



UNIVERSIDAD DE CHILE

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE ARTES
ESCUELA DE POSTGRADOS

PRODUCTOS Y PREPARACIONES PATRIMONIALES DE LA PROVINCIA DE CAUQUENES: PROPUESTA PARA SU CONSERVACIÓN Y GESTIÓN

“Tesis para optar al grado de Magíster en Gestión Cultural”

Estudiante:

Fernando Rodríguez Pérez

Profesor Guía:

Jorge Razeto Migliaro

Noviembre 2018, Santiago de Chile

*Dedicada a mis bisabuelos, bisabuelas,
abuelos y abuelas, con especial cariño para
Carmelita Castillo, mi bisabuela de los pastelitos, y
Domingo Pérez, mi tata panadero.*

Índice

I. Agradecimientos	3
II. Introducción	4
III. Justificación	6
IV. Marco Teórico	8
1. Lo Cultural de los Alimentos y la Cocina	8
2. Cocinas y Alimentos como Patrimonio	12
V. Problematicación	15
VI. Objetivo General	17
VII. Objetivos Específicos	17
VIII. Metodología de la Investigación	17
1. Recopilación de información secundaria	18
2. Trabajo de Campo	19
3. Sistematización de fichas y Propuestas para su Gestión	19
4. Técnicas e Instrumentos	19
a. Observación participante	19
b. Entrevista semiestructurada	20
5. Universo y Muestra	22
IX. Antecedentes Generales de la Provincia de Cauquenes	23
1. Antecedentes	23
2. Población	23
3. Actividades Económicas	26
a. Economía.....	26
b. Agricultura.....	28
4. División Espacial de Territorio, Clima, Hidrografía, Vegetación y Fauna	28
a. División Espacial del Territorio.....	28
b. Clima.....	29
c. Hidrografía	30
d. Vegetación	31
e. Fauna.....	32
5. Patrimonio Natural, Cultural Material y Cultural Inmaterial	33
a. Patrimonio Natural	33
b. Patrimonio Cultural Material.....	34
c. Patrimonio Cultural Inmaterial.....	35
6. Breve Historia de la Alimentación de la Provincia de Cauquenes	36
a. Prehispánico	37
b. Conquista e inicios de la configuración de la cocina mestiza	41
X. Fichas Resumen del Inventario	44
1. Productos Patrimoniales	45
Camarón de Vega	45
Cochayuyo	47
Culén.....	49

Digüeños	51
Huevos de Campo	53
Leche de Vaca	55
Lentejas Costinas.....	57
Maíz Camelia	59
Merluza.....	61
Nalca	63
Papas Costinas	65
Papas Doma	67
Piure	69
Poroto Arvejilla	71
Queule.....	73
Trigo	75
Uva.....	77
2. Preparaciones Patrimoniales	79
Aguardiente.....	79
Alfajor de Manjar	81
Arrollado de Chancho	83
Birraña.....	85
Caldillo de Papas con Mariscos	87
Cazuela de Chancho con Chuchoa.....	89
Cazuela de Pava con Chuchoa	91
Chuchoa	93
Color.....	95
Empanadilla de Alcayota y/o Pera	97
Ensalada de Digüeños	99
Guañaca.....	101
Mar y Tierra.....	103
Pantrucas	105
Papas con Chuchoa	107
Pescada Seca	109
Pescaditos de Manjar.....	111
Ponche de Culén.....	113
Porotos con Chuchoa y Cuero de Chancho	115
Queso Chanco	117
Rosca	119
Sopa de Camarón de Vega.....	121
Vino de Misa	123
Vino Uva País	125
XI. Conclusiones y Recomendaciones	127
1. Conclusiones	127
2. Recomendaciones.....	130
Propuesta de Gestión	135
XII. Bibliografía.....	139
XIII. Anexos.....	145

I. Agradecimientos

Existe una extraña sensación entre satisfacción y melancolía al escribir las palabras de agradecimiento a cada persona que contribuyó en esta tesis de Magíster en Gestión Cultural. Agradezco al Profesor Jorge Razeto por guiar mi trabajo y confiar en su posibilidad de realización, al Profesor Gabriel Matthey por las conversaciones, motivaciones e interés en esta área; a las personas de la Casa de la Cultura de Cauquenes, del Departamento de Turismo de Chanco, PRODESALES, INIA Centro de Experimentación Cauquenes e INDAP Área Cauquenes y; a todos y todas por su buena disposición y entrega de datos e información relevante. A mis padres: Lucy Pérez y César Rodríguez por su apoyo incondicional en los meses de desarrollo e investigación, a mis tíos: Graciela Pérez y Óscar García por abrirme las puertas de su hogar y acompañarme a recorrer esta maravillosa tierra del Maule Sur, a mi familia en general y aquí incluyo a mis amigos y amigas que siempre brindaron ánimo y confiaron en mí.

Agradezco profundamente a los cultores y cultoras que tuvieron la gentileza de contribuir en esta investigación: señora Adela Hormazábal, señora Carmen Estrada, señora Lucy Andía, señorita Claudia Moraga, señora Delfina Aguilera, señor Franklin Vergara, señor Gabriel Cáceres, señora Inelda Yáñez, señora Lorena Opazo, señor Benito, señora Marcia Andrade, señora María Aravena, señor Patricio Amigo, señora Rosa, señora Yolanda Hernández, señor Álvaro Torres, señor José Cáceres, Maestro “Nino”, señora Noemí Salazar, señorita Graciela Cáceres, señora Pascuala, señora Petronila Pérez, señorita Ana Bravo, señora Flor, señor Gastón Luna, señor Óscar Muñoz, señor Luis Villegas (y sus estudiantes Jairo Núñez, Ronald Salgado y Carlos Flores), señor Raimundo Labbé y señor Alejandro Medel.

Finalmente, agradezco a cada una de las personas que vivieron, viven y vivirán en las zonas urbanas y rurales de Cauquenes, Chanco y Pelluhue, porque esta investigación es un pequeño regalo, homenaje y reconocimiento para ellos y ellas.

II. Introducción

Sin duda, que la alimentación es una de las expresiones culturales más sinceras que presenta un determinado territorio; los productos que allí se obtienen y las preparaciones que de ellos se desprenden, configuran un sistema complejo de gustemas, producciones, códigos e identidades que se entremezclan entre los sabores, aromas, texturas, temperaturas y colores que los alimentos y sus cocinas cargan.

No es novedad que la gastronomía, y en particular el patrimonio alimentario, tenga una suerte de “boom” en los últimos años gracias a la diversa parrilla de programas de televisión abierta que tratan el tema. Sin embargo, las investigaciones académicas han estado al debe en cuanto a recopilar parte de los contenidos del patrimonio alimentario en Chile, especialmente a nivel comunal y provincial, lo que conlleva una deuda con la cultura e identidad local.

El presente trabajo de investigación tiene la plena convicción de generar una primera etapa en la investigación del Patrimonio Alimentario a nivel Provincial, y en particular de la Provincia de Cauquenes que, históricamente, ha tenido una composición similar, flujos demográficos y comerciales entre la zona del secano interior y la costa. Esta investigación ha tenido por objetivo la recopilación de parte de los productos y preparaciones patrimoniales de este territorio, a través de la generación de un breve inventario, con la finalidad de proponer una recomendación de gestión en conservación y salvaguarda de estos productos y preparaciones, más todos aquellos que puedan ir agregándose en futuras investigaciones.

En la primera parte de este texto, se pueden encontrar las justificaciones y el desarrollo del marco teórico de la investigación, donde se repasan brevemente las inquietudes del presente trabajo, como también la justificación teórica e importancia de la dimensión cultural-identitaria que tienen los procesos de construcción simbólica de los alimentos para un determinado pueblo.

Luego, se presenta la problematización, los objetivos – general y específicos – y la metodología aplicada; cada uno de los títulos son herramientas que guían la presente investigación, ya que de ella se desprenden ideas previas al terreno, mantienen los

parámetros de búsquedas y materias que persigue, y menciona los instrumentos y formas de recolección de la información.

Como tercer punto, se pueden encontrar datos e información relevantes de la Provincia de Cauquenes, ya que con ellos se contextualizan las dimensiones demográficas, sociales, productivas, culturales, patrimoniales, entre otras, que están presentes en el territorio de estudio y que son fundamentales para la comprensión de las motivaciones gastronómicas que se configuran en este territorio.

Finalmente, está el inventario que cuenta con 17 productos patrimoniales y 24 preparaciones patrimoniales de la Provincia de Cauquenes, identificados a la fecha; las conclusiones del presente estudio, y una breve recomendación de gestión que podría ser aplicado para la conservación y salvaguarda de este importante patrimonio cultural inmaterial de las personas que viven en este lugar.

III. Justificación

En general, los estudios generados en la temática del rescate, la conservación y la puesta en valor del Patrimonio Culinario en Chile han estado avocados a la generalidad del territorio nacional o bien, a la referencia del territorio a nivel regional como la serie de libros realizados por la Fundación para la Innovación Agraria – FIA, que hasta la fecha tiene inventariada tres regiones de Chile (Arica y Parinacota, Valparaíso y Biobío); otros estudios han sistematizado los alimentos y productos según categorización de tipo de productos – en agrícola, pecuario, fungí por nombrar algunos–, sin realizar la distinción de estos como un producto propio a una localidad determinada sino que generalizado, como es el caso del libro del Arca del Gusto del ex Consejo Nacional de la Cultura y las Artes – CNCA.

Los anteriores, de manera inconsciente, han invisibilizado niveles más específicos de la división de territorio –las provincias y las comunas–, lugar en el cual se responde de mejor manera a características similares y consuetudinarias de los habitantes de dichos territorios y los posibles modelos de gestión asociados a los elementos físicos y culturales propios de estos. La serie de Patrimonio Alimentario, si bien identifica los productos y preparaciones a una comuna determinada, las engloba a la totalidad del territorio regional sin percatar grandes diferencias culturales y/o geográficas que puedan existir al interior del mismo, haciendo que todo alimento parezca ser representativo a sus habitantes. En el caso de la Provincia de Cauquenes, desde tiempos anteriores a la independencia de Chile, ya existía una configuración cultural entre los ríos Maule e Itata, ya que diversos cronistas se refieren a este territorio como uno en particular, ya que en esta se asimilación pudo tener un sentido cultural para sus habitantes.

Los alimentos consumidos y generados en la Provincia de Cauquenes han sido dinámicos y han enfrentado diversos cambios a través de los años. La provincia posee diferentes relieves y paisajes geográficos que contienen distintos ambientes y en ellos, diferentes especies animales y vegetales; además de poseer diferentes, historias, eventos y ritos de sus habitantes, que repercute en la posibilidad de tener una vasta combinación de alimentos propios en este lugar. Cabe tener presente que la distinción territorial estudiada solo se condice a un límite administrativo, que no necesariamente está sujeta al proceso histórico particular, ya que la identidad cultural –y en este caso alimentaria- puede tener una extensión más amplia que los límites territoriales actuales.

Por último, y como argumento fundamental, de los documentos consultados en diferentes plataformas como FIA, INDAP, CNCA, no se encontró la existencia de un catastro de los alimentos y preparaciones de las comidas de la región del Maule y, en menor escala, tampoco hay registro de esta temática propia de la Provincia de Cauquenes o las comunas que la componen, por lo que es tremendamente necesario rescatar esta temática perteneciente al patrimonio cultural inmaterial.

Por tanto, la propuesta de este trabajo de investigación es recopilar parte de los alimentos y preparaciones patrimoniales de la provincia de Cauquenes, para así contribuir en la salvaguarda de los alimentos que son parte de la identidad de dicho territorio y a la gestión de los mismos para así fortalecer su conservación y difusión.

IV. Marco Teórico

1. Lo Cultural de los Alimentos y la Cocina

La ingesta de alimentos tiene una gran importancia ya que es una necesidad primaria. La sobrevivencia de los humanos requiere de la alimentación, ya que esta aporta nutrientes y energía necesaria para la subsistencia e, indudablemente, para la misma evolución de la especie y su porvenir. Sin embargo, lo que se decide consumir y aquello que no se decide consumir, más allá del análisis nutritivo y energético, es una decisión netamente cultural. Poulain (2002; p. 222) refiere a que la alimentación de los humanos “se encuentran bajo ciertas reglas biológicas que las ciencias de la nutrición comienzan a conocer, pero la elección de productos bajo los cuales se encuentran estos nutrientes, la manera de cocinarnos, de comer, los gusto y aversiones, son claramente determinados por factores sociales”.

Los asentamientos en diferentes latitudes, en general, han sido determinados por la proximidad de los recursos: agua dulce y los considerados como comestibles, de estos últimos, no todos encajan por el simple hecho de poseer valores calóricos y nutritivos, sino que solo una acotada categoría resulta aptos y considerados para el consumo. Contreras (1993; p. 10) señala que “no existe ningún alimento cuyo significado se derive exclusivamente de sus características intrínsecas, sino que dependen de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye”, es decir, que los alimentos son necesariamente una construcción cultural, de procesos sociales y/o del imaginario que posee un grupo determinado de individuos, más allá del sesgo nutricional y/o aporte energético, sino que relacionado directamente con la realidad cultural de una sociedad determinada.

Montecino (2004; p. 11), por su parte, dice que “la alimentación... opera como un diferenciador, como una de las primeras marcas de las identidades personales y colectivas”, debido a que cada colectividad posee su propio contexto natural –o el ecosistema donde obtiene los comestibles o productos–, y su propio contexto cultural, definido por la historia, los saberes, creencias, costumbres, tecnologías y formas de producción, que repercuten en el sistema cultural alimentario. Sobre lo anterior, Fichler (1990; p. 32), menciona que “el hombre se ajusta a su entorno, sobre todo en materias alimentarias y, que la variabilidad de elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de

los sistemas culturales”, es decir, que existe una relación estrecha desde dónde se obtienen los alimentos y la construcción simbólica de los alimentos obtenidos del medio, ya que todo lo que podría ser eventualmente comible, no se considera comestible por el sistema cultural. Diversos autores, como Contreras y Lévi-Strauss, trabajan esta distinción desde la noción de tabúes y prohibiciones alimentarias, asociadas a la toxicidad que estos podrían contener; por ejemplo, los judíos no consumen cerdo ya que es considerado como un animal sucio. Sin duda estos tabúes poseen un alto impacto en el sistema cultural alimentario de cualquier colectividad, ya que infieren directamente en la construcción simbólica de un comestible (o no comestible) en alimento.

Ahora bien, no solo hay que enfocarse en los simbolismos asociados al alimento, sino que se debe englobar un tanto más allá el concepto y vincularlo a la cocina a través del sistema cultural alimentario. Como bien explica Montecino (2004; p. 12) el concepto de sistema cultural alimentario de Lévi-Strauss, está compuesto entre “cocina – las técnicas de preparación de alimentos, y *cuisine* – el consumo y las maneras de mesa”, lo que está ligado directamente a las significaciones que tienen los alimentos. A modo de explicación de este último concepto *cuisine*, se puede mencionar que en las sociedades existe un estándar básico del gusto, definido por la contraposición de gustemas como lo dulce o salado, duro o blando, entre otros. Sobre el primero *cocina*, hay que tener presente el análisis binario presente en la obra de Lévi-Strauss, ya que, para el autor, en sí mismo la cocina nace como contraposición a lo crudo y tiene directa relación con el origen de lo cultural. Sin ir más allá, como menciona Gómez García (1993; p. 2), “la cocina tiene una versión derecha – con el origen del fuego (...y una versión invertida con el origen del agua)”, las que se ven plasmadas en lo cultural a través de recetas gastronómicas (cocina), que son una transformación de las sustancias de la naturaleza en culturales, a través de la aplicación de los estados de tránsito de los alimentos.

Como parte de la explicación de lo anterior, Lévi-Strauss plantea como estudio de la cocina un “triángulo culinario”, que posee vértices establecidas entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Estos son llamados como “tres estados básicos” para el consumo de alimentos, que, de forma integrada y relacionada, pueden demostrar la relación de cocina de una sociedad. Una de las relaciones que podemos encontrar es sobre lo transformado y no transformado, es decir que un alimento en la categoría de “lo crudo” está en contraposición a “lo cocido” y “lo podrido”, ya que el primero pertenece a lo no elaborado y los segundos

si están elaborados. A su vez, partiendo desde el vértice de “lo crudo” a “lo cocido” se asume una transformación cultural que implica la aplicación de fuego, y si relacionamos “lo crudo con “lo podrido” se asume una transformación natural del alimento, es decir que ocurra el proceso sin intervención humana directa.

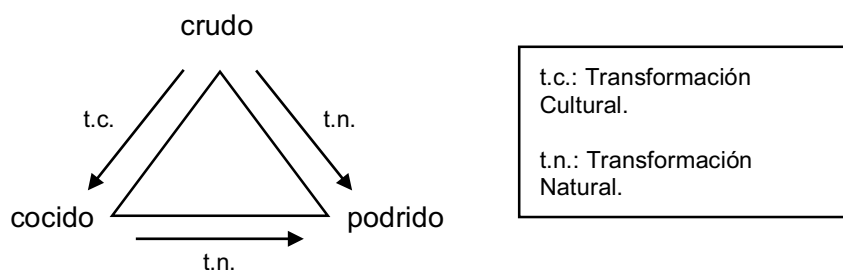


Figura 1. *El triángulo culinario* (según Lévi-Strauss 1965, citado por Goody 1982; p. 37)

Como bien se mencionó en la cita a Gómez García, en el párrafo anterior, la cocina para Lévi-Strauss tiene una relación directa con la utilización del fuego. Desde “lo cocido” se han elaborado otros conceptos o estados de tránsito para la práctica de cocer los comibles. Estos estados son “lo asado”, “lo hervido” y “lo ahumado”, los cuales se relacionan en una figura de tres vértices. Gómez García (1993, p. 7) sostiene que “la clave de lo cocinado reside en el fuego actuando sobre los alimentos; aunque el contacto entre uno y otros puede ser mediatizado por artefactos, elementos, distancias y tiempo”. La relación entre “lo asado” con “lo ahumado” y “lo hervido”, según Lévi-Strauss, está diferenciado en que lo primero está mediado por aire y el segundo por agua. La relación entre “lo asado” y “lo ahumado” está dado por la cantidad de aire, distancia, tiempo y la interposición de un utensilio que hay entre el alimento y el fuego. Por otra parte, la relación entre “lo asado y “lo hervido” está dada por la cantidad de agua y un utensilio, que hay entre el elemento y el fuego. Cabe destacar que ambos autores sostienen que ambas figuras son un modelo para la comprensión de las cocinas y que no son un axioma para el universo total de las sociedades, ya que existen otras numerosas formas de relación y elementos de mediación en “lo cocido”, como por ejemplo el secado, la conserva, el salado, lo frito, entre otros, pero sin duda, estos esquemas aportan a la comprensión de las formas de transformación cultural de los alimentos en las sociedades.

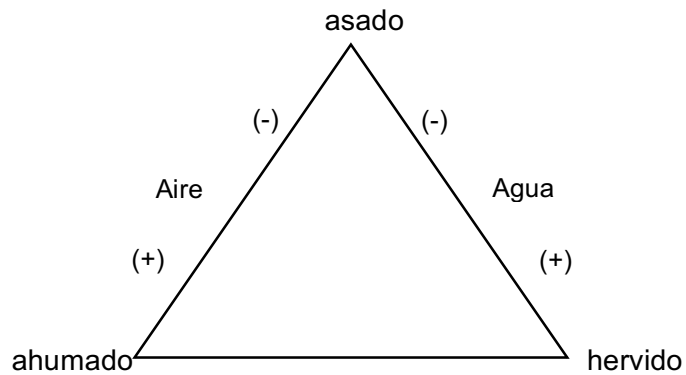


Figura 2. *El triángulo de recetas* (según Lévi-Strauss 1965, citado por Goody 1982; p. 38)

Por último, y como complemento al triángulo de recetas, Goody (1982:283) citando la contribución de Lehner, añade otro triángulo a la propuesta de Lévi-Strauss, en base a otros métodos o prácticas de cocción estudiados por la investigadora, donde se desplaza “lo asado” por lo grillado y aparecen nuevos conceptos como “cocido al vapor”, “asado al horno”, “frito” y “guisado”. Es preciso referir que Lehner trabaja su propuesta sobre el triángulo de recetas de Lévi-Strauss.

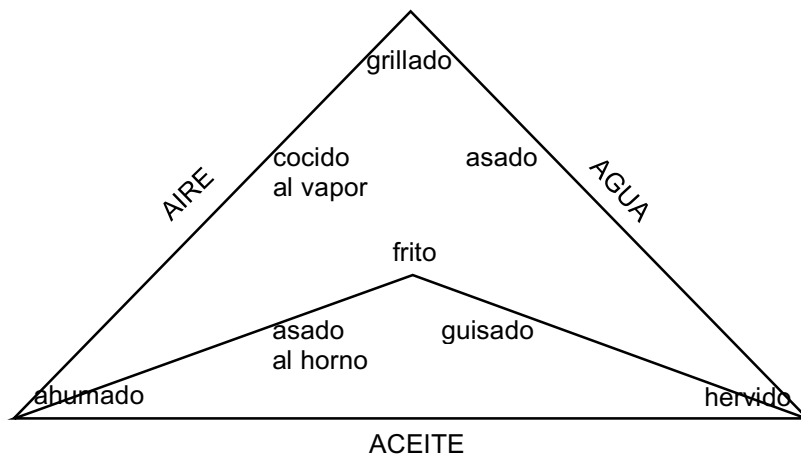


Figura 3. *El tetraedro de operaciones culinarias* (según Lehrer 1972, citado por Goody 1982; p. 283) 1982; p. 38)

Para efectos de la investigación, es preciso considerar las variables propuestas por Lehner, ya que es posible que –como bien argumentan los autores, – las formas de cocción empleadas en la Provincia de Cauquenes por resultado de su historia, pueden resultar ser más complejas e ir más allá del modelo sustantivo propuesto por Lévi-Strauss, por lo resulta necesario tomar las operaciones culinarias del tetraedro.

2. Cocinas y Alimentos como Patrimonio

Como bien se ha definido la construcción cultural de los alimentos, y por tanto de la cocina, entendida esta última como una transformación de las sustancias de la naturaleza en culturales, a través de la aplicación de estados de tránsito, es que surge la pregunta cómo la cocinas y los alimentos puede ser considerados patrimoniales y por qué deberían ser patrimonializadas (o no patrimonializadas). Sobre esto último Alvear (2017; p. 115), citando a Poulain, considera que “la patrimonialización es una de las características de las sociedades modernas que emerge del miedo a ver que los signos y símbolos del pasado desaparecen... es fundamental para la definición de identidades; por tanto, se trata de una selección de lo que se quiere destacar y preservar por sobre la se relega a la desmemoria”. Por ello, que desde lo académico e institucional se han creado conceptos y herramientas que puedan salvaguardar parte importante de las características que define a una sociedad.

Una parte de esta salvaguarda lo aporta la UNESCO (2003; p. 2), a través de la definición de Patrimonio Cultural Inmaterial, entendida como “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 como parte integrante de su patrimonio cultural”. No es suficiente relacionar que la cocina es una técnica de transformación de sustancias o productos de la naturaleza, donde se emplean instrumentos, objetos o artefactos, porque ese simple análisis incurriría en que cualquiera técnica humana podría ser considerada como patrimonio cultural inmaterial, mientras tenga raíces en la identidad cultural de un determinado grupo.

Para ahondar la búsqueda y enlace de los conceptos, Contreras (1993; p. 71) ha estudiado la vinculación entre la identidad cultural y la cocina, a través de la relación de estructuras de conductas y comportamientos que generan tradiciones particulares sobre el consumo

de los alimentos y las maneras de consumo; el autor define cuatro elementos necesarios para esta nomenclatura: 1) la existencia de limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio que se consideran como comestibles; 2) el modo característicos de preparar los alimentos; 3) el principio de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad –que para el autor es el más esencial dada su bajo nivel de variabilidad en el tiempo– y; 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas a: número de comidas diarias, consumo de alimento individual o colectivo, separación de determinados alimentos para fines rituales o religiosos y la observación de tabúes.

Los cuatro elementos anteriormente nombrados para Contreras tienen absoluta relevancia al momento de definir la cocina como un elemento distintivo de un grupo determinado, ya que para dicho grupo le es normal, propio o típico el consumo y forma de preparación de ciertos alimentos, es decir que existe una acentuación de las características tradiciones y representativas de una cocina determinada, que podría entenderse como patrimonial. Por otro lado, como ocurre en otras prácticas socioculturales donde las pautas cotidianas son tomadas como normales, Contreras (1993; p. 73) cita a Back para referir a que la cocina es tomada como algo dado por los miembros de una comunidad, y solo las desviaciones de la norma son percibidas como tales, como por ejemplo el encuentro de dos grupos étnicos distintos, lo cual a partir de la diferenciación entre dos culturas resaltan las que son características de cada una a modo de diferencias.

Otro aporte interesante en esta materia es el realizado por Espeitx (2004; pp. 194-195), quien menciona que lo entendido como patrimonio alimentario vendría desde un conjunto superior llamado cultura alimentaria de una sociedad. En palabras de la autora, la cultura alimentaria es un “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad”, que van desde la selección de los comestibles (y los no comestibles), las técnicas de preparación (la *cocina* para Lévi-Strauss), hasta formas de consumo (*cuisine* para Lévi-Strauss). Añade que, si bien todos los elementos mencionados anteriormente pueden ser parte del patrimonio, no todos terminan siendo considerados como tal, porque quien realiza dicha selección es un grupo determinado que puede visualizar cierta tradición en parte de su cultura alimentaria, donde inclusive se consideran productos que pueden pertenecer a otras localidades, integrando un

componente dinámico a las preparaciones que son definidas como patrimoniales en un sentido más amplio a lo netamente localista.

De las publicaciones e investigaciones sobre los vínculos entre cultura alimentaria y patrimonialización que aportan a la realización de actividades de turismo cultural, realizados por Espeitx junto a Bessièrè, es que está última define el patrimonio alimentario como “el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias, establecido por la colectividad como una herencia del pasado” (Bessièrè, 2016; p. 2) donde se integran los productos agrícolas no procesados –como la fruta o carne– y procesados –como el pan o queso–, los conocimientos, la producción, utensilios, saberes y prácticas de mesas y las formas de distribución. En esta definición se pueden apreciar parte de los conceptos trabajados en el capítulo como la patrimonialización, cultura alimentaria y parte de los elementos propuestos por Contreras.

Por su parte, Alvear (2017; p. 116) define patrimonio alimentario “como un haz de elementos materiales e inmateriales 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”.

A esto, la autora añade que el patrimonio alimentario opera temporalmente a través de la memoria colectiva y familiar, y espacialmente, a través de la apropiación en un territorio determinado. Alvear, para su definición, ha tomado como referencia los trabajos de Poulain, la bajada de la definición de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO y la operatividad del concepto en investigaciones aplicadas, desarrolladas en inventarios de las regiones de Chile en esta temática, cuestión que es de suma importancia, ya que asume la vinculación territorial a una escala localista, en la cual se pueden apreciar con mayor detalle la cultura alimentaria de un grupo humano asentado en el territorio. En este sentido, se concretiza el reconocimiento que tienen los productos y preparaciones por parte de las personas, familias y grupos locales que habitan en este lugar, que, si bien estos podrían ir modificándose o cambiando en su trayecto temporal, se reconoce un origen y un tiempo que trasciende a la generación cultora actual.

V. Problematización

La investigación sobre Patrimonio Alimentario en Chile es reciente, ya que es un esfuerzo desarrollado a partir del año 2011, con la primera publicación oficial por parte de un organismo estatal (ex Consejo de la Cultura y las Artes – CNCA) –El “Arca de Gusto”– donde seguidamente, se desarrollaron otros estudios territoriales en esta temática de rescate y puesta en valor patrimonial. Cada uno de los estudios contribuyen al desarrollo y apropiación de identidades, ya que el concebir un sistema alimentario como propio, más allá de su función biológica, hace consciente significaciones sociales y simbólicas de los alimentos, y ayuda a comprender los procesos históricos, geográficos y productivos–económicos de una comunidad.

A la fecha, estos estudios en temáticas de rescate, conservación y puesta en valor del Patrimonio Alimentario en Chile, en el marco de la generación de inventarios, han investigado desde una perspectiva territorial de nivel nacional y regional, como bien se aprecia en las publicaciones “Arca del Gusto” del CNCA, y la serie de libros de Patrimonio Alimentario de la Fundación para la Innovación Agraria – FIA. El primero, es un libro de abordado desde la totalidad del territorio nacional continental, recopilando productos, a través de la utilización de un instrumento que los categoriza en agrícolas, fungí, pecuario, entre otros, aplicados a un grupo cautivo de personas que puedan entregar datos e información. Las publicaciones de FIA, se han desarrollado en la inserción regional, aplicando también una metodología de categorización de productos, añadiendo las preparaciones, maneras de mesa y formas de consumo, completando de forma más acabada los estudios referidos a la alimentación. Ambos, mediante la recolección de información en terreno y la vinculación con cultores, han podido levantar una amplia fuente de información reconocida como parte del patrimonio alimentario de Chile.

Si a través de la metodología de recolección de información mencionada en el párrafo anterior, aplicada a cierto nivel del territorio administrativo y teniendo en cuenta sus particularidades, los libros de CNCA y FIA han logrado identificar productos y preparaciones que vienen a ser parte de la memoria colectiva e identitaria de estas grandes porciones de territorio investigado, la pregunta que recae en esta tesis es si podrían existir, a nivel provincial, productos y preparaciones patrimoniales que se vinculen a la comunidad, sus procesos sociales, su geografía y su economía productiva, a lo largo del tiempo.

Apresuradamente, la respuesta podría ser que sí, ya que bastaría con realizar un análisis comparativo de algunos productos según su distribución geográfica, para que desde la diferencia se asomen vestigios de las particularidades que posee el territorio de estudio. Sin embargo, el realizar ese ejercicio, no bastaría para conocer y reconocer en profundidad productos y preparaciones vinculantes para los territorios y la identidad de su comunidad.

Por ello, el aplicar este tipo de metodología a niveles más particulares del territorio, como el provincial y/o comunal, pueden representar de mejor manera productos y preparaciones con una mayor pertinencia alimentaria e identitaria, además de servir como fuente para la gestión cultural de los alimentos, punto que se desarrolla en este trabajo de investigación, como también para otro tipo de iniciativas de carácter productivo, de gestión territorial, turismo cultural, gastronómico, entre otros.

Finalmente, existen referencias de productos y preparaciones particulares a las comunas de la provincia, como por ejemplo, el queso de Chanco y los vinos y licores de uva País y Moscatel de Cauquenes, los que son trabajados en mayor particularidad en el capítulo “breve Historia de la Alimentación de la Provincia de Cauquenes” del presente documento; ello, ya demuestra parte de la particularidad del territorio y sirve como botón de muestra para indagar con mayor profundidad en otros productos y preparaciones que contienen una vinculación identitaria y patrimonial para la comunidad de este territorio.

VI. Objetivo General

Recopilar parte de las preparaciones patrimoniales y productos patrimoniales del territorio de la Provincia de Cauquenes – VII Región de Chile, para proponer una recomendación de gestión en conservación y salvaguarda.

VII. Objetivos Específicos

- Consolidar datos e información relevantes para la investigación y contexto de la Provincia de Cauquenes y sus comunas.
- Generar fichas resumen a modo de inventario, con parte de las preparaciones patrimoniales detectadas.
- Construir una recomendación de gestión, a partir de la información recabada.

VIII. Metodología de la Investigación

La metodología utilizada, en términos generales, se basó en la realizada por la Facultad de Ciencias Sociales –FACSO de la Universidad de Chile para las investigaciones de Patrimonio Alimentario de FIA, la cual ya ha sido utilizada en tres publicaciones, por lo que su continuidad permite, entre otras cosas, mantener un estándar y forma común para su recopilación.

Este estudio se realiza desde un enfoque cualitativo, propios de la metodología de la investigación. Contempla la recopilación y revisión de textos sobre la Provincia de Cauquenes y sus comunas, que aporten datos e información relevante para el desarrollo de esta tesis; además de trabajo de campo, lo que conlleva la observación en terreno y; por último, la aplicación de entrevistas semiestructuradas a cultores, según la ficha de recopilación para preparaciones patrimoniales. Al ser abordada la investigación desde el trabajo de campo, se desarrolla principalmente: la observación participante y la realización

de entrevistas con registro fotográfico. Finalmente, se propone un modelo de gestión de este tipo de patrimonio inmaterial.

Es importante destacar que la investigación en terreno se realiza entre los meses de julio y octubre, pudiendo recopilar datos e información propias a la temporada de invierno y principios de la primavera, además de estar enfocada hacia sectores tradicionales y populares

Por último y a modo de referencia, se entenderá un producto como patrimonial como “ todo aquel producto alimenticio (animal, vegetal, hongo) cuya producción y consumo tenga una larga duración en la ... provincia... cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionamente...y que sus productores y consumidores (as) consideren como patrimonial”. (Montecino, s.f.; p. 13); y como preparación patrimonial como “toda aquella preparación que involucre productos, técnicas (recetas) y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitidas transgeneracionamente...y que sea considerada como propia o tradicional por sus hacedores(as) y consumidores(as). Pueden ser preparaciones... de consumo amplio en la provincia...”. (Montecino, s.f.; p.13)

1. Recopilación de información secundaria

En primer lugar, se compila información de la Provincia de Cauquenes que contemple antecedentes generales como ubicación, demografía, geografía, economía, entre otros, para contextualizar el territorio de estudio. Luego, se revisan documentos y textos que ayuden a configurar el Patrimonio Natural y Cultural de la Provincia, haciendo hincapié en la búsqueda de información que revele datos sobre áreas de conservación, patrimonios arquitectónicos y patrimonios inmateriales que se encuentren en la Provincia. Finalmente, se realiza una breve historia de la alimentación, desde sus primeros habitantes hasta la configuración de la cocina en el área de estudio.

Esta fase es fundamental, ya que en ella se puede visualizar las motivaciones productivas de las comunas, y los alimentos y preparaciones que se consumieron durante el periodo anterior y posterior a la Conquista española. Lo anterior sirve, a modo de guía, para la búsqueda de preparaciones con sentido de patrimonio alimentario.

2. Trabajo de Campo

En esta fase, se realiza la generación de la ficha para la recopilación de la información, en base a la metodología utilizada en otros estudios de Patrimonio Alimentario en Chile. Paralelo a ello, se realiza terreno para recopilar *in situ* datos sobre cultores en Mercados, Ferias, Casa de la Cultura, Biblioteca, entre otros lugares donde se puedan encontrar información respecto al tema de estudio. Obtenidos los datos y el contacto con los cultores, se procede a agendar visitas para la aplicación de la entrevista semiestructurada para completar la ficha y registrar, en lo posible, visualmente la preparación del alimento patrimonial.

3. Sistematización de fichas y Propuestas para su Gestión

Finalmente, con la información recabada, se construirá cada una de las fichas resumen de las preparaciones patrimoniales. Cada una de las preparaciones será sometida al criterio de saturación y la validación permanente de los mismos entrevistados. Cada una de estas fichas, además, será complementada con bibliografía en los campos de información.

Por último, dentro de las recomendaciones, se presenta una propuesta de gestión en conservación y difusión propia para las preparaciones patrimoniales de la Provincia de Cauquenes, en base a la información recabada de los entrevistados y los instrumentos e instituciones presentes en el territorio.

4. Técnicas e Instrumentos

A continuación, se presenta la técnica e instrumento utilizadas para recopilar los datos en el presente estudio, las cuales son:

a. Observación participante

Es un método de investigación donde interactúan sujetos sociales, los cuales están definidos como el investigador y personas que tienen información en el territorio. De estos últimos es de quienes se recogen los datos de forma sistemática. En el caso de la presente investigación, los territorios a observar son primeramente los Mercados, Ferias, entre otros

sitios públicos que sean pertinentes para la recolección de datos. Para el desarrollo de esta técnica, se desarrolla diario de campo con registro visual como instrumento de recolección de información. Además, este método se complementa a la entrevista, aportando datos útiles a registrar.

Dentro de los campos de datos a tomar, se ha considerado: Número de ficha, Título, Fecha, hora de inicio y hora de término, lugar, condiciones ambientales, nombre del cultor o cultora (si corresponde), reseña de la observación y registro visual (si corresponde).

b. Entrevista semiestructurada

Es un método de recolección de datos en el cual el entrevistador se reúne con los entrevistado, para conversar y/o compartir información, con la finalidad de preguntar y responder sobre determinado tema. La entrevista semiestructurada contiene una guía y la libertad del entrevistador en adicionar preguntas para hacer más precisa la respuesta del entrevistado, o bien, para obtener una mayor profundidad en un tema específico. En otras palabras, la estructura de la entrevista es manejada con flexibilidad, procurando obtener información relevante para la construcción de información del estudio.

La guía de la entrevista semiestructurada, se basa en la presentada y utilizada en la recolección de datos de los libros de la serie de Patrimonio Alimentario de FIA, ya que con ella se puede homologar la información. Sin embargo, se agregaron y puntualizaron algunas preguntas referidas a la gestión de las preparaciones, para luego utilizarlas como insumo del modelo de gestión propuesto. La entrevista, en términos generales, cuenta con cinco secciones de preguntas, siendo las siguientes:

Productos Patrimoniales

1. **Datos de la Persona a Entrevistar:** Nombre, Fecha de Nacimiento, Lugar donde Vive, Familia de Origen, Familia Actual, Oficio y una Breve Historia de la Cocina en su Vida.

2. **Producto y Origen:** Nombre Conocido, Tipo de Producto (fruta, verdura, especie animal, cereal, hortaliza, entre otros), Lugar de Crecimiento (tierra/mar, rango, escaso/abundante, entre otros), Terreno de Crecimiento (tierra arada, invernadero, criadero, cultivo marino, entre otros), Semilla/Reproducción (propia o compra).
3. **Obtención:** Quien lo Recolecta/Obtiene, Tipo de Obtención (cosecha manual, cosecha industrial, mingaco, géneros que participan, entre otros), Instrumentos utilizados (tradicionales/tecnológicos), Comercialización (autoconsumo, venta en ferias/mercado/mayoristas, tipo de envasado, entre otros)
4. **Características del Producto:** Color, Textura, Aroma, Tamaño, Sabor.
5. **Saberes del Producto:** Quienes lo Producen, Quien ha Transmitido los Conocimientos, Forma de Transmisión (Oral/Escrita/Gestual), Conocimientos (selección y consumo; utilizaciones del producto), Tipo de Mantenimiento (sistema de riego, temperatura óptima, mantenimientos interiores/externos, abonos o alimentos necesarios, entre otros), Almacenamiento, Ritos Asociados (temporada de cultivos, fiestas vinculadas, fases de la luna, entre otros)

Preparaciones Patrimoniales

1. **Datos de la Persona a Entrevistar:** Nombre, Fecha de Nacimiento, Lugar donde Vive, Familia de Origen, Familia Actual, Oficio y una Breve Historia de su actividad.
2. **Sobre la Preparación y Receta Patrimonial:** Nombre, ingredientes, Fondos de Cocción, Cortes o Formas de los Alimentos, Cantidades por Porción, Técnicas de Cocción, Utensilios, Lugar de Cocción, Breve Descripción de la Receta.
3. **Origen y Gestión de la Receta:** Persona que la enseñó, Medio de Enseñanza, Origen, Transmisión y Gestión de la Receta para su salvaguarda.
4. **Nociones de la Preparación:** Cualidades, Impacto físico, temporalidad y Datos importantes que atribuya a la preparación.

5. **Formas de Consumo y Maneras de Mesa:** Personas que la Consumen, Ocasión de Consumo, Sensaciones de la Preparación y Lugares donde se Consume.

5. Universo y Muestra

El universo de la investigación corresponde a la división administrativa de la Provincia de Cauquenes, en específico a las localidades de Cauquenes, Pelluhue y Chanco. La búsqueda de información, en primera instancia, se realiza específicamente en lugares urbanos, de carácter público y populares, de alta-media afluencia de público y pertinentes al territorio, para luego ahondar en los cultores, con quienes se trabajan los instrumentos.

La muestra, a ser una investigación de carácter cualitativa, no se considera como probabilística o dirigida, ya que esta no incurre como estudio en base a la probabilidad de ocurrencia de un evento. Por el contrario, la investigación es guiada, ya que los elementos para estudio dependen de las características y definiciones relacionadas a ella, siendo esta una investigación cualitativa intencionada. Por ello, y siendo más específico, la muestra utilizada será una mezcla entre una muestra homogénea –ya que, se buscan ciertas características de los cultores, como tener vínculos con el territorio y conocimientos en preparaciones que pudiesen ser objetos de estudio– y muestra *caso-tipo* –ya que, la profundidad y calidad de la información es estrictamente necesaria para la aplicación de los instrumentos–.

IX. Antecedentes Generales de la Provincia de Cauquenes

1. Antecedentes

La Provincia de Cauquenes se encuentra ubicada al suroeste de la Región del Maule. Limita al norte con la Provincia de Talca, al sur con la Región de Ñuble, al este con la Provincia de Linares y al oeste con el Océano Pacífico. Tiene una superficie total de 3.027,2 km², correspondiente al 9,9% del territorio total de la Región del Maule. (Instituto Nacional de Estadística - INE, 2007).

Está dividida administrativamente en 3 comunas, siendo su capital provincial la ciudad de Cauquenes. La provincia comprende las comunas de Cauquenes, Chanco y Pelluhue. Su capital, Cauquenes fue fundada el 9 de mayo de 1742, bajo el nombre de Villa de Nuestra Señora de las Mercedes de José de Manso del Tutuvén, siendo capital –antes del proceso de regionalización- de la Provincia del Maule, que limitaba al norte con el río Maule y al sur con el río Itata, actual Región de Ñuble.

2. Población

Según las cifras del censo de 2017, la población total de la Provincia de Cauquenes es de 56.940 habitantes, lo que equivale al 0,32% de la población total de la nación (17.574.003 hab.) y al 5,44% de la población de la Región del Maule (1.044.950 hab.). La comuna más poblada es Cauquenes, que contiene 40.441 habitantes; seguida por la comuna de Chanco, con 8.928 habitantes; y la comuna de Pelluhue, con 7.571 habitantes. (INE, 2018).

Cuadro N°1. Población de las comunas de la Provincia de Cauquenes.

División Territorial	Nº de habitantes	Porcentaje
Cauquenes	40.441	71%
Chanco	8.928	15,7%
Pelluhue	7.571	13,3%
Provincia de Cauquenes	56.940	100%

(Fuente: Elaboración propia. Datos CENSO 2017)

La población de la provincia es mayormente urbana. Los datos entregados por el censo 2017 muestran la población urbana total en 41.121 habitantes, correspondientes al 72,2% de la población total de la provincia, y una población rural de 15.819 habitantes, correspondientes al 27,8% de la población. La comuna con mayor porcentaje de población urbana es Cauquenes, con el 81,9% sobre el total de la comuna; seguido de la comuna de Pelluhue, con el 53,9% de población urbana sobre el total. En tanto, el mayor porcentaje de población rural se ubica en la comuna de Chanco, con el 56,1% sobre la población total comunal.

La relación de crecimiento de población entre el censo de 1992 y el censo de 2002, es de 8,5%; el total de población aumentó en 1.846 habitantes. En el caso del período 2002 a 2017, hay un aumento total de 1.211 habitantes.

Cuadro N°2. Población Urbana y Rural de las comunas de la Provincia de Cauquenes.

División Territorial	Población Urbana	Población Rural	% Población Urbana	% Población Rural
Cauquenes	33.121	7.320	81,9%	18,1%
Chanco	3.919	5.009	43,9%	56,1%
Pelluhue	4.081	3.490	53,9%	46,1%
Provincia de Cauquenes	41.121	15.819	72,2%	27,8%

(Fuente: Elaboración propia. Datos CENSO 2017)

La distribución de la población se orienta por la disposición del relieve de la provincia, que cuenta con una vasta Depresión Intermedia, Cordillera de la Costa –que se presenta baja entre 300 a 700 metros- y Planicies Litorales –que se presentan en terrazas de 300 metros de ancho en promedio-. El poblamiento urbano de la depresión intermedia se concentra en la ciudad de Cauquenes. Por otra parte, el poblamiento rural, se concentra en zonas cercanas a Pelluhue, Curanipe y Chanco, correspondientes a relieves de Planicies Litorales y Cordillera de la Costa.

Los habitantes de la provincia son principalmente chilenos, personas pertenecientes a pueblos originarios y extranjeras. Los chilenos corresponden a un mestizaje indígena-español, que comenzó con la llegada de españoles al actual territorio chileno.

Los habitantes declarados como pertenecientes a pueblos originarios, según los datos del censo 2017, son un total de 1.644 personas que se consideran parte de alguna etnia originaria, correspondiente al 3% de la población total de la provincia. La mayor cantidad de personas pertenecientes a pueblos originarios, en relación porcentual, se encuentra en Pelluhue, donde sólo el 4% del total de su población dice pertenecer a algún pueblo indígena; les siguen Chanco y Cauquenes, ambos con 3%. El pueblo predominante en la provincia es el Mapuche, con un total de 1.484 personas declaradas como tales; seguido por Aymaras con 16 personas; Rapa Nui, 6 personas; Lican Antai, 6 personas; Diaguita, 6 personas; Yagán, 5 personas; Quechua, 2 personas; Kawésqar, 2 personas y; Otros, 4 personas e; Ignorado, 109 personas. En esta provincia la población declarada indígena es baja, respecto del promedio país (13% del total de la población, según datos del censo 2017). Lo anterior, se debe a que “el imaginario identitario del Maule está ligado a la ruralidad campesina histórica, los procesos de reforma agraria y la construcción de polos industriales, que implicaron la construcción de una identidad campesina propia para la región y sus provincias”. (CNCA, 2015).

Cuadro N°3. Población Pueblos Originarios de las comunas de la Provincia de Cauquenes.

División Territorial	Mapuche	Aymara	Rapa Nui	Lican Antai	Quechua	Colla	Diaguita	Kawésqar	Yagán	Otro	Ignorado	TOTAL
Cauquenes	1.096	11	4	1	1	4	2	0	4	2	89	1.213
Chanco	240	3	1	1	1	0	4	0	1	0	16	268
Pelluhue	148	2	1	4	0	0	0	2	0	2	4	163
Provincia de Cauquenes	1.484	16	6	6	2	4	6	2	5	4	109	1.644

(Fuente: Elaboración propia. Datos CENSO 2017)

Los migrantes de la Provincia de Cauquenes representan el 0,4% del total de la población, siendo los migrantes provenientes de Colombia la mayor cantidad de estos, con 32 personas. Luego le siguen los provenientes de Argentina, 27 personas; Ecuador, 26 personas. En términos continentales, los provenientes de América con un total de 168 personas; Europa, 16 personas; Asia, 15, Oceanía, 4 personas y; África, no hubo registro.

La mayor concentración está en Cauquenes, donde residen 156 personas migrantes, correspondiendo al 67,5% del total de migrantes de la Provincia de Cauquenes. El siguiente cuadro resume y presenta los datos extraídos del CENSO 2017.

Cuadro N°4. Personas migrantes en las comunas de la Provincia de Cauquenes.

División Territorial	Perú	Colombia	Venezuela	Bolivia	Argentina	Haití	Ecuador	O.P. A.S.	O.P. A.C y C.	A. del N.	Europa	Asia	Oceanía	No declarado	TOTAL
Cauquenes	12	27	13	2	16	2	16	7	6	12	16	15	4	8	156
Chanco	0	1	1	1	3	4	1	1	0	0	5	0	0	0	17
Pelluhue	4	4	3	0	8	7	9	1	3	4	12	0	0	3	56
Provincia de Cauquenes	16	32	17	3	27	13	26	9	9	16	33	15	4	11	231

O.P.A.S.: Otros Países de América del Sur.

O.P.A.C. y C.: Otros Países de América Central y el Caribe.

A del N: América del Norte

(Fuente: Elaboración propia. Datos CENSO 2017)

3. Actividades Económicas

a. Economía

La principal actividad económica se sustenta en 4 sectores, según la base de datos de los reportes comunales del 2015 de las comunas de Cauquenes, Chanco y Pelluhue; las actividades son: el comercio, la agricultura y ganadería, la industria manufacturera no metálica y el transporte. El total de empresas dedicadas al comercio es de 1.444; a la agricultura y ganadería 1.015, a la manufactura no metálica 267 y al transporte 267 empresas. El porcentaje que representan respectivamente sobre el total de empresas de la provincia es de 38% en comercio; 26,7% en agricultura y ganadería; 7% en manufactura no metálica y 6,9% en transporte.

Cuadro N°5. Número de Empresas por rubro en las comunas de la Provincia de Cauquenes.

División Territorial	Agricultura-Ganadería	Comercio al menor	Transporte	Manufactura no metálica	Otros Rubros	TOTAL
Cauquenes	775	1.109	233	175	574	2.886
Chanco	125	173	15	37	80	430
Pelluhue	115	162	16	55	156	504
Provincia de Cauquenes	1.015	1.444	264	267	810	3.800

(Fuente: Elaboración propia. Datos Reportes Comunales Biblioteca del Congreso Nacional 2015)

Respecto del total de trabajadores por actividad económica, según la información de Datos Comunales 2015, la agricultura posee 2.467 trabajadores, que corresponden al 28% del total provincial; continúa la manufactura no metálica con 1.260 trabajadores, correspondientes al 14,3%; el comercio con 1.053 trabajadores, que corresponden al 11,9%. Otra actividad que posee un número importante de trabajadores en la provincia son las actividades relacionadas a la administración pública, con un número de trabajadores de 879, correspondientes al 10,2%.

Cuadro N°6. Número de trabajadores por rubro en las comunas de la Provincia de Cauquenes.

División Territorial	Agricultura-Ganadería	Comercio al menor	Transporte	Manufactura no metálica	Turismo	Otros Rubros	TOTAL
Cauquenes	1.989	892	160	1.175	165	2.388	6.769
Chanco	367	89	107	40	3	454	1.060
Pelluhue	111	72	3	45	109	654	994
Provincia de Cauquenes	2.467	1.053	270	1.260	277	3.496	8.823

(Fuente: Elaboración propia. Datos Reportes Comunales Biblioteca del Congreso Nacional 2015)

b. Agricultura

Históricamente, la Provincia de Cauquenes, al igual que el territorio centro-sur de Chile, ha tenido una vocación agropecuaria. Existe una gran cantidad de pequeños agricultores y de personas que trabajan en el mundo agrícola. Según los datos del censo Agropecuario 2007 del INE, la mayor cantidad de hectáreas plantadas en la provincia son viñas y parronales viníferos, correspondientes a 4.776,4 ha., las que están ubicadas en la comuna de Cauquenes. La segunda mayor cantidad de hectáreas plantadas corresponde a cereales, con 2.913ha. en toda la provincia. Por último, se destaca como tercera mayoría los árboles frutales, con un total de 693,1 ha., donde se pueden encontrar producción de fruta como arándano americano, aceitunas, nueces y cerezas (CIREN, 2015).

Cuadro N°7. Superficie en hectáreas totales sembradas o plantadas por grupo de cultivo de la Región del Maule, Provincia de Cauquenes y sus comunas.

División Territorial	Cereal	Legumbre y Tubérculo	Cultivos Industriales	Hortalizas	Flores	Plantas de Forraje	Frutales	Viñas y Parrones	Viveros	Semilleros
Cauquenes	1.790,8	133	0	57,29	0,7	535,7	427	4.776,4	1	2,5
Chanco	968,4	472,6	0	4,72	0,18	122,5	234,4	0	0	0
Pelluhue	153,8	141,4	0	1,81	0	27,4	31,7	0	0,1	0
Provincia de Cauquenes	2.913	747	0	63,82	0,88	685,6	693,1	4.776,4	1,1	2,5

(Fuente: Elaboración propia. Datos CENSO Agropecuario, INE 2007)

4. División Espacial de Territorio, Clima, Hidrografía, Vegetación y Fauna

a. División Espacial del Territorio

La Provincia de Cauquenes se caracteriza por la presencia de 3 unidades de relieve: Depresión Intermedia, Cordillera de la Costa y Planicie Litoral.

La depresión intermedia corresponde a un relieve plano, cruzado por dos ríos que corren en sentido oriente a este. Los suelos son sedimentarios de origen lacustrino (GORE Maule,

2015: p. 71) aptos para el cultivo, sobre todo el primavera-verano, debido al alto nivel de impermeabilidad del suelo.

La Cordillera de la Costa se presenta como un área montañosa con una altura irregular, inferior a los 1.000 metros de altura. Sin embargo, está debidamente marcada entre la Depresión Intermedia y las Planicies Litorales. El suelo es rocoso, parcialmente gastado y de alto drenaje, lo que permite la absorción del agua y, por ende, el crecimiento de vegetación.

Finalmente, las Planicies Litorales tienen un desarrollo a modo de terrazas, desde los 200 metros hasta 5 kilómetros de ancho. Estas terrazas están interrumpidas por desembocaduras de ríos, lo que ha hecho del suelo rico en sedimentos para la agricultura. Las playas son extensas y de arena negra, que, en algunos sectores como Chanco, se expanden presentando dunas y valles de arena.

b. Clima

Las condiciones climáticas de la provincia son, a lo menos, dos. En la zona de Cauquenes se define como un clima templado cálido -secano interior- la cual abarca una macro área que se extiende desde el Río Mataquito (sector norte de la Región del Maule), hasta el Río Itata. (Biblioteca del Congreso, sin fecha). El régimen de lluvias está determinado por precipitaciones que ocurren entre los meses de mayo-septiembre, acumulando en promedio 730 milímetros-mm anuales (Biblioteca del Congreso, sin fecha; Mapas de Chile, sin fecha). En la zona costera existe un clima templado mediterráneo costero, donde el régimen de lluvias supera los 800mm anuales. (Biblioteca del Congreso, sin fecha; Mapas de Chile, sin fecha).

Las temperaturas máximas para la zona de Cauquenes son de 29,1°C- a 30°C, en los meses de verano y, de 13,1°C a 14°C en los meses de invierno; ambos datos en promedio. Las temperaturas mínimas son de 10,1°C a 11°C en los meses de verano y, 4,1°C a 5°C en los meses de invierno; ambos datos en promedio. En la zona costera, las temperaturas máximas son de 25,1°C a 26°C en los meses de verano y, de 13,1°C a 14°C en los meses de invierno; ambos datos en promedio. Las temperaturas mínimas son de 11,1°C a 12°C

en los meses de verano y, de , 4,1°C a 5°C en los meses de invierno; ambos datos en promedio. (Dirección Meteorológica, 2018).

c. Hidrografía

Los recursos hídricos del lado oriental de la Cordillera de la Costa son principalmente tres ríos: Tutuvén, Perquilauquén y Cauquenes. Los ríos Tutuvén y Cauquenes se unen en el sector suroriente de la ciudad de Cauquenes, luego este río se une al Perquilauquén a la altura del sector de La Junta (noreste del territorio de la comuna de Cauquenes), donde continúa su rumbo hacia el noreste para unirse al río Loncomilla (Provincia de Linares). Estos ríos son principalmente alimentados por otros afluentes como el estero de Coronel de Maule y el río San Juan, en el caso del río Cauquenes y; del embalse Tutuvén y río Rosales, en el caso del río Tutuvén. Los cuerpos hídricos de esta zona son recargados principalmente por aguas lluvias en los meses de invierno. (Niemeyer, sin fecha).

Los recursos hídricos del lado occidental de la Cordillera de la Costa son principalmente cuatro ríos, mencionados de norte a sur; Reloca, Curanilahue, Curanipe y Chovellén. Estos ríos poseen pequeñas cuencas debido a su afluencia oriente-poniente y la cercanía de la Cordillera de Costa con el Océano Pacífico.

Otros cuerpos hídricos importantes son el Embalse Tutuvén, Humedal Ciénaga de Name y Humedal de Reloca. En la zona oriental de la comuna de Cauquenes se ubica el embalse Tutuvén, el cual proporciona una capacidad de riego de 1.256 ha. y posee una cantidad de 2,1 millones de litros en promedio histórico (GORE Maule, 2015: p. 72), siendo de vital importancia para el desarrollo de la agricultura de la comuna. La Ciénaga de Name es un humedal secano interior, considerado como sitio prioritario para la conservación de la biodiversidad (Muñoz, Núñez, Yáñez, 1997). Posee un total de 193ha., de las cuales 61ha. son humedal y, 132ha. se presentan como una zona pantanosa poblada de especies vegetales (Ladera Sur, 2016). Finalmente, está el Humedal de Reloca, que es un Santuario de la Naturaleza ubicado en la comuna de Chanco; posee una superficie total de 394 ha. que cubren gran parte de la desembocadura del río Reloca.

Por último, hay destacar que los recursos hídricos de la provincia son de vital importancia, ya que son considerados como fundamentales para la actividad agrícola, el mantenimiento de la biodiversidad y el consumo de la población que vive en el territorio.

Cuadro N°8. Ubicación y cantidad de hectáreas de los Embalses y los Humedales de la Provincia de Cauquenes.

Embalse o Humedal	Comuna	Hectáreas
E. Tutuvén	Cauquenes	1.256
H. Ciénaga de Name	Cauquenes	193
H. de Reloca	Chanco	394

(Fuente: Elaboración propia. Datos: Gobierno Regional del Maule, 2015; Ladera Sur, 2016 y; Consejo Nacional de Monumentos, 2018)

d. Vegetación

La vegetación de la provincia está constituida por varias formas vegetales. En el plano oriental de la Cordillera de la Costa, dadas las condiciones climáticas, se aprecia la existencia de matorral espinoso y bosque esclerótico. Las especies más destacadas son el Espino (acacia caven), Maitén (maytenus boaria), Litre (lithrea caustica), Boldo (peumus boldus), Romerillo (baccharis linearis) y Hierba (plantago hispidula). En la zona de la Cordillera de la Costa se pueden encontrar Robles Blancos (nothofagus macrocarpa), Hualo (nothofagus glauca), Mañío de Hojas Largas (pordocarpus salignus), Canelo (drimys winteri), Lingue (persea lingue), Queule (gomortega keule) y Pitao (pitavia punctata). (CONAF, 1995).

Para el resguardo y cuidado de gran parte de las especies que se encuentran dentro de la provincia existen siguientes áreas protegidas: tres Reserva Nacionales y un Santuario de la Naturaleza; correspondientes a la Reserva Nacional Federico Albert y Reserva Nacional Los Ruiles, ambas la comuna de Chanco y; Reserva Nacional Los Queules, en la comuna de Pelluhue. El nombre del Santuario de la Naturaleza es Humedal de Reloca; se encuentra ubicado en la comuna de Chanco. Las Reservas Los Ruiles y Los Queules está situados

sobre la Cordillera de la Costa, donde se destacan las especies de Arrayán (*Luma apitulata*), Maitén (*Maytenus boaria*), Coigüe (*Nothofagus dombeyi*), Boldo (*Peumus boldus*), Quillay (*Quillaja saponaria*), Ruiles, Michay Rojo (*Berberidopsis corallina*), Maqui (*Aristotelia chilensis*), Hullipatagua (*Citronella mucronata*), Copihue (*Lapageria rosea*), Chilco (*Fuchsia magellanica*) y Mayo (*Sophora macrocarpa*). La Reserva Federico Albert, ubicada en Planicie Litoral, es un área plantada a fines del siglo XIX que protege del avance de las dunas a la ciudad de Chanco (CONAF, 1995). Dentro de su vegetación nativa destaca el Boldo, Peumo, Azaras y Maqui. Por último, cabe señalar que el total de hectáreas de las Reservas Nacionales en la provincia es de 591,6 ha., correspondientes al 0,02% del total de la superficie de la provincia. Por otra parte, el total de hectáreas de especies introducidas como Pino y Eucaliptos, -que son parte de las especies vegetales que se puede apreciar, - es de 102.616,3 ha., correspondientes al 3,4% del total de la superficie de la provincia (INFOR, 2015).

Cuadro N°9. Información de Áreas Protegidas de la Provincia de Cauquenes.

Área Protegida	Comuna	Hectáreas
Reserva Nacional Federico Albert	Chanco	145
Reserva Nacional Los Ruiles	Chanco	299,6
Reserva Nacional Los Queules	Pelluhue	147
Santuario de la Naturaleza Humedal de Reloca	Chanco	394

(Fuente: Elaboración propia. Datos: CONAF, 2018; Consejo Nacional de Monumentos, 2018)

e. Fauna

La fauna de la provincia es variada; se pueden encontrar diversidad de aves, mamíferos, reptiles y especies marinas. En el sector de la Reserva Nacional Los Ruiles se pueden encontrar animales como pato correntino, lechuza blanca, tucúquere, queltehue y loica (CONAF, sin fecha). En el caso de la Reserva Federico Albert existen especies como la perdiz chilena, garza grande, lechuza blanca, pitío y coipo (CONAF, sin fecha). En La Reserva Los Queules entre se destacan el ave como la perdiz, pitío, cachaña, aguilucho cernícalo, peuco, tiuque, tórtola, chercán, chuncho, tucúquere, zorzal, loica, tordo

queltehue, torcaza y el picaflor; entre los mamíferos que se pueden encontrar en estas reservas está el chingue, quique, zorro culpeo, zorro chilla y pudú. (CONAF, sin fecha). En caso del Humedal de Reloca, se pueden encontrar especies como pelícanos, gaviotas, golondrinas, tiuques, jotes, coipos, zorro chille y gato colocolo. En el sector del Embalse Tutuvén se pueden encontrar especies de peces como los pejerreyes y bagres. En la costa de la provincia se pueden encontrar especies marinas como merluza, congrio, sierra, cholgas, choritos, erizos de mar, caracoles de mar, jaibas, lobos marinos, entre otras.

5. Patrimonio Natural, Cultural Material y Cultural Inmaterial

a. Patrimonio Natural

El área de Patrimonio Natural oficial de la provincia es el Humedal de Reloca, el cual está ubicado en el sector de Pahuil a 16 kilómetros de la ciudad de Chanco. Específicamente se emplaza en el desagüe del Río Reloca, donde cubre un área de 394 hectáreas. El humedal tiene un alto valor para el medioambiente, ya que alberga una gran cantidad de especies de aves migratorias, aves campestres, aves nocturnas, mamíferos, entre otros animales que habitan en este ecosistema. Además, cuenta con la permanencia de las aves poco comunes para este tipo de ambiente, como el flamenco chileno, gaviotines y chorlos y, aves que se encuentran amenazadas por posible extinción, como el cisne de cuello negro y el pato cuchara, lo que hace de este humedal un lugar de conservación para la fauna que presenta algún tipo de peligro.

Por último, en el humedal se han encontrado vestigios arqueológicos que demuestran la presencia pasada de humanos en el sector; se ha registrado alfarería, elementos de piedra, conchales y restos orgánicos, elementos con los cuales se puede reconstruir parte del contexto ambiental en el cual se desenvolvían los habitantes de esta zona y de la provincia en general.

b. Patrimonio Cultural Material

Dentro del Patrimonio Material oficial que se encuentran en la provincia destacan: 2 Monumentos Históricos, 1 Zona Típica, 7 Inmuebles de Conservación Histórica y 1 Zona de Conservación Histórica.

Los Monumentos Históricos son : el Puente Ferroviario de Perquilauquén (Decreto N°11 del año 2000), ubicado en el kilómetro 22 de la ruta que une Cauquenes con Parral y, fue inaugurado en 1896 con la finalidad de optimizar la integración productiva de la zona central del país y; la Parroquia San Luis Gonzaga de Sauzal (Decreto N°1975 del año 2007), ubicada en la localidad de Sauzal, a 35 kilómetros de la ciudad de Cauquenes y, comenzó su construcción en 1835 por instrucción del Obispo de Concepción.

La Zona Típica es el Pueblo de Chanco (Decreto N°155 del año 2000), se caracteriza por el plano de damero tradicional en sus cuadras, las fachadas continuas de las construcciones y los detalles de puertas, ventanas y pilares que dan un aspecto colonial a la construcción.

Los Inmuebles de Conservación Histórica son: El Mercado Municipal, ubicado en la calle Victoria #585 de Cauquenes y, corresponde a una edificación tradicional de la ciudad con una estructura de techumbre en base a entramado de madera; la Casa de la Cultura, ubicada en la calle Claudina Urrutia #205 de Cauquenes y, es un edificio tradicional con una galería al estilo colonial; la Parroquia San Francisco, ubicada en el calle Claudina Urrutia #180 de Cauquenes y, es una iglesia tradicional de la ciudad con gran arraigo en los habitantes; la Iglesia de San Alfonso, ubicada en la calle Montt #421 de Cauquenes y, es una iglesia construida en el alto de la ciudad en colaboración con vecinos en el año 1893; el Hogar del Buen Pastor, ubicado en calle Antonio Varas #1528 de Cauquenes y, es un hogar reconocido por su valor social y arquitectónico en la ciudad y la comunidad; la Casona Colonial, ubicada de calle Yungay y, es una casona típica del estilo colonial y rural; y la Cooperativa Vitivinícola de Cauquenes-COVICA, ubicada en calle Ruperto Pinochet #690 en Cauquenes y, es culturalmente reconocida por los habitantes ya que produce los vinos Lomas de Cauquenes.

Finalmente, la Zona de Conservación Histórica es el Barrio Yungay de Cauquenes, que corresponde a casas de fachada continua con el pórtico inmediato hacía la calle. Las viviendas se caracterizan por ser construcciones de adobe con tejas de arcilla en la techumbre, las que han sido reconocidas por la comunidad al mantener las particulares de las construcciones criollas de la ciudad y la representación de la historia e imagen de Cauquenes.

c. Patrimonio Cultural Inmaterial

El Patrimonio Inmaterial de la Provincia de Cauquenes, considera tradiciones orales, rituales, actos festivos y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Dentro de las tradiciones orales se destacan la vinculada a la imagen de la Virgen de la Candelaria de Chanco, que es venerada hace más de 250 años (Municipalidad de Chanco, 2017) ya que desde su llegada concede milagros, como la protección del pueblo ante el terremoto y maremoto de 1751, que destruyó Concepción y; por lograr que las plantaciones de Eucaliptos de Federico Albert pudieran brotar rápidamente, para proteger a Chanco del avance de las dunas y su posible desaparición. Otra tradición oral de la provincia es del sector de Chovellén, –ubicado a 15 kilómetros al sur de Pelluhue, en el río de mismo nombre– donde se dice que es conocido, según antiguas historias, por haber sido vivienda de duendes (Revista En Viaje, 1949). Por último, está la historia del oro en el Cerro Quella –ubicado a 26 kilómetros al este de Cauquenes– donde, antes de la llegada de los españoles, habitaban indígenas que explotaban oro en abundancia del cerro. Se dice que los indígenas, al percatarse de la presencia de los españoles, destruyen las minas de oro y hasta los tiempos actuales, aún no se pueden hallar. (Revista En Viaje, 1949).

Dentro de los Rituales y Actos Festivos está la Procesión de la Virgen de la Candelaria en Chanco, celebrado el día 2 de febrero de cada año. El primer día, se viste con atuendo – a la figura- para la celebración. El segundo día –día de la purificación- se inicia con misa durante la madrugada y luego con la bendición de las candelas de los fieles que portan velas para la procesión. Luego, se celebra la misa oficial con párrocos de otras localidades, donde la comunidad ofrece productos agrícolas a la Virgen. Al mediodía se produce una segunda misa, conocida como la misa de los peregrinos (fieles que provienen de otros poblados). Finalmente, en la tarde, se lleva a la Virgen de la Candelaria a procesión por

todo Chanco, donde es saludada y homenajeada por distintas organizaciones y habitantes de la ciudad. Al día siguiente, la figura es llevada en procesión a la comuna de Pelluhue para que entregue su bendición. (Municipalidad de Chanco, 2017). Otro ritual destacado es la Fiesta de la Purísima de Pocillas – caserío ubicado a 28 kilómetros al sur de Cauquenes, celebrada el día 8 de diciembre de cada año desde 1832. La festividad es celebrada mediante una misa en la mañana, continuada de una procesión de la Virgen por el poblado que es acompañada de la música de cantoras populares y payas de los niños y niñas de Pocillas (Diario Cauquenes.net, 2017).

Finalmente, en las técnicas vinculadas a la Artesanía Tradicional, están las Loceras de Pilén– poblado ubicado a 11 kilómetros de Cauquenes- mujeres que desarrollan alfarería de tipo utilitaria y decorativa elaborada bajo tradición centenaria en arcilla, de acabado monocolor rojizo, por la aplicación del engobe local, logrado con la quema y ahumado directo en base a combustible de leña y/o guano una vez que la pieza está terminada y cocida; o bien ennegrecida logrado mediante la cobertura total de las piezas calientes con hojas secas, inmediatamente después del cocido. (Sello Origen, sin fecha). Las piezas son trabajadas a mano en gran parte de su proceso, siendo la señora Delfina Aguilera, una de sus exponentes.

6. Breve Historia de la Alimentación de la Provincia de Cauquenes

La alimentación de los humanos es un proceso complejo, donde se mezclan necesidades básicas de la biología, la disponibilidad de los recursos que ofrece medioambiente donde se habita y la creatividad de las personas, para otorgarles formas de preparación del alimento, de abastecimiento de los productos necesarios y rituales de cómo consumir dichos alimentos.

A través de diferentes métodos que emplean cada pueblo en la caza, pesca, recolección, cultivo y crianza de animales, se ha construido una cultura y una gestión particular. Las formas de preparación, abastecimiento y consumo de alimentos, reflejan la relación de los individuos con el medioambiente y el cosmos, y también las relaciones sociales de jerarquías, edad y género al interior de un determinado grupo humano. Por ello, el estudio de la alimentación resulta vital para la comprensión de las características culturales y de gestión de cada pueblo.

Saber qué se consume como alimento, cómo se prepara ese alimento, cuándo se consume y por qué se consume, es esencial para desentrañar una parte importante de la relación que tienen los humanos con su medioambiente y contexto. Estas preguntas ayudan a comprender, en un contexto determinado, que es lo que se considera como alimento y que no es considerado alimento, en un momento histórico y medioambiental específico que han tenido que vivenciar distintos grupos humanos. La alimentación de los humanos es, sobretudo, dinámica y cambiante, resultado de un sinfín de aspectos culturales y sociales que continúan influenciando su transformación permanente.

Como se ha trabajado en el capítulo anterior, la provincia posee diferentes relieves y paisajes geográficos que contienen distintos ambientes y en ellos, diferentes especies animales y vegetales; además de poseer diferentes, historias, eventos y ritos de sus habitantes, que repercute en la posibilidad de tener una vasta combinación de comidas propias en este lugar. Cabe tener presente que la distinción territorial estudiada solo se condice a un límite administrativo, que no necesariamente está sujeta al proceso histórico particular, ya que la identidad cultural –y en este caso alimentaria- puede tener una extensión más amplia que los límites territoriales actuales.

Este breve capítulo mostrará parte de la historia registrada en el ámbito de costumbres y hábitos alimentarios de los diferentes habitantes que han poblado la zona, intentando demostrar que gran parte de los productos y preparaciones que hasta el día de hoy se consumen, han pasado por diferentes períodos y que necesariamente, se constituyen como parte importante de la identidad y patrimonio de la Provincia de Cauquenes y sus comunas.

a. Prehispánico

Las primeras hipótesis de datos arqueológicos arrojan que las ocupaciones prehispánicas están fijadas por alrededor de 8.000 antes del presente-ap. y se ubican en la costa de las comunas de Pelluhue y Chanco (Ladrón de Guevara, 1999). Sin embargo, las investigaciones posteriores arrojan que la ocupación real fue dos mil años después, es decir el 5.500 ap. (Mera, 1998). La ocupación presenta diversos cambios, ya que, durante ese período, se inició el avance de las dunas desde la costa a la planicie litoral. Por alrededores de 5.410 ap. – período arcaico-, se puede reconocer que la ocupación fue realizada por

Cazadores, Pescadores y Recolectores se instalaron sobre la parte alta de dunas estériles (Gaete, 1994).

Estos grupos de Cazadores, Pescadores y Recolectores se abastecieron de alimentos a través de la pesca, la caza de animales marinos medianos y de la abundante recolección de moluscos y crustáceos; poseían gran técnica de elaboración de artefactos de pesca, los que contribuyeron en el abastecimiento de estos grupos. Parte de los instrumentos que utilizaban eran fabricaciones a partir de bifaces, principalmente puntas de proyectil y cuchillos, elaborados de piedras rodadas o lascas espesas, con las que fabricaban sobadores y manos de moles (Gaete, citando a Sánchez y Gaete, 1994.) Estos instrumentos se relacionan a la faena de animales y la utilización de sus productos como la carne y el cuero. Los huesos eran utilizados como punzones para la recolección de mariscos y otros artefactos de pesca, como anzuelos y arpones para la pesca. La forma de consumo de los alimentos en algunos casos era de forma cruda, es decir al natural, y otras a través de la cocción de alimentos mediante técnicas de asado.

Las evidencias encontradas por Gaete (1994), demuestran que en sitios arqueológicos como el Cerro Concha, los grupos se alimentaban a partir de moluscos como Machas, Navajuelas, Taquillas, Loco, Erizos, caracoles negros, caracoles negros, Caracoles, Chorito Maico, Chorito, Choro Zapato, Chitón, Lapa, Picoroco y “Señorita”. La mayor cantidad de restos de especies encontradas corresponde a Macha, Loco y Caracol.

Dentro de las especies de peces con las que se alimentaban estos grupos, según Gaete (1994) se destaca el Jurel, Merluza, Pejesapo, Lenguado Ojo Chico, Congrio, Rollizo, Liza, Pejegallo, Tomollo y Corvina. La mayor cantidad de restos de especies encontradas con de Jurel, Merluza y Corvina.

Durante el período alfarero (500 después de cristo –d.c. al 1000d.c.) Mera, citando a Gaete y Sánchez (1994b), menciona que se reconocieron tres entidades culturales de acuerdo al asentamiento, a la explotación del medio y sus contextos alfareros: Alfarero temprano, corresponde a cazadores-recolectores con énfasis en la caza de mamíferos marinos pequeños, como lobos marinos; Alfarero medio, recolectores-mariscadores con énfasis en fauna marina de roca y arena, como locos, machas y choritos maico; y Alfarero tardío, a probables horticultores. Estas poblaciones alfareras se ubicaron se ubicaron en pequeñas

lomas, donde se encontraban cuerpos de agua como lagunas y vegas, ricas en fauna y vegetación. Estos pueblos, como menciona Ladrón de Guevara, tuvieron un aumento en la demografía durante este periodo, produciendo necesariamente una mayor presión ambiental, lo que se habría manifestado en un aumento gradual de la explotación de recursos, por tanto, transformaciones evidentes del paisaje coincidentemente con los inicios de la horticultura, donde se cultivaban maíz, ají, zapallo, entre otros.

Según la información de Sánchez y Gaete (1994), dentro de los sitios de ocupación se destaca Santos del Mar, localidad ubicada al norte de Chanco, donde se han encontrado evidencias de grupos que practicaban la alfarería y la tecnología lítica (años 630d.c. a 880d.c), la que era usada principalmente para las actividades de caza y faena de animales marinos medianos, roedores y aves. Otro sitio se registra en Rahue, localidad ubicada en Pelluhue, donde se ha encontrado principalmente evidencia correspondiente a grupos de Alfareros Recolectores (975d.c a 1.390d.c.); se han encontrado materias primas como cuarzo, obsidiana y granito, que fueron utilizadas para el desarrollo de instrumentos para el cortar y roer, los que se usaban para alimentos como locos, lapas, chitón, picoroco, chorito maico, caracoles y cholgas, en mayor medida, para mamíferos menores, aves y jaibas mora, en menor medida. Como tercer sitio se registran Pahuil y los Lomajes de Chanco y, localidad ubicados en Chanco y Pelluhue respectivamente, donde se encontraron registros de presencia de grupos Alfareros (1.250 d.c. a 1.250 en Pahuil y, 1.690 d.c. a 1.770 d.c.); se ha encontrado restos de alfarería de distinto tipo como vasijas pequeñas y medianas.

Más adelante y previo al período de conquista, Aldunate (1992) comenta que los asentamientos indígenas se establecieron principalmente cercanas a riveras de los ríos. Parte de su alimentación estaba compuesta por la recolección de silvestres como el peumo, boldo, queule, avellano, michay, litre, murta, frutillas silvestres, apio de campo, nalca, chupón, papas, changles y digüeños, entre otros. Además, de cultivar en bajas cantidades, maíz, papas y zapallos, los cuales eran consumidos cocidos directamente en el fuego. Parte de las preparaciones como un tipo de pan llamado *kofke*, en base a tuca, la cual se consumía tostada y se acompañaba de agua; otra preparación utilizada fue el aceite de madi, grano que es exprimía y proporcionaba aquel elixir; otras preparaciones recurrentes son las infusiones de uso medicinal, en base a hierbas y hojas de arbustos.

Es preciso destacar que antes de la llegada de los españoles, los indígenas que habitaban la zona, al igual que los del valle central, se alimentaban de productos recolectados y cazados, siendo estos consumidos de forma natural –crudo– y cocidos a fuego directo. Es importante también mencionar que la ganadería y/o crianza de animales –hasta donde se tiene registro– no fue practicada antes ni durante este periodo.

b. Conquista e inicios de la configuración de la cocina mestiza

Sin duda, la llegada de los españoles y la posterior conquista de los territorios del Chile actual, se enmarca como un quiebre importante de los componentes de la cultura de los pueblos originarios, entre ellos los asociados a la alimentación.

Durante el periodo de conquista española el territorio descrito por diferentes cronistas, como Gerónimo de Vivar, es denominado acorde a las “gentes” que habitaban en dicho territorio. En el caso de la “Provincia de Cauquenes”, corresponde a “determinados indios que habitaban entre el río Cauquenes y el estero Tutuben” (Manríquez, 1999; p. 126), conocidos como indios cauques¹. Los españoles se establecieron en el territorio a través de encomiendas entregadas por Pedro de Valdivia a Pedro Lisperguer, no siendo hasta 1742 la fundación de la ciudad. Sin embargo, ambos hitos demuestran parte del proceso de asentamiento de las dos culturas, dando inicio y desarrollo al proceso de mestizaje de este territorio. La motivación productiva de este territorio estaba vinculada a la recolección, caza y lo agrícola, ya que como menciona Manríquez (1999; p. 128) los ríos Cauquenes y

¹ Lo anterior, se refuerza cuando Pedro de Valdivia pone a disposición indios de encomienda a Pedro Lisperguer, pertenecientes al territorio de Cauquenes, los que fueron trasladados a la Estancia de Peñaflo de propiedad de Lisperguer. La denominación española de los “cauques” se mantiene posterior al siglo XVII, refiriéndose al territorio, por parte del Cabildo de Santiago (29 de julio de 1603) para el “nombramiento de administradores de pueblos de indios”. Sin embargo, es preciso mencionar que, como expone la historiadora Viviana Manríquez, la denominación de “cauques” no tiene referencias de auto denominación por el pueblo que habitaba en el territorio de estudio, y más bien, pareciera una denominación impuesta por otros grupos de indígenas o simplemente, por los españoles. Su significado deriva de “Cauqueñ o pato de agua dulce. Lo anterior podría asociarse al hecho de que los indígenas que detentaban este nombre impuesto o propio, realizaban su vida en torno a ámbitos donde la presencia de agua (dulce) y... un alto porcentaje de sus actividades estaba asociado a este espacio (caza de aves, recolección de totora, etc.)” (Manríquez, 1999; p. 128). Otros historiadores como Carlos Aldunate, se han referido a los indígenas que habitan desde el sur de río Maule como los “aucas” o “purum-auca”, que según el quechua significa rebeldes/enemigos, ya que los habitantes de ese territorio no fueron sometidos por el Imperio Inca.

Estos habitantes, al igual que aquellos que vivían al desde el río Mapocho al sur, hablaban en la misma lengua – lengua conocida actualmente como mapuche -, sin embargo, por el carácter hostil frente a la llegada de los Incas, estos fueron denominados como purum-auca”, lo que fonéticamente los españoles transformaron en “promaucaes”. Tal como cita Guillaume Boccard a Adalberto Salas, “los soldados y funcionarios del imperio incaico llamaban purum awka (enemigo salvaje, enemigo en rebeldía), a los grupos extranjeros que no podían pacificar e incorporar a la estructura sociopolítica imperial. En Chile aplicaron estas denominaciones a los nativos hostiles que encontraron entre los ríos Maule y Biobío. Entre los historiadores y antropólogos, circula a veces el derivado hispánico promauca (y variantes) como nombre de un presunto grupo étnico asentado en esa área, lo que es inexacto: entre el Maule y Biobío vivían mapuches no sometidos al incanato y completamente absorbidos en la hispanidad durante la Colonia”.

Tutuvén, son un lugar rico en vegas, y ríos... asociados a todos los recursos naturales pertinentes. Los registros españoles recalcan el consumo de cereales como el maíz, frutos silvestres como la frutilla y legumbres. Las preparaciones que se realizaban en base a los productos principalmente eran locros, humitas y utilizado el ají como condimento (Manzur & Alonca, 2016; p. 33)

El asentamiento de españoles a través de encomiendas y misiones, fue configurando un nuevo escenario de productos y complementados a los ya utilizados; Según la información de Retamal (1992; p. s.n.) y de Pereira (1977) se destaca la inclusión de la cebolla, el ajo, las legumbres como lentejas y garbanzos, la uva para la elaboración de vino –viñales de Lisperguer en Cauquenes para hacer vino mosco; además, posteriormente se elabora aguardiente que es consumida como ponche de Chivato–, y el trigo para la elaboración harina, con esta última se elabora pan y se tostaba para hacer el bebestible conocido como chupilca y la guacaña. Además, los españoles trajeron animales de crianza europea como las gallinas, cerdos, corderos y vacas para el consumo de carne y sus derivados – huevos, leche, mantequilla y queso–. De estos últimos, el queso elaborado en Chanco fue reconocido por diversos cronistas españoles, según lo que menciona Pereira Salas, debido a su notorio sabor mantecoso y gran tamaño.

Los españoles introdujeron lo hervido como un mecanismo de cocción para la elaboración de la comida como las legumbres y los guisos. Otro producto utilizado recurrentemente por los españoles es el sofrito, para entregarle sabor a las comidas. Como forma de conservación de algunos alimentos como la carne, los españoles utilizaban las técnicas de secado y ahumado. Las tres técnicas mencionadas anteriormente, más la inclusión de los productos utilizados por los habitantes del territorio, como el maíz, papa, generaron uno de los platos más consumidos, los guisos y estofados. Otros alimentos que fueron parte de la dieta son los porotos granados con pilco o mazamorra, el charquicán, el guiso de mote, pescado frito, cazuela de vacuno, carbonadas, pantrucas. Los alimentos en base a legumbres, y productos del mar –como las algas: luche, ulte y cochayuyo; y los pescados y mariscos–, tuvieron un lugar privilegiado durante los días viernes, ya que tenían un fuerte componente religioso². Los dulces o postres consumidos, son de realizados en base a la

² La referencia de esta información fue sustraída de la web <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-92894.html>, la cual entrega datos y contenido sobre la configuración de la “cocina mestiza” en Chile durante los primeros años de la colonia.

La página web fue consultada por el día 15 de noviembre del 2018, a las 00:12 horas.

repostería española, como bien comenta Pereira Salas (1977: pp. 25,26), se hacían alfajores moros, mantecados y polvorones, majar blanco, rosquillas de alfajor, sopaipillas, cajuelas y hojaldres; las frutas consumidas son las aborígenes, como la murtila, avellanas, las frutillas blancas, entre otras.

Es fundamental destacar que durante el período de conquista, el aceite vegetal fue escaso y utilizado solo para aliñar ciertas ensaladas, por lo que el sofrito fue hecho en base a grasa animal –más cebolla, ají de color, comino y ají– lo que se configuró como un elemento distintivo de la cocina criolla.³ Una variante de conserva de esta manteca se realizaba con grasa y ají de color, el cual es conocida como “color”.

Sobre las maneras de mesa durante la colonia, Pereira Salas (1977; p. 19) anota que se comía en mesa, y que solo para la hora de la cena se cubría con un mantel junto a candiles y candelabros. Se utilizaban en primera instancia platos de barro y botellas de grueso gollote, se comía principalmente con cuchara y cocinaba en ollas de greda y se bebía en cacharritos del mismo material. La cocina estaba apartada de las casas, ya que se empleaba principalmente fogón. Se comía 3 o 4 veces al día, destacando el desayuno al amanecer, el almuerzo antes del mediodía, una merienda en la tarde y la cena al ocaso.

La configuración de la alimentación criolla fue una compleja mezcla de ingredientes, saberes, técnicas, condimentos y culturas desconocidas, que, frente a las resistencias y la hegemonía cultural, configuraron las bases para la actual *cocina* y *cuisine* de la zona de estudio como de la zona central de Chile, donde se pueden apreciar preparaciones como maneras de mesa que hasta el día de hoy perduran.

³ La información de este párrafo fue sustraída de la web <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-92894.html>, el día 15 de noviembre de 2018. Su título es “cocina mestiza” y en su segundo párrafo menciona los productos utilizados para sofreír.

X. Fichas Resumen del Inventario

En la siguiente sección, se presentan las preparaciones patrimoniales de la Provincia de Cauquenes, según la información de las entrevistas de recopiladas en terreno. Para ello, la información se muestra a través de un cuadro, resaltando: Nombre, antecedentes, ingredientes, forma de preparación, consumo y manera de mesa, y el registro visual de la preparación.

A modo de consideración, las fichas han sido llenadas con términos idénticos a los utilizados por las personas entrevistadas, ya que las definiciones usadas corresponden a parte íntegra y fundamental de su propia cultura local.

La siguiente sección, cuenta con un total de 41 fichas, las que se reparten entre 17 productos patrimoniales y 24 preparaciones patrimoniales, recolectados a la fecha. Estas fichas están ordenadas en dos secciones: Productos Patrimoniales y; Preparaciones Patrimoniales, cada una ordenada alfabéticamente.

1. Productos Patrimoniales

Camarón de Vega

NOMBRE:	CAMARÓN DE VEGA
Origen	
<p>Es un crustáceo de agua dulce, que habita en las zonas húmedas cercanas a riachuelos, tierras de aposo de agua o pantanosas. El camarón de vega habita desde las regiones de Valparaíso a la región del Biobío. (Manzur & Alonca, 2016: p. 304 citando a Rudolph, 2013).</p> <p>La práctica de su extracción, según Lenz (1910: p.508), era practicada por los mapuches quienes decían “marepu o majepu por mariepu – es doce” y “usan esta voz repetida majepu majeupi cuando sacan camarones por abusión o monería, como si con esto hubiese de sacar doce cada vez”.</p> <p>Don Franklin, oriundo de Chanco, menciona que él ha sacado durante toda su vida los camarones y que esto ya lo practicaban sus abuelos y familiares mayores.</p>	
Descripción	
<p>El camarón de vega es un animal de agua dulce, que mide hasta unos 7cm. Es de color grisáceo desde la cola hasta las tenazas. Tiene 4 pares de patas y un par de tenazas con las que realiza las excavaciones. Habita en túneles subterráneos que pueden sobrepasar el metro de profundidad, donde depositan sus huevos y se protegen de posibles depredadores de la superficie.</p>	
Forma de Extracción	
<p>Los camarones de vega se extraen en los meses de invierno, ya que en esta fecha se les puede divisar por los rastros de túneles que dejan en la superficie. Don Franklin menciona que son extraídos por grupos de personas que utilizan un bombín al revés para su extracción o bien, un sistema de PVC para succionar al camarón. Capturado el camarón, este es depositado en un tarro para su posterior consumo o venta en la feria por docenas a un precio de \$1.500 pesos.</p>	

Forma de Consumo

La forma más común para su consumo, según Don Franklin, es prepararlo cocido y acompañado de un caldo con ají y papas.

Los camarones deben ser consumidos frescos y limpios, por lo que es necesario ocupar abundante agua para retirar los restos de barro que contienen. Don Franklin comenta que el camarón de vega tiene propiedades afrodisíacas, por ello es bueno consumirlo hirviendo en las tarde de invierno.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Cochayuyo

NOMBRE:	COCHAYUYO
Origen	
<p>El cochayuyo es un alga que se encuentra en las costas de Chile, de Coquimbo a Magallanes, costas de Nueva Zelanda y el Atlántico sur (Manzur & Alonca, 2016; p. 292). Su nombre proviene del quechua, y como bien explica Lenz (1910; p. 194) su significado se divide en <i>kocha</i>, que significa laguna/mar; y <i>yuyu</i>, que significa nabo/hortaliza. Lenz, dentro de la misma página, explica que el nombre <i>kochayuyu</i>, significa “legumbre de mar”</p> <p>El cochayuyo fue presentado a los españoles el 15 de abril de 1558, según lo que relata Cortes Ojeda: “comenzaron a traer de una yerbas que se cría en las reventaciones de la mar y que son como nabos o culebras, las cuales guisábamos” (Pereira, 1977; p.24).</p> <p>San Martín (1985; p. 2) menciona que las personas de localidad de Chovellén (comuna de Pelluhue), que se dedican a la extracción y reparto de este producto “venden cochayuyo por tradición familiar, sus antepasados fueron nómadas de los caminos y heredaron el espíritu aventurero de sus raíces”, ya que viajaban desde la costa hasta lugares como San Fernando o Curicó.</p>	
Descripción	
<p>Es un alga marina de tamaño grande, pudiendo llegar a medir más de 12 metros. Su color es oscuro en esta zona, teniendo tonos pardos en otras zonas del norte. Su textura es viscosa, con tallos inflados que le permiten flotar en las zonas donde se encuentra. El cochayuyo crece pegado a los requeríos, a través de una base, con la cual se adhiere a la roca y permite mantenerse a pesar de las condiciones cambiantes del oleaje.</p>	
Forma de Obtención	
<p>Don Óscar, quien ha vivido en Curanipe (Pelluhue) y Pahuil (Chanco), cuenta que, para obtener el cochayuyo, es necesario ingresar al mar y sumergirse en él para arrancar esta alga e irla acumulando en la orilla. Don Óscar realizaba este oficio desde los 8 años, y</p>	

en un principio trabajaba sin indumentaria, solo sumergiéndose con instrumentos para arrancar el cochayuyo. Luego, en la orilla de la playa, se va acumulando y dejando al sol para su secado. Se deja secando en la playa, ya que transportarlo húmedo aumenta demasiado su peso. Don Óscar comenta que ya seco, es apto para la comercialización en las localidades.

Forma de Consumo

El cochayuyo se consume seco o nuevamente hidratado, en el caso de la segunda, además este es cocido. Se realizan platos como mar y tierra, empanadas con pino de cochayuyo, ensaladas entre otras.

El diario “el independiente” de Cauquenes, relata en la página 2 del diario del 16 de febrero de 1985, sobre los cochayuyeros de Chovellén y dice que este producto se transporta “para que se mezcle con los sabrosos porotos y papas de la zona central”.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Culén

NOMBRE:	CULÉN
Origen	
<p>Escobar y Riquelme (2009) mencionan que el culén es una especie arbórea, que crece entre la región de Coquimbo y la región de los Lagos, en zonas de hasta 1.500m.s.n.m., en lugares húmedos o cercas de curso de agua.</p> <p>Según Lenz (1910: p. 248), antiguamente los españoles la llamaban “albahaquilla” y los cronistas alababan sus mucho sus virtudes. Añade, que la palabra culén proviene del mapudungun “culén”, en referencia al arbusto del mismo nombre.</p> <p>Benavente (1998; p. 23) escribe en sus recuerdos personales “quien marcha por los caminos extremos de Cauquenes se topa a cada paso con matorrales de boldos, litre, zarza y espino;... arbustos de maqui, culén, murtilla...”</p>	
Descripción	
<p>Es un arbusto de hasta 5m de altura, con tronco café y ramas hacia verticales. Sus hojas son verdosas, puntiagudas y con un agradable aroma. En la época de primavera, le nace flores pequeñas de color celeste.</p> <p>Los tallos, que son utilizados para las infusiones, son de un diámetro aproximado de 1cm y bajo su corteza contiene un color verde claro.</p>	
Forma de Recolección	
<p>Ana comenta que el culén crece en las zonas húmedas, en las vegas. Para obtenerlo, es necesario cortar sus ramas con una tijera podadora, ya que algunas personas son alérgicas y el contacto directo puede generar irritación. Ana dice que, por lo general, se saca en septiembre, cuando ya es más fácil de identificar por sus hojas y flores. La recolección la realiza sola o acompañada, sin existir un preferencia de género en esta tarea.</p>	

Forma de Consumo

Plath (2018; p. 126) escribe que “antes del té, eran los tiempos del culén, agüita de culén o té de culén, y fue tan famoso que en algunos países de América se le llamó Té Chileno”. Ana menciona que es común hacer ponche de culén para las celebraciones como cumpleaños, santorales o años nuevos. El ponche de culén es una mezcla de la infusión de culén con agua ardiente, que se consume helada o a temperatura ambiente.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Digüeños

NOMBRE:	DIGÜEÑES
Origen	
<p>Los digüeños (dihueño, lihueño, quideño o quereños), son hongos que crece en los bosques de la zona centro sur de Chile y Argentina; crecen en primavera (Plath, 2018: p.339).</p> <p>En nombre de digüeño, según Lenz (1910: p.363) refiere a “hongos comestibles que crecen en las ramas de varias especies de robles” y/o como “fruto pequeño del roble”.</p>	
Descripción	
<p>El digüeño es un hongo silvestre que crece en las zonas de bosque endémico, pudiéndose encontrar alojado en las ramas y troncos de los robles.</p> <p>Tiene un color anaranjado, con tonos blancos. Según Lazo (2001: p. 259), tiene un tamaño de “30-60mm, de superficie pegajosa, o globoso”. Su aroma es suave y tiene un leve sabor a dulce.</p>	
Forma de Recolección	
<p>La señora Flor, de Cauquenes, menciona que quienes realizan las labores de recolección son, por lo general, mujeres en pequeños grupos, sin tener una distinción de edad preferente. Los digüeños son recolectados de forma manual, sin herramientas salvo el bolso o bolsa donde se depositan. Son utilizados para autoconsumo y venta en la feria. Los días aptos para su búsqueda son los posteriores a la lluvia, ya que como bien menciona la señora Flor, estos crecen abundantemente en los robles. Sin embargo, cada vez es más difícil encontrarlos ya que el bosque nativo se ha reducido con el avance de las forestales.</p>	
Forma de Consumo	
<p>Son consumidos frescos, ya que son productos delicados. La señora Flor comenta que ella los prepara en ensaladas con cilantro y limón, o bien son preparados fritos para empanadas o platos.</p>	

Registro Visual



(Fotografía propia, 2015)

Huevos de Campo

NOMBRE:	HUEVOS DE CAMPO
Origen	
<p>Los huevos de campo son puestos por gallinas mestizas, que viven en los corrales de zonas rurales y algunas urbanas de las comunas estudiadas. Su color es variado, encontrándose huevos de color blanco, damasco, verdosos y hasta azules. Según Manzur & Alonca (2016; p. 217) “los huevos azules son cada vez más pálidos por el mestizaje” de gallinas criadas por mapuches y las traídas por los conquistadores.</p> <p>Benavente (1998; p. 26) menciona que “antaño se veía transitar mucho por los caminos campestres a las “faltas”, es decir, mercaderes modestos que pasaban por los campos vendiendo cositas y comprando huevo y gallinas o pollos a cambios”.</p>	
Descripción	
<p>Su forma es ovoide, de 5cm aproximadamente, y de colores variado como azul pálido, verdoso, blanco o damasco, algunos contienen pequeñas pigmentaciones. Contiene una yema de amarillo intenso y la clara transparente con toques blanquecidos; ello explica la señora Adela, quien menciona que el color de la yema se debe a la alimentación de maíz seco que tienen las gallinas en los campos.</p>	
Forma de Reproducción	
<p>Los huevos de campos son recolectados principalmente por mujeres, en las mañanas. Su reproducción es estable durante casi todo el año, bajando esta en los meses fríos, ya que las gallinas ponen menos huevos en la temporada de fines de otoño, y principios y mediados de invierno.</p> <p>Son utilizados para autoconsumo familiar, sin embargo, es posible encontrar este producto en ferias y mercados de la Provincia.</p>	

Forma de Consumo

La señora Adela utiliza los huevos de campo para preparar la hojarasca de sus pasteles. También son usados en otras preparaciones diversas y consumidos, como bien menciona Don Francisco, profesor de guitarra en el taller de cantoras, en “huevos al aja”, que son huevos revueltos con ajo picado o molido, muy frecuente entre los antiguos. Otra forma de su uso, es en betún (o merengue) para roscas, donde solo se utiliza la clara, la que es batida junto azúcar según la preparación de la señora Delfina.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Leche de Vaca

NOMBRE:	LECHE DE VACA
Origen	
<p>El origen del consumo de vacuno, y sus derivados, se remonta hacía el neolítico, cuando estos fueron domesticados en Europa y Asia; el ingreso a América y a Chile, se realiza a través de los conquistadores españoles. (Manzur & Alonca, 2016; p. 233).</p> <p>En Cauquenes, si bien la condición de su terreno fue más apta para otro tipo de ganado como corderos, hubo presencia de vacunos. Retamal (1992; p. s.n.) menciona que “en 1627, el capitán Pedro López de Fonseca tiene veinte vacas; en Santo domingo de Name, en 1655, Domingo Lorenzo de Opazo, posee cuatrocientas cabezas; en 1677, Juan López de Salas declara ochocientas; en Cauquenes, el teniente Gaspar Salvador Vergara tiene trecientas...”. Estos animales, menciona más adelante el mismo Retamal que son utilizados como yunta de bueyes, y utilizados sus derivados y el consumo de sus carnes.</p>	
Descripción	
<p>La leche de vaca, es de color blanca, líquida, posee materia grasa y nutrientes, haciéndola primordial para el desarrollo de los mamíferos en sus primeros años. Para su extracción se utilizan las manos o bien, sistemas de extracción mecánicos según lo que comenta la señora Marcia Andrade, quien ordeña sus vacas para la realización de queso en la comuna de Chanco.</p>	
Forma de Consumo	
<p>En la provincia, se puede encontrar la leche de vaca transformada en: quesillos, que son ofrecidos en las ferias libres; en manjar casero, como el que realiza la señora Adela para alfajores y pescaditos; queso Chanco, que es comercializado en el sector de Pahuil; entre otras.</p>	

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Lentejas Costinas

NOMBRE:	LENTEJAS COSTINAS
Origen	
<p>La lenteja es una legumbre de proveniente de Eurasia, y fue traída a América por los conquistadores españoles, la cual plantaron en el territorio del centro y centro-sur de Chile.</p> <p>En general, las condiciones del secano interior y costero presente en la zona de la Provincia de Cauquenes son óptimas para el crecimiento de las leguminosas como las lentejas (Tay U, France, Paredes; 2001). Las lentejas producidas en esta zona se caracterizan por tener un tamaño aproximado de 6mm, siendo las especies Araucana INIA y sus derivadas, las que se presenta en esta zona desde hace más de 40 años.</p>	
Descripción	
<p>En palabras de Don Álvaro, agricultor de la zona de Cardonal, comuna de Pelluhue, las lentejas que él cultiva son de un tamaño mediano, que existen unas más grandes que han traído pero que no se adaptan bien al suelo de su zona costera. Las plantas de lentejas que cosecha entregan un grano entre verde y café, de tamaño mediano para una lenteja (6mm) y aplanada.</p>	
Forma de Cultivo	
<p>Don Álvaro comenta que aprendió desde niño a sembrar las lentejas, a través de la observación y ayuda que daba a su familia. La lenteja es cultivada con los granos que se guarda de la cosecha anterior; esto se realiza en la tierra preparada con azadón y yuntas de bueyes; esta tierra es gredosa y fertilizada con guano de sus mismos animales. La lenteja se riega con el agua de la lluvia, y una vez ya está lista se cosecha con la utilización de echonas y se trilla a caballo, para finalmente separar de forma manual. El</p>	

trabajo completo es realizado mayormente por hombres, no siendo excluyente para las mujeres ya que ellas cooperan, sobretodo en la selección de los granos.

Las lentejas producidas por Don Álvaro son para cultivo, autoconsumo y venta en las ferias, con un precio de \$1.700 el kilo.

Forma de Consumo

Don Álvaro comenta que se venden en buena cantidad porque es lenteja de la zona y las personas prefieren estas que el lentejón, y que estas son consumidas cuando hay poca carne, ya que son un alimento completo con hartos nutrientes.

Son preparadas preferente como guisos, hervidas en agua y acompañadas con carbohidratos y otras verduras.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Maíz Camelia

NOMBRE:	MAÍZ CAMELIA
Origen	
<p>La palabra maíz proviene del creole <i>mahis</i>. Es un vegetal originario de América y que está asociado en la producción y consumo de varias culturas precolombinas que habitaron el continente. (Montecino, Cornejo & Razeto, 2012; p. 97).</p> <p>Montecino et al (2012: p. 97) menciona que el maíz cultivable es originario de Tehuacán según las evidencias científicas halladas en el lugar, que datan de hace más de 7.000 años A.P. Su importancia y expansión ocurrió aproximadamente en el año 5.000 A. P, encontrándose en la mayor parte de América. Sin embargo, su masificación en el uso sucedió durante el siglo XIX.</p> <p>Don José menciona que este maíz se planta hace años en los campos de Cauquenes, y que sus abuelos lo sembraban en la temporada Septiembre-Octubre.</p>	
Descripción	
<p>El maíz es un cereal que crece en mazorcas. En el caso del maíz camelia, Don José comenta que crece en tallos verdes de unos 2 metros de altura y posee granos de un amarillo radiante, con una textura firme y con intenso aroma. Añade que, cada mazorca, mide en promedio unos 25cm.</p>	
Forma de Cultivo	
<p>Don José comenta que el maíz o los choclos crecen en la tierra trabajada para ello, y que es un producto de la zona central de Chile.</p> <p>Por lo general, las semillas que se plantan son las mismas guardadas del consumo. Estas semillas son sembradas con la tierra trabajada, y de preferencia, como menciona Manzur & Alonca (2016; p.84) “en tierras profundas, ricas en materia orgánica y con buen drenaje.”</p>	

Para ejecutar el cultivo, don José comenta que se usan animales para dar vuelta la tierra, y se siembra a mano en la tierra trabajada. Estando crecido el maizal, se usan machetes para sacar las mazorcas de la planta. En general esto se realiza en verano por grupos de hombres y mujeres.

Forma de Consumo

Don José comenta que, en la zona de Cauquenes, es habitual hacer chuchoca en hoyo con los choclos, haciendo un alimento de guarda para el invierno. Esta chuchoca puede ser entera o molida. También se consume entera, desgranada o molida, en platos como la cazuela, el charquicán, humitas o pastel de choclo.

Lenz (1910: p. 391) menciona que los “españoles conocieron el guiso (de choclo) primero en Méjico con el nombre de tamal: parece que la voz humita en Chile fue introducida directamente del mapuche”. Por su parte, Pereira (1977; p. 70) citando a cronista español Gómez de Vidaurre, menciona que eran “usuales... el empleo del choclo y la papa” en la cocina de los conquistadores.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Merluza

NOMBRE:	MERLUZA
Origen	
<p>La merluza es un pez que habita las costas de Chile, desde el norte hasta la zona austral. Manzur & Alonca (2016; p. 250) citando a Molina, menciona que los antiguos cronistas relatan la abundancia de este pez en la costa, y que este era aprovechado por los mapuches.</p> <p>Retamal (1992; p.s.n.) menciona que los primeros años productivos de este territorio, eran gracias al trabajo de los habitantes, quienes pescaban y vendían sus productos secos en Santiago y Concepción.</p> <p>Don Gabriel Cáceres de Pelluhue, cuenta que los pescadores desde generaciones sacan la merluza para su venta en fresco o venta en secado.</p>	
Descripción	
<p>Es un pez de agua salada, que habita cercano a las costas a una profundidad de 50mt en adelante. Su color es grisáceo, con tonos plateados; tiene un tamaño aproximado de 70cm. Es un pez carnívoro, alimentándose de otros animales marinos como peces y crustáceos de menor tamaño.</p>	
Forma de Obtención	
<p>Las merluzas son pescadas por pescadores artesanales, en las caletas de Pelluhue, Curanipe, Loanco, por nombrar algunas. La pesca, según menciona el señor Gabriel, se realiza desde embarcaciones menores, en donde trabajan hombres jóvenes y mayores. La captura de las merluzas se realiza de forma tradicional y con redes. Finalmente, son comercializadas en las caletas y mercados de la provincia.</p>	

Forma de Consumo

La forma común de encontrar el producto es en pescado frito en las cocinerías y restaurantes, también se consume cocida en caldillos. Otra forma para el consumo de la merluza es a través de un proceso de secado, lo cual se conoce como pescada seca y se puede encontrar en las ferias libres de la Provincia.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Nalca

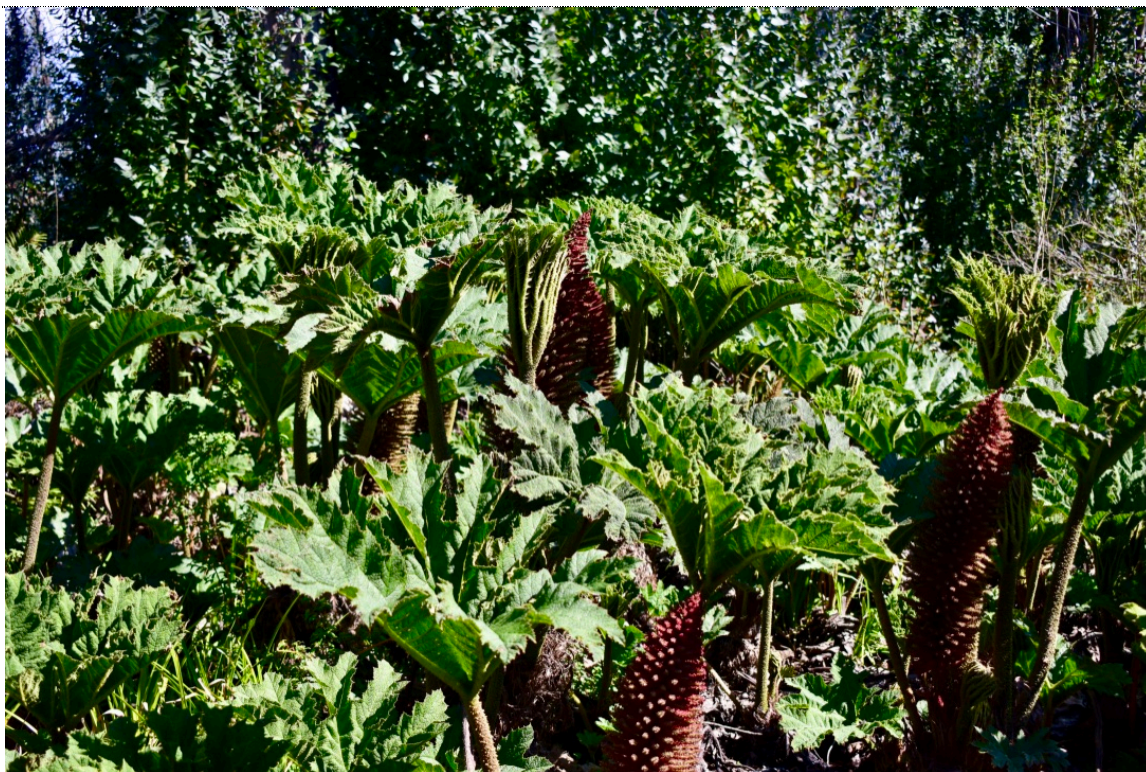
NOMBRE:	NALCA
Origen	
<p>La nalca es una planta sudamericana, que se encuentra en el centro y sur de Chile. Lenz (1910; p. 519), propone que la palabra es de origen “mapuche...nalca lo que se come del pangue”. Molina (1810; p. 154) distingue dos plantas de pangue (pangue)-nalca: la <i>Gunnera (Ginandria-diandria)</i> y el Panque-nalca (<i>Enneandria monogynia</i>). Dice Molina “la primera ama las provincias marítimas y la segunda las sub-andinas, si bien algunas veces se encuentran juntas en los lugares acuosos”.</p>	
Descripción	
<p>La nalca, es una planta verde, de promedio de altura de un metro y medio. Su tronco es grueso y crece horizontal al suelo y muy cercano a él. Las hojas amplias brotan del tronco principal a través de ramas con espinas y de color verdes-rojizas. Su tallo, que es la parte comestible según lo que explica Don Luis y, sus estudiantes Jairo, Ronald y Carlos, contiene bastante fibra y es parecido al apio. Añaden, que es jugoso y de sabor agradable, y más amargo cuando el tallo está “florecido”.</p>	
Forma de Obtención	
<p>Para obtener la Nalca, Don Luis y sus estudiantes utilizan los métodos tradicionales de sus abuelos. Para ello, se dirigen a sectores húmedos en los alrededores de Chanco donde se ubican los pangales. Se identifican los tallos más nuevos, seleccionándolos a través de su color verdoso y con la hoja cerrada; luego de ello, se arranca las ramas con ambas manos, tirando hacía abajo el tallo para arrancar la rama del tronco. Obtenida la rama, esta se quiebra al medio y se pela hacía abajo, para finalmente consumirla con una mezcla de sal y merquén.</p> <p>Las nalcas recolectadas sin quebrar, siendo apiladas y llevadas en sacos.</p>	

Forma de Consumo

Según las palabras del Profesor Luis, las nalcas se consumen en el mismo pangal, quebrándolas al medio y pelándolas hacia abajo, para luego untarlas con sal y consumirlas. También pueden ser consumidas como ensalada.

Los estudiantes del Liceo Federico Albert mencionan que se deben comer en temporada, ya que las que están fuera de esta se vuelven más amargas, ya que están florecidas o viejas. Añaden que, el consumir nalca, abre el apetito, por lo que es bueno comerlas previamente al almuerzo u onces.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Papas Costinas

NOMBRE:	PAPAS COSTINA
Origen	
<p>La papa es un producto original de América del Sur, el cual ha sido consumido desde hace más de 10.500 A.C., según las evidencias encontradas en Monte Verde, actual región de Los Lagos (Morales, 2007: p.3). Además, existe evidencia que la papa consumida en primera instancia fue silvestre, y luego domesticada y cultivada por habitantes de la meseta central de México, de las Sierras y los Andes Centrales, hacía años anteriores al 2000 A.C.</p> <p>El nombre de “papa”, proviene de la lengua quechua; los mapuches llamaban a este producto “poñi”, cuando era cultivado, y “malla”, cuando era de origen silvestre. (Manzur & Alonca, 2016: p.122); por su parte, los cronistas españoles se referían a este producto como “patata” o “batata”, con la finalidad de no ofender al Sumo Pontífice de la iglesia católica (Morales, 2007; p.7).</p> <p>En los campos aún se preparan las papas asadas, cocidas, molidas o asadas, en preparaciones como charquicán, o acompañamiento de platos (Plath, 2018: p.33,34,35). También su consumo en Chile se realiza a través de la pudrición en el agua de arroyos, llamada “papa vuna” (Lenz, 1910; p.774).</p>	
Descripción	
<p>La papa costina es un tubérculo que crece en las tierras del secano costero de la Provincia de Cauquenes, y debe su nombre a la zona donde se cultiva, que es preferentemente el sector de la costa de las comunas de Pelluhue y Chanco.</p> <p>Es una papa grande de unos 10cm, de color oscuro, con algunas secciones más claras.</p> <p>Es una papa más lisa y suave al tacto, de forma regular medio ovalada.</p>	

Forma de Cultivo

La papa costina se siembra en suelos blandos, que son previamente trabajados por los agricultores con ayuda de los arados de bueyes y luego rastrillados con los mismos. Estos sistemas se siguen utilizando en la zona costera de la Provincia. Las semillas de la papa, en palabras de Don Jorge, ha sido la misma que usaban sus abuelos y vecinos. Estas son plantadas por alrededores del mes de septiembre, cuando la luna está en creciente. Cuando las papas ya están listas para la cosecha, en el mes de marzo, son sacadas con azadón y seleccionadas manualmente las que son para consumo (autoconsumo y venta) y para semilla; ambas son almacenadas en sacos, en lugares frescos y sin luz.

Forma de Consumo

La forma de consumo de la papa costina es variada. Puede ser utilizada para hacer cazuelas y sopas, ya que es una papa grande que acompaña bien los platos. Es una papa fácil de manipular, ya que al ser regularmente lisa, es fácil de pelar.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Papas Doma

NOMBRE:	PAPAS DOMA
Origen	
<p>La papa es un producto original de América del Sur, el cual ha sido consumido desde hace más de 10.500 A.C., según las evidencias encontradas en Monte Verde, actual región de Los Lagos (Morales, 2007: p.3). Además, existe evidencia que la papa consumida en primera instancia fue silvestre, y luego domesticada y cultivada por habitantes de la meseta central de México, de las Sierras y los Andes Centrales, hacía años anteriores al 2000 A.C.</p> <p>El nombre de “papa”, proviene de la lengua quechua; los mapuches llamaban a este producto “poñi”, cuando era cultivado, y “malla”, cuando era de origen silvestre. (Manzur & Alonca, 2016: p.122); por su parte, los cronistas españoles se referían a este producto como “patata” o “batata”, con la finalidad de no ofender al Sumo Pontífice de la iglesia católica (Morales, 2007; p.7).</p> <p>En los campos aún se preparan las papas asadas, cocidas, molidas o asadas, en preparaciones como charquicán, o acompañamiento de platos (Plath, 2018: p.33,34,35). También su consumo en Chile se realiza a través de la pudrición en el agua de arroyos, llamada “papa vuna” (Lenz, 1910; p.774).</p>	
Descripción	
<p>La papa es un tubérculo que crece bajo tierra, conteniendo un tallo verde.</p> <p>Su forma puede variar según el tipo. En el caso de la papa doma es una papa oscura, con varios ojos hundidos, distribuidos de manera pseudo-uniforme por su cuerpo. Tiene un tamaño irregular de unos 8cm y un leve olor a tierra.</p>	

Forma de Cultivo

La papa doma es cultivada en climas de secano costero. El señor Álvaro planta esta variedad en el sector de Cardonal, comuna de Pelluhue. Él, al igual que otros agricultores preparan la tierra con arado de animal y con azadón, para luego pasarle rastrillo y finalmente enterrar las papas pequeñas, que son utilizadas como semilla.

Don Álvaro comenta que la forma de cultivo la ha aprendido de sus padres, y que ellos realizaban las mismas prácticas de cultivo y mantenimiento con agua de lluvia. Cuando las papas ya están maduras, Don Álvaro menciona que estas son seleccionadas a mano.

Forma de Consumo

En general, se puede encontrar en diversas preparaciones de la Provincia de Cauquenes, tales como cazuelas, sopas, guisos, entre otros.

Don Álvaro menciona que estas papas doma, debido a que es una variedad más firme que la papa *desirée*, es buena para ser consumida como puré o frita, ya que no pierde consistencia.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Piure

NOMBRE:	PIURE
Origen	
<p>El piure es un marisco que habita en las costas del Océano Pacífico Sur, en las zonas intermareal y submareal. Pertenece a la familia de los tunicados.</p> <p>Lenz (1910: p.644) menciona que la palabra piure proviene del mapudungun “piùr”, que quiere decir marisco colorado muy sabrosos.</p>	
Descripción	
<p>El piure es una especie animal marina que, gracias a la filtración del agua, obtiene los nutrientes necesarios para vivir. Plath (2018: p.353) menciona que tiene un color rojo intenso y un sabor fuerte debido a los altos contenidos de yodo y vanadio; este último es un metal que se encuentra en el agua de mar.</p> <p>El piure además posee una cubierta que lo protege, asemejándose a una roca la que es llamada comúnmente como peña.</p> <p>Esta especie tunicada es necesaria para la subsistencia de los ecosistemas marinos, ya que su labor filtradora aporta en el hábitat de diferentes especies de peces y moluscos del fondo marino.</p>	
Forma de Extracción	
<p>El piure que se extrae en las localidades costeras de Pelluhue y Chanco no es de cultivo marino, sino que crece de forma natural en el mar. La señora Pascuala, que vive en Pelluhue y trabaja en el Mercado de Cauquenes, comenta que de apoco se ha ido dando el cultivo de esta especie, sin embargo, la que mayormente se extrae es por recolección de los buzos, la que se realiza gracias a un trabajo de manguera de la persona que queda en cubierta de bote y, la inmersión del buzo (de 8 a 15 metros) quien utiliza un “perrera piurera” para zafarlos del lecho marino. El trabajo de extracción es realizado</p>	

principalmente por hombre. Cuando estos ya fueron transportados a tierra, con ayuda de cuchillo, son retirados por las personas que trabajan en los mercados, que preferentemente son mujeres; luego son mantenidos en agua para su conservación fuera de la peña.

Forma de Consumo

La señora Pascuala menciona que este marisco debe ser consumido fresco; hay personas que aún lo comen crudo con un poco de limón. Otros lo consumen cocidos en la misma peña o los sacan para hacer sopas, caldillo o empandas. Finalmente, estos pueden ser ahumados y secados para su conservación.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Poroto Arvejilla

NOMBRE:	POROTO ARVEJILLA
Origen	
<p>La palabra poroto proviene del quechua <i>purutu</i>, y los mapuches llamaban a este producto <i>degul</i> o <i>culhui</i>, según la información de Manzur & Alonca (2016; p.43), citando a Latcham.</p> <p>El poroto es una legumbre de origen Latinoamericano, y se pueden encontrar diversas razas. En Chile, debido a su variada biodiversidad, es posible encontrar distintos tipos de esta legumbre, como bien describe Lenz (1910, p. 628), “hay más de 30 tipos, entre ellos el poroto arvejillo, burrito, mantecas”.</p> <p>Además, Lenz (1910; p.629) menciona que, los cronistas de la conquista refieren a que “en Chile son uno de los más importantes alimentos populares, talvez el más importante junto el trigo, el maíz y la papa”.</p>	
Descripción	
<p>El poroto arvejilla es una legumbre pequeña que se obtiene de las matas de porotos. Las bayas de las plantas de porotos, generan semillas de 9 milímetros de tamaño, color grisáceo y una textura dura. Según Don Miguel, de Chanco, el poroto arvejilla es similar en sabor al poroto burro.</p> <p>Estos porotos, al igual que otras variedades de legumbres, son alimentos de guarda, por lo que sus mantenimientos deben ser en un lugar interior, seco y libre de humedad.</p>	
Forma de Obtención	
<p>El poroto arvejilla es cultivado al interior de Chanco, en el sector de Santa Mónica. Sin embargo, es un poroto costino, ya que se cultiva en la zona poniente de la Cordillera de la Costa.</p>	

Para obtenerlos, es necesario preparar la tierra para su cultivo, y posterior cosecha de las bayas. Obtenida la cosecha, los porotos deben ser desgranados a mano y dejados en sacos para la guarda.

Don Miguel comenta que antes era común ver este tipo de poroto, ya que en la zona se producía una gran cantidad. Antes, Don Miguel, sacaba de 800 a 1.000 kilos de esta legumbre, ahora se produce como la mitad.

Forma de Consumo

Si bien los porotos son consumidos frescos durante los meses de verano, es común que estos sean consumidos como alimento de guarda en los meses de otoño e invierno. Los porotos arvejilla son preparados junto a otros productos como chuchoca molida, chuchoca entera, tallarines, mote, cuero de chancho, entre otros.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Queule

NOMBRE:	QUEULE
Origen	
<p>El queule es un árbol de la familia de las <i>gomortegaceae</i>, siendo la última especie de esta familia (San Martín & Sánchez; 2000). Este árbol puede ser encontrado en las quebradas de la costa Maulina, específicamente en la Reserva Nacional Los Queules, ubicada al sur de la comuna de Pelluhue.</p> <p>Manzur & Alonca (2016; p. 177) menciona que el fruto del queule era consumido por los mapuches antes de la llegada de los españoles.</p>	
Descripción	
<p>Molina (1810; p. 189, 199) describe al queule como un “árbol siempre verde... tronco derecho provisto hacía la cima de ramas ascendentes; hojas alternas pecioladas, ovales, dentadas, fragantes, de 5 pulgadas; flores axilares, esparcidas, blanquecinas; corola heptapétala; diez o estambres”.</p> <p>El queule produce un fruto ovoide, de color anaranjado, cáscara semi-gruesa y con un cuesco de considerable tamaño en su interior. Su sabor es dulce.</p>	
Forma de Obtención	
<p>Raimundo, quien es parte del equipo de “Huertas a Deo”, menciona que la forma de obtención de este fruto es a través de la recolección, practicada por las agricultoras y mujeres que habitan la zona. Es recolectado durante los meses de maduración del fruto, que coincide en los meses cercanos a abril.</p> <p>El queule es un fruto escaso, ya que el árbol es tendiente a la desaparición.</p>	

Forma de Consumo

El equipo de “Huertas a Deo” mencionan que con este fruto es utilizado para la elaboración de mermeladas y dulces. El profesor de Turismo, Luis Villegas, comenta que este fruto es utilizado para saborizar aguardientes.

El queule también puede ser consumido como fruta, cuando este se encuentra maduro.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Trigo

NOMBRE:	TRIGO
Origen	
<p>El trigo es un cereal originario de medio oriente, siendo llevado desde ahí hacía Europa. Pedro de Valdivia, en su incursión por el actual territorio chileno lo trajo consigo para cultivarlo en el valle del Mapocho, expandiendo su uso hacía la zona centro sur. (Montecino et al, 2012; p. 79).</p> <p>La palabra trigo, proviene del latín <i>triticum</i>, que quiere decir quebrado o triturado, por lo cual es necesaria su molienda o trilla para el consumo (Manzur & Alonca, 2016; p. 97), cuestión que en Chile se realizó primero con atochas de mano (Pereira, 1977; p. 14), y luego con la tecnología de molinos traídas por los conquistadores españoles.</p> <p>En Cauquenes, relata Retamal (1992; p. s.n.) “otra importante producción de la zona, especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XVII, fue el trigo. Este cereal produjo...cambio en la fisonomía del campo chileno y a medida que crece su importancia productiva aumenta el cambio operado por la tierra, pues termina por cambiar la hacienda por estancia”.</p>	
Descripción	
<p>El trigo es una especie vegetal que tiene un crecimiento aproximado de 1m de altura, poseyendo un tallo estrecho, firme y hueco, con hojas que terminan en punta y flores que son conocidas como espigas. El trigo, según comenta Don José Cáceres, es color verde cuando está fresco, pero toma un color dorado en sus semillas. Para acceder a las semillas, es necesario trillar el trigo con caballos, separando el resto de la materia con los granos.</p>	

Forma de Cultivo

Don José comenta que las variedades de trigo usadas en la zona de Cauquenes, son la “1.500”, “Henríquez” y “cuaderna”, por nombrar algunas. Estas semillas eran generalmente compradas.

La zona donde se cultive el trigo no debe tener una oscilación térmica muy variable, ya que esto puede afectar la cosecha. Para trabajar la tierra, aún se utilizan arados y herramientas manuales, para luego depositar las semillas que iban siendo repetidas cada dos años, luego de eso, se deja “descansar la tierra” para volver a cultivar.

Cuando el trigo madura, es cortado con echonas, y juntado en montones que luego son trillados con animales para separar el grano de la paja.

Forma de Consumo

Don José comenta que, desde los campos, salían carretas al molino de Cauquenes para hacer harina y traerlo de vuelta. Parte de la harina se vendía en el pueblo y la otra quedaba para el consumo de la familia. Esta harina se utilizaba para hacer pantrucas, pan y para espesar.

Lo que sobraba del trigo, como la paja, es guardada como alimento para los animales.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Uva

NOMBRE:	UVA
Origen	
<p>La uva es un fruto proveniente de la vid. La vid es una planta llevada desde el continente asiático hacia Europa, y posteriormente expandida por Latinoamérica. En Chile, la vid es traída por los conquistadores al mando de Pedro de Valdivia por el año 1546, cuando Rodrigo de Araya plantó su primera vid en El Salto (Biblioteca Nacional, 2015; p. 36).</p> <p>Pereira Salas (1977; p. 28) señala que “en 1601, de acuerdo a testimonio del padre Gabriel de Ocaña, la vida se había repartido a lo largo de territorio hasta la zona de Angol”. Manzur & Alonca (2016; p. 131) señala que, “la viticultura en Chile se concentró en el área del secano interior en el centro-sur de Chile, siendo las principales variedades la País y la Moscatel de Alejandría”. La importancia de la producción de uva motivó que en el año 1895 se aprobará por el Estado de Chile la creación de la “Escuela Vitivinícola” con sede en Cauquenes, la que buscaba la profesionalización de esta actividad para los campesinos y agricultores (diario “La Gaviota”, 1895).</p> <p>La producción de uvas en Cauquenes, como bien señala el mismo Pereira Salas (1977: p.64) fue utilizada, entre otros usos, para la producción de aguardiente.</p>	
Descripción	
<p>La uva es una fruta de color oscuro o claro, dependiendo de la variedad. En el caso de la uva país, es una fruta oscura, redonda, dulce y de gran aroma. Crece en la vid bajo un sistema de cultivo llamado “de cabeza”, es decir, casi a ras de suelo. Estas vides poseen un tronco grueso, poroso, de color café y de baja altura, donde crecen ramas y hojas verdes de unos 15cm, además de los racimos de uva.</p> <p>También existe la variedad de moscatel, que es una uva clara con tonos verdosos; tiene un tamaño aproximado de 1 a 2cm y crece en racimos superiores a 15cm.</p>	
Forma de Cultivo	
<p>Don Gastón, oriundo de Cauquenes, menciona que estas uvas crecen en suelos del secano, necesitando muy poca agua.</p>	

Para trabajar la vid, es necesario mover la tierra con arado tirado por caballos o por azadón, dependiendo de las distancias que tengan las plantas. Además, hay que podar y cortar los sarmientos (ramas) y partes del tronco donde la vid está enferma, ya que pueden ser arañas que dañan la planta.

Para reproducir la planta, se utiliza la misma que se antepone, hundiéndola en el suelo para que crezca una nueva vid, según comenta Don Gastón.

Su forma de cosecha se realiza a fines del verano, y en ella trabajan principalmente campesinos y temporeros. Cada persona, menciona Don Gastón, tiene su secreto para saber si la uva está madura, algunos campesinos ven la hoja, otros la hoja u otra técnica.

Forma de Consumo

La uva es consumida principalmente como vino, aguardiente, chicha y como uva de mesa; de esta última, debido a sabor dulce y fresca en el aroma.

Registro Visual



(Fotografía San Martín, J. 2018)

2. Preparaciones Patrimoniales

Aguardiente

NOMBRE:	AGUARDIENTE
Antecedentes	
<p>El aguardiente es un destilado de alto contenido alcohólico, que se obtiene a través de la destilación de los orujos. Pereira (1977; p.64) escribe que por el siglo XVII, “los aguardientes... más acreditados eran los del Norte, los de Santiago, Colchagua y Cauquenes”, que “se no se bebían puros sino en forma de chivato”.</p> <p>Don Gastón Luna dice que el aguardiente se prepara en la zona hace años, y que fue enseñada por las generaciones anteriores a los abuelos que habitan en los campos de la Provincia.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">- Orujo de uva.- Agua.	
Forma de Preparación	
<p>Para preparar el aguardiente, comenta Don Gastón y Don Luis es necesario usar el orujo de la uva que fue utilizado en la preparación de vino, y agua, además pueden usarse frutas como queules, hierbas entre otros para saborizarla. Primero se vierte el agua al interior de la caldera y los orujos, sin depositar nada más. La técnica es colocar más apretado los orujos de abajo para que pueda reaccionar mejor. Ya terminado de colocar los orujos, la caldera debe ser sellada y colocada a fuego constante de leña. Desde la manguera de la caldera, comenzará a depositarse el agua destilada, se recomienda no guardar los primeros milímetros de agua porque es un alcohol tóxico. Luego de ello, se guarda el aguardiente en botellas.</p> <p>Los restos de los orujos pueden ser utilizados como abono para las viñas o la tierra.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

Según lo manifestado por Don Luis, el aguardiente se utiliza para algunas celebraciones o para llevarla a casas de los amigos y familiares.

La señorita Ana comenta que es utilizada en el ponche de culén, el cola de mono, entre otras bebidas de celebración de cumpleaños, fiestas patrias, navidad y año nuevo.

Los bebestibles que contienen aguardiente por lo general se sirven en “cañitas” o pequeños vasos, ya que su contenido alcohólico es alto y de sabor fuerte.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Alfajor de Manjar

NOMBRE:	ALFAJOR DE MANJAR	
Antecedentes		
<p>Este tipo de alfajor es una preparación propia de los alrededores de Cauquenes. La señora Adela, quien es cultora de esta preparación, comenta que la receta original, la cual aún se utiliza, es proveniente de la señora Carmen Castillo, quien la aprendió a principios de 1900 en la casa de las “hermanas Paiva”, cuando ella después de la escuela iba a ayudar a dicha casa.</p> <p>La señora Adela tiene noción de la receta desde los 12 años, la cual aprendió mirando y trabajando directamente con la señora “Carmelita”, ayudando a preparar parte de los ingredientes como el manjar. Actualmente, ella sigue realizando los alfajores y estos son comercializados en locales típicos de Cauquenes como el “Mocambo” y la feria libre del día miércoles y sábado en la misma localidad.</p>		
Ingredientes		
Manjar: <ul style="list-style-type: none">- Leche de vaca natural.- Azúcar.	Hojarasca: <ul style="list-style-type: none">- Yemas de huevo de campo.- Agua.	<ul style="list-style-type: none">- Mantequilla.- Harina.
Forma de Preparación		
<p>El manjar se hace con leche de vaca natural y azúcar, el cual se cuece lentamente en una olla de cobre por tres horas, revolviendo constantemente con una cuchara grande de palo. El fuego utilizado es directo y en base a leña, la cual se realiza fuera de la casa en un cobertizo.</p> <p>Las hojarasca se hacen de una mezcla homogénea de la harina, las yemas de huevo de campo, la mantequilla y agua. Se amasa por diez minutos y luego se estira, generando una masa del grosor de unos cinco milímetros, la cual es cortada con una base metal. En palabras de la propia señora Adelita, “siempre se ha utilizado un molde de corte de un tarro, tal como lo hacía la señora Carmelita”. El tarro utilizado es un tarro de conservas</p>		

vacío. Una vez cortadas las hojarascas, éstas son llevadas al horno a fuego fuerte por quince minutos. Es primordial que el fuego sea fuerte, ya que así algunas hojarascas quedan curvadas.

Finalmente, ya con las hojarascas cocinadas, se toman una para agregarle una pasada de manjar, luego se pone una segunda capa, a la cual se le vuelve a agregar manjar y por último se tapa con una tercera hojarasca.

Consumo y Maneras de Mesa

No hay restricción de género, edad o social en su consumo. Las personas comen los alfajores como un *snack*, en la calle o en la plaza, otros las llevan a casa para comerlas a la hora de la once, y otro grupo no menor, compra para celebraciones como bautizos, cumpleaños o primeras comuniones, siendo una variante ya que ahí se prepara una versión pequeña de estos alfajores.

Finalmente, su sabor es dulce y suave, ya que las hojarascas son neutras; su textura es crujiente; y se comen frescas, estando a temperatura ambiente.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Arrollado de Chancho

NOMBRE:	ARROLLADO DE CHANCHO
Antecedentes	
<p>El arrollado es una preparación que puede ser encontrada en diversas partes de la zona central de Chile, como también en otras zonas. Pereira (1977; p. 87) escribe que el arrollado contiene “carne cocida de chancho, hecha en trozos, revuelta con huevo y envuelta en malaya o cuero de chacho”.</p> <p>La señora Petronila comenta que este plato ha sido consumido por años en la Provincia de Cauquenes, siendo preparado especialmente posterior a las muertes de chancho en la zona.</p>	
Ingredientes	
- Pulpa de chancho. - Cuero de chancho. - Ajo.	- Ají. - Sal. -Orégano.
Forma de Preparación	
<p>La carne de chancho debe ser cortada en trozos largos, para luego ser adobada con los aliños previamente molidos y machacados. Se mezcla homogéneamente por los trozos el ajo, ají y la sal, para luego unirlos y formar un cilindro. Con el cuero, se cubren los trozos y se comienza a enrollar hasta formar el arrollado con una forma tubular. Finalmente, es amarrado con pitilla y se deja hervir en una olla grande.</p>	
Consumo y Maneras de Mesa	
<p>El arrollado de chancho se consume preferentemente a la hora del almuerzo o la once, entre los meses de mayo y agosto, aunque hoy en día su consumo es anual.</p>	

Esta preparación es acompañada de papas y ají. La señora Petronila señala que es consumido preferentemente por personas mayores, ya que contiene aliños y ají; y se sirve en platos bajos, recién salido de la cacerola.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Birraña

NOMBRE:	BIRRAÑA	
Antecedentes		
<p>La birraña es una preparación en base a piures, y que, como bien a informado el cocinero Gabriel, proviene de la receta que comían los pescadores al momento de estar en labores de pesca en los botes. Esta primera sopa de piures era cocinada en la misma lancha sobre un latón de metal con carbón. Los piures eran extraídos durante la madrugada y cocinados en agua de inmediato, junto a papas y cebollas previamente cortadas. A este caldo, además, se le añadía harina tostada, para finalmente ser consumido caliente.</p>		
Ingredientes		
- Piures.	- Cilantro.	- Papa (solo original).
- Cebolla (Original)	- Acelga.	- Harina Tostada (solo Original).
- Limón.	- Agua.	- Pimienta.
- Aceite.	- Sal.	
Forma de Preparación		
<p>La preparación de la birraña se comienza sacando los piures de la peña con un cuchillo; luego se vierte en una olla agua, aceite sal y pimienta, junto con los piures. Se deja cocer por unos 20 minutos, hasta que los piures estén cocidos y la cebolla. Luego, se sirve junto al limón y se adorna con cilantro.</p> <p>En el caso de la receta original de la sopa de piures, primero se sube ya picadas las cebollas y papas en cuatro. Se hace el fuego de carbón sobre una lata de metal dentro de la lancha. Se sacan los piures del mar, luego se sacan de la peña y se ponen a cocer en agua junto a las papas y la cebolla. Se cuece hasta que todos los ingredientes están cocidos. Finalmente, se sirve en un tazón enlozado y complementa con harina tostada, para espesar y dar contundencia.</p>		

Consumo y Maneras de Mesa

La birraña hoy en día es servida en los restaurantes de la costa de Pelluhue. Es consumida principalmente por adultos conocedores del sabor del piure. Es un plato fresco y se consume a temperatura ambiente, en ocasiones como almuerzos y a media tarde. Su textura es blanda y de sabor medio salado, pero equilibrado con el juego de limón.

En el caso de la sopa de piures, esta es consumida generalmente por pescadores hombres, de diferentes edades. Es un plato caliente y se consume en la madrugada. Su textura es espesa, y su sabor salado. Es consumido durante todo el año.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Caldillo de Papas con Mariscos

NOMBRE:	CALDILLO DE PAPAS CON MARISCOS	
Antecedentes		
<p>Tanto en las localidades marítimas como en los campos de la provincia, era tradición tomar en las mañanas un caldo simple, hecho con ingredientes de guarda de las cocinas de las casas. Esta sopa era tomada antes de ir a las labores de la agricultura, temprano en la mañana para entregarle energía y calor al cuerpo. En la zona costera, la variante de este mismo tipo de caldo es que se agregan productos del mar como cholgas con concha.</p>		
Ingredientes		
- Cebolla.	- Chorito.	- Ajo.
- Papa.	- Piure.	- Color.
- Cholga.	- Ajo.	- Agua.
Forma de Preparación		
<p>La señora Lorena dice que esta receta proviene de la enseñanza de su bisabuela. Al interior de la cocina, se prepara un sofrito simple en la olla, que contenga color, cebolla y ajo picado. Pasado diez minutos, se agrega el agua junto a las papas trozadas y los mariscos con concha, dejando hervir por media hora. Algunas variantes más recientes agregan carne, además de los ingredientes señalados al momento de incluir el agua.</p>		
Consumo y Maneras de Mesa		
<p>Este tipo de preparaciones simples se realiza en las mañanas, tomadas como desayuno antes de la salida a las labores. La señora Lorena, dueña de una cocinería, menciona que son preferentemente adultos y personas mayores, siendo más recurrente que la pidan hombres que mujeres. Este caldillo es tomado para despertar bien y recuperar el cuerpo, por eso se toma todo el año, aunque tiene mejor recepción en otoño e invierno.</p>		

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Cazuela de Chancho con Chuchoca

NOMBRE:	CAZUELA DE CHANCHO CON CHUCHOCA
Antecedentes	
<p>Las muertes de chancho en los campos de la zona centro sur de Chile, se realizan durante la temporada invernal, por ello es que se han configurado la realización de algunas fiestas asociada a ello, como la “fiesta del chancho muerto” en la ciudad de Talca. De los productos obtenidos del chancho, algunos son ahumados en las cocinas de las casas de campo, otros realizados embutidos como longanizas o prietas, y otros consumidos de manera inmediata en preparaciones asadas o cazuelas.</p>	
Ingredientes	
<p>- Carne de Chancho. - Papa. - Sal. - Agua. - Cebolla. - Morrón. - Ajo. - Zanahoria. - Chuchoca. - Comino.</p>	
Forma de Preparación	
<p>La señora Yolanda del restorán Rucaray, dice que para preparar la cazuela de chancho como lo han hecho por años en su familia, primero se debe colocar el chancho en una olla con agua y sal hasta que esta última hierva. Mientras la carne se prepara, se pican las zanahorias y el Morrón en juliana, las papas y el zapallo en cortan en trozos. Cuando el agua hierve, se retira la espuma que suelta el chancho hervido, para agregar los aliños ajo, comino y sal, junto con las verduras trozadas; además, la cebolla se agrega con un corte en cruz arriba –por si a algún comensal no le gusta–. Esperar a que todo hierva nuevamente para agregar la chuchoca molida y darle unos diez minutos más en la olla. Finalmente, en un plato hondo se sirve caliente y se acompaña con pan y/o un puñado de cilantro.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

Si bien es un plato que se consume todo el año, su preferencia es en invierno porque en los campos la preparación de productos derivados del chancho se da en dicha época. La señora Lorena y la señora Marlenne –quien es dueña de una cocinería en el mercado–, comentan que es consumida preferentemente por hombres mayores a la hora de almuerzo, durante toda la semana, y con alta preferencia los días más fríos.

Su sabor es salado y suave al paladar. Se deben utilizar todos los cubiertos para su consumo, ya que las presas como la carne debe cortarse y tomarse con tenedor. Se sirve bien caliente, en plato hondo y con plato bajo, ya que es más fácil y cómodo cortar el chancho en el plato.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Cazuela de Pava con Chuchoca

NOMBRE:	CAZUELA DE PAVA CON CHUCHOCA	
Antecedentes		
<p>La cazuela de pava con chuchoca es un plato de tradición del campo chileno, adaptado de la “olla podrida” de la cocina española.</p> <p>Benavente (1998; p. 43) menciona que “lo mejor es...las cazuelas, especialmente la de pava con chuchoca”, haciendo referencia al consumo que tiene este plato en la zona de la provincia.</p> <p>La señora Lorena menciona que es un plato que ha traspasado de generación en generación, sin tener muchas variaciones respecto de su preparación original. Este plato se prepara en la temporada de invierno de la zona centro-sur de Chile, siendo esperado por los comensales.</p>		
Ingredientes		
- Pava	- Papa	- Perejil
- Zapallo	-	- Agua
-Chuchoca	Cebolla	- Sal
	- Apio	
Forma de Preparación		
<p>La señora Lorena dice que la forma de preparación de la cazuela de pava, comienza con trozar el pavo, cortar el zapallo, pelar las papas, picar la cebolla y cortar una ramita de apio, mientras se calienta el agua. Terminado el proceso de picado de los ingredientes, estos se añaden a la olla junto al agua, esperando a que esta hierva para añadir finalmente el zapallo, hay que revolver con cuchara de palo para que se mezcle bien con el resto de los ingredientes. Desde allí, se espera a que termine de cocer el zapallo.</p> <p>Ya servido al plato mediante un cucharón, se puede agregar un puñadito de perejil para acompañar el sabor.</p>		

Consumo y Maneras de Mesa

Este plato es consumido preferentemente al almuerzo de la época invernal. Como bien dice la señora Yolanda, quien trabaja en el Rucaray, dice que las personas pasado de los cuarenta y cinco años consumen esta cazuelita; llegan a partir del mediodía, ya que muchos toman desayuno temprano en la mañana.

Su sabor es medianamente salado, ya que el zapallo resta un poco la salinidad del plato. Se consume en plato hondo y bien caliente; solo se consume con cuchara ,ya que los ingredientes en la olla quedan cocidos a un punto de fácil corte con cuchara.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Chuchoca

NOMBRE:	CHUCHOCA
Antecedentes	
<p>La chuchoca es una preparación antigua realizada por los pueblos originario de Chile y que luego pasó a ser una preparación de campesina; como señala Lenz (1910: p. 320) “es en base a choclo (maíz de trigo maduro) para poder guardar los granos durante el invierno. La preparación... (es) conservada en Talca, Maule i otras provincias del centro meridional”. Don Alejandro Medel, historiador local de Cauquenes, menciona que los cauqueninos son conocidos como “Chuchoqueros”, ya que existe una vasta tradición en su preparación y consumo.</p> <p>Oreste Plath (2018; p.335) describe la chuchoca como “molienda de maíz maduro deshidratado, previamente cocido en agua o “curanteado”; una vez frío se desgrana y muele”.</p>	
Ingredientes	
- Maíz.	
Forma de Preparación	
<p>Según los registros audiovisuales de Don Gastón, investigador del Museo Campesino en Movimiento– MUCAM, la preparación de la chuchoca en hoyo es una junta de amigos, un mingaco. La preparación parte con la selección de las mazorcas, sacando algunas hojas para las humitas. Luego, en el hoyo chuchoquero, que es hoyo redondo, de unos 3metros de profundidad, se hace fuego al amanecer con leña. Cuando el fuego está listo, a eso de pasado el mediodía, se vierte una carreta llena de choclos sobre el fuego anteriormente preparado; se tapa con un lata y tierra, dejándose cocer por un día entero. Cuando se retiran los choclos, estos son desgranados y, eventualmente, otros son llevado al molino para hacer una especie de harina llamada “chuchoca molida”.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

Era una tradición de las casas, hacer la chuchoca en hoyo, ya que es una forma de preservarla para el invierno, como comenta Don Eduardo Cancino en el registro realizado por MUCAM.

Doña Carmen Estrada comenta que es común que en Cauquenes y sus alrededores se use la chuchoca, molida o entera, para preparar las guañacas, las cazuelas de chanco o de pava, ya que ese ingrediente es el que entrega consistencia al caldo.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Color

NOMBRE:	COLOR
Antecedentes	
<p>El o la color es una preparación en base a grasa, ají y pimienta seca. Pereira (1977; p. 21) menciona que la grasa de los animales fue importante para los conquistadores españoles, ya que el aceite de oliva era escaso, por lo que este producto fue utilizado hasta como sustituto de mantequilla y, preferentemente para freír los alimentos.</p> <p>Don Benito y su señora, ambos de Pilén, mencionan que la color es una preparación muy antigua, que sus abuelos ya la preparaban y utilizaban para dar mayor sabor a porotos y cazuelas, y para freír huevos.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">- Grasa de chanco.- Ají rojo.- Pimiento rojo.	
Forma de Preparación	
<p>Don Benito cuenta que para hacer color es necesario tener grasa de chanco, ají rojo seco y pimienta roja seca. Primero, se coloca la grasa de chanco en una olleta de fierro y se derrite a fuego directo; se debe revolver con cuchara de palo. Cuando la grasa ya está caliente se retira del fuego; se deposita lentamente el pimienta rojo molido, en cucharadas pequeñas, ya que la grasa “salta” al momento del contacto con el pimienta. Luego, se pone la olleta nuevamente al fuego, revolviendo para que se distribuya el pimienta en la grasa. Nuevamente se retira del fuego y mediante el mismo proceso de cucharadas, se deposita el ají rojo molido. Finalmente se vuelve nuevamente al fuego y revolviendo. Cuando ya se enfría la preparación, puede ser guardada en la misma olleta, o bien en tarros para su uso.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

Plath (2015; p. 261) escribe que el o la color se utiliza para saborizar las cazuelas y carbonadas. Por su parte, Don Benito comenta que puede usarse como aceite para freír los huevos de campo. También es utilizada en la guañaca ya que esta, según Lenz (1910; p.581) se hace con “harina tostada con agua caliente con color”.

El color es consumido por lo general al desayuno, almuerzo y once, ya que puede ser utilizado para saborizar o bien, para freír. Su consumo es generalmente en otoño e invierno, ya que como menciona Don Benito, los chanchos se matan en mayo y de ellos se saca la grasa para hacer la color.

Su color es rojo, su textura es aceitosa y al contacto con el fuego se vuelve líquida.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Empanadilla de Alcayota y/o Pera

NOMBRE:	EMPANADILLAS DE ALCAYOTA Y/O DE PERA	
Antecedentes		
<p>Las empanadillas dulces son una preparación que se ha traspasado por generaciones en la zona del interior de la provincia. La señora Rosita, quien vende estas empanadillas los días miércoles y sábados en la feria de Cauquenes, comenta que las preparan desde tiempo de los antiguos, con peras deshidratadas y/o con mermelada de alcayota.</p> <p>En la misma feria, se pueden apreciar unas dos o tres personas más que venden este producto reconocido y tienen muy buena aceptación por parte de los asistentes de la feria.</p>		
Ingredientes		
Para la masa:	- Azúcar. - Limón. - Polvos Imperial. - Manteca.	Para el relleno: - Dulce de Alcayota. - Dulce de Pera.
Forma de Preparación		
<p>Para el dulce de pera, primero se colocan a remojar las peras secas, a las que luego se les agrega azúcar para formar el dulce. Se cuecen en la olla y a fuego de cocina a gas, sin dejar de revolver.</p> <p>Para el dulce de alcayota, se hace el mismo proceso que el de una mermelada, cocinando la alcayota con un poco de agua y agregando azúcar hasta que esta tome punto y consistencia.</p> <p>La masa de la empanadilla se hace poniendo la harina en una mesa o un pote, luego se agregan los huevos con yema y clara, la manteca, el azúcar, un poco de limón y los polvos imperial, para comenzar a amasar hasta tener una masa homogénea y tibia. Lista la masa, esta se separa en bollos de similar porte, los que luego son estirados con una botella lisa o un uslero. Finalmente, esta es rellena con el dulce de pera o alcayota,</p>		

cerradas con un poco de agua tibia y forzada con un tenedor para que estas no se abran en el horno de lata; se dejan hornear hasta que las empanadillas estén doradas.

Consumo y Maneras de Mesa

Las empanadillas de alcayota o de pera, son consumidas por personas de diferentes edades y géneros. En la feria de Cauquenes se puede apreciar que las personas las comprar y algunas las comen de forma inmediata. También, como menciona la señora Rosita, estas empanadillas se hacen en casa para consumo familiar.

La empanadilla tiene un sabor dulce, de textura suave en la masa y de mayor humedad en el centro. Su tamaño es de unos diez centímetros en la parte más alargada y se consume a temperatura ambiente.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Ensalada de Digüeñes

NOMBRE:	ENSALADA DE DIGÜEÑES
Antecedentes	
<p>Los digüeñes son un hongo usado en la cocina tradicional mapuche en ensaladas y guisos (Plath, 2018; p. 339). Cortes y Boza (2017; p.57) mencionan que “eran recolectados por distintas tribus amerindias desde la prehistoria, principalmente por los mapuches dada su amplia distribución en el centro y sur de Chile... usualmente se consume crudo, en ensaladas o acompañado con cebollas y cilantro”.</p> <p>Durante los meses de agosto y septiembre, en la feria de Cauquenes y Chanco, se puede encontrar este producto, el cual es recolectado principalmente por mujeres, quienes los ofrecen en sus canastos, y venden en unidad de cañas o vasos.</p>	
Ingredientes	
- digüeñes. - Cilantro. - Limón.	- Agua. - Sal. - Aceite.
Forma de Preparación	
<p>La señora Graciela menciona que, para su preparación, se utilizan dos vasos de digüeñes lavados, un puñado de cilantro picado, dos limones exprimidos, dos cucharadas y aceite, y medio vaso de agua. En una ensaladera, se vierten cada uno de los ingredientes, agregando al final la sal y el aceite; se revuelven y son dejados reposar unos minutos, así toman una textura suave y humedecida.</p> <p>Son servidos en la mesa, generalmente en la misma ensaladera y servidos con cuchara, sirviendo de acompañamiento para los platos principales.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

La ensalada de digüeños es consumida, en este territorio, durante los meses finales de invierno, ya que nacen en los robles posterior a las lluvias.

Son consumidos por las familias a la hora de almuerzo, sirviéndose fríos y crudos en una ensaladera común para todos.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Guañaca

NOMBRE:	GUAÑACA
Antecedentes	
<p>La guañaca, o referida en algunos textos como “huañaca”, es una preparación en base al caldo de la cocción de los interiores del chancho, preferentemente del caldo de prietas, la cabeza o el arrollado, como bien menciona la informante, señora Carmen Estrada, experta en la preparación de guañaca en la provincia de Cauquenes. Pereira (1977: p. 87), escribe que la “huañaca” es gordura de vaca con harina, y que esta era consumida ya en la época Portaliana.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">- Caldo de prietas, cabeza o arrollado de chancho.- Pimiento.- Cebolla.	<ul style="list-style-type: none">- Ajo.- Rama de Apio.- Sal- Harina Tostada
Forma de Preparación	
<p>Cocer algunas de las preparaciones de chancho, con la finalidad de obtener el caldo que se usa en la preparación. Luego, se pican en juliana la cebolla, en cuadros el pimiento, y se muele el ajo, para ello llevarlo al sartén y sofreír. Ya con el sofrito hecho, junta con el caldo, y este se cuece; se añade la ramita de apio para el sabor.</p> <p>Finalmente, se espesa con la harina tostada en una proporción de media taza por litro de caldo.</p>	
Consumo y Maneras de Mesa	
<p>Es consumida preferentemente por adultos y, en mayor proporción, por hombres. La señora Carmen comenta que se come como previa a los platos principales. La guañaca es una preparación de casa, en época de invierno y posterior a la muerte de chancho. Es escaso encontrarla en locales, salvo de que estos preparen embutidos o interiores.</p>	

Su sabor es salado y con toques de grasa. Es espesa y se consume caliente, recién salida de la olla. No tiene una fecha específica de preparación; general se realiza en invierno y posterior al cocimiento de prietas y otros embutidos del chancho. Por último, se toma recurrentemente previo al almuerzo o en las mañanas.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

NOMBRE:	MAR Y TIERRA (PAPAS CON COCHAYUYO)	
Antecedentes		
<p>Plath (2018; p. 226) menciona que “molienda con papas de cochayuyo con papas” tiene una forma primitiva, que es el “cochayuyicán”, la cual era preparada por los mapuches, en base “a cochayuyo asado a las brasas, luego cocido en pedazos menudos con agregado de lapas y mariscos”. La señora Petronila, cuenta que esta preparación de papas con cochayuyo era común entre los comerciantes que iban desde la costa a los campos interiores, donde preparaban este plato con las papas que compraban y/o intercambiaban con los campesinos.</p>		
Ingredientes		
<ul style="list-style-type: none"> - Cochayuyo. - Cebolla. - Ajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comino. - Zanahoria. - Pimiento morrón. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papas. - Sal.
Forma de Preparación		
<p>La señora Julia, de la localidad de Pocillas, relata su preparación, partiendo por la cocción de cochayuyo solo, en agua; paralelo a ello, se pica la cebolla, la zanahoria y el pimiento en cuadros pequeños y se añade ajo, friendo estos, junto al ajo molido y el comino, en un sartén. Luego, ya estando cocido el cochayuyo, este se corta en cuadritos y se mezcla con el sofrito en el sartén.</p> <p>Para preparar las papas, estas deben estar peladas; luego se sumergen en agua hervida con sal, y se dejan cocer hasta que estas floten. Finalmente, se monta ambas cocciones en plato bajo.</p>		
Consumo y Maneras de Mesa		
<p>El plato se consume a la hora de almuerzo, en las mesas de la cocina o del comedor de las casas. No tiene una preferencia de estación en particular, ya que la extracción de</p>		

cochayuyo se realiza durante todo el año. La señora Julia escribe que esta preparación es “un plato muy rico y de presentación bonita”.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Pantrucas

NOMBRE:	PANTRUCAS	
Antecedentes		
<p>Las pantrucas o conocidas también como pancutras, son un plato recurrente de la cocina popular. Su preparación es en base a harina de trigo y caldo, el que es preparado para las horas de almuerzo en los campos y pueblos de la Provincia y el resto del país.</p> <p>La señora Graciela menciona que es un plato simple, y que muchas veces se preparaba cuando no había nada más en la casa, así que se uslereaba unas masitas y se echan al caldo de hueso.</p>		
Ingredientes		
- Hueso de vaca, de preferencia la pata.	- Ajo.	- Huevo.
- Papas.	- Cebolla.	- Sal.
- Zanahoria.	- Ramita de apio.	- Harina
	- Perejil.	- Agua.
Forma de Preparación		
<p>Según la receta que la señora Graciela, primero se prepara la sopa de hueso, la que se coloca a cocinar con agua y sal. Mientras hierve, se prepara las pantrucas con agua tibia, y harina, las que se amasan y se estiran con el uslero, formando una masa delgada, la que luego es cortada en cuadritos de unos cinco centímetros. Terminadas las pantrucas, se pican las verduras y se añaden al caldo junto a los aliños, es necesario retirar los huesos en este momento. Una vez vuelva a hervir el caldo, se agregan las pantrucas, esperando unos cinco minutos o hasta que estas floten. Antes de apagar el fuego, se agrega el huevo y se revuelve con la cuchara de palo. Se debe servir inmediatamente.</p>		

Consumo y Maneras de Mesa

Las pantrucas se consumen durante todo el año, ya que es un plato sencillo de preparación y con ingredientes básicos –como la harina, papas y cebollas–, que por lo general se encuentran en las casas de los campos y la ciudad. Se sirve al almuerzo estando frescas, ya que, como señala la señora Claudia, si se dejan para el otro día la pantruca absorbe el agua del caldo y quedan hinchadas.

Se consume caliente, en plato hondo. Su sabor es salado, pero no invasivo. No existe una preferencia de edad en su consumo, ya que es propio del consumo familiar.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Papas con Chuchoca

NOMBRE:	PAPAS CON CHUCHOCA		
Antecedentes			
<p>Las papas como la elaboración de chuchoca en base a maíz, han sido parte de la cocina desde tiempos anteriores a la llegada de los españoles, y habituales en las preparaciones de los habitantes de la zona centro y sur de Chile. (Pereira, 1977; p. 26-27)</p> <p>La señora Claudia Moraga de Cauquenes, comenta que esta preparación es típica en las casas en los pueblos y los campos de la Provincia, y que sus bisabuelos en la zona rural de Chanco lo preparaban frecuentemente en los almuerzos.</p>			
Ingredientes			
- Papas.	- Cebolla.	- Aceite.	- Orégano.
- Chuchoca molida.	-Zanahoria.	- Manteca.	- Sal.
- Zapallo.	- Ajo.	- Ají de color.	- Agua.
Forma de Preparación			
<p>En una olla, se realiza el sofrito con la manteca –como bien informa la señora Claudia–, agregando el ajo rallado, la zanahoria y la cebolla picada en cuadritos, hasta que esta última quede “perla”, en ese momento se agrega el orégano. Luego, se añade agua caliente junto a las papas peladas y picadas en cuadros, y el zapallo; revolviendo de vez en cuando con una cuchara de palo. Se espera un cuarto de hora, para finalmente agregar la chuchoca y cocer todo junto por media hora más.</p>			

Consumo y Maneras de Mesa

Este plato ha sido consumido por años en la zona, siendo recurrente en los almuerzos. En los tiempos de la muerte de chancho, hay personas que agregan un trozo de chancho ahumado o longaniza. La señora Claudia menciona que hay una variante con más agua y más sencilla en los tiempos empleados en los cortes de las papas, que se consumía en la mañana en los campos antes de salir a trabajar.

Su sabor es salado, suave al paladar. Se consume caliente, recién salido de la olla y servido en plato hondo; se utiliza solo cuchara.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Pescada Seca

NOMBRE:	PESCADA SECA
Antecedentes	
<p>La conservación de los alimentos mediante el secado, es una técnica ancestral. Couyoumdjian (2009) comenta que el secado al sol de los pescados es de antigua data, anterior al siglo XIX. Añade que la merluza “se secaba con mayor prontitud y el que mejor se descoloraba con la acción del sol... aunque perdía la mitad de su peso.”</p> <p>La señora María Aravena, quien vende pescados y mariscos en el mercado, comenta que ella desde chica vio que se colgaban las pescadas en verano, para secarlas y tener pescado durante el año para las sopas. Agrega que es una forma de preparación muy antigua y que los abuelos ya la preparaban y consumían.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">- Merluza.- Sal.	
Forma de Preparación	
<p>Según la preparación sabida por la señora María, lo primero que se debe hacer es limpiar las escamas y sacar los interiores y las espinas, dejando solo la cola. Luego, la merluza se remoja en agua, para terminar de limpiarla y, que el agua apoye la impregnación de sal. Con la pescada ya pasada por la sal, están se van colocando en los tendedores al sol, dejándose unas dos semanas.</p> <p>Finalmente, se retiran y se guardan, en un lugar fresco y seco para su conserva, hasta comerlo como “charqui” o incorporarlo a alguna preparación como una sopa.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

La pescada seca se consume preferentemente en invierno, siendo consumida en menor cantidad en las temporadas calurosas. Se prepara en sopas, o bien, se consume como tentempié en las ferias y mercado de la Provincia.

Su sabor y aroma son fuertes, salado y seco al contacto. Se consume a temperatura ambiente o caliente (si se prepara en sopa). No tiene una fecha particular de consumo.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Pescaditos de Manjar

NOMBRE:	PESCADITOS DE MANJAR
Antecedentes	
<p>Al igual que los Alfajores, esta receta tiene como antecedentes a las “hermanas Paiva” por los principios del siglo pasado. Ellas, enseñaron a la señora Carmelita Castillo el arte del manjar blanco, quien se la traspasó de forma oral a la señora Adelita, además de los mismos moldes que han sido utilizados desde que se tiene registro oral de la preparación. Hasta el día de hoy Adelita produce las figuritas de manjar como corderitos, guaguas y los pescaditos de manjar, los que son comercializados en el local “Mocambo” del centro de Cauquenes. Don Mario, dueño del local, dice que por años han venido abuelos y abuelas, nietos y nietas a disfrutar de estas figuritas de manjar.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">- Leche de vaca natural.- Azúcar.	
Forma de Preparación	
<p>En una olla de cobre, a fuego directo de leña, se vierte la leche y el azúcar, los que se dejan cocer por tres horas hasta que tenga un punto pastoso. Mientras se cuece, se revuelve constantemente con una cuchara de palo, evitando que la mezcla suba. Luego, se deja enfriar en una budinera, para finalmente utilizar el molde del pescadito de metal y darle a forma al manjar blanco.</p>	
Consumo y Maneras de Mesa	
<p>No existe restricción de género, edad o social en su consumo. Las personas consumen los pescaditos como un tentempié, en la calle, plaza, liceo u hogar. No hay una fecha</p>	

definida ya que estos siempre están presentes en el almacén cercano a la plaza de armas y en la feria libre del miércoles y sábado de Cauquenes.

Su sabor es dulce y relajante; su textura es blanda; se comen frescos y estando a temperatura ambiente.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Ponche de Culén

NOMBRE:	PONCHE DE CULÉN
Antecedentes	
<p>Wilh, citado por Sánchez (2010) menciona que el culén era “reconocida y aprovechada ya en tiempo colonial como hierba medicinal por excelencia” y que “ha conservado su fama hasta nuestros días”. El culén es un árbol perfumado, de madera verdosa, nativo de Perú, Chile, Argentina, y geográficamente se puede encontrar entre la región de Coquimbo y Los Lagos, en valles y terrenos de baja elevación (Chileflora, 2006).</p> <p>Los tallos del Culén son utilizados para a la preparación de infusiones y bebestibles con agua ardiente. Ana, experta en la preparación de la bebida comenta que se utiliza para dar a las visitas en las celebraciones y reuniones con alta asistencia, además de ser acompañada de roscas para los invitados.</p> <p>Por último, Pereira (1977; p. 65) menciona que, de las bebidas espirituosas conocidas en el siglo XVIII, está presente el chivato, la cual consiste en una “infusión de aguardiente culén y canela”, la que era famosa en Cauquenes.</p>	
Ingredientes	
- Tallos de Culén - Azúcar	- Agua - Agua Ardiente
Forma de Preparación	
<p>En palabras de Ana, dice que lo primero en hacer es recoger las ramas culén en el campo, específicamente en las zonas húmedas se encuentra esta planta. Ya teniendo las ramas, éstas deben ser peladas, dejando solo el tallo de color verde y estas son vertidas en la olla con agua hasta que hiervan. Ya hervida el agua, se añade azúcar revolviendo y se deja reposar hasta que se enfríe. Finalmente, se agrega el agua ardiente, en una proporción de una de agua ardiente a nueve del agua de culén.</p>	

Se sirve en vasos pequeños, preferentemente cañas.

Consumo y Maneras de Mesa

El ponche de culén es consumido preferentemente por adultos. Se tienden a beber frío, para ello se utilizaban ollas con barro y actualmente, refrigerador.

Es servido en vaso, preferentemente una caña, y es acompañado con roscas u otro alimento servido con la mano, en ocasiones festivas o de celebraciones como cumpleaños, fiestas patrias, bautizos, casamientos, trillas, entre otras actividades de casa. Si bien puede ser consumido todo el año, su preferencia es en la temporada primavera-verano.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Porotos con Chuchoca y Cuero de Chancho

NOMBRE:	POROTOS CON CHUCHOCA Y CUERO DE CHANCHO
Antecedentes	
<p>Los platos con porotos, según Prieto (1979), son de “los más populares en la cocina nacional”. Junto con otras legumbres como otras leguminosas como garbanzos y lentejas, son parte de las preparaciones reconocidas como tradicionales de la cocina chilena, y también preparados ancestralmente por algunos pueblos originarios del territorio de Chile como los Mapuches.</p> <p>Goicovic (2005) menciona que en “la alimentación típica de los trabajadores rurales era...un plato de porotos, combinados con maíz y chuchoca”.</p>	
Ingredientes	
- Porotos. - Chuchoca. - Orégano.	- Cebolla. - Ajo. - Cuero de Chancho
Forma de Preparación	
<p>Según la receta obtenida del cuaderno de Pocillas, la señora Ramona Henríquez, menciona que los porotos hay que remojarlos del día anterior, como también hay que remojar un poco de chuchoca y el cuero de chancho. Luego, se pica el ajo y la cebolla, y se agrega el orégano. En una olla con greda, se vierte agua para poner a cocer los porotos, junto a la chuchoca y el cuero de chancho, donde además se agregan las verduras picadas. Transcurrido el tiempo de cocción de aproximadamente 40 minutos, se retira la olla de fuego para servir en plato de greda; se agrega color para acompañar.</p>	
Consumo y Maneras de Mesa	
<p>Los porotos son consumidos preferentemente en invierno, ya que las legumbres son dejadas “de guarda” desde el verano. Su consumo es familiar, al mediodía.</p>	

Se sirve en plato hondo de loza o greda, recién retirados del fuego.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Queso Chanco

NOMBRE:	QUESO CHANCO
Antecedentes	
<p>El queso chanco es un tipo de queso producido históricamente en la localidad de Chanco. Pereira (1977; pp. 56-57) citando al cronista coloniales del siglo XVIII, menciona que “son exquisitos los quesos que se hacen en Chile, pero singularmente los que se fabrican en cierto pueblo de los marismos de Maule, llamado Chanco y que ni en bondad ni en tamaño ceden a los quesos de Lodi”. Por otra parte, Lenz (1910; p. 250) dice que el queso chanco “goza de mucha fama desde siglos... son muy mantecosos...aquí es donde se hacen mil quesos que nada ceden a los celebrados de Flandes”.</p> <p>La señora Marcia comenta que ella aprendió a hacer queso de Don Esteban, quien trabajó por más de 70 años la producción de queso Chanco en la localidad de Pahuil (localidad de la comuna de Chanco), siendo la receta muy antigua y traspasada por generación.</p>	
Ingredientes	
<ul style="list-style-type: none">- Leche de vaca natural.- Cuajo.- Sal.	
Forma de Preparación	
<p>La señora Marcia explica que para hacer una pieza de queso chanco, lo primero que hace es ordeñar las vacas desde octubre-noviembre. Ya obtenida la leche, se mezcla con sal y cuajo, dejándose reposar un día entero. Al día siguiente, a la leche se le saca el suero en la prensa hasta que salga todo el líquido. Luego de ello, se pone cada engrudo en una zaranda y se dejan reposar alrededor de un mes en la pieza de reposo y/o hasta que el queso esté maduro.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

El queso chanco es consumido durante la mañana y la tarde, en los meses de octubre a marzo porque en ese tiempo las vacas producen mayor cantidad de leche.

El queso chanco es un queso suave, mantecoso y de agradable textura, se consume por lo general a temperatura ambiente o bien, caliente en alguna preparación como empanadas o con huevos.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

NOMBRE:	ROSCA	
Antecedentes		
<p>Las roscas en Cauquenes parecen ser una cuestión propia de esta tierra. En ocasiones, los foráneos les confunden con los “pajaritos”, masas dulces al horno, elaboradas en parte de la región del Maule y la región del Biobío. En palabras de la señora Delfina, quien es cultora y patrimonio humano vivo dado su antiguo oficio de Locera, ella cuenta que desde pequeña observó y comió las roscas cauqueninas, ello fue hace más de 80 años atrás, por lo que la receta debe ser anterior a esta fecha. La señora Delfina menciona que esta es una típica preparación de campo y que la gente antigua la ha hecho desde siempre.</p> <p>Esta preparación se puede observar en la feria de Cauquenes, y en actividades de las localidades cercanas como Pocillas, Sauzal, Coronel de Maule, y las comunas de Pelluhue y Chanco.</p>		
Ingredientes		
<ul style="list-style-type: none"> - Harina. - Zapallo. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Levadura. - Manteca. - Huevos. 	Betún: <ul style="list-style-type: none"> - Clara de huevo. - Azúcar.
Forma de Preparación		
<p>Según la receta de la Señora Delfina, en una batea, se vierten tres kilos de harina, un puñado de levadura, una cucharada grande de manteca y dos huevos. Se revuelve todo, añadiendo agua tibia lentamente en la masa, sin dejar de mezclar. Ya mezclado, se amasa hasta obtener una masa homogénea y suave. En otro recipiente cubierto con un paño tibio, se depositan trozos del porte de un puño de masa en forma de tubo, unida en las dos puntas, imitando una “O”. Ya listas todas, se tapan y se dejan en un lugar cálido para que la masa liude. Liudada la masa, y ya con el fuego listo, se depositan en el horno de lata. Paralelo a ello, se prepara el betún, que es una mezcla de clara de huevo y azúcar revuelto; se revuelve unos tres minutos.</p>		

Finalmente, cuando las roscas ya están cocidas y doradas, se pasa la parte superior por el betún, quedando listas para estar servidas.

Consumo y Maneras de Mesa

Es consumida por todas las personas, adultos, personas mayores, niños y niñas; no se realiza restricción de edad o de género. Son consumidas en la calle, en la feria, y en instancias familiares y de reunión, como festividades religiosas y celebraciones de la misma índole, como los santorales. En ocasiones son acompañadas con ponche de culén.

Tiene un sabor dulce, de textura suave y blanda, y su color es dorado en la parte baja y con toques blancos en la parte superior. Son consumidas a temperatura ambiente y preferentemente frescas. Su tamaño varía; en promedio miden unos diez centímetros de diámetro.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

Sopa de Camarón de Vega

NOMBRE:	SOPA DE CAMARÓN DE VEGA	
Antecedentes		
<p>Los camarones de vega, tal como señala Rudolph (2013) No existe mucha información respecto al uso que, de esta especie, hicieron las comunidades “prehispánicas, es altamente probable que comunidades mapuches hayan extraído especímenes para su consumo, tal como lo hacen actualmente.”</p> <p>El señor Franklin, oriundo de Reloca (comuna de Chanco), menciona que no tiene muy claro cómo se originó la extracción de los camarones de vega, sin embargo, esta práctica de recolección y posterior preparación en sopa ya la realizaban sus abuelos a mediados del siglo recién pasado.</p>		
Ingredientes		
- Camarones de Vega.	- Ajo.	- Agua.
- Papa.	- Apio.	
- Ají.	- Cilantro.	
Forma de Preparación		
<p>La forma de preparación más simple y tradicional de la familia del señor Franklin, parte con lavar bien los camarones, ya que estos tienen bastante barro. Luego, en una olla con agua, se meten los camarones con un poco de sal y se deja hervir. Cabe mencionar que puede ser cocidos dentro como fuera de la casa. Paralelo a ello, se prepara en otra olla, la cocción de papas, ají, ajo y apio. Ya cocidos los camarones y la olla con las papas, se procede a montar los platos y donde se deja un cucharón de la olla de verduras, y luego otro cucharón de camarones. Finalmente, se agrega un poco de cilantro sobre el plato.</p>		

Consumo y Maneras de Mesa

Los camarones son consumidos preferentemente por quienes sacan y sus familias, además de personas que los compran en las ferias libres como la de Cauquenes y Chanco. Son extraídos y preparados en invierno, ya que su extracción solo se realiza en esta temporada. Franklin, además añade que se cocinan a la hora de almuerzo o en la tarde.

Su textura es media dura en la capa superior, pero blando al centro con un sabor similar a otros crustáceos, como la jaiba. Se comen calientes, preferentemente en la sopa o con ají.

Por último, Franklin menciona que algunos dicen que son energizantes, haciendo subir el cuerpo y dando energía.

Registro Visual



(Fotografía de Sáez, R. 2013)

Vino de Misa

NOMBRE:	VINO DE MISA
Antecedentes	
<p>El vino de misa, en Chile, tiene sus orígenes por 1555, del cual escribe Pereira (1979; p. 28) que “los eclesiásticos reúnen al Cabildo (9 de marzo) para obtener el mosto litúrgico...y se celebre el culto divino”. La utilización del vino en las eucaristías hizo que este se expandiera por las zonas del Maule, Biobío, y algunas de la zona norte como en Atacama (Biblioteca Nacional, 2015; p. 84).</p> <p>La Señora Inelda, quien trabajó por más de 30 años haciendo vino de misa con las vides de la iglesia San Francisco de Cauquenes, menciona que ella aprendió de joven hacer esta preparación y que es una receta que ha perdurado dentro de la iglesia por años.</p>	
Ingredientes	
- Uva.	
Forma de Preparación	
<p>La Señora Inelda, menciona que, para hacer vino de misa, lo primero es trabajar la viña desde su poda y arado. Cuando las uvas ya están listas, éstas son sacadas de la vid y luego estrujadas en una zaranda de coligüe, depositándose el jugo en una batea. Ya con todo el jugo extraído, este es llevado a un fondo de cobre, donde se deja hervir por alrededor de 3 horas. Mientras hierve, se añade un paño anudado que en su interior contenga ceniza limpia. Hervido el jugo de uva, se deja enfriar en el mismo fondo y luego, se deposita en chuicos de 15 litros, el que solo se tapa con un trozo de tela. Se deja reposar por un mes y luego se distribuye entre las iglesias y capillas.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

Su consumo se realiza en todas las misas del año, para la celebración de la eucaristía. Es consumido, en algunas ocasiones, por los feligreses que asisten a la eucaristía junto con la ostia.

Tiene un color oscuro, similar al vino tinto; un sabor dulce, con una textura suave y contiene bajo nivel alcohólico.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

NOMBRE:	VINO UVA PAÍS
Antecedentes	
<p>La uva país, es una uva pequeña, oscura y lisa, que nace en racimos homogéneos y compactos. La vid crece a ras de suelo, con bastantes hojas que cubren los racimos de del clima y sol, haciendo de esta una uva resistente al clima y al sol.</p> <p>Fue traída por los españoles para hacer vino de misa, y tuvo una buena adaptabilidad en los suelos arcillosos del secano de la Provincia de Cauquenes. La producción de este tipo de fermentado ha continuado por varios siglos, manteniendo la forma de cultivo y producción por parte de las personas. Don Patricio posee viñas de uva país en Cancha Alegre, las que tienen más de cien años de antigüedad.</p> <p>Actualmente, como comenta el cultor Don Patricio, se utiliza principalmente para hacer vinos tintos, propios de esta zona de Chile; también es consumida como uva de mesa en los primeros meses del año.</p>	
Ingredientes	
- Uva.	
Forma de Preparación	
<p>Don Patricio comenta que, para la preparación del vino de uva país solo se usa la uva y que “solita la fruta hace la pega” mientras él le ayuda. El proceso parte con la vendimia, donde se obtienen los racimos de uva madura, luego se trasladan las uvas a las bodegas de vinificación, donde comienzan su proceso de molienda. En este proceso se separa el jugo de la uva, el cual se deposita en el lagar de madera. Ya en el lagar, el jugo de uva comienza su proceso de fermentado, que necesita al menos veintidós días reposando para alcanzar unos quince grados alcohólicos. Transcurrido el tiempo, se mostea nuevamente por un tiempo similar para luego embotellarse y finalmente consumir.</p>	

Consumo y Maneras de Mesa

El vino uva país es consumido principalmente por hombre y mujeres adultos, en celebraciones como las, fiestas de la vendimia, fiestas patrias o bien, otras de tipo de reunión familiar. Antiguamente, su producción era familiar y con cierta llegada a lo local, sin embargo, hoy en día a traspasado las fronteras de Chile, llegando incluso a Japón y Corea.

Es un vino con cierto dulzor, lo cual está establecido por las condiciones de crecimiento previa de la uva. Don Patricio comenta que, dependiendo del clima y de la lluvia es que la uva puede crecer con mayor o menor nivel de dulzor, lo que hace oscilar año a año su sabor y textura.

Registro Visual



(Fotografía propia, 2018)

XI. Conclusiones y Recomendaciones

A partir de los resultados obtenidos de la observación en terreno y de las entrevistas semi-estructuradas aplicadas a los cultores del territorio de estudio, además de la revisión de material bibliográfico necesario para la contextualizar cada una de los productos y preparaciones considerados en este estudio, se presenta a continuación, las principales conclusiones y recomendaciones del mismo, siendo consideradas, más que conclusiones, reflexiones en torno a la investigación, y a los tópicos del campo del patrimonio alimentario y su contexto, y a la gestión cultural.

1. Conclusiones

A priori, una de las primeras conclusiones a mencionar refiere a la presencia de la oralidad y la observación en el traspaso de los saberes, tanto de trabajos de obtención de los productos, como también de las preparaciones. Esta oralidad está cargada, además, por una serie de simbolismos profundos, que configuran una gran parte de la identidad y significación en la vida de las personas que habitan en las distintas localidades, villorrios, pueblos y ciudades de la provincia de Cauquenes. Esta oralidad queda reflejada en el traspaso de la información relativa a los productos recolectados, sembrados, criados u obtenidos, los cuales fueron aprendido por los y las personas entrevistadas trabajando directamente el oficio con su círculo social cercano. Parte de la oralidad y los relatos están acompañados de una serie de significaciones del medio, como la elección de cultivar en luna menguante o llena, o el aviso del horario de trabajo mediante la contemplación de las estrellas y luceros, que hasta reciben sus propios nombres, como el caso del “lucero chuchoquero”. Otro ápice respecto a la oralidad y las significaciones, es el respeto a la autoridad que ha emitido este relato, existiendo un escaso cuestionamiento frente a lo que realizaban los antepasados. Esto no es expresado como una subordinación ciega, sino que los elementos que estos saberes contienen elementos que aportan a la comprensión del mundo, a suerte de mito. Por ello, en casos hay diferencias entre el saber en la práctica o ejercicio de la actividad de producción del producto, y el saber técnico (científico) frente a la misma. Ambas conviven, pero existe una clara dominación del saber oral, ya que explica el mundo y el entorno de las y los cultores.

Desde esta oralidad y forma de comprensión del mundo se pueden ir abriendo distintas puertas respecto a las formas de producción, formas de vida, ritualidades, entre otras, que van conformando el territorio imaginario de la Provincia de Cauquenes. Se han mencionado las vocaciones agropecuarias previas a la Colonia que ha tenido este territorio, por lo que las permeabilidades de sus saberes históricamente desarrollados calan en las identidades de las personas que habitan, aunque estos no se relacionen directamente con las prácticas agropecuarias, de pesca y recolección, o cocina. De esto último, es que destacan los saberes y maneras de mesa compartidos por las personas y la asociación que existe de ciertas preparaciones y ciertos productos a momentos específicos del año, o bien del mismo día. Por ejemplo, asociar la harina tostada, a través de ulpos o aguas con harina, a la productividad de la mañana y la hidratación, es un saber transversal que en algunas casas aun ofrecen a los visitantes como una forma de expresar una suerte de recompensa por el trecho recorrido hasta el hogar; o bien, como un alimento previo al trabajo de campo, ya que en él se contiene el agua que podrá hidratar al trabajador y entregarle la energía necesaria que aporta la harina tostada, llegando algunas personas solo a consumir el ulpo, sin acompañarlo de pan u otro alimento calórico.

En otro aspecto importante a destacar es que las prácticas de la vida de campo, de trabajo directo de cultivo, o bien, de captura y recolección (asociados a los productos), por lo general, aún son realizadas por hombres. En este sentido, como la producción se realiza fuera de los hogares, en los terrenos aptos para estas prácticas como chacras, predios, mar, entre otros que son abiertos y diferentes a la casa, toman un sentido de “espacio público”, ya que existe un contacto, proxémica, flujo de información con otras personas de otras familias y, por tanto, otras formas de hacer. Este espacio público con otros, se conforma como un espacio vital de socialización y traspaso de conocimientos entre pares. Por lo general, más allá de las técnicas propias que tiene cada uno de los cultores para llevar a cabo sus trabajos, se puede apreciar el sentido de uniformidad en las prácticas y relatos en la forma de operar; existe una suerte de homogenización en el conocimiento que se traspasa entre pares, por lo que, al conversar sobre procesos agropecuarios o de pesca y recolección, las formas de realización y los saberes de que ello se desprende, tiene una baja oscilación en cada relato, ya que la vida de los hombres, en general, tiene un sentido de lo social y fuera del hogar mayor a la de las mujeres.

Por otra parte, las labores de cocina (o de las preparaciones), son realizadas por mujeres en un espacio que toma sentido de “privado” y con menos contacto social. Si bien existe un eje central de las preparaciones, no todas son idénticas. Por lo general, los linajes en la cocina son familiares y de parentesco, siendo la madre o abuela quien enseñó a la cultora como se preparaba la receta y cada una agrega o quita algún ingrediente o paso, haciendo del plato una diferencia y una apropiación de la preparación. La vida al interior de la cocina tiene variantes importantes; se pueden encontrar aún cocinas a leña o fogones, que conviven en paralelo a otras realidades como las cocina a gas y hornos eléctricos, por lo que la tecnología también juega un rol importante en la forma práctica de ejecutar los platos, ya que son aquellas sutilezas las que demuestran que el conocimiento que desprende cada uno no es dogmático y consensuado, sino que adaptado a la realidad y conocimientos propios de cada familia, y en particular, de cada cultora.

Esta dualidad de los roles muestra la configuración del conocimiento en torno a los alimentos patrimoniales, asociando la labor de campo a un conocimiento comunitario y prácticas similar (o igual) entre campesinos; en cambio en la cocina, si bien existen similitudes en la forma de preparación y resultados de un plato, no siempre son idénticas, ya que se asocia un conocimiento privado y traspasado, en varias ocasiones, por linaje familiar y no exento de ser afectado por la tecnología que en ellos influye.

Finalmente, existen varios productos y preparaciones que se mantienen desde la configuración del mestizaje; aún se pueden apreciar prácticas agrícolas de “rulo” en el secano, y la utilización de artefactos tradicionales, tanto para el campo como la cocina (yunta de bueyes, echonas, hornos de lata, cuelgas, tendedero de secado, piedra de molienda, entre otros), haciendo de la provincia de Cauquenes un escenario ideal para el estudio y rescate de estos conocimientos a forma de inventarios, en una primera etapa, y luego en la profundización y cruce de estos estudios con la identidad propia que tiene esta Provincia y territorio en particular.

2. Recomendaciones

La información que los cultores y cultoras entregaron para registrar parte de este trabajo de investigación, ha demostrado parte de la necesidad de registrar sus conocimientos a través de medios escritos. Las conversaciones, los tiempos, las observaciones, entre otras, han reflejado empíricamente, que las personas no solamente se relacionan con el alimento para saciar la necesidad de comer y nutrirse, sino que existe un tejido denso de construcciones simbólicas asociadas a ellos y, una ritualidad cargada de memoria, que se refleja en las prácticas actuales que aún se les asocian a los alimentos. Los productos y preparaciones patrimoniales recopilados en la Provincia de Cauquenes, que son parte de una familia mayor de alimentos, llevan los símbolos y rutinas del imaginario de las personas relacionadas a este territorio.

Es necesario comprender que los símbolos se reflejan en cuestiones concretas, como podría ser una papa, la leche de vaca u otras, que está permeado por una significación, que es entregado por la cultura de los habitantes; de ello, la papa o la leche de vaca obtienen representaciones y asociaciones a ciertos lugares, ciertas personas, cierto imaginario. No es menor el mencionar esto, ya que este tipo de construcción cultural deja a los alimentos como objetos cargados de sensibilidad. Los alimentos, en este caso patrimoniales, rescatan la memoria colectiva de un determinado grupo, en ellos se puede retratar el paso del tiempo, el uso o no uso de tecnologías, los cambios o variaciones de los roles sociales, entre otras, que dan cuenta de este fenómeno como un médium entre lo que podría haber sido una cultura de otra época y la actual, generando una revisión y reflexión en torno a conexiones sensibles entre este momento temporal y el pasado.

He aquí el sentido de la recuperación de la memoria a través de la categorización de estos alimentos como patrimonio inmaterial, ya que su significación engloba a una comunidad, más allá de su paso temporal. Sin embargo, se ha entendido que los procesos de elección pueden tener singularidades que terminen en una suerte de selectividad de los productos y preparaciones, y que estos a su vez, identifiquen a un determinado grupo social con mayor especificidad. En esta investigación se procuró dar un énfasis a las cocinas populares, ya que en ellas se han identificado utensilios y productos de uso propio del territorio, un fuerte traspaso oral de las recetas y un sentido ritual en el uso y manera de mesa.

La identificación y generación de investigaciones de alimentos patrimoniales, tienen una repercusión en la revalorización y posicionamiento de la estructura alimentaria de un territorio, y sin ser menor, sobre la percepción gustativa de las personas. Esta identificación promueve la apropiación de la cocina en su totalidad, volviendo a significar las prácticas y ritos asociada y estableciéndola como un elemento sensible de la memoria, ya que se asocia la cocina personas y momentos – buenos o malos -, de las personas. La sensibilidad no puede escapar de este proceso, ya que de ella también se desprenden significaciones, y quizás las más potentes al momento de retratar un alimento como patrimonial, pero no por ello estático, ya que, dependiendo del contexto, la temporalidad, la realidad, entre otras, las significaciones pueden variar y el alimento podría hasta perder la categoría de objetivo sensible que me avoca a un pasado y/o recuerdo personal/colectivo.

En este sentido, se respeta la evolución misma del campo de la gastronomía, que si bien en las cocinas tradicionales parte de una base o esqueleto central, en ella se han ido integrando nuevas técnicas y nuevos productos, que terminan resignificando a los primeros utilizados y, por tanto, mutando en mayor o menor grado la práctica cultural en torno a la alimentación. Por ello, la concepción de alimento como patrimonio tiene que mantener esas nociones, que son las mismas variantes y procesos con las cuales fue construido, con un elemento dinámico propio, lleno de variaciones en su prolongación temporal y contexto.

Al momento de decidir sobre la realización o no de esta investigación, aparecieron las preguntas asociadas a si es conveniente registrar las prácticas, ya que una vez registradas, pueden ser utilizadas de forma instrumental. Por otra parte, el no registrarlas, puede sugerir que las prácticas de los productos y preparaciones sigan perdurando en la memoria colectiva, sin tener la necesidad del resguardo del registro; de esto último, también es probable que el interés de otras entidades y/o instancias no académicas se interesen por él y de igual u otra forma, tengan un impacto en el resguardo del patrimonio alimentario de este territorio. De esto último, es que nace la inquietud de reflexionar frente a las experiencias, al menos, en Chile, sobre las prácticas de resguardo de los productos y preparaciones patrimoniales, que vienen a ser parte del patrimonio cultural inmaterial del país.

Entendiendo esto último, es que las políticas públicas en estas materia de gastronomía patrimonial no pueden ser construidas mediante un enfoque *top down*, en donde la toma de

decisiones pase solamente por actores centrales en base a información dispersa, –ya que en gran medida los productos y preparaciones no están registrados, salvo los ya mencionados tres trabajos realizados por la Fundación para la Innovación Agraria y los libros publicados por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio–, minimización de aspectos esenciales y la escasa participación de los grupos interesados y afectados con este tipo de medidas. Por el contrario, para el resguardo de las significaciones, los ritos y las costumbres que emanan de la construcción simbólica del alimento, y los cambios graduales que estos pudiesen experimentar a lo largo del tiempo, se plantea un enfoque *bottom-up*, en cual ponga en el centro de la discusión a los expertos e interesados, donde se pueden encontrar los cultores y cultoras, los campesinos, los productores, las cocinerías, vendedores de ferias libres y locales, los profesionales y técnicos de los organismos del Estado atingentes, la academia y la comunidad en su amplio sentido. Las cocinas patrimoniales, como ya se ha mencionado anteriormente, no están ajenas a los cambios del entorno, por el contrario, están vivas ya que interactúan permanentemente con múltiples dimensiones de la sociedad. Esta constante interacción añade, en parte, nuevos procesos, tecnologías y productos complementarios a las cocinas; ejemplo de ello es que existen distintos tipos de fuego utilizado en las preparaciones, donde por lo general en la urbe se aprecian más cocinas a gas, mientras que en los campos y sectores rurales aún se utiliza el fogón o la cocina a leña; o bien, la inclusión de las comidas pre-fabricadas que han encontrado un espacio de aceptación en las cocinas como lo son las pastas envasadas, legumbres en conserva por mencionar algunas.

Por otra parte, fenómenos como la producción de masa y el comercio, transforman y añaden productos nuevos a las cocinas locales; también cambian el paisaje y las estructuras de producción alimentaria internas del territorio, como el caso último de la inclusión de plantaciones de arándanos en la zona, que conlleva a un nuevo uso de la tierra, de la forma de producción y la ritualidad, que se entremezclan con la cultura latente que posee el área; las relaciones, en este caso, entre la identidad cultural y los saberes desprendidos de lo alimentario, no son fijos ni estáticos, sino que existe un cierto acomodo de las nuevas producciones (externas) hacia lo local. El hecho de recocer y apropiarse de parte de esta historia de la alimentación, en su amplio sentido, promueve la afirmación y el sello distintivo de las particularidades culturales que tienen los productos y preparaciones de Cauquenes, permitiendo que estas puedan ser compartidas y diferenciadas con otras de distintos lugares, dentro de la misma región, país u otra división mayor.

Los procesos de globalización versus las revitalizaciones de lo local, no es un fenómeno que solo afecte a la economía u otros procesos sociales de forma aislada, sino que afecta directamente la cultura, y este caso específico a la alimentación y las cocinas de este territorio. Por un parte, la cultura global se manifiesta a través de nuevas relaciones comerciales y productivas, acompañado de un fuerte flujo de información y comunicación que llevan a un proceso de apoderamiento de múltiples tendencias. En la Provincia de Cauquenes aún no existen grandes cadenas de comida rápida, sin embargo, existe una amplia variedad de comida rápida y una penetración de comidas de moda como el sushi o la comida thai, que vienen a poner en tensión parte de la cultura alimentaria. De esto último, no se pretende hacer un juicio negativo, sino por el contrario, de demostrar que las tendencias alimentarias consideradas como globales pueden convivir con la identidad local, los productos locales y los elementos que configuran una cocina como propia de este territorio.

El avance de la globalización, por otra parte, contribuye a percatarse de cuestiones únicas que existen en las comunas que componen la Provincia de Cauquenes, y que las personas sientan una suerte de aprecio y respeto por aquello que la memoria emotiva les hace sentido de apropiación; los productos y sus formas de obtención, los saberes asociados a ellos, las maneras de mesa de determinados platos, la cosmovisión y forma de preparar, más todas las demás sutilezas y recuerdos que ellos convocan en las personas, pueden repercutir en que grupos de productores y cultores se interesen por hacer algún registro en las instituciones públicas que protejan y promuevan esta parte de la identidad, a través de la postulación a sellos como indicación geográfica o denominación de origen, entregados por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial – INAPI; el sello manos campesinas del Instituto de Desarrollo Agropecuario – INDAP. La utilización de este tipo de instrumentos permite salvaguardar y conservar los productos y sus prácticas frente al avance y entrada de nuevos productos, y los cambios de uso de suelo de las comunas, que repercuten en nuevos usos agrícolas o de otros sectores productivos como la industria forestal. La utilización de protecciones de carácter público, promueven la participación de estos alimentos en los nuevos mercados, ya que de ellos entregan un mayor valor agregado contenido en su autenticidad y tradición. Sin embargo, hay que tener en cuenta que este tipo de sellos emanados y respaldados por el Estado separan y enajenan a los productos (y preparaciones) de los cultores, pues solo obtienen reconocimiento aquellos que se

apropian de las prácticas productivas a través de su registro formal. No necesariamente los cultores tradicionales son quienes obtienen beneficios de los sellos, sino que, por el contrario, ya que los productos (y preparaciones) son arrebatados, a través de la estandarización de las prácticas culturales, transformándolas en meros procesos de producción patrimonializada.

Finalmente, y para redondear lo planteado, es que se necesita tener una mirada amplia del por qué hacer de los alimentos un símbolo patrimonizable, ya que estos no solo convocan a una necesidad biológica que se ha repetido en periódicamente, sino que plantean toda una identidad, maneras productivas y formas de vida de las personas de la Provincia de Cauquenes. Es por ello, que frente a los avances latentes de la globalización, los cambios de producción, entre otras, es pertinente que el Estado y sus potestades, resguarden las cocinas como patrimonio, abarcando y encontrando tradiciones, estilos de vidas y/o saberes, ya que estos no solo se ligan a la imagen romántica del tiempo pasado, sino que componen un parte importante del tejido productivo y social actual y, en definitiva, que estos queden como resguardo para sus cultores, ya que para estos últimos sus productos y preparaciones ya tienen un sentido de patrimonio, desde la perspectiva que son parte de su identidad y memoria anterior a la conversión de objetivo patrimonizable. Es por ello, que una de las variantes que se debe tener en consideración es el no burocratizar ni estandarizar los procesos de producción, los que establecen requisitos mínimos a cumplir – de los productos y/o preparaciones – ya que están en completa lejanía a la realidad productiva, pasada y actual, que tienen los cultores. Por otra parte, este tipo de prácticas culturales rebalsa a la institucionalidad, por lo que en un corto o mediano plazo puede no afectarse directamente; sin embargo, la estandarización puede repercutir en la pérdida total de este tipo de prácticas culturales.

La apuesta y recomendación para el fortalecimiento de esta investigación, y otras de carácter similar, es que la información sea recolectada junto a la comunidad, en el territorio y considerando la mayor cantidad de cultores posibles, para configurar una aproximación a la realidad alimentaria y patrimonial del territorio; esta información, debe ser de conocimiento público con los mismos cultores, instituciones públicas y organizaciones no gubernamentales locales, para así resguardar y discursar respecto a este, además de promoverlo y fomentarlo como una parte importante del patrimonio cultural inmaterial del territorio, a través de distintas iniciativas multisectoriales coordinadas – entendiendo estas

como políticas públicas, programas y proyectos de índole agropecuaria, pesqueras, social, de innovación, género, turismo, entre otras – ya que la cultura no se agota sobre sí misma, sino que se derrama por todos los ámbitos que se desarrollan las personas.

Propuesta de Gestión

Según la experiencia en terreno del proyecto y en consideración de las recomendaciones anteriores, se propone un modelo de gestión que se establezca desde el *bottom-up*, en ello cabe considerar que ello se entiende como la interacción que tienen los agentes y/o actores que están cercanos al objetivo de la intervención. En el caso de este estudio, los actores que se han podido identificar son: en primer lugar hay que considerar a los Cultores y Cultoras, ya que son ellos y ellas las que están directamente relacionados a la producción y conocimiento ligado a los productos y preparaciones; Organizaciones de la Sociedad Civil que pudiesen interesarse, que si bien no fueron identificadas en este estudio, es pertinente considerar que son actores que puede influir directamente en la problemática. En otra esfera más de lo público, se debe tener en cuenta los actores público-locales que influyen en la promoción y/o pueden afectar a los productos y preparaciones patrimoniales de la Provincia. Estos pueden ser, como fueron mencionados en este estudio: Casa de la Cultura de Cauquenes (Municipalidad), ya que son ellos quienes ejecutan las estrategias y/o políticas aprobadas en la Municipalidad en temas de cultura local; INDAP – Área Cauquenes, ya que es quien se relaciona directamente con cultores y cultoras (agricultores), y fomentan la producción de ciertos productos con connotación de patrimonial para la Provincia –como las papas doma o el maíz camelia, por mencionar alguno–; Prodesales, quienes trabajan directamente con cultores y campesinos; Municipalidad de Chanco, Municipalidad de Pelluhue y Municipalidad de Cauquenes, ya que dentro de estas instituciones se aplican diferentes políticas locales que afectan directamente los productos y preparaciones patrimoniales, como lo pueden ser las políticas o estrategias comunales en cultura, políticas locales de fomento productivo, los cambios o modificaciones en los planes reguladores comunales –que afectan el cambio de uso de suelo, por ejemplo que un terreno deje tener consideración agrícola–, entre otras; Gobierno Regional del Maule, a través de programas territoriales como “el programa de zonas rezagadas”, que incluye planes de turismo cultural para el territorio de las 3 comunas de la Provincia; y las Universidades regionales para la construcción y distribución del conocimiento en esta área. Por último, se identifican actores que pueden tener una influencia indirecta, pero no por ello no importante para este tipo de iniciativas, tales como

el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, y su Secretaría Regional Ministerial de Cultura, ya que esta institución tiene la potestad para formalizar las políticas públicas de apoyo; el Ministerio de Agricultura; el INDAP nivel Nacional; INAPI, ya que esta institución tienen la potestad sobre las denominaciones de origen y su aplicación; Organizaciones No Gubernamentales como “Ñam”, Slowfood; las Universidades Nacionales; y los interesados y interesadas en este tipo de temáticas.

Por tanto, la pirámide del mapa de actores identificado, sería:

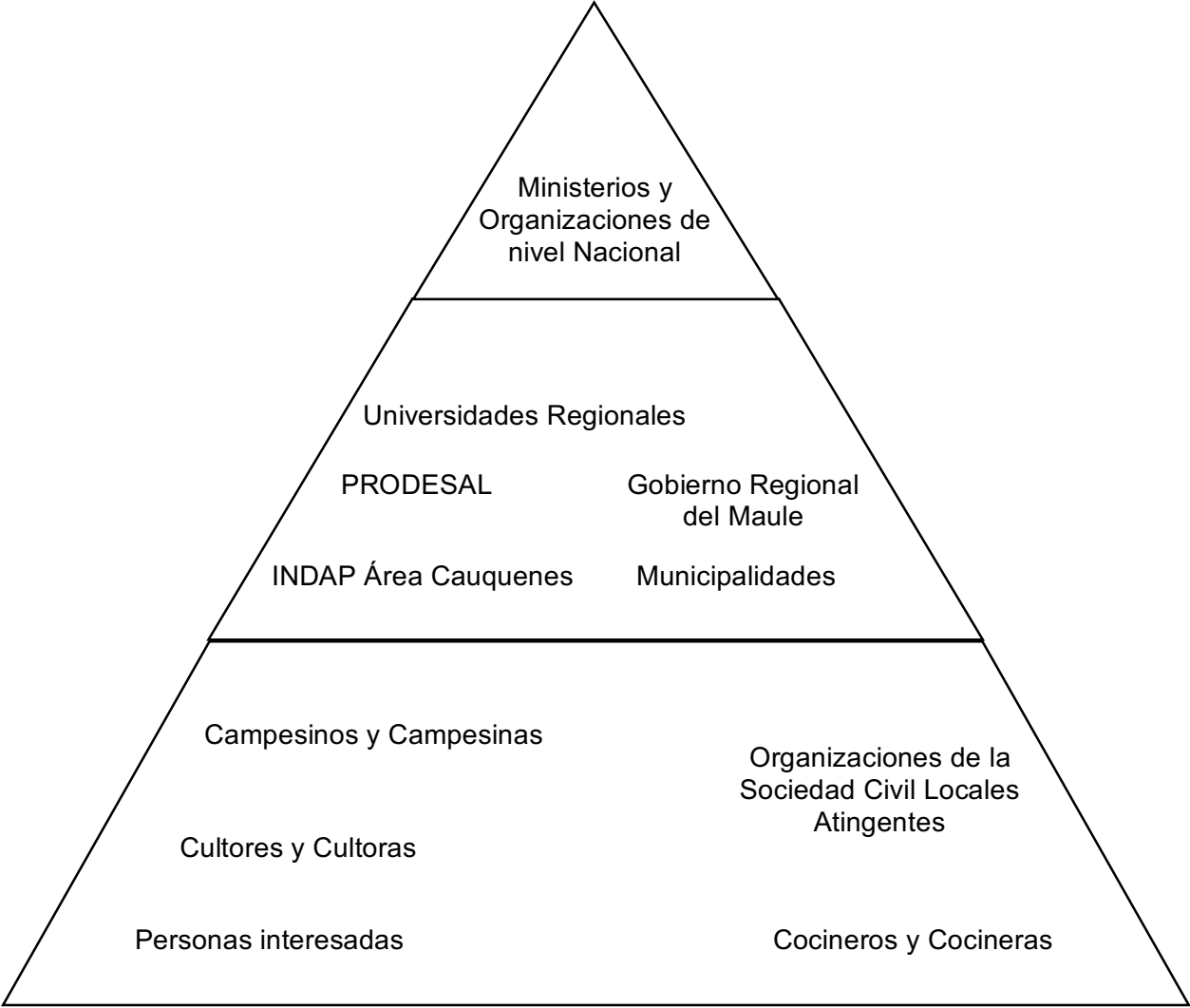


Figura 4. Pirámide de actores. Propio del Autor, 2018.

Es importante recalcar que para la toma de decisiones respecto de este tipo de estudio sobre de rescate y conservación de patrimonio alimentario –local–, hay que considerar con especial énfasis a los actores ubicados en la base de la pirámide; son ellos quienes el conocimiento y se relacionan con la problemática, entendiendo las dificultades a las que se ven enfrentados y las posibles soluciones que se pueden llevar a cabo en el nivel más próximo de los productos y preparaciones patrimoniales. Es decir, al utilizar y entregar mayor poder de decisión frente a este tipo de conocimientos patrimoniales, se reconoce la identidad cultural de los mismos, y se les entrega una suerte de categoría de experto frente al cómo debería ser desarrollada la temática por parte de los actores de los escalones siguientes de la pirámide, que en términos simples, vendrían a sistematizar y ordenar frente a los instrumentos burocráticos las consideraciones tomadas en el primer nivel de actores, donde se encuentran los cultores y cultoras.

El análisis realizado en el párrafo anterior surge desde el trabajo realizado en terreno durante la investigación, donde en primera instancia se realizó el contacto con los cultores y cultoras, quienes manifestaron el interés en facilitar la información. Por otra parte, al buscar mayor cantidad de datos para el estudio, surgió la consulta a los encargados y encargadas de Cultura de la Municipalidad, quienes tenía parte de un trabajo de recopilación de recetas mediante la metodología de recolección por vía oral-escrito de personas mayores de la comuna de Cauquenes. Además, se percató de la aplicación del programa de Turismo Rural del INDAP, el cual era financiado por un programa de zonas rezagadas del Gobierno Regional del Maule para la Provincia de Cauquenes (que incluye a la comuna de Empedrado). Además, el trabajo de acompañamiento en la producción de los cultores y campesinos es apoyado por PRODESAL de las cada una de las comunas, quienes tienen una relación directa con ellos y asisten técnicamente en las labores de campo, por lo que son fundamentales para parte del resguardo de ciertas semillas o tipos de producción. También, se visualizó el trabajo que realiza la cámara de comercio y turismo de la zona, y el fuerte lazo que tienen con los restaurantes, cocinerías y hospedajes, ya , para ellos es importante la alimentación como producto turístico. Por ello, se plantea en la figura anterior, identificar una buena parte de los actores público-privados involucrados en este campo de estudio del Patrimonio Alimentario; hay que comprender los intereses que tiene cada uno para generar un documentos que pueda dejar a las partes conformes, sin perder el gran valor identitario y patrimonial que tienen los productos y preparaciones para las personas del territorio, y en gran parte para los cultores y cultoras. Es fundamental que

otros actores se interesen por esto, como podría ser la academia desde las Universidades ubicadas dentro de la región.

En el caso más urgente, y que ha sido materia de las entrevistas realizadas en este estudio, los cultores y cultoras perciben la necesidad, en primer lugar, de generar un registro de los productos y preparaciones considerados como patrimoniales de la Provincia de Cauquenes, ya que, existe la percepción de diferentes agentes que influyen en los cambios del entorno que llevan a estos a sentir que hay una suerte de pérdida –o mayor dificultad– de acceso a ciertos productos y preparaciones patrimoniales desarrolladas en la Provincia. Dentro de las causas que algunos cultores identifican, se encuentra en avance de otros alimentos en los mercados locales, los que repercuten en un cambio de hábitos de las mismas personas (costumbres y maneras de mesa). Además existen cambios en el uso de los suelos y deterioro ambiental, lo que conlleva a explorar otro tipo de plantaciones (como pinos) o semillas de productos nuevos, que vienen a reemplazar a los utilizados y sembrados tradicionalmente.

Es por ello, que el realizar este tipo de estudios sobre patrimonio alimentario, abren flancos de cómo es posible abordar esta problemática. El caso de la generación de inventarios, que es la primera aproximación, ya que, no existe aun un registro general ni a nivel Provincial, Regional o Nacional, lo que dificultaría la generación de políticas públicas en esta materia. Es preciso tomar en consideración lo que identifican los cultores y cultoras, el realizar en primera instancia inventarios junto a ellos mismos, porque esta primera aproximación es la irá revelando cuales son los siguientes pasos a seguir para el mantenimiento y conservación del Patrimonio Alimentario local y nacional.

XII. Bibliografía

Libros:

- Benavente, M. (1998). Cauquenes: Historias y Recuerdos Personales. Cauquenes, Chile.
- CIREN (2016) Catastro Frutícola Región del Maule. Santiago de Chile: CIREN.
- CNCA (2014) Arca del Gusto. Santiago de Chile: CNCA.
- CNCA (2017). Cocinas, Alimentos y Símbolos, Santiago de Chile: CNCA.
- Contreras, J. (1993). Antropología de la Alimentación. Madrid, España: Editorial Eudema.
- Espinoza, P., & Jiménez, J. (2016). Diseño de un Modelo de Gestión para Productos del Sello Origen. Santiago de Chile: FIA.
- Productos y Preparaciones de la Región de Valparaíso. Santiago, Chile: FIA.
- Fischer, C. (1990). El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. París, Francia: Editorial Anagrama.
- GORE Maule. (2015). Atlas Territorial Región del Maule. Talca, Chile: GORE Maule.
- Ilustre Municipalidad de Cauquenes (2014) Plan de Desarrollo Comunal 2014-2018. Cauquenes, Chile.
- Lazo, W. (2001) Hongos de Chile: Atlas micológico. Santiago de Chile: Universidad de Chile, Facultad de Ciencias.
- Lenz (1910). Diccionario Etimológico. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Manzur M., & Alonca, N. (2016). Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío. Santiago, Chile: FIA.
- Molina, J. (1810) Ensayo Sobre la Historia Natural de Chile. Bolonia, Italia. Ediciones Maule.
- Montecino, S. (2004) La Olla Deleitosa. Santiago de Chile: Editorial Catalonia.
- Montecino, S., Cornejo, A., & Razeto, J. (2012). Patrimonio Alimentario de Chile.
- Montecino, S. (Sin Fecha). Metodología FIA-FACSO Para la Elaboración de Inventarios de Productos y Preparaciones Patrimoniales de la Tierra y del Mar de Chile., Santiago, Chile: Universidad de Chile.
- Pereira, E. (1977). Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.

- Poulain, J. (2002) Sociología de la Alimentación. París, Francia. Traducido por Alejandra Alvear.
- Plath, O. (2018). Geografía Gastronómica de Chile. Artículos Reunidos (1943-1994). Santiago de Chile: Ediciones Biblioteca Nacional.
- Retamal, J. (Sin Fecha) Homenaje al Cuarto Milenio. Historia de Cauquenes 1742 - 1992. Cauquenes, Chile.
- UNESCO (2003) Convenio para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, Francia.

Revistas:

- Alvear, A., Hernández, P., & Montecino, S. (2017) Inventario de productos y preparaciones patrimoniales de la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio de Patrimonio Alimentario. RIVAR Vol.4 pp. 111-122.
- Aguilera Salazar, P. (2016). El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 3 (8)
- Bessièrre, J; Espeitx, E (2016). Patrimonio alimentario e innovación. *XII Congreso Español de Sociología, Grandes transformaciones sociales, nuevos desafíos para la sociología*, Jun 2016, Gijon, España.
- Boccara, G. (1996). Notas acerca de los dispositivos de poder en la sociedad colonial-fronteriza, la resistencia y la transculturación de los reche-mapuche del centro-sur de Chile (XCI-XVIII). *Revista de Indias*, LVI, pp. 559-696.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y Cultura: Reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología* N°11, pp. 95-111
- Couyoumdjian, J. (2009). EL MAR Y EL PALADAR: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS EN CHILE DESDE LA INDEPENDENCIA HASTA 1930. *Historia (Santiago)*, 42(1), 57-107. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-71942009000100002>
- Escobar J.; Riquelme, F (2009) Biodiversidad Florística y Vegetacional del Humedal Ciénagas del Name, Región del Maule-Chile. Tesis Universidad Católica del Maule, Talca, Chile.

- Gaete, N., Sánchez, R., Vargas, M., Oliva, D. & Cumsille S. (1994). el Arcaico del Cerro Las Conchas: Asentamiento y Subsistencia. *2º Taller de Arqueología de Chile Central*, s.n., s.n.
- Gómez García, P (1993) Lo crudo, lo cocido y lo podrido. s.n.
- Goicovic, Igor. (2005). Ámbitos de sociabilidad y conflictividad social en Chile tradicional: Siglos XVIII y XIX. *Revista Escuela de Historia*, (4), 23-50. Agosto 22 agosto, 2018. Scielo Sitio web: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-90412005000100002&lng=es&tlng=en.
- Godoy, J. (1982) Cocina, Cuisine y Clase. Estudios de Sociología Comparada: Editorial Genisa
- Ladrón de Guevara, B. (1999). *Patrimonio y Procesos Sociales: Una visión retrospectiva del deterioro del recurso arqueológico de la comuna de Pelluhue (VII región)*. Conserva, N°3, pp.71-98.
- León, M. (2008) Tesis: Análisis de un Plato Típico: El Chanco en Piedra. Identidad Culinaria de la Región del Maule. Universidad de Chile.
- Mera, C. (1998). El Alfarero Temprano en la Costa de la Provincia de Cauquenes. Análisis Cerámico. *III Congreso Chileno de Antropología*. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Temuco.
- Manríquez, V. (1999) De Identidad e Identidades. Una Aproximación desde la etnohistoria a las identidades de las poblaciones indígenas del Partido del Maule en los siglos XVI y XVII. *Revista de la Academia* N°4, pp. 119 – 135.
- Morales, F. (2007). Sociedades precolombinas asociadas a la domesticación y cultivo de la papa (*Solana tuberosa*) en Sudamérica. *Revista Latinoamericana de la Papa*. (2007). 14(1): 1-9.
- Rudolph, H. (2013). Parastacuspugnax (Poeppig, 1835) (Crustacea, Decapoda, Parastacidae): conocimiento biológico, presión extractiva y perspectivas de cultivo. *Latin american journal of aquatic research*, 41(4), 611-632. <https://dx.doi.org/103856/vol41-issue4-fulltext-1>
- Sánchez, R. & Gaete, N. (1994). *El Periodo Alfarero al Sur del Maule*. Acta 2º Taller de Arqueología de Chile Central, N°1, pp.1-6.
- San Martín, J. & Sánchez, Á. (2000). Las comunidades relictas de Gomortega keule (Gomortegaceae, Magnoliopsida) en Chile central. *Anales Jará. Bot. Madrid* 57(2): 317-326.

- Tay U., Juan, France I., Andrés, & Paredes C., Mario. (2001). Super araucana-inia: una nueva variedad de lenteja (*lens culinaris med.*) chilena de grano GRANDE. *Agricultura Técnica*, 61(3), 385-389. <https://dx.doi.org/10.4067/S0365-28072001000300013>
- Vásquez, I. (Sin Fecha). Los Alimentos como código Comunicacional. *Sociedad y Cultura Rural*, pp. 67-85

Diarios:

- Aguilera, H. (1946) *Revista en Viaje*. pp. 63-67, 98-99. Santiago, Chile.
- San Martín G. (1985) Los cochayuyeros de Chovellén. *Diario El Independiente* p. 2. Cauquenes, Chile.

Web:

- Ávila, A., & Muñoz, J. (2009). Superficie de Plantaciones Forestales Regiones Coquimbo a Aysén; e Inventario Plantaciones PYMP Regiones de Biobío y Araucanía. octubre 24, 2018, de INFOR Sitio web: <http://biblioteca.infor.cl/DataFiles/25574.pdf>
- Balnares, C. & Figueroa, F. (2016). Ciénaga de Name: Paisaje resistentes del Maule. octubre 24, 2018, de Ladera Sur Sitio web: <https://laderasur.com/articulo/cienaga-del-name-paisajes-resistentes-del-maule/>
- Biblioteca del Congreso (Sin Fecha). Clima y vegetación Región del Maule. Octubre 25, 2018 de BCN Sitio web: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region7/clima.htm>
- Biblioteca del Congreso (Sin Fecha). Reportes Comunales. Octubre 25, 2018 Sitio web: https://reportescomunales.bcn.cl/2017/index.php/Página_principal
- Cauquenes Net. (2017) Hoy se Celebra la Fiesta de la Purísima Concepción en Pocillas. Octubre 25, 2018, de Cauquenes Net Sitio web: <https://cauquenesnet.cl/2017/12/08/hoy-se-celebra-la-fiesta-de-la-purisima-concepcion-en-pocillas/>
- Chileflora. (Sin Fecha). Culén. octubre 25, 2018, de Chileflora Sitio web: <http://www.chileflora.com/Florachilena/FloraSpanish/HighResPages/SH0023.htm>

- CNCA. (2015). Región del Maule, Síntesis Regional. octubre 24, 2018, de CNCA Sitio web: <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2015/08/Informe-Maule-final.pdf>
- CONAF. (Sin Fecha). Reserva Nacional Federico Albert. octubre 24, 2018, de CONAF Sitio web: <http://www.conaf.cl/parques/reserva-nacional-federico-albert>
- CONAF. (Sin Fecha). Reserva Nacional Los Queules. octubre 24, 2018, de CONAF Sitio web: <http://www.conaf.cl/parques/reserva-nacional-los-queules/>
- CONAF. (Sin Fecha). Reserva Nacional Los Ruiles. octubre 24, 2018, de CONAF Sitio web: <http://www.conaf.cl/parques/reserva-nacional-los-ruiles>
- Cunazza, C., Mourgues, V., Villa, A., Yañes, A. & Torres, J., (1995). Documento de Trabajo N°211 Plan de Manejo Reserva Nacional Federico Albert. octubre 24, 2018, de CONAF Sitio web: http://www.conaf.cl/wp-content/files_mf/1382468008RNFedericoAlbert.pdf
- Cunazza, C., Mourgues, V., Villa, A., Yañes, A. & Torres, J., (1995). Documento de Trabajo N°211 Plan de Manejo Reserva Nacional Los Ruiles. octubre 24, 2018, de CONAF Sitio web: http://www.conaf.cl/wp-content/files_mf/1382468589RNLosRuiles.pdf
- Dirección Meteorológica de Chile. (2018). Estaciones Automáticas en Línea. octubre 24, 2018, de DMC Sitio web: <http://www.meteochile.cl/PortalDMC-web/index.xhtml>
- Gysling, A., Álvarez, V., Soto, D., Pardo, E. & Poblete, P., (2018). Anuario Forestal 2017. Octubre 24, 2018, de INFOR Sitio web: <http://wef.infor.cl/publicaciones/anuario/2015/Anuario2017.pdf>
- Ilustre Municipalidad de Chanco. (Sin Fecha). Fiesta de la Candelaria. octubre 25, 2018, de Ilustre Municipalidad de Chanco Sitio web: <http://www.chanco.cl/index.php/turismo/fiesta-de-la-candelaria.html>
- INE. (2007). División Político y Administrativa. octubre 24, 2018, de INE Sitio web: http://historico.ine.cl/canales/chile_estadistico/territorio/division_politico_administrativa/pdf/DPA_COMPLETA.pdf
- INE. (2018). Resultados Censo 2017. octubre 24, 2018, de INE Sitio web: <http://ine-chile.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=69596c770c714200a7bd423f40e1b46c>
- INE. (1993). Resultados Oficiales Censo de Población 1992. octubre 24, 2018, de Biblioteca Nacional de Chile Sitio web: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0055470.pdf>

- INE. (2007). Síntesis Geográfica de la Región del Maule. octubre 24, 2018, de INE Sitio web: http://www.inemaule.cl/archivos/file/pdf/DPA/dpa_Maule.pdf
- Memoria Chilena (Sin Fecha). Cocina Mestiza. Noviembre 16, 2018 de memoriachilena.cl <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-92894.html>
- Niemeyer, H. (Sin Fecha). Hoyas Hidrográficas de Chile: Séptima Región. octubre, 24, 2018, de DGA Sitio web: <http://documentos.dga.cl/CUH2886v8.pdf>
- Sáez, R. (2013) Sopa de camarones de vega con harina tostada y cilantro, una de delicia de invierno. <https://www.flickr.com/photos/39943270@N07/9596517198>
- Sello Origen, sin fecha <http://www.sellodeorigen.cl/611/w3-article-9278.html>

XIII. Anexos

En versión digital.

Contiene Diario de Campo de la Investigación y Sistematización de las entrevistas.