siempre vistos con desconfianza por no ser de ninguno de los dos grupos – ni mapuches, ni españoles-, sobretodo para la elite terrateniente “en el entendido de que su cercanía a los mapuches les convertía en objetos de temor de la elite y en la piedra angular de lo que sería la violencia peonal rural durante el resto del período colonial” (León, 2002: 209 y s.).

Revisando la tesis de Mario Góngora para el inquilinaje de la zona central, la merma de la población indígena y el aumento de la población mestiza, esconde otro proceso a tener en cuenta para este periodo “la mestización exterior o legal de indio” (Góngora, 1974: 64) que significa que los padrones no comprenden genealógicamente al indio o mestizo, sino más bien en un sentido geográfico-local, identificando como indios a los que viven en los pueblos de indios, los que pagan tributo al rey o sirven a los encomenderos; que para esa fecha dado a los movimientos producto de la guerra de Arauco, eran muy pocos. “El indio suelto y el mestizo que no reside en el pueblo de indios, y que viste a la española y habla castellano son empadronados como españoles” (Góngora, 1974: 64).

A comienzo de la Colonia, señala este autor, la demanda de mano de obra, produjo la coexistencia de un cierto número de indios que no forman parte de ninguna encomienda, quienes conciertan contratos anuales prestando servicios de trabajo rural o minero a los moradores o encomenderos, ellos son denominados en la terminología de la época como indios asentados “por carta”. (Góngora, 1974: 67) Esta forma de prestar servicios anuales o por periodos, surge la noción de peonaje<sup>15</sup>, dividiéndose los peones que prestan servicio y los que son permanentes con sus propios ranchos. Lo significativo es que el trabajo alquilado va a disipar el interés por la encomienda, dada la falta de indígenas a quien encomendar y por sobretodo porque los deberes del encomendero para con sus indígenas resultaban más costosos para el encomendero que contratar un peón asalariado. Además se suscita otro fenómeno, que “los aborígenes llegan a ser

---

<sup>15</sup> La palabra peón, predomina a fines del s. XVIII, señala Mario Góngora (1974:67)

jornaleros libres, pero además rompen con el estatuto indígena. No sólo decaen la encomiendas, sino que el yanacona o indio libre, para evadir el pago del tributo al rey, se “amestiza”, huye y deja de vivir como indio en su vestimenta y condición”(Góngora, 1974:69).

Este proceso de amestización, donde los indios ‘amestizados’ son empadronados como españoles, es producto de una obvia adquisición de costumbres como resultado de un largo proceso de dominación y, también, una forma de acomodarse a los nuevos tiempos en el cual se les hace necesario aprehender los códigos del conquistador. Estos mestizos van a conformar el grupo de inquilinos y peones de las haciendas, donde los indios encomendados que fueron quedando, también se mezclaron. “Como cuadro jurídico institucional el peonaje estable es el sucesor directo de los antiguos indios de estancia. Como ellos, el peón percibe salario y una tenencia anexa; pero difieren en que el peón de siglo XVIII tiene entera libertad de movimiento”(Góngora, 1974: 71). En cambio los arrendatarios, como señala este investigador, no son sucesores del indio de la estancia, por no estar sujetos a un trabajo permanente.

En este marco, Gabriel Salazar (2000) alude al surgimiento de los grupos de trabajadores, campesinos y los peones, que dada la necesidad de mano de obra, frente a los altos costos que significaban los indios y esclavos, como estrategia económica se estimula una captación de ‘indios de paz’ o de vagabundos -como el autor señala a los mestizos- a partir del cual los hacendados generan una forma laboral intermedia “que oscilaba entre la esclavitud y el trabajo a contrata” (Salazar, 2000:29), o lo que podríamos señalar entre el inquilino estable, sujeto al terreno y demandas del hacendado; y los peones asalariados, quienes prestan servicios a las haciendas, pero sin estar dentro de ellas. Este cambio tuvo dentro de sus “efectos más visibles fue la aparición de una población laboral radicada permanentemente al interior de las propiedades productivas de los patrones” (Salazar, 2000: 29), estructura cuya primera manifestación habrían sido los indios encomenderos (Góngora, 1974; Salazar, 2000).

La región del Maule Bajo nace precisamente bajo esta estructura hacendal, que

pese a su similitudes con las otras regiones de Chile central, posee ciertas particularidades. Revisando el texto de José Bengoa (1990) *Historia de la agricultura chilena*, señalar que el Maule se caracterizó por ser más pobre que la zona cercana a Santiago, además de sufrir un fuerte aislamiento durante la Colonia, dado que viajar al sur era complicado por el bandidaje que imperaba en la región. Para la guerra de la Independencia, Talca fue un importante punto estratégico para los ejércitos, realistas y patriotas, que lograban aprovisionarse en la región para luego seguir al sur del país. Es interesante señalar que “la región del Maule y Talca, junto con Ñuble, eran las de menor inmigración extranjera del país” (Bengoa, 1990:102), en 1870, de 25 mil extranjeros en Chile, en la provincia de Talca habían sólo 188, por lo cual “la clase alta talquina fue criolla y no tuvo oportunidad de mezclarse con extranjeros, como ocurrió en otras regiones. Los apellidos terratenientes de Talca se han mantenido por varios siglos”(Bengoa, 1990: 103). Como señala este autor, esta región se instala como una de las más conservadoras del país producto del mencionado aislamiento, el ser poseedora de una clase terrateniente local fuertemente arraigada, y además, una ruralidad generalizada, “van a explicar el tradicionalismo de Talca y en general de la región” (Ibíd.).

Hacia el siglo XIX se da un proceso de campesinización de la población rural, durante el cual numerosas familias se instalaron en lugares apartados y sin colonizar -con una vida irregular-, generando asentamientos campesinos en los alrededores de las haciendas caracterizados por una producción de subsistencia. Como señala Bengoa, después de la guerra de la Independencia este surgimiento de poblaciones comunitarias campesinas se daría principalmente en la precordillera, donde existían pequeños valles protegidos y en donde la propiedad aún no estaba definida -ni llegaba el peso de la ley-; así, los ex inquilinos que habían pasado por las guerras, no volvieron a servir a sus antiguos patrones, instalándose en sectores que fueron bautizados con nombres de los asentados, como por ejemplo Rincón de los Muñones, Rincón de Silva, por nombrar algunos. (Bengoa, 1990: 103).

Posteriormente con el decimonónico auge del trigo y la transformación de la región en el granero de Chile, la necesidad de mano de obra para la cosecha, dio pie a que muchos de estos campesinos asentados en la precodillera, bajaran a trabajar a las haciendas, siendo contratados o que cultivasen trigo por medio de tratos de compra u otros acuerdos. Tanta fue la demanda que los hacendados tuvieron que optar por contratar mano de obra y tratar de mantenerla por medio de regalías de tierra, derechos de inquilinaje, facilitando condiciones para que campesinos pobres, vagabundos y toda otra persona trabajara en la hacienda, instalándose en pequeños villorrios a las orillas de éstas. Muchos de los pueblos y villorrios que hoy subsisten –y en donde realizamos nuestro trabajo de terreno- son producto de este fenómeno laboral y demográfico del siglo XIX.

La producción de trigo, no sólo produjo una reorganización social del espacio, sino que también marca una diferencia al interior de la hacienda. Como señala Bengoa, al revisar las diferencias en las construcciones habitacionales de la clase hacendal de Santiago versus la maulina, se advierte una relación con sus inquilinos muy particular. La estructura hacendal de la zona de Santiago, “en que los parques, las grandes viviendas y habitaciones patronales estaban separadas de los espacios destinados a los inquilinos y de aquellos donde se guardaban los productos” (Bengoa, 1990:121). Contrasta con la estructura hacendal de la zona de Talca, puesto que el ciclo triguero organizó el espacio generando construcciones gigantescas de adobe, de baja altura, con varias alas y corredores, donde la vivienda del administrador y de los inquilinos estaba unida a un costado (Ibíd.). Así se daba una relación familiar entre el hacendado y sus inquilinos, “que incluso llegaba a vivir en la misma casa, bajo el mismo techo, y a comer de la ración que se preparaba “colectivamente” en el fundo” (Bengoa, 1990:121).

Al respecto a nuestro interés de investigación, queremos recalcar esta proximidad que menciona Bengoa, que llega a ser tan familiar que comen de la misma ración, comparten gustos, celebran juntos. Esta imagen tan potente la ilustra muy bien el relato autobiográfico del escritor Mariano Latorre, quien recuerda parte su infancia cuando se traslado con su familia a vivir en Parral. Se refiere a las extrañezas que

le suscitan este mundo, descrito como un mundo vulgar, pero de intensa originalidad, que “con asombro (...) observaba a esos hombres del pueblo, de la clase media y la de los propietarios de la tierra, a fin de cuenta de la aristocracia colonial, que vestían del mismo modo, salvo la calidad de las telas y la riqueza de los adornos, tenían las mismas afinaciones” (Latorre, 1957:99). Como señala, no eran evidentes las diferencias –en la estampa- entre patrón e inquilino, recalca que ambos vivían “comiendo y bebiendo sin término, chascarro y carcajada, (...) donde nadie debía preocuparse sino de vivir bien y satisfacer todos sus deseos” (Latorre, 1957:100). Es así como “Patrones e inquilinos eran en el fondo muy semejantes (...) a ambos los une una sola aspiración: enriquecerse a todo trance y gastar su dinero en diversiones y juergas” (Ibíd.). Esta narración ejemplifica muy bien el nivel de relación y proximidad entre ambas clases, en el cual la comida es una de las tantas cosas que comparten y, por lo tanto, mezclan.

Sobre la explicación de este fenómeno, Bengoa da varias explicaciones posibles a esta necesidad de proximidad entre patrón e inquilino: uno por problemas de seguridad, otro por el menor nivel de riqueza de los propietarios respecto a las otras regiones centrales del país. Esto genera un señorío más pronunciado, en el sentido vertical, pero también una “relación patronal muy estrecha, en que inquilinos y patrones vivían muy ligados entre sí” (Bengoa, 1990:122). Esta relación estrecha producía una dominación señorial mas directa, ligada a la capacidad de fuerza y a la presencia directa del patrón –quien no es una figura ausente-, que a su vez generaban una permeabilidad entre el inquilino y el hacendado en sus vidas cotidianas, adquiriendo costumbres que se traspasan de un lado a otro.

Tras la crisis triguera, la clase terrateniente se ve sumamente afectada y con ellos toda la estructura hacendal. La decadencia de la élite maulina fue potente, dado que siempre había sido de menor poder adquisitivo y sin tantas relaciones con la clase política, a diferencia de la élite santiaguina, que no obstante al auge triguero –cuando acrecentaron sus ingresos-, no supieron administrar dicho capital, quedando desprotegidos ante la caída del mercado.

Esta organización hacendal dejó huellas permanentes en una región que ha vivido prácticamente toda su historia asociada a esta estructura, que la ha configurado tanto geográficamente, como idiosincrásicamente, como da cuenta su carácter bastante cerrado y aislado, como denota Bengoa. En esta extendida sociedad rural, el patrón sigue estando vinculado a lo criollo –y de ahí la larga procedencia de los apellidos de esta zona– frente a un pueblo campesino que tiene una indiscutible procedencia mestiza, cuya primera manifestación habrían sido los indios de encomienda y posteriormente los mestizos. No es de extrañarse entonces que existan en las tradiciones, en la comida, en los mitos, leyendas, etcétera, rasgos culturales provenientes de los indígenas de la zona, sobretodo en la clase popular. Pero a la vez, por a la estrecha relación con los patrones, se generara una permeabilidad con lo ‘español’ –la imagen del patrón -, inmerso en una estructura cerrada y conservadora. Bajó estos parámetros surge el chancho en piedra, como veremos en el siguiente análisis de los resultados.

## **V. ANÁLISIS Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS**

Esta sección de la investigación presenta los resultados y el análisis en función de los objetivos específicos y tomando en cuenta las dos etapas del trabajo en terreno. En la primera, se indagó sobre el sistema de producción del plato, donde se desarrollaron las ideas de identidad alimentaria, revisándose las recetas y técnicas, además de haberse extraído la estructura culinaria del chancho en piedra. En la segunda, se buscó en las formas de consumo, tratando de comprender el mundo social y simbólico que lo componen. En esta sección se expondrán las nociones implicadas al momento del consumo que se sintetizan, por un lado, en el nombre del plato y, por el otro, en los sentidos que toma en las distintas clases sociales, transformándolo en un potente espacio de memoria social.

### ***5.1. Sistema de producción del chancho en piedra: principios de condimentación e identidad alimentaria.***

#### ***5.1.1 - Revisión de recetas y técnicas: el secreto del chancho en piedra***

El chancho en piedra posee una base general en sus componentes y en su técnica de confección, que se resume en una receta tipo: moler en una piedra sal gruesa con ajo y ají, agregar el tomate picado en cuadros y moler con el resto de las cosas, formando una pasta homogénea y por último, añadir un poco de aceite. Los elementos fijos son: tomate, sal, ajo, ají y aceite, digamos ‘fijos’ en el sentido de que todas las personas entrevistadas mencionan estos elementos como constituyentes del plato que, sin ellos, no sería chancho en piedra.

Respecto al ají se puede decir que manifiesta una variabilidad en la cantidad, lo cual tiene relación con una distinción de género y edad. El uso de ají está asociado al consumo de los adultos, ya que a los niños se les prepara sin dicho elemento, como señala Noemí; *“Si, pero sin ají. Porque son muy chicos”*, o también la señora Tita *“Bueno con ají no, casi nunca comen chancho en piedra con ají los niños*. Una de nuestras entrevistadas, Nely Saavedra comenta que sus

hijos siempre lo han comido: *“No, no... siempre con menos ají.”*; existe un proceso de socialización en el cual se van acostumbrando *“y después que cuando los niños crecieron un poco ya le echaban a las entradas, pero poquito... siempre han comido los chiquillos pero poquito, para el sabor no ma` ”*.

Del mismo modo es recurrente que nuestras entrevistadas de edad más avanzada, el disminuir o simplemente eliminar el ají de la preparación, por temas de salud, puesto que les cae mal, les genera gastritis o acidez. Comenta la Señora Tita, a sus 83 años de edad, que ha dejado de comer *“porque me hace mal, tengo gastritis...”*. Lo que viene a reforzar la idea de que el ají es para los adultos, dígase: no-niños y no-viejos.

También este producto se asocia a lo masculino. Una de nuestras entrevistadas, la Señora Tita, recordando a su esposo, nos comenta: *“yo le echaba menos ají, pero él sacaba aparte y le ponía más ají, pero era cosa de él...”*. Todas nuestras entrevistadas reconocen que es fundamental el ají, como nos señala Nely, *“No, si lleva ají... como lo hace uno, pero hay quienes le echan más...”*.

Respecto a sus elementos variables, éstos son principalmente condimentos, entre los cuales podemos mencionar la pimienta, comino, ramitas de perejil, orégano, cebolla, u otros. En relación a la cebolla, hemos de aclarar que sólo opera como aliño, y que si bien es un elemento que revisando algunas recetas en libros aparece como constituyente del plato, no es constante en todas las recetas y que puede causar controversia.

Una de nuestras entrevistadas, Noemí, ante el comentario de hay personas que le agregan cebolla al chancho en piedra, responde con aseveración: *“Si, si... pero eso ya no es chancho en piedra, es tomate con cebolla, tomate a la chilena, jajaja...”*. Mas otra entrevistada, Nely, ella si incorporan la cebolla dentro de la preparación, pero picada y molida dentro de las otros aliños *“Si, y lo muelo con la sal, la cebollita, el ajo y el ají, entonces la cebollita como que queda como una salsita, no queda los pedazos de cebolla...”*. Por lo mismo es un producto variable, de agregarse es a modo de base, pero sin que se haga notar, como sí lo es en

otras preparaciones<sup>16</sup>. Veamos el resumen de recetas en cada una de nuestras entrevistadas:

Nombre	Categoría - sociocultural	Receta
Noemí	Urbana- clase baja Dueña de casa	“Unos dos dientes de ajo, depende si son muy grandes, no poh, si no le echo uno. Aji de ese negro, de ese cacho de cabra, la mitad de un ají, con la sal entera y el tomate, se muele... y eso se aliñan, se le hecha sal y aceite.”
Tita	Urbana clase media Dueña de casa	“En la piedra, se le pone la sal, un poquito de orégano, se le pica una ramita de perejil, y un diente di'ajo, y el ají... Umm...al gusto de la persona, la mitá de un capi (...) y todo eso se muele en la piedra, se le echa picadito, y se muele. En seguida los tomates se pelan los tomates, se pican, y también se muelen, y se le echa aceite (...) y eso es todo!... eso es todo, lo prueba lo saborea.”
Mari Zaror	Urbana – clase alta Comerciante, Terapeuta en reflexología	“Se muele sal, con ají... a veces no le echo, porque me cae mal, pero lleva ají y si le echa es un capi del ají verde, tomate y aceite y se muele en la piedra. A veces cuando estoy apurada lo rallo, pero no es igual que en la piedra, la idea es en la piedra.”
Lucía Hernández	Rural clase baja Dueña de casa	“El chanco en piedra lleva ajo, y tomate, ¡no ma' poh!, aceite y sal... Se pela el tomate, y se pica un poco, se machaca... con la mano de la piedra, con una piedra especial que hay, se machaca y que queda molidito... Primero se l'echa el ajo, se machaca el ajo, ají también, y ojalá ese ají negro, es más sabroso ese ají negro... y el tomate, la sal y el aceite.”
Nely Saavedra	Rural clase media Dueña de casa	“Saca ajíto, por decir dos dientes de ajo, un poquito de cebolla picada en cuadritos bien chiquita, una pizca de ají, eso es a gusto de la persona, y le pone sal y eso lo muele bien molidito, y después le pica tomatito en cuadros, también eso a gusto y lo muele, si le gusta bien molidito, o si no a media, y se le echa aceite, y eso es el chanco en piedra”
Ana Bustamante	Rural – clase alta Dueña de casa Patrona de su fundo.	“Ají, ajo y sal... y eso se machaca, se echa la cebolla, algunos le echa a la pluma otros la machaca antes... y el tomate yo lo pelo, algunos no... no me gusta tan, tan machacado, y nada más... y harto aceite, de maravilla...”
Eveling Orellana	Garzona, nieta de la dueña local “Las Viejas cochinas” - Talca	“Ajo, ají, y sal y eso se muele con una piedra, bien, bien machacado, después que se muele se le va echando el tomate que se va moliendo con la piedra igual, y cuando ya esta bien molido se le echa una pizquita de pimienta y se le echa el aceite, ese es el chanco en piedra.”
Alba López Bravo	Dueña restaurante “Los troncos” - Penciahue	“A mí me gusta hacerlo, echarle la sal, machacar un pedazo de ají, dos dientes de ajo, echarle un poquitito de cebolla y con el tomate machcarlo bien machacado, y después le pone un poquitito de cebolla y eso es todo.”

<sup>16</sup> La cebolla tiene un distintivo con el pebre, o los pebres, como se verá más adelante, pues para las personas de la región estudiada el chanco en piedra es distinto al pebre, preparación en la cual la cebolla es preponderante.

Tenemos que subrayar algo fundamental en la preparación de este plato: que excepto por el tomate, todos los elementos son aliños -o considerados aliños por las personas- y justamente ellos son cruciales para tener un sabor característico e identificable. Así, los componentes implicados son generadores potentes de indicadores gustativos, y como mencionamos, los elementos constantes definen la base del plato en conjunto con los otros aderezos, permitiendo que cada persona posea una forma determinada de hacer el chancho en piedra, como bien señala Alba López: *“en realidad el chancho en piedra todos lo hacen distinto, unos lo hace con más condimentos, otros con menos condimentos”*.

Y así mismo, existe una especie de juego de identificación, como deja ver Ana Bustamante *“veníamos los veranos y llegábamos del río, como a las 8, y cada uno dice: ‘hoy día yo voy hacer el chancho en piedra’, es como probar las cosas, es como... siempre se pregunta quien hizo el chancho en piedra, es toda una tradición.”*. Así, existe una base que son los condimentos, desde ella se juega, se le agrega alguna cosa diferente, se le pone más cantidad de algún elemento, se le pica o muele más, etcétera.

Por ello, de generación en generación se va aprendiendo y traspasando esta receta, que también se va modificando. Por ejemplo, Nely Saavedra comenta que aprendió a hacerlo con su padre e incluso recuerda la receta de él, con mucho ajo y harto ají, a diferencia de la de ella, que le agrega cebolla y aminora el nivel de ají. Así mismo, su hijo mayor también confección al chancho en piedra, pero esté le ha agregado orégano, elemento que no utiliza su madre.

<b>Padre de Señora Nely</b>	“¡Mi papa!, él era bueno (...) y le echaba como unos 4 o 5 dientes de ajo, la sal, y ese cacho de cabra, un ají. (...) casi entero, bien machucado, bien molido, y... (...) no elegía tomate grande, le gustaba el tomatito así... mediano, bien mediano, y ese lo pelábamos entre los dos así y le hacía... y lo comíamos los dos, ¡y le ponía harto aceitito!... ¡uuuuys!!! ¡Hacíamos los dos ahí!”
<b>Señora Nely</b>	“Saca ajíto, por decir dos dientes de ajo, un poquito de cebolla picada en cuadritos bien chiquita, una pizca de ají, eso es a gusto de la persona, y le pone sal y eso lo muele bien molidito, y después le pica tomatito en cuadros, también eso a gusto y lo muele, si le gusta bien molidito, o sino a media, y se le hecha aceite, y eso es el chancho en piedra”
<b>Claudio – hijo mayor</b>	Claudio: Igual que mi mami... Con harto ajo... Nely: Con ajito, con ají, también le pongo un de cebolla picadita, ¡bien chiquitita!... Claudio:... a mi me gusta con orégano...

El ejemplo demuestra cómo existe un juego entre la receta y la técnica, en el cual se ponen en acción los condimentos como un sistema de identificación. Así la señora Nely recuerda por sobretodo el chancho en piedra de su padre, por ser muy picante, por tener mucho ají: *“¡Él!. Él lo hacía, porque le gustaba ponerle arto ají, y a mi mamá no le gustaba que el comiera tanto ají... entonces lo hacía él, je, je. Con él comía yo, en la misma piedrecita, comíamos los dos, con mi papá”* portando un emotividad en el sabor, en el paladar, identificándolo este caso con el ají a su padre.

Podemos decir que los alimentos portan emotividad y por sobretodo se ofrecen como estímulos de la memoria, en el cual el paladar se encarga de leer. Más aún, si estamos hablando de un plato cuyas unidades son los aliños, y como expusimos en el marco teórico -retomando a Jesús Contreras- estos últimos entendiéndolos como principios de condimentación, tienen la capacidad de otorgarle identidad a una comida, confiriéndole un sabor identificable. Por otro lado, estos principios de condimentación, que tienen relación con la receta y las técnicas, están asociados a una estructura gastronómica que posee cada cultura para identificar sus comidas.

Por otra parte, encontramos otra preparación de aliño a base de sal y ajo, para condimentar carnes u otras cosas, que nos revela Nely: *“también puede hacer, muele ajito, con un granito de sal, y lo muele bien molíto, y pone aceitito entonces eso lo saca con la cuchara, y lo guarda en un frasquito chiquitito, y lo pone en el*

*refrigerador, y a la hora que sirva almuerzo, o con una carnegita le pasa con una cucharita, así... y queda mas sabrosito...".* Esta preparación es comentada de manera recurrente en varias de nuestras entrevistas como una forma de proporcionarle a la sal un sabor y utilizarla para cocinar, e incluso tiene relación con usos diferenciados de piedras, pues para el chancho en piedra existe la 'piedra picantera' y otra para moler los aliños, se usa una piedra más chica llamada 'mano'.

Haciendo un análisis de los principios de condimentación, el chancho en piedra da cuenta de una cocina - de una cierta gastronomía - que tiene correlación con los pebres chilenos, como vimos en los antecedentes, que para este caso esta asociado a un territorio determinado, la región del Maule.

Entonces apalea a distintos niveles de identificación: por un lado, tiene una base identificable con sus ingredientes mínimos que lo definen como chancho en piedra, que para nuestro entender tiene relación con un territorio determinado o una identidad regional; y una segunda base que tiene un vínculo con la persona que lo hace, una forma de plasmar en él "su sabor", el sabor del padre, de su abuela, etcétera, o sea una identidad personal. Antes de pasar a desarrollar esta estructura culinaria matriz del chancho en piedra, asociada a esta identidad-regional, haremos algunos comentarios más respecto a la identidad personal, que tiene que ver con quiénes hacen el chancho en piedra.

¿Como podríamos analizar un plato sin preguntarnos por quiénes lo hacen?. Para responder a esta pregunta podemos decir que existen indicadores que dan cuenta de una situación no resuelta: en la confección del plato ambos sexos participan. Pero no es tan simple, pues en algunas familias es exclusivo de la mujer, en otros de ambos sexos y en algunos, lo hacen principalmente los hombres.

### Quién hace el chancho en piedra

Nombre - categoría	Su familia cuando niña	Su familia hoy
Noemí – Urbana, clase baja	Su abuela, su madre, su padre no hacía nada.	Ella y su esposo
	<b>Femenino</b>	<b>Ambos sexos</b>
Tita – Urbana- clase media	Su madre	Ella
	<b>Femenino</b>	<b>Femenino</b>
Mari - Urbana – clase alta	Su madre	Ella
	<b>Femenino</b>	<b>Femenino</b>
Lucia – Rural – clase baja	Su madre	Ella
	<b>Femenino</b>	<b>Femenino</b>
Nely – Rural – clase media	Su padre, principalmente. Su madre sabía.	Ella, su esposo para nada. Sus hijos e hijas.
	<b>Masculino</b>	<b>Femenino – ambos sexos</b>
Ana – Rural – clase alta	Los trabajadores, la nana y sus hermanos. (De todos modos lo reconoce como algo masculino)	Sus hermanos, ella.
	<b>Masculino – femenino</b>	<b>Ambos sexos.</b>

Respecto al mundo urbano, tanto la señora Tita como la señora Mari, son ya de edad, lo que puede connotar que el mundo de la cocina, en su época y su generación, es de exclusividad de la mujer. En el caso de Noemí, quien declara que su padre no hacía nada de la cocina, a diferencia de lo que sucede en su núcleo familiar actual, ambos sexos realizan el chancho en piedra, y esto puede responder a cambios en su generación, ya que es una mujer joven -de unos 30 años-, y la distinción de la cocina como un rol exclusivo de lo femenino haya sido modificando, considerando que actualmente es más recurrente que el hombre cocine o prepare ciertos platos<sup>17</sup>.

Esta es una posible explicación, pero no parece suficiente. Por un lado, si bien la señora Noemí es justamente de procedencia rural, una situación bastante común

---

<sup>17</sup> Esta distinción de femenino/masculino no es tan simple. Frente a los cambios de roles en los géneros es común que ahora hombres como mujeres intercambien ciertos quehaceres, mas para este caso específico, como para un promedio general, es la mujer quien se dedica a la cocina y a la alimentación de su familia, aunque exista más flexibilidad al respecto..

en la ciudad de Talca, freten la distinción masculino/femenino, la entrevistada Alba López, dueña de un restaurante tradicional en el pueblo de Pencahue, comenta que: *“Aquí lo preparamos todos, como somos de acá del campo conocemos el chancho en piedra... hombres y mujeres saben...”*.

A esta flexibilidad en la producción tanto en hombres como en mujeres, se asocia otra imagen, que el chancho en piedra es un plato campesino. Así también la señora Tita comenta, *“Yo conozco el chancho en piedra, es que nosotros ve que somos de la costa, de Putú”*, asociándolo a su procedencia rural. En otro relato se repite esta idea de la procedencia rural, como menciona la señora Lucía, campesina toda su vida, *“desde chica, como éramos campesinos...”*.

Revisando los datos en el mundo rural, podemos ver que en la clase baja existe este predominio femenino en la realización del chancho en piedra; en cambio, en las otras dos clases sociales, una predominancia masculina en las generaciones precedentes y actuales, por lo cual la preparación queda a cargo de ambos sexos. Explicando de mejor manera esta idea, podemos decir que para el caso de la señora Lucía, su descripción de la confección solamente se remite al mundo interno familiar, donde su madre lo hacía y ella, junto a sus hermanas, pero no se refiere a otras personas o circunstancias, que den luces de si es exclusividad de las mujeres, en general o sólo en su caso.

En relación a la señora Nely, quién lo preparaba era su padre, más no significaba que su madre no lo hiciera *“Mi papá era como de ma’... como le dijera era de ma’ de chancho en piedra, mi mami no tanto, pero mi papá sí”*. También comenta respecto a otras familias, *“entonces en la tarde cuando llegaba la familia, los hombres que trabajaban en el campo, las mamás tenía el pan listo y el chancho en piedra listo, y llegar y se servían”*, esta es su imagen del plato, cuando los trabajadores llegan a la casa. Pero al recordar su familia, es su padre quien lo hacía, recalcando en reiteradas ocasiones aquello, *“¡Mi papa!, él era bueno, te acuerdas, je, je!...”*. En contraposición, su esposo no hace chancho en piedra, pero ella se lo enseña a sus hijos, tanto hombres como mujeres, todos saben hacerlo, manteniendo la presencia de ambos géneros en su producción.

Para el caso de Ana Bustamante, recuerda a los trabajadores como quienes lo hacían: *"por lo menos en mi familia en el campo, y todo, era una cosa de hombres, cuando llegaban después del trabajo, que eran los hombres, eran ellos los que se llegaban a un lugar a por mientras esperaban la galleta"*; y cuando se hacía al interior de la casa, era la nana o sus hermanos quienes lo realizaban, *"mi hermano, la nana (...), era una cosa de la señora que nos ayudaba en la casa, o nosotros mismos... era una cosa más como de hombres, más que de mujeres."* Así mismo menciona que actualmente ella también lo hace, pero que en general es hecho por sus hermanos. Para este caso podríamos decir que se percibe la siguiente dualidad: externo a la casa, el mundo social de los trabajadores, eran hombres quienes lo confeccionaban; en cambio, dentro de la casa, se manifiesta la oposición femenino/masculino en la realización del plato, aunque ella recalca que es una cosa masculina.

Esta distinción de género en la producción tiene que ver con el consumo y el mundo social que se desarrollará en la segunda sección del análisis, pero a la pregunta de quiénes hacen el chanco en piedra, no es concluyente del todo. Lo evidente aquí es la relación del plato con un espacio de socialización del trabajador de la hacienda, para unos casos, y para otros, entorno al núcleo familiar, donde vuelve a recaer en la mujer como la creadora por tradición de alimentos y comidas. Ahora bien, como vimos en la idea de identificación-personal, el ají es un indicador de género, pues lo masculino se manifiesta en comer 'ají' o con 'más ají', lo que puede relacionarse con que también en la confección del plato, participen hombres.

Como en todo proceso de aprendizaje de recetas y cocinas, cada sujeto va agregando unidades y mecanismo propios que se diferenciaban en alguna cosa de los de su madre, su abuela, etcétera. Así, respecto al juego de los condimentos para generar un sabor propio, sería ingenuo decir que 'sólo el chanco en piedra' posibilita este nudo, al estilo de la firma de un artista, entre un sabor y una persona -ó personalidad-. Las recetas no son estáticas, no existe una sola 'forma' de hacer un plato, sino miles -como también muchas identidades en un mismo territorio-. Pero la particularidad del chanco en piedra al estar compuesto

básicamente por condimentos, hace más fácil leer este sabor propio de cada 'persona', pero que siempre tiene una constancia, una base -una identidad común- que tiene relación con un territorio, como a continuación desarrollaremos.

### **5.1.2 - Estructura culinaria del chancho en piedra: el tomate y la piedra.**

Si revisamos los elementos que definen esta preparación, salta a la vista su procedencia mestiza, la que además se reafirma en los antecedentes históricos expuestos. El tomate y el ají vienen a darle su acento americano, mientras que el ajo y en ocasiones la cebolla, constituyen sus componentes españoles, lo cual tiene concordancia con la configuración histórica de la cocina chilena. Mas a nuestro parecer, no es simplemente decir de donde vienen los elementos de un plato para definir su procedencia cultural, eso sería reducir el fenómeno, sin dar cuenta de su real complejidad.

Como se vió, existe una forma de aliñar y hacer aliños en piedras, que no son sólo es el chancho en piedra, donde el ajo es primordial siendo de bastante su uso en la zona. Nely nos ilustra esto, en la siguiente cita: "*también que hace una pastita de ajo, en la piedrecita, pero a lo lejos sí, y le pone arto aceitito, y unta el pancito y ¡queda rico!*". Por otro lado, es notorio que el ají también es recurrente en estos procesos de saborizarlos alimentos, como esta misma entrevistada nos señala: "*a mí me gusta el ají ese el cacho de cabra (...) ¡oh! ¡Que es rico!, o cuando está rojito, maduro, ¡que es rico!...*". Por lo tanto, nos encontramos con dos elementos gustativos valorados, uno es un referente español -el ajo- y otro es de raigambre netamente indígena como un eje americano – el ají- . Ambos son y operan como principios de condimentación, generando identidad en las comidas, y a la vez son referentes de dos grupos culturales, que en este caso están reunidos dejando en el paladar un sabor mestizo y propio a la vez.

Entonces, ¿dónde está la noción de identidad regional?. Pareciera conformar una identidad mestiza -sobretudo considerando su técnica en piedra– en una región donde lo criollo y lo hispano son predominantes. Tras la revisión de los antecedentes, la idea de una identidad mestiza para esta zona no es impropia,

sobretudo en base a la configuración de esta región como zona fronteriza con el mundo mapuche, pese a que el imaginario predominante es que en esta zona no existen rasgos indígenas.

Ahora bien, la respuesta de esta asociación al territorio no tiene que ver sólo con una referencia histórica, sino que se verifica por medio de las mismas opiniones: por un lado, las personas lo reconocen como parte de su región y por otro lado, los mismo lugareños lo diferencian categóricamente del pebre, aspecto que tiene que ver con la forma de producción.

En todas las entrevistas, sin excepción, como además en conversaciones impersonales, todos nos afirman que es de la 'séptima región', y ante la pregunta sobre si es considerado un plato típico señala Lucia Hernández de manera enérgica, *"Si poh!, si esta es la zona del chancho en piedra, esta zona de aquí de la séptima región (...) Si poh!, ¡es típico!"*

Como toda tradición, se desconoce su origen preciso, pero se tiene el convencimiento que pertenece a la zona estudiada, como nos comenta otra entrevistada, Alba López: *"sí... pero no se cómo se inventó..."*, se pierde en la profundidad del tiempo atribuyéndoselos a los antepasados, destacando su carácter antiguo, como señala la Sra. Tita: *"Umm... es muy viejo el chancho en piedra, es de los antiguos!..."*. Esta profundidad en las generaciones –casi como un mito-, hace que sea asumido en el imaginario de la gente como algo que siempre estuvo.

Está tan interiorizado dentro del menú cotidiano de los habitantes de la zona, que como nos comenta Mari Zaror, recién al salir de Talca se percatan de que es un plato típico de la zona, *"el chancho en piedra, por lo menos cuando yo me fui Santiago a estudiar, por los años 60... ¡nadie conocía el chancho en piedra!...", yo estaba totalmente convencida que todos sabían y era conocimiento para todos, y por primera vez al salir de Talca me di cuenta que el chancho en piedra era algo de acá... de la zona"*. Como todo proceso de identificación, es un sistema relacional donde en el encuentro con lo "otro" (o con "los otros"), el sujeto puede percibirse -me percató de mi identidad, me identifico-, puesto que me diferencio.

Por otro lado, es quizás su diferenciación con el pebre una de las demostraciones y el denotativo de la importancia que tiene para los lugareños, pues sin duda, sólo los que conocen el chancho en piedra pueden efectuar la diferenciación pebre/chancho en piedra, sobretodo quienes lo han vivido y comido desde niños.

Revisando las entrevistas, podría decirse que el pebre es confeccionado con cebolla, como nos comenta Noemí: *“El pebre lleva cebolla, cilantro y lleva ají, el chancho en piedra lleva tomate no ma` y los aliños que se le echan... no lleva cebolla”*. Algunos añaden cebolla, pero no es predominante, es interesante ver como diferencia la señora Nely entre ambos: *“Es que el chancho en piedra, es puro tomate, y cebolla se le hecha para el gusto no más. Y tampoco se le pica el cilantro, y el pebre, uno tiene que picar, por ejemplo, unas dos cebollas, bien finitas y en una fuentecita yo lo hago así, ya, la tengo bien cortadita, y una tetera hirviendo y la vació aquí, y la tapo”*. La predominancia de la cebolla es evidente en el pebre, además de la técnica, puesto que en éste los productos están picados y se pueden diferenciar los unos de los otros, no así como en el chancho en piedra, que queda una mezcla homogénea.

El siguiente dialogo con la señora Alba López, del pueblo de Pencahue, ejemplifica bien cual es la diferencia entre chancho en piedra y pebre:

*No!, el pebre es otra cosa. El pebre se pica el cilantro, un poquito de cebolla, y se le coloca limón, aceite y el ají... ese e'... es frió, ese frió y Ud. lo coloca en la mesa, para ponerlo en la comida, para ponerle a la ensala'. El pebre no es el chancho en piedra... el pebre no lleva tomate...*

***Entonces el chancho en piedra lo importante es que lleve tomate, ¿eso es lo que lo define?***

*-Claro, el tomate...*

***y... ¿y qué este molido en la piedra, o si uno pica tomate y le echa los condimentos, queda igual?***

*-No, no tiene que ser machacado en la piedra, tiene que ser molido... en la piedra, mmm...*

Entonces, a la luz de este y los otros comentarios, podemos decir que si al pebre lo distingue la cebolla y que sus elementos son picados, al chancho en piedra es el tomate y su confección en la piedra. Así, parece que lo que define la estructura culinaria del chancho en piedra son estos dos elementos.

En la creación de nuestra pauta para buscar el sistema de producción del plato, tomamos a Jack Goody, quien propone que la cocina esta asociada a la estructura de producción y la economía de un territorio específico. Todas nuestras entrevistadas hacen referencia al uso del tomate de la región<sup>18</sup>, hecho que tiene que ver con que la economía de esta zona es eminentemente agrícola y se destaca la alta plantación de este fruto justamente en los alrededores de Talca.

Este entonces responde a la producción del tomate, situándolo como un plato estival pese a que actualmente puede consumirse durante todo el año, no obstante se prefiere su consumo en el verano, estación que corresponde a la temporada de cosecha del tomate en la zona, como bien lo señala Alba López: *“el verano especialmente porque se aprovecha la temporada del tomate... después tendría que prepararse con salsa...”*, a lo que agrega *“pero en realidad ahora el tomate se encuentra en todo el año. Pero el tomate de temporada del verano es más natural’e, es más rico...”*. Esto implica que para su preparación se precise del tomate de la zona por un tema de sabor, porque es el que ‘debe ser’ para el chancho en piedra, pues su calidad es la ideal. Así el tomate parece adquirir personalidad, como lo deja ver la siguiente cita de la señora Alba: *“Sí, el tomate que sale en invierno es seco, no tiene jugo, así que con el que sale ahora se hace el chancho en piedra.”* O como menciona de manera informal un comensal, en la entrevista realizada a Mari Zaror, *“... esta zona genera un tomate que es muy sabroso, y de ahí que el chancho en piedra sea tan conocido en esta zona”*.

No es de extrañarse que surjan comentarios en general del tipo ‘¡no hay como el tomate talquino!’, lo que trasluce una identificación del producto con su tierra, con su territorio, de ahí con el plato y con la gente que lo come. Por ejemplo, Ana

---

<sup>18</sup> Ver en anexos cuadro 1 y 2, donde se elaboro una pauta en relación al esquema de Jack Goody y se evidencia esta relación con la producción del tomate.

Bustamante recuerda de cuando vivía en España que ella trataba de preparar el chancho en piedra: *“(...) yo misma buscaba, por ultimo una madera, un mortero, cualquier cuestión, pero yo creo que es más como una cosa con el tomate en realidad, más que.... Jajaja!.... el chancho en piedra puedes hacerlo de distintas formas, pero es mas con el tomate, que es muy rico el tomate de esta zona”*, reafirmando a la figura del tomate como lo central del chancho en piedra, el tomate en el centro, ¿de qué?, de la piedra.

Si vemos la cita anterior, nuestra entrevistada alude, también a la técnica del mortero, del moler en la piedra. Ella misma, en otra parte de nuestra entrevista, comenta que en España no era igual, por la falta de la piedra para moler, sino que era ‘a la forma’, pero nunca igual: *“En Madrid, si que comíamos chancho en piedra, pero no era el mismo tomate, no tenia la piedra, yo lo hacia a la forma...”*, así la piedra es fundamental y al volver al Chile retoma esta tradición, como comenta *“ahora sí, si que hago, sigo con la tradición”*.

Así en estos principios de condimentación, además del tomate como requisito de un sabor propiamente talquino, existe una técnica asociada que es crucial. Nuestras entrevistadas acentúan la necesidad de la piedra para su confección, como nos ilustra Eveling: *“la piedra, poh!. Tu puedes hacerlo en tu casa, echarle las mimas cosas, pero sino lo haces en piedra es la diferencia, o sea si tu molí todo en piedra queda distinto, queda distinto sabor al tomate, distinta forma... tu puedes rallar y todo, pero queda distinto.”*

Otro ejemplo es el que nos da la señora Noemí, que ante la pregunta de qué es lo más importante en el chancho en piedra, nos contesta que es la piedra y que en referencia a personas que utilizan la licuadora u otros electrodomésticos, ella responde: *“No, pero no queda igual que en la piedra”*.

Es evidente la importancia de la piedra para generar un gusto distintivo. Como es sabido por cualquier cocinero o cocinera, las distintas técnicas proveen de diferentes sabores a un mismo producto, por ello que se recalque que no es igual rallar el tomate o licuarlo, a molerlo en la piedra picantera.

Una de las cosas que nos hizo acercarnos a trabajar este plato fue justamente la piedra, esa constante presencia que en un pequeño rincón de toda cocina talquina existe. A lo largo de la investigación nos percatamos que no hay un único tipo de piedra, sino una variada gama, para usos diversos, como además piedras antiguas que acarrear historias de generación en generación. No es un simple mortero.

Así podemos decir que a rasgos generales existe una familia de piedras compuesta por tres tipos: una pequeña, para moler aliños, conocida como mano; otra más grande para el chancho en piedra, la picantera; y una tercera, ya casi extinta (si podemos decir esto) para moler harina y mote, la cual era grande y plana.

La señora Lucía Hernández es una de las pocas entrevistadas que por su edad recuerda cada una de estas piedras, incluso ella misma tiene estos tres tipos. Ella nos explica los distintos usos de éstas: *“Solo pal chancho en piedra... y la chiquitita pa` los aliños”*. Y respecto a la grande para moler harina, *“al medio tiene como un hoyito, y tiene que tener otra piedra y así uno amontona ¡aquí atrás!, el trigo, es media gibadita así... y de a poquito el trigo va... de a poquito trigo va... haciendo así, y... ahí se hace la harina...¡antes si poh!. (...)Si. En la casa se tenía... todas las gentes tenía en las casa esas piedras de moler, porque se hacía, molía mucho el trigo, el mote, arto...”*.

Respecto a la piedra, como la describe la señora Nely, *“es una piedra, que arreglan muy bien, la gente que trabaja en eso, y queda como una tasita redondita”*, es mas pequeña que la empleada para moler harina, pero lo principal es que tiene forma de tasa, que hace las veces de recipiente del chancho en piedra. No obstante la simplicidad de éstas, a través de las entrevistas nos pudimos percatar que existen distintos dos grandes tipos de piedras ‘picanteras’, que se pueden dividir entre las piedras antiguas y las nuevas.

Las piedras viejas son negras o más oscuras, las catalogan de más duras y tenían distintos portes, no existiendo una forma definida, ya que estas eran confeccionadas con piedras de río y por pedido a un picapedrero.

Como nos describe Ana Bustamante respecto la piedra que utiliza ella, que es una herencia familiar, *“es una piedra del río grande que tiene una pequeña hendidura se le empieza a hacer no.... Ahora sí la hacen y hay unas que venden en el mercado, pero son de una piedra más liviana, medio volcánica, y ahí te llevai’ mucha piedra, tiene que ser una piedra como ma’ de río, que sea dura, que no con el roce que salga, ves que hay unas que son como medio blanquecinas, que hay...”*, a lo que agrega su esposo *“La piedra que esta uhh... ya va a pasar para el otro lado... No es industrial, hecho por un cantero... debe ser igual a las que se hacen ahora... Pero... no sé... es de otro color, eso sí, una es blanca y la otra es negra, yo creo que deben ser de granito...”*

De estas piedras existen diversas formas y a diferencia de las piedras actuales las que son cuadradas y, podríamos decir, diseñadas para ser puestas en la mesa, en contraste con las piedras antiguas que prácticamente no se movían, por ser muy pesadas. Como describe Ana Bustamante la piedra que utilizaban los trabajadores, ubicada en el patio bajo un árbol: *“así grandes... las piedras no son así, sino que así (...) más planas, entonces ellos con el pan y dejan un pedazo de su cuestión, acá”*.

Estas piedras antiguas se heredan, se pasan, algunas no se sabe de dónde viene, pero rotan, como nos hace saber la señora Tita cuando nos muestra y habla de su piedra: *“Uy!... esa piedra es muy antigua... mírela...Ve lo tengo yo acá ajo, orégano... (...) Estaba aquí... Uf!... desde que me viene a esta casa, del año 60... Claro, hay piedras grandotas, yo tengo un ahijado que tiene un grande también. Y se le pone ajo, sal... con aliños”*.

Siempre con aliños y condimentos, siempre cubiertas, protegidas, ellas son un componente valorado en una casa y además van circulando, heredando. Ana Bustamante tiene las piedras que eran de su familia, que estaban en la casa; en otros casos, la gente las recibe sin saber muy bien de quien. Un caso clave es la señora Nely: *“es una herencia que tengo, mi suegra me la dejó, y es antigua, ¡muy antigua!, eso me dijo ella... ella la tuvo todo el tiempo de su matrimonio y ahora la tengo yo. (...) Si... ella me la dejó a mi, cuando se fue a Talca a vivir, entonces*

*ella me la regaló, me dijo que le voy a dejar la piedra a Ud, porque a Ud. le va hacer más falta, porque allá en Talca tengo*". Así, parece darse un traspaso entre mujeres, pues la piedra además antes había sido de la abuela de su suegra.

Otro caso es el de la señora Lucía. Por un lado ella compró una piedra chica, y posteriormente le dieron una piedra más grande a su esposo, pero la piedra de moler trigo, fue una herencia de su abuela a su madre que después pasó a ella: *"Sí poh!... ¡la tengo en San Rafael!, todavía la tengo yo (...) no la he botado porque es un recuerdo de mi madre... Y esa era de la abuelita, también poh, de ahí pasó a mi mamá..."*.

En estos casos de la zona rural, donde las relaciones de parentesco son bastante fuertes, quizás posibilita evidenciar esta tradición de dejar las piedras en herencia de generación en generación, como una situación actualmente vigente. Pero también, en casos más recientes, éstas son compradas y regaladas, como comenta Noemí quien habita en Talca: *"No, a mí me la regalaron. Mi mamá me la regalo, porque yo no tenía piedra, cuando me case me la regaló"*. Parece, la piedra como un símbolo de conformación del hogar, de fundación de una casa, de proteger y es que no puede haber una casa sin su piedra.

**Procedencia de la piedra**

<b>Nombre - categoría</b>	<b>Tipo de piedra</b>	<b>Procedencia</b>
Mari Zaror <b>Urbana – clase alta</b>	Piedra nueva	Comprada en mercado
Tita <b>Urbana – clase media</b>	Piedra antigua	Estaba en la casa
Noemí <b>Urbana – clase media</b>	Piedra nueva	Regalada por la madre
Ana Bustamante <b>Rural – clase alta</b>	Piedra antigua	De la casa, de la familia
Nely Saavedra <b>Rural – clase media</b>	Piedra antigua	Regalada por su suegra Heredada a la vez de una abuela
Lucia Hernández <b>Rural – clase baja</b>	- Piedra antigua de chancho en piedra - Piedra antigua para harina	-Regalada -Heredada de su madre, ésta a su vez de su abuela

De todos los casos, sólo una de ellas la compró, el resto las recibió de algún modo. Por su puesto que no en todos los casos sus dueños heredan o reciben la piedra de otros, en este fenómeno habría que indagar aún más -eventualmente en una investigación posterior-, pero a la luz de nuestros resultados, podemos decir que es bastante común recibirlas de regalo.

Lo medular de este asunto es que indica el uso extendido de las piedras en la cocina, definiendo un tipo de gastronomía -como se dijo- y que, a la vez, tiene un dejo simbólico de conformación de un hogar, pues por mucho que se haya ido modificando sus formas por un tema de uso, siempre están presentes. Es cosa de visitar el mercado de Talca para verificar la gran cantidad de puestos que ofrecen éstas piedras, las que actualmente son traídas de Temuco, a diferencia de las piedras antiguas, que eran confeccionadas por canteros en la misma zona, pero ellos ya no existen.<sup>19</sup>

En síntesis, podemos decir que la piedra y el tomate son los dos ejes en la definición del chancho en piedra. Todas las recetas los mencionan, como también a otros elementos, pero a nuestro entender y frente a lo expuesto, el tomate talquino sería un vínculo con una estación específica asociada a un sistema económico de producción agrícola, que hace referencia al territorio y a un sabor característico, sabroso y catalogado como el mejor -premisa a la que adscribimos-, aludiendo directamente al imaginario regional. Y la piedra, por su parte, remite a la forma de confeccionarlo y a una técnica de procedencia indígena, y además – teniendo en cuenta a esta herencia familiar de las piedras- a una gastronomía extendida en la región, que se traspasa.

---

<sup>19</sup> En el transcurso del terreno indagué al respecto. Tradicionalmente había canteros a las orillas del río Maule y en el pueblo de San Clemente. Mas al ir tras la búsqueda de este antiguo oficio, la gente nos comentaba que ya no se hacía. Es más, el único picapedrero que todavía existe y heredo esta tradición de su padre, en el pueblo “La cantera Maule”, trabaja hoy como minero en la cordillera, y no habita en la región. Ya no hace más piedras, como nos comentaro su madre y sus vecinos.

## **5.2 Formas de consumo: la puesta en escena del mundo social.**

### **5.2.1 Quiénes lo comen y cómo se come: el juego del nombre.**

En todas las entrevistas efectuadas tanto en la ciudad, como en la zona rural, se afirma que el chancho en piedra es comido por todos: hombres, mujeres, niños y abuelos. Como se señaló, una forma de diferenciar el consumo es el uso o no-uso de ají -en el caso de los niños- o más o menos picante -entre hombres y mujeres-. Pero nos afirman también, que es una preparación típica de la región y que todos lo comen, volviéndose una tradición extendida, también en las nuevas generaciones, ya que se mantiene vigente.

Respecto a las temporalidad del plato, como comentamos, se relaciona con la producción del tomate regional y se consume en la temporada estival, no obstante que actualmente se puedan encontrar los ingredientes también en invierno; y en algunos locales especializados en comidas típicas, como “Las viejas cochinas”<sup>20</sup>, lo tengan en su carta todo el año. Pero la gente en sus casas lo hace en verano y gusta de él en esta época.

Otra noción temporal es que éste plato se consume a la hora de la once, sobre todo en las tardes de verano. En algunos casos, puede ser fuera de este horario como acompañamiento de comidas o picoteo antes de un asado, pero la forma más generalizada es en la once. Por lo tanto podemos decir que este plato manifiesta cierta flexibilidad, en relación con su horario, según la situación en que se consuma. Así por un lado, cumple con la función del pebre, como lo indica la mesera de la cocinería “Las Viejas Cochinas”, Eveling: *“para acompañar, para picotear antes de la comida, como, ponte tu picotean como acompañamiento de algo”*, así lo ofrecen en el local antes de comer una carne asada u otro plato. Por otro lado, la misma señora Alba López, del pueblo de Pencahue, en referencia de por qué no lo ofrecía en el menú de su restaurante, responde: *“...es más para hacerlo entre familia, me entiende. O sea si está... Ud. tiene una fiestecita en su casa le hace bien partir, digo, no le va faltar el chancho en piedra...”*. A la luz de

---

<sup>20</sup> Restaurante tradicional, ubicado en la rívera del río claro, en Talca. Este ofrece como especialidad de la casa el chancho en piedra con plateada.

esta cita, como de otros comentarios, la preparación estudiada es generalmente asociada a un ambiente íntimo, de la casa o la fiesta familiar -entendida como el recibimiento de amigos, visitas, familiares, etcétera-, donde juega el papel de picoteo.

De todos modos la forma común de consumirlo es en familia a la once, como señalan todas entrevistadas, tomemos como ejemplo a Alba López: *“El chancho en piedra se puede comer a la hora de once... la gente casi siempre lo come cuando toma once”*, o como comenta la señora Tita: *“...generalmente en la hora de once, la gente se lo come a la hora de la once, ahora también un chancho en piedra con papas cocidas, y bueno eso es también dependiendo del gusto de la gente de la casa”*. Este se consume, varias veces a la semana, algunas de nuestras entrevistas comentan que lo consumen todo los días, otras no tantas veces, pero no menos de tres veces a la semana.

En este caso el chancho en piedra deja de ser el acompañamiento o picoteo previo a una comida y pasa a ser el plato central, acompañado por diversas cosas para aumentarlo: quesillo, carne de gallina, papas cocidas, entre otras cosas, o sino sólo con pan. Nuestra entrevistada, Nely, lo describe muy bien: *“A la hora de la once, siempre a la hora de la once, y con pan calentito, amasado, o con tortilla, mi mamá también hacia tortilla, pero con rescoldo...”*, así también comenta la señora Ana Bustamante, *“Siii... claro... sí... no, ahí metemos el pan, el pan tiene que estar calentito, ojalá venga el pan saliendo recién, de churrasca y todo el cuento. Si hay una tradición con el chancho en piedra”*, lo mismo recalca la señora Noemí, *“Lo ideal es comerlo con pan amasado calentito... pero aquí es difícil tenerlo, así que con marraqueta...”*. El ideal es el pan amasado, la tortilla caliente, o la churrasca, tradiciones que están asociadas al campo, y si no es posible, se consume con la marraqueta, como la última cita lo hace notar – haciendo evidente que el pan amasado en la ciudad es más difícil de encontrar.

La forma de consumirlo -donde toma mayor potencia para nuestro análisis, como un espacio de socialización- es en familia a la once y con el pan, es una asociación inseparable. Otro punto a recalcar es el hecho de que éste plato

connota la sociabilidad, el compartir, por lo cual prepararlo y comerlo por una persona sola resulta una agresión a su condición y su función gregaria. La señora Tita lo señala: *“Cuando estoy sola ¡no poh!, si viene alguien se ¡vamos hacer chanco en piedra!, (...) Claro, porque es mucho para uno solo, si estoy sola no lo hago”,* así su naturaleza reclama ser compartido, como lo ilustra Nely Saavedra: *“cuando vienen visitas, mis hermanas, o las cuñadas hacen chanco en piedra, con mate, quesito... a mí me gusta con queso fresco, ¡eso sí! ... Con quesito fresco, ¡uy!, ya bueno y con pan calentito, con tortillita que hago en el horno, así calentitas, ¡así tomamos once!.”*

Esta sociabilidad del plato es comprobable en la forma de consumirlo, caracterizado por la presentación sobre la mesa en la misma piedra desde donde todos se sirven. Algunas veces puede que cada comensal se sirva desde la misma piedra en un plato o saque directamente con pan, como nos comenta la señora Tita: *“la piedra se pone en la mesa y ahí cada cual saca, saca en un plato o saca con pan, según la gente que estén”,* lo central es que la piedra es el núcleo desde donde todos comen. Aparentemente su sabor cambia, según sea o no servido en la misma piedra, donde es más sabroso, como señala Noemí: *“Si... en la misma mesa, y todos sacan de ahí... es mas rico, en plato no tiene gracia. A mi ma’ lo que me gusta es el raspadito de la piedra...”*

Este sabor de la piedra es medular e implica elementos sensitivos que portan cierta emoción, un sabor que se recuerda y revive cada vez que se disfruta. Por ejemplo, la señora Nely, cuenta que con su padre lo comía en la misma piedra, vehiculando en este recuerdo una afectividad asociada a un sabor: *“Con él comía yo, en la misma piedrecita, comíamos los dos, con mi papá”,* o como vuelve a recalca: *“lo pelábamos entre los dos así, y le hacía... y lo comíamos los dos, ¡y le ponía hartito aceitito!... ¡uuuuuyss!!! ¡hacíamos los dos ahí!”*

Esta entrevistada, señala que a diferencia del recuerdo de su padre, ella actualmente lo sirve en pocillos: *“No... yo les sirvo a cada uno, después que lo hago en la piedra, en pocillitos a cada uno, pero hay familias que los sirven así. A mi no me gusta.”*, mas en otra entrevista, Nely nos comenta que cuando vienen

sus cuñadas lo comen en la piedra: *“No yo se los sirvo en esos pocillitos, y así cuando viene mi cuñada, así como para estar en familia, hacimo’ pa’ nosotros en la piedra (...) y ¡ya! ¡tráela piedra así no ma’, no hagai’ tanto leseo! Y para los hombres, le saco en unos pocillitos más grandes que tengo, y les sirvo ahí, y nosotras comemos en una esquinita ahí en la piedra, nos gusta ahí...”*.

¿Qué significa esta doble situación?. Por un lado servir en posillos parece formalizar y ordenar el consumo -como una manera ‘correcta’ de comerlo-, pero a la vez cuando se esta en confianza -con la familia- se come en la piedra, se comparte un mismo recipiente. Ella a los hombres le sirve aparte, pero ellas comen juntas, el gesto de compartir untando en la piedra.

Otro ejemplo es el que da Ana Bustamante, quien describe muy bien la forma de comerlo, un ritual: *“Bueno claro, si hay visitas y hay gente que uno... claro lo puedo servir separado, pero por ejemplo con el pan sacarlo de la misma piedra... y hay todo un rito, que tienes que meter el pan, sacar e irte a comer afuera, no dentro de la... y esas son las peleas con los cabros chicos ¡salga de adentro de la piedra!... porque sino si cae, cae dentro, y la idea es que caiga afuera...”*. De nuevo se denota la costumbre que con las visitas se sirve aparte, como una forma de no mostrar y evitar la ‘cochinada’ que implica el comer todos juntos. Sin embargo, lo simbólico es la forma tradicional de comerlo: todos juntos untando el pan.

Como lo dice la señora Alba López: *“Mire, la gente lo más que le gusta es en la piedra, y todo junto.”*. Esta cita acentúa el hecho de que no es un plato para comer sólo, sino en compañía. Así, este ‘todos juntos’ es quizás una de las cosas que más gusta de este plato: el sacar todos de un mismo lugar, el centro, que por lo mismo demanda ser consumido entre varios, siendo preparado para situaciones en que va a ser compartido por la familia, como la hora de once. El carácter que tiene, la forma de consumirlo, que se nos ha ido aclarado, nos da luces para entender el sentido de su nombre.

Para la gente de la región del Maule el nombre no denota ninguna extrañeza, esta tan naturalizado dentro de sus prácticas cotidianas que no advierte el juego de la

'ausencia' que posee el nombre. Podemos decir entonces que el nombre ostenta un código que ha de ser interpretado, pues aparenta tener otros elementos, como nos comenta la señora Tita: *"Eso, pero claro, esa es la pregunta que hacen los que no tienen idea, y entonces ven eso ahí, y no ven la carne y no se quedan tranquilo hasta que ¿y bueno dónde está la carne?, a los sobrinos míos le ha pasado, a mi familia que es de Arica, Iquique le ha pasado"*. Así que sólo los oriundos del Maule, o quienes conocen el plato, saben qué lleva y además cómo se come.

Al observar una situación de consumo, percibimos que es necesario dominar los códigos del plato: primero su nombre, comprenden que teniendo la piedra en la mesa ese es el chancho en piedra, que no es carne sino tomate con condimentos molidos en la piedra. Además se debe estar al tanto de cómo se come: cada uno sacar de la misma piedra, con el pan, untándolo y a veces agregando otros elementos. Está lleno de gestos que una persona que lo desconoce debe aprender y experimentar para consumirlo.

¿Pero de dónde viene el nombre?. Esta pregunta nos la hicieron muchas veces durante la investigación. Cuando nosotros le preguntamos a nuestras entrevistadas sobre su origen, casi nadie nos daba una respuesta, sólo dos nos dieron algún indicio al respecto. La señora Alba López, plantea que es posible que lleve el nombre porque en el plato se ocupan condimentos similares a los utilizados para aliñar el chancho, *"¿será porque lleva condimentos!, porque se sabe que el chancho se aliña... ah?... o sea, que lleva condimentos y por eso... se mete en una piedra: ¡chancho en piedra!, porque lleva condimentos, le lleva ajo, pimienta, si quiere se le echa comino, ¡es a gusto de ah!..."*; volviendo con ello a la articulación medular de esta preparación con los condimentos y su identificación gustativa, pero esta hipótesis no es del todo concluyente.

Quizás una de las respuestas más interesantes es la que nos dio Eveling Orellana, de la cocinería "Las Viejas Cochinas", que tiene que ver con una variante lingüística que expusimos en los antecedentes, la que relaciona 'chancho' como procedente de 'chanco', en su asociación con el moler o 'chancar' de su técnica.

*“Pero la palabra es chanco, porque tú estas moliendo algo, cachai!, por eso es chanco, pero acá como obviamente de niño es chancho en piedra... todos de un mismo lugar.”* A lo que agrega *“Se le dice en chancho en piedra a lo chileno, por... por una cuestión de dónde comen todos como los chanchos, comen todos de una misma parte y todos van untando, pero la palabra es chanco en piedra”*, volviendo a la idea de comer ‘todos juntos’, que también está asociado a comer como chanco.

Sin saber el origen exacto del nombre, es evidente que está haciendo referencia a la forma del consumo, como deja en claro la cita anterior, la noción de ‘todos en un mismo lugar’ como los chanchos<sup>21</sup>. Por otro lado, podemos percibir que el comer todos juntos y meter la mano tienen una huella de lo popular -opuesto a las reglas de etiqueta-, referida al mundo campesino y no a la clase burguesa de la ciudad de Talca o a la aristocracia terrateniente chilena.

No sabríamos decir si el nombre tiene una denominación exógena o sería una autodenominación. Mas nos interesa destacar que éste plato tiene un arraigo popular evidente, como se trasluce en el comentario del esposo de Ana Bustamante, familia perteneciente a la clase terrateniente de la región, sobre el nombre y la asociación con la forma de comerlo: *“Entonces lo metes... ¡ves!... lo que dice Ana, es esto es el chancho en piedra, y te lo comes aquí sino se te cae, y esto queda una cochinada, ves hay que sacar aquí y comer acá, me entiendes (...)Y no meter la uña, como yo te decía, por eso el chancho en piedra... porque acá la gente mete la mano, los trabajadores, ¡metían la mano completa!...”*<sup>22</sup>

Esta cita vuelve a destacar este juego de meter la mano y comer todos juntos, parte de un espacio de socialización simbolizado por una piedra en el centro, del cual todos comparten. Además esta asociado al horario de la once en familia y es consumido imprescindiblemente con pan, dos hechos que son de cabal importancia para la revisión que efectuaremos a continuación. Por último, esta

---

<sup>21</sup> Como también el dicho de “chancho limpio no engorda”, o “come como chanco”, pertenecientes al mundo popular que hacen referencia a la higiene y a la cantidad. En general la figura del chanco forma parte del imaginario popular.

<sup>22</sup> Patricio Court, en entrevista Ana Bustamante, op. Cit.

última cita nos deja ver la existencia de una visión de clase, donde el consumo adquiere otros sentidos.

### **5.2.2 Los sentidos del consumo: *habitus* y *triangulo del comensal*.**

Tras la revisión anterior, pudimos comprender el consumo, su estacionalidad, el horario y la forma de comerlo. Para percibir mejor las simbologías que operan en este plato, es necesario concentrar la atención en los consumidores e identificar - tomando categorías socioculturales- quienes están comiendo y hablando de este plato.

Para ello, nos proponemos aplicar el triangulo del comensal de Corbeau, como expusimos en nuestro marco teórico, a los relatos biográficos entorno a la comida realizados en la zona rural. Primero, efectuaremos una revisión de nuestras entrevistadas de cómo estructuran el mundo culinario y cómo entienden la comida. Para cada caso mencionaremos ciertas características que ponen en evidencia su capital cultural y económico, que posibilitan comprender la posición que ocupan dentro del campo social, en este caso del mundo rural de la región de Maule.

Tras ello podemos construir el *habitus* de cada una, que estructura el 'cómo entiende la cocina', y de ahí cómo se inserta el chancho en piedra en esta estructura, para desarrollar los sentidos de los cuales se cargan.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> Si desea ver en detalle la información recabada revisar del cuadro 3 al 8, en anexos.

**Caso 1: clase alta.**

<b>Ana Bustamante</b>	<b>capital económico</b>	<b>capital cultural</b>
<p>Clase alta</p> <p>Edad 40 años (aprox.)</p> <p>Fundo Bustamante</p> <p>Santa Rosa de Lavadero,</p> <p>Comuna de Maule</p> <p>Región de Maule</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundo Bustamante, extensión 600 hectáreas. Principal producción viña y ganado</li> <li>- Cuando niña, su madre con sus hermanos se traslada a Santiago, para que estudien.</li> <li>- Viven en Providencia y en vacaciones pasan en el campo.</li> <li>- Estudia en la universidad, no termina.</li> <li>- Se casa, viaja España, vive 16 años allá.</li> <li>- Vuelta a Chile. Sus padres han muerto. Ella administra el fundo, sigue la empresa familiar de la viña.</li> <li>- Sus hijos estudian en Talca.</li> <li>- Sus hermanos viven fuera del fundo, excepto uno, el resto va de visita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perteneciente a familia de tradición latifundista de origen español. Su madre es hija de españoles, su padre de procedencia española.</li> <li>- Son 6 hermanos (2 mujeres y 4 hombres), ella es la menor.</li> <li>- Mantiene esta la dinámica durante el año, campo en vacaciones. Dos lugares.</li> <li>- Estudia arte en la Universidad, cerámica, no termina. Se casa. Su esposo es pintor.</li> <li>- Teniendo su primer hijo chico, junto con su esposo viaja a España. Viven ahí 16 años (Ibiza, Madrid).</li> <li>- A su regreso a Chile, asume el rol de patrona del fundo. Vive en la casona de fundo que era de sus padres, la comparte con un hermano.</li> <li>- Sus hijos estudian en colegio en Talca.</li> <li>- Sus hermanos van de visita al campo. Ella es quien administra el campo.</li> </ul>

Se desprende que Ana Bustamante forma parte de la clase alta de la zona rural de la comuna de Maule, heredera de una tradición latifundista. Teniendo en cuenta su capital económico y cultural, a lo largo de su biografía va construyendo una determinada forma de comprender la cocina. Revisaremos así dos categorías para dilucidar la división social del trabajo en la cocina que operan en su biografía:

**a. Quién cocina**

Cuando niña	Hoy - época adulta
Tenían una empleada quien cocinaba. Su madre es quien organiza la cocina y ordena qué hace la cocinera. También realiza algunas reparaciones.	Hay una empleada (hija de antiguos trabajadores del fundo). Ella le enseña que cocinar, y también organiza la cocina.
<i>“Si... Había una chica que la ayudaba pero ella era quien organizaba lo que se iba hacer de comida, y esas cosas...”</i>	<i>“Tengo una chica que cocina.... Porque acá...” “No, ¡hay que enseñarle!, me entendí... porque sino (...) pero la Cecilia esta aprendiendo y cocina rico, tu viste cocina rico, o no... nunca, como te digo... ¡saben!, pero no saben que saben...”</i>

**b. Quién ayuda**

Cuando niña	Hoy - época adulta
En tiempo de vacaciones, ella ayudaba a su madre a cocinar, a hacer conservas, mermeladas. También recuerda la matanza del chanco en invierno.	Aparentemente nadie. Ella organiza y trabaja la nana.
<i>“yo he sido la que ha estado más en esa, como era la mas pequeña, en cambio mis hermanos ya tenían su vida, mas distinta, entonces yo la acompañaba.”</i>  <i>“todas esas cosas entorno a la comida que eran muy bonito de los veranos, hacer las mermeladas, hacer manjar... eh también mi mamá tenía una vaca, la tenía en un naranjal y hacíamos quesillo, un quesillo chiquitito ”</i>  <i>“mi madre siempre tenía un cerdo, entonces se mataba el cerdo en el invierno para tener que se yo, prietas y queso de cabeza... que hacia ella, y ahí yo le ayudaba...”</i>	<i>“ ...hay alguien que seguía, que la ve, que hace... no ha sido de ‘el no se sabe’, como en un hotel, ¡me gustaría estar en un hotel!, ¡ja, ja, ja!!...”</i>

Siempre en su familia ha habido alguien que cocina, quien hace la labor bajo el mando de la patrona, rol que jugó primero su madre y ahora ella. Se reconoce un acercamiento al mundo culinario, aparentemente porque le gustaba y además por ser la menor –y en contacto constante con la madre. Pero siempre fue en vacaciones, nunca se hizo parte de los quehaceres en épocas de colegio, por lo cual para ella cocinar es parte de un juego de las vacaciones, recordándolo con afecto.

Desde ese lugar construye sus valoraciones sobre la comida. Así cuando se refería a que hay que enseñarle a cocinar a la empleada, se está refiriendo a no cocinar comidas típicas de 'ellos' o comidas que se podría catalogar de chilenas:

*“le gusta comer carne, harta carne, cazuela pueden comer cazuela todo los días, porot... digamos no hay mucha, como mucha variedad”,*

y le extraña las comidas típicas chilenas:

*“es una cosa rara, porque no... muy rallada, pero los que les encanta acá son los porotos con riendas... Sí, es muy típico, o también pueden combinar fideos con arroz, no... si es muy raro. La otra vez hicieron cazuela con fideos y con arroz, por que... no me ha tocado que sepan mucho”.*

En cambio ella aprecia la comida española:

*“Las comidas.... Siento que la gente tiene poca imaginación, pa' el asunto de las comidas, porque ponte tú... en España con un pescado haces miles de cuestiones con un pescado, acá seguimos igual no hay mas... no hay muchas variantes, si me voy yo... ¡y esto es lo que!... 'es que no hay mas', no hay como transformación de las cosas, falta de seguridad, de creatividad, o como que le da los mismo, no sé... como que no varía su espacio...”*

Ha sido un proceso de adecuación para su familia, frente a su tradición española:

*“Y qué mas me sorprendía de acá, la sopa, la cazuela, a mis hijos, los españoles, que nacieron allá y... los hombres... Theo no puede tomar la cazuela, no le gusta... la carne aparte, no, no... y es muy típico de acá, la cosa de la cazuela, y allá no... y entonces no les gusta, y era eso la cazuela o los porotos como una cosa reiterativa, como no soy yo la que está en la cocina... pero es una cosa que de a poco hemos ido.”*

Tradición culinaria que venía de su madre, pese a que se hiciera comidas chilenas en casa:

*“mi madre era hija de españoles, entonces ella tenía como toda una influencia de por ahí, hacía paella, cosas así... bueno que no eran paellas precisamente, porque yo ahora sí hago bastante paella, porque Patricio, mi marido, es bueno para eso; pero ella hacía como arroz a la valenciana, que era exquisito”*

Así ella refuerza esta tradición al vivir en España, la re-actualiza, admitiendo que gracias a esta experiencia se le abre el mundo culinario, enalteciendo así la comida española,

*“Viví en Ibiza y en Madrid, así que fue muy, cómo decir, como que me abrió el mundo de la cocina, y también de preocuparse de no comer tanta carne, ser mas vegetariana, de comer mas verduras, y una cosa que me sorprendió fue*

*que de acá cuando volvimos, que si no hay carne como que no hay comida, digamos...”*

Entonces cuando habla de las comidas típicas, son la comida de la ‘gente’, de ‘ellos’, que son poco creativas. Mas frente a esto valora más las comidas de verano:

*“Se quedan muy pegadas... bueno hay una variante, no se poh, hay ciertas comidas, pero en el verano creo que más, cambia un poco por el pastel de choclo, las humitas, que se yo... pero después en el invierno, es como un poco fome no hay una variedad, porque es la cazuela y no salimos mucho de esa...”*

Temporada que justamente es el periodo que pasaba con su madre, recuerdo con más cariño del campo y que está asociado a las vacaciones y a un espacio de libertad:

*“De la comida, que te puedo decir yo, de el verano la comida, como común de cualquier casa normal... pero eso los veranos, los veranos eran como más anárquicos, uno comía sandía a cualquier hora, de ahí el río marcaba la vuelta el chancho en piedra, los porotos al medido día, las humitas, es como el pastel de choclo...”*

En resumen quien, cocina es la empleada bajo sus órdenes. Cuando ella se sitúa como sujeto activo, o sea cuando ella cocina, se preparan platos más específicos y en general relacionados a las comidas españolas. Por otra parte ella misma declara que concibe la cocina como algo social, no del día a día:

*“... con la comida, mmm, nada yo creo que la comida ha sido una cosa, como social, un tema de... de compartir, de... cuando no hay mucha gente alrededor, a mi tampoco se me ocurre que hacer de comida, me entretiene la cosa de compartir...”*

### c. Estructura de mundo culinario (*habitus*)

#### 1.-En general habla desde afuera.

No describe las comidas con minuciosidad.  
No es ella quien cocina, sino una empleada.  
Se puede decir que habla desde arriba.

#### 2.- Reconoce una alteridad en este espacio: habla de los otros v/s ella.

La comida de la "gente", por los trabajadores, como poco creativa.  
La comida de ella, de tipo español, considerada como variada y mejor.

#### 3.- Reactiva la tradición española de su madre.

Recuerda las comidas de su madre del campo, retoma algunas.  
Reconoce la tradición española de su madre, ella la reactiva con sus nuevos conocimientos culinarios.

#### 4.- Sitúa la comida española como superior:

En España se le abre el mundo de la cocina.  
Enseña a su nana a cocinar.  
Ella cocina principalmente comida española.

#### 5.- Valora las comidas de verano en su infancia.

Tiempo de verano más variado.  
Asociado a sus estancias de vacaciones cuando niña, como más libre, "anárquico".

#### 6.- La cocina es algo a administrar.

Igual que su madre, la cocina es algo para administrar, rol de patrona.  
Fue educada para eso. Repite la misma estructura de su madre.  
La comida del día a día, la comprende como aburrida, como otra cosa más que organizar dentro del fundo.

#### 7.- Ella asocia la comida a lo social

La situación de compartir, como un evento. (Evento se refiere: todos juntos, vistas, amigos).  
En verano es cuando llegan más visitas (igual que en su infancia).

**Caso 2: clase media.**

<b>Nely Saavedra</b>	<b>capital económico</b>	<b>capital cultural</b>
<p>Edad 55 años (aprox.)</p> <p>Clase media</p> <p>El Arco, Callejones</p> <p>Comuna de Maule</p> <p>Región de Maule</p>	<p>Padre administrador de fundo, sus hermanos son mano de obra en el trabajo agrícola.</p> <p>Son 7 hermanos, hombres trabajan en labor agrícola, las mujeres ayudan en la casa.</p> <p>Todos estudian en algún nivel, mínimo básico y algunos niveles técnicos.</p> <p>Sus padres logran comprar terreno tras años de trabajo. Propietarios de tierra, se dedican a cultivarla.</p> <p>Se casa, su esposo es agricultor. Al morir sus padres, con su esposo compran las partes que correspondían a sus hermanos.</p> <p>El campo es de ella y de sus hijos (4 hijos).</p> <p>Sus hijos estudian niveles técnicos.</p> <p>Su hijo mayor trabaja en campo, con su esposo. Su otra hija esta casada, los dos menores estudian.</p> <p>Son los únicos de su familia, como la de su esposo, que siguen viviendo en el campo y trabajando el campo.</p>	<p>Sus padres son de los Ángeles se trasladan a San Clemente (región de Maule) a trabajar en fundo.</p> <p>Es familia de tradición trabajadora. Su padre es administrador y su madre dueña de casa. Tiene una vida estable en el fundo.</p> <p>Tiene buenos recuerdos del patrón, una buena relación con ellos. Su padre tiene cierto estatus.</p> <p>Es la menor de 7 hermanos. Sus hermanas ayudan en la casa, y específicamente ella, por ser la menor, se transforman en la ayudante de cocina de su madre. Capta todos los conocimientos de cocina de su madre.</p> <p>Todos sus hermanos tienen algún nivel de estudio. Niveles técnicos</p> <p>Estudia toda la enseñanza básica (6 año). No continúa estudiando, prefiere quedarse en casa ayudando con su madre, en la cocina. Le gusta cocinar.</p> <p>Se casa, se dedica a las labores hogareñas, cocina y cría los animales de corral.</p> <p>Sus hijos estudian en colegio técnico. Ayudan en labores agrícolas.</p> <p>Son los únicos de la familia, tanto de su esposo como la de ella, que siguen viviendo en el campo.</p>

Se podría decir que la señora Nely forma parte de una clase media campesina, pues su padre era un trabajador asalariado, por ser administrador y a la vez tenían mediería. Logra comprarse un terreno, después de una vida de trabajo, a donde se va a vivir con su familia.

Ella junto con su esposo trabajan este terreno, y siguen trabajándolo como agricultores. Así mantiene esta situación de mediano propietario de tierra como capital económico y son poseedores de un capital cultural de trabajadores agrícolas.

Veremos en las dos categorías siguientes cómo esta estructurado su mundo culinario:

**a. Quién cocina**

<b>Cuando niña</b>	<b>Hoy - época adulta</b>
Su madre, cocina para su familia y sus hijos.	Ella, para su familia.
<p><i>“¡Sí!. Mi mamá era muy hacendosa, ¡sabía hacer muchas cosas!, sí...”</i></p> <p><i>“Mi mami lo que guardaba, y lo hacía era la chuchoca, en se tiempo, se hacía chuchoca para el invierno, lo otro que hacía también era el poroto en tabla, ese...”</i></p>	<p><i>“No, yo solamente hago las cosas de casa... eh... cocinar, lavar, hacer aseo, criar aves, por ahí tengo unos chanchitos, también tengo que verlos...”</i></p>

**b. Quién ayuda**

<b>Cuando niña</b>	<b>Hoy - época adulta</b>
Ella ayudaba en la cocina, era la ayudante de su madre. Sus hermanas se dedicaban a otras labores de la casa	Sus hijas e hijos.
<p><i>“No, mis hermanos los varones nunca llegaron a cocinar, y mis hermanas el día domingo le ayudaban a cocinar a mi mamá. Es que a ella no le gustaba que le ayudaran a cocinar...”</i></p> <p><i>“había una de mis hermanas que tenía que hacer el aseo de todos los días, y a mí no me gustaba hacer aseo, siempre me quedaba con mi mamá en la cocina, ‘¿Qué le ayudo mami?’, ‘ya pélame las papas pa’ la cazuela, o pícame el repollo, o lávame las lechugas’, todas esas cosas. Y así aprendí a cocinar con ella, mi mamá tenía muy buena mano para cocinar”</i></p>	<p><i>“Si po’, cuando uno cocina y están en la casa, uno los manda hacer alguna cosa pa’ que no se críen flojos. Hacer una... pelarme la papita, rállame esa zanahoria, pélame esos ajitos, todo eso... y mi hijo Claudio, él aprendió a cocinar...”</i></p> <p><i>“la mayor, ella me ayudaba a cocinar cuando estaba el fin de semana, pero cocinar eso de pelar papas, y cosas así; después ella aprendió a cocinar. Ahora ella cuando yo salgo ella hace almuerzo”</i></p>

La madre de a señora Nely realizaba las labores hogareñas propias de una mujer de campo: cocinar, criar las aves, los chanchos, sacar leche. No tuvo ninguna empleada, sino que fue ella quien se encargo de la casa, mientras su esposo se dedicaba a trabajar en el fundo. Así, Nely, es quien le ayuda y le toca vivir desde ese núcleo a su madre, además por ser la regalona, es quien la ayuda.

No es casual entonces que la señora Nely al casarse también desarrolle las mismas labores, se dedique a cuidar a su familia, trabaje en la cocina, a crié los animales de corral. Ella fue educada para ello, para ser una buena dueña de casa de campo; independientemente de haber estudiado en colegio, ella repite el mismo rol de su madre.

Ella posee la experiencia de participar de este quehacer toda su vida, que no está mediado por ningún otro, por eso cuando ella recuerda la cocina con su madre, siempre describe con detalle cómo cocinaba:

*“Mi mamá lo que mas hacía, me acuerdo, y que es lo que yo meno’ hago, son las albóndigas. ¡Las albóndigas!... (...)traía mi mamá la posta, me recuerdo, y la molía en la casa y echaba a cocer unos huesitos redondos de vacuno y ahí preparaba el caldito, le echaban las papitas, las zanahorias, lo preparaba igual como para una cazuela, y después la albóndiga, esa la hace molida la carne, con pancito remojado, con cebollita picadita, bien chiquitita, es un poquito así, y con perejil también, con ajito y queda sabrosito y se le echa todo eso, esa pasta con la carne, con el pancito remojado, y con huevo, se hace así...”*

Ella siempre está presente en estos recuerdos, era participe, por ser quien la ayudaba, trasformando estos recuerdos y recetas sus acciones,

*“Y al otro día temprano, con mi mamá tomábamos desayuno, y ponía un ollón grande y ¡ya!, vamos llenado las prietas, y haciéndola, y hacíamos una olla con papas cocidas, ¡y ahí hacíamos pebre!, papas con pebre, y llegaba la familia a comer, todos los hijos, los nietos, llegaban a comer. Y los arrollados los sacábamos para la once...”*

Si su madre sólo abría el espacio de la cocina a las mujeres, y preferentemente a ella como su hija menor. Estos saberes que ella aprendió los transmite a sus hijos, tanto hombres, como mujeres,

*“Claro, y a veces tenían que ir a Talca a alguna diligencia, y le dejaba cortadito, por ejemplo una presa de ave, y ‘te deje esto, y le hechas a la olla agua, y cuando este hirviendo le agregas la sal, la zanahoria, las cebollas’, y le dejaba escritito todo, la medida del arroz para la cazuela. Cuando llegaba ¡lo tenía listo!”*

Así ella democratiza el espacio de la cocina, dejando que ahora sus hijos más grandes también cocinen, e incorporan nuevos saberes culinarios y productos, que para la tradición de Nely son distintos, pues ella considera la cocina de antes más fácil frente a estos cambios,

*“yo encuentro que antes era más fácil cocinar (...)Porque ahora le ponen tanta cuestión, que tanta cosa que ha parecido, que las cremas, que esta otras... yo no se cocinar con esas cosas. Mi hijo por ejemplo el sabe cocinar, tallarines con crema no se cuantito, que el hace que hace cuando estaba en Talca. ¡Y no po’¡, yo los hago a la antigua “*

Por otro lado, sus padres y su familia tenían una rica vida social, llena de fiestas, donde la comida era central,

*“Porque mi mamá se llamaba Carmen, y era el aniversario de matrimonios de ellos... (...) Sí... y ¡llegaba toda la familia!, todos los hijos los nietos, se llenaba la casa, ésta casa se nos hacía chiquitita, se nos llenaba el comedor, ¡se llenaba!. Hacíamos con mi mamá... ¡ahí que me encantaba afanar con ella!, hacíamos arrollado, hacíamos queso de cabeza, y hacíamos prietas”*

Lo que hacía que la casa siempre estuviera llena de comensales. Así, por un lado este mundo festivo de su familia, y de abundancia en general de la cocina, hace valorar los tiempos pasados como mejores,

*“Yo pienso, creo que mirando los años atrás, era la vida más linda, se comía mejor, se comía más abundancia... si así era la vida, de nosotros por lo menos así. Criaba mi mamá sólo para la casa, los chanchitos que se criaban eran sólo para la casa, las aves, todo para la casa...”*

En su vida no tuvo necesidades económicas, sino una buena vida; además estos recuerdos emergen bajo la visión de un tiempo más ordenado,

*“(...)y eso es lo que digo yo, ¡y se tomaba desayuno en familia!, ¡todos en la mesa!. Mi hermanos también po’, mi hermanos mayores ya a esa hora estaba trabajando ya en la chacra, en la chacra que tenían con mi papá. Pero mi papá tomaba desayuno con todos los otros que quedábamos en la casa, a las 8 de la mañana todos sentaditos a la mesa, bien lavados, bien peinados, y tomábamos desayunos juntos... (...)Sí, era bien ordenada la cosa. A la hora de almuerzo también, todos, siempre a las 12, 12:15 a más tardar a las 12:30...”*

Así este mundo abundante del campo, era a su vez estructurado, en el que los roles estaban delimitados -los hombres trabajaban la chacra y las mujeres cocinaban-, lo cual también se traducía a un orden en la alimentación familiar, comer a determinadas horas, con los tiempos regidos por estos horarios de ingesta, que rememora como algo afectivo, “más lindo”, acogedor,

*“yo por eso le digo que la vida de antes era mas linda, era mas acogedora digo yo. Ahora no, llega un niño se hace once se va, sale... yo trato de conservar eso aquí, cuando están todos aquí, no todos a la mesa el día sábado, todos a la mesa, nada de que yo voy a almorzar más rato, no al tiro... si me gusta ese orden.”*

Ella valora esa vida ordenada, donde la comida es el centro, como una forma de expresar afecto a sus niños, a sus familiares, el compartir y que tiene a la cocina en el centro, el núcleo de la vida cotidiana familiar.

**c. Estructura de mundo culinario (*habitus*)**

**1—Ella siempre habla desde adentro, participando**

Describe las comidas con minuciosidad.  
Detalla las técnicas y procesamientos.  
Es ella quien cocina, ella esta dentro de la cocina.

**2- Existe una continuidad entre los platos de su madre y los de ella**

Ella participa en estos recuerdos.  
Mantiene las tradiciones de su madre.  
Fue educada para eso. Repite la mismo rol de su madre, encargarse de la cocina.

**3- Democratiza el espacio de la cocina**

Trasmite sus conocimientos a sus hijos, hombres y mujeres.  
Los hace partícipes de estos quehaceres.  
Ella es el núcleo, pero sus hijos también cocinan cosas distintas.  
No monopoliza completamente, comparte el espacio.

**4 - Valora las comidas y el mundo de antes**

Las comidas antiguas eran más fáciles, en oposición de los nuevos productos.  
Eran más ordenadas la vida y las comidas.  
Todos participaban y compartían en la comida.  
Era una vida más abundante, se comía más, se celebraba más, se compartía más.

**5- La cocina es algo bonito, afectivo.**

Igual que su madre la cocina es algo para la familia, para entregar.  
Es sabrosa, es rica, es para participar y compartir.  
Labor de madre, entregar afecto por medio de la comida.  
A ella le gusta cocinar, es su saber.

### Caso 3: clase baja

Lucía Hernández	capital económico	capital cultural
<p>Edad 61 años (aprox.)</p> <p>Clase media</p> <p>Callejones</p> <p>Comuna de Maule</p> <p>Región de Maule</p>	<p>Familia de trabajadores inquilinos. Su padre maestro, su madre cocinera del fundo. Ahí se casan. (Teno)</p> <p>Su padre se traslada varias veces en búsqueda de mejor trabajo, de fundo en fundo. Sector de San Rafael.</p> <p>Son tres hermanas, no tienen mano de obra masculina en la familia, a parte de su padre.</p> <p>A los 12 años cuida un a un niño, hijo del patrón.</p> <p>Trabaja junto a su madre y hermanas, haciendo el pan para los trabajadores, la "galleta".</p> <p>Les tocaba cocinar para los trabajadores en época de trillas, el patrón les pagaban extra por esa labor.</p> <p>El esposo de la señora Lucía se incorpora como otra mano de obra en el fundo, donde trabajaba su padre.</p> <p>Su esposo se cambia a trabajar a otro fundo, seguirán trabajando en diversos lugares, trasladándose constantemente.</p> <p>Obtiene casa en San Rafael, por medio de una toma. Seguirán trabajando en campo, y moviéndose según las oportunidades.</p> <p>Cuando su hijo menor está estudiando, pasan por serios aprietos económicos, la agricultura no da dinero constante. Ella decide ir a trabajar a la ciudad.</p> <p>Trabaja de empelada en Malloco (5 años), y en Santiago, por otros dos años.</p> <p>Vuelve al campo, a Callejones, donde su marido trabaja en mediería.</p>	<p>Familia de trabajadores inquilinos de fundo.</p> <p>Su abuela era viuda, se desempeñaba como cocinera de fundo, su madre también (Teno). Al casarse su madre se traslada a otro fundo, con su esposo e hijas, sector de San Rafael.</p> <p>Son tres hermanas. Al no tener hermanos, ellas ejecutan labores agrícolas y también de casa.</p> <p>Su padre es maestro, estaba a cargo de maquinas de trillas, ella le ayuda a su padre. Adquiere conocimientos de maestranza.</p> <p>Estudia en el colegio, llega sólo hasta segundo básico, le aburre el colegio.</p> <p>Trabaja haciendo pan en fundo, también cocinaba para las trillas, junto con su madre y hermanas.</p> <p>Se casa a los 17 años, su esposo es tractorista de un fundo cercano. Se traslada a vivir junto a ella, en casa de sus padres.</p> <p>Se cambia a vivir a otro fundo con su esposo, en búsqueda de mejores oportunidades de trabajo, así seguirá su vida, de un fundo a otro.</p> <p>En una toma de terrenos obtiene un espacio, construyen una casa, con ayuda de sus padres. Con los años, los trasladan una población en San Rafael. Obtiene una casa a su nombre.</p> <p>Tiene 4 hijos, han estudiado toda educación básica, y técnica. Se han ido casando y partiendo.</p> <p>Su hijo menor estudiaba, ella tiene que salir a buscar trabajo. Su herramienta es saber cocinar, así ella ofrece este servicio. Trabaja como empleada, en Malloco y Santiago.</p> <p>Su esposo le reclama que vuelva, sus hijos ya están grandes. Llega a Callejones, produce en mediería.</p>

La historia familiar de la señora Lucia demuestra la inestabilidad del trabajador del campo -como inquilino- que no es propietario de tierras. Ella es parte de la clase baja campesina, que está en constante búsqueda de mejores condiciones de trabajo, trasladándose de un fundo a otro, situación que vive con sus padres y se repite cuando ella se casa. Así, en reiteradas veces le toca desempeñar labores de cocina, como parte del trabajo en el fundo y cuando ellas es adulta, trabajando en la ciudad.

Por lo mismo es importante revisar las dos categorías expuestas en relación a las entrevistadas anteriores, para comprender la división de labor dentro de la cocina en su caso:

**a.-Quién cocina**

<b>Cuando niña</b>	<b>Hoy - época adulta</b>
Su abuela cocinaba en el fundo (por ser viuda) Su madre cocinaba en el fundo, también hacía pan. Cocinaba también para la casa.	Ella cocina para su familia, también se desempeña como nana, siendo principalmente cocinera.
<i>“Viuda, era, enviudó joven... y nunca se caso, nunca se casó... y mi mamá decía que les tocó un año difícil, y comían, viste que ellas, hacían... hacían la comida para los trabajadores”</i>  <i>“mi mamá, igual que hacía el pan, ve que ante se hacía el pan, así unos panes pa’ los trabajadores”</i>	

**b. Quién ayuda**

<b>Cuando niña</b>	<b>Hoy - época adulta</b>
Ella, y sus hermanas. Son parte de la mano de obra que trabajaba en el fundo, (Hacen el pan).	Sus hijas, pero no menciona mucho aquello, pero todos colaboran con la casa, no solo con la cocina
<i>“Se iban pa’ su casa y... ahí aprendí a hacer pan... y yo como era la menor, las otras dos le tocaba, por ejemplo, hoy con mi mami nos tocaba hacer el pan... ellas calentaban el horno, y al otro día, nos tocaba calentar el horno y así poh!...”</i> <i>“también hacíamos comida pa’ los trabajadores mote de trigo, hacíamos porotos con mote de trigo, hacíamos...”</i>	<i>“entre todos... entre todos hacíamos la huerta... todos hacíamos las huertas... plantábamos de todos... sí...”</i>

Respecto a los recuerdos de las comidas y como las describe, se constata que también detalla sus formas de preparar, cómo cocinaba su madre, pero su narración siempre describe el contexto, la situación en donde lo hacía:

*“Mi mamá hacía los porotos con mote, eh... papitas con mote, y le echaba acerga, papas con chuchoca, y que quedaba blanditas, y hacía una colorcito y le echaba arriba... eh... en el campo uno, no... lo que se criaba no ma' poh! si se vivía tan lejos de la ciudad poh!... “*

Además recuerda por sobretodo las comidas y preparaciones para guardar en el invierno, técnicas que ella junto con sus hermanas aprendió como una forma de economizar, debido a las condiciones de vida. Estas formas de cocinar son traspasadas de su abuela, a su madre y de ahí a sus hijas, por intermedio suyo;

*“Sí, los orejones... también porotos verdes, eh... hacían, se hacían porotos verdes se guardaban en botella, hacíamos salsa de tomates ¡también poh!... también se guardaba en botella, con salicílico, con ese polvito se le echaba, se pelaba el tomate y se picaba, y se le echaba... (...)Claro, ella lo iba... hacían cuando ellos, cuando estaban con su mamá, lo hacía eso, y así lo seguimos haciendo todos, seguimos haciendo así... ahora ya no hago, digo pa' que si esta ahora todo congelado, yo compro una, una... bolsita de... arvejas congeladas”*

Estas técnicas están relacionadas con su familia, pues su abuela y su madre, eran trabajadoras que han pasado por condiciones económicas difíciles, donde las técnicas de guarda son fundamentales. De este modo las comidas portan esos recuerdos, de cuando su madre trabajaba en fundo cocinando con su abuela para los trabajadores,

*“La abuelita era ma' viejita, usaba fardas negras... (...) enviudó joven... y nunca se casó, nunca se casó... y mi mama decía que les tocó un año difícil, y comían, viste que ellas, hacían... hacían la comida para los trabajadores, y la gente ¡no había que comer poh!, en esos años, en esa crisis, hacían trigo, molían en la piedra.... Y hacían pan..., estaba joven sí mi madre, cuando nos contaba eso, y siempre le gustaba hacer, le gustaba esa harina, y ahora ella la revolvía con un poco de hacía un trigo lo molía en la maquina, lo molía en la piedra...”*

La madre de la señora Lucía recuerda estos tiempos asociados a la harina molida en piedra y el pan. Ella hereda esta piedra de moler trigo, pero también hereda este mundo con el pan y con el trabajo de prepararlo,

*“Sí... nosotros somos, somos tres hermanas, y toda la vida en el campo, y yo soy la menor de las tres hermanas... y hacíamos el pan para los trabajadores, para la gente, ve que antes se le daba pan se le daba la galleta a los trabajadores...”*

Éste recuerdo del pan es recurrente en ella, en reiteradas veces rememora cuando le tocó trabajar haciendo el pan en el fundo, junto con sus hermanas y su madre,

*“Ahí si que no me acuerdo cuantos eran, pero eran así unas galletas... (...) el administrador los a iba buscar a la casa... ello nos llegaba... nosotros teníamos una pieza, y ahí teníamos hacíamos el pan, teníamos unos mesones, todo teníamos ahí, nosotros.”*

Así, aparte de aprender a cocinar y hacer conservas, su madre enseñaba en esta labor, como una forma de trabajo dentro del fundo, hacer el pan:

*“De san Rafael pa’ dentro, un campo, y... nosotros hacíamos el pan, y yo con mi mamá, como yo era la menor, para yo aprender las cosas, yo hacía el pan con mi mamá y ella me enseñaba, ahí ella, pa’ que yo supiera hacer las cosas”*

Dado que en su familia eran mujeres, les tocaba ayudar en las labores agrícolas a su padre, como una forma familiar de sobrevivencia, además del trabajo al interior del fundo:

*“como éramos puras mujeres, y mi papá hacia la huerta, y nostras teníamos que picarlas, regarlas, con mi mama ¡poh!. ¡Nosotras teníamos que ayudarnos poh!, las picábamos, las regábamos, cuando tenías que arrancar los porotos, los arrancábamos, el maíz lo pelábamos, teníamos que hacer todas esas cosas en la huerta de la casa, y... criábamos nosotros, porque los... ¡criábamos hartos terneros! Porque donde nosotros hacíamos la comida... el... los patrones tenía, sembraban trébol... y ahí teníamos chancho... y una vez nos dijo un administrador, nos dijo, que por qué no criábamos terneros, así como se multiplican tanto las huertas, sembrar, plantar y mi papá no tenía poco tiempo, y siembra la mitad de pasto, y ahí echan los chanchos, pone terneros, después los venden... y así lo hicimos”*

Por lo mismo, Lucía no ve la cocina sólo como una cosa familiar, sino un trabajo más dentro del fundo. Ella participaba de los quehaceres de este mundo, y no solo dentro de su casa, sino como parte de los eventos que se realizaban en el fundo, como por ejemplo las trillas, donde ellas cocinaban,

*“cuando se terminaban las trillas se hacían una fiesta grande, pero se hacían, de comida hacían porotos con mote, un día hacían... puros tallarines le daban a la gente, también hacían cazuela, también le daban, o cazuela de vacuno... o de cordero, pero siempre cosas altas, como cazuela, pa’ que le rindiera ma’ poh!, no ve que los hombres trabajaban, había que darle comida a los hombres... (...)nos pagaban, el patrón nos pagaba para que hiciéramos la comida y todo... es era una plata que ganábamos nosotros extra...”*

A diferencia de las otras entrevistadas, Lucía no recuerda muchas fiestas familiares, sino sólo eventos sociales y productivos como estos, marcados como una oportunidad de trabajo para ellas, lo cual recalca varias veces,

*“Sí poh... tenías que ir poh!, si nosotros ayudábamos ahí. O sea, como nosotros estábamos trabajando, también estábamos ahí, nosotros, y jotas señoras! de todos los... los otros trabajadores también. Pero nosotros no, a nosotros nos pagaban pa’ que hiciéramos la comida.”*

Estas experiencias de hacer el pan todos los días, de cocinar en las trillas, le proporcionaron a la señora Lucía una herramienta de trabajo:

*“Sí, pero ya estaba Rodrigo internado, mi hijo menor, con Jaime trabajaba en chacra, y no ve que la plata se ve una vez al año cuando se trabajaba en chacra, y antes yo trabajé en San Rafael cuando estaban haciendo la doble vía, yo trabaje con una amiga, le hacíamos la comida yo, teníamos treinta pensionistas, los puros almuerzos”*

Frente a aprietos económicos, ella no duda en salir a buscar trabajo, ofreciendo lo que mejor sabe hacer,

*“Me fui, y me fui a una agencia de empleo, fui con mi hija y ahí me llevó, una señora para Malloco, (...) fue muy buena esa señora. Y me fui,(...) porque ella me fue a buscar a la agencia la señora,(...) y me preguntaba, caso que yo había trabajado, cuando chica yo trabaje de nana, de emplea doméstica, pero ahora yo lo único que yo sé hacer es comida”*

### c. Estructura de mundo culinario (*habitus*)

#### 1—Ella siempre habla de las comidas contextualizando

Describe las comidas con minuciosidad, sobretodo los procesos (más que las recetas). Habla de los quehaceres del fundo fuera de la casa.

Es ella quien cocina, pero también participa de otras labores.

Habla desde un lugar de trabajo.

#### 2- Describe principalmente comidas de guarda, sistema de subsistencia económica.

No habla de abundancia, ni de fiestas familiares (excepto la matanza del chanco).

Describe diversos sistemas de guarda, conserva, etcétera.

Forma de llevar la economía de hogar.

#### 3- Existe una continuidad entre los saberes de su madre y ella

Los conocimientos de su abuela y de su madre para hacer conservas, como parte de la economía familiar típica del campo.

Así también su abuela fue cocinera de fundo, su madre, y ella cuando niña, hacen el pan – galleta, o comidas de trilla.

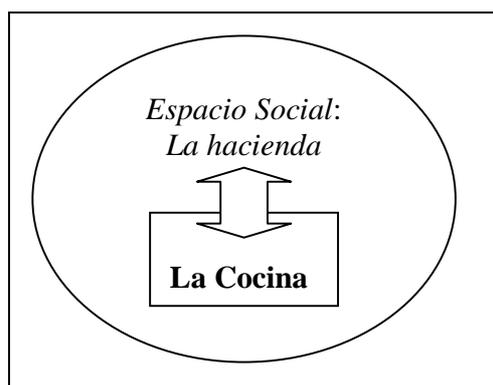
#### 4 – La comida es una herramienta de trabajo

Hacer la galleta para los trabajadores.

Cocinar para las trillas.

Cocinar para trabajadores de vía, o como nana.

Por medio de la elaboración de estas biografías culinarias de tres mujeres de la zona rural, estamos dando cuenta del espacio de la cocina, dejando ver un *Espacio Social* mayor -que lo comprende- el mundo rural de la hacienda.



Éste espacio de la cocina, muestra un mundo femenino dentro de la organización de la hacienda. Mas, para nuestro interés, buscábamos construir -identificando tres clases sociales- cómo se percibe dicho espacio desde las diversas posiciones. En cada una de estas tres mujeres al describir su capital económico y

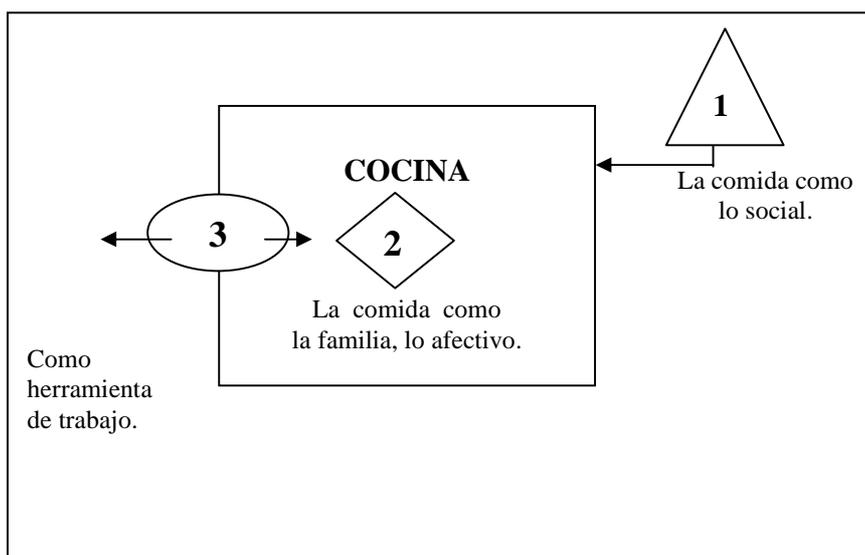
su capital cultural, vemos como operan en la conformación de sus biografías, y se encargan de construir una percepción de la cocina de manera diferente.

En resumen, podemos decir que la clase alta (1) está mirando la cocina desde afuera, desde arriba, organizándola, y cuando hace parte de ella es mediada por 'otro'. En casos excepcionales puede cocinar cosas específicas, quizás en eventos sociales, pero generalmente cocina una empleada. Por eso para Ana Bustamante la comida es algo *social*, como un evento y generalmente visto desde afuera.

En el segundo caso, la clase media (2) siempre habla desde el interior de la cocina familiar y desde ahí mira la hacienda, como el resto del mundo que la rodea. Por eso es que para Nely Saavedra la cocina es un espacio *afectivo*, una labora familiar, ahí esta su núcleo.

El tercer caso, Lucía Hernández, es un ejemplo de la labor de la cocina en la clase baja (3), del trabajador sin tierras y que vive una constante inestabilidad. Así habla desde el interior la cocina –como sujeto que ejecuta-, pero al mismo tiempo desde afuera –como labor de trabajo-, debido a despeñarse como trabajadora en la hacienda, realizando distintas labores, como también cocinar. Por lo mismo, para este caso la cocina es, además de una cosa familiar, una *herramienta* de trabajo.

Podríamos entonces efectuar de modo aproximado, el siguiente esquema de posiciones de estos tres casos:



Una vez ya identificados nuestros casos, revisaremos cómo opera el chanco en piedra y que significados toma. Para ellos presentaremos un cuadro general, en estos tres casos, para cotejar los sentidos que toma este plato identitario de la región de Maule.

#### Categorías del consumo de chanco en piedra por distinción de clase

Categoría	Ana Bustamante (1)	Nely Saavedra (2)	Lucia Hernández (3)
<b>Como lo comen hoy</b>	Con pan en la misma piedra. Puede ser pan amasado, o marraqueta.	En pocillos cuando hay vistas, en piedra con la familia. Con pan amasado, tortilla y queso fresco.	En la piedra con pan amasado, a veces con presa de gallinas.
<b>Como lo comían cuando niña</b>	En la piedra, al volver del río, en vacaciones. Los trabajadores en piedra grande.	En la piedra con su padre. En al casa.	En la misma piedra, con su familia. En su casa.
<b>Como lo aprendió</b>	De los trabajadores, y la nana de su casa en campo.	Con su padre.	Con su madre.
<b>Recuerdo del contexto de consumo</b>	Al terminar la jornada de trabajo, cuando se le entregaban la galleta a los trabajadores.	Cuando vuelven los padres a su casa después de la jornada de trabajo, a la once.	En la casa, mas ella recuerda por sobretodo la labor de hacer la galleta para los trabajadores.
<b>Sentido del consumo-estructura mundo culinario</b>	Lo ve desde afuera, lo percibe como <b>algo social</b> de los trabajadores. Lo incorpora a su dieta, lo hace algo propio, pero también hace gazpacho.	Algo <b>familiar</b> , sobretodo el recuerdo de su <b>padre</b> haciéndolo juntos y compartiéndolo en la misma piedra.	Recuerda especialmente <b>el trabajo</b> de hacer la galleta, este otro lugar asociado al chanco en piedra, vinculado al trabajo.

Si revisamos en detalle cada una de las categorías, se puede ir viendo que cada una de las entrevistadas está hablando desde su posición en este espacio social de la cocina de la hacienda.

Sobre **cómo lo comen**, todas lo sirven en la piedra, y reconocen que también se sirve en pocillos más parece estar asociado a un asunto de formalidad ante las vistas. Pero en el mundo familiar, es habitual comerlo en la misma piedra:

<b>Ana Bustamante (1)</b>	<b>Nely Saavedra (2)</b>	<b>Lucia Hernández (3)</b>
<p><i>“Bueno claro, si hay visitas y hay gente que uno... claro lo puedo servir separado, pero por ejemplo con el pan sacarlo de la misma piedra... y hay todo un rito, que tienes que meter el pan, sacar e irte a comer afuera, no dentro de la... y esas son las peleas con los cabros chicos “¡salga de adentro de la piedra!”... porque sino si cae, cae dentro, y la idea es que caiga afuera...”</i></p>	<p><i>“No yo se los sirvo en esos pocillitos, y así cuando viene mi cuñada, así como para estar en familia, hacimo’ pa’ nosotros en la piedra,(...) y ahí hacemos como varios tomatitos, y lo hacimo’ pero bien rico... y ¡ya! ¡tráela piedra así no ma’, no hagai tanto leseo! Y para los hombres, le saco en unos posillitos más grandes que tengo, y les sirvo ahí, y nosotros comemos en una esquinita ahí en la piedra, nos gusta ahí...”</i></p>	<p><i>“No... así mismo se saca o en unos posillos, yo también tengo posillos, pero casi siempre así lo ponemos así al medio de la mesa”</i></p>

Es interesante que la señora Nely manifieste que es “para estar en familia” como el plato estudiado en la piedra. Las otras dos entrevistadas, por lo general lo consumen en piedra. Mas Ana Bustamante deja ver el rito de comer y no ensuciar, de no dejar la “cochinada”<sup>24</sup> que comentaba su esposo, frete a una distinción de clase por los trabajadores que metían la mano entera dentro de la piedra.

Si vemos hacia atrás, en sus recuerdos de infancia percibimos mayormente estas diferencias de sentidos. Así las categorías de cómo lo comían y de quien lo aprendió están directamente asociadas. Ante la pregunta **cómo lo aprendió** y **quién lo hacia**, esta son las respuestas:

<b>Ana Bustamante (1)</b>	<b>Nely Saavedra (2)</b>	<b>Lucia Hernández (3)</b>
<p><i>“Bueno, cuando chica, viendo los trabajadores... con la piedra, y era como una cosa, digamos una cuestión con sal, ahí afuera, eh estaban los ají, que llegaban, la cebolla... digamos era como una cosa....”</i></p> <p><i>“la nana, la chica que trabajaba con nosotros, mi mamá no era muy de chancho en piedra, no. Mi mamá nunca, era una cosa de la señora que nos ayudaba en la casa, o nosotros mismos...”</i></p>	<p><i>“Mi papá era como de ma’... cómo le dijera era de ma’ de chancho en piedra, mi mami no tanto, pero mi papá si.”</i></p>	<p><i>“Desde chica, como éramos campesinos...” “Sí... mi mamá, igual que hacía el pan, ve que ante se hacía el pan, así unos panes pa’ los trabajadores”.</i></p>

<sup>24</sup> Ver cita página 73.

En el primer caso, es evidente que son los trabajadores quienes tenían esta tradición, que ella incorpora, refiriéndose al momento de la entrega de la galleta, fuera de su casa, y en un segundo momento, la confección de este plato es dentro de su casa pero por la nana. En el segundo caso, sigue vinculado al núcleo familiar, al padre. En cambio el tercer caso, proporciona una respuesta abierta, a una situación de trabajo -por ser campesinos-, y además asociado a la madre -en la familia-; más inmediatamente ella hace alusión a cómo aprendió a hacer pan para los trabajadores, volviendo a la idea de trabajo en el campo. Ante la pregunta de **cómo lo comían**, se vuelve a reforzar esto:

<b>Ana Bustamante (1)</b>	<b>Nely Saavedra (2)</b>	<b>Lucia Hernández (3)</b>
<p><i>“Pa mi, por lo menos el chancho en piedra era que después del trabajo... de ellos, que le daban la, la... la galleta, esa cosa grande de pan, entonces ahí se hacía, uno traía el tomate, otro el ají, y ahí se ponía a conversar, de la jornada del trabajo, de la señora, que se yo todos los empleados con su galletas...” “para mí era como un evento, y yo también podía meterme, como cabra chica, y se metían mis hermanos... digamos todos podían ir a comer chancho en piedra.”</i></p> <p><i>“veníamos los veranos, y llegábamos del río, como a las 8, y cada uno dice: ‘hoy día yo voy hacer el chancho en piedra’, es como probar las cosas, es como... siempre se pregunta quién hizo el chancho en piedra, es toda una tradición.”</i></p>	<p><i>“en posillo mi mami, pero mi papá, a él le gustaba en la piedra y como yo era tan colerá, toda la vida estaba detrás de mi papá, siempre comiendo con él”.</i></p> <p><i>“Con él comía yo, en la misma piedrecita, comíamos los dos, con mi papá.”</i></p>	<p><i>“Si poh!, si esta es la zona del chancho en piedra, esta zona de aquí de la séptima región”</i></p> <p><i>“No en la hora no ma` el pan teníamos que tenerlo nosotros antes de la, como las 4 de la tarde porque ahí las iban buscar, pa` llevárselo a la bodega, a la llavería y ahí se le daba a la gente el pan, antes de irse, antes de 6... o sea antes de las 5 tenía que tenerlo, el llavero tenía que tenerlo para dárselos... (...) Se iban pa` su casa y... ahí aprendí a hacer pan...”</i></p>

Nuevamente en el primer caso -como hija de los patrones- veía desde fuera este evento de los trabajadores, a lo que ella misma señala que era muy social, destacando que todos podían ir a comerlo. En el caso de su familia, respecto de los trabajadores, comenta nuevamente que era muy social, *“Ellos que, pican la cebolla grandota (...) te fijas, no tan chiquitito, te fijas... no, no veo que haya*

*mucha diferencia... La diferencia es una cosa muy social*". En su núcleo familiar son sus hermanos quienes adquieren esta tradición y asociado a las vacaciones, como un momento de recreación y a la vuelta del río. Se puede decir que para un primer momento –en los trabajadores- prima lo social, mirando desde afuera este mundo, y en un segundo –con sus hermanos - es un evento tradicional de las vacaciones, distinto a lo cotidiano de la ciudad en Santiago.

En el segundo caso, Nely, sigue estando inscrito este plato en el mundo familiar, interno y sobretodo cargado de emotividad, a su padre. Para el tercer caso, Lucía Hernández, nunca logra especificarnos bien frente a la pregunta de cómo se comía, siempre da respuestas vagas, del tipo que si se comía era porque es de la zona, o respuestas por el estilo. En cambio recalca en reiteradas veces, y con mucho detalle la labor de hacer la galleta, vuelve al mundo del trabajo.

Esta relación de la galleta y la jornada de trabajo, en el mundo del chancho en piedra, se puede hacer más evidente si consideramos **el contexto** de estos recuerdos:

<b>Ana Bustamante (1)</b>	<b>Nely Saavedra (2)</b>	<b>Lucia Hernández (3)</b>
<p><i>"por lo menos en mi familia en el campo, y todo, era una cosa de hombres, cuando llegaban después del trabajo, que eran los hombres, eran ellos los que se llegaban a un lugar a por mientras esperaban la galleta"</i>  <i>"no, poh!... la piedra no se movía, había que instalarse ahí, pues era como la mitad de esta mesa..."</i></p> <p><i>"... Lo que pasa, lo que pasa es que estas piedras, es que la gente más de comunidad, así grandes... las piedras no son así, sino que así..."</i></p> <p><i>"más planas, entonces ellos con el pan y dejan un pedazo de su cuestión, acá... como que no es como tanto cuchareo, es como mojar un poco el pan no ma', con un poco de tomate no mas..."</i></p>	<p><i>"... entonces en la tarde cuando legaba la familia, los hombres que trabajaban en el campo, las mamás tenían el pan listo, y el chancho en piedra listo, y llegar y se servían"</i></p> <p><i>"Cuando viene la familia también, tengo que hacer pan, hago pan en la tarde en el horno grande que hay aquí, y le saco pan o tortilla calentita, a la hora justita, mientras la... las niñas hacen el chancho en piedra, yo estoy haciendo el pan."</i></p>	<p><i>"Ahí si que no me acuerdo cuantos eran, pero eran así unas galletas... (...) el administrador los iba buscar a la casa... ello nos llegaba... nosotros teníamos una pieza, y ahí teníamos hacíamos el pan, teníamos unos mesones, todo teníamos ahí, nosotros. Y ahí se hacia el pan, lo tapábamos con las mismas bolsas, las bolsas que se ocupaban de la harina"</i></p> <p><i>"Sí, yo siempre que viene un caballero amigo acá, con la señora, me llama "¿tiene tomate?" a veces le digo que no, ahora recién esta saliendo!... y el traía los tomates y la harina para que yo hiciera la tortilla, y mientras se hace, conversamos, se toma sus copetes... pero en la mañana me avisa, porque yo en la mañana tengo que calentar el rescoldo..."</i></p>

En el caso de Ana Bustamante, ella hablaba de esta situación del término de la jornada, la entrega de la galleta y el compartir de los trabajadores un espacio de conversación, del cual como niños participaban ella y sus hermanos. Recalca este momento de descanso, como una situación masculina, donde la mujer es quién entregaba la galleta a los trabajadores. Por otro lado, la piedra que se usaba era grande y no se movía, estaba bajo un árbol en el patio fuera de la casa de fundo. Ella menciona respecto a la forma de comer y a este tipo de piedra, “es que la gente más de comunidad”, dejando ver que es un momento de colectividad y se relaciona con el untar todos de un mismo espacio; también muestra su apreciación de lo social que tiene el chancho en piedra, del ritual de comerlo y además este recuerdo de que “todos podían comer chancho en piedra”.

En el segundo caso, Nely nuevamente subraya lo familiar, la vuelta de la jornada donde las mujeres esperaban a sus esposos con el pan y el chancho piedra listo para la once, escenario que repite en su familia. Para el tercer caso, Lucía tiene la función de hacer la galleta para los inquilinos y sus recuerdos emergen desde ese lugar. Ella lo come, pero también trabaja haciendo el pan, como actualmente lo hace para recibir a sus amigos y familiares.

Vemos que para la configuración del mundo de la cocina y sus posiciones en esté, trasluce un espacio mayor el de la hacienda, donde el chancho en piedra sintetiza ésta memoria, generando diversos significados para cada una de las mujeres entrevistadas, pese a que todas lo consuman.

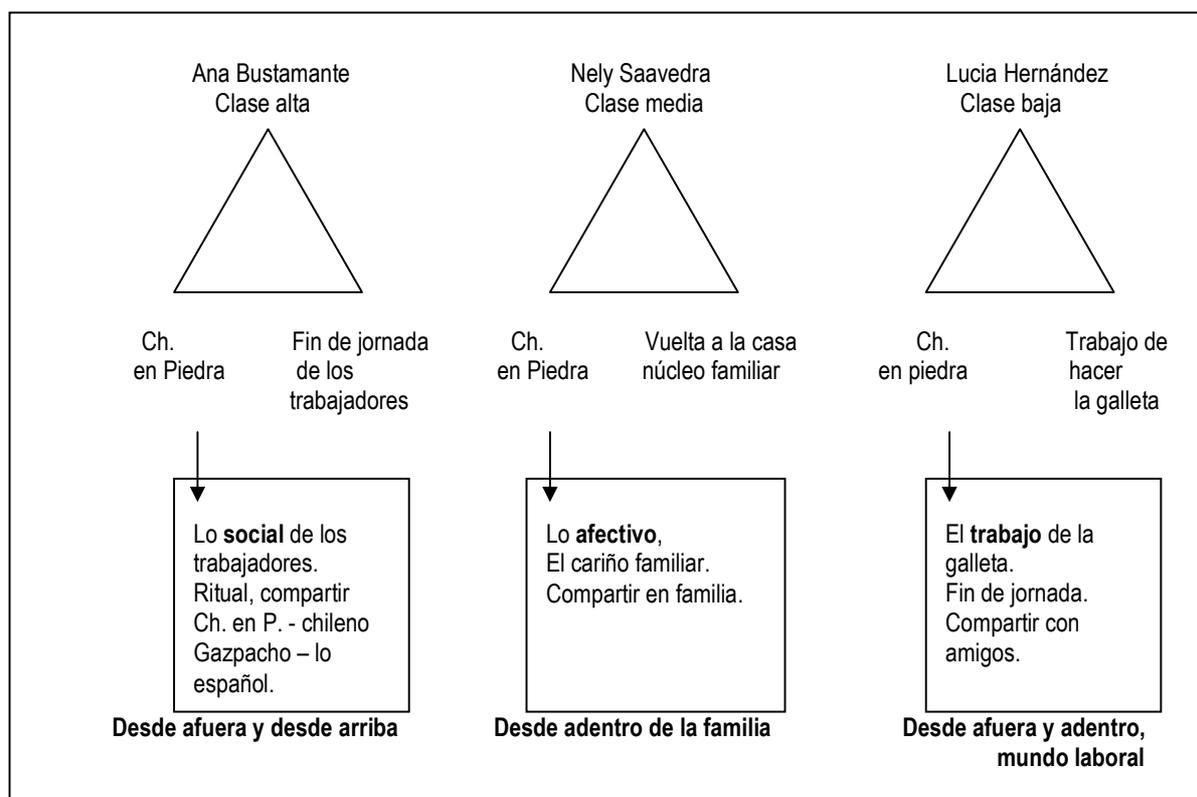
En la clase baja (3) esta asociado a su posición en la hacienda, ubicándose en el límite del espacio: dentro de la cocina, en su familia; pero a la vez, fuera, en el trabajo de cocinar para el fundo. La clase media (2) lo vive desde adentro, desde un lugar netamente femenino, sin describir la entrega de la galleta y el momento de socialización externo de los trabajadores, inscribiendo el consumo por completo en una situación familiar.

La clase alta (1) lo ve desde afuera, mira este mundo social del trabajador y en el caso de Ana Bustamante, lo incorpora reconociendo que es una de las cosas que

aprendió de ahí. Mas ésta incorporación a su dieta es concebida, desde cierto lugar o posición, donde opera el modelo de su estructura culinaria (o *habitus*), en el cual la comida española es superior a la chilena, por lo que ella también incorpora el gazpacho, preparación española, similar al chancho en piedra, *“como no cocino mucho, ahora, algo que viene de allá que esta incorporado en mi familia es el gazpacho, que ahora creció mi familia ya que son de mis hermanos, mis sobrinos, etc... El gazpacho es una cosa, ahora ya empezamos y no paramos más... o sea”*. Sin saber cual de las dos preparaciones come más, a la luz de su mundo culinario, se lee, que si bien come chancho en piedra, y le provea de recuerdos de la infancia, siempre estará mediado por esta premisa que “lo español es mejor”.

Tras situar el chancho en piedra en esta estructura culinaria, que cristaliza la hacienda, podemos hacer un esquema final de los significados del plato, por medio de tres triángulos culinarios, considerando sus tres ejes: categoría sociológicas, situación y alimento.

### Cuadro comparativo de los triángulos culinarios



Este esquema resume la revisión efectuada en cada uno de los casos, develando los distintos significados que adquiere el plato, cargándose de emociones y recuerdos, que están siendo mediados por las posiciones que tiene cada una de estas mujeres en un determinado espacio social y por las relaciones que se generan entre estas posiciones. Podemos decir que el chancho en piedra viene a cristalizar una memoria más que presente, grabada en las personas, de éste mundo hacendal.

Como se expuso en las secciones anteriores, el chancho en piedra por un lado esta hace alusión a un sabor identificable y a una forma de consumirlo, más o menos formalizado (en la piedra), que genera una identidad, pues reúne a un grupo de personas en esta memoria colectiva de la hacienda, del campo y el pan amasado. También es capaz de generar distinciones, pues cada una de las clases lo ve desde diferentes lugares y le aporta diferentes significados.

## VI. CONCLUSIONES

*“Mire la gente lo más que le gusta es en la piedra, y todo junto.” (Alba López, Pencahue)*

En la investigación efectuada, se buscaba develar por qué se construye el chancho en piedra como un plato de identidad regional. Para efectuar su análisis, era importante abordarlo como una práctica social compleja y no sólo como una ingenua preparación, sobretodo frente al hecho de ser bastante extendido en la región del Maule, que lo asocia a una tradición regional por su vinculación a un territorio, como un hecho natural y de ahí su categoría de identitario.

Tomando diversos autores de la antropología de la alimentación, así como otros de las ciencias sociales, el fenómeno trabajado fue desnaturalizado y despojado de esta noción ingenua de práctica tradicional, que no genera distinciones, para dejar ver sus significaciones reales. Por medio de la revisión de su técnica de procesamiento y la situación de consumo, se fueron encontrado los diversos significados latentes en estas dos dimensiones del plato.

Poniendo el plato sobre la mesa -con piedra y todo- podemos decir que efectivamente accede al sello de preparación de identidad regional, pero que a su vez posee diversos sentidos, donde sus ingredientes y su técnica de procesamiento le otorgan de un sabor identificable. Mas se puede oler el juego de los principios de condimentación que están operando, que le otorgan dos niveles de identificación: un identidad personal -una identificación de sabor- referido a los condimentos, pero a la vez una identidad regional -los principios de condimentación asociados a una gastronomía- cristalizados en el tomate y la piedra.

Así el chancho en piedra es capaz de unificar –como un *habitus*- un gusto, una práctica culinaria, un grupo de personas, una gastronomía y una identidad regional, ligados íntimamente a este mundo rural tan potente de la región de Maule. Pero a la vez como fenómeno de identidad, o como *habitus*, es una estructura que genera distinciones.

Revisando diversas historias biográficas entorno al plato en el mundo rural, se pudo ver que es una cristalización de una memoria colectiva entorno a la hacienda. Comprendimos que el chancho en piedra unifica este sabor campesino: la piedra, el tomate y el pan, pero a la vez forja distintos significados, proveyendo de distinciones en los consumidores, que se perciben a través de los recuerdos de cada, dejando ver las posiciones que tienen cada uno, desde donde hablan y construyen sus discursos, en este espacio social de la hacienda.

La clase latifundista lo ve desde afuera, como parte del mundo social del trabajador, no obstante que lo incorpora -porque también es parte de su memoria- pero siempre mediado por otro, catalogado como un mundo popular y que lo supedita al paradigma de lo español, como lo mejor o “distinguido”. La clase media, habla del plato desde el núcleo familiar, desde el espacio de encuentro y el compartir en familia, al finalizar la jornada. Es la primacía de lo afectivo en el plato, más que en las otras clases sociales. La clase baja, del trabajador sin tierra, mira el chancho en piedra desde el ciclo laboral como el espacio de descanso y recreación, pero que también se da en un núcleo familiar, no obstante la significación que prima es aquella que lo relaciona a la labor de hacer el pan o galleta para ser entregado a los trabajadores.

Precisamente el chancho en piedra da cuenta de ésta situación colectiva y de una estructura laboral, vista desde un mundo femenino -la cocina - y que pone en escena el fin de la jornada de trabajo en la hacienda: el hacer el pan para el fundo, el compartir la galleta y el regreso de los trabajadores a su casa, por lo tanto, de segmentación social del trabajo.

Esta estructura, que si bien ha ido cambiando y desapareciendo, no es del todo lejana en la memoria de las personas. Es tan potente, que el mismo chancho en piedra resume esta estructura en su consumo, pues el hecho de que siga vinculado al pan -como algo inseparable- y a la hora de la once, demuestra la sobrevivencia asociada a la galleta y el fin de la jornada de trabajo en la hacienda, profundo recuerdo que tiene relación con ese momento de socialización del trabajador, del cual el mismo plato sigue siendo ejemplo: no se come sólo, se

comparte y se asocia a la idea de “todos juntos”, pero a un “todos juntos” que porta la etiqueta de lo popular.

En cuanto a su nombre, éste genera un código interno, pues se tiene que interpretar para saber qué es -lo que lleva- y cómo se come. No tiene carne, no se come con plato, se unta en la piedra y se mezcla todo. Es un código que lo separa de otros territorios y lo une más fuertemente al suyo, pues las personas que no forman parte de esta tradición, muchas veces no entienden el plato. Así, con el juego de su nombre, como un fetiche y frente a esta connotación de plato regional, se transforma en una preparación para exportar el sabor maulino. Pero en esta exportación y transformación en una unidad identitaria de feria costumbrista, estilo “made in Chile” o digamos “made in Talca”, se borran todas sus lecturas sociales, distinciones y posiciones de clase, transformándolo en una pintoresca comida popular del valle del Maule. ¿Pero que hay debajo de este mundo popular?

No es casual que para los lugareños este plato tenga una diferencia marcada respecto al pebre, frente al cual el chancho en piedra emerge como “una cosa nada que ver”, pese a las similitudes. Esta oposición con el pebre es resultado de un proceso de diferenciación -necesaria en toda construcción de identidad- donde es fundamental la relación con “lo otro”, de ahí que los lugareños categorizen como pebre v/s chancho en piedra. Por otro lado, la identificación con el tomate -como un producto propio- genera esa raíz que le da una identidad y territorio, frente a este pebre que es extendido en Chile.

Ahora bien, en este proceso de identificación también se encuentra la piedra, que sugiere lo indígena y lo mestizo del plato. Por supuesto podríamos decir que la comida chilena es mestiza, pero frente a una región que se declara sin indígenas, donde su imaginario está blanqueado, no es un hecho menor la presencia de la piedra. Si revisamos el pebre -que es también parte del mundo popular- tiene una diferencia interesante al chancho en piedra: su técnica. En el primero los elementos son picados y no molidos, permitiendo verlos, los identificamos. En cambio, en el chancho en piedra la mezcla es homogénea, no permite distinguir los elementos que tiene -a excepción del tomate, delatado por su color- , son

sutilmente percibidos en la boca al ser saboreados. ¿Tiene que ver con este blanqueamiento o negación de lo indígena en la región ?.

Una gran pregunta que no es incoherente, siendo válida ante los diversos alcances que tiene esta preparación con el mundo popular de los trabajadores de la hacienda, quienes son el rastro de los mestizos y de los indios de encomienda de la región. Acostumbrados a sobrevivir en una nueva estructura, los nativos y mestizos se desarrollaron en este espacio –cerrado y conservador- de la hacienda, de una larga procedencia, perdiéndose en la memoria –muchas veces por conveniencia- , tratando de no tener notoriedad en sus tradiciones, encapsulándolas con otras mejor vistas, mezclándose al punto de no percibir sus diferencias. Con este “comer todos juntos como chanchos”, que da sentido al nombre del plato y a una idea de comunión, de un fin de jornada exhaustos, pero además, a un “estamos mezclados, no nos identificamos, pero todos juntos”, ante una situación de opresión –también simbólica- de la primacía de lo español como el paradigma de la cultura de la zona central.

## VII. BIBLIOGRAFIA

- Alonso, L. 1998 Sujeto y Discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa, en: *Métodos y Técnicas Cualitativas de Investigación en Ciencias Sociales*, editado por Delgado, J. Editorial Síntesis, Madrid.
- Bengoa, J. 1990. Capítulo cuarto: El Maule, En: *Historia de la agricultura chilena. Tomo II: haciendas y campesinos*. Ediciones Sur, Santiago de Chile, pp. 101-134.
- Bourdieu, P. 2006 *La distinción: criterios y bases sociales para el gusto*, 3ª edición, Taurus, Madrid.
- \_\_\_\_\_.1997. Espacio social y Espacio simbólico, en *Razones Prácticas. Sobre la teoría de la acción*, Anagrama, Barcelona.
- Carravedo Fantova, M. 2006. *Variedades autóctonas de tomates de Aragón*, CITA - Centro de Investigación de Tecnología Agroalimentaria de Aragón, Gobierno de Aragón, Zaragoza, España.
- VI CENSO Nacional Agropecuario. Oct. 1997. INE, Gobierno de Chile, en: [http://www.ine.cl/canales/chile\\_estadistico/home.php](http://www.ine.cl/canales/chile_estadistico/home.php)
- VII CENSO Agropecuario y Forestal. 2007. INE, Gobierno de Chile, en: <http://www.censoagropecuario.cl/index2.html>
- Contreras, J. (comp). 1995. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 9 -24.
- Cuche, D. 1999. *La noción de cultura en las ciencias sociales*, Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires.
- Delgado, Carlos, 1997, *Diccionario de Gastronomía*, ALTAYA S.A. Barcelona.
- Douglas, M.1995. Las Estructuras de lo culinario, en: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, editado por Contreras, J. 1995. Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 171 -199 [El texto procede de: Douglas, Mary "Estructura de lo culinario", Communications, nº31, 1979.]
- Fischler, C. 1995. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Ed. Anagrama, Barcelona.
- Goody, J.1995. *Cocina, Cuisine y Clase*, Barcelona: GESIDA.

- Góngora, Mario. 1974. *Origen de los inquilinos de Chile central*. CIRA – Instituto de Capacitación e Investigación en reforma Agraria, Proyecto del Gobierno de Chile/ FAO.
- Gutiérrez, J. y Juan Manuel Delgado. 1998. Teoría de la Observación, en: *Métodos y Técnicas Cualitativas de Investigación en Ciencias Sociales*, editado por Delgado, J. Editorial Síntesis, Madrid.
- Ivanovic, C. 2004. *Nueva Cocina Chilena: Culinaria e Identidad*, Tesis para optar al título de Antropóloga Social, Departamento de Antropología, Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- *Larousse Gastronomique* en español. 2004. España.
- Latorre, M. 1957. Autobiografía de una vocación, en: *Anales de la Universidad de Chile*, N° 102, Año CXIV, Segundo Semestre 1957, Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- León, L. 1991 *La merma de la sociedad indígena en Chile central y la última guerra de los Promaucaes, 1541-1558*. Institute of Amerindian Studies, University of St. Andrews.
- \_\_\_\_\_ 2002. Mestizos e Insubordinación social en la frontera mapuche de Chile 1700-1726, En: *Estudios Coloniales II*, editado por Retamal, J. (coord) Universidad Andrés Bello, Santiago de Chile. pp. 207-226.
- Lenz, R. 1910 *Diccionario etimológico*, Mario Ferreccio (ed.), Seminario de Filología Hispánica, Universidad de Chile, Imprenta Cervantes, Santiago.
- Manríquez, V. y Maria Teresa Planella. 1994. Perspectivas de investigación arqueológica a partir de los resultados del estudio etnohistórico sistemático de una región de Chile central, *Actas del 2º Taller de Arqueología de Chile Central*. Santiago de Chile. Extraído de: [www.arqueologia.cl](http://www.arqueologia.cl), (fecha: 11 marzo 2008.)
- Marín, R. 2003. *Secretos de la cocina chilena*, Ed. ORIGO, Santiago de Chile.
- Montecino, S. 2004 *Cocinas Mestizas de Chile: la Olla deleitosa*, Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago de Chile.
- \_\_\_\_\_ 2006. *Identidades, Mestizajes y Diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación*, Tesis para la obtención del grado de Doctor, Universidad de Leiden, Holanda.
- Morales, F. 2006. *Nuevo diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Universidad de Playa Ancha, Publicaciones Bicentenario, Puntangeles, Valparaíso.

- Olivas Weston, R. 2001. *La cocina de los incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología. Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- Ortiz, A. 1998. La confrontación de modelos y niveles epistemológicos en la génesis e historia de la investigación social, en: *Métodos y Técnicas Cualitativas de Investigación en Ciencias Sociales*, editado por Delgado, J., Editorial Síntesis, Madrid.
- Padua, J. 1987. La organización de un Survey, en: *Técnicas de Investigación Aplicadas a las Ciencias Sociales*, Fondo de Cultura Económica, México.
- \_\_\_\_\_ 1987. Muestreo, en: *Técnicas de Investigación Aplicadas a las Ciencias Sociales*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Pereira Salas, E. 1977 *Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena*, Editorial Universitaria, Santiago de Chile. [Hay una edición reciente: *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 2006, Uqbar Editores, Santiago].
- Pinedo, J. 2003. Chile, un país de rincones: la región del Maule, en: *Revisitando Chile. Mitos, identidades historias*. Copilado por Montecino, Cuadernos del Bicentenario, Santiago de Chile.
- Plath, O. 1957. Estampa del pebre, en: *Revista en Viaje* N° 290, Dic 1957, Santiago de Chile.
- Poulain, J-P. 2002., De l'intérêt sociologique pour l'alimentation aux sociologies de l'alimentation, en *Sociologies de l'Alimentation*, PUF, Paris.
- Pujadas, J. 1992. *El método biográfico: El uso de las historias de vida en ciencias sociales*, Cuadernos Metodológicos N° 5, Centro de Investigaciones Sociológicas, Madrid.
- Salazar, G. 2000. *Labradores, peones y proletarios. Formación y crisis de la sociedad popular chilena del s.XIX*, LOM Ediciones, Santiago de Chile.
- SERNATUR. 2004. *Guía de Turismo, Maule Corazón de Chile de buena Cepa*, SERNATUR, Santiago de Chile.
- Tello, A. 2003. *Una reflexión en trono al patrimonio cultural desde el espacio cotidiano de la alimentación: el caso del sector popular santiaguino*, Tesis para optar al grado de Magíster en Antropología y Desarrollo, Departamento de Antropología, Universidad de Chile, Santiago de Chile.

<b>VII. Anexos</b>	<b>110</b>
9. 1. Cuadros de resultados	110
9.1.1. Primera etapa de investigación	110
Cuadro 1: mundo urbano – primea fase de investigación	111
Cuadro 2: mundo rural – primea fase de investigación	113
9.1.2. Segunda fase de investigación	115
9.1.2.1 cuadro resumen de biografías	115
Sra. Ana Bustamante (clase alta)	115
Sra. Nely Saavedra (clase media)	118
Sra. Lucía Hernández (clase baja)	122
9.1.2. 2. Estructura biográfica del mundo culinario	126
Cuadro 3: estructura del mundo culinario – clase alta	126
Cuadro 4: estructura del mundo culinario – clase media	128
Cuadro 5: estructura del mundo culinario – clase baja	130
9.1.2.3. Estructura biográfica del chancho en piedra	132
Cuadro 6: Clase alta	132
Cuadro 7: Clase media	134
Cuadro 8: Clase baja	137

**Cuadro 1: Mundo Urbano – Primea fase de investigación**

**Mundo Urbano**

Categorías Sociológicas				Proceso de Producción			Situación de Consumo
Clase	Genero	Edad	Actividad	fase	producción	locus	Descripción
<b>Baja</b>	femenino	30 aprox.	Dueña de casa	Producción	La producción del tomate es de los sectores rurales cercanos a la ciudad de Talca.	Campos de la región, caso específico campos de Colín	Ella cometa que lo consume a la hora de once, tipo 7.30 p.m., cuando han llegado todos a casa. Todos comen y a los niños se les prepara sin ají.  Este es acompañado con pan, preferentemente pan amasado, pero como es difícil de encontrar se reemplaza con marraqueta.  Es consumido en la misma piedra, se “sopea” con pan. La piedra fue regalada por su madre, cuando ella se casó. Para los niños se prepara sin ají,  Recuerda que antes se comía más veces a la semana y sólo en verano, pues no se encontraba tomate en otra época, consumiéndose el que se producía en Colín. Actualmente ella come aprox. tres veces a la semana, para no aburrir
				Distribución	Existe un negocio en la esquina de su barrio, pero ella va a buscar tomates donde sus padres en sector rural de Colín.	Campos - terreno de familiares, Colín.	
				Preparación	Sal entera, dos dientes de ajo, ají negro, cacho de cabra, tomate, se va moliendo en piedra, y se agrega el aceite. Su esposo también hace chanco en piedra.	Sin información	
				Consumo	Todos comen, adultos y niños, a la hora de once, 3 veces por semana. En la época del tomate, ya que es más barato. En la piedra, sobre la mesa, y no se ocupan platos, sino que con pan desde la piedra	Sin información específica	
				Eliminación	Sin información	Sin información	
<b>Media</b>	femenino	80 años aprox		Producción	Proveniente del sector rural de la región, cercanos a Talca.	Terrenos agrícolas	Es consumido a la once, con pan y desde la misma piedra. A veces lo acompaña con papas. No lo prepara para comerlo sola, sino en casos que haya alguien. Cuando vivía con su marido lo hacía más seguido.  Aprendió de su madre, su padre nunca hizo y su marido tampoco.  Recuerda que antes, en su infancia, también se comía a la hora de almuerzo, antes de comer, para picotear. Cuando volvían de la jornada del campo. Esto era a las 12 del día, en donde tenía que estar el almuerzo listo.  También menciona las cochinas (cocinería de las viejas cochinas) donde a veces sale con sobrinos.
				Distribución	Compra en el almacén de la esquina	Negocio del barrio	
				Preparación	Sal, dos dientes de ajos, una ramita de perejil, poquito de orégano, ají y tomate, todo molido y después aceite. Ella come con ají, aunque actualmente le cae mal, su esposo consumía con más ají.	En la cocina la piedra. Es una cocina pequeña y con pocos electrodomésticos.	
				Consumo	Lo come a la once, en la misma piedra, a veces lo comen con papas cocidas. Se	Tiene un solo comedor en la misma cocina,	

				<p>puede consumir todo el año, según si hay tomate, pero es consumido preferentemente en verano. Puede utilizar platos, pero en general con el mismo pan.</p>	<p>donde se sirve y comen</p>	<p>Comenta que todos saben hacerlo, que incluso paso donde una vecina y lo estaba haciendo. A los niños se les hace sin ají. Su marido comía con más ají, ella también come con ají, solo que ahora por temas de salud reduce su cantidad</p>
			Eliminación	<p>Sin información</p>	<p>Sin información</p>	<p>La piedra estaba en la casa, no recuerda su origen, la tiene hace ya 60 años y es del tipo de confección antigua.</p>

<b>Alta</b>	femenino	64 años aprox	<p>Dueña de casa, Trabaja haciendo masajes, Reflexología, también ve calendario maya.</p>	Producción	<p>Terrenos rurales de la zona de Talca</p>	<p>Campos agrícolas</p>	<p>A la once. Se desarrolla en el comedor de diario, que se encuentra en la cocina. Se pone la piedra en el centro, con todos los otros elementos, como pan (en panera) mantequilla, jamón, y queso.</p>
				Distribución	<p>Supermercado, también mercado central. Tiene un empleado que el hace las compras, y limpia la casa</p>	<p>Comercio de la ciudad</p>	<p>Cada uno de los elementos en un recipiente, que hace juego con la loza. Se acompaña con té (en tazones) en bolsitas, de diversos sabores y variedades.</p>
				Preparación	<p>Muele sal, a veces le hecha ají (no siempre), y si le hecha es un capi del ají verde, tomate y aceite y lo muele en piedra. A veces cuando esta apurada lo ralla, pero confiesa que no es igual que en la piedra. Aparentemente lo hace ella, no su empleado, pero no queda del todo claro.</p>	<p>La cocina, amplia, con una mesa de diario. Tiene muebles para guardar cada cosa. También electrodomésticos, como microondas, licuadora, cafetera, a parte del refrigerador y cocina, pero no son ultimo modelo.</p>	<p>Cada comensal posee un plato de pan, y una cuchara para servirse desde la misma piedra, de la cual todos van sacando al pan. Inmediatamente sentados todos, y extrañados de comer chanco en piedra en invierno, se van sirviendo y conversando con relajo. Todos se sirven del centro y comparten la once, hablando, como un evento social. La conversación giro entorno al Teatro Regional, pues asistirían de ahí a una obra de danza.</p>
				Consumo	<p>A la hora de once. Lo sirve en la misma piedra, en el centro de la mesa, lo acompaña con quesillo o queso añejo. A cada comensal le pone un palto de pan, se sirven té de diversos sabores, mas también existen otras cosas, como mantequilla, mermelada, jamón. Todos sacan del centro, con cuchara (que cada persona tiene).</p>	<p>Comedor de diario, pequeño con 5 sillas, que se ubica en la cocina, Posee un comedor más formal, en la sala, pero el caso observado se desarrollo en la cocina.</p>	<p>Lo aprendió de su familia, pese a ser de origen palestino, siempre se comió en la casa, junto con comidas árabes. Mezcla cultural.</p>
				Eliminación	<p>Posee un empleado que le hace las compras y la limpieza</p>	<p>No existe información clara</p>	

**Cuadro 2: Mundo Rural – Primea fase de investigación**

**Mundo Rural**

Categorías Sociológicas				Proceso de Producción			Situación de Consumo
Clase	Genero	Edad	Actividad	fase	producción	locus	Descripción
<b>Baja</b>	femenino	60 aprox.	Dueñas de casa	Producción	En el sector existe una gran producción de tomate, así que lo obtiene algunas veces en los campos donde trabaja su marido o de los vecinos.	Campos aledaños	Se consume a la once, cuando están solo los dos (su esposo y ella) lo acompañaba con té. Si vienen visitas, amigos, se toman vino (los hombres) y té las mujeres.
				Distribución	Es trasmutado/trocado por otros productos entre ella y sus vecinos.	Las chacras del sector. Intercambio entre vecinos.	Es central también la realización de pan amasado para consumirlo, sobretodo en caso de recibir visitas
			Campesina	Preparación	Es ella quien lo realiza, su esposo no lo hace. Es realizado con tomate, ajo, sal, ají negro y aceite.	No existe información	La piedra, que les fue regalada (no recuerda por quien) A parte también se preparan presas de gallina, cocidas, para acompañar el chancho en piedra.
				Consumo	Varias veces a la semana en el verano. Por los dos, y cuando hay visitas con mayor razón.	En la mesa, comedor, pero no existe mayor claridad	Es servido en la misma piedra, a veces en tiestos, pero generalmente de la misma piedra, de la cual todos untan y sacan con pan.
				Eliminación	No existe información	No existe información	Se manifiesta el distintivo que los niños no consumen ají.
<b>Media</b>	femenino	55 aprox.	Dueña de casa	Producción	Producción propia, o del sector.	Campos aledaños, propios y chacras	Lo consume en familia, los sirve en posillos (pues a su esposo lo prefiere así), pero ella lo come en a piedra. Cuando están familiares mas cercanos (sus cuñadas) lo comen en la misma piedra.
				Distribución	En general los tomates son cultivados en su terreno, a veces compran de otros sectores.	Casos producción propia y de vecinos, ventas en sector.	Ella hace pan para acompañarlo, también se toma con té, y a veces con mate.
			Campesina	Preparación	Ella lo prepara. A veces sus hijas cuando van a verla los fines de semana, o sino su hijo Claudio que vive con ella.	En el corredor de la casa, o en la pieza aledaña a la cocina. (donde se guardan las cosas)	La piedra fue regalada por su suegra, esta a su vez la heredo de su madre.
				Consumo	Varias veces en la semana, todos los días incluso. Lo sirve en posillo, pero a veces lo comen en la misma piedra, cuando esta en	En el corredor de la casa, a fuera al aire libre.	Lo comen en el corredor de la casa, en las tarde de verano, cuando ha terminado la jornada de trabajo, a la hora de once.

				confianza.	
			Eliminación	Sin información	

<b>Alta</b>	femenino	49 aprox.	Dueña de fundo	Producción	Producción en sus propios terrenos. A veces cuando en verano hay muchas visitas tiene que comprar por mayor (fruta, tomates y otras cosas) en las ferias agrícolas del sector.	Terrenos del fundo, producción propia y también de los terrenos cedidos en mediería.	Lo consumen a la hora de once, en familia. En su infancia ha referencia a los trabajadores que lo preparaba en las tardes al fin de la jornada. Ellos cuando niños también compartían, y la empleada de la casa les preparaba.  Ahora lo comen y prepara ella, su hermanos, e hijos. Ahora bien también consumen bastante gazpacho.  La piedra es una antigua pierdan que siempre ha estado en la casa. La piedra grande se perdió, sólo queda la de la cocina.  Lo comen en la piedra, y explica el juego de comer sin ensuciar y dejar caer el pan dentro.
			Administradora del terreno	Distribución	Los tomates son de su terreno, y de las medierias que sede a los campesinos. Ellos les hacen llegar tomates, como otros productos	Terrenos propios. Los campesinos hacen llegar de sus producciones y chacras.	
				Preparación	Lo hace ella, o sus hermanos. Se van turnando, también lo hace la empelada de la casa. Cuado niña era la nana d la casa y los trabajadores quienes lo hacían.	En la cocina de la casa, en la infancia recuerda que los trabajadores lo hacia en el patio de la casa.	
				Consumo	No especifica cuantas veces en la semana actualmente l consume, pero es habitual. En su infancia era común, comerlo después de llegar del río.	En la cocina. No existe mucha información. Los trabajadores en el patio de la casa (en su época de infancia)	
				Eliminación	Quien limpia y ordena la casa es la empleada, quien es hija de una antigua trabajadora de fundo. Ella s preocupa de reciclar los residuos.	Sin mayor información. Se reciclan los productos.	

## **9.1.2. Segunda fase de investigación:**

### **9.1.2.1 Resumen de biografías:**

#### **Sra. Ana Bustamante (clase alta)**

##### **Relato biográfico – perfil de familia entorno a la cocina:**

Ana Bustamante tiene aproximadamente 49 años, y es la menor de 6 hermanos. Pertenece a una familia latifundista, de origen español. Su madre era hija de españoles y su padre de procedencia española. Al casarse sus padres compraron el terreno, que actualmente es el Fundo Bustamante, el cual era un terreno de rulo, en el que invirtieron en generar canales para llevar el agua al interior y transformar este seco en un terreno productivo.

El Fundo Bustamante tiene una extensión de 600 hectáreas. Está ubicado en la zona de Santa Rosa de Lavadero, en la Comuna del Maule, y colinda con el río Maule y otros villorrios del sector. La producción de este terreno está centrada principalmente en la viña (Viña Bustamante), el ganado y también a la agricultura, ésta última en menor escala.

Actualmente ella es quien se hace cargo de la administración del fundo, tras la muerte de sus padres. Vive con su familia, compuesta por su esposo y tres hijos (el mayor de 25, dos más chicos de 14, y 12 aproximadamente). Comparte esta casa de fundo con un hermano, quien también vive ahí con su esposa y algunos hijos, y el resto de la familia va de visita al campo, pero todos mantienen algún espacio en esta casona.

En términos generales, podemos dividir la biografía de Ana en 3 espacios, que estructuran su mundo culinario, ordenados según un antes y un después de su vida en España –a la que está haciendo alusión constante y que es un hito que marca su vida, pero para describir mejor sus diversas fases consideraremos:

- 1.- Primera fase: infancia en el campo, niñez y adolescencia en el Santiago,
- 2.- Segunda fase: su vida en España
- 3.- Tercera fase: su vuelta/regreso a Chile y al campo.

**Primera Fase:** recuerda en un primer momento la vida en el campo, de muy chica, que después su madre y sus 6 hermanos se trasladan a vivir a Santiago, en la Comuna de Providencia. Ahí hacen sus vidas, marcadas por los estudios. Su padre queda a cargo del campo y viajaba todos los fines de semana a verlos, mientras el resto de la semana pasaban con su madre. Ante ello sus recuerdos son principalmente de su madre, y sobretodo asociados a la comida.

Esta fase está marcada entre tiempo-ciudad y tiempo-campo, dado que todas las vacaciones y tiempos libres se trasladaba al fundo. No tiene contacto con la ciudad de Talca, pues como ella misma dice eran tiempos de ciudad en Santiago o

campo absoluto, nunca término medio, y las estancias largas de verano sólo en el campo. Así su mundo esta dividido en dos partes y dos casas, tiempo de orden y tiempos anárquicos en el campo (como ella misma los cataloga), así mismo podemos decir que sus recuerdos más vívidos son justamente los del campo, quizás por ser las vacaciones, pero también por el goce de las cosas de campo asociadas a la cocina, donde ayudaba a su madre.

La madre (hija de españoles) era quien se encargaba de la cocina, en campo y ciudad, pero en ambos lugares con ayuda de una chica. En el fondo, la madre opera como la dueña de casa que organizaba las comidas. Sobre la cocina de su madre y su saberse de buena cocinera, los asocia al campo, que ella aprendió del campo, pero también enuncia algunas cosas que cocinaba su madre aprendidas de suegra (o sea la madre de su padre), quien era muy buena cocinera y tenía muchos saberse (sobretudo en el procesar el chancho).

La madre es quien canaliza el tema de la comidas, marcadas por estos dos tiempos, así Ana ve la comida del verano como mas entretenida y la del invierno mas fome, excepto por la matanza del chancho. Esto marca su percepción de la comida chilena, que se verá matizada por su estancia en España, dado que valora la comida como humitas, pastel de choclo, chancho en piedra, porotos granados, etcétera, platos que justamente son de esta época.

Ella, al ser a mas chica, es la que mantuvo mas contacto con su madre, pues su otra hermana (5 años mayor) por lo general no iba al campo, sino pasaba con sus primas, tenía salidas y cosas así. Ella creció al alero de estas vacaciones largas en el campo, donde hacían mermelada, conservas, manjar, recolectaban fruta, se bañaban en el río con sus hermanos, tomaban harina tostada y comían chancho en piedra. En estos elementos de comida se ve una permeabilidad con el mundo del campo y con lo trabajadores del fundo, que sin duda influye en que actualmente esté a cargo del campo.

Sobre su vida en Santiago, nunca hace mucha mención a ello, solo/salvo el estudio. Mantenían un contacto con su casa, siempre comía ahí, vivía ahí, incluso en tiempos cuando iba al Universidad y al mismo tiempo tuvo a su primer hijo, y se casó. Ella estudiaba arte, pero no lo termino, así a los 22 años se va a Ibiza, con su esposo, donde viven 2 años, y después se asientan en Madrid, donde estuvieron 14 años.

**Segunda fase:** en Madrid, ella forma su familia, y tiene a sus otros dos hijos. Podríamos decir que antes de esto, seguía vinculada a su casa, pese a ya tener un hijo. En España retoma los estudios y se dedica a la cerámica, pero tampoco los termina.

Respecto al mundo culinario, ella describe que ahí se le abrió el mundo de la cocina. Desde acá siempre expone la comida española como superior o mejor que la chilena, más variada y creativa. Con esto ella genera una diferenciación de su madre, pues la cocina ya no será como la de ella, a pesar de la procedencia española de su familia. Ella reconoce que no cocina igual que su madre, y que le gustaría pero dice que no tiene las recetas. Ahora bien, ella mantiene las

empanadas y también algunas cosas tradicionales (como constantemente categoriza la comida chilena del campo), que son justamente las que hacían con su madre en el campo (los sorbetes de conserva, la matanza del chanco) y también el chanco en piedra.

Ahora bien, muchas de estas comidas no necesariamente las hacía cuando vivía en España (dice que las empanadas sí, el chanco en piedra) pero muchas otras cosas las revivía cuando venía de visita ver a sus padres a Chile. Incluso recuerda con cariño una de las últimas visitas donde con su madre volvieron a matar un chanco para cocinarlo entre las dos.

**Tercera fase:** después de vivir 16 años en España se asienta en el campo, idea que siempre había mantenido, de esto ya hace 11 años. Esta vuelta fue costosa: hacerse cargo del campo e instalarse como la patrona para los trabajadores, que quienes por un tema de género no le obedecían. Trae consigo ideas como trabajar la tierra, que son más modernas, por ejemplo ella desea que en un futuro todo sea orgánico, le importa mucho el tema ecológico. Tiene constantes choques idiosincrásicos con la gente del campo, por los plásticos, porque no entienden, son duros, etc.

Frente a esta visión áspera del campesino, es que también concibe en la comida como simple, fome y reiterativa. Desde ahí, siempre habla de la comida chilena o de la zona de los “otros” de la comida de “la gente”, y esta como comida típica (o tradicional). Ella ha incorporado comidas españolas a su dieta, pero mantiene la estructura chilena de la comida. Cuando comimos en su casa, fue papas rellenas, vino de la casa, ensaladas variadas y por último, mucha fruta. El cierre final, un café.

En este nuevo rol de patrona ella también organiza la cocina, pero no es ella la que cocina, sino que tiene una muchacha (hija de una antigua trabajadora del mismo fundo) a quien le enseña a cocinar. En términos generales, ve la comida como una cosa social, de compartir, y en la casa siempre ha habido mucha gente, esta era una característica de la casa cuando estaba su madre, que venía muchos primos y gente a quedarse, característica que actualmente se mantiene.

La casa parece tener su historia: estaba cuando sus padres compraron el fundo y se ha ido arreglando y ampliado. Hoy en día está dividida entre todos los hermanos, y cada uno tiene un sector. Ahora bien, en términos de la vida y organización de la casa, sus hermanos van de visita, dejándole el poder y cargo del campo a ella, por eso tiene más espacio. Pero pese a ello, tienen espacios comunes a todos, como la cocina, el living, el comedor. Esto lleva a que todo se centralice en la cocina, pues suelen comer todos juntos y la cocinera está a disposición de todos. Esta vida común a ella le parece complicada, pese a que puede ser bonito, por temas de intimidad de familia. Por último, al ser ella quien organiza la cocina y la comida, es también quien está a cargo de ver temas de todos los que están en casa, las visitas, los sobrinos, el hermano, etc. Es la patrona, en ambos espacios.

**Sra. Nely Saavedra (clase media)**

**Relato biográfico – perfil de familia entorno a la cocina:**

Nely Saavedra tiene aproximadamente unos 55 años, y vive en la zona de Callejones, en la Comuna de Maule. Nació en el Fundo San José, cercano a San Clemente en la Región del Maule, siendo la menor de 9 hermanos. Sus padres eran trabajadores de fundo -su padre era administrador-, quienes gracias a muchos años de trabajo en el fundo lograron ser propietarios, comprando tierras en la zona de Callejones, donde ella actualmente vive junto con su esposo y 2 de sus 4 hijos. Ella se encarga de las labores domesticas de una mujer de campo.

Ella se identifica como una mujer de campo, y a sus padres como campesinos. Sus padres eran del sur, de Los Ángeles. Aparentemente su padre era de familia de dinero que quedó en bancarrota, y gracias a unos señores (como ella le dice a los patrones) consiguió trabajo, logro vivir y mantener a su madre. Aparentemente, su padre tenía cierto nivel educacional, por haber sido de “buena familia”, por lo cual una vez casado, le ofrecen un trabajo de administrador del fundo San José en San Clemente, del cual eran dueños unos alemanes. Así se traslada a vivir a esta región, con su esposa y 7 hijos. Se asienta en dicho lugar por muchos años, manteniendo una muy buena relación con los patrones, teniendo una buena vida. Ahí nacen las dos hijas menores, siendo la mas pequeña de ellas la Señora Nely, que tiene una diferencia de 6 años con su hermana anterior.

La secuencia de su historia de vida es bastante simple, puesto que tuvo una vida muy tranquila y sin aprietos económicos, ya que vivieron toda una vida en este fundo, y solo se trasladan a Callejones cuando sus padres, ya viejos, se independizan del fundo. Entonces podemos dividirla en tres fases: Niñez, Matrimonio y Vejez (o tiempo actual), mas aclaramos que estas fases son muy continuas, no tienen hitos mayores de división, por eso si hablamos de vejez, es complicado puesto que todavía sigue criando a sus dos hijos mas chicos, pero al mismo tiempo tiene ya nietos.

**Primera parte – Niñez:** nació en el Fundo San José, cuando sus padres ya llevaban unos 10 años trabajabando ahí. Tiene mucha diferencia de edad con sus hermanos -con la mayor tiene aproximadamente unos 22 años de diferencia-, lo que hacia ver a sus hermanos mayores como padres. Por esto mismo, al ser el “conchito” de la familia fue muy regalona, existiendo una relación muy próxima con su padre.

Tiene un recuerdo muy grato de su infancia, como un tiempo de abundancia donde nunca les faltó nada. De ahí que ella manifiesta una valoración positiva respecto a las comidas y la forma de vida de esa época por sobre las de ahora.

Su familia trabajaba en conjunto, como es tradicional en el campo. Su padre era empleado del fundo y sus hermanos mayores trabajaban con él. Así su padre, a parte del sueldo del fundo, tenía chacra y animales, por lo cual no les faltaba nada. Además, su familia era bastante dadivosa con la familia mas lejana y sus amigos.

Teniendo una rica vida social, de visita de familiares y amigos (es cosa de ver la descripción de las fiestas familiares).

Recuerda que su madre era muy hacendosa, trabajadora y además muy buena cocinera. Es notorio que ella se formó en la cocina, dado que no le gustaba ayudar en las otras labores de la casa, a diferencia de las otras hermanas. Su madre era recelosa de la cocina, y no dejaba que le ayudaran mucho, pero la señora Nely logra entrar a este espacio, por ser la menor, donde ella es quien capta todas las enseñanzas de su madre. De ahí que sus recuerdos son más descriptivos: detalla bastante bien los trabajos de cocina con su madre, puesto que eran ella quien le ayudaba, no tenían empleados.

Tras esto, podemos decir que ella fue educada para dedicarse a las labores de casa, nunca ayudó ni trabajó en la chacra, su espacio siempre fue la cocina y las faenas afines. Esto también incide en su vida como esposa, donde se dedica a ello, repitiendo el modelo de su madre.

Su madre estaba a cargo de los animales de corral, y tenían unas vacas, de las cuales sacaban leche, manjar y queso (al igual que Ana Bustamante). Además trabajando en realizar conservas, mermeladas, procesa la matanza del chanco. Sus recuerdos de su madre siempre son desde este espacio cálido, de la cocina a leña o de los días de lluvia al lado del brasero, su madre tomando mate y poniendo el queso a asar en las brasas.

Como hermanos, todos recibieron cierto nivel educacional. Sus hermanas estudiaron en la escuela técnica para ser modistas, más ella sólo llegó hasta 6º año. Estudió en un colegio en el campo, donde sólo impartían clases hasta 6º año, y para continuar con sus estudios tenía que viajar a San Clemente o Talca, como lo hicieron sus hermanas, pero como quedaba lejos ella no quiso continuar estudiando, prefería quedarse trabajando y ayudando en la casa a su madre. Es interesante decir que ella le pidió a su padre no seguir, y argumenta que le hicieron caso por ser muy regalona de ellos.

Pero bien, los recuerdos de colegio son muy gratos para ella, puesto que era un colegio de campo donde todos los niños del fundo y de lugares aledaños asistían. Ella iba todo el día desde las 8.30 hasta 16.30, almorzando en el colegio. El hecho de comer en el colegio es muy singular, puesto que eran los mismos estudiantes, tanto hombres como mujeres (los semaneros), quienes se encargaban de cocinar para todos los otros alumnos, por supuesto bajo la tutela de profesores. Los alimentos eran donaciones que hacían los padres y también el dueño del fundo donde su padre trabajaba (sacos de papa, porotos, en general productos de las mismas cosechas). Así también se hacían parte las familias de la alimentación en el colegio: por ejemplo se les pasaba trigo por semanas a cada alumno para que sus madres pelaran mote. El dueño del fundo regaló la cocina (una cocina a leña grande, recuerda) para el colegio. El trabajo de cocinar entre los alumnos tenía una división por edades: los de primer año no cocinaban, porque eran muy chicos; los más grandes llegaban más temprano para preparar la leche, que se entregaba en el primer recreo. Sobre las comidas que cocinaban eran típicas del lugar (porotos con mote, papas con chuchoca, pantrucas, etcétera). También existía una

situación lúdica y de juego con la comida entre los estudiantes, lo que permite recordar con agrado, no solo como una obligación de cocinar. Además tenían que asumir y comer lo que les tocara, aunque a veces estuviera mala la comida.

A los 13 ó 14 años se enfermó del hígado, por lo que tuvo que modificar su dieta, con menos sal y dejando prácticamente el comino de lado, de ahí que se acostumbró a cocinar con menos aliños. Por ello su esposo encuentra desabrida la comida de ella.

Sus hermanos y hermanas se empezaron a casar y a irse. Dos hermanas tiene terrenos en San Clemente, otra vive en Santiago, otra en Talca, y un hermano en Santiago, otro hermana vive a la costa, en Tomé. El resto no especifica donde viven. Durante este proceso, ella empezó a quedarse sola con sus padres, quienes compran este campo en Callejones, donde se trasladan junto a ella y a otro hermano que trabajaba con el padre. Comenta que ella tenía 21 años y que prácticamente se había quedado “soltera”, vivía bajo el alero de sus padres, mantenía esa relación fuerte y muy regalona de ambos. Su madre incluso no quería que se casara.

**Segunda fase – matrimonio:** ella tenían 21 años cuando llegan a este campo. Ahí conoce a su esposo, quien trabajaba para su padre. De a poco logra convencer a la familia que es un buen hombre y se casa a los 24 años.

Los primero años vivía en la misma casa con sus padres, y su marido se incorpora como uno mas de la familia trabajando el campo. Posteriormente sus padres mueren, primero su madre y al año su padre. Ella ya tenía a sus dos primeros hijos, y él mayor tenía 13 años.

Su esposo compra las tierras a los otros hermanos de la señora Nely gracias a su trabajo. No explica si esto fue antes o después de que sus padres murieran, pero actualmente son ellos los dueños del terreno.

Ella tiene 4 hijos, dos niñas y dos niños, y todos han estudiado o están estudiando en el colegio. Su labor es criar a los hijos, mantener la cocina y los animales, y en épocas de cosecha, cocinar para los trabajadores. Sus hijos hombres ayudan a su padre en el campo y sus hijas la ayudan en la casa, mas ella incorpora a este proceso de aprender a cocinar a todos sus hijos. Es singular esto, dado que su esposo no cocina ni sabe hacer nada referido (ni asado, ni chancho en piedra ni nada), ella misma dice que es machista. Pero frente a eso, trata que sus hijos aprendan de ella, de sus conocimientos, sin distinción de género.

Es su hijo mayor quien engancha, aparte de sus hijas (por un tema de tradición de la mujer) en este mundo de la cocina, y su hijo menor (de unos 13 años) quien también sabe cocinar, pero como ella dice es machista, a diferencia del mayor.

Respecto a las comidas, ella recuerda con cariño y nostalgia las comidas de la época de sus padres, como algo bueno. Sobretudo el tema del orden que trata de mantener con sus hijos. Pero por otro lado, su esposo es mañoso para la comida, porta otros gustos, lo que la ha llevado a modificar muchos platos que hacía con su madre.

Ella tiene una muy buena relación con la familia de su esposo, quienes son de la zona, y además una cercanía especial con su suegra, a quien le llamaba mamá, y tenían una buena relación, cuando vivían cerca. Actualmente su suegra vive en Talca.

### **Tercera fase: vejez o época actual**

De la familia, ellos son los únicos que viven todavía en el campo, tanto de los hermanos de ella como los de su esposo. Vive con ellos su hijo mayor, la hija que sigue esta casada, tiene dos niños (una niña de 8 otro de 6) y vive en Talca. Los dos hijos más chicos todavía estudian: la hija estudia en Talca y vive con su hermana, y el más chico estudia interno en un colegio agrícola. Así, los dos menores los fines de semana llegan a casa, después del colegio.

Esto hace que los fines de semanas siempre se haga algo rico, pues además también van los nietos, revitalizando la casa. Para la señora Nely, esta es una oportunidad de cocinar y regalar a sus hijos y nietos, como la hacía antes (y como lo hacía su madre).

Es interesante que no obstante esta independencia de sus hijos mas grandes, igualmente llegan a la casa a compartir también en la cocina, donde se ven las diferencias, pues saben cocinar con nuevos elementos que ella no maneja (cremas, tallarines y productos nuevos). Esto denota que aunque ella sea el centro de la cocina, no lo monopoliza, sino que también hay espacio para que sus hijos cocinen.

Actualmente tiene gastritis y por ello a disminuido los aliños. Podríamos decir que en sí la señora Nely no es vieja, pero está en una etapa de vida donde es ella misma quien se manifiesta como más vieja, por sus nietos y sus hijos ya grandes. Esto también se nota en el tema de que recuerda con nostalgia la vida pasada, deja ver que extraña ese "orden" en las comidas, el orden en la vida en general, que hoy no existe.

**Sra. Lucia Hernández (clase baja)**

**Relato biográfico – perfil de familia entorno a la cocina:**

La señora Lucia Hernández tiene aproximadamente 61 años. Nació en el sector de Teno en la Región de Maule. Es la menor de tres hermanas, hijas de trabajadores de fundo quienes nunca lograron ser propietarios de algún terreno, sino que siempre se desempeñaron como inquilinos. Su historia de vida transcurre entre muchos cambios de patrón, de fundo y posteriormente de trabajos en la ciudad, siempre en búsqueda de mejores oportunidades laborales; entre estos cambios transcurre su niñez, época de matrimonio (con sus hijos chicos), y su actual vejez. Su biografía demuestra la inestabilidad del trabajador de campo que no posee tierras, sino que se mueve como inquilino de un lugar a otro. Esto es trascendental para comprender no sólo su condición socioeconómica, sino también la versatilidad de labores que sabe hacer, por lo cual no solo se desempeña en la cocina, pese a que este sea su fuerte e incluso en oportunidades sea una herramienta de trabajo.

Producto de los diversos cambios en su vida, se hace dificultosa la reconstrucción de su biografía, puesto que sus recuerdos no son lineales y existen espacios poco claros, sin duda muchos que no recuerda por no ser épocas favorables. Por otro lado la forma como construye su relato es circular, lo que tiene que ver con su nivel educacional. Independiente de estas circunstancias (y cometarios míos respecto a su discurso), posee recuerdos bastantes gratos de su niñez junto a sus padres, de su trabajo en el campo, de lo que ha aprendido, generando desde ahí una vida risueña. Su relato no es pesimista o triste, sino denota lo que le tocó vivir y trabajar, como a mucha otra gente de campo.

Dividiremos, para mantener el orden general, su en tres fases: niñez, matrimonio y vejez, mas entre cada uno de estas se verán diversos cambios de lugar. Es importante destacar que casi toda su biografía esta organizada en cambios de fundo en fundo, más que de pueblo o localidades. Esto denota la imponente estructuración del mundo campesino en fundos, imaginario que sigue estando presente incluso hasta nuestros días en esta zona de Chile.

**Primera parte – niñez:** sus padres también eran de la región de Maule. Su padre era de Los Ranchones, un fundo cerca de Panguilemu hacia la costa. Como ella comenta, él era maestro y trabajaba en las maquinas trilladoras de los fundos, o arreglando azadones, arados, etcétera. Aparte de ello, tenía chacra y huerta que mantenía junto con su familia. Como maquinista y maestro de las trillas, le tocaba trabajar en/por distintos fundos de sus patrones.

Por otro lado, su madre era de Teno, lugar donde se conocieron sus padres. Ella trabajaba cocinando con su madre en el fundo, dado que su esta era viuda y tuvo que mantenerla, pasando bastantes aprietos económicos, y recordando que esos tiempos eran muy malos y que la gente en general no tenía que comer.

Su padre tuvo dos hijas antes, “cuando soltero” como dice la Señora Lucia, y después se casó con su madre, cuando llegó a trabajar al Fundo Bellavista, donde

su madre era cocinera. Por lo visto, su madre sabía de la existencia de estas dos niñas, antes del matrimonio, cosa que no le incomodaba para nada. Al parecer su padre era muy religioso y nunca se “portó” mal con su madre. La señora Lucía tiene un buen recuerdo de su padre, como un hombre muy serio pero muy bueno.

En este fundo sus padres tienen a sus tres hijas, siendo ella la última, todas con una diferencia de un año. Tiene pocos recuerdos de haber trabajado, mas recuerda que iba a jugar con la hija del patrón, situación que al padre le molestaba, pero aparentemente a los patrones no le incomodaba, dado lo pequeñas que eran. (Siempre esta imagen del patrón, toda su vida). Su abuela se queda en este sector (Teno) y ellos se cambian a trabajar al Fundo Providencia, cuando ella tenía 6 años de edad y donde permanecerán bastante tiempo.

En el Fundo Providencia (en las proximidades del río Lircay) comienza a asistir al colegio, a los 7 años, donde asistían los niños del sector, con una sola profesora que le hacia clase a todos (independiente de la edad que tuvieran). Ella cursa hasta segundo año, dado que se aburre de ir al colegio, como ella dice solo le importaba leer y escribir. Además confiesa haber sido “muy diabla” cuando chica y escaparse constantemente del colegio, dado que la maestra les pegaba. Paralelamente ayudaban en la casa y además en mantener la huerta y animales, obligaciones que tenían por ser inquilinos del fundo. Su padre era quien sembraba la huerta y las chacras, y ellas con su madre eran las encargadas de mantener, picar y regar. Es aquí que ella recuerda también los trabajos de su padre, y como ella misma le ayudaba, entre juego y risa, con las maquinas de trillar. Demuestra una relación de admiración y proximidad éste, quien el va enseñando a arreglar maquinas, construir cosas y además de labores agrícolas de siembra, conocimientos que los mantiene y le ayudan toda su vida.

Por otro lado, ella menciona que en este fundo le toca cuidar a un “niñito”, hijo de los patrones, teniendo ella como 10 ó 11 años de edad. Posteriormente, deciden cambiarse de trabajo, ella no recuerda muy bien porque, pero aparentemente su padre tuvo algún problema en dicho lugar, que lo hace decidir cambiarse, pese a los años que ahí llevaba. No es muy claro si ella tenia 13 años cuando se van del fundo, o tenían 16 años, pues da estas dos edades.

Se trasladan al Fundo El Milagro, que queda en San Rafael. Es en este lugar donde junto con su madre y hermanas les toca hacer el pan o “galleta” para los trabajadores. Este es un recuerdo recurrente en ella, que al parecer le importa mucho. Así a su padre, por otra parte, le tocaba trabajar en las maquinas trilladoras, recorriendo distintos fundos trillando y trabajando. En el transcurso de todos estos cambios ella menciona los diversos platos que aprende de su madre y como guardaban conservas y productos secos para el invierno. Es en este fundo que conoce a su esposo, el que trabajaba como tractorista en un fundo vecino.

**Segunda parte – Matrimonio e hijos:** a los 17 años ella se casa, en el año 1962. Así su esposo se va a vivir con ella y sus padres, y se transforma en una mano de obra mas para la familia, desempeñándose como otro trabajador dentro de. Como todas las casas de los inquilinos, tenían una pieza o habitación que era la cocina, fuera de la casa. Es esta habitación la que con su padre ayuda a adecuar para

que ellos vivan. En ese primer tiempo cocinaban junto con su madre y comían todos juntos, no existiendo una separación del núcleo familiar. Su esposo trabaja con su padre en el campo, y el patrón les da un espacio para hacer su chacra, de la cual logran tener algunos recursos para comprarse los primeros utensilios de cocina (una cocinilla a gas) y otros muebles.

Ella fue la primera en casarse, pero en el transcurso de poco tiempo sus hermanas se van casando y se van de la casa. En este tiempo, viviendo con sus padres, tiene a sus tres hijos mayores, con una diferencia de dos años.

Tiempo después su esposo decide cambiarse de fundo y se la lleva, quedando sus padres solos. Se cambian al Fundo Santa Victoria, que quedaba al lado de sus padres, en las cercanías de San Rafael. En este tiempo, sin mucha claridad de donde vivían ellos, y sus padres, obtienen casa por una toma que se instala en unos potreros frente donde viven sus padres, quienes estaban viviendo en la casa de un cuñado, en San Rafael. Ahí su madre intercedió hablando con el presidente de la toma para que los aceptase y les de un pedazo a su hijos. Así, la señora Lucía construye una casa de adobe, junto con su padre y esposo, y posteriormente a los habitantes de la toma los erradican a otro sector de San Rafael, y ella legaliza su propiedad, teniendo ahora una casa en el pueblo.

En esa casa, de adobe (antes de la erradicación y legalización de la toma) dejan viviendo a una cuñada y parten a trabajar a Huancuecho. Es ahí donde queda esperando a su 4to hijo, por lo cual decide viajar a la casa de sus padres, para que la cuiden en las últimas semanas, mas su madre enferma y muere. A los 8 días del fallecimiento de su madre, tiene a su 4to hijo, el menor.

El padre se va a vivir con ellos a Huancuecho y fallece un año después de su madre. Ahí ella espera a su 5to hijo, y se cambian a vivir a San Rafael. Este bebé nace y se muere a los 13 días de vida. En este proceso es que los trasladan de la toma a una población (o mediagua, digamos) en San Rafael.

Viviendo acá en San Rafael, sus hijos se van casado y yendo de la casa, quedándose solo con el menor, estudiando en un colegio internado. En este periodo es que pasan aprietos económicos (como ella misma dice, pasando tres días sin comer pan, y eso era mucho), ante lo cual ella decide salir a buscar trabajo.

Primero, trabaja cocinando para los obreros de la construcción de la carretera (autopista de doble vía Santiago-Chillan) en la zona de San Rafael. Posteriormente, frente al poco ingreso que tenían (pues solo se dedicaban a la chacra y el dinero se ve sólo a fin de año), busca trabajo en una agencia, junto con su hija. Ahí la contratan para trabajar como nana en Malloco, donde cocina y cuida la casa por 5 años. Después, la contratan para ir a trabajar como empleada a Santiago, en Las Condes. Recuerda de este trabajo sobretudo los conflictos con la patrona, dejándolo. Ahí se va a trabajar cuidando una viejita en Santiago, pasando un año con ella. En todo este proceso, su hijo menor termina de estudiar, y ella proveía de dinero para sus estudios. Pasan los aprietos económicos y su esposo comienza a exigirle que vuelva, que sino se buscaría a otra.

**Tercera parte – vejez:** vuelve a vivir con su esposo quien trabaja en el campo en la zona de Callejones, en la comuna de Maule, donde viven actualmente en una casa que le han cedido en un campo. Sus hijos ya están grandes y son todos independientes: el mayor de 40 años, 38 la hija que sigue, su tercera hija de 36 y el cuarto y menor de 30 años. Tiene nietos y bisnietos. Actualmente mantiene su huerta y su casa, posee una intensa vida social, participa de grupos de ancianos en la comuna y organizan viajes entre ellos. Por su buena relación con los vecinos siempre posee sus negocios, intercambio de productos, plantas, animales, etc.

## **Estructura biográfica del mundo culinario**

### **Cuadro 3: Estructura del mundo culinario – clase alta**

#### **ANA BUSTAMANTE – CLASE ALTA**

<b>Preguntas</b>	<b>Niñez / adolescencia</b>	<b>Adultez (España)</b>	<b>Adultez (hoy – Chile)</b>
<b>Quien cocinaba</b>	- Su madre cocinaba – organizaba la comida - Había una <b>empleada</b> a cargo (se le daban órdenes) - distinción ciudad / campo	Ella cocinaba, estaba a cargo de hacer los platos	- ella organiza lo que se va hacer de comer, tiene una “empleada” - le “enseña a cocinar” a su empleada - algunas cosas las hace ella, también cocina.
<b>Quien ayudaba</b>	- ella ayudaba a su madre, a hacer las conservas y otros productos. Esto era en tiempos de vacaciones – campo. En Santiago no. - sus otras hermanas y hermanos no se metían.	- nadie aparentemente, sus hijos son muy chicos	- solo la nana, esta a cargo - sus hijos y esposo no hacen nada en la cocina, - los señoritos son servidos.
<b>Platos que menciona</b> (trataré de organizar por etapas, solo los que están asociados innegablemente a un periodo, pero muchas veces es imposible, sino quedaran en espacio final como un TODO)	- <b>En Santiago:</b> lo típico: porotos y otro plato de comida, arroz con chorizo. <b>Para fiestas:</b> - tortas, panqueques, empanadas. <b>En verano en el campo:</b> harina tostada con agua, sandía con harina tostada, chancho en piedra, galleta (pan-trabajadores) mote de trigo, mermeladas, manjar, quesillo, empanadas, en guindado (sorbete de frutas), café de higo <b>Referido a la matanza del chancho:</b> prietas, queso de cabeza, morcilla, jamones, butifarra, arrollado, pierna de jamón, - prieta de jamón.		<b>Platos de la zona (la gente):</b> chancho en piedra, pastel de choclo, humitas, porotos granados, cochayuyo, porotos todo el año, porotos con riendas, cazuela, pan amasado, churrascas, mate con leche y menta, el picante (ají), pebre, yuyo, pejerrey.  <b>Comidas que ella hace:</b> Paella, arroz a la valenciana, - sangría, gazpacho, cebiche, paltas con tomate.
<b>Aliños</b> (referidos en general, sin distinción de etapas)	No especifica	No especifica	<b>No especifica</b> , cuales usa (ella no cocina) Pero podemos decir que habla del ajo, y <b>ají</b> , y lo refiere al “ <b>picante</b> ” como algo que hacen los campesinos. No distingue tipos de ají y sus diversas utilidades.
<b>Horarios de comida</b>	Veranos el tiempo era mas anárquicos En Santiago, tiempos marcados por el colegio: <b>desayuno, almuerzo, té</b> (como le dice a la once) y <b>cena</b> . La cena era el horario donde todos hermanos se veían y comían juntos. El resto cada uno a su horario.	No comenta	- Hoy también los tiempos están marcados por los horarios de los niños pro el colegio, mas son: desayuno, almuerzo, la once y cena. - La cena sigue siendo el espacio de encuentro con todos su familia
<b>Situación festivas</b>	Cumpleaños Matanza del chancho (invierno)	Matanza del chancho, en algunas localidades donde estuvo	No comenta
<b>Características descriptivas – discursivas de la comida</b>	- Los recuerdos de niña respecto a la comida chilena asociada al campo, son	- Para ella la comida española es muy variada y creativa, versus la chilena que	- Asocia las palabras para referirse a comidas “típicas”, también “tradición”, vinculados a otro:

	<p>quizás las únicas cosas que habla con cariño y gusto, por un tema afectivo del recuerdo de su madre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es quizás también donde más participó, pero siempre está connotado como un tema lúdico, de juego en vacaciones.</li> </ul> <p>- Se ven las oposiciones:  ciudad / campo absoluto  orden / tiempos anárquicos, en la comida  tiempo de Clases / vacaciones  Invierno / verano (en vacaciones de invierno también iban al campo, pero es general)</p>	<p>es monótona y falta/carente de creatividad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deja ver que España le abrió un mundo culinario, que ella valora como más variado y positivo. (Lo español – lo mejor)</li> <li>- Aprendió a ser más vegetariana, a no comer tanta carne.</li> </ul>	<p>trabajador, la gente, campesinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la comida chilena – la comida de la gente - le falta creatividad y seguridad (en oposición a la española)</li> <li>- La comida chilena que valora es la del verano (pastel de choclo, humitas, chancho en piedra), vincula también a su recuerdo positivo del verano cuando chica y el campo.</li> <li>- Para su esposo la comida chilena es la comida española degenerada, una mala copia.- No usa muchos apelativos de gusto, sabores, o experiencias sobre la comida, todo es muy desde fuera (en tercera persona, es otra quien cocina)</li> <li>- Tiene también una visión estética, la comida como algo variado, no solo tema nutricional.</li> <li>- Se refiere a la comida como un tema social, un cuento con lo social, pero a su vez podemos decir que para muchos recuerdos de infancia la comida es algo lúdico, y ahora un deber mas de la organización de la casa, de la cual ojalá no tuviera que pensar. Si cocina algo ella misma, es como un cosa extraordinaria, algo lúdico o de entretención.</li> </ul>	
<b>Distribución cotidiano</b>	<b>mundo</b>	Esta la noción ciudad campo, además de que su madre estaba en la ciudad cuidando de ellos, su padre ausente en el campo.	Nada	Ella es la patrona, organiza el fundo y la casa. La casona posee espacios comunes: living, cocina, comedor Comen todos juntos, no por familia nuclear.
<b>Utensilios de cocina</b>		No comenta al respecto	Sin información	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poseen una gran cocina, con un comedor dentro de ella, (comedor de diario) ahí esta la cocina a leña (que es la que mas utilizan) y cocina a gas.</li> <li>- Una de las puertas de la cocina da un corredor, especie de bodega con leña, sacos de papa, etc.</li> </ul> Poseen una bodega con productos también.

**Cuadro 4: Estructura del mundo culinario – clase media  
NELY SAAVEDRA – CLASE MEDIA**

<b>Preguntas</b>	<b>Niñez / adolescencia</b>	<b>Adultez</b>	<b>Vejez</b>
<b>Quien cocinaba</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinaba su madre</li> <li>- No tenían empleadas, la madre era muy recelosa de este espacio de la cocina, ella recuerda. Ella era quien daba orden, no dejaba meterse a los otros hermanos.</li> <li>- Por otro lado, ella en el colegio al que asistía, le tocaba cocinar, a los semaneros (todos los estudiantes) para comer en el colegio. Este proceso de socialización, esta vehiculado como una situación de juego y pasarlo bien cocinando.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ella cocina para su familia principalmente, como también cuidar las aves y animales del corral.</li> <li>- En épocas de cosecha o siempre, tenían que cocinar para los trabajadores. Posteriormente dejó de cocinarle a los trabajadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ella cocina, principalmente. Pero ella no monopoliza el mundo de la cocina (como si lo hacia su madre), permite que también sus hijas cuando van de visita cocinen y a veces, su hijo mayor.</li> <li>- Su esposo no sabe hacer nada de cocina, ni matar animales</li> </ul>
<b>Quien ayudaba</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ella es la que ayuda a su madre, se vincula con ella en este espacio.</li> <li>- Sus otras hermanas también, pero se dedican mas a labores de la casa, limpieza, etc.</li> <li>- Es ella quien ostenta el rol de “pinche” de cocina de su madre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ella va vinculando a las labores a <b>sus hijos</b>, tanto hombres como mujeres.</li> <li>- Todos colaboran sobre todo los mayores, que a veces se quedan a cargo de os mas chicos, son los que cocinan.</li> <li>- Su <b>hija mayor</b> era quien específicamente le ayudaba cuando cocinaban para los trabajadores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Su hija menor (la penúltima) los fines de semana, cuando llega del colegio</li> <li>- También a veces su <b>hijo mayor</b>, cuando ella sale.</li> </ul>
<b>Platos que menciona</b> (trataré de organizar por etapas, solo los que están asociados innegablemente a un periodo, pero muchas veces es imposible, sino quedaran en espacio final como un TODO)	<p><b>Comidas de la madre:</b> albóndigas, legumbres, chuchoca, cazuela de pava, porotos con chuchoca, charquicán de cochayuyo.</p> <p><b>Para guardar:</b> chuchoca, porotos verdes, manjar, quesos, mermeladas, dulce de membrillo. Pato asado, matanza del chancho</p> <p><b>Cumpleaños:</b> tortas, leche con chocolate, pan dulce de miel, almendrados. <b>Las golosinas de esa época:</b> galletas, pancitos dulces, queques, leche nevada.</p> <p><b>Su padre:</b> Asado de cordero al palo, Chancho en piedra</p>	Sin información específica	<p>Pebre, chancho en piedra, pantrucas, empanadas, cazuela Tallarines, pollo, carne al jugo, porotos con mote.</p> <p>Pan amasado, tortillas, tortilla de rescoldo.</p> <p><b>Matanza del chancho:</b> arrollado, prietas (prietas con papas y pebre) queso de cabeza. (tanto cuando niña, como ahora)</p> <p><b>Fiestas de su familia con su esposo:</b> asado de chancho, curanto, cazuela de ave, empanadas de horno, empanadas fritas.</p> <p>Toma mate todo el año</p> <p><b>Fines de semana, para los nietos:</b> queques, pan amasado y pan con forma de pollito.</p>
<b>Aliños</b> (referidos en general, sin distinción de etapas)		Sin información específica	<p><b>Verduras</b> (se refiere así la mezcla de cilantro, perejil), ajo, cebolla, perejil, apio, orégano fresco, comino.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecto al <b>ají</b>, distingue <b>ají cacho de cabra</b> (especial para el chancho en piedra), <b>ají blanco</b> (para el tomate solo), el primero es especial para molerlo y el otro solo picado.</li> <li>- Aliño que se realiza con la piedra: <b>una pasta de ajo y aceite</b>, que se utiliza con el pan (como una</li> </ul>

			mayonesa de ajo) y otro es, <b>ajo, sal gruesa con un poco de aceite</b> para las comidas, la carne y se puede guardar.
<b>Horarios de comida</b>	Desayuno a las 8. 30, su padre se levantaba 5 a.m. Almuerzo, 12.00 ó 12.15 Once, 4 p.m. Comida o cena en la noche 8 p.m.	Sin información específica	Ella toma mate, 6 am. Desayuno, 8 ó 8.30 Almuerzo, 1 p.m. Distintos horarios, hasta las 3 p.m. según la jornada Once, comida o cena en la noche, varían los horarios, según cada uno (su esposo, e hijo, toan a distintas horas) aprox. 7 ú 8 p.m.
<b>Situación festivas</b>	Ambiente muy festivo, muchos amigos visitaban, Celebraban navidades, años nuevos, carmenes y los matrimonios de sus hermanos. Para <b>carmenes</b> también coincide con aniversario de matrimonio de sus padres, y mataban un o dos chanchos.	Sin información específica	Cumpleaños, años nuevos, 18 septiembre, y San Antonio. Fines de semana, podría considerarse festivo, pues están todos los hijos y sus nietos de visita.
<b>Características descriptivas – discursivas de la comida</b>	Valor amucho este periodo de comidas, con su madre y su padre, que eran muy festivos y alegres, mucha abundancia. Además considera que este tiempo es mas ordenado, en horarios y mas respetuosos.	Sin información específica	Ella ve <b>la comida como algo lindo</b> , y con nostalgia de otros tiempos, cuando estaban sus padres. Extraña este orden antiguo de todos comiendo juntos, considera que han cambiado muchas cosas, nuevos productos que no conoce, que antes era más fácil. Siempre <b>utiliza los apelativos de rico, sabrosito, sabrosos</b> . Siempre esta cualificando la comida, <b>como gustosa, algo alegre, algo cariñoso</b> , se centra para ella en el núcleo afectivo de la familia.
<b>Distribución mundo cotidiano</b>	Los niños comían en una mesa chica hasta los 12 ó 13 años. Ella pro ser la menor, comían en la mesa grande, junto a su padre, mas cuando habían visitas, tenia que comer con sus primas en la mesa chica.  Existían mesa chica de diario en la cocina, y una formal el comedor dentro.	Principalmente su labor como mujer, era preocuparse de a casa comida y los animales de corral Además cocinar para los trabajadores. No se dedica a nada de cultivo.	Sin información
<b>Utensilios de cocina</b>	Hubo siempre cocina a leña. Tb brasero, horno de barro, etc.	Sin información específica	Habla de horno de barro, horno de lata, cocina a leña, cocina a gas, también brasero. Cocina principalmente con la cocina a leña. La cocina esta separada del comedor, y semi-separada de la casa.

**Cuadro 5: Estructura del mundo culinario – clase baja**

**LUCIA HERNANDEZ – CLASE BAJA**

<b>Preguntas</b>	<b>Niñez / adolescencia</b>	<b>Adultez</b>	<b>Vejez</b>
<b>Quien cocinaba</b>	Su madre es quien cocina, su madre desde chica trabajo cocinando para trabajadores de fundo (y su abuela). Cuando las tiene a ella, una de sus labores en uno de los fundos era hacer el pan o galleta para los jornaleros del fundo, junto con sus hermanas.	- En sus primeros años de matrimonio, vivía junto a sus padres, así que cocinaban junto a su madre. - Posteriormente, es ella quien cocina. - Además, en circunstancias de crisis ella trabaja cocinando para obreros que trabajaron construyendo la carretera. Posteriormente presta servicios de nana en distintas casas, hasta en Santiago, donde su principal labro es cocinar.	- Actualmente vive sola con su esposo, y cocina para los dos. - A parte de dedicarse a labores agrícolas, como huerta, cría animales, etc.
<b>Quien ayudaba</b>	Ella y sus hermanas. Como solo eran 3 mujeres, tuvieron que preocuparse además de labores como mantener la huerta, criaban animales, y ser mano de obra para toda la familia. Ella aparte tuvo bastante cercanía con su padre, que era maestro aprendiendo de construcción y otras cosas relacionadas.	Sus hijas le ayudan en la casa, no existe si una cierta predilección por alguna de ellas. Sus hijos trabajaban con su padre. Además estudiaron algunos de ellos	Ahora sola, no le ayudan ninguna persona. Sus hijas viven en Talca, y san Rafael, las visita, pero no existe una cotidianidad en que la ayuden.
<b>Platos que menciona</b> (trataré de organizar por etapas, solo los que están asociados innegablemente a un periodo, pero muchas veces es imposible, sino quedaran en espacio final como un TODO)	<b>Matanza de chanchó:</b> pernil (lo hacia el padre), pierna (en sal, tipo jamón, (tb lo hacia el padre), longaniza, arrollados, prietas (primer día), manteca (para guardar). Cuero de chanchó, arrollados (el segundo o tercer día se hacían), cocinaba la cabeza, queso de cabeza, costillares aliñados y secados al humo. <b>Cosas para guardar:</b> orejones de membrillo, dulce de membrillo, porotos verdes secos, salsa de tomate, chuchoca. Se hacia harina con piedra	Sin información específica	Tortilla de rescoldo, pan amasado, gallina cocida, mariscal, mate, mote de trigo, porotos con mote de trigo, papas con mote, chuchoca, papas con chuchoca, porotos con chuchoca, chuchoca como ensalada, harina, cazuela, porotos con pirco  Sobre la Matanza de chanchó, hace las mismas cosas, pero la manteca ya no, esto sobretodo por que esta muy vieja. Ella mata el chanchó.
<b>Aliños</b> (referidos en general, sin distinción de etapas)		Sin información específica	Ajo, comino, orégano, ají, sal.  Aliño para carnes del chanchó (vinagre, sal, pimienta, orégano, comino, ají de color)
<b>Horarios de comida</b>	El desayuno era a las 8 y de ahí se ponían hacer las cosas de la casa, e iba a la escuela. Almuerzo, no específica.  La once era alas 4.30. Se comía en la tarde-noche.	Sin información específica	Sin información específica

<b>Situación festivas</b>	En general no recuerda situaciones festivas de la casa, como vista de familia, o cumpleaños, pero sin duda están las situaciones festivas que tradicionalmente se celebran como el 18 septiembre, matanza del chancho y las trillas.		
<b>Características descriptivas - discursivas de la comida</b>	Sin información específica	Sin información específica	Su relato en genera esta muy entrecortado, por los sucesivos cambios de fondo en fondo. Mas sobre la comida, recuerda y <b>describe con bastante detalle de las recetas</b> , no existe una descripción tan afectiva-emotiva como la otra señora, incluso algunos recuerdos de la escasez. No utiliza muchos apelativos que describan el gusto o sabores de las cosas, como sabroso, rico; sino más bien son procesos, técnicas, etc. No existe un recuerdo sabrosos de la comida de su madre, sino mas bien como el trabajo de hacer comida. Una de las cosas que varias veces menciona es cuando aprende hacer pan en un fundo, donde les tocaba trabajar haciendo esto. Esa fue quizás su primera experiencia de trabajo en la cocina. De ahí que <b>para ella la cocina, no es solo un tema de familia</b> (de entregar cariño a su familia) <b>sino un trabajo y una herramienta de trabajo.</b>
<b>Distribución cotidiano</b> mundo	Al no existir hombres en la familia, mas que su padre, les toca dividirse las labores entre todas. Esto le permite tener conocimiento y expertiz en agricultura, maestranza y cocina.	Ella es quien mantiene la huerta, trabaja en la casa, y cuida animales. Además trabaja como empleada domestica.	Sin información específica
<b>Utensilios de cocina</b>	Primeramente cocinaban con fuego, hasta que su padre compra una cocina a leña, después tiene cocina a gas	Su primera cocina es una cocinilla de 2 platos a gas. Posteriormente se compra una cocina a leña.	Es característico tener la cocina fuera de la casa, como un cuarto y además un espacio para hacer fuego, y le horno de lata. La cocina a leña es la que utiliza.

## **Estructura biográfica del chancho en piedra**

**Cuadro 6: Estructura biográfica del chancho en piedra – clase alta  
ANA BUSTAMANTE – CLASE ALTA**

<b>Pregunta</b>	<b>Niñez /adolescencia</b>	<b>Adulthood (España)</b>	<b>Adulthood (hoy- Chile)</b>
<b>Cómo lo aprendió</b>	<p>Lo aprendió de “ellos” en referencia a los trabajadores. Viéndolos a ellos: <i>“Bueno, cuando chica, viendo los trabajadores... con la piedra, y era como una cosa, digamos una cuestión con sal, ahí afuera, eh estaban los ají, que llegaban, la cebolla... digamos era como una cosa...”</i></p> <p>La situación descrita esta en relación a la jornada laboral, cuando los trabajadores pasaban a buscar la galleta (pan) que se le daba en el fundo</p>	Sin información específica	Sin información específica
<b>Cómo lo hace – receta</b> (en general, no esta asociado a un periodo de su vida, es la receta que hace siempre)	Sin información específica	Sin información específica	<p>Tiene: Ají, ajo, sal, cebolla, tomate (pelado) machacado en la piedra, y aceite.</p> <p><i>“Ají, ajo y sal... y eso se machaca, se hecha la cebolla, algunos le hecha a la pluma otros la machaca antes... y el tomate yo lo pelo, algunos no... no me gusta tan, tan machacado, y nada mas... y arto aceite, de maravilla...”</i></p>
<b>Cómo lo come</b>	<p>Se come con pan, ellos también lo comían con los padres. Y tiene una directa relación con el pan recién hecho.</p> <p>Si hay visitas se come por separado, pero en general con el mismo pan se saca de la piedra. Ella caracteriza esto como un rito, de sacar y comer afuera, para no ensuciar (que no quede la cochinada como dice su esposo).</p>	Sin información específica	<p>En relación a como lo comen y vive hoy, el chancho en piedra, sigue asociado a las tardes después del río, donde participan los hijos, sobrinos, etc. :</p> <p><i>“El chancho en piedra a nivel familiar, la mas tradición que tiene es que después de la ida del río, en el verano, que se yo hasta los niños, mis sobrinos, mis hijos y todo, no puede faltar el chancho en piedra. Y también es esa cosas de que están todos reunidos, de una misma, de la piedra y las salidas, que como saca el pan, y como metes, como toda una historia... entretenida. Y lo de otra tradición, la cosa de la harina tostada, es bastante...”</i></p>
<b>Quien lo hace</b>	Como la situación de origen, lo hace los trabajadores, hombres cuando se les entregaba la galleta. Es una distinción	Cuando vivía en España, a veces lo hacia pero de manera distinta por falta de a piedra y el tomate:	Actualmente dice que lo hace quien lo pilla, a un modo azaroso, manteniendo este juego que recuerda cuando niña a la vuelta del río. Para ella

	<p>popular.</p> <p>Respecto a su familia, esta vinculada a las vacaciones y son sus hermanos quienes lo hacían a la vuelta del río, o la empleada de la casa: <i>“mi hermano, la nana, la chica que trabajaba con nosotros, mi mamá no era muy de chancho en piedra, no. Mi mamá nunca, era una cosa de la señora que nos ayudaba en la casa, o nosotros mismos... era una cosa mas como de hombres, más que de mujeres.”</i></p> <p>Ahora bien también se reconoce una suerte de rotatividad en quien lo hace, lo refiere como un juego de quien hace el chancho en piedra. Pero entre sus hermanos, o la nana, su madre no hacía chancho en piedra.</p>	<p><i>“No, es que... hago como me fui a España, si yo hacia el tomate de una manera especial... pero ahí, pero no, no era. Y ahora si, si que hago, sigo con la tradición. En Madrid, si que comíamos chancho en piedra, pero no era el mismo tomate, no tenía la piedra, yo lo hacia a la forma...”</i></p> <p>Podríamos decir que en realidad retoma la tradición del chancho en piedra cuando vuelve a Chile.</p>	<p>esta asociada a los hombres, a los trabajadores o a sus hermanos. Si nadie lo hace, ella lo hace.</p>
<b>Donde se come y horario</b>	<p>Cuando se refiera a los trabajadores, esta a fuera bajo un árbol cerca del horno de barro, en el patio de la caza de fundo, donde se entregaba la galleta, ahí se instalaban los trabajadores.</p> <p><i>“no, poh!... la piedra no se movía, había que instalarse ahí, pues era como la mitad de esta mesa...”</i></p> <p>En el caso de su familia, ellos lo comía sólo en el campo, en tiempo de vacaciones, y que bueno tiene relación también con la estacionalidad del plato. Se comen en las tardes, en general al finalizar la jornada laboral (en caso de los trabajadores), o a la vuelta del río tipo 6 a 8 de la tarde.</p>	<p>Sin información específica</p>	<p>Actualmente podría decirse que lo hace en la cocina, donde tiene una piedra pequeña sobre el mesón. Se comen en verano, y a la vuelta del río tipo 6 a 8 de la tarde. Es en horario de la once.</p>
<b>Con que se acompaña</b>		<p>Sin información específica</p>	<p>Lo acompaña con pan, sólo lo come con pan, ó churrascas. No tiene ninguna otra forma de comérselo.</p>
<b>Cuántas veces lo hace por semana</b>	<p>Os trabajadores podría decir que todos los días, cuando se le entrega la galleta. Era de todos modos, no específica respecto a este punto.</p>	<p>Casi nunca, aparentemente hace más gazpacho.</p>	<p>no específica</p>
<b>De donde viene la piedra</b>			<p>La piedra siempre estuvo ahí, es vieja y negra. Reconoce que es de otro material, más antiguo que las que se hacen ahora. Tenía otra piedra más grande de los trabajadores que se perdió. Respecto a la que actualmente tiene, esta muy gastada y tiene un hoyo muy hondo de tanto uso que se le ha dado.</p>

<p><b>Otros rasgos</b></p>	<p>Ella rescata el chancho en piedra, como un plato típico de la zona que incorpora a su dieta.</p> <p>Lo reconoce como una cosa muy social, y por eso le llamaba la atención cuando niña. Este lo hacían los hombres, y la mujer le entregaba el pan.</p>		<p>Ella reconoce que el chancho en piedra es una de las cosas que aprendió de la zona (y que incorporo), pero también menciona el gazpacho como algo que cotidianamente hace, que incorpora de las comidas españolas. Este plato se expande en toda su familia, y aparentemente lo hace seguido.</p> <p>Ella comenta que en España hacia chancho en piedra, con lo que fuera, pero que en el fondo era una forma de hacer el tomate. No se puede discriminar si hace uno más que el otro, pero en términos discursivo parece hablar con más pertenencia del gazpacho. El chancho en piedra parece algo más lejano, como recuerdo de familiar.</p>
----------------------------	--	--	---

**Cuadro7: Estructura biográfica del chancho en piedra – clase media  
NELY SAAVEDRA – CLASE MEDIA**

Pregunta	Niñez /adolenc.	Adultez	Vejez - hoy
<p><b>Cómo lo aprendió</b></p>	<p>Lo aprendió de su mamá y también de su papá, ambos lo hacían: <i>“Con mi mamá poh! y mi papá.... Mi papá era como de ma’ ... como le dijera era de ma’ de chancho en piedra, mi mami no tanto, pero mi papá si.”</i></p> <p>Para ella ambos sexos son lo que pueden hacer el chancho en piedra. más su padre es quien lo hacia más, porque le gustaba ponerle arto ají: <i>“¡É! Él lo hacia, porque le gustaba ponerle arto ají, y a mi mamá no le gustaba que el comiera tanto ají... entonces lo hacía él, je je. Con él comía yo, en la misma piedrecita, comíamos los dos, con mi papá.”</i></p>	<p>Sin información específica</p>	<p>Sin información específica</p>
<p><b>Cómo lo hace – receta</b> (tiene varias recetas, claro que la suya esta en periodo adultez, que como ella</p>	<p>Receta de padre: <i>“¡Mi papa!, el era bueno, te acuerdas(...) en una piedrecita, (...) le echaba como unos 4 o 5 dientes de ajo, la sal, y ese cacho de cabra, un ají. Casi entero, bien machucado, bien molido, y... y no elegía tomate grande, le gustaba el tomatito</i></p>	<p>Dos dientes de ajo, poco de cebolla picada, pizca de ají cacho de cabra (a gusto), sal. Se muele, agrega el tomate picado en cuadros, se muele y mezcla con los otros ingredientes. Se le hecha aceite.</p>	<p>La receta de su hijo mayor, comenta que es iguala la d su madre, mas le agrega un ingrediente, el orégano: <i>“Igual que mi mami... (...)Con arto ajo... a mi me gusta con orégano...”</i></p>

<p>comenta es similar a la de su padre. También esta la del hijo, que ubique en el recuadro de vejez-hoy.</p>	<p><i>así... mediano, bien mediano, y ese lo pelábamos entre los dos así, y le hacia... y lo comíamos los dos, ¡y le ponía arto aceitito!... ¡uuuuys!!! ¡hacíamos los dos ahí!</i>"</p>	<p><i>"En una piedrecita de... (...), es una piedra, que arreglan muy bien, la gente que trabaja en eso, y queda como una tasita redondita, y entonces ahí queda una... saca ajito, por decir dos dientes de ajo, un poquito de cebolla picada en cuadritos bien chiquita, una pizca de ají, eso es a gusto de la persona, y le pone sal y eso lo muele bien molidito, y después le pica tomatito en cuadros, también eso a gusto y lo muele, si le gusta bien molidito, o sino a media, y se le hecha aceite, y eso es el chancho en piedra. Lo típico de la zona ¡aquí poh!, con pan calentito o con tortilla caliente."</i></p>	
<p><b>Cómo lo come</b></p>	<p>En relación a su madre, hace lo mismo, ella lo servía en posillos. Pero era su padre él que le gustaba comer en la piedra, ella comía así con él, este gesto es una suerte de regaloneo</p> <p><i>"en posillo mi mami, pero mi papá, a él le gustaba en la piedra y como yo era tan colerá, toda la vida estaba detrás de mi papá, siempre comiendo con él".</i></p>	<p>Sin información específica</p>	<p>Lo sirve en posillos a cada uno, después de hacerlo en la piedra, ella prefiere servirlo en posillos y al igual que su esposo, ahora bien reconoce que hay personas que lo sirven en la misma piedra. Más adelante en la entrevista, deja ver que cuando esta en confianza se lo come en la misma piedra las mujeres y para los hombres les sirven en posillos en mayor cantidad.</p> <p><i>"No yo se los sirvo en esos posillitos, y así cuando viene mi cuñada, así como para estar en familia, hacimo pa' nosotros en la piedra(...)y lo hacimo pero bien rico... y ¡ya! ¡tráela piedra así no ma', no hagai tanto leseo!.Y para los hombres, le saco en unos posillitos más grandes que tengo, y les sirvo ahí, y nosotros comemos en una esquinita ahí en la piedra, nos gusta ahí..."</i></p>
<p><b>Quien lo hace</b></p>	<p>Cuando niña ella recuerda que es su padre quien lo hacia. Ella participaba en hacer chancho en piedra con su padre, eran entre los dos que lo hacia</p>	<p>Sin información específica</p>	<p>Actualmente, en su familia comenta que todos gustan del chancho en piedra, y que todos saben hacerlo incluso sus hijos, así los hijos que viven en Talca, cuando viene aprovechan para hacerlo:</p> <p><i>"hago pan en la tarde en el horno grande que hay aquí, y le saco pan o tortilla calentita, a la hora justita, mientras la... las niñas hacen el chancho en piedra, yo estoy haciendo el pan"</i></p> <p>Su esposo no hace el chancho en piedra, ella comenta que el no sabe hacer nada de cocinar.</p>
<p><b>Donde se come y horario</b></p>	<p>Se come en el tiempo del tomate, en las tardes de verano, a la hora de once. Si bien hoy en día hay tomate todo el año, antes no era así, por eso cuando niña recuerda que se comen en la época de abundancia del</p>	<p>Sin información específica</p>	<p>Ella lo sigue asiendo en verano, pese a que existe tomate todo el año.</p>

	tomate.		
<b>Con que se acompaña</b>	<p>En su infancia era su madre quien hacia el pan o tortilla, para comer el chanco en piedra.</p> <p><i>“A la hora de la once, siempre a la hora de la once, y con pan calentito, amasado, o con tortilla, mi mamá también hacia tortilla, pero con rescoldo...”</i></p>	Sin información específica	<p>Aparte de pan amasado, lo acompaña con queso fresco, también puede ser añejo. Pero lo que no puede faltar es el pan, sobretodo cuando vienen sus hijos o las visitas.</p> <p>También lo acompaña con mate, sobretodo cuando vienen sus cuñadas: <i>“el mate cuando vienen visitas, mis hermanas, o las cuñadas hacen chanco en piedra, con mate, quesito... a mi me gusta con queso fresco, jeso sí! ... Con quesito fresco, ¡uy!, ya bueno y con pan calentito, con tortillita que hago en el horno, así calentitas, ¡así tomamos once!”</i></p>
<b>Cuántas veces lo hace por semana</b>	<p>Ella percibe que antes se comía más, pero también tiene que ver con que para ella antes había más cocina, se comía todos juntos, etc. Esto tiene relación con la jornada de trabajo</p>	Sin información específica	En el tiempo de tomate, lo hace todos los días.
<b>De donde viene la piedra</b>	<p>La piedra de su padre, que era de las antiguas se la llevo un hermano de ella.</p>	Sin información específica	<p>La piedra que tiene ella, es una herencia de su suegra, también es una piedra antigua, ya gastada, de las piedras negras, diferentes a las que venden ahora.</p> <p><i>“ese es una herencia que tengo, mi suegra me la dejo, y es antigua, ¡muy antigua!, eso me dijo ella... ella la tuvo todo el tiempo de su matrimonio y ahora la tengo yo.”</i></p> <p>La piedra de su suegra, se la había antes regalado su abuela, lo que demuestra una herencia de mujer en mujer.</p>
<b>Otros rasgos</b>	Sin información específica	<p>Ella comenta que siempre sus hijos comieron chanco en piedra, y siempre con ají, que de apoco se le va socializando con este ingrediente. Se le hecha poquito, para el sabor.</p> <p><i>No, no... siempre con menos ají.(...) cuando los niños crecieron un poco ya le echaban a las entradas, pero poquito... siempre han comido los chiquillos pero poquito, para el sabor no ma`”</i></p>	Sin información específica

**Cuadro 8: Estructura biográfica del chancho en piedra – clase baja**  
**LUCIA HERNANDEZ- CLASE BAJA**

Pregunta	Niñez /adolescencia	Adultez	Vejez - hoy
<b>Cómo aprendió lo</b>	La primera respuesta cuando se le pregunta como aprendió a hacer el chancho en piedra, responde que por ser campesinos, dejando ver una condición del plato con una idiosincrasia campesina. Ella sabe hacerlo desde chica, y sería su madre quien lo hacia cuando era niña y de ella lo aprendió. En este recuerdo, esta asociado a cuando estaba en el fundo Providencia (en Teno) y le tocaba hacer el pan para los trabajadores con su madre y hermanas.	Sin información específica	Sin información específica
<b>Cómo lo hace - receta</b>	Sin información específica	Los elementos básicos del chancho en piedra, el tomate, ajo, ají negro (el ají cacho de cabra), aceite y sal. No agrega más aliños a su receta  <i>“El chancho en piedra lleva ajo, y tomate no ma ’ poh!, aceite y sal... Se pela el tomate, y se pica un poco, se machaca.. con la mano de la piedra, con una piedra especial que hay, se machaca y que queda molidito... Primero se l’echa el ajo, se machaca el ajo, ají también, y ojala ese ají negro, es más sabroso ese ají negro... y el tomate, la sal y el aceite.”</i>	Sin información específica
<b>Cómo lo come</b>	Sin información específica	Ella comenta que se puede poner en posillos, pero que generalmente se lo come así no más, en la misma piedra,  <i>“No... así mismo se saca o en unos posillos, yo también tengo posillos, pero casi siempre así lo ponemos así al medio de la mesa”</i>	Sin información específica
<b>Quién lo hace</b>	Era su madre quien lo hacia, no comenta mayormente si el padre también lo hacia.	Ella hace el chancho en piedra, su esposo no sabe	Sin información específica
<b>Donde se come y horario</b>			Se come en las tarde de verano, tipo 6 de la tarde. Ella comenta que se puede comer todo el año, esto dependiendo del precio del tomate, pero más delante en la entrevista deja entrever que se come chancho en

			<p>piedra, en la época del tomate de la zona, que si se comen en invierno es una cosa esporádica. Por supuesto antes sólo se comía en verano, dado que no se encontraba tomate en invierno.</p>
<b>Con que se acompaña</b>	Sin información específica	Sin información específica	<p>Se come con tortilla de rescoldo, como ella lo dice, o también con pan amasado, sino con marraqueta (pan francés como también se le dice en la zona). También se puede acompañar con vino si viene alguna visita, y alguna presa de gallina para aumentar.</p> <p><i>“yo siempre que viene un caballero amigo acá (...) y el traía los tomates y la harina para que yo hiciera la tortilla, y mientras se hace, conversamos, se toma sus copetes...” “También, cocemos la gallina, se despreza y la pongo y el chancho en piedra, así no más... con la tortilla, o pan no más. Otras veces el trae pan, no haga pan...”</i></p> <p>En general el vino toman los hombres, pues después ellas siguen tomando té. Esto siempre cuando sea una situación festiva, por alguna visita. Si es un día común, solo toman te, como una once tradicional.</p>
<b>Cuántas veces lo hace por semana</b>	Sin información específica	Sin información específica	<p>Varias veces, no especifica</p>
<b>De donde viene la piedra</b>	Sin información específica	Sin información específica	<p>Ella se compro la piedra, una piedra chiquita (la mano como le dicen) y que posteriormente a su esposo le regalaron una. La piedra grande es para chancho en piedra, la chiquitita para los aliños, más a veces cuando están solos y no prepara tanto chancho en piedra, utiliza la chica.</p> <p>Existe otro tipo de piedra que son las piedras mas lisas, para moler trigo y hacer harina. Su madre hacia harina con esa piedra, que era de su abuela y recordaba esos tiempos difíciles que le toco vivir a su madre cuando era chica. La señora Lucia heredo esa piedra de su abuela.</p> <p><i>“El trigo, es media gibadita así... y de a poquito el trigo va... de a poquito trigo va... haciendo así, y... ahí se hace la harina... después había, antes si poh! (...) En la casa se tenía... todas las gentes tenía en las casa esas piedras de moler, porque se hacia, molía mucho el trigo, el mote, arto...”</i></p>
<b>Otros rasgos</b>	En general cuando recuerda el chancho en piedra, mas que detallar la forma de consumo o como lo hacían, se va a describir cuando ella aprendió ha hacer pan. Su recuerdo esta centra mayormente en esta labor-trabajo dentro del fundo.	Sin información específica	<p>Es interesante destacar que algunas veces los elementos del chancho en piedra, como tomate, lo obtiene pero medio de intercambio (como también con otros productos), así regala huevos por comida para los perros, o leche, por tal otra, es en común que entre los campesinos vecinos se regalen sus producciones, si uno tiene choclos, otro tiene sandía, etc.</p>

