



Revista Iberoamericana de Viticultura,  
Agroindustria y Ruralidad

E-ISSN: 0719-4994

pablo.lacoste@usach.cl

Universidad de Santiago de Chile  
Chile

Alvear M., Alejandra; Hernández H., Paula; Montecino A., Sonia  
Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una  
revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario  
Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 4, núm. 12,  
septiembre-, 2017, pp. 111-122  
Universidad de Santiago de Chile  
Santiago de Chile, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469552915007>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

# Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario\*

## Inventory of Products and Patrimonial Preparations of the Region of Coquimbo. A Review of Research Tools for the Study of Food Heritage

Alejandra Alvear M.\*\*  
Paula Hernández H.  
Sonia Montecino A.

### Resumen

El presente artículo revisa la propuesta metodológica para el desarrollo de la investigación “Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la Región de Coquimbo”. Esta investigación, de carácter exploratorio y multidisciplinario, se inserta dentro de la serie de inventarios impulsados por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que busca la identificación y registro de alimentos y preparaciones patrimoniales a lo largo de Chile. Su objetivo principal es contar con un catastro culinario que servirá para conocer, valorar y fijar la memoria de las comunidades respecto de su cultura alimentaria, como base para el fortalecimiento del turismo gastronómico, y posibilitar nuevos emprendimientos o bien potenciar los ya existentes relacionados con el ciclo de la producción, preparación y consumo de estos productos.

La reflexión metodológica que se desarrolla a continuación busca relevar, a partir de una aproximación cualitativa de investigación, el rol de los/as sujetos y su cultura en la producción de objetos y conocimientos culinarios patrimoniales. En este sentido, se ahonda en las dificultades que se presentan y las tensiones que suscita este tipo de investigación en términos de operativizar y llevar a la práctica desde las disciplinas de las ciencias sociales en combinación con las ciencias de la naturaleza, el rescate de lo que UNESCO ha denominado “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

**Palabras clave:** Patrimonio Alimentario, inventario, Región de Coquimbo, herramientas metodológicas.

---

\* Proyecto “Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la región de Coquimbo”, FIA-FACSO, 2016-2017.

\*\* Alejandra Alvear M.: Antropóloga Social por la Universidad de Chile, Máster en Ciencias Humanas y Sociales, Mención Ciencias Históricas, Especialidad Historia y Cultura de la Alimentación, por la Universidad François Rabelais, Tours, y Doctorante en Estudios Americanos, IDEA-USACH. Correo electrónico: alealvearm@gmail.com. Paula Hernández H.: Antropóloga Social y Magister en Estudios de Género y Cultura, Mención Ciencias Sociales por la Universidad de Chile. Actualmente investigadora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género (CIEG) de la Universidad de Chile. Sonia Montecino A.: Antropóloga Social por la Universidad de Chile. Doctora por la Universidad de Leiden, Holanda. Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013.

### Abstract

This article reviews the methodological proposal of the research "Inventory of products and patrimonial preparations of the region of Coquimbo". This exploratory and multidisciplinary research is part of a set of inventories promoted by the Foundation for Agrarian Innovation (FIA), which seeks to identify and register patrimonial foods and preparations throughout Chile. Its main objective is to have a culinary cadastre that will serve to know, value and set the memory of the communities regarding their food culture, as a foundation to strengthen gastronomic tourism and enable new entrepreneurship or to enhance existing ones related to the cycle of production, preparation and consumption of these products.

The methodological review developed below seeks from a qualitative research approach, to highlight the role of people and their culture in the production of culinary heritage objects and knowledge. It focuses on the difficulties and tensions of this type of research in terms of operationalizing and putting into practice the rescue of what UNESCO has called "Intangible Cultural Heritage of Humanity", through the combination of social sciences and the sciences of nature.

**Keywords:** Food Heritage, inventory, Region of Coquimbo, methodological tools.

### Contexto y antecedentes

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA), dependiente del Ministerio de Agricultura, se encuentra desarrollando una serie de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales en cada una de las regiones del país. La necesidad de levantar esta información deriva de la reflexión realizada por el Comité de Patrimonio Agrogastronómico en el año 2005, donde se concluyó que estos inventarios constituyen una base para el desarrollo, por un lado, de una política agrogastronómica integral, y por otro como fuente documental para el emprendimiento de iniciativas relacionadas con los productos alimenticios y su función cultural dentro de las regiones. Es dentro de este contexto, que el equipo de investigadoras de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, dirigido por Sonia Montecino, fue escogido para realizar el "Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la Región de Coquimbo".

La indagación comprende las tres provincias que constituyen la IV Región, a saber: Choapa, Limarí y Elqui, correspondientes a tres valles transversales. Su relevancia radica en el déficit de información sistematizada y reflexión académica sobre el tema en cuestión, así como en la enorme riqueza arqueológica, histórica, geográfica y cultural de la zona, que se configura como un conjunto de tradiciones culinarias y de producción pecuaria y agrícola diferenciada en cada uno de sus valles, cuya ocupación precolonial, colonial y republicana dan un particular sello a sus cocinas, distinguiéndose del resto del país.

Al respecto, el historiador Eugenio Pereira Salas destaca a Coquimbo y La Serena como la cuna de una cocina regional que “dotó al país de muchas curiosidades apetitosas” ([1943] 2007: 75): los quesos de Limarí, las pasas de Elqui, las aceitunas de la pampa, son algunos de los productos destacados; mientras que del lado de las preparaciones aparece la torta de Combarbalá, el pavo nogado y varios otros platillos que formarían parte de la minuta “típica del siglo XVIII nortino” (Pereira Salas [1943] 2007: 75).

Por otra parte, las tradiciones de los pueblos colla, diaguita y chango, sin duda ponen un acento particular a la gastronomía de la zona. Es ampliamente conocido que el consumo de mariscos y productos marinos en general es de muy larga data, y de ello da cuenta la presencia de conchales a lo largo de toda la costa de esta región. Sin embargo, un hecho respecto del cual no hay investigaciones a la fecha dice relación al estilo de producción, intercambio, preparación y consumo de alimentos propio y característico de poblaciones transhumantes.

El registro arqueológico<sup>2</sup> da cuenta del estilo de vida seminómade de los antiguos habitantes de la región, quienes fueron dejando huella de las rutas utilizadas mediante geoglifos y a las zonas de asentamiento en sectores cercanos a cauces de agua, gracias a vestigios como piedras tacitas y fogones. El tránsito periódico estacional permitió el intercambio de productos entre costa, valle y cordillera. Hipotetizamos que este fenómeno marca, hasta el día de hoy, una cultura alimentaria en que las técnicas de conservación y tecnologías de producción tendrán una especial relevancia, por una parte, mientras que, por otra, se desarrolla un estilo de cocina caracterizada por una variedad de platos rápidos y saciadores, de preparación simple y con pocos utensilios.

Es posible observar la continuidad de este estilo de vida –desplazamientos del valle a la precordillera y cordillera– y de alimentación en la figura de los crianceros de ganado caprino, quienes pasan la temporada estival en asentamientos cordilleranos junto a todo su grupo familiar y que con la llegada del otoño se dirigen guiando sus rebaños hacia la costa, recorriendo los valles transversales de la región.<sup>3</sup> Durante los últimos años se ha querido relevar este fenómeno con la instauración del día del criancero y de la fiesta que lleva el mismo nombre, donde las comidas y bebidas adquieren protagonismo.

En el periodo colonial y post-contacto, sin duda el proceso de mestizaje con el mundo español y posteriormente criollo dan una fisonomía propia al Patrimonio Alimentario local, destacándose a nivel amplio el tratamiento de la uva (sobre todo en Elqui y Limarí), de los olivos (en Limarí y comuna de La Higuera), de las cabras y sus quesos (a lo largo de toda la región), de las frutas y frutos secos (particularmente en La Serena), las especias (el comino en Canela y en Puerto Oscuro) así como una repostería que retoma las viejas recetas coloniales con nuevas versiones locales (como es el secado y confitado de frutas, tales como higos y duraznos).

---

<sup>2</sup> Para mayor información, revisar Vergara et al (2015); Méndez y Jackson (2008); Méndez et al (2009), entre otros.

<sup>3</sup> Véase <<http://www.sigpa.cl/ficha-cultorcolectivo:colectivo-de-crianceros-de-monte-patria.html>>

Desde hace unas décadas, el paisaje de la región se vio afectado por la sequía y la implementación de una explotación capitalista monoprodutora, que se instaló en el territorio por sus características climáticas ideales para el cultivo de la vid (ya sea para la producción de pasas, uva de mesa o alcoholes), paltas, tomates y frutales, en general destinados a la exportación. De tal modo, las antiguas haciendas agrícolas y ganaderas han cedido ante el paisaje social y económico de la producción agro exportadora.

A través de este somero recorrido desde los tiempos prehispánicos hasta hoy, resulta patente la densidad histórica de productos y preparaciones locales, que caracterizan a esta región por una abundancia de productos del mar y de la tierra, así como sus particulares maneras de procesarlas y transformarlas en comidas con identidad propia. Del mismo modo, los profundos cambios sociales y económicos sufridos por las mutaciones productivas tanto en la tenencia de la tierra –hacienda, parcelación (Reforma Agraria) y nueva acumulación– como en el tipo y forma de cultivar, amenazan con la desaparición de los antiguos estilos de vida campesinos y los viejos saberes, prácticas y conocimientos que los sustentaban. Ello, unido a la emergencia de un turismo relacionado con las viñas, con el carácter “mágico” de los valles y el renacer de la figura de Gabriela Mistral como ícono, sitúan el contexto actual de la región en una transición donde coexisten dificultosamente las comunidades agrícolas con la propiedad privada, así como la agro exportación y el turismo con las tradiciones religiosas.

Desde esta perspectiva, la utilidad de realizar un inventario de productos y preparaciones radica en fijar, valorar y rescatar la memoria que aún permanece en las comunidades y sujetos como base para la identificación de su patrimonio gastronómico, en vistas a un agenciamiento que les permita fortalecer un turismo sustentable y manejado por los y las actores locales, la creación de nuevos emprendimientos relacionados con el ciclo de la producción, preparación y consumo de estos productos; y además con la apropiación, valoración y reconocimiento de saberes, prácticas de quienes los resguardan y transmiten.

Con estos antecedentes, se fijó como objetivo general del proyecto “Identificar alimentos y recetas patrimoniales de la tierra y del mar como base de valorización de la cultura culinaria chilena en la Región de Coquimbo”. Y por objetivos específicos se propuso: (a) indagar sobre los productos y preparaciones de origen animal, vegetal, hongos y algas que tengan carácter patrimonial en las zonas de cordillera, valle y costa de las provincias de la Región de Coquimbo; (b) elucidar los significados históricos y simbólicos de los alimentos considerados patrimoniales de la región; y (c) realizar un catastro escrito, oral y fotográfico de productos y preparaciones de los productos alimentarios patrimoniales en la Región de Coquimbo.

Nos remitiremos brevemente a las definiciones de inventario, y del inventario patrimonial en particular, así como a los conceptos que entran en juego cuando nos referimos al rescate del Patrimonio Alimentario, para luego exponer respecto a la metodología propuesta.

## Del inventario al Patrimonio Alimentario

Un inventario es, según la RAE, un “asiento de los bienes y demás cosas pertenecientes a una persona o comunidad, hecho con orden y precisión”. Es decir, es un conjunto de bienes que son catalogados, fichados y ordenados para tener un registro de ellos. Se persigue así la noción de registro como base para la generación de otros conocimientos asociados, o en su defecto, para que quede una huella de aquellos elementos que con el tiempo se van olvidando.

Esta idea de no olvidar, es la que vincula al inventario con el patrimonio. Según Poulain (2002), la patrimonialización es una de las características de las sociedades modernas que emerge del miedo a ver que los signos y símbolos de un pasado desaparecen. Se advierte que el interés por el pasado es un asunto de poder, pues aquello que se rescata es fundamental para la definición de las identidades; por tanto, se trata de una selección de lo que se quiere destacar y preservar por sobre lo que se relega a la desmemoria.

El proceso de patrimonialización actual responde, de acuerdo a Álvarez y Medina (2008), a dos tendencias propias de la globalización: una primera que da cuenta de diversos grupos de la sociedad civil que inician procesos de activación patrimonial con el propósito de resaltar determinados valores culturales que les permitan afirmar su identidad social; y una segunda, propia del Estado, impulsado por políticas globales como las de UNESCO, que promueven la participación de agentes y grupos sociales ausentes en las trayectorias tradicionales de patrimonialización. En este sentido, UNESCO define en 1972 al patrimonio cultural en su Artículo 1º de la siguiente manera:

- los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,
- los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia,
- los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico (UNESCO Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, 1972).

Más adelante, en el año 2003, se incorpora la noción de Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual define como:

**Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo:** el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino

también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

**Integrador:** podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

**Representativo:** el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

**Basado en la comunidad:** el patrimonio cultural inmaterial solo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.<sup>4</sup>

El concepto de Patrimonio Alimentario ha adquirido gran relevancia, convirtiéndose en uno de los fenómenos contemporáneos de interés intelectual, cultural, económico y político a nivel global. Es así que para analizarlo se deben conocer sus distintas fases de producción, transformación, distribución-comercialización y consumo; sus dimensiones (saberes y prácticas) y los actores involucrados. De ese modo será posible definir los diversos y complejos dispositivos que operan en la construcción social del Patrimonio Alimentario contemporáneo.

Entonces, ¿cómo precisamos este marco general para los objetivos concretos de construir un inventario patrimonial? Desde nuestra investigación, entendemos el patrimonio como un haz de elementos materiales e inmateriales<sup>5</sup> ligados a las producciones del universo rural y urbano, y a una herencia colectiva territorial, la cual comprende un conjunto de productos naturales o transformados, un sistema de saberes y prácticas, tecnologías asociadas a su producción y consumo, y una multiplicidad de objetos y conocimientos relacionados con las anteriores características. En este sentido, el Patrimonio Alimentario opera al interior de diversos procesos de construcción y legitimación social e identitaria que involucran una temporalidad (una memoria colectiva territorial y una memoria individual familiar); una espacialidad (dimensión geográfica y territorial y procesos de apropiación (legitimación interna y externa).

---

<sup>4</sup> Disponible en <<http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>>

<sup>5</sup> Adscribimos y releemos las definiciones de Jean-Pierre Poulain en *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Quadrige Dicos-Poche, Presses Universitaires de France, 2012.

Bajo esta mirada desarrollamos una propuesta metodológica, cuya base es la creada por el equipo FACSO-FIA para el primer inventario publicado en 2012,<sup>6</sup> la que hemos perfeccionado y que determina el sistema de recolección, sistematización, análisis y selección de datos, basados en la complementación de métodos etnográficos e históricos, en conjunto con la información aportada por la arqueología, la botánica, la bioquímica y la nutrición, que en suma compondrán los contenidos del inventario.

## Propuesta metodológica

### *a) Las etapas y técnicas*

Para lograr dar cuenta de la riqueza y diversidad de productos y preparaciones de esta región, ha sido necesario abordar este estudio de manera multi e interdisciplinariamente. La metodología requiere técnicas provenientes tanto de las Ciencias Sociales como de las Humanidades y de las Ciencias Naturales. Por ello, se considerarán dos grandes etapas (que pueden responder a un orden temporal/cronológico o no), las cuales buscan enriquecer las perspectivas a partir de la recopilación de información proveniente de distintas fuentes, entendiendo este concepto en su sentido más amplio.

La primera, de terreno, tiene como objetivo la identificación y rescate de productos y preparaciones patrimoniales. Así, se realizan observaciones etnográficas en combinación con entrevistas en profundidad a aquellos/as sujetos/as considerados claves. La elección del método etnográfico radica en la importancia de la experiencia intensiva del trabajo de campo, el cual persigue acceder a los significados y sentidos del fenómeno social en cuestión, plasmado en la descripción detallada de las acciones y discursos, los cuales constituyen el corpus de información en el que se sustenta el análisis.

El método etnográfico contempla como punto de partida del trabajo de campo la identificación de “informantes clave”. Ellos/as deben cumplir con tres características esenciales: manejar datos e información relevante sobre el tema en cuestión; tener disposición para compartir dichos conocimientos, y poseer cierta influencia y reconocimiento dentro de la comunidad. No obstante lo anterior, dado que comprendemos la alimentación como un “fenómeno humano total” (Poulain, 2002), imbricado en el tejido social y que reviste especial importancia dado que “la nutrición en tanto proceso biológico es más fundamental que el sexo” (Richards, 1937: IX); y, asimismo, dado que sabemos que alimentarnos es un acto –político, simbólico y biológico– fundamental y universal, es que todas las personas son potenciales “informantes clave” en tanto poseedoras de una cultura alimentaria. Por esta razón, a diferencia de lo que se pudiera pensar en una primera instancia, las entrevistas no se focalizan en agentes especializados que se asocian al ámbito de la gastronomía formal (tales como chefs y críticos) sino a toda la comunidad, incluyendo tanto a quienes cocinan como a quienes consumen aquellos productos y preparaciones.

---

<sup>6</sup> Llevado a cabo en la Región de Valparaíso, dirigido por Sonia Montecino, con la participación de Jorge Razeto, Alejandra Cornejo, María Teresa Planella y Fernanda Falabella.



A partir de los primeros sondeos se obtienen datos relevantes aportados principalmente por hombres y mujeres de mayor edad, lo que permite construir un mapa de las localidades donde se producen alimentos o preparaciones consideradas por los/as propios/as sujetos/as como patrimoniales y se elabora un itinerario que permita pesquisarlos y corroborar si es que coinciden con los criterios académicos y políticos para definirlos como tales, desde la propia perspectiva de este estudio.

Respecto a los/as entrevistados/as, se realizan breves biografías, relevando la fecha y lugar de nacimiento; familia de origen; familia propia (con una pequeña genealogía), y la composición actual del grupo familiar (dónde vive, rural/urbano; presencia de huerta, chacra o gallinero, etc., así como la ubicación de la vivienda). Junto con esta información se va revelando paulatina y simbióticamente el conocimiento y la experiencia de las personas respecto de la alimentación, profundizando con la guía del equipo de investigación en los diversos aspectos involucrados como tipo de producción, modos de preparación, variaciones locales o personales, simbolismos culturales, contextos de consumo (cotidiano, festivo), entre otros aspectos.

Un segundo tiempo, de recopilación bibliográfica y de archivos, se realiza bajo los métodos clásicos de búsqueda en fuentes escritas. Por un lado, la selección, lectura y fichaje de libros clave relacionados con los productos y la región; por el otro, la indagación en las fuentes documentales de archivos tanto de la región como de Santiago sobre historia de los productos y/o preparaciones. En este caso también se realiza un fichaje de la información obtenida por cada producto, la cual forma parte del corpus de información con los datos de terreno. Esta recopilación bibliográfica y documental permite construir con bases históricas, arqueológicas, científicas y antropológicas sólidas, la información sobre cada uno de los productos y las preparaciones pesquisadas. El diálogo con la bibliografía, no obstante, es bidireccional y se mantiene a lo largo de toda la investigación, ya que permite también ir al terreno con preguntas específicas sobre productos, preparaciones, fiestas o ritos que han sido consignadas en las fuentes escritas.

Todo el proceso de recopilación de datos se registra por medio de notas de campo, fotografías y grabación de voz y/o video.

#### *b) Definiciones operativas: productos y preparaciones patrimoniales*

A modo de operacionalización de las variables, entendemos los productos patrimoniales como todo aquel producto considerado por la comunidad como alimento (animal, vegetal, hongo) cuya producción y consumo posea una larga duración en la región y/o provincia, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente, y que sus productores y consumidores(as) consideren como parte de su memoria. Pueden ser producidos y consumidos por pequeñas colectividades o formar parte de un consumo corriente a nivel regional; o bien puede tratarse de elementos en vías de desaparición o de productos vigentes de manera amplia. En este sentido, se hace hincapié respecto a la recolección (quiénes la hacen; género y generación); la cosecha (tipo: manual/mecanizada;

participación familiar, colectivo, masivo, comunal o local; mingas; género y generación); las tecnologías utilizadas (moderna/tradicional) y las formas de intercambio o comercialización (acopio y distribución si es comercializado el producto: mercados locales, supermercados; si es elaborado: tipos de envases, resolución sanitaria). Por otro lado las características organolépticas del producto, consignando el color, textura, sabor, aroma y tamaño, entre otros (tanto desde la percepción del productor/a como de los/as especialistas). Finalmente se indaga sobre los saberes asociados al producto en sí, tomando como ejes: el género y la generación (quiénes están a cargo de la producción y reproducción del producto), quiénes han transmitido los saberes (abuelos/as, progenitores, otros/as) y cómo (oral, mimético, gestual, escrito); los criterios de selección y consumo (son más sabrosos, ayudan a la memoria, dan vigor, rejuvenecen, etc.); tipos de cuidado (riego, cambios de temperatura, sol/sombra, etc. para productos vegetales; pastoreo, gallineros, corrales, etc. para productos animales); los sistemas de almacenaje y conservación (tradicionales/modernos), y ritualidad asociada (ritos de siembra/cosecha; tabúes (menstruación u otros); nociones cósmicas (fase de la luna).

Por su parte, las preparaciones patrimoniales se comprenden como todas aquellas preparaciones que involucran productos, técnicas (recetas) y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitidas al menos por cuatro a cinco generaciones y que sean consideradas como propias o tradicionales por sus hacedores(as) y consumidores(as). Pueden ser preparaciones de algunas familias o bien de consumo amplio en la provincia y/o región. Se indaga respecto a las recetas, específicamente, las técnicas para transformar los productos crudos en cocidos o mezclados. Se registran las recetas (por medio de grabación de audio o registro escrito) y se rescatan las preparaciones de estas, tomando en consideración: los fondos de cocción (manteca, aceite, mantequilla); cortes (delgados, gruesos, julianas, trozos grandes, chicos, etc.); cantidad; técnicas (cocido, frito, ahumado, etc.); utensilios (ollas, cuchillos, cucharas, etc.); carburante y tipos de cocinas. Además, se investiga respecto al origen de la recetas, quién la enseñó y cómo, quién la enseña hoy y las cualidades de la preparación. Finalmente se estudia respecto al consumo y las maneras de mesa, es decir, sobre quienes lo consumen (datos de género y generación), la estética de la preparación, ocasiones del consumo, locus y situaciones de consumo.

### *c) Sistematización de la información*

Para la sistematización se procede a utilizar toda la información de terreno y bibliográfica para elaborar una ficha por cada producto, en la que se consigna el nombre común y científico si corresponde, una descripción de sus características principales, datos nutricionales si los hay, modos de preparación, particularidades respecto al consumo asociadas a ritualidades, ciclos productivos, fiestas u otros, sujetos destacados/as en su producción o elaboración, datos sobre la presencia histórica o en la memoria local del producto o preparación, otros datos relevantes y el registro fotográfico. En caso de que se identifique algún vacío en la información se vuelve a las fuentes y al terreno para completarlo, cuando es posible. Asimismo, se presentan los resultados preliminares a los/as informantes clave y a la comunidad, como un medio de validación participativa de la investigación.

Posteriormente, se ordenan las fichas de acuerdo a grandes categorías de origen del producto, es decir, animal, vegetal, hongos y algas, y a su vez cada uno de ellos con sus subcategorías. Luego de ese ordenamiento se realiza una edición de cada uno de los productos y preparaciones homogeneizando los contenidos, incluyendo una reseña histórica (que abarca desde los periodos precolombinos, cuando es pertinente, hasta hoy); sus condiciones de producción y distribución; una descripción de sus cualidades (botánicas, fisiológicas y organolépticas); de sus usos pasados y presentes, y de sus técnicas de transformación (recetas), así como de los periodos y formas de su consumo, para ser finalmente incluidas en el inventario junto a una imagen representativa.

## Reflexiones finales

Sin duda patrimonio, alimentación e identidad son conceptos que se encuentran íntimamente ligados. Por lo mismo, cuando hablamos de Patrimonio Alimentario no podemos desligarlo de su configuración territorial, geográfica, social, cultural, de clase y de género. Es así, que la elaboración de inventarios patrimoniales como registros que relevan, fijan y ponen en valor los saberes de los/as sujeto/as es un primer paso hacia el reconocimiento de la diversidad alimentaria pero también de las identidades, sus luchas y conflictos por la representación y participación en el entramado social y económico.

La alimentación, dada su raigambre cultural, exige ser abordada inter y multidisciplinariamente, para así comprenderla como un hecho social total (Poulain, 2002) que permita dar cuenta de sus diferentes aristas (organolépticas, simbólicas, políticas, sociales, históricas, productivas y geográficas).

Pero también, la definición de patrimonio que adoptemos, estará marcando la pauta para la selección de ciertos elementos que se quieren conocer y destacar, y al mismo tiempo mantener y transmitir en una proyección a futuro respecto a aquella parte del “nosotros” que deseamos potenciar como identidad. En este sentido, la construcción de un inventario patrimonial es dialógica y contempla la agencia colectiva y personal en el ejercicio de autodefinirnos y construir un relato sobre quiénes somos. Por ello se trata de una indagación y de un conocimiento que no está exento de dificultades, en la medida que nos enfrenta a preguntas como ¿patrimonio por quién y para quién? ¿el patrimonio representa por igual a todos los sectores de la sociedad (hombres y mujeres, niños/as y adultos/as, pobres y ricos)? ¿es posible abarcar toda la riqueza y la densidad de la cultura alimentaria en el “objeto inventario”? o ¿qué otros modelos podríamos construir para lograr un registro horizontal y de agenciamiento simbólico político de las comunidades? ¿Si el inventario está destinado a fijar un conjunto específico de elementos seleccionados, cómo dialogamos con la fluidez y la transformación cultural?

Estas interrogantes se relacionan, en general, con los actuales procesos de patrimonialización que tienen como referencia los cambios que emergen de la mundialización y del mercado como red globalizada que tiende a la homogenización de

personas, alimentos y cosas, pero que al mismo tiempo presenta respuestas locales que se asocian a un renacimiento identitario y a una resistencia a través de lo particular. El Patrimonio Alimentario es objeto de una serie de conflictos que operan en conjunto: económicos (por ejemplo semillas transgénicas/patrimonio genético), políticos (pisco chileno/pisco peruano), sociales (¿la papa es patrimonio de las sociedades andinas o mapuche-huilliche?). Desde esa perspectiva un inventario puede ser útil toda vez que da cuenta de que las áreas político-administrativas no se condicen con las culturales y advierte sobre el peligro de que acervos compartidos sean transformados en nichos de mercado que impidan la libre comercialización de productos con un origen común (por ejemplo, el Pajarete como Denominación de Origen en la Tercera Región impide comercializarlo en la Cuarta). Creemos que la herramienta del registro de lo que se considera propio (en este caso un inventario de Patrimonio Alimentario) cobra validez justamente desde una perspectiva multidisciplinaria, participativa (de los sujetos y comunidades) y en un marco crítico en relación a sus recortes y selección, pero también respecto a su uso y a la necesidad de conservación, en un periodo histórico donde “todo lo sólido se desvanece en el aire” como dice Marshall Berman (1988) y los modos de vida del pasado desaparecen en medio del tráfago del capital globalizado y de la sobre explotación y mutación de los paisajes que dieron sentido a la vida de una región.

## Bibliografía

Alvarez, Marcelo; Medina, Xavier. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria. Observatorio de la Alimentación, 2008.

Berman, Marshall. *Todo lo sólido se desvanece en el aire. La experiencia de la modernidad*. Madrid, Siglo XXI, 1988.

Manzur, María Isabel. *Patrimonio Alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región del Biobío*. Santiago de Chile, FIA, 2016.

Manzur, María Isabel; Alanoca, Nancy. *Patrimonio Alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota*. Santiago de Chile, 2012.

Méndez, César; Troncoso, Andrés; Jackson, Donald; Pavlovic, Daniel. “Movilidad y uso del espacio entre cazadores recolectores tardíos en espacios cordilleranos del Norte Semiárido de Chile”. *Intersecciones en antropología* 2(10) (Buenos Aires, 2009): 311-326.

Méndez, César; Jackson, Donald. “La ocupación prehispánica de Combarbalá: una propuesta sintética”. *Chungará, Revista de Antropología Chilena* 2(40) (Arica, 2008): 107-119.

Montecino, Sonia; Cornejo Alejandra; Razeto, Jorge. *Patrimonio Alimentario de Chile, productos y preparaciones de la Región de Valparaíso*. Santiago de Chile, FIA, 2012.

Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Uqbar Editores, 2007.

Poulain, Jean Pierre. “De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos: Una herencia plural que hay que estudiar de cara a encontrar una denominación para el futuro”. En Contreras Jesús; Riera A.; Medina Xavier. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un Patrimonio Alimentario común*. Barcelona, IEMed, 2005.

-----. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. París, Quadrige Dicos-Poche, Presses Universitaires de France, 2012.

-----. *Sociologie de l'alimentation*. París, PUF, 2002.

Real Academia Española. Definición de “Inventario” [en línea]. <<http://dle.rae.es/?w=inventario>> (consultado el 20-10-2016).

Richards, A. “The Food and Nutrition of African Natives”. *International Institute of African Languages and Culture* 13 (Londres, 1937).

UNESCO. “Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural” [en línea] (1972) <<http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>> (consultado el 20-10-2016).

Vergara, F. et al. *Cazadores Recolectores con cerámica en el norte semiárido de Chile*. Santiago, Sociedad Chilena de Arqueología, 2015.

\* \* \*

RECIBIDO: 12/01/2017

APROBADO: 26/6/2017