

Calor del Sur

“La cocina a leña tradicional de combustión controlada como elemento del patrimonio cultural inmaterial de la Región de los Lagos”

**Tesis para optar al Título Profesional de
Diseñadora Industrial**

Valentina Oyarzún Rodríguez
Profesor Guía: Rodrigo Vera
Septiembre 2017

Calor del Sur

“La cocina a leña tradicional de combustión controlada como elemento del patrimonio cultural inmaterial de la Región de los Lagos”



**Tesis para optar al Título Profesional
de Diseñadora Industrial**

Valentina Oyarzún Rodríguez
Profesor Guía: Rodrigo Vera
Septiembre 2017



Agradecimientos

A mi profesor guía Rodrigo Vera por orientarme en esta investigación.

A don Claudio Heck, a don José Santana, a don Manuel del Valle y a todos los trabajadores de Heck que me recibieron.

A mis amigos desbordados, en especial a Rita Torres, Diana Henry y Diego Salinas por ayudarme en este proceso.

A mis padre Juan Carlos Oyarzún y a mi madre Mirta Rodríguez, a mis hermanos Lorena y Carlos, a toda mi familia por el apoyo; en especial a mi tía Irma.



Resumen

Esta tesis de investigación es cualitativa y de tipo exploratoria; la cual en un inicio será de carácter historiográfica con el fin de reconstruir un pasado reciente, el cual sienta las bases para el análisis de la cocina a leña tradicional de combustión controlada desde el diseño utilizando conocimientos de la teoría del objeto y la cultura material. De igual forma se usan recursos del patrimonio cultural inmaterial para no solo reconocer el objeto en sí, sino más bien complementar su análisis en su proceso productivo a la de una práctica de tipo simbólica y mercantil.

Es así que podemos reconocer que la región de Los lagos se ha caracterizado por una industria agrícola y forestal para la obtención de materias primas. Con la llegada de los colonos alemanes a la zona, se introdujeron nuevas formas de trabajo y nuevos objetos a la vida diaria, dentro de los cuales se incorporó al hogar la cocina a leña, gracias a sus múltiples usos en el hogar.

Específicamente en la ciudad de Puerto Montt, la marca de cocinas Heck se instaló a comienzos del siglo XX, marcando una diferenciación en la labor productiva de la región y comercializando cocinas a leña de diversos modelos a la localidad. Bajo esta premisa, se quiere investigar si la cocina tradicional de combustión controlada forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la Región de Los Lagos al poseer sistemas de significantes propios de la identidad local, lo cual se puede atribuir gracias a su estudio mediante la teoría del objeto y los estudios de la cultura material.

Palabras Claves: Cultura Material, Patrimonio Cultural Inmaterial, Teoría del Objeto, Cocina a Leña.

ÍNDICE

Resumen	[7]
---------	-------

Capítulo 1 Presentación

1.1 Introducción	[11]
1.2 Objeto de Estudio	[15]
1.3 Hipótesis	[16]
1.4 Objetivos	[17]
1.5 Metodología	[18]

Capítulo 2 Marco Teórico

2.1 Cultura Material	[23]
2.2 Teoría del Objeto	[30]

Capítulo 3 Reconstrucción de un pasado reciente

3.1 Desde Alemania al sur de Chile	[41]
3.2 Al rededor del fogón	[44]
3.3 Cocinas Heck	[50]
3.4 Proceso Productivo	[59]
3.5 Elaboración de Información	[64]

Capítulo 4
De lo práctico y el calor de Hogar

4.1 Análisis y resultados [69]

Capítulo 5
Conversaciones alrededor del fuego

5.1 De la vida cotidiana y los recuerdos [75]

5.2 Análisis de resultados [86]

Capítulo 6
Patrimonio Cultural Inmaterial

6.1 La cocina a leña y la denominación Patrimonio Cultural Inmaterial [89]

Capítulo 7

7.1 Conclusiones [95]

7.2 Proyecciones [99]

Referencias Bibliográficas [103]

Anexos [108]



CAPÍTULO 1

Presentación

1.1 INTRODUCCIÓN

El concepto de cultura material ha sido de uso propio por las áreas de la antropología y la historia, como una forma de referirse al estudio de sus manifestaciones en la actualidad o a los objetos pertenecientes a culturas del pasado que han dejado como vestigio. Este término se utiliza como punto de partida de estudios que tienen el fin de comprender fenómenos que han ocurrido, por su valor de testimonio tangible de procesos.

Si bien, existen diversas discusiones en torno al significado de cultura material (Carrera, 2002; Díaz, 2002; Sarmiento, 2005, 2007), todavía no se ha establecido una definición definitiva. Las definiciones de cultura material se cruzan con el concepto de patrimonio cultural inmaterial en estudios que manifiestan su compatibilidad (Díaz, 2002, García 1999, UNESCO 2003, Vacheron, 2016 a), relación que se analiza en una discusión bibliográfica.

Por su parte, la Teoría del Objeto ha mantenido un debate teórico en torno al sentido e implicaciones de significado y si de los objetos según diversos autores (Barthes, 1993; Baudrillard, 1968; Baur, 2008; Juez 2003; Jurado y Federal 2002; Selle, 1975; Moles 1971, Pineda & Pineda, 2009; Riccini 2008). Es en este debate que podemos encontrar una correlación de discursos y elementos entre estos dos temas.

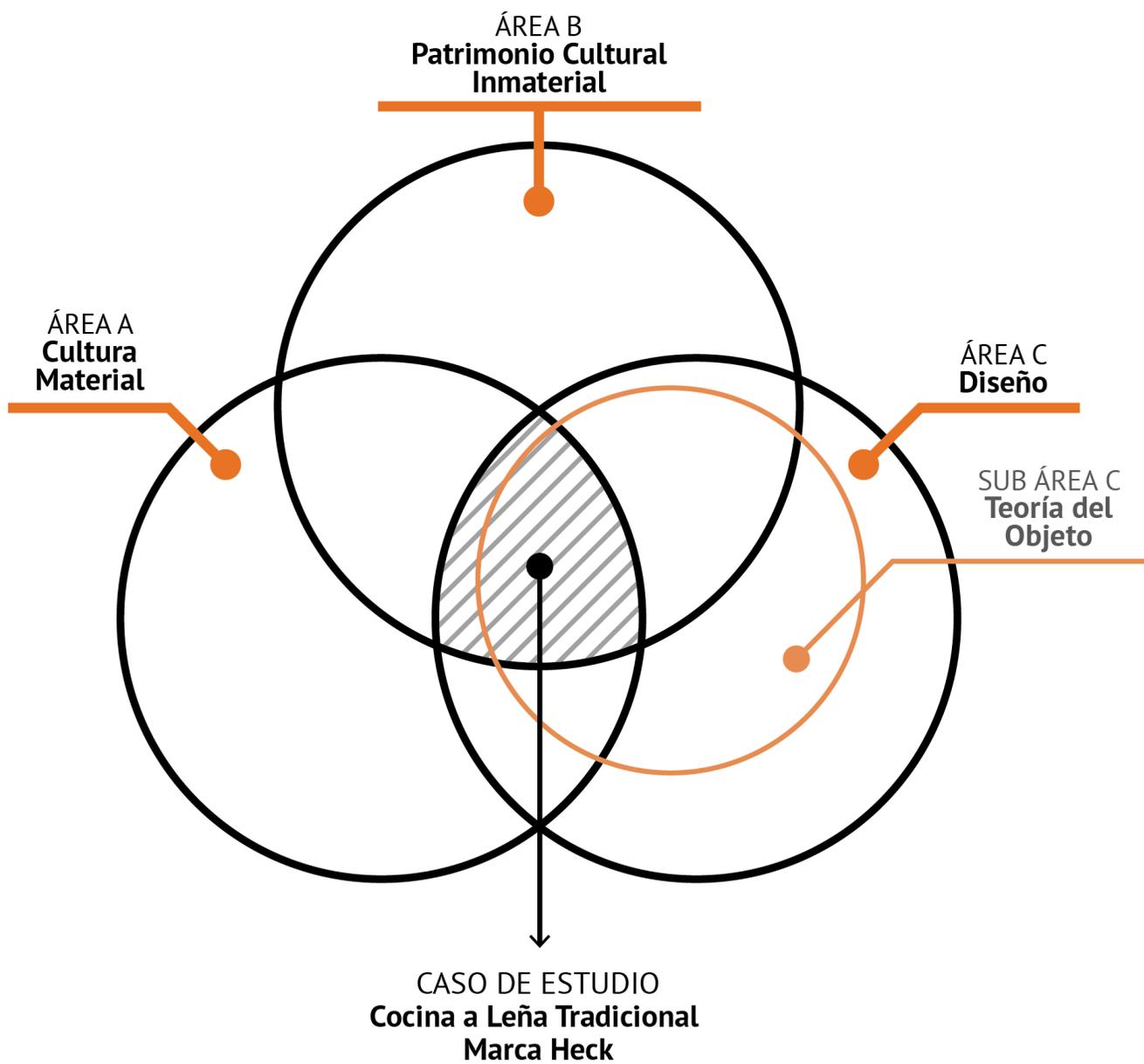


Fig. 1: Ubicación del Caso de Estudio en las áreas y sub áreas involucradas.
 Fuente: Elaboración Propia.

Ambas áreas del conocimiento son relevantes de abordar, ya que en su conjunto nos permiten analizar los objetos que forman parte de la vida cotidiana, además de entender las relaciones que estos crean y los significados que les son asociados. Precisamente, en pos de entender estas relaciones, es que la relevancia de esta investigación es el reconocer el lugar que ocupa la Cocina a Leña Tradicional Marca Heck como un elemento identitario del patrimonio cultural inmaterial, precisamente de la Región de los Lagos, utilizando elementos de la teoría del objeto para contribuir al estudio de la cultura material desde el Diseño.

Se plantea un enfoque y metodología cualitativa de tipo exploratoria para la investigación donde en una primera parte se desarrollará el concepto de cultura material en base a definiciones reflexiones entorno a este. Posteriormente se hablará de la Teoría del Objeto, con el fin de establecer relaciones entre ella y la cultura material con el fin de enriquecer un marco teórico con una finalidad de uso en diseño.



Fig. 2: Ubicación del Caso de Estudio en las áreas y sub áreas involucradas.
Fuente: Elaboración Propia.

1.2 OBJETO DE ESTUDIO

Cuando uno habla del sur de Chile, se vienen a la mente una serie de elementos instalados en el imaginario colectivo como el clima templado húmedo, los colores presentes en el paisaje, una serie de costumbres, comidas y sus preparaciones que son propias de la zona.

Uno de estos elementos característicos está ubicado en las cocinas de los hogares conocido comúnmente como la cocina a leña, objeto eje central del hogar ya que cumple las funciones de cocinar alimentos, calefaccionar y al proceso de secado de ropa limpia.

Estas prestaciones que otorga el objeto lo convierten en un punto de reunión de la vida del hogar, que propicia un ambiente ameno y hogareño, en el cual se encuentra refugio del frío. Siempre encendida durante el día, se mantiene con una tetera y/o ollas para hervir agua para las diversas actividades de la casa como para cocinar, limpiar o mantener el agua caliente para prepararse una bebida caliente en cualquier momento del día.

1.3 HIPÓTESIS DE TRABAJO

La región de Los lagos se ha caracterizado por una industria agrícola y forestal para la obtención de materia prima. Con la llegada de los colonos alemanes a la zona, se introdujeron nuevas formas de trabajo y nuevos objetos a la vida diaria, dentro de los cuales se incorporó al hogar la cocina a leña, gracias a su funcionalidad para calefaccionar y cocinar alimentos.

Específicamente en la ciudad de Puerto Montt, la marca de cocinas Heck se instaló a comienzos del siglo XX, marcando una diferenciación en la labor productiva de la región y comercializando cocinas a leña de diversos modelos a la localidad.

Bajo esta premisa, la Cocina a Leña Tradicional Marca Heck es un objeto que forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la Región de Los Lagos al poseer sistemas de significantes propios de la identidad local, lo cual se puede atribuir gracias a su análisis mediante la teoría del objeto y los estudios de la cultura material.

1.4 OBJETIVOS

Objetivo General

Reconocer a la cocina a leña tradicional Heck como elemento identitario del patrimonio cultural inmaterial de la localidad de la Región de Los Lagos desde la teoría del objeto para contribuir al estudio de la cultura material.

Objetivos Específicos

- 1.- Contextualizar el marco histórico que motivó la introducción y producción de la cocina a leña tradicional de combustión controlada en la Región de Los Lagos.
- 2.- Identificar cuales son los significados y significantes entre sujetos y objeto para la comprensión de su rol en el patrimonio material local.
- 3.- Analizar los significados y significantes entre sujetos y objeto para la comprensión de su rol en el patrimonio material local.
- 4.- Determinar la importancia en la cultura material de la cocina a leña tradicional de combustión controlada para en la Región de Los Lagos.

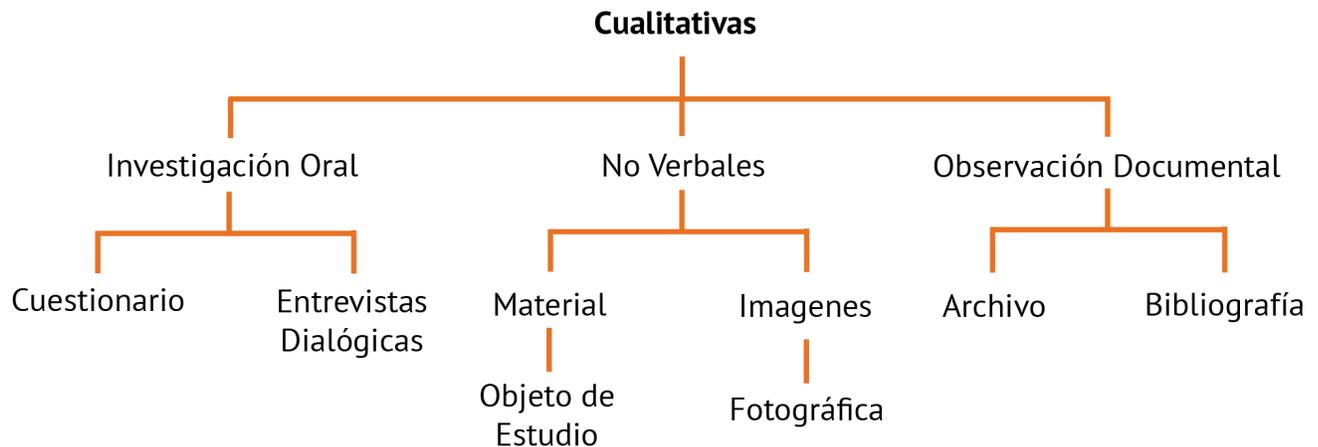
1.5 METODOLOGÍA

Como se mencionó en un inicio, ésta investigación es cualitativa y de tipo exploratoria. En un inicio será de carácter historiográfica con el fin de reconstruir un pasado reciente, el cual sienta las bases para el análisis del objeto desde el diseño. Para su desarrollo se propone una metodología de investigación compuesta de cuatro fases que desarrollaran el contenido de cada uno de los objetivos específicos mencionados anteriormente utilizando técnicas de investigación cualitativa de tres tipos:

a.- Investigación Oral: Se realizarán tres tipos de cuestionarios a fuentes primarias. De este tipo de investigación también se plantea la posibilidad de entrevistas dialógicas. Como lo señalan Villegas y González (2011) estas entrevistas contienen preguntas que buscan obtener del entrevistado respuestas sobre aspectos precisos que van surgiendo a medida que se mantiene un diálogo. Este tipo de entrevistas no tiene una pauta determinada ya que algún comentario del interlocutor puede guiar la conversación a un aspecto que el entrevistador no había considerado relevante o hacia información que se desconocía.

b.- No verbales: Para analizar el rol de la cocina a leña Heck, se debe estudiar el objeto en sí mismo, el cómo otros objetos interactúan con ella o cuales son las situaciones, costumbres o ritos que ocurren a su alrededor.

c.- Observación Documental: para complementar el conocimiento sobre las áreas de investigaciones, se revisarán archivos propios de la Industria Heck y bibliotecas locales. La primera fase corresponde al levantamiento de información sobre la aparición de la cocina a leña en la Región de Los Lagos, por medio de una revisión de material bibliográfico,



de manera presencial en bibliotecas de la provincia y documentación online por una parte.

La primera fase corresponde al levantamiento de información sobre la aparición de la cocina a leña en la Región de Los Lagos, por medio de una revisión de material bibliográfico, de manera presencial en bibliotecas de la provincia y documentación online por una parte.

A modo de recopilar información fidedigna sobre la empresa, historia y funcionamiento se ha desarrollado dos pautas para entrevistar por una parte al dueño de la empresa y por otra parte a trabajadores, así obtener información desde la experiencia personal ya que en una investigación exploratoria de poca profundidad, no existe material testimonial de ello.

En una segunda fase se determinarán cuales son los significados y significantes presentes en el objeto de estudio mediante una tabla de análisis la cual recogerá las actividades que se realicen con la cocina a leña. Estas actividades serán separadas entre las que se remiten a necesidades prácticas que recoge el objeto y cuales son las costumbres que cargan con significantes relacionados a la vida cotidiana.

Fig. 3: Técnicas de Investigación a utilizar para el desarrollo de la presente investigación.
Fuente: Elaboración Propia.

Durante la tercera fase se pretende analizar los significados y significantes que estén presentes en la cocina a leña. Una vez determinados cuáles serán estos elementos, se realizará una pauta de entrevistas que levante información con las personas que habitan en la Región de Los Lagos y su relación con este objeto. La aplicación de esta herramienta se proyecta de modo presencial, la cual tendrá como objetivo el recoger en las experiencias de las personas y su interacción/es con el objeto de estudio.

En una última fase, se buscará determinar la importancia de la cocina a leña Heck, por medio del contraste de información recopilada anteriormente. Esta etapa será de análisis de resultados de las herramientas y de la redacción de hallazgos.



CAPÍTULO 2 MARCO TEÓRICO

2.1 CULTURA MATERIAL

Es por ello, que para comprender de qué forma se articula la historia pasada, debemos comenzar por entender que su legado está presente en nuestra realidad actual, como señala Harris (1990), donde nuestro presente está conformado por creencias y prácticas que uno ha adoptado como expresiones normales de nuestra forma de vivir, la cual está justificada por las enseñanzas de nuestros antepasados; es decir, que ciertos elementos fundamentales de nuestro presente no son elementos espontáneamente aparecidos y se agruparon en torno a nosotros, sino más bien que han sido transmitidos por generaciones a la actualidad, en la cual cumpliendo una función en particular. De igual forma, el uso de ciertos objetos en especial se puede vincular a creencias o prácticas que son características de una época histórica pasada, como indica Kubler (1976; p.297): *“Las cosas inanimadas continúan siendo para nosotros la prueba más tangible de que el pasado ha existido realmente”*. De lo anterior, podemos afirmar que los objetos nos permiten explorar hechos históricos, a través de estas pruebas materiales que perduran en el tiempo, que acreditan hechos y costumbres pasadas.

Pero los objetos no sólo nos hablan de un período histórico de forma aislada, también nos entregan información de cómo se relacionaban las personas que formaban parte de una

comunidad, como indica Juez (2003), donde los objetos son un testimonio tangible de las formas de vivir y de relacionarse entre las personas. Esto se debe, según el mismo autor, a que los objetos siempre son un medio que no sólo cumple una función en particular, sino más bien son capaces de evocar creencias, historias singulares e imágenes colectivas; lo cual nos habla de que los objetos deben comunicar un lenguaje que sea comprensible para una cultura donde está inserto.

A lo anterior, podemos agregar que las personas formamos parte de una cultura en la cual los objetos son el fiel reflejo de nuestras creencias, de actitudes y de valores (Asa, 2016). Este mismo autor también afirma que los objetos podemos verlos como una llave a nuestra psiquis colectiva. Precisamente a esta colectividad se refiere la interacción como seres culturales que describe Juez:

*“Al delinear objetos e identificar pautas, ejercemos el acervo que es característico de nuestra constitución como seres biológicos y nuestra pertenencia a conformaciones comunitarias como seres culturales.”
(Juez, 2003 p.117)*

Esta pertenencia a una comunidad, nos habla de un grupo de personas con códigos en común, ya que formamos parte de una cultura, como, en palabras de Morin (2007; p.18): *“Sólo hay mentes encarnadas en cuerpos y culturas, y que el mundo físico es siempre el mundo entendido por seres biológicos y culturales”*. Si bien estas expresiones culturales son diferentes entre sí, como señala en su obra Moreno (2012) cuando un pueblo presenta una serie de características propias en diversos planos, lo hacen diferente a otros pueblos; es decir que existe una riqueza enorme de expresiones culturales en proporción a los pueblos que pueden existir o haber existido. Es así que podemos hablar de la existencia de una cultura

material, que si bien la conclusión de Sarmiento en su obra dónde contrastaba la definición de su definición, es que el término ha estado ligado a la historia, fundamentalmente a la arqueología. Estas dos disciplinas emplean su noción y expresión, y en ninguno de los casos se esclarece de manera concreta y adecuada lo que significa, (Sarmiento, 2007) no se ha llegado a un acuerdo en una definición absoluta al respecto, pero sí podemos establecer que estas definiciones tienen elementos en común.

Un ejemplo de definición de cultura material es el siguiente: *“Expresión tangible de los cambios producidos por los humanos al adaptarse al medio biosocial y en el ejercicio de su control sobre el mismo.”* (Hunter y Whitten, 1981; p. 201). Esta descripción apela a cambios producidos para satisfacer las necesidades de los humanos, que son de una naturaleza complejas, son necesidades de distinta índole. Los autores reconocen como manifestaciones culturales las obras de arte, ornamentos, instrumentos musicales, objetos de ritual y monedas, inclusive la vestimenta, medios de transportes, medios de producción y obtención de alimentos. Esta inclusión de diversas manifestaciones culturales nos posibilita tener un panorama acabado de la forma de vivir que se quiere estudiar, así como lo señala Juez (2003) *“Como sea: un objeto siempre será la expresión legítima de un modo de vivir y ver el mundo”*, en efecto un conjunto de objetos nos pueden entregar mayor información en su conjunto, en sus relaciones que son una manifestación de una forma de vivir.

Cabe señalar que esta idea es respaldada por Sarmiento (2007; p. 221) al exponer en su obra que *“a través del estudio de la cultura material, el historiador puede ser capaz de llegar a conocer al hombre en su época; porque, es en las relaciones sociales donde hay que buscar la significación de los hechos materiales”*. Esta capacidad no sólo se abre para el beneficio

de la historia, ya que sigue siendo crucial para la arqueología y, en menor escala, para la historia económica, mientras que en la antropología es cada vez más vinculante con la historia social y se tiende a las investigaciones con resultados de mayor inserción en la vida actual, precisa Sarmiento. En este mismo ámbito, Carrera (2002) afirma que el concepto antropológico de cultura fue un gran contribuyente para enriquecer el concepto de patrimonio cultural. Si bien aquí introducimos el concepto de patrimonio cultural, ¿de qué forma podemos vincularlos a cultura material?

Para ello debemos analizar el concepto de patrimonio, y como la discusión del significado de este concepto se ha llevado a cabo, como lo recoge García (1991) en su publicación, que precisa que existen tres movimientos de redefinición de los discursos referidos al patrimonio cultural, los cuales describe como:

“a. Se afirma que el patrimonio no incluye sólo la herencia de cada pueblo, las expresiones “muertas” de su cultura -sitios arqueológicos, arquitectura colonial, objetos antiguos en desuso-, sino también los bienes actuales, visibles e invisibles -nuevas artesanías, lenguas, conocimientos, tradiciones-

b. También se ha extendido la política patrimonial de la conservación y administración de lo producido en el pasado, a los usos sociales que relacionan esos bienes con las necesidades contemporáneas de las mayorías.

c. Por último, frente a una selección que privilegiaba los bienes culturales producidos por las clases hegemónicas -pirámides, palacios, objetos ligados a la nobleza o la aristocracia-, se reconoce que el patrimonio de una nación también está compuesto por los productos de la cultura

popular: música indígena, escritos de campesinos y obreros, sistemas de autoconstrucción y preservación de los bienes materiales y simbólicos elaborados por grupos subalternos”.
(García, 1999, p. 16-17)

De estas definiciones sobre patrimonio, podemos precisar que existía como concepto para determinar un “nosotros colectivo”, que hasta los años 50 no consideraba lo material u objetual de la cultura. Existía una crítica sobre que lo patrimonial eran sólo objetos de contemplación, por lo cual en muchos casos, lo hacía inaccesible al común de las personas. Desde los años 50, pero con mayor fuerza a finales de los 80 y 90, se introduce un nuevo concepto de patrimonio ligado al concepto que maneja la antropología de cultura, el cual hace un aporte al reivindicar a grupos desfavorecidos por las prácticas patrimoniales existentes (Díaz, 2002).

Es por ello que actualmente el concepto de patrimonio cultural busca democratizar y reconocer diversos elementos que anteriormente no hubiesen sido considerados como tales. Sobre este nuevo paradigma en torno a la definición del concepto de patrimonio cultural, Moreno (2012) afirma que no es voluntarismo de algunos o los interés, de otros, lo que hace surgir un pueblo, sino más bien, el proceso histórico, las situaciones, relaciones y contextos internos y externos; en sus diversas dimensiones (económica, social, política y simbólica) que han sido interpretados y expresados desde el punto de vista de su cultura; una cultura que nunca será cerrada ni estática, sino cambiante.

A su vez, en este mismo entorno de cultura material y patrimonio cultural se menciona el concepto de identidad cultural, que podemos definirlo según Carrera (2002) como la forma dialéctica, como un resultado de una experiencia histórica

colectiva en los ámbitos económico, político, social y cultural; los cuales en su conjunto genera valores y actitudes compartidas. Por lo que se refiere a que la identidad cultural tendría su plena manifestación en la cultura, que es la decantación de este proceso histórico, el cual actualmente tiene una utilidad para la gestión de la creciente diversidad cultural. Fenómeno que ha impulsado a movimientos sociales que buscan el reconocimiento de su propia particularidad cultural, el respeto a sus derechos culturales, políticos y económicos.

Es así que uno de los lugares que se ha hecho cargo de estas discusiones ha sido la UNESCO, organización que en el documento *“Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial”*, publicó la siguiente definición:

“Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.”
(UNESCO, 2003, p.2)

Por consiguiente, podemos afirmar que esta definición de patrimonio cultural inmaterial, incluye las manifestaciones de la cultura material como parte de su competencia, con el fin de su salvaguardia, es decir, el garantizar la viabilidad de que a través de este reconocimiento por parte de la UNESCO sea posible su identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización. Es necesario para llevar a cabo todas estas acciones de una manera sostenible en el tiempo, crear una relación de completa cooperación con las comunidades, ya que precisamente la salvaguardia no busca victimizar a lo

que considera como patrimonio cultural inmaterial, dada la invisibilización que han sufrido estas manifestaciones; sino más bien el de colaborar para su adecuada preservación acorde a su contexto. (Vacheron, 2016 a)

De igual forma, la definición de patrimonio cultural inmaterial recoge la característica de la cultura material relacionada a que son manifestaciones transmitidas por generaciones, las cuales son recreadas de manera constante por las comunidades de las que son propias, con una estrecha función con su entorno, la interacción que tienen con la naturaleza y el territorio, además de estar influenciadas por su propia historia. Estas características terminan convirtiéndolo en elementos de “*sentimiento de identidad y continuidad*”. De esta forma, a UNESCO les atribuye la función de la promoción del respeto hacia la diversidad cultural y la creatividad humana.

Para finalizar la discusión en torno a la cultura material, podemos concluir que de los conceptos y definiciones exploradas, el concepto de patrimonio cultural inmaterial presenta una caracterización completa en comparación si sólo se optara por elegir alguna de las definiciones de cultura material existentes; las cuales, como se señaló anteriormente, no se reconoce una que sea considerada como una definición definitiva que zanje el tema. En cambio la definición de patrimonio de cultura inmaterial recoge elementos primordiales de las definiciones y discusiones sobre cultura material, en conjunto a una nueva forma de pensar qué es lo que debemos considerar como patrimonio. Es por ello, que para esta investigación se utilizará el concepto de patrimonio cultural inmaterial, ya que no sólo el foco de estudio será el objeto en sí; más bien se verá el objeto como parte de un sistema mayor donde las personas en conjunto con sus acciones también forman parte.

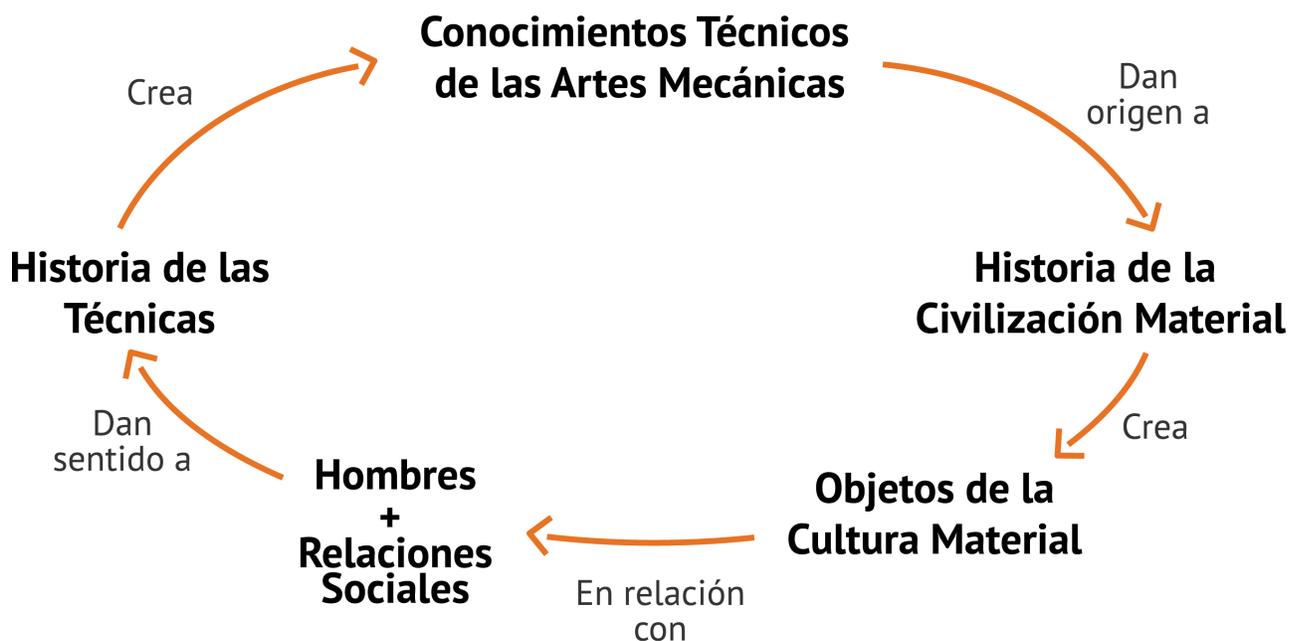
2.2 TEORÍA DEL OBJETO

En relación a lo anterior expresado, es necesario comprender de qué manera se relacionan los objetos con las personas, pero en primer lugar debemos precisar cómo los objetos toman relevancia según su función, dónde es Barthes (1993; p. 3) quien afirma: “*Comúnmente definimos objeto como “una cosa que sirve para alguna cosa”*. El objeto es, por consiguiente, a primera vista, absorbido en una finalidad de uso”. Este mismo autor desarrolla esta idea entorno a que el objeto en sí es un mediador por el cual las personas pueden actuar sobre el mundo, pueden ser herramientas que nos permiten modificarlo o ser una manifestación de presencia en el. Barthes, en este mismo libro, hace hincapié que si bien somos conscientes de la realidad tecnológica de los objetos, existe una realidad fundamental de que esta realidad es la que gobierna las transformaciones radicales del ambiente.

Si bien podemos relacionar a los objetos con su finalidad de uso, también se profundiza en la discusión sobre el rol de los conocimientos técnicos de una cultura que permiten la fabricación de los objetos. En este ámbito, figura Sarmiento que afirma lo siguiente:

“(…)Sin los conocimientos técnicos de las artes mecánicas y sin los estudios relacionados (...), sería imposible la historia de la civilización material, y sin los conocimientos que aportan los objetos de la cultura material, en estrecha relación de los hombres y de sus relaciones sociales, no tendría sentido la historia de las técnicas.”
(Sarmiento, 2005, p. 332)

Para entender lo que señala Sarmiento, se propone el siguiente esquema a modo ilustrativo.



Es así que podemos trazar una estrecha relación entre los objetos presentes en la cultura material, las relaciones sociales de su propia cultura y las técnicas de fabricación de dichos objetos; pero quedarnos en sólo en un análisis tecnológico, es insuficiente si la finalidad es dar cuenta y razón del sistema cotidiano de los objetos (Baudrillard, 1968).

Si bien el objeto en sí mismo entrega testimonio de la época histórica a la que pertenece, la información no sólo se remite al material y a las técnicas con las que ha sido fabricado, como ya hemos aclarado. También puede entregar información sobre su uso y el significado que éste tenía para una cultura, ya que todos los objetos que forman parte de una sociedad tienen un sentido (Barthes, 1993) el cual es reafirmado por estas características. Así mismo, respecto al análisis de objetos, podemos rescatar de Selle lo siguiente:

Fig. 4: Esquema de relaciones mencionadas por Sarmiento sobre los Conocimientos Técnicos de las Artes Mecánicas.
Fuente: Elaboración Propia.

“Puede hablarse de un lenguaje de los productos en la medida en que los objetos de diseño no sólo son portadores de una función, sino también de una información.”
(Selle, 1975, p. 15)

Esta información a que se refiere el autor, nos habla de que los objetos tienen un significado superior a su simple finalidad de uso, también el objeto nos puede entregar información de qué tipo de territorio geográfico está inserto, qué tipo de persona lo usa y en incluso en bajo qué contexto lo usa.

Dicho lo anterior, podemos complementar con lo que afirma Barthes (1993) respecto a este mensaje que transmiten los objetos, los cuales podemos situar en dos coordenadas. La primera se refiere a una coordenada de tipo simbólica, donde los objetos son a lo menos el significante de un significado en concreto, ya que en el más simple de los casos posee un significado. Respecto a la segunda coordenada, nos habla de una clasificación o de taxonomía, ya que es una clasificación que le otorgamos a los objetos que nos rodean, gracias a la influencia en la sociedad que estamos insertos.

En el mismo libro de Barthes ya mencionado, también hace referencia a que los objetos presentan dimensiones de significantes y significados, en donde los primeros son sistemas de signos, los cuales pueden tener una menor o mayor complejidad. Estos significantes pueden transmitir un sólo significado como se habló de la primera coordenada simbólica, en su grado de menor complejidad. Si nos referimos a un tipo de significantes de mayor complejidad, es el caso de un objeto que tiene una lectura por medio de uno de sus atributos, lo que declaró con la relación con el objeto como el *“sustentar una de las cualidades que pasan a ser su signo”*. El autor define este fenómeno como un desplazamiento de su signo.

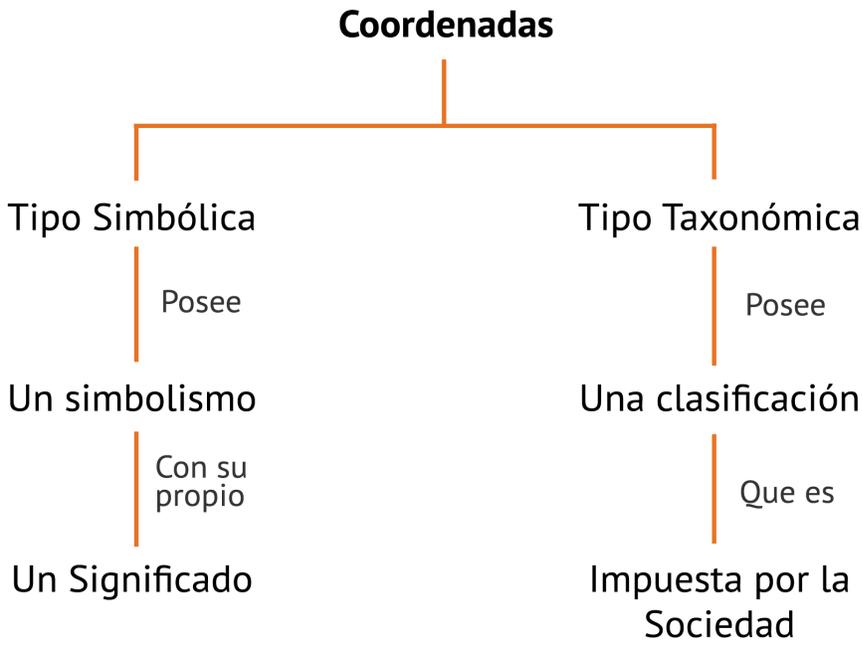


Fig. 5: Esquema de “Encrucijada de dos coordenadas” propuesta por Barthes.
 Fuente: Elaboración Propia.

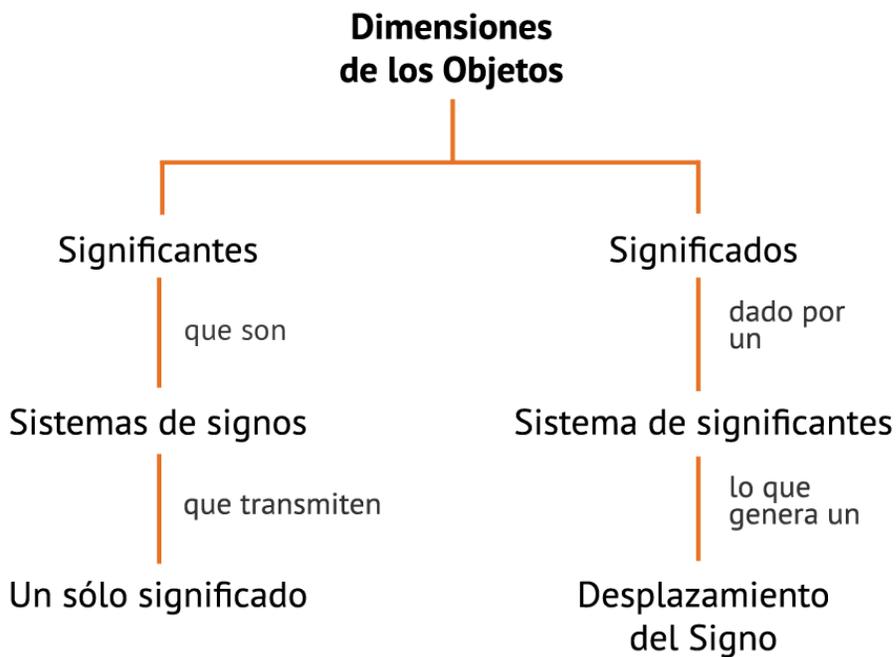


Fig. 6: Esquema de “Dimensiones de los Objetos” propuesta por Barthes.
 Fuente: Elaboración Propia.

Ahora bien, con respecto a los significados, el sentido está compuesto por fragmentos extensos de signos, lo cual manifiesta como: *“Cuando colocamos juntos varios objetos es imposible atribuirles coordinaciones tan complicadas como las que se atribuyen en el lenguaje humano”* (Barthes, 1993). Esta complejidad se la atribuye el autor a que los significados de los objetos están sujetos no tan solo al emisor del mensaje, sino del receptor, de la lectura y valorizaciones que le puede dar a estos fragmentos de signos. A ésta afirmación, podemos agregar lo que señala Moles (1971; p. 18) sobre que *“la simbolización se antepone a la significación funcional inmediata”*, ya que propone que existe una *“utilidad y relevancia de la relación entre el sistema denotativo y el sistema estético para comprender la singularidad del objeto de uso como mensaje”*. En consecuencia, podemos afirmar que existe una complejidad que está dada en la lectura del mensaje por parte del receptor, y que este mensaje está influenciado por sistemas denotativos y estéticos, lo cual plantea un panorama ambiguo, de incertidumbre si es que este mensaje que quiere ser transmitido a través del objeto u objetos tenga una lectura correcta.

De manera semejante lo plantea Jurado y Federal (2002) al tener relación con lo señalado por Barthes (1993), al referirse a la superposición de significados que generan los objetos, ya que actúan como signos en las interacciones de tipo cotidiano con las personas. Los autores igualmente le atribuyen una particularidad a los significados ya que se pueden acumular, sobreponer, enlazar, desaparecer o incluso que puedan adherirse nuevos significados, lo cual impulsa nuevos procesos. Un ejemplo de ello, lo expone Baudrillard (1968; p. 16) al afirmar que: *“Al mismo tiempo que cambian las relaciones del individuo con la familia y con la sociedad, cambia el estilo de los objetos mobiliarios”*. Por consiguiente, estos procesos van acompañados del dinamismo propio de

las culturas. Este constante cambio en los significados incluye una nueva variante en el problema planteado respecto a que si un emisor puede lograr una correcta transmisión de un mensaje en estos fragmentos de signos.

Si bien el problema planteado es complejo de resolver, quizás una forma de enfrentarlo es recordar que *“el objeto de uso es signo de elementos culturales que legitiman su uso en una sociedad, ya que él mismo se instaure como mensaje cultural”* (Pineda & Pineda, 2009; p. 79). Es decir, podemos acortar el contexto del mensaje a este marco cultural, el cual influye en su lectura ya que al reconocernos como seres culturales, compartimos un trasfondo de actitudes y valores compartidos como se habló anteriormente sobre la cultura material.

En este sentido, Pineda y Pineda presentan un concepto de objeto de uso que:

“Reconoce las diferencias históricas de la sociedad de consumo, mostrando la ambivalencia entre el ámbito social del sujeto (la función reproductiva del objeto del orden maquínico de las formaciones sociales en tanto signo discriminador y material de producción de deseo) y la esfera privada de sus actitudes estéticas e individuales frente al mundo material que compone su entorno (la función del objeto de personalización de la relación con el sujeto y la potencia creativa inherente a la construcción de un entorno objetual).”
(Pineda y Pineda, 2009, p. 96)

Esta precisión nos permite abrir una nueva área de discusión respecto al paradigma que plantea Juez (2003), que habla sobre que la utilidad de los objetos se cargue de significados y propósitos, es decir, para construir propósitos sociales. Esto

se ve reflejado por la afirmación de este mismo autor en su publicación (2003; p. 73): *“No sólo estamos sujetos al objeto; lo estamos a los propósitos políticos adheridos al objeto”*. Lo que nos permite abordar un análisis y reflexión entorno a estos propósitos políticos de los objetos, ya que como lo señala Selle en su libro *Ideología y Utopía del Diseño* (1975; p 36): *“La crítica del diseño debería apreciar los objetos en tanto que hechos o nexos fácticos, y tendrá que preguntarse, sobre todo, por las razones de su aparición, su trasfondo teórico, sus premisas económicas y sus interrelaciones”*. Se rescata esta cita con el fin de caracterizar un discurso propio de no ser entes pasivos en los debates que nos compete como diseñadores, ya que el mensaje que se quiere transmitir con el uso de significantes y significados, es a través de los objetos y sus sistemas de relación entre ellos, y para con nosotros. Si bien esta discusión pareciera distante, esa lejanía no es real.

Respecto a esta reflexión respecto a la teoría del objeto, es válido incorporar a Baudrillard (1968) que afirma:

“(…) la descripción del sistema de los objetos tiene que ir acompañada de una crítica de la ideología práctica del sistema tecnológico. En el nivel tecnológico no hay contrasentido: de cómo un sistema tecnológico coherente se difunde en un sistema práctico coherente, de cómo la “lengua” de los objetos es “hablada”.
(Baudrillard, 1968, p.11)

Este contrasentido viene a complejizar la transmisión de mensajes, que aunque se delimite en un contexto cultural con una historia propia, como hacían referencia Pineda y Pineda (2009; p.96-97), incorpora elementos que causan interferencia en su transmisión ya que no sólo provoca un

desplazamiento de signos, sino de su confusión o con un ánimo de tergiversar.

Parte de este cambio de signos y significados tiene que ver con lo que afirma Riccini (2008; p.297) respecto a que *“La multiplicación de los artefactos en el mundo moderno saca al objeto de una posición marginal para ponerlo en primer plano ya que siempre es una parte central de la experiencia humana”*. Esta visibilidad que se le otorga a un objeto, lo deja vulnerable a la apropiación por otras culturas, relación que por lo general excluye de este proceso a la que es originaria esta manifestación de cultura material (Bonfil, 2000; p.22).

En este ámbito, también existe una amenaza que plantea Riccini (2008; p.297) sobre la obra de Castells (2002; p. 484), que se refiere a lo siguiente: *“Las sociedades contemporáneas, sometidas al poder descontrolado del “capitalismo de la información” tienen siempre mayor necesidad de construcciones materiales a través de las cuales puedan recuperar la propia identidad”*. Esta necesidad también puede llevar a una sociedad a apropiarse de expresiones culturales que no son propias en este afán de construir un presente con objetos que no tienen relación a su historia como cultura, cayendo en una falsa identidad si es que no están relacionadas a procesos similares propios que podrían expresarse en objetos, signos y significados coherentes.

Si bien la apropiación cultural parece una amenaza inevitable, una de las funciones dentro de la finalidad de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial por parte de la UNESCO es, precisamente, evitarla mediante su reconocimiento como patrimonio inmaterial a través políticas públicas de inventario de las manifestaciones culturales como primer paso (Vacheron, 2016 b). Podemos vincularlo a que al proteger estas manifestaciones, se evita el desplazamiento

y tergiversación de sus significantes y significados por terceros ajenos a la cultura que son propios. Como argumento en base a lo planteado, la cita de Juez (2003; p.27) es pertinente, ya que *“si abandonamos la representación objetual de nuestras creencias corremos el riesgo de perder las creencias mismas”*. Es así, que podemos afirmar que no tan sólo las creencias como señala el autor, ya que teniendo en cuenta lo señalado por Barthes respecto a los significados y significantes, también estaríamos perdiendo el mensaje que busca transmitir los objetos.

En este punto, es necesario precisar entorno a este dilema y de cual es el rol que tiene el diseño al aproximarse a la cultura material, como lo expresa Baur (2008; p. 237): *“En este tipo de diseño, su objetivo no es conservar ni momificar lo existente, sino crear una expresión contemporánea fuerte, que sea coherente con el contexto específico del lugar”*. Con esta premisa, se tiene en cuenta el cuidado que la sobreprotección y victimización de las manifestaciones culturales, también son consideradas como un riesgo; porque, como se explicó anteriormente, las cultura son dinámicas, así mismo los significados y significantes que se les atribuye a los objetos.



CAPÍTULO 3

Reconstrucción de un pasado reciente

3.1 DESDE ALEMANIA AL SUR DE CHILE

A finales del siglo XIX, al comparar las ciudades del norte-centro del país las del sur se notaba a simple vista la desigualdad en condiciones de vida entre sus habitantes y entre las ciudades de la zona, la falta de un desarrollo económico y de una organización política bajo el estado chileno; comenta Brahm (2014) al analizar la consolidación de la colonia alemana en la provincia de Llanquihue. Posteriormente a la retirada de los españoles en 1820, resultado de la Toma de Valdivia por parte de tropas patriotas chilenas; el autor Bernedo (1999) al analizar el escenario industrial de Valdivia señala que este acontecimiento produce un aislamiento de la región y se genera una reducción de las áreas de cultivo agrícola.

Con el fin de cambiar esta situación, durante los años del 1841 y 1842, Bernardo Philippi explora la región en busca de tierras que sean favorables para la llegada de emigrantes. Los resultados de estas exploraciones dieron fruto a una propuesta de colonización alemana que para el año 1845, bajo el gobierno de Manuel Bulnes, tiene como resultado la promulgación de la Ley de Colonización que tenía como objetivo el ejercer soberanía sobre el territorio entre la ciudad de Valdivia y Melipulli, actualmente conocido como Puerto Montt A finales del siglo XIX, al comparar

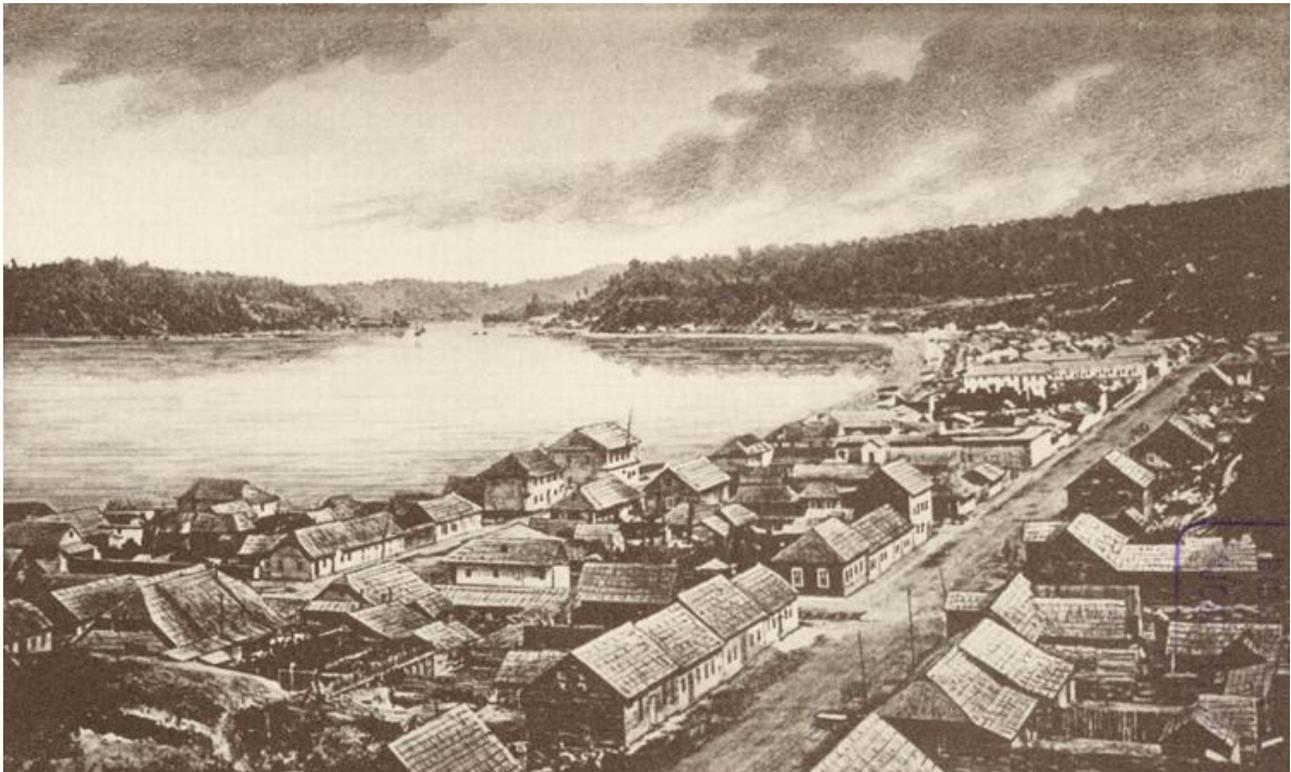


Fig. 7: Lámina de la vista de Puerto Montt y la Isla Tenglo en 1860 por Paul Treutler para „Fünfzehn Jahre in Süd-Amerika an den Ufern des Stillen Oceans“. Fuente: Páginas web Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile.

las ciudades del norte-centro del país las del sur se notaba a simple vista la desigualdad en condiciones de vida entre sus habitantes y entre las ciudades de la zona, la falta de un desarrollo económico y de una organización política bajo el estado chileno; comenta Brahm (2014) al analizar la consolidación de la colonia alemana en la provincia de Llanquihue. Posteriormente a la retirada de los españoles en 1820, resultado de la Toma de Valdivia por parte de tropas patriotas chilenas; el autor Bernedo (1999) al analizar el escenario industrial de Valdivia señala que este acontecimiento produce un aislamiento de la región y se genera una reducción de las áreas de cultivo agrícola.

Con el fin de cambiar esta situación, durante los años del 1841 y 1842, Bernardo Philippi explora la región en busca de tierras que sean favorables para la llegada de emigrantes. Los resultados de estas exploraciones dieron fruto a una propuesta de colonización alemana que para el año 1845, bajo el gobierno de Manuel Bulnes, tiene como resultado la

promulgación de la Ley de Colonización que tenía como objetivo el ejercer soberanía sobre el territorio entre la ciudad de Valdivia y Melipulli, actualmente conocido como Puerto Montt. En 1948 Bernardo Philippi es nombrado Agente de Colonización quien viaja a Alemania para persuadir a futuros colonos para que elijan Chile como destino. Sus esfuerzos se vieron reflejados en propaganda y difundió información sobre Chile en Alemania.

Mientras tanto Alemania se encontraba dividida en estados independientes, los cuales se vieron envueltos en el año 1948 en una revolución que buscaba unificarlos bajo una sólo república, esfuerzo que fue en vano. Tras este fracaso, los partidarios de la revolución, en su mayoría profesionales y artesanos, fueron perseguidos viéndose obligados a emigrar a distintos lugares como Estados Unidos y algunos pocos optaron por Chile como destino. Este clima, sumado a los incentivos de parte del gobierno para los colonos, propician la llegada de los primeros barcos con los nuevos habitantes de la provincia desembarcando en Valdivia y Puerto Montt señala al respecto Bernedo (1999).

Estos nuevos habitantes del sur de Chile se caracteriza por ejercer oficios artesanales en su mayoría, luego se destacaban los agricultores, comerciantes, gente que se desempeñó en cargos como funcionarios e intelectuales. Esta caracterización de actividades que realizaban ayudo, en conjunto de las políticas de tutela del estado, a generar un progreso económico en lo industrial y lo comercial en la región, en especialmente a las ciudades de Valdivia y Puerto Montt donde se erradicaron los colonos en su mayoría (Brahm (2014), Tampe (2003)).



Fig. 8: Fogón chilote. Autor Nicolás Piwonka, 2000. Fuente: Sahady, A., Bravo, J., & Quilodrán, C. (2009). *La Cocina Chilota: el genuino lugar de encuentro de una comunidad bordemarina*. Revista INVI, 24(67), 155–172

3.2 AL REDEDOR DEL FOGÓN

Históricamente los pueblos originarios de la zona se han reunido en torno del fuego para capear el frío, cocinar alimentos y compartir en comunidad como lo señalan Sahady, Bravo y Quilodrán (2009) en su investigación. El fogón está compuesto por una habitación que en su centro tiene el espacio para la fogata. Los fogones más humildes tienen el piso de tierra mientras que otros tienen el suelo de madera dejando en el centro un espacio rectangular que comunica a la tierra directamente o tiene una base de arena. Sobre la hoguera se ubica una abertura para la salida del humo llamada tronadera.

Por lo general se ubican palos o fierros de forma perpendicular a los extremos del fuego en los cuales se cruzan por sobre las llamas otra serie de palos o fierros que permiten colgar las teteras y calderas cerca del fuego. En otros caso se cuelgan cadenas que sostienen fierros para cumplir la misma función. También en el nivel del suelo se pueden encontrar piedras montadas en medio o a un costado del fuego para colocar ollas o apoyar asaderas. En el campo hasta hace poco no era común contar con el servicio de agua potable por cañerías, por lo cual el hervir y mantener el agua caliente era de suma importancia.

Por lo general estos fogones cuentan con poco mobiliario, pero siempre se puede contar con una mesa o mesón armado con tablas que sirve de superficie para la preparación de alimentos. Tradicionalmente las personas tienden a reunirse alrededor de la hoguera sentándose en el suelo sobre mantas, cueros de ovejas o pequeños bancos. Las sillas por lo general son reservadas para las personas de mayor edad que cuentan con dificultad de moverse acompañado de frases como “*dejen que la abuela/el abuelo se siente en la silla*” o para visitas que no estaban acostumbradas a sentarse en el suelo.

Si bien esta era una forma en que la gente estaba acostumbrada a vivir, con la llegada de los colonos a la región comenzó un proceso de integración de costumbres entre culturas, como lo señala Sahady, Bravo y Quiodrán (2009):

“La cocina a leña es fruto de la natural evolución de la hoguera primordial. Este artefacto hubo de requerir un recinto propio para ser cobijado dentro de la vivienda. Finalmente, la cocina, como recinto, y la cocina a leña, como artefacto, se tornan indispensables.”

(A, Sahady; J, Bravo y C, Quiodrán, 2009, p.160)

Gracias a esta evolución, la hoguera que pasó a integrar parte de los hogares mediante al fogón, ahora volvía adaptarse a una forma distinta a lo que se estaba acostumbrado hasta ese momento mediante un objeto, otorgando la comodidad de dirigir de forma mucho más eficiente el humo al exterior de la vivienda mediante un cañón al exterior de la vivienda. Al tener un control sobre el fuego, esto permite hacer un cambio en la forma que se realizaban las actividades en el fogón; reemplazando los fierros, cadenas y piedras por una cubierta de acero en la cual apoyar las ollas, teteras y asaderas.

Esta idea del control sobre los elementos viene a ser corroborada por lo que señala Juez en su libro (2003), respecto al ánimo de hacer “propios” el fuego y el agua:

“La función o el uso principal que damos al fuego y al agua en el contexto de una cocina- pueden realizarse sin ningún artificio especial aprovechando un fuego natural o el agua- de un río; no obstante, el deseo de hacerlos personales “portátiles” y próximos, nos llevó a crear ingeniosos sistemas y objetos que los introdujeron en nuestro ámbito colectivo y luego en nuestro ámbito personal” (Juez, 2003 p.107)

Así es que al incorporarlos al ámbito colectivo y personas, como señala Juez, llegamos al sentido de propiedad del fuego mediante el uso de la cocina a leña, gracias al encontrar una forma segura de introducirlo al hogar.

Si bien la cocina a leña fue creada para solucionar problemas prácticos de la vida cotidiana en el hogar como cocinar y calefaccionar, esta termina siendo un eje fundamental del hogar como lo destacan Sahady, Bravo., y Quilodrán respecto

al ambiente que logra crear la cocina a leña al resaltar de que la temperatura agradable que brinda al hogar crea una atmósfera hogareña en la cual señalan que propicia un espacio para la planificación de actividades cotidianas y la reunión entorno a contar historias.

Un testimonio de la vida diaria entorno a la cocina a leña lo brinda Rodolfo Urbina en su libro “La vida en Chiloé en los tiempos del fogón 1900- 1940” donde describe que la mayor parte del día se desarrollaba en la cocina ya que la cocina a leña siempre se mantiene encendida durante el día, por lo cual este lugar también albergaba las funciones de la sala de estar y comedor, sobre la ropa colgada en la cocina para poder secarla durante el invierno. La función de secar la ropa se hace relevante en una región en la cual precipitan entre 1.600 mm./año a 2.500 mm./año a lo largo del año con mayor intensidad en otoño e invierno, según los antecedentes de la región según el Gobierno Regional de Los Lagos

Los autores Sahady, Bravo, y Quilodrán destacan la investigación realizada por Carlos Munizaga en 1971, donde registra en su análisis de la vida cotidiana en Chiloé que la cocina-habitación tiene una temperatura que oscila entre los 20 a 22 °C, mientras que en el exterior, entre los meses comprendidos de abril a septiembre, la temperatura mínima promedio es de 4,2°C y la máxima promedio de 13,4°C que recoge la Dirección General de Aeronáutica Civil en su central de monitoreo El Tepual de Puerto Montt . Es esta diferencia de temperatura entre el interior y el exterior que los autores atribuyen al espacio de la cocina como la *“materialización de un lugar de abrigo o cobijo”* y que además se reconoce a este lugar como un espacio de encuentro:



Fig. 9: Ambientación de una cocina perteneciente a colonos alemanes en el Museo Colonial Alemán ubicado en Frutillar. Décima Región de los Lagos, Chile. Fuente: Sebastián Ignacio Araneda. Flickr.

“Estos lugares de encuentro familiar, comunitario y cultural están insertos en la memoria colectiva del pueblo chilote, debido a su valor histórico, social, económico y patrimonial. Más que una visión geométrica o física del espacio en que se encuentra el núcleo familiar, el término lugar de cobijo cultural contiene una poderosa carga espiritual, (...)”
(Sahady, Bravo y Quiodrán, 2009, p.171)

Esta idea de que la cocina es un lugar de reunión de la familia y su entorno cercano viene a ser reforzada por lo que señala Juez en su libro del 2003 llamado “Contribuciones para una antropología del diseño” en el cual señala que:

*“La cocina es un lugar ocupado por muchos objetos y sentimientos, un diseño que incluye muchos diseños, evocaciones y distinciones culturales. Cerca del fuego, del hogar, se estableció el lugar de reunión y reposo, de trabajo doméstico y socialización con la comunidad. La cocina y el lugar donde dormir fueron y son (hoy con significados distintos) los ejes de la morada sobre los que se construyen en el resto de los espacios domésticos”
(Juez, 2003, p.99)*

Es por ello que podemos decir que en la cocina de la Región de los Lagos resalta como protagonista la cocina a leña y en torno a este eje se articulan las actividades que en la cocina se realizan.



Fig. 10: Retrato de Don Jorge Heck, fundador de Cocinas Heck. Ubicado en la oficina de administración de la empresa, ubicada en calle Vicente Pérez Rosales, Puerto Montt.
Fuente: Elaboración propia

3.3 COCINAS HECK

Como ya hemos mencionado anteriormente, junto a los colonos alemanes llegaron las primeras cocinas a leña para saciar la necesidad de cocción de alimentos, calefacción y el secado de ropa. “Cuando llegaron acá los colonos, lo primero que se trajeron fueron sus cocinas a leña” recuerda de los relatos de su abuelo don Claudio Heck de profesión ingeniero forestal que desde 1983 se encuentra en la administración de la empresa Heck, siendo la cuarta generación a cargo.

Con la presencia de nuevos habitantes y de nuevas necesidades en la región, es así que Jorge Heck Münzenmayer que en 1904, hijo de inmigrantes alemanes, asociado con Enrique Grade fundaron una industria dedicada a construir baños, calefones, cortinas metálicas, estanques para agua, realizar trabajos de hojalatería, instalaciones sanitarias y prestar



servicios técnicos de reparación y mantenimiento de las cocinas a leña que eran importadas desde Europa. Posteriormente, decidieron independizarse ya que los productos se demoraban meses en llegar, dando inicio así a una fábrica de cocinas a leña. Inicialmente comenzaron con una pequeña industria ubicada en el centro de Puerto Montt en calle Urmeneta. Posteriormente se instaló una fundición de Fierro y Bronce en calle Independencia para abastecer la producción que necesitaban de piezas metálicas. Luego los hijos Rafael y Rolando Heck tomaron la administración de la fábrica.

Fig. 11: Trabajadores en labores de la fundición vertiendo el hierro en moldes. Fuente: Álbum Familiar Heck, gentileza de Claudio Heck.

La fundición instalada detrás de la actual sala de ventas funcionó hasta el 2005 cuando tuvo que ser cerrada por una serie de factores, entre los cuales se destaca la gran cantidad de emisiones de humo, don Claudio reconoce que con la normativa actual de emisiones de gases contaminantes dentro de la ciudad de Puerto Montt, los hubieran clausurado.

Don Manuel del Valle, trabajador de la empresa desde hace 30 años, recuerda sobre la fundición de que anteriormente todas las piezas se hacían en la fábrica: las patas, las cubiertas, las parrillas; esto eran unos moldes hechos con una arena especial los cuales eran colocados en la tierra.



Fig. 12: Destrucción de las calles y casas de Puerto Montt posterior al terremoto del 22 de mayo de 1960. Fuente: Álbum Familiar Heck, gentileza de Claudio Heck

Manuel también señala que uno de los factores del cierre de la fundición es el fallecimiento de todos los trabajadores que históricamente habían ejercido labores para la empresa en el área de la fundición.

Es a esta suma de factores que actualmente todas las piezas de fierro se mandan a hacer a una fundición que cuenta con hornos eléctricos, externalizando este proceso.

En 1960 la empresa tuvo una reactivación en su actividad productiva ya que el terremoto fue desastroso, derrumbando casas y con ellas destruyendo los objetos en su interior.

El presidente Arturo Alessandri con la finalidad de reactivar la economía posterior a la catástrofe incentivo a que todos los insumos que necesitaría el gobierno para volver a levantar las ciudades se debía priorizar la compra a las empresas locales como una forma de propiciar la recuperación, tanto en la reconstrucción como para volver a poner en marcha al comercio y a las industrias locales. Don Claudio recuerda cómo fue el terremoto del '60 para la empresa: *“Aquí tuvimos un montón de trabajo, yo tenía 4-5 años, tuvimos que dormir acá (en la casa que desde la década del '50 funciona como sala de ventas), yo vivía atrás, mis tíos y abuelos vivían arriba”*

Actualmente la gestión de la empresa se ha destacado por la innovación en sistemas de calefacción tipo termo-



cocina y la utilización de la combustión de pellet. Así mismo, han expandido sus productos a estufas, calderas con funcionamiento a pellet y proyectos a la calefacción solar eficiente que han sido financiados por dos proyectos SERCOTEC adjudicados. Estos últimos productos han sido adicionados a su catálogo de productos al ser distribuidores oficiales de combustiones a leña en la Región de los Lagos de marcas españolas e italianas.

Fig. 13: Don José Raul Santana puliendo baranda de cocina a leña a finales de los años 60'. Fuente: Álbum Familiar Heck, gentileza de Claudio Heck.

En el catálogo de productos de la empresa existen dos tipos de cocinas a la venta para el público que son las tradicionales y las de combustión controlada. Ambas se fabrican en diversos tamaños y colores de enlizados (blanco, ahumado, negro y acero inoxidable) que si bien visualmente son muy similares su diferencia radica en que el modelo tradicional de combustión controlada cuenta con puertas que sella mejor el fogón de ladrillo refractario y cuentan con un sistema de control de la llama mediante un sistema de tirajes los cuales controlan el paso del aire por el fogón. Es así que una carga de leña puede durar entre 4 a 5 horas en comparación a 1 hora que se demora en consumirse igual carga en las cocinas tradicionales sin estas mejoras. Además el modelo de combustión controlada obliga a usar leña seca ya que con la leña húmeda se ahoga el fuego apagándolo. Es por estas cualidades que don Claudio reconoce que el modelo tradicional se ha ido reemplazando por el modelo de combustión controlada, la gente ha entendido que es más eficiente y que obtiene mejor rendimiento al utilizar leña seca.

Fig. 14: Cocina a leña tradicional de combustión controlada tipo termo-cocina, la cual puede servir para calefaccionar distintas habitaciones de un hogar mediante la conexión de radiadores.
Fuente: Elaboración Propia.



Actualmente a las cocinas tradicionales sin el sistema de combustión controlada se les consideran como “muy gastadoras” y que emiten un mayor grado de contaminación. Don Claudio de igual forma adjudica el nivel de polución en el aire a las cocinas tradicionales:

“Tengo el ejemplo que en Temuco, por tema de pobreza la gente sale a buscar cualquier cosa para quemar y se da el caso de que en los sectores más pobres llegan a quemar neumáticos que se botan en los basureros. Ellos los cortan, lo hacen como leña,



como pedacitos y los meten adentro de la cocina. Calienta hasta decir basta, pero tira un humo negro que es contaminante”

Fig. 15: Trabajadores en labores de empaste de ladrillos refractarios. Fuente: Álbum Familiar Heck, gentileza de Claudio Heck.

Es así que podemos evidenciar que el calefaccionarse en una necesidad transversal dado al clima de las regiones del sur, como lo relata Burgos (2002) en su libro de “*La Vida en Chiloé en los tiempos del fogón, 1900-1940*”, en el cual da testimonio de la vida en la isla:

“(…) Las calles quedaban desiertas cuando los vientos y las lluvias se adueñaban de la ciudad con sus excesos climáticos. El brasero y la cocina a leña asumía el rol sociológico de congregar a la familia por las tardes y la palabra tornaba su lugar cuando se disfrutaba del mate y café de higo”

El autor nos habla de un refugio en un espacio común de la familia, un lugar que estaba sumergido en la cotidianidad en el cual la cocina a leña es usada de forma democrática por diversos sectores. Si bien existen de diversas categorías para la variedad de bolsillos, la cocina se hacía un objeto indispensable en el hogar como señala don Claudio: “(…) *la cocina a leña era como algo natural, la gente hacía su casa y colocaba una cocina a leña.*”



Fig. 16: Modelos de combustión a leña que distribuyen actualmente cocinas Heck, en exhibición en la sala de ventas.
Fuente: Elaboración Propia.

Sin embargo, la realidad de decidir por una cocina a leña como forma de calefacción parece estar cambiando por diversas razones que pasamos a revisar. Uno de ellos es el poder de adquisición de una cocina a leña, donde el alto precios que comienzan en los \$240.000 en el modelo de dimensiones pequeñas en el tipo tradicional hasta los \$600.000 en el modelo más grande del tipo combustión controlada. A este punto don Claudio hace la acotación de que la gente mayor conoce la marca Heck en especial por su buena calidad, menciona que sus cocinas pueden llegar a funcionar 20 años sin problemas antes de necesitar algún tipo de reparación o mantención de tipo compleja; pero que las nuevas generaciones prefiere comprar en grandes tiendas por las facilidades que les otorga pagar con tarjetas de crédito en cuotas.

Otro factor que identifica en que se haya producido una baja en la demanda de las cocinas a leña se debe a que los espacios de las casas de las villas construidas por proyectos inmobiliarios son pequeños y no tienen contemplado el espacio para una cocina familiar. Al ser consultado al respecto, Don Claudio profundiza en los siguiente:

“La gente se supone que comparte en el living-comedor, ahí hacen su vida; en cambio en el sur la vida se hace en la cocina y el living-comedor se ocupa cuando llegan visitas, visitas no muy familiares porque con la familia se comparte en el cocina, osea cuando llega un familiar lo hace pasar a la cocina porque se supone que es el centro del hogar, donde está la cocina a leña, el calor de hogar donde están todos sentados y comparte.”

Es así que ante la problemática del espacio y la imperante necesidad de calefacción que aparecen en el mercado las estufas a combustión o comúnmente conocidas como “combustión lenta”, que conservan cuentan con un fogón de mayor tamaño pero que sólo se limita a la función de calefaccionar. Con la experiencia en el rubro don Claudio, ha visto cómo fue la transición de un objeto al otro:

“La cocina es pequeña, donde no entra una cocina a leña. El living-comedor es donde se comparte y nadie va a poner una cocina a leña en el living-comedor entonces se colocan las estufa de combustión”.

Cabe recalcar que en ningún caso la estufa a combustión podría reemplazar a la cocina a leña, ya que como la única funcionalidad que cumple es la de calefaccionar, seguirá existiendo la necesidad de secar ropa en el invierno, la cual no se deja a la vista de las visitas. Tampoco la superficie de la combustión a leña alcanza la temperatura para hervir agua o cocer alimentos, ni menos cuenta con un horno para asar alimentos.



Fig. 17: Instalaciones de la empresa Heck ocupa desde mediados de los 50' en calle Vicente Pérez Rosales.
Fuente: Elaboración Propia.

3.4 PROCESO DE FABRICACIÓN

Como bien hemos revisado a través de la historia de la empresa, el proceso de fabricación de la cocina a leña marca Heck ha sufrido diversos cambios a lo largo de sus años de funcionamiento.

Actualmente el proceso productivo podemos describirlo de tipo industrial semi artesanal. A diferencia de las industrias con cadenas de producción Fordianas, en Heck la mayoría de las piezas son producidas en empresas externas que se dedican a la realización de partes por encargo, las cuales luego ensambladas por sus trabajadores en el taller y galpón de producción ubicados a un costado y atrás de la sala de venta y oficina ubicados en la calle Vicente Pérez Rosales 241, Puerto Montt.

Al hacer ingreso al taller es volver en el tiempo a los inicios de cuando la empresa se instaló en estas independencias. Por todos lados se encuentran piezas del pasado productivo donde destacan viejas máquinas plegadoras, bancos de trabajo de madera que sus cubiertas han sido desgastadas por el uso y herramientas manuales colgadas en rincones de las paredes dónde descansan ya hace mucho tiempo desde la llegadas de maquinaria eléctrica de precisión.

De fondo suena una radio sintonizando una estación local intercalado con el ruido del funcionamiento de la maquinaria. Es aquí en el taller del primer piso donde se realizan las labores de perforación, calado y aplicar puntos de soldadura de las piezas que han sido traídas de otras empresas. Es esta la primera etapa del proceso productivo para la fabricación de cocina a leñas en Heck.



Fig. 18: Don Manuel del Valle realizando calados a pieza metálica.
Fuente: Elaboración Propia

Las piezas correspondientes a las puertas del fogón, del cajón cenicero y del horno son subidas al segundo piso del taller, lugar donde se ensamblan los marcos, se colocan las manillas que correspondan y en el caso de las puertas del fogón se les coloca el vidrio de borosilicato que en su composición tiene boro y óxido de silicio lo cual le aportan una mayor resistencia calórica en comparación al vidrio tradicional. El vidrio en el fogón sirve para corroborar el estado del fuego en su interior sin la necesidad de abrir la tapa.

Cabe señalar que la gran parte de sus trabajadores lleva a lo menos 20 años trabajando en la empresa, donde destaca don José Raúl Santana de 82 años, que lleva 57 años al servicio a la empresa. Al consultarle sobre lo que opina la gente de su larga trayectoria en Heck, don José comenta:

“Me encuentran joven gracias a Dios, todavía lo soy jajaja, aunque sea de espíritu... se extrañan cuando les digo que voy para los 83, se extrañan. Incluso cuando cumplí 81 años, acá los cabros, los colegas; me hicieron una once de cumpleaños. Yo que recuerde que aquí se haya hecho algo así, aquí nunca. Así que debo ser un buen elemento parece.”



Fig. 19: Don José Raúl Santana mostrando una cubierta ya pulida. Fuente: Elaboración Propia

En este punto de la investigación vale destacar el ambiente de camaradería y respeto forjada a lo largo de los años entre sus trabajadores, reflejado en el comentario de Don José que cuenta entre risas de cuando conoció a Don Claudio Heck, su actual jefe: “Lo conocí de chiquitito, habrá tenido unos dos, tres años a lo más”. Esta familiaridad no sólo se ve reflejada en el trato diario, también está presente en el cómo cada uno se relaciona con sus herramientas de trabajo y de cómo se



Fig. 20: Piezas de la puerta y de división de la caja de humo.
Fuente: Elaboración Propia.

desplazan en el lugar, tanto en el taller como en el galpón. Hay espacio suficiente para las labores y una existe una cotidianidad de los movimientos en los movimientos que realizan; cada uno de ellos sabe cómo evitar entorpecer las labores de los demás.

A su vez, en una esquina del galpón de ensamblaje ubicado a un costado de la sala de ventas se ensamblan la estructura de la cocina a leña con sus patas, horno, tirajes, marcos de las puertas y cámara de humo; luego se procede a posicionar los ladrillos refractarios y parrilla que divide el fogón y el cenicero para luego empastar las piezas en su lugar definitivo. Mientras se realizan las labores anteriormente descritas, las cubiertas son pulidas en una pulidora de banco en la cual se apoya en su superficie de soporte la cubierta para luego deslizar sobre ella el brazo operado por el trabajador que suaviza la superficie. Este paso se realiza para emparejar y limpiar la superficie de la cubierta que quedará hacia arriba, siendo esta cara la visible y en la cual se apoyarán ollas, teteras y otros objetos que requieran calentarse.



Una vez listo el pulido, se pulen los platillos y con un esmeril se rebajan sus cantos para que cada circunferencia calce de la mejor manera posible en su conjunto.

La últimas piezas que se ensamblan en la cocina a leña son la cubierta con sus respectivos platillos, más las puertas del fogón, cenicero, secador y horno.

Fig. 21: Trabajador con máquina pulidora con las que se trabajan las planchas.
Fuente: Elaboración Propia

3.5 ELABORACIÓN DE INFORMACIÓN

Teniendo en claro el proceso de producción de la cocina a leña, se crea un dibujo esquemático de ella con el fin de reconocer las partes y piezas con sus nombres correspondientes. Este recurso sirve como insumo para tener mayor claridad sobre las partes y/o piezas que serán mencionadas posteriormente en esta investigación.

Mientras se le pedía a don Manuel que mencionara las partes de las piezas para la elaboración del esquema, este comenta respecto al secador *“Aquí cada uno le da el uso que quiera al secador, para secar leña, secar astillas, para mantener los platos (de comida) calientes; yo lo uso para secar los zapatos mojados por la lluvia”*.

Si bien el proceso de fabricación en sí nos ayuda a comprender el cómo se fabrica, identificar sus partes y entender su funcionamiento; es necesario agregar que podemos clasificarlo en su conjunto como un *“práctica simbólica y mercantil”* como define Rivia Bandeira, coordinadora General de Salvaguarda del Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional perteneciente al Ministerio de Cultura de Brasil. Durante un seminario sobre Patrimonio Cultural Inmaterial, Bandeira hace hincapié

- ① Fogón
- ② Cajón Cenicero
- ③ Horno
- ④ Secador
- ⑤ Patas
- ⑥ Manillas de metal
- ⑦ Tirajes
- ⑧ Manilla de madera
- ⑨ Cubierta
- ⑩ Platillos
- ⑪ División de la cubierta
- ⑫ Barandilla
- ⑬ Cañón
- ⑭ Caja de humo
- ⑮ Soporte de cocina

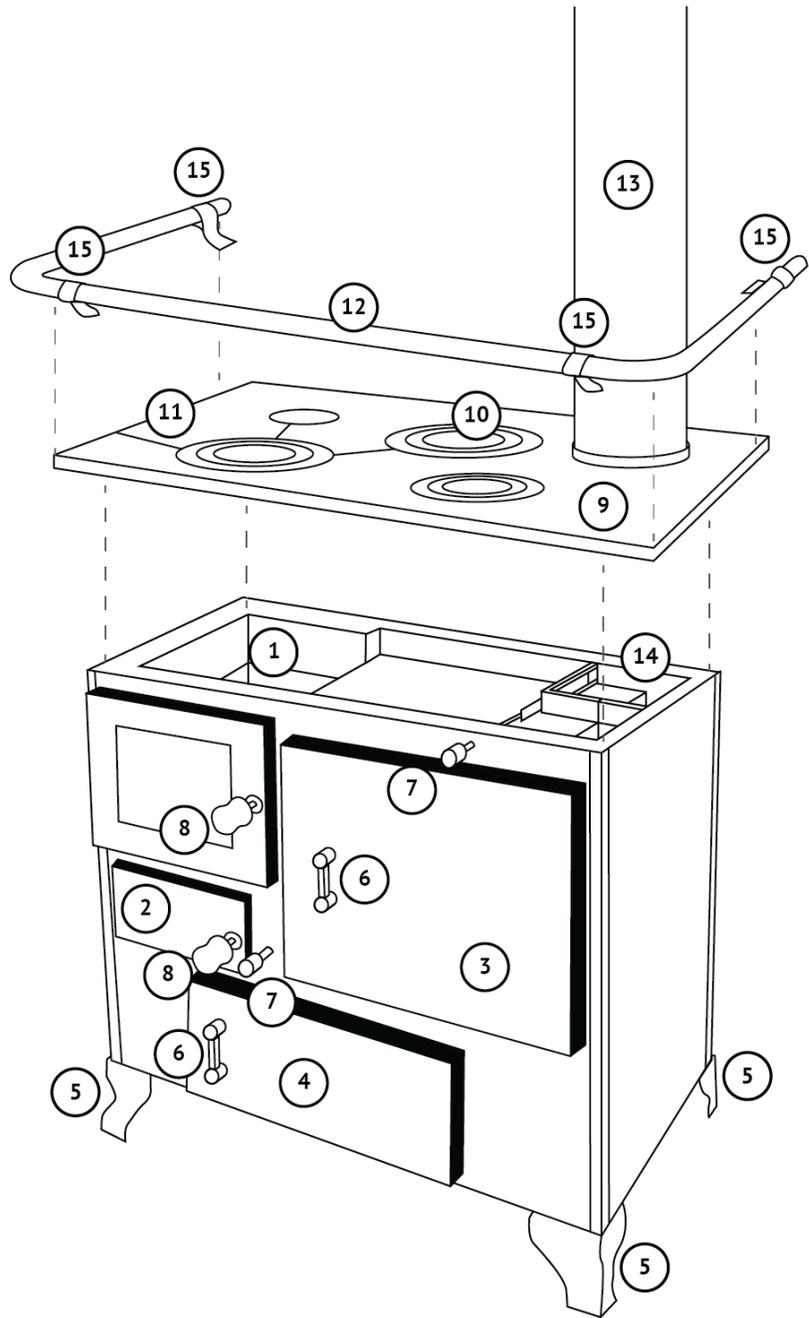


Fig. 22: Piezas de la puerta y de división de la caja de humo.
 Fuente: Elaboración Propia.

que no solo los objetos, alimentos o manifestaciones que son típicos y representativos de las culturas pueden contar con ésta denominación, ya que los procesos para generar dicho objeto, alimento o manifestación son igualmente de valiosas que sus resultados. Esta afirmación la basaba en su experiencia en su labor en el Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional, donde se encontraban con personas expertas en estos procesos que definía como artesanales o semiartesanales en los casos que utilizan insumos que podrían ser creados en industrias pero que siempre para el resultado final necesitaba del trabajo manual de una persona experta en su labor gracias al trabajo de años.



Fig. 23: Don José Raul Santana sacando los topes de los tirajes para cocina a leña de combustión controlada que está armando.
Fuente: Elaboración Propia



CAPÍTULO 4

De lo práctico y el calor de Hogar

4.1 REVISIÓN DE RESULTADOS

Con el fin de organizar la información recopilada es que se elaboró una tabla que recoge las ocasiones que se han mencionado actividades que se realizan con la cocina a leña en esta investigación en orden de aparición, con el fin de clasificarlas entre los sistemas de signos y de significantes mencionados por Barthes. Es necesario precisar que las citas en la columnas de frases corresponden tanto a citas textuales como a menciones desarrolladas durante esta investigación de lo que ha declarado el autor en una investigación o libro.

De la tabla de análisis podemos identificar una serie de actividades que fueron mencionadas en más de una ocasión, que vendrían siendo: cocina, calefaccionar y secar. Estas actividades se han agrupado juntos ya que todas ellas se realizan para resolver problemas prácticos del diario vivir en el hogar.

Fuente	Autor	Frase	Sistema Correspondiente
Bibliográfica	Burgos	<i>“(…) albergaba las funciones de la sala de estar y comedor”</i>	Sistema de Significantes
Bibliográfica	Burgos	<i>“(…) la ropa colgada en la cocina para poder secarla durante el invierno”</i>	Sistema de Signos
Bibliográfica	Sahady, Bravo y Quiodrán	<i>“(…)materialización de un lugar de abrigo o cobijo(…)”</i>	Sistema de Significantes
Bibliográfica	Juez	<i>“Cerca del fuego, del hogar, se estableció el lugar de reunión y reposo, de trabajo doméstico y socialización con la comunidad. La cocina y el lugar donde dormir fueron y son (hoy con significados distintos) los ejes de la morada sobre los que se construyen en el resto de los espacios domésticos.”</i>	Sistema de Significantes
Bibliográfica	Burgos	<i>“El brasero y la cocina a leña asumía el rol sociológico de congregar a la familia por las tardes y la palabra tornaba su lugar cuando se disfrutaba del mate y café de higo.”</i>	Sistema de Significantes
Entrevista	Claudio Heck	<i>“La gente se supone que comparte en el living-comedor, ahí hacen su vida; en cambio en el sur la vida se hace en la cocina y el living-comedor se ocupa cuando llegan visitas, visitas no muy familiares porque con la familia se comparte en el cocina, osea cuando llega un familiar lo hace pasar a la cocina porque se supone que es el centro del hogar, donde está la cocina a leña, el calor de hogar donde están todos sentados y comparte.”</i>	Sistema de Significantes
Entrevista	Claudio Heck	<i>“(…) en ningún caso la estufa a combustión podría reemplazar a la cocina a leña, ya que como la única funcionalidad que cumple es la de calefaccionar, seguirá existiendo la necesidad de secar ropa en el invierno. Tampoco la superficie de la combustión a leña alcanza la temperatura para hervir agua o cocer alimentos, ni menos cuenta con un horno para asar alimentos.”</i>	Sistema de Signos
Entrevista	Manuel del Valle	<i>“Aquí cada uno le da el uso que quiera al secador, para secar leña, secar astillas, para mantener los platos (de comida) calientes; yo lo uso para secar los zapatos mojados por la lluvia”</i>	Sistema de Signos

Fig. 24: Tabla de análisis. Fuente: Elaboración Propia.

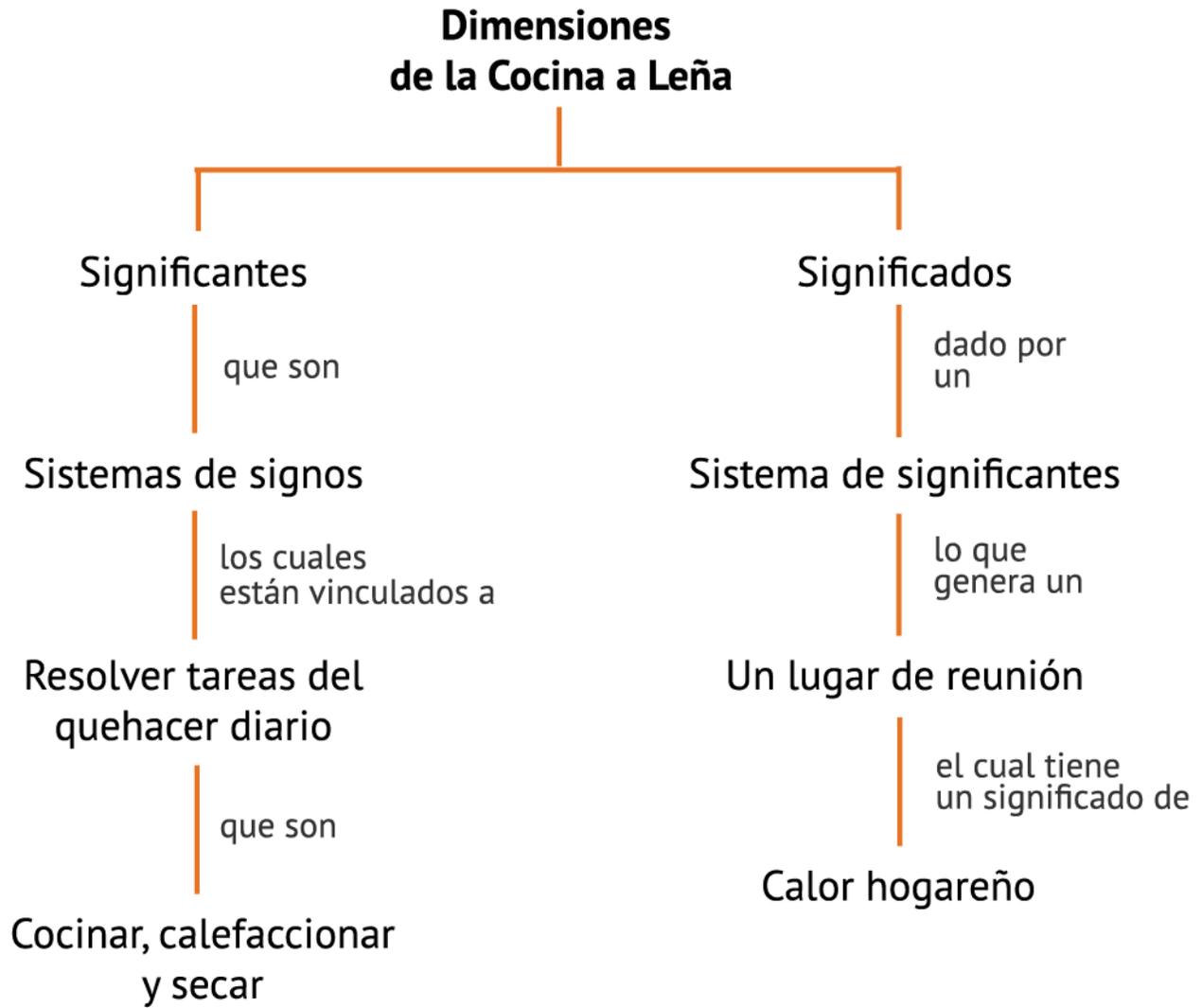


Fig. 25: Esquema de "Dimensiones de la Cocina a Leña".
Fuente: Elaboración Propia.

Cocinar, calefaccionar y secar son actividades que desarrollan gracias a la generación de calor en el fogón, el cual se mantiene prendido durante todo el día y parte de la noche hasta que la carga de leña se consuma por completo; es por ello que estas actividades no sólo se limitan a un momento específico, sino que más bien conviven durante el día. Es así que estas actividades demandan mantener el fogón encendido generando un calor constante que hace de la cocina como una habitación que congrega a la familia, generando espacios de encuentro y cobijo ante el clima hostil.

Cocinar, calefaccionar y secar son actividades que desarrollan gracias a la generación de calor en el fogón, el cual se mantiene prendido durante todo el día y parte de la noche hasta que la carga de leña se consuma por completo; es por ello que estas actividades no sólo se limitan a un momento específico, sino que más bien conviven durante el día. Es así que estas actividades demandan mantener el fogón encendido generando un calor constante que hace de la cocina como una habitación que congrega a la familia, generando espacios de encuentro y cobijo ante el clima hostil.

Gracias a esta identificación entre actividades que con la ayuda del esquema de “Dimensiones de los Objetos” de Barthes (fig. xx) podemos identificar cuales son las dimensiones de la cocina a leña reflejadas en el esquema (fig. 6)

Si bien hasta este momento podemos identificar cuales son los significantes y significados, es necesario conocer sus matices propios en el diario vivir.



CAPÍTULO 5

Conversaciones alrededor del fuego

5.1 DE LA VIDA COTIDIANA Y LOS RECUERDOS

Teniendo en cuenta la información de cómo llegó al sur de Chile la cocina a leña, su relación con la comunidad y la importancia en la industria local de la marca Heck, es que se procede a analizar los significantes y significados definidos en el punto anterior.

Para ello se elaboró una pauta de preguntas a realizar a personas que diariamente usan la cocina a leña, la cual estaba dividida en preguntas para recabar información general del usuario, información general de la cocina para luego profundizar en los significantes relacionados con las actividades de tipo práctico y los significados en relación a la cocina a leña como punto de encuentro, sobre memorias que el entrevistado podría asociar a ella acompañado de los valores afectivos que se le asocian.



Fig. 26: Cocina a Leña modelo Tradicional de Combustión Controlada, tipo "Ciego", perteneciente a Miriam Ávila. Fuente: Elaboración Propia.

Es así que se procede a entrevistar a Miriam Ávila, que posee una cocina a leña la compraron ya usada a una hermana de su marido, la cual era utilizaba en el campo en el sector de Las Quemas, a 23 kilómetros al noreste de Puerto Montt. Cuando se le enseñó la fotografía a don Marcelo Heck, al verla mencionó sobre la tapa del fogón que en este modelo no cuenta con vidrio para ver al interior:

“Ese es un modelo “ciego” como le llamamos aquí, son pedidos especiales, porque hay gente que no le da confianza el vidrio, piensa que se le va a quebrar con el calor.”

Esta cocina está ubicada en una casa en la ciudad de Puerto Varas, se mantiene encendida durante la mayor parte del tiempo. Si bien esta cocina a leña fue adquirida hace una década, la señora Miriam comenta: “Chuta... a ver... desde siempre he tenido cocina a leña”. Anteriormente tenía una cocina a leña tradicional sin sistema de tirajes que regularan la combustión de la leña, por lo cual gastaba mucho más al usarla.

Cuando se le consulta sobre las actividades que realiza con ella, la señora Miriam reconoce en su mayoría las labores correspondientes a la cocción y guiso de alimentos en especial utilizando el horno para preparar carnes y hornear pan.

La entrevistada describe las ventajas de usar el horno de la cocina en comparación a la cocina a gas de la siguiente manera:

“(...) acá pucha un asado tu lo haces perfectamente adentro, oh y las carnes quedan tan exquisitas, es un dorado especial que le da la cuestión; ósea se cose realmente todo el contorno, todo por fuera y adentro, todo. No es como en las cocinas a gas, que tú tienes que estarla dando vueltas y toda la cosiaca, ésta (la cocina a leña) lo deja como parejita.”

Durante la entrevista se pudieron observar otros usos que se le da al calor emanado por la cocina a leña. Uno de ellos es el uso de un colgador de ropa de madera instalado en una pared. “El calor sube directo ahí y seca la ropa en un ratito” declaró la entrevistada al consultarle por su ubicación. También se observó una tetera que mantenía el agua hervida caliente y un par de planchas de fierro, las cuales toma por el mango con la ayuda de un paño de cocina para no quemarse. Las utiliza para marcar los pliegues de cortinas que confecciona, marcar la basta de pantalones que necesita ajustar y algunas prendas de menor tamaño que necesita planchar. Cuenta con dos ya que al utilizar una de las planchas, ésta se va enfriando por lo cual las va alternando; mientras una se enfría al ser usada la otra se mantiene caliente sobre la cubierta.



Si bien se reunió bastante información sobre su uso en la ciudad, nace la inquietud si en una casa de campo las costumbres son muy diferentes. Es así que se procede a entrevistar a Clara Bhole, usuaria cotidiana de una cocina a leña, cuya hogar es un caserón construido en 1919 por su abuelos en el sector de Las Lomas, KM 7; a 15 minutos en auto desde el centro de Puerto Varas.

Fig. 27: Tetera con agua hervida y planchas de fierro sobre la cocina a leña, perteneciente a Miriam Ávila.
Fuente: Elaboración Propia.

Al consultarle a la señora Clara desde cuando tiene una cocina a leña, ella responde: *“De siempre, desde que nací con la cocina. Viene de mis abuelos, ya son 3 generaciones, mis abuelos, mis papás y yo y mi familia.”* La cocina a leña que poseen era de un restaurante que se ubicaba al interior del Mercado en Puerto Varas, el cual ardió para el año 1936, la cocina a leña contaba con una sección donde pasaban cañerías para la calefacción, pero con el incendio se le perdió la llave. Lo primero que llama la atención son sus grandes dimensiones



Fig. 28: Cocina a Leña Marca Vosseherd perteneciente a Clara Bohle.
Fuente: Elaboración Propia.

por lo cual se procede a medirla, dando como resultado que el largo de la plancha es de 1.67 mts de largo por 0.75 mts de ancho, si se considera la baranda las medidas que ocupa en el espacio de la cocina son de 1.85 mts de largo y unos 0.85 mts de ancho; del suelo a la cara superior de la plancha la cocina mide 0.79 mts de alto.

Cuando se le consulta sobre qué actividades realiza con ella, la señora Clara comenta sus múltiples usos que tiene en la vida doméstica de su hogar:

“Una para cocinar, dos para tener el agua caliente, tres para secar la ropa, cuarto un lugar acogedor, quinto la calefacción. Entonces son de a poquito esas cosas que tú puedes ir clasificando y para mejorar el ambiente, el sur es helado.”

Una vez más se hace evidente que una de las ventajas de la cocina a leña en comparación a una cocina a gas es la multifuncionalidad que tiene ya que se aprovecha el calor generado en el fogón para diferentes actividades.

Al igual que la señora Miriam, la señora Clara tiene recuerdos asociados al uso de la cocina a leña que se relacionan con el diario vivir propio de un grupo familiar.

“Tantos años, tantas cosas. Cumpleaños, navidades, años nuevos. Haciendo küchenes, preparando los bizcochos para las tortas. Como te digo, una la ocupa para todo. Y además tu llega con el frío de afuera, con toda la ropa húmeda y te ganas acá al lado y se te pasa. Es fantástico, no hay como el calor de la leña, no lo cambio por nada. Es distinto; sí, distinto.”



Fig. 29: Cocina a Leña Marca Vosseherd perteneciente a Clara Bohle.
Fuente: Elaboración Propia.

En este caso, la familia Heager Bohle descienden de colonos alemanes, por lo cual además de asar carnes y hornear pan, el horno lo ocupan para hornear küchenes y bizcochos para la elaboración de tortas para ocasiones especiales como señalan. Cuando se le consulta del porque prefiere el horno a de la cocina a leña en lugar del horno de la cocina a gas, ellas responde: *“Es un tema de costumbre en verdad, una conoce su cocina y no se cambia”*. En este punto podemos señalar que los hábitos y las rutinas diarias están muy ligados al uso de la cocina, ya que las actividades que se realizan con ella son del quehacer cotidiano.

Mientras se desarrollaba la entrevista, afuera corrían vientos de 50 km/h y llovía copiosamente; en eso llegaron a casa su marido y su hijo menor, los cuales estaban realizando labores al interior de la lechería. Ambos llegaron con las chaquetas, botas de goma y jockeys mojados por los cortos trayectos que recorrieron al aire libre, por lo cual lo primero que hicieron al ingresar a la casa es retirarse las chaquetas húmedas para colgarlas en las perchas cerca del calor junto a los jockeys y las botas las colocaron en el espacio que queda entre la cocina a leña y la pared recubierta con cerámica de la cocina. Todas estas acciones son realizadas por ambos de forma fluida mientras comentan cómo les fue durante las faenas, es una coreografía aprendida a lo largo del tiempo y la repetición.



Fig. 30: Planchas sobre cubierta de la cocina a leña.
Fuente: Elaboración Propia.

Siguiendo con las observaciones del hogar, también se encontraron planchas de fierro colocadas sobre la cubierta de la cocina a leña. La diferencia con las planchas anteriores que incorporan un mango metálico, estas planchas cuenta con un mango desmontable de madera con un anclaje metálico. “Cuando la madera se quema con el tiempo se le talla un mango nuevo” comenta la señora Clara.

Si bien hemos establecido la importancia de la cocina a leña por su multifuncionalidad, es necesario conocer de qué forma las usuarias entrevistadas en esta investigación perciben el objeto. Es por ello que se les pide describir la cocina a leña en sus propias palabras, a lo cual la señora Miriam responde:

“La describiría que es algo como muy especial, porque es una cosa que te tempera casi la mayoría de la casa y que te sirve para muchas cosas más”,



Por su parte, la señora Clara la describe de la siguiente manera:

*“¿Cómo la describiría? como mágica, es mágica.
Harta temperatura, tan distinta, bueno todo depende
de la leña también. Y muy funcional.”*

Fig. 31: *Plancha con el mango
desmontable en su lugar.
Fuente: Elaboración Propia.*

Para ambas resulta sumamente importante la característica multifuncional, ya que le permite solucionar una serie de tareas de forma simultánea y de forma inmediata. Si nace la necesidad de prepararse un té caliente, hay agua hervida a disposición; si hay que planchar un pantalón para salir, hay una plancha ya caliente esperando ser usada; y si hay que comenzar a cocinar, ya hay agua hervida para comenzar y se pueden dejar apoyadas las ollas para que vayan tomando temperatura mientras se rebanan los ingredientes. Se podrían seguir enumerando problemas del diario vivir que la cocina a leña soluciona gracias al calor generado, pero la idea general de multifuncional ya hemos mencionado.

5.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Teniendo en cuenta la información anterior obtenida de las entrevistas realizadas, se creó un esquema que separa a las tres actividades que habíamos nombrado como cocción, calefacción y sacado, ubicados en el anillo externo del esquema. El anillo siguiente hace alusión a las partes o lugares de la cocina a leña con las que se cumplen estas funciones, las cuales están acompañadas a actividades más específicas que se realiza con esas partes o lugares en particular.

Es así que podemos afirmar que la cocina a leña sea un *“lugar de cobijo”* es una consecuencia de que necesita generar calor para funcionar. Es este calor el que atrae a la familia a reunirse en un punto en el que se realizan muchas de las acciones de la vida cotidiana como servirse un té caliente o dejar secando la ropa húmeda ya que viene llegando al hogar. Vale destacar de que a cocina de por sí es un lugar donde se realiza la vida familiar, por lo cual la cocina a leña viene a amenizar el lugar, brindando calor.

Respecto a un análisis de los usuarios de la cocina, es necesario precisar que el usuario principal de la cocina a leña es la dueña de casa, en su mayoría mujeres; pero no podemos cerrar la posibilidad en esta investigación de que existan caso en donde la cocina a leña sea usado de igual forma por hombres. dueños de casa Los usuarios secundarios son los miembros de la familia que son los que se benefician del resultado de las labores de la dueña de hogar como serían el contar con ropa limpia y seca; comida caliente y un hogar calefaccionado luego de volver del trabajo o de estudiar.

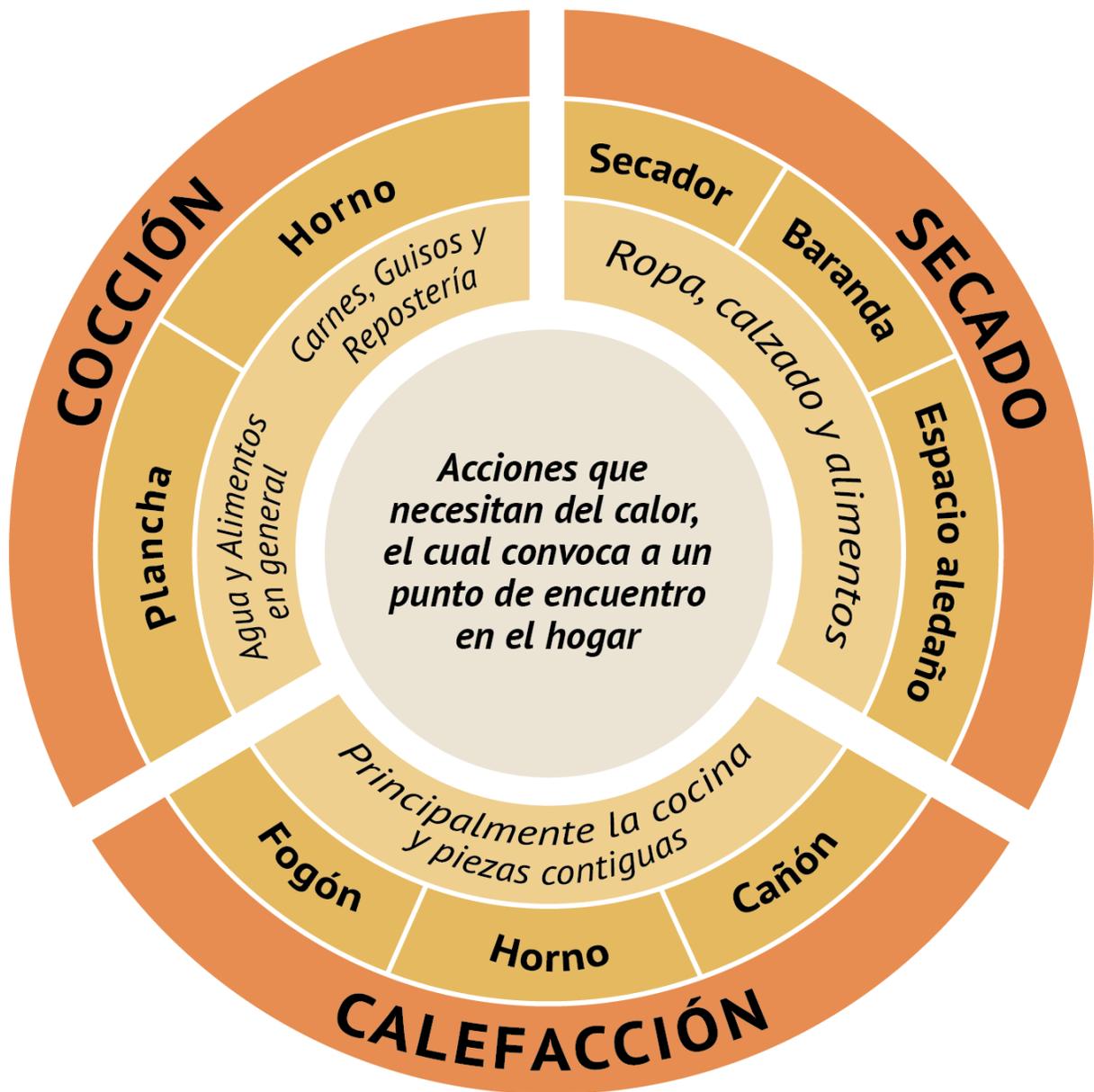


Fig. 32: Esquema de actividades realizadas en la cocina a leña y su relación como punto de encuentro en el hogar.
 Fuente: Elaboración Propia.



CAPÍTULO 6

Patrimonio Cultural Inmaterial

6.1 LA COCINA A LEÑA Y LA DENOMINACIÓN PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La denominación de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) fue creada por la UNESCO en la ciudad de París en octubre del 2003, con el fin de salvaguardar la diversidad cultural, lo cual permite comprender a los distintos tipos de comunidades, contribuyendo a un diálogo y al respeto hacia diversos modos de vida.

La UNESCO hace énfasis en que lo importante de esta denominación es que permite el levantamiento de información sobre una manifestación cultural que ha sido transmitida a lo largo de generaciones. Esta información tiene un gran valor social y económico tanto para los grupos sociales a los que pertenece la manifestación cultural como para el Estado dónde se encuentra inserto.

Con respecto a esta investigación, es posible contrastar la información obtenida sobre el caso de estudio con la definición de PCI establecido por la UNESCO (2003):

“Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.”

En esta definición podemos encontrar diversas características que debe cumplir el caso de análisis para ser considerado Patrimonio Cultural Inmaterial, por lo cual se procede a realizar una matriz de análisis con el fin de identificar cada una de estas características, para lograr establecer si es que la cocina a leña cumple con los requisitos para ser considerado PCI.

Utilizando la definición de PCI de la UNESCO se realiza el siguiente listado de características que debe poseer un caso para ser considerado a postulación.

Característica PCI	Tipo de Antecedente de la Investigación	Antecedente de la Investigación
Se transmite de generación en generación	Entrevista	El objeto es parte de la forma de vivir en la Región de los Lagos. Información recopilada en Capítulo 3, “3.3 Cocinas Heck” y en el Capítulo 5, “5.1 De la vida cotidiana y los recuerdos”
Interacción con la naturaleza y su historia	Entrevista y revisión bibliográfica	El objeto ha tenido una evolución natural en el tiempo, acorde a los procesos históricos de la región. Información recopilada en Capítulo 3, “3.1 Desde Alemania al sur de Chile” y “3.2 Alrededor del fogón” de la presente investigación, donde además se habla del paso del fogón a la cocina a leña y las costumbres propias locales que son transmitidas por generaciones.
Es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno	Entrevistas y revisión bibliográfica	El objeto de la cocina a leña es recreado en un proceso de tipo industrial semiartesanal, información recopilada en Capítulo 3 “3.3 Cocinas Heck” de la presente investigación que habla del proceso productivo de una industria local con una trayectoria de 114 años.
Sentimiento de identidad y continuidad	Entrevistas	El sentido de identidad y continuidad están presentes en el diario vivir con el objeto. Información recopilada en el Capítulo 5 “5.1 De la vida cotidiana y los recuerdos” de la presente investigación que hace alusión a los significantes que son propios de la cocina a leña.

Fig. 33: Tabla de análisis de características PCI con información recopilada de la cocina a leña.

Fuente: Elaboración Propia.

Considerando las características de la tabla podemos asegurar que existen antecedentes que respalden una futura postulación a la denominación de Patrimonio Cultural Inmaterial ya que sus formas de usos son un conocimiento que se traspasa por generaciones, en el quehacer diario. También hemos podido revisar en esta investigación que su proceso de fabricación bajo la marca Heck, ha tenido una relación directa con la historia en estos 114 que lleva funcionando en la capital regional de Puerto Montt, ciudad en la que se emplaza su fábrica. Además podemos destacar el propio proceso de fabricación de tipo industrial semi artesanal con un equipo de trabajadores que ha dedicado una gran parte de sus años de vida a la empresa.

Sobre la característica de ser recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, pudimos analizar dos casos de usuarias que utilizan la cocina a leña por costumbre, porque se criaron en una casa que contaba con una y consideran por experiencia que es un objeto indispensable en el funcionamiento de los quehaceres domésticos.

Finalmente sobre el sentido de identidad y continuidad en el tiempo de este objeto podemos verlo presente cuando se definieron las dimensiones de la cocina a leña (fig. 25) donde los significantes de este objeto están presentes en el lugar de reunión en torno a la cocina a leña, en el utilizar la cocina como punto de encuentro familiar. Este significante es propio del sur de Chile, y en esta investigación, forma parte de la vida cotidiana de las casas que cuentan con una cocina a leña en la Región de Los Lagos.

Si bien ya se corroboraron estas características de manifestaciones que son PCI, debemos establecer qué tipo de PCI corresponde la cocina a leña. Cuando revisamos la definición nos encontramos en las primeras líneas que hablan de usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que están acompañados de instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales propios, grupos de personas o en caso partícula son individuos, los que son parte importante del patrimonio cultural local.

Teniendo en cuenta la información levantada en esta investigación, podemos definir que este caso corresponde a un objeto el cual tiene usos que son propios de la cultura local; es decir, la cocina a leña articula manifestaciones culturales cuando se usa y a su alrededor.

Si lo llevamos a la teoría del objeto podemos afirmar que los significados de la cocina son las actividades de la vida cotidiana, las cuales se hacen de una forma en particular propia de la Región de los Lagos. Es así que la forma de realizar las actividades cotidianas es lo que articula un punto de reunión familiar el cual podemos denominar como el significante de la cocina cocina a leña.



CAPÍTULO 7

7.1 CONCLUSIONES

El objetivo general de esta investigación era el de reconocer a la cocina leña de combustión controlada como un elemento que forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la Región de los Lagos desde la teoría del objeto con la finalidad de contribuir al estudio de la cultura material; mediante una investigación de carácter historiográfico, de tipo cualitativo y exploratoria. Una vez finalizada esta investigación, podemos realizar las siguientes afirmaciones.

Sobre la empresa Heck

Podemos afirmar que la empresa Heck es un testimonio vivo de la historia local, donde destaca su larga trayectoria, una administración que siempre ha estado en manos de la familia y un grupo de trabajadores los cuales realizan sus labores con dedicación por los muchos años de labor en la empresa.

La empresa Heck también se destaca por ser una empresa de fabricación de productos, lo cual dista de la realidad económica local que está compuesta en su gran mayoría en una industria primaria, de importación y venta los insumos para la producción pesquera ya agropecuaria.

Sobre la cocina a leña

Podemos afirmar que la integración de este objeto de origen extranjero fue un proceso natural del cruce cultural entre locales y colonos inmigrantes; que permitió el control sobre el fuego y su incorporación al interior hogar.

Es por ello que la cocina a leña es un eje fundamental del hogar porque es un objeto multifuncional para el desarrollo de actividades de la vida cotidiana. Su funcionalidad radica en el calor que emana del fogón, el cual se mantiene prendido todo el día por lo cual ayuda a contrarrestar las adversidades del clima local. Como es una fuente de calor que funciona constantemente en el hogar, es un punto de reunión en el cual se desarrolla parte de la vida familiar al encontrarse en un lugar de uso común.

Es así que gracias a la teoría del objeto podemos afirmar que el significante de la cocina a leña son las actividades son el cocinar, el calefaccionar y el secar; mientras que su significado es el calor hogareño que se hace presente en el punto de encuentro familiar en torno a ella.

Respecto al objetivo de investigación, podemos afirmar que la cocina a leña cuenta con las características necesarias para su postulación ante la UNESCO para recibir la denominación de Patrimonio Cultural Inmaterial.

Sobre el objeto de estudio y la cultura material

En consecuencia a lo anteriormente señalado, podemos afirmar que la cocina a leña sobrepasa el fin único de ser un objeto funcional, sino más bien es un objeto que porta identidad y costumbres particulares de su comunidad. Es un objeto que además permite que una serie de manifestaciones culturales sigan siendo vigentes y que se sigan replicando en el tiempo a lo largo de generaciones. Por otro lado permite la articulación del núcleo familiar entorno a ella al contrarrestar las consecuencias adversas del clima templado lluvioso de la región.

Para finalizar, podemos establecer que su reconocimiento radica en la costumbre traspasada por generaciones de estar presente en los hogares y el hábito de usarla la mayor parte del año, y es así que la cocina a leña forma parte de la identidad del su de localidad, donde en el imaginario colectivo existe un calor de hogar que siempre estará esperando al volver a casa.



Fig. 33: Esquema de objetivos para futuras investigaciones.
Fuente: Elaboración Propia.

7.1 PROYECCIONES

Las aplicaciones de la información recopilada puede tener variadas finalidades. Sin duda queda información por levantar sobre temas como la contaminación que emanan la cocina a leña, el uso de la leña como combustible y el impacto en la industria de cocinas a leña con nuevas normativas vigentes para su fabricación. Estos temas si bien tiene una relación directa con el objeto, en esta investigación no eran pertinentes ya que se enfocó en las manifestaciones culturales y de producción entorno al objeto de estudio como se definió en el primer capítulo.

Lo que resulta relevante es continuar con esta información con tres objetivos claros que recaen en la visibilización de un trabajo local tipo semiartesanal con una historia ligada a la realidad local la cual es desconocida por el común de la gente. Por otro lado está la difusión de la historia local, de sus protagonistas y cómo el resultado de su labor permite mantener vigente una forma de vivir la vida cotidiana en sur de Chile; ya que su labor permite la subsistencia del objeto que es el medio de manifestaciones, de significados y significantes. En particular es necesario reconstruir la historia de las regiones ya que, como define Bonsiepe (1985), si consideramos Santiago y su alrededores como el “centro” de nuestro contexto nacional, las regiones vienen a ser la “periferia”, la cual en su anhelo de asemejarse al centro termina por obviar la historia y características que lo hacen distinto.

Esta afirmación la realizo desde una opinión personal que he formado luego de recorrer bibliotecas en el sur de Chile durante el desarrollo de esta investigación, las cuales carecen de libros que hablen de la historia local en profundidad y que además esta historia haya sido escrita por los que pertenecemos a las regiones. Durante la revisión bibliográfica

era evidente para mí como lectora de que el autor o autores no eran del sur ya que existen imprecisiones sobre nombres, costumbres o localidades que son de conocimiento de los que hemos crecido y vivido en el sur. Es por ello que esos conocimientos son ajenos a los libros porque uno los adquiere por la voz, y como son de entendimiento de la comunidad, no son registrados de otra forma.

Siguiendo con los objetivos para las proyecciones de esta investigación, un propósito es la valorización de un objeto de la vida cotidiana local. En este punto es necesario precisar que no se busca la valorización mediante la victimización, el uso del término “*rescate*” colocar al objeto, práctica o conocimiento en una dinámica paternalista, en la cual se cree que alguien más debe “*rescatarlo*” porque no lo puede hacerlo por sus propios medios. En este caso el objeto en sí sigue presente la vida cotidiana y en el imaginario de las personas, y si está en decaída su uso tiene que ver con factores de lo dinámico que somos como cultura. Es por ello que la valorización se plantea de la importancia a los objetos que al estar acostumbrados que estén presentes en nuestras vidas, se vuelven invisibles.

Además, vale destacar que todos estos objetivos son coherentes con el artículo 18 del “*Texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*” de la UNESCO que busca promover los programas, proyectos y actividades de ámbito nacional, subregional o regional para la salvaguardia de las manifestaciones culturales que sean reconocidas como PCI.



Fig. 35: Cocina a leña tradicional de combustión controlada marca Heck, perteneciente a la familia Oyarzún Rodríguez manteniendo calientes las empanadas para la celebración del 18 de septiembre, 2015.
Fuente: Elaboración Propia.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Asa, A. (2016) *What Objects Mean. Second Edition: An Introduction to Material Culture*. Oxford, Routledge.
- Bandeira, R. (2017). *En PCI, diversidad cultural, género y desigualdad social*. Coordinadora General de Salvaguarda. Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional. Ministerio de Cultura de Brasil. VII Seminario Internacional de Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Barthes, R. (1993). *Semántica del Objeto. La aventura semiológica* (pp.245–256). Barcelona, Paidós.
- Baudrillard, J. (1969) *El sistema de los objetos*. México, Siglo Veintiuno.
- Baur, R. (2008). *Diseño global y diseño contextual*. En Fernández, S., & Bonsiepe, G. (Eds.), *Historia del diseño en América Latina y el Caribe* (pp. 292-299). San Pablo: Blücher.
- Brahm, E. (2014). *La consolidación de una colonia en la patagonia occidental: chilenos y alemanes en torno a la creación de la Provincia de Llanquihue (Capital Puerto Montt, Chile)*. *MAGALLANIA*, 42(1), 77–92.
- Bernedo Pinto, P. (1999). *Los Industriales Alemanes de Valdivia, 1850 -1914*. *Historia*, 32, 5–42.
- Bernhard, E. B. (1994). *Diseño. Historia, teoría y práctica del Diseño Industrial*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Bonfil, G. (2000). *Nuestro patrimonio cultural: Un laberinto de significados*. *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, XLV–XLVI (Sociedad Mexicana de Antropología, México), 16–39.
- Bonsiepe, G. (1985). *El diseño de la periferia*. Barcelona, Gustavo Gili.

- Burgos, R. U. (2002). *La Vida en Chiloé en los tiempos del fogón, 1900-1940*. Valparaíso: Ediciones de la Editorial de la Univeversidad de Playa Ancha.
- Carrera Díaz, G., & Dietz, G. (2002). *Patrimonio Inmaterial y Gestión de la Diversidad*. PH Cuadernos. Patrimonio Inmaterial y gestión de la diversidad (pp. 15–29). Andalucía: Consejería de Cultura, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico.
- Hunter, D. & Whitten, P. (1981). *Enciclopedia de antropología*. Barcelona, Ediciones Ballaterra, S.A.
- Juez, F. (2003). *Contribuciones para una antropología del diseño*. Barcelona, Editorial Gedisa.
- Jurado, A. C., & Federal, D. (2002). *El estudio de los objetos y la semiótica*. Cuicuilco, 9(25).
- Knappett, C. (2015). *Thinking Through Material Culture An Interdisciplinary Perspective*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- Kubler, G. (1975). *La Configuración del Tiempo*. Madrid, Alberto Corazón.
- Sahady, A., Bravo, J., & Quilodrán, C. (2009). *La Cocina Chilota: el genuino lugar de encuentro de una comunidad bordemarina*. Revista INVI, 24(67), 155–172.
- Sagredo, H. P. (2003). *Diseño industrial estatal en Chile: grupo Bonsiepe, proyecto y contexto 1968-1973* (Disertación Doctoral, Pontificia Universidad Católica de Chile).
- Selle, G. (1975). *Ideología y utopía del diseño*. Barcelona: Gustavo Gili.

- García , N. (1999). *Los usos sociales del patrimonio cultural*. Junta de Andalucía (Ed.), Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. (Encarnación, pp. 16–33). Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico.
- Molano L., O. L. (2007). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Revista Opera, 7, 69–84.
- Moles, A. (1974) *Teoría de los objetos*. Barcelona, Gustavo Gili.
- Moreno, I., & Agudo, J. (Eds.). (2012). *Expresiones Culturales Andaluzas*. Sevilla, Aconcagua Ediciones.
- Morin, E. (2007) *Introducción al pensamiento complejo*. Barcelona: Gesida.
- Munizaga, C. (1971) *Notas sobre la adaptación al medio ambiente físico de Chiloé*. Vivienda y Vestuario. Trabajo de Antropología Social. Universidad de Chile. Santiago.
- Pineda, E., & Pineda, A. (2009). *El objeto de uso como signo. Un recurso para la comprensión de la experiencia cotidiana*. AdVersus, VI(14–15), 70–99.
- Ram, I. S., Coloniale, E., & Nouvelle, P. I. (2007). *Cultura y cultura material: aproximaciones a los conceptos e inventario epistemológico*. Anales Del Museo de América, 15, 217–236.
- Riccini, R. (2008). *Diseño y Teoría de los Objetos*. En Fernández, S., & Bonsiepe, G. (Eds.), *Historia del diseño en América Latina y el Caribe* (pp. 292-299). San Pablo: Blücher.
- Sarmiento, I. (2005). *El estudio de la cultura material, interés de las ciencias históricas y antropológicas*. Anales del Museo de América, 13, 317–338.

- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial*.
- Urbina, R (2002). *La vida en Chiloé en los tiempos del fogón, 1900-1940*. Editorial Universidad de Playa Ancha, Valparaíso.
- Tampe, E. (2003) *Puerto Montt: Crónicas y testimonios de 150 años*. Ediciones Moyra Holzapfel, Corporación Cultural de Puerto Montt.
- Vargas, J. (2003). *Rodolfo Urbina Burgos, La vida en Chiloé en los tiempos del fogón, 1900-1940*. *Historia (Santiago)*, 36, 474-477
- Vacheron, F. (2016 a). *En La Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial y el Desarrollo Sostenible*. UNESCO. VI Seminario Internacional de Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Vacheron, F. (2016 b). *En Políticas Públicas y Patrimonio Cultural Inmaterial*. UNESCO. VI Seminario Internacional de Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Villegas, M., & González, F. (2011). *La investigación cualitativa de la vida cotidiana. Medio para la construcción de conocimiento sobre lo social a partir de lo individual* *Psicoperspectivas: Individuo y Sociedad*, 10, 35–59.

Sitios de Internet

Biblioteca Nacional de Chile. Colonización alemana en Valdivia y Llanquihue (1850-1910). Memoria Chilena. Disponible en: www.memoriachilena.cl/602/w3article-676.html Accedido en 10-05-2017.

Cocinas Heck. Reseña de los inicios de la industria Heck Disponible en: www.cocinasheck.cl/fundacion.htm. Accedido en 11-05-2017

Dirección General de Aeronáutica Civil. Dirección Meteorológica de Chile. Datos y Productos Climatológicos. Disponible en: www.meteochile.cl/PortalDMC-web/index.xhtml Accedido en 22-08-2017.

ANEXOS

Entrevistas a Trabajadores de Heck

INFORMACIÓN GENERAL			
Número de Entrevista	001		
Fecha	18/Agosto/2017		
Hora/Lugar	Vicente Pérez Rosales 241, Puerto Montt		
Duración	00:04:21		
SOBRE EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN			
Objetivo de Investigación	Reconocer a la cocina a leña tradicional Heck como elemento identitario del patrimonio cultural inmaterial de la localidad de la Región de Los Lagos desde la teoría del objeto para contribuir al estudio de la cultura material		
Objetivo Específico	Analizar los significados y significantes entre sujetos y objeto para la comprensión de su rol en el patrimonio material local.		
Palabras Claves	Proceso productivo - experiencia laboral		
INFORMACIÓN GENERAL DEL ENTREVISTADO			
Nombre / Edad	José Raúl Santana / 82 años		
Sexo	F		M X
Ocupación	Trabajador Empresa Heck		
Relación con el caso de estudio	Trabaja en la empresa que fabrica al objeto de estudio		

CUESTIONARIO	
Preguntas	Respuestas
¿Cuánto tiempo lleva trabajando en Heck?	57 años
¿Qué cosas le dice la gente cuando usted comenta que trabaja en Heck?	Me encuentran joven gracias a dios, todavía lo soy jajaja, aun que sea de espíritu... se extrañan cuando les digo que voy para los 83, se extrañan. Incluso cuando cumplí 81 años, acá los cabros, los colegas, me hicieron una once de cumpleaños. Yo que recuerde que aquí se haya hecho algo así, aquí nunca. Así que debo ser un buen elemento parece.
¿Qué labor es la que realiza?	En el proceso de la cocina, el pulido de las cubiertas, osea yo termino las cocinas. Cubiertas y puertas, todo, ensamblar las piezas.

INFORMACIÓN GENERAL	
Número de Entrevista	002
Fecha	18/Agosto/2017
Hora/Lugar	Vicente Pérez Rosales 241, Puerto Montt
Duración	00:05:34
SOBRE EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN	
Objetivo de Investigación	Reconocer a la cocina a leña tradicional Heck como elemento identitario del patrimonio cultural inmaterial de la localidad de la Región de Los Lagos desde la teoría del objeto para contribuir al estudio de la cultura material

Objetivo Específico	Analizar los significados y significantes entre sujetos y objeto para la comprensión de su rol en el patrimonio material local.		
Palabras Claves	Proceso productivo - experiencia laboral		
INFORMACIÓN GENERAL DEL ENTREVISTADO			
Nombre / Edad	Manuel del Valle / 50 años		
Sexo	F		M X
Ocupación	Trabajador Empresa Heck		
Relación con el caso de estudio	Trabaja en la empresa que fabrica al objeto de estudio		
CUESTIONARIO			
Preguntas	Respuestas		
¿Cuánto tiempo lleva trabajando en Heck?	Tengo unos 30 años acá.		
¿Qué cosas le dice la gente cuando usted comenta que trabaja en Heck?	Que estoy mucho años acá, la marca se conoce.		
¿Qué labor es la que realiza?	Yo hago todo lo que está acá (taller de plegado y perforación) y lo que está allá (señala piezas que componen la cocina a leña) todo eso que son los cuerpos. Armado del cuerpo, de la cocina.		

Entrevistas a Usuaris de Cocina a Leña

INFORMACIÓN GENERAL			
Número de Entrevista	001		
Fecha	16/Agosto/2017		
Hora/Lugar	12:23 / Calle Santiago esquina Florida, Puerto Varas		
Duración	00:10:52		
SOBRE EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN			
Objetivo de Investigación	Reconocer a la cocina a leña tradicional Heck como elemento identitario del patrimonio cultural inmaterial de la localidad de la Región de Los Lagos desde la teoría del objeto para contribuir al estudio de la cultura material.		
Objetivo Específico	Contextualizar el marco histórico que motivó la introducción y producción de la cocina a leña tradicional Heck en la Región de Los Lagos.		
Palabras Claves	Vida cotidiana		
INFORMACIÓN GENERAL DEL ENTREVISTADO			
Nombre / Edad	Miriam Isabel Ávila / 61 años		
Sexo	F	X	M
Ocupación	Dueña de hogar		
Relación con el caso de estudio	Utiliza diariamente la cocina a leña en su casa		
CUESTIONARIO			

Preguntas	Respuestas
¿Desde cuándo tiene una cocina a leña en su casa?	Chuta... a ver... desde siempre he tenido cocina a leña... ¿o de combustión, estás hablando de combustión? (No, de la cocina) Esta tiene que tener, a ver ¿unos diez años? Antes había de las otras a leña, no de las de combustión.
¿Cuáles fueron los motivos para incluirla en el hogar?	Bueno, esta te aguanta mucho más lo que es la leña adentro, por lo menos no es como la otra que estás a cada rato metiéndole a la otra en el invierno, hay que estar saliendo a cada rato a buscar leña afuera. Esta otra no, tu le cargas un buen trozo adentro y listo, y te olvidas de la cuestión, por eso la cambiamos.
¿Qué actividades realiza con ella?	Ahí coso pan, hago todo. Pero no cocino así encima porque pienso que se salpica mucho la cosiaca, cocino allá en la otra cosa (cocina a gas), pero el pan, si, todo adentro, carnes, todo.
¿Cómo describiría la cocina a leña?	Emmm... la describiría que es algo como muy especial porque es una cosa que te tempera casi la mayoría de la casa y que te sirve para muchas cosas más. (¿Cómo qué otras cosas más?) Emmm... por ejemplo, la combustión no tiene horno, en cambio acá pucha un asado tu lo haces perfectamente adentro, ohhh y las carnes quedan tan exquisitas, es un dorado especial que le da la cuestión; ósea se cose realmente todo el contorno, todo por fuera y adentro, todo. No es como que tu en las cocinas a gas, que tú tienes que estarla dando vueltas y toda la cosiaca, ésta (la cocina a leña) lo deja como parejita.”

<p>¿Le trae algún recuerdo a la mente la cocina a leña? Si es así ¿Cuáles?</p>	<p>Bueno recuerdos son que siempre que vienen la familia está alrededor calentándose aquí, llegan entumidos de afuera, y al verlos que se calientan todos en la orilla. Es un calor especial, siempre que una persona entra: “Oh, este es un calor que realmente...” Porque vino un sobrino de Santiago con su polola “Ay, tía” me decía “pero esto es lo máximo, pero yo me quedaría aquí” dijo “porque esta cuestión, yo no me movería al lado de la estufa”.</p> <p>Entonces eso es una cosa que tu igual, pucha pienso que se siente el calorcito cuando entras a una casa, es como más calor de hogar. Es un calor diferente en todo sentido, tu imagínate con una cuestión de gas con el olor que te sale, se humedece todo, es otra cosa. Esto (la cocina a leña) no te bota nada po’, cero olor. No más lo único que hay que tener leña seca seca no más, igual si le colocas leña mojada por supuesto que te va a botar humo no más la cuestión.</p>
<p>Información Adicional de la Entrevista</p>	
<p>Información sobre cocina a leña</p>	<p>Modelo tradicional de combustión controlada marca Heck</p>

<p>INFORMACIÓN GENERAL</p>	
<p>Número de Entrevista</p>	<p>002</p>
<p>Fecha</p>	<p>16/Agosto/2017</p>
<p>Hora/Lugar</p>	<p>16:07 / Fundo San Bernardo, Las Lomas, KM 7 , Puerto Varas</p>
<p>Duración</p>	<p>00:09:32</p>
<p>SOBRE EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN</p>	

Objetivo de Investigación	Reconocer a la cocina a leña tradicional Heck como elemento identitario del patrimonio cultural inmaterial de la localidad de la Región de Los Lagos desde la teoría del objeto para contribuir al estudio de la cultura material			
Objetivo Especifico	Contextualizar el marco histórico que motivó la introducción y producción de la cocina a leña tradicional Heck en la Región de Los Lagos.			
Palabras Claves	Vida cotidiana			
INFORMACIÓN GENERAL DEL ENTREVISTADO				
Nombre / Edad	Clara Bohle / 58 años			
Sexo	F	X	M	
Ocupación	Dueña de hogar			
Relación con el caso de estudio	Utiliza diariamente la cocina a leña en su casa			
CUESTIONARIO				
Preguntas	Respuestas			
¿Desde cuándo tiene una cocina a leña en su casa?	De siempre, desde que nací, con la cocina. Viene de mis abuelos, ya son 3 generaciones, mis abuelos, mis papás y yo y mi familia. Venía de otro lado, la compraron del mercado de Puerto Varas, que se incendió, ardió todo y de allí la rescataron.			
¿Cuáles fueron los motivos para incluirla en el hogar?	Una para cocinar, dos para tener el agua caliente, tres para secar la ropa, cuarto un lugar acogedor, quinto la calefacción, entonces son de a poquito esas cosas que tú puedes ir clasificando y para mejorar el ambiente, el sur es helado.			

<p>¿Qué actividades realiza con ella?</p>	<p>Sirve para calentar el agua, para cocinar, como ves tengo una olla grande en la que se mantiene el agua caliente, que se ocupa para la casa. Se ocupa el horno, para hacer bizcochos y küchenes, para asar carne... ¿que más se hace? queque. ¡Ah! y los asados, también ahí.</p>
<p>¿Cómo describiría la cocina a leña?</p>	<p>¿Cómo la describiría? como mágica, es mágica. Harta temperatura, tan distinta, bueno todo depende de la leña también. Y muy funcional.</p>
<p>¿Le trae algún recuerdo a la mente la cocina a leña? Si es así ¿Cuáles?</p>	<p>Tantos años, tantas cosas. Cumpleaños, navidades, años nuevos. Haciendo küchenes, preparando los bizcochos para las tortas. Como te digo, uno la ocupa para todo. Y además tu llega con el frío de afuera, con toda la ropa húmeda y te ganas acá al lado y se te pasa. Es fantástico, no hay como el calor de la leña, no lo cambio por nada. Es distinto; sí, distinto.</p>
<p>Información Adicional de la Entrevista</p>	
<p>Información sobre cocina a leña</p>	<p>Cocina adquirida en los años '30 Medidas Plancha 1.67 mts x 0.75 mts Medidas con baranda 1.85 mts x 0.85 mts Alto 0.79 mts</p>

Esta memoria se terminó de imprimir en septiembre del año 2017 en la ciudad de Santiago de Chile. Para su composición se utilizó la familia tipográfica PT Sans y PT Serif en sus versiones Regular e Italic para títulos, pie de fotografía, permanentes y cuerpo de texto. Se imprimieron 5 ejemplares en papel ahuesado 80 grs.





FACULTAD DE
ARQUITECTURA
Y URBANISMO
UNIVERSIDAD DE CHILE