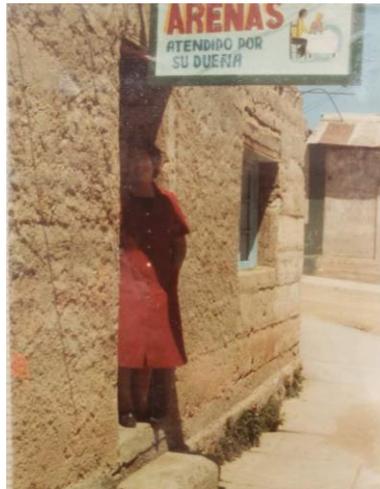




Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología

LA COCINA DE MAMÁ JUANA:



Principios de condimentación en la familia Arenas, un estudio de caso

Memoria para optar al título de antropóloga social.

Victoria Menchaca Pardow

Profesora guía: Sonia Montecino A.

Julio 2021

RESUMEN

La alimentación es una acción fundamental para todo ser humano. Es crucial para mantenernos con vida biológicamente pero también lo es para mantener vivas nuestras culturas y sociedades. Este complejo fenómeno tiene tanto una función biológica como una función social esencial y en esta conjugación de ambos nace lo que hoy conocemos por cocina: el simple y a la vez complejo acto de preparar la comida. Es en las preparaciones que toman protagonismo los principios de condimentación como elemento crucial de la cocina y de los sabores e identidades asociadas a la alimentación. En este trabajo, los principios se ven reflejados en las cocinas de los y las Arenas, familia cuyo origen se encuentra en Canela, localidad emplazada en el Valle del Choapa. Esta investigación pretende descubrir y caracterizar aquellos principios de condimentación que dan vida a la cocina de la familia Arenas y dar cuenta de cómo estos se transmiten y forman parte importante de la identidad familiar e individual.

Palabras clave: *principios de condimentación - cocina - gusto - alimentación*

AGRADECIMIENTOS

Agradezco antes que todo a la familia Arenas por acogerme con tanto cariño y emoción para hacer este trabajo. Por contestar mis dudas interminables y mostrarme un pedacito de su inmenso y rico universo culinario. Especialmente a Vivi por ayudarme a conocer de forma virtual a toda su familia y a Nicole por contestar todas mis dudas con amabilidad y paciencia sin límites. Agradezco las lindas conversaciones y entrevistas a Viviana, María, Ramiro padre, Ramiro hijo, Diana, Gustavo, Angelo y Silvia. Espero con esta investigación lograr hacerle aunque sea un poco de justicia al legado de la Mamá Juana.

Gracias a mis profesoras Alejandra y Sonia por enseñarme sobre el fascinante universo de la antropología de la alimentación, sobre todo a Alejandra por acogerme en mis varios momentos de confusión y ayudarme durante todo este proceso con la mejor disposición.

Por último, agradezco siempre el apoyo y pasión de mi familia en torno a todo lo que es conocimiento, la curiosidad y por supuesto, la buena mesa que hemos compartido toda la vida.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	6
2. OBJETIVOS	8
3. MARCO TEÓRICO.....	9
3.1 Cocina	9
3.2 Gusto	10
3.3 Gustemas y tecnemas	11
3.4 Principios de condimentación	12
3.5 Género	14
3.6 Memoria en la cocina	16
3.7 Generaciones	19
4. METODOLOGÍA.....	21
4.1 Tipo de diseño	22
4.2 Técnicas de recolección de datos	23
4.3 Definición de la muestra	25
4.4 Técnica de análisis	27
4.5 Cambios y avances en la memoria	28
4.6 Aspecto éticos	29
5. ANTECEDENTES	29
5.1 Antecedentes Generales de la región	29
5.1.1 <u>Descripción sociodemográfica</u>	29
5.1.2 <u>Descripción geográfica-ambiental</u>	30
5.2 Antecedentes Históricos: Alimentación y Productos	30
5.2.1 <u>Época Prehispánica: Trabajos arqueológicos</u>	30
5.2.2 <u>Época Colonial: Crónicas y bitácoras</u>	35
5.2.3 <u>Actualidad: Estadísticas de la zona</u>	39
5.3 Antecedentes locales	40
5.3.1 <u>Comuna de Canela, Provincia de Choapa</u>	40
5.4 Estudios sobre alimentación en la región	42
5.4.1 <u>Patrimonio alimentario de Chile: Coquimbo</u>	42
6. RESULTADOS	43
6.1 Genealogía de la familia Arenas.....	43
6.2 Preparaciones y condimentos en la familia	50
6.2.1 <u>Recetas</u>	50
A. Cazuela	51
a. <i>Cazuela de gallina con chuchoca</i>	51
b. <i>Cazuela de vacuno</i>	53
B. Charquicán	55

C. Caldillo de congrio	56
D. Hervido	58
E. Cabrito a la leche	59
F. Otras preparaciones	60
6.2.2 <u>Principios de condimentación de la familia</u>	62
6.3 Continuidades y permanencias en la cocina	66
6.3.1 <u>Históricas</u>	67
6.3.2 <u>Biográficas</u>	72
6.4 Rupturas y cambios en los principios de condimentación	76
6.4.1 <u>Históricos</u>	76
6.4.2 <u>Biográficos</u>	78
6.5 Genealogía del gusto de la familia Arenas	84
7. CONCLUSIONES	93
8. BIBLIOGRAFÍA	98
9. ANEXOS	106
9.1 Anexo N°1: Tabla de codificación	106
9.2 Anexo N°2: Postres	
.....	107
9.3 Anexo N°3: Dulces	
.....	107
9.4 Anexo N°4: A la parrilla	
.....	107
9.5 Anexo N°5: Sopeo	108
9.6 Anexo N°6: El RestoBar Arenas, atendido por su dueño	108
9.7 Anexo N°7: Menú RestoBar Arenas.....	109

INTRODUCCIÓN

Este trabajo de manera general tuvo por objetivo caracterizar los principios de condimentación de la familia Arenas, originaria de Canela, localidad emplazada en el Valle del Choapa. La investigación se presenta como un acercamiento a la antropología de la alimentación, tema escasamente abordado en el país. Aquí se pretende dar cabida a los condimentos como protagonistas de las comidas, abordando su importancia simbólica y material como elementos constitutivos del sabor. Dada la situación de pandemia que se vivió el año 2020, esta temática fue abordada desde una sola familia y de manera remota, llevándose a cabo un estudio de caso con enfoque cualitativo, así pudiendo examinar en profundidad las distintas aristas de este elemento que sin duda es de carácter sociocultural y permeable a todas las unidades sociales.

En el primer capítulo se presenta el problema de investigación, el cual se elabora en torno a los principios de condimentación como elemento constitutivo de las cocinas de la familia Arenas tanto a nivel individual como colectivo; y sin duda formando parte también de la cocina del restorán familiar: el RestoBar Arenas.

En el siguiente capítulo se muestran los objetivos en los que desglosó esta caracterización. Estos corresponden, a grandes rasgos, a identificar estos principios de condimentación, luego describir los cambios y continuidades de estos y terminar por conocer cómo fueron transmitidos entre las distintas generaciones.

En el tercer capítulo, se aborda el marco teórico en el cual se enmarca esta investigación, describiendo las bases teóricas en donde se sustenta este trabajo, abordando los conceptos de principios de condimentación, gusto, gustemas, tecnemas, memoria, género y generaciones.

En el siguiente apartado se presenta la metodología utilizada, considerando el tipo de diseño como un estudio de caso, las técnicas de recolección de datos de forma virtual y su análisis, la definición de la muestra y los cambios y adaptaciones que se hicieron en torno al trabajo. Aquí también se toman en cuenta los aspectos éticos de la investigación.

El quinto capítulo aborda los antecedentes del tema de estudio, los cuales corresponden a antecedentes de tipo históricos, arqueológicos y estadísticos, además de una caracterización de la zona de estudio y una revisión de los trabajos que ya hayan tratado este tema en esta área geográfica.

En el capítulo número 6 se presentan los resultados de este trabajo, los cuales se dividen en 5 apartados: El primero corresponde a un genograma para introducir a la familia Arenas, sujeto de esta investigación, quienes aportan toda la información para comprender a un nivel de estudio de caso el alcance de los principios de

condimentación. Aquí se hace una breve descripción de cada miembro de la familia y las relaciones que existen entre ellos/as.

Luego, se hace una identificación preliminar de lo que son actualmente los principios de condimentación en la familia Arenas. Se hace una sistematización y breve análisis de las recetas saladas y sus componentes, para así develar el principal tema culinario que rige en las cocinas de los distintos miembros de la familia Arenas.

Tercero, se hace un acercamiento a las continuidades que se presentan en estos principios de condimentación. Para esto, se hace una revisión histórica, que abarca desde la época prehispánica hasta la actualidad a grandes rasgos, para luego hacer una revisión de tipo biográfica, tomando en cuenta los discursos y prácticas manifestadas por los/as familiares respecto a la continuidad de estos principios de condimentación.

En cuarto lugar, se da cuenta de los cambios a los que se han sometido los principios de condimentación en la familia. Aquí nuevamente se parte en un recorrido por la historia, desde trabajos arqueológicos, hasta crónicas y estadísticas actuales de la zona y se termina por teorizar y analizar respecto a lo que la familia entiende por cambios en estos principios.

Y en el quinto apartado, se presenta una genealogía culinaria, en donde se expresa, a nivel de generaciones, cómo es que los conocimientos y saberes de cocina fueron transmitidos de persona a persona y de generación en generación en la familia. Aquí se aborda este objetivo con fin de darle profundidad analítica a la caracterización de los principios de condimentación.

Por último, el capítulo siete, contiene las conclusiones y reflexiones de este trabajo, en donde se entregan consideraciones finales respecto a lo que se investigó y a lo que esta memoria puede aportar a la disciplina antropológica.

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El problema que guía esta investigación surge de la noción de que la alimentación es una acción fundamental de todo ser humano. Es crucial para mantenernos con vida biológicamente pero también lo es para mantener vivas nuestras culturas y sociedades. Este complejo fenómeno tiene tanto una función biológica como una función social esencial. Y en esta conjugación de ambos, nace lo que hoy conocemos por cocina: el simple y a la vez complejo acto de preparar la comida, pues el cocinar nuestros alimentos tiene muchas implicancias, aparte de las funciones biológicas asociadas, como la digestión, esta función tiene una base netamente social que se ve cruzada por “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura” (Fischler, 1995, p.34). Dado que

Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente

significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias. (Fischler, 1995, p. 34)

De aquí viene la noción de una cocina “identificadora” que permite forjar una identidad de un grupo a través de sus preparaciones. Esto se hace directamente desde lo que llamamos principios de condimentación. Estos principios “actuarían como marcadores, «identificadores» gustativos que volverían reconocible y, por tanto, aceptable una preparación culinaria, incluso si, por otra parte, los ingredientes comportan elementos extraños al sistema” (Rozin, 1976; Rozin y Rozin, 1981 en Fischler, 1995, p. 77). Es una combinación específica de ingredientes sazonadores los que van a generar este sello de identidad de un grupo social determinado; ya sea a nivel nacional, regional o incluso familiar: lo cual permitiría que las personas que forman parte de estos grupos se identifiquen entre sí a través de la comida.

Ahora, para este trabajo es necesario situar este fenómeno en un grupo social determinado. Para esto nos transportamos inicialmente a la región de Coquimbo: lugar lleno de riquezas en torno a la comida, desde al área productiva hasta la profundidad histórica de esta. En el trabajo realizado por Montecino y Alvear con la Fundación para la Innovación Agraria (2018) vemos que los alimentos que encontramos en esta región se remontan desde tiempos prehispánicos como lo vemos en algunos productos del mar y el cultivo de maíz, compatibilizando también con productos que trajo la época colonial- como el trigo, ganadería caprina, porcina y vacuna-, y sin duda adoptando aquellos alimentos que son producidos hasta el día de hoy, en la época industrial que trajo consigo nuevos productos y formas de obtenerlos- siendo un par de ejemplos, la uva y la palta-.

Luego, si damos una mirada más de cerca, vemos que la región se subdivide en 3 valles transversales: Elqui, Limarí y Choapa. Al adentrarnos a este último, vemos que en él predomina una economía pastoril, agrícola y minera/pirquinera y a su vez se caracteriza por una fuerte agroindustria de los árboles frutales y minería no de gran calibre pero aún así influyente a nivel regional (Bowen, Fábrega, Guiskin, Perasso y Sakamoto, 2010). Y el Valle del Choapa a su vez se divide en 4 comunas: Canela, Los Vilos, Salamanca e Illapel.

Canela se vuelve un área de particular interés dada su variada producción agropecuaria además de una particular cercanía con las especias- “el pueblo de Canela es la única zona productora de comino” (Montecino y Alvear en FIA, 2018, p.165)-. Se le suma a esto el que la principal actividad económica de la comuna es la ganadería- bovina, ovina, caprina- desde donde se obtienen productos como leche y cuero. También está presente la agricultura de secano, donde se siembra mayoritariamente productos como el comino, hortalizas y anís (Cortés, 2011). Lo que hace que en la comuna se tenga un muy fácil acceso a alimentos de producción local, que suelen ser comercializados en la misma comuna y sobretodo en la capital urbana de la comuna: Canela Baja.

Entonces, encontrándonos en una comuna de la región de Coquimbo, en el valle transversal del Choapa- el más austral de la región- en cuyo clima semiárido destaca una fuerte presencia rural y una importante producción de alimentos, nos adentramos

en la localidad de Canela Baja, donde se encuentra el epicentro de este trabajo y el grupo social que dará vida a toda esta investigación: la familia Arenas.¹ Esta familia, originaria de la comuna, se vuelve un caso con problemáticas de estudio relevantes en cuanto a alimentación, al estar asociada a un negocio familiar dedicado a la comida: el RestoBar Arenas. La familia, conformada principalmente por Viviana, su hermano menor Ramiro, y sus respectivos hijos, tiene profundas raíces en la comuna, al ser una familia que ha tenido presencia en Canela desde hace ya varias generaciones. El restaurante surge como un proyecto y fuente laboral de Juana Barrera y su esposo, y actualmente es manejado por su hijo Ramiro Arenas, por lo que en la familia se mantiene una tradición del rubro de la alimentación en torno al negocio familiar. En el local se sirve comida tradicional o casera a sus clientes y a su familia, por lo que sin duda los principios de condimentación que primarían en esta cocina y la de los otros integrantes de la familia, podrán dar cuenta de los sabores que se destacan tanto en esta unidad social como en su entorno. Esto al entenderse que una familia cuyas raíces surgen desde las zonas rurales de la comuna Canela y que lleva varias generaciones viviendo en ella, a pesar de radicarse hoy en día en zonas que fueron urbanizadas recientemente, sin duda podrá representar y reproducir lo que alguna vez fue aprendido y reproducido por sus ancestros/as en torno a las formas de alimentación y sabores que priman en las comidas de esta zona.

Las funciones de intermediación individuo-sistema y reproducción social que priman en la familia como institución y grupo social (Díaz, Valdés y Durán, 2007) son lo que permitirán abordar la temática del trabajo desde el estudio de este caso. Así, subyacente a nuestra pesquisa se encuentra la hipótesis; que en este caso se intenta demostrar en vida y a otra escala; de que para que se dé lo que Fischler llama “el comensal eterno”, en donde se entrelazan las funciones biológicas y socioculturales de la comida, deben haber transmisiones del gusto en distintas vertientes de la vida social y una conjugación del “comensal inmemorial” con el “comensal moderno” (Fischler, 1995).

Al acercarnos desde esa hipótesis a la familia Arenas, cuya identidad culinaria se ve forjada desde un pasado y un presente, una herencia y un legado, además de la movilidad que los ha separado y juntado una y otra vez, se vuelve inevitable preguntarse cuáles son los principios de condimentación que identifican a esta familia como tal. ¿Cuáles son los principios de condimentación que le dan su identidad a las cocinas de los integrantes de la familia Arenas? ¿Acaso, después de cambios, movi­lidades y nuevas ramas de la familia, siguen estando ahí estos principios? ¿Estos sabores típicos de la familia son permeables a los sabores de Canela? ¿Los sabores pueden trascender generaciones y fronteras? ¿Cómo son transmitidos?

2. OBJETIVOS

¹En el trabajo de Oscar Lewis “Los hijos de Sánchez” (1961) nos encontramos con un importante antecedente de estudios de caso en una familia. Lewis estudia a los Sánchez, residentes de Bella Vista, vecindad de Ciudad de México. El estudio en profundidad de la familia permitió dar cuenta de una “cultura de la pobreza” que se instala como un sistema de vida con su propio orden social y psicológico que identifica a miles de familias en México y el mundo.

A partir de estas interrogantes que se presentan a la hora de revisar la problemática de estudio, se desprende el objetivo general de esta investigación:

Caracterizar los principios de condimentación que identifican a las cocinas de los miembros de la familia Arenas.

Y para lograr este objetivo, se proponen cuatro objetivos específicos:

1. Identificar los principios de condimentación que existen y tienen en común las cocinas de cada integrante de la familia Arenas.
2. Dar cuenta de las continuidades presentes en estos principios de condimentación a través de las distintas generaciones e individuos de la familia Arenas.
3. Describir los cambios que han ocurrido en estos principios de condimentación para cada individuo y generación de la familia.
4. Conocer cómo han sido transmitidos y aprendidos los saberes asociados a los principios de condimentación entre los integrantes de la familia.

3. MARCO TEÓRICO

Este trabajo se enmarca dentro de la antropología de la alimentación, la cual se ha desarrollado a partir de la necesidad de hallar una explicación social a este fenómeno que inicialmente solo tenía abordajes desde la biología y la dietética. Siendo la alimentación, según Fischler “una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial” (1995, p.14); entendiéndose como un fenómeno complejo y que puede ser accedido a él por distintas entradas, el autor da cuenta de dos dimensiones desde donde se ordenan sus distintas facetas:

La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio. (1995, p.15)

Por lo tanto, en esta investigación, se establecen ciertas líneas teóricas que van a surgir de los conceptos que abordan la alimentación desde una perspectiva psicosocial.

3.1 Cocina

A la hora de hablar de alimentación, hablamos de cultura, y por lo tanto, hablamos de cocina como un referente cultural importante, concepto que debe ser definido para este trabajo. Fischler explica que cuando se quiere estudiar la alimentación, es a la cocina donde se debe volcar la mirada. Cita a Lévi- Strauss, quien en su trabajo “Antropología estructural” (1995) explica que la cocina es una forma de dar cuenta de las estructuras que forman la sociedad; factor importante a considerar si queremos demostrar la importancia de la alimentación en la cultura.

Ante esto, podemos ver que para Fischler la cocina es “un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida” (1995, p. 34), además de abarcar “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura” (1995, p. 34). Esta definición se complementa con la que nos otorga Rozin (1992) en donde la autora expone que los elementos esenciales que se deben tomar en cuenta para describir una cocina son los alimentos básicos, las técnicas de cocción, los temas, variaciones y los principios de condimentación. Desde ambas definiciones se pueden desprender elementos importantes a considerar y definir para esta investigación. En la línea de las creencias, representaciones y prácticas es que podemos encontrarnos con elementos que han sido tratados por diferentes autores y autoras en torno a elementos específicos y transversales a la cocina como lo son las temáticas de género y la memoria con la tradición de las cocinas y cocineras/os. Y si a estas representaciones y símbolos se le suman elementos materiales como las técnicas culinarias e ingredientes, se desprenden elementos cruciales como el gusto (Rozin, 1987), los gustemas y tecnemas (Levi-Strauss, 1995) y los principios de condimentación (Rozin, 1992).

3.2 Gusto

Parte importante de la cocina y la preparación de comida es el gusto asociado a los alimentos que se consumen, concepto que ha sido ampliamente estudiado por Paul Rozin (1987). El autor parte por explicar que los/as humanos/as son omnívoros/as por excelencia; pues somos capaces y estamos inclinados a explotar una gran variedad de fuentes de comida. Lo que a su vez se traduce en la ardua tarea de descubrir qué es comestible, ya que tenemos tan pocas limitaciones biológicas en torno a la comida. Rozin nos explica que aún así hay ciertas predisposiciones genéticas determinadas en todo ser humano lo cual promovería la elección adaptativa de la comida. Las restricciones biológicas que han sido documentadas son: una preferencia innata por los sabores dulces y la evitación de sabores amargos o la irritación de la superficie orofaríngea; un interés por los alimentos nuevos, pareado con un miedo hacia ellos; y algunas habilidades especiales para entender sobre las consecuencias post-ingestionales retardadas de la comida ingerida (Booth 1982; P. Rozin 1976 en Rozin, 1987).

Al final, esta ambivalencia, entre la emoción por probar cosas nuevas y el miedo que eso provoca, se traduce en lo que Rozin llama “el dilema del omnívoro”, concepto que diversos autores han utilizado en el posterioridad, incluyendo al sociólogo ya citado, Claude Fischler. Para dar cuenta de qué es el gusto y cómo se manifiesta en los humanos, Paul Rozin cruza distintas variables que se traducen finalmente en lo que un humano situado en cierto contexto consume. Primero menciona que es posible que hayan sesgos biológicos presentes en lo que se prefiere comer, como por ejemplo, en un estudio con ratas que se menciona en el trabajo, estas preferían comer sales de sodio si estaban en condiciones de deficiencia de sodio (Beauchamp, Bertino, and Engelman 1983; Richter, 1956 en Rozin, 1987).

Luego, nos introduce tres variables importantes a la hora de dar cuenta del consumo de ciertos alimentos: uso, preferencia y gusto. Se propone que debemos distinguir estos tres términos que a menudo son confundidos. El “uso” se refiere a si y cuánto de un alimento en particular consume una persona o grupo. La “preferencia” por su parte asume una situación de elección y se refiere a cuál de los dos o más alimentos se elige. Uno podría preferir la langosta a las papas pero comer más papas por precio o disponibilidad. “Gustar”, generalmente medido con escalas verbales, se refiere a una respuesta afectiva a los alimentos y es un factor determinante de la preferencia. El gusto por un alimento casi siempre significa que una persona está satisfecha con sus propiedades sensoriales (sabor, olor, etc.). El autor da el ejemplo de que una persona a dieta puede preferir (elegir) queso cottage en lugar de helado, pero en realidad preferir el helado. Tendemos a comer (usar) lo que preferimos, y tendemos a preferir lo que nos gusta. Sin embargo, la disponibilidad, el precio y la conveniencia son determinantes críticos de uso, pero no de preferencia o gusto. Y el valor de salud percibido de un alimento, si bien es un determinante potente de preferencia y uso (Kronl y Lau 1982), puede tener poco que ver con el gusto (Rozin, 1987).

Por lo tanto, podemos entender que muchas veces lo que se consume puede no estar acorde al gusto de las personas, dados los factores que se entrecruzan y no pueden ser tomados de manera independiente en un contexto sociocultural.

3.3 Gustemas y tecnemas

Parte importante de la cocina y formas de conformar el gusto son lo que Lévi-Strauss llamó gustemas y tecnemas (1995). El autor denomina gustema a aquellos elementos constitutivos que van a ser característicos de una cocina determinada. Al igual que los fonemas, son una unidad mínima, pero en vez de encontrarse en la lengua, los hallamos en la cocina: “hablar del gustema es poner en escena el gusto como la impronta cultural que llevan los sabores, las texturas y, en esencia, toda comida y toda bebida, y que, además, ubica de manera diferente una preparación culinaria en un contexto humano” (Delgado y Delgado, 2010, p.128). Asimismo, el gustema está ligado a la dimensión técnica de la preparación del alimento- o sea, el tecnema-; lo que hace que “unos ingredientes, que se combinan de una forma especial, transporten el sentido cultural del sabor en ese ámbito humano particular” (Delgado y Delgado, 2010, p.128). O bien,

el tecnema puede verse en parte como ese universo culinario que podría develar el trazado histórico y permitir la construcción de una historia de las prácticas de las comunidades en la cocina, no solo para su obtención, para su herencia, uso y concientización. (Rosas, 2018, p. 13)

Con esto podemos ver que ambos elementos están estrechamente relacionados, pues

La técnica con que se desarrolla cierta acción determina su resultado y es ante ese resultado específico en donde se genera el gusto. Por ejemplo: puede que para un comensal el guiso de su mamá sepa totalmente diferente al del restaurante típico del barrio; aun, cuando ambos llevan los mismos ingredientes en su preparación, la diferencia de que la mamá del comensal realice el guiso por diez minutos a un hervor bajo y revolviéndolo en pocas ocasiones, frente al guiso del restaurante que es realizado

a hervor alto y sin una mezcla esporádica, marca diferencia en el sabor y por tanto al gusto del comensal. Es entonces, donde la técnica, terminaría siendo participe y cómplice de la consolidación del gusto. (Rosas, 2018, p. 13)

Por lo tanto, el gustema es parte importante de los vínculos sociales y culturales que se generan entre un individuo y otro. Al construirse como tal, a través del gusto y los tecnemas, se vuelve un referente cultural, social y afectivo respecto a la alimentación de una persona y/o una familia, pues como ya bien sabemos, para construir un gustema se necesita del gusto, el cual está relacionado, habilitado y a la vez limitado por múltiples variables biológicas, sociales y emocionales, a su vez con los tecnemas que se vinculan a preparaciones específicas.

Ahora, en relación a esta mirada inspirada en la lingüística que le da el autor al estudio de la cocina, entra en juego lo que Lévi-Strauss llamó el Triángulo Culinario (1966). Este triángulo en donde interactúan las dimensiones de lo crudo, lo cocido y lo podrido, se establece como una analogía a la lingüística y se sustenta en la mirada estructuralista que aporta el autor. Ante esto, se instauran dualidades y oposiciones que permiten situar distintos elementos básicos de la cocina en el triángulo. Algunas oposiciones que nos permitirían analizar la cocina son las categorías de endógeno/exógeno, los sabores marcados/no marcados, o central/periférico (Levi-Strauss, 1995). En estos conceptos se sustenta también la dualidad de endococina y exococina que son explicadas por Pedro Gómez en relación a lo asado y lo hervido como interacciones en el triángulo:

La técnica del asado es más rústica, apareció antes, se halla más cerca de la naturaleza, es más afín con lo crudo, resulta menos elaborado, a diferencia de lo hervido, más elaborado y similar a lo podrido. Los otros contrastes (que en otras culturas pueden darse invertidos) asocian, en diferentes ejes, lo asado con lo cocinado fuera, lo convexo, la exococina (para invitados), la distensión de vínculos sociales, el medio natural, el cocinero masculino, la violencia, la desmesura, la inspiración fulgurante; y correlativamente asocian lo hervido con lo cocinado dentro, lo cóncavo, la endococina (para los de casa), el estrechamiento de los vínculos sociales, el poblado, la cocinera femenina, la serenidad, la medida, el saber pacientemente logrado. (1993, p. 7)

Si bien tales categorizaciones y dualismos pueden ser refutables, sin duda son elementos que deben ser considerados a la hora de analizar culturalmente la cocina, al ser un aporte indiscutible a la teoría de la antropología de la alimentación.

3.4 Principios de condimentación

Como ya se mencionó más arriba, los principios de condimentación son el elemento central de esta investigación. Este concepto lo adopta Elisabeth Rozin (1992) al hacer investigaciones sobre cocina y gusto. Respecto a los principios de condimentación, la autora explica que estos son el elemento más importante de la cocina, sobre todo si hablamos de cocinas tradicionales o “étnicas”.

Este elemento crucial de la cocina es la combinación de ingredientes sazonadores que se usan de manera frecuente y consistente, llegando a ser definidores de una cocina en particular (Rozin, 1992). Estos principios de condimentación “actúan como marcadores

o identificadores gustativos y olfativos que hacen reconocible y aceptable una preparación culinaria y –por extensión– a los ingredientes, aunque estos últimos comporten elementos extraños al «gusto» (Cartay y Andrade, 2017, s/p.). Es decir, la presencia de cierta combinación de ingredientes sazonadores permitirán que los/as consumidores/as logren adscribir a cierta unidad cultural o estructura social la preparación que se ha probado.

Ante esto, Rozin aclara que no es posible encontrar un patrón o teoría general respecto a las combinaciones de los ingredientes, dado que en cada cultura, etnia o sector, los principios de condimentación usados tendrán que ver con elementos como el gusto, la tradición o las limitaciones de producción, entre otros. Pero sí es posible de alguna forma sistematizar en categorías estos ingredientes sazonadores, donde la autora los separa en 7 categorías:

1. *Aromáticos*: donde se abarca ingredientes como el puerro, cebolla y zanahoria (podríamos decir, los ingredientes de un sofrito).
2. *Grasas y aceites*: tanto animales como vegetales.
3. *Líquidos, semi líquidos, concentrados y pastas*: como caldos, leche, queso, leche de coco, vino y vinagre.
4. *Hierbas y especias*: frescas y secas.
5. *Ácidos*: como el limón y salsa tamarindo.
6. *Endulzantes*: como azúcar, miel y jarabes.
7. *Condimentos compuestos*: que serían salsas compuestas por los ingredientes de arriba, como la mostaza y la salsa inglesa. (Rozin, 1992)

Por último, es importante recalcar la importancia que tienen los principios de condimentación en torno a la identidad asociada a la comida. Cada cocina tiene al menos un “tema” que sería la base del principio de condimentación y esta puede tener variaciones según se encuentre en escala individual, familiar, local, regional o nacional. Rozin explica que cuando empezamos a observar de cerca cualquier cocina, nos encontramos con variaciones ricas y sutiles en las prácticas sazonadoras. El principio de condimentación, ese enlace de sabores característicos, provee un tema culinario que es variado al añadir otros ingredientes, al usar otras proporciones y al usar técnicas de cocina diferentes (Rozin, 1992). Estas estructuras combinatorias se manifiestan como un complejo olfato-gustativo pero que sin duda abarca emocionalidad, identidad y memoria, entre otros efectos, a nivel cultural y sensorial en las personas (Cartay y Andrade, 2017).

Así vemos que mientras se forman identidades a través de la cocina, generando cohesión entre ciertos grupos, esto a su vez establece líneas diferenciadoras entre unidades sociales. “La cocina de un grupo o comunidad es uno de los elementos más marcadores de su identidad social, mediante la cual se cohesionan como grupo o comunidad y se diferencia de los otros grupos o comunidades” (Cartay y Andrade, 2017, s/p.). Y a su vez es el elemento de los principios de condimentación el responsable de identificar a una cocina dentro de un contexto determinado. Es esta marca que abarca todas las propiedades organolépticas de un alimento la que identifica a un grupo, uniendo a sus integrantes entre sí y separándolo de otros. Es un sello que puede abarcar

diversas magnitudes, ya sea un sello a nivel familiar o quizás uno incluso a nivel nacional. Esta marca gustativa además se adscribe bajo distintas reglas según el grupo que le pertenezca y se identifique, así generando enlaces específicos que tienen una integridad y pertenencia que para algunos puede ser adecuada y necesaria, mientras que para otros podría ser incluso considerado una aberración. Así lo explica Rozin al tomar ejemplos de dos enlaces distintos que se forman con el tomate. Para unos es impensado comer tomate con orégano, mientras que bien sabemos que en Italia es algo común y parte de su gastronomía:

Within any constellation of seasoning ingredients as defined by a given ethnic tradition, certain bonds of flavors seem to have a certain integrity. They resist combination with other flavoring ingredients. To give a concrete example: Greek cuisine offers a number of commonly used flavorings, among which are cinnamon, oregano, lemon, and tomato. The oregano forms a bond with the lemon, while the cinnamon forms a bond with the tomato. For reasons that are not apparent, the oregano does not combine with tomato in this cuisine, even though it does so quite successfully in other cuisines (Italian, for example). Why Greek? There is no consistent way to account for the formation of flavor principles; we can only describe them as they exist, note how they are used, and marvel at the culinary and cultural value they seem to possess. (Rozin, 1992, p.xv)

Entendiéndose así, que el gusto, uso y preferencia de distintos gustemas y marcas gustativas se adscriben a una identidad, así como las identidades se pueden supeditar a estas nociones dentro de la cocina.

3.5 Género

Ahora, dentro del ámbito de la alimentación, se vuelve inevitable abordar la temática del género ya que las mujeres “han sido y son, etnográfica e históricamente [...] las personas responsables de la alimentación cotidiana, especialmente en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas” (Gracia, 2009, p. 210-211), pues la preparación de alimentos, como expone Luisa Caro, “es un saber tradicionalmente de las mujeres y es en el seno del hogar donde este conocimiento se va transmitiendo. [Y] hoy, poco a poco, esto ha ido cambiando, ya que hay muchos hombres que también están recibiendo ese conocimiento” (2017, p.330).

Como explica Mabel Gracia (2009), son las mujeres las que están asociadas a las tareas domésticas diarias, las cuales abarcan muchas tareas relacionadas con la alimentación de la familia o de las personas con las que se vive.

Mennell et al. (1992) convienen que, en la división del trabajo doméstico de las sociedades industrializadas, la alimentación cubre múltiples actividades, tales como la producción, el aprovisionamiento y las compras, el almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio y el lavado/recogida de utensilios, el reciclaje de las sobras, así como tareas de horticultura, préstamos e intercambios. (en Gracia, 2009, p. 212)

Pero hoy en día son varios los hombres que están en contacto con este conocimiento y quehacer de la comida. Aunque es importante recalcar que “en la mayoría de culturas, y a través del tiempo, las mujeres se asocian a la cocina doméstica diaria, mientras que,

en las sociedades donde aparece una cocina diferenciada, el rol del cocinero — el chef — es masculino” (Gracia, 2009, p. 210-211). Entonces nos encontramos en un contexto social, que podríamos decir que se adscribe a gran parte del mundo, en que las mujeres son las cocineras o dueñas de casa- y se desenvuelven en el ámbito doméstico- mientras que en el lado profesional y público los hombres son quienes se desenvuelven como chefs.

Con esto podemos ahondar en temas que se abarcan dentro y fuera de la cocina a través del alimento, como lo es el poder y la identidad. Respecto al primero, podemos apoyarnos en lo que Carole Counihan explica respecto a dar comida:

The predominant role of women in feeding is a cultural universal, a major component of female identity, and an important source of female connections to and influence over others. Hence, although there are other components of female identity and other sources of their authority, the power of women has often derived from the power of food. (Counihan, 1999, p. 46)

Es decir, las mujeres al ser las personas que controlan el alimento, ejercen cierto poder de influencia. Pues el control de la alimentación es fuente de poder dado que la comida es una sustancia muy especial: “it satisfies the most basic, compelling, continuous, and agonizing human need: hunger” (Counihan, 1999, p. 47).

De igual forma es importante entender que aunque el control del alimento puede ser una imponente arma de coerción, las mujeres no hacen uso de esa posibilidad. Siendo las mujeres las principales proveedoras de comida de sus familias de manera general, en ninguna cultura se considera aceptable o siquiera se considera la posibilidad de que aquellas mujeres le nieguen el alimento a sus familias. Sin embargo, si nos volcamos al poder que hombres suelen detentar en torno a los alimentos, por ejemplo, el ocupar cargos políticos, sí se ha hecho uso del poder de coerción a través de negar comida a poblaciones enteras con fines políticos (Lappé y Collins, 1978 en Counihan, 1999). Si bien no se debería generalizar la idea de que ninguna mujer le niega alimento a su familia o que todos los políticos-hombres- coercionan a través de la comida, sí se vuelve importante dar cuenta de una tendencia que suele haber en las distintas sociedades y que muchas veces se condice con la realidad del alimento como una importante herramienta socioeconómica², además de cultural.

En esta misma línea, se abarca otra temática importante que se asocia al género en la cocina, pues a la hora de alimentar y satisfacer el hambre, las mujeres influyen a otros al ser las portadoras y podría decirse que creadoras del lenguaje simbólico del alimento (Counihan, 1999). Con esto abarcamos la identidad y simbolismos asociados a la cocina de una cultura determinada:

² Aquí podemos hacer alusión al concepto de gastropolítica, acuñado por Appadurai (1981), quien la define como esa capacidad que adquiere el alimento de ser el soporte de mensajes sociales, conformándose como un medio y a la vez un conflicto. Entendiéndose también que en el ámbito de la comida se manifiestan las desigualdades de género. Si bien la mujer tiene la posibilidad de coerción a través de la alimentación, es su subordinación al género masculino lo que quita esa posibilidad de acción. (Montecino y Foerster, 2012)

The mother determines when, what, and how much family members will eat. She controls the social mores of the table, which are a microcosm of behaviors and values deemed right and just by society at large. She controls the symbolic language of food, determining what her dishes and meals will say about herself, her family, and the world (Quaggiotto 1987). (Counihan, 1999, p. 49)

Montecino (2004) nos explica que “como cada mujer cocina en su propio fogón, con sus propias ollas, se produce una clara diferenciación, una identidad personal en los estilos culinarios” (p. 15), pues al ser las mujeres las que manejan los saberes y técnicas en las cocinas, ellas son importantes sujetos que conciben la cultura, “no podemos olvidar el papel que jugaron las mujeres en la continuidad o el cambio de las comidas, en su adopción o rechazo, en las creaciones y recreaciones de diversos preparados alimenticios” (Montecino, 2004, p. 16). A fin de cuentas la cultura que se desprende de la cocina- o bien las cocinas que se desprenden de una cultura- es una que ha sido forjada, adaptada y transmitida por las mujeres (y a veces hombres) que cocinan para otros/as.

Al final, es la transmisión de cultura lo que permite que esta se reproduzca y logre identificar a distintos grupos sociales/culturales en distintos contextos temporales, espaciales u otros. Aquí un importante factor son las recetas y en eso Montecino nos explica que “los libros de recetas aportan un relato importante para interpretar y verificar estilos y estructuras de cocina, pero la tradición oral sigue siendo la fuente primordial” (Montecino, 2004, p. 21), pues la autora explica que

Es la memoria femenina y a veces masculina, la que nos permite aproximarnos a los significados sociales de determinados platos, a las razones de su permanencia o extinción, a sus usos en el pasado, o a las variaciones locales y personales. Es esa memoria la que nos da las inflexiones necesarias para construir la especificidad de ciertas preparaciones o las variaciones que harán de un guiso, un signo. (Montecino, 2004, p. 21)

3.6 Memoria en la cocina

Cuando hablamos de alimentación y cocina, se debe tomar en cuenta la profundidad temporal que tiene este elemento esencial de la vida humana. En este sentido es que se vuelve importante hacer una revisión de lo que entendemos por memoria. En primera instancia, podríamos decir que la memoria se forja a partir del acto de recordar y tener en cuenta el pasado.

‘La memoria no se opone en absoluto al olvido. Los dos términos para contrastar son la supresión (el olvido) y la conservación; la memoria es, en todo momento y necesariamente una interacción de ambos’ (Tódorov, 2000, p.16). En ciertos ámbitos se constituye como un artefacto político, y, por tanto, pertenece al ámbito político entendido como una arena de disputa (Jelin, 2002). También es forzosamente una selección, en donde algunos rasgos de los sucesos serán conservados, otros inmediata o progresivamente marginados para posteriormente ser olvidados. (Tódorov, 2000 en Rosas, 2018, p. 5)

Contextualizando con la alimentación, vemos que la memoria toma un papel significativo al conjugarse con familias, sus recetas y tradiciones, pues en estas ocurre la conservación y supresión de distintos elementos, tanto materiales como intelectuales/emocionales: “la cocina es un ser vivo, que se abre y se cierra, por lo tanto, debemos saber en qué momento se abre y permite su evolución y cambio, y en qué momento se cierra para preservar su historia y su esencia” (Álvarez en Barraza, 2017, p. 114).

Ahora, considerando que la alimentación es tanto un acto individual como en comunidad, sin duda entra en juego lo que llamamos memoria colectiva. Rosas (2018) explica que esto estaría definido a partir de una experiencia individual que reconoce lo que tiene en común con otras, “facilitando el reconocimiento y la empatía del compartir el pasado” (p. 6). Isabel Álvarez reflexiona también en torno a esto desde la idea de que la cocina es una manifestación cultural y de vida que además “acompaña, se desarrolla y cambia con los distintos procesos históricos —y sus altibajos— que experimentan las naciones” (Álvarez, 2017, p. 26). Así ahondando en la noción de que la cocina y la alimentación se mueven y transforman en gran parte en el plano de la memoria colectiva- ya sea de un país, una región o una familia-.

Al tener la posibilidad de que la memoria sea individual o colectiva, podemos decir que el límite entre ambas está en las interacciones y la forma en que lo individual se reconoce y reafirma en el otro individuo o colectivo (Hallbwachs, 2004 en Rosas, 2018), concepto que Rosas nuevamente aplica a la cocina:

Lo que supone el tránsito entre lo uno y lo otro es entonces la interacción, en donde la cocina se establece como una fuente de continuas interacciones. Sus interacciones no son solo entre personas, también son interacciones individuales a partir de receptores como los sentidos que son directamente estimulados por los olores, las texturas, las temperaturas, los sabores, los colores y sonidos propios de la cocina. Adicionalmente estas interacciones individuales, pueden terminar funcionando como vínculos conectores con los demás, lo que permitiría un constante ir y venir entre lo individual y colectivo. (Rosas, 2018, p. 6-7)

Entonces, la cocina se consolida en el vaivén entre la memoria colectiva y la memoria individual, las cuales surgen cuando se ven enfrentadas a las propiedades organolépticas de los alimentos, siendo las que evocan sentimientos, emociones y recuerdos, sobretodo al preparar recetas y platos tradicionales de alguna familia, región o cultura. Platos que

se reeditan una y otra vez, y en cada ocasión se modifican, al mismo tiempo que se actualizan, se mantienen, se busca deliberadamente la reproducción del sabor, del aspecto que se conocía, que fue aprendido. La acción de repetir, rehacer el plato, la golosina, la bebida, creemos es una práctica de memoria, memoria materializada. (Pernasetti, 2011, p. 4)

A esta idea también aporta Isabel Álvarez, al compartir sus consideraciones en torno a la modificación de platos y la toma de conciencia de sus orígenes, pues ella nos explica que

Cuando se ama la cocina de una región o de un pueblo, se la ve con otros ojos, y la intervención que se realice tendrá —si soy cocinero o cocinera— otros resultados, porque la respetas, porque sabes que esa comida sencilla tiene tales y cuales ingredientes, y que quizás se la puede mejorar o hacerla un poquito más contemporánea, pero sin perder de vista su tradición o, mejor dicho, sin modificar sustancialmente los elementos que señalan su pertenencia a esta u otra tradición. En último término, toda cocina es memoria. (Álvarez, 2017, p.27)

Y así como toda cocina es memoria, todo lo que viene desde la cocina de nuestros hogares, nuestras infancias y recuerdos se transforma en algo más que eso, se van conformando identidades, historias colectivas y formas de cohesión social, desde las emociones y desde ese simplemente estar frente a un plato en donde “uno se iba haciendo de olores que iban ingresando no solamente a la nariz, sino que al paladar de la memoria” (Álvarez, 2017, p. 28).

Y es esta memoria materializada e impregnada en el cuerpo la que se manifiesta en el quehacer de cocineros y cocineras. Estos aprendizajes que fueron adquiridos sin saberlo, que son un acto más de repetición de “ayudar a la abuela a pelar papas” o de “acompañar a la mamá en la cocina” son lo que permiten reproducir y a su vez cambiar al gusto personal recetas, platos y preparaciones, cuyas formas, olores, sabores y colores se llevan tanto en la mente como en cuerpo, tanto en las emociones como en la racionalidad. Ante esta idea Pernasetti expone que se deberían “integrar a los marcos que orientan la memoria otro factor de central importancia: el cuerpo mismo, la memoria del sabor y del placer que ocasiona el ingerir los alimentos” (2011, p. 6).

A fin de cuentas la memoria, o bien el ejercicio de esta, en este contexto se manifiesta de una forma práctica, “un modo de hacer con el cuerpo” (Pernasetti, 2011, p. 6). Es el cuerpo el que recibe una experiencia sensorial al momento de preparar o probar una comida, ejerciendo la memoria visual, táctil, gustativa y olfativa.

Porque esta práctica de rememoración es de naturaleza diferente a la del discurso. Es interesante constatar el hecho de que la memoria suele activarse ante la sensación de un aroma o un sabor, de una manera directa que parece atravesar cualquier tipo de mediación verbal: pueden hacer irrumpir un recuerdo aún cuando no estemos previamente buscándolo. Un aroma puede desencadenar una serie de asociaciones mentales que en ocasiones nos “trasladan” a un momento del pasado que parecía olvidado. (Pernasetti, 2011, p. 6)

En esta misma línea, Montecino (2004) abarca la memoria corporal desde lo gestual, lo oral y el gusto; al final, la memoria como un recurso de aprendizaje que muchas veces en la cocina opera por imitación.

En ese cauce de la memoria, es donde vemos cómo opera la imitación, que es el gesto primario de todo aprendizaje y que permite la continuidad transgeneracional de los gustos. Más allá de la receta escrita, la cocina —sobre todo en nuestros territorios- es un saber que se aprende mirando. Pasaron muchos siglos antes que la escritura estuviera al alcance de las mujeres, y por eso, la transmisión oral y gestual fue y sigue siendo un espacio privilegiado para transitar por el significado de los alimentos y por los cauces profundos de sus transformaciones y metáforas. (Montecino, 2004, p. 21)

Por último, si hablamos del gusto y su conformación en cada individuo, nos encontramos con que la profundidad temporal es un aspecto importante para su desarrollo y formación.

Dicho de otra manera: el gusto se establece como un punto de referencia satisfactoria o reprobatoria que ha sido construida a través del tiempo y con ciertos incentivos tanto externos e internos. A tal punto, que el gusto puede develar o estar relacionado con los referentes afectivos y los gustos de estos referentes (se aprende a degustar aquello que le gusta con quien se tiene conexión) o también por imposiciones directas o indirectas. (Rosas, 2018, p. 12)

Por lo tanto, notamos que el gusto es algo que se va conformando con el pasar del tiempo y se transmite de generación en generación. Este será transmitido y reproducido siempre y cuando haga sentido en el contexto en el que se encuentre. Cecilia Pernasetti (2011) explica que una tradición está sujeta a evaluación constantemente para considerar si esta puede sobrevivir o no, si acaso hace sentido en los marcos sociales - o gustos- del presente. Entonces siempre hay que preguntarse porqué y cómo una preparación o receta que puede llegar a tener un linaje de siglos sigue haciendo sentido para un grupo, esto se explica con que “existirían, por lo tanto, marcos sociales que habilitan la vigencia de una forma de alimentación, o al menos de una forma de preparación de algunos alimentos” (Pernasetti, 2011, p. 5). Esta idea de que el gusto solo se asocia a referentes anteriores que de alguna forma se conecten con la afectividad de la persona, nos lleva la noción de las generaciones y cuál es el rol que juegan estas en la memoria asociada a la cocina los principios de condimentación.

3.7 Generaciones

Como se vio anteriormente, la memoria es parte importante de la alimentación y una memoria colectiva que se transmite con el pasar del tiempo, sin duda se moverá por el eje generacional: concepto que se definirá a continuación.

Primero, entendemos por generación como “el período de tiempo durante el cual una identidad se construye sobre la base de los recursos y significados que socialmente e históricamente se encuentran disponibles” (Leccardi y Feixa, 2011, p. 18). Es decir, es un cruce entre temporalidad biológica con una temporalidad histórica/sociológica. “En otras palabras, no existe un tiempo normalizado con el cual medir o predecir su ritmo” (Leccardi y Feixa, 2011, p. 18). La formación y pertenencia a una generación se basan en los acontecimientos y experiencias compartidas en un grupo. Al igual que la memoria colectiva, pertenecer a una generación implica tener un pasado y recuerdo común que se identifica en un otro. De todas formas, es importante recordar que las generaciones sin duda se superponen entre sí, no están completamente segregadas y siempre van a tener aspectos en común, lo que genera límites ambiguos y difusos entre una y otra (Leccardi y Feixa, 2011).

Niños, niñas y jóvenes a pesar de tener pasados más breves siempre pueden remitirse a este pasado colectivo resguardado en la memoria de su entorno social. Así generando una identidad que se basa en el propio mundo interno en conjunto con la sociedad que

los/as rodea (Hallwachs, 1968). Esto, según Leccardi y Feixa (2011) en gran medida se le puede atribuir a la conciencia generacional que se tiene, concepto que tiene dos factores importantes: “la historicidad y un vínculo estrecho con la dimensión de la experiencia, en ese orden” (Leccardi y Feixa, 2011, p. 20). En otras palabras,

la conciencia generacional —una dimensión que por su naturaleza, enfatiza un enfoque reflexivo— conlleva conciencia de la propia proximidad /distancia de otras generaciones familiares vivas. En donde está presente esta conciencia, las relaciones intergeneracionales se convierten en dominio de elaboración subjetiva. Ser conscientes del propio tiempo de vida significa pues, ser conscientes de sus relaciones en un espacio más amplio de tiempo; el camino que se recorra es lo que le otorga sentido. Debido a la mediación afectiva de las relaciones familiares, esta relación con la temporalidad histórica y social adquiere resonancias personales. Adquiere el registro de lo experimentado y habla del lenguaje de las emociones. La historia se convierte en memoria colectiva (Halbwachs, 1925/1975; 1950), y la memoria colectiva sostiene y potencia la memoria personal. (Leccardi y Feixa, 2011, p. 20-21)

Estrechamente relacionado a la reflexividad asociada a la conciencia generacional, cabe preguntarse qué ocurre con la transmisión intergeneracional. Esta se caracteriza por ser de una naturaleza inconsciente o no intencionada. “Es por esa inconsciencia e involuntariedad que los contenidos transmitidos adquieren fuerza e influencia, y tienden a estabilizarse en tanto que concepción natural del mundo en aquéllos que los reciben” (Leccardi y Feixa, 2011, p. 21). Pero el tener conciencia generacional, permite tener una mirada crítica sobre esta memoria y transmisión intergeneracional y así de alguna forma llegar a problematizar o rechazar lo que las generaciones anteriores transmiten.

Esto nos lleva al último aspecto a considerar en torno a las generaciones, esta transmisión que muy bien sabemos que se da prácticamente en todas las familias en que la cocina es un factor importante. Leccardi y Feixa problematizan este concepto desde las genealogías femeninas:

A través de la genealogía, ser una mujer en el tiempo y el espacio presentes ocurre bajo la luz de la conciencia de que las experiencias de las generaciones previas de mujeres deben situarse y comprenderse dentro de un marco histórico. (Leccardi y Feixa, 2011, p. 23)

Que la transmisión intergeneracional sea asociada a genealogías de mujeres no suena a una coincidencia, menos aún si hablamos de alimentación. Son las mujeres las que están encargadas de transmitir cultura, conocimientos y perpetuar la memoria. Esto hace que las distintas generaciones de mujeres- y también hombres- vivan en un constante aprendizaje y adquisición de saberes que son transmitidos, en este caso, a través de la cocina.

Aunque la conciencia generacional conduce a la comparación con las generaciones previas, ello no significa que se construya contra esas generaciones. Especialmente para las generaciones familiares femeninas, la idea de genealogía —entendida como continuidad cambiante— gana aún más importancia. Las generaciones de abuelas y madres incorporan una edad que las hijas no han vivido; estas últimas exploran los límites de su identidad comparando su propio tiempo biográfico con el de otras

generaciones femeninas. Además, la memoria familiar que las abuelas y madres custodian permite a sus hijas evaluar el camino recorrido por las generaciones de mujeres inmediatamente anteriores a ellas y calibrar la distancia que les queda. (Leccardi y Feixa, 2011, p. 22)

Por lo tanto, vemos que lo femenino está especialmente presente en lo que son las transmisiones intergeneracionales, tema que es tratado de forma específica a la cocina por Sonia Montecino. La autora denomina como genealogías del gusto a aquellos modos en que se transmiten las tradiciones:

Más allá del sentido común y de la frase cliché de “la cocina de las abuelas” –que alude a la transmisión de las generaciones pasadas no se cuenta con investigaciones que muestren las recurrencias en los aprendizajes, la instalación de tradiciones y los mecanismos de construcción del gusto y que, rompiendo muchas veces ese sentido común, abran nuevas perspectivas sobre los cambios y continuidades en la alimentación de un grupo humano. (Montecino, 2009, p. 3)

Si se hace un análisis de las transmisiones transgeneracionales de los saberes culinarios, vemos que las marcas heredadas por los descendientes suelen ser con un tinte femenino, ya sea a partir de figuras como la madre, abuela, hermana, suegra o incluso cuñadas. Y es este aprendizaje que va de generación en generación el que está estrecha e inexorablemente esculpido bajo la memoria colectiva, individual y la generación asociada a la que se pertenece.

4. METODOLOGÍA

Esta investigación tiene un enfoque de tipo cualitativo con la modalidad de estudio de caso, pues al querer entrar en contacto con las prácticas, significaciones y discursos asociados a la alimentación, se busca observar “‘objetos’ codificados, que por lo mismo hay que ‘traducir’” (Canales, 2006, p.19). Este enfoque metodológico nos mueve en plano de los significados y las reglas que existen para su significación, por lo tanto permitiría dar cuenta de las visiones e interpretaciones que da la familia Arenas respecto a su alimentación y principios de condimentación que rigen en sus cocinas.

Es un trabajo de carácter exploratorio al abordar una temática de estudio que ha sido escasamente tratada en Chile y a la vez es descriptivo, pues buscamos conocer y entender cómo es que los/as sujetos dan forma a estos principios de condimentación en su alimentación del día a día.

Considerando que el año 2020 fue azotado por una pandemia donde las posibilidades de viajar y salir de casa se vieron reducidas, es importante decir que esta investigación se hizo en su totalidad en una modalidad remota. Si bien inicialmente se planeaba hacer entrevistas y trabajo de campo en terreno, eso se vio afectado por la emergencia sanitaria, por lo que se realizaron entrevistas y conversaciones a distancia, ya sea vía telefónica o por videollamadas. Esta investigación fue adaptada en su totalidad para lograr un trabajo coherente, completo y que aporte al área de la antropología de la alimentación en un contexto de pandemia mundial nunca antes visto.

4.1 Tipo de diseño

Esta investigación se realizó a partir de un estudio de caso, el cual posee sus propios procedimientos y tipo de diseño, ya que estos son “estudios que al utilizar los procesos de investigación cuantitativa, cualitativa o mixta; analizan profundamente una unidad para responder al planteamiento del problema, probar hipótesis y desarrollar alguna teoría’. Esta definición los sitúa más allá de un tipo de diseño o muestra [...]” (Hernández Sampieri y Mendoza, 2008 en Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p. 163). En otras palabras,

[...] el estudio de caso es un concepto plurisémico y en algunas ocasiones equívoco. De manera general lo podemos considerar como una metodología de investigación sobre un inter/sujeto/objeto específico que tiene un funcionamiento singular, no obstante su carácter particular también debe explicarse como sistema integrado. Es en este sentido que estamos hablando de una unidad que tiene un funcionamiento específico al interior de un sistema determinado, así entonces es la expresión de una entidad que es objeto de indagación y por este motivo se denomina como un caso. (Díaz, Mendoza y Porras, 2011, p. 5)

En cuanto al marco interpretativo desde donde se llevó a cabo este trabajo, cobró sentido acercarnos a un enfoque etnográfico en pequeña escala, correspondiente a un estudio de caso (Díaz, Mendoza y Porras, 2011). Si bien la investigación no pretende conformarse desde una etnografía, sí tiene concordancia con el tipo de enfoque, ya que esto implica que se busque “describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupos, culturas y comunidades” (Patton, 2002; McLeod y Thomson, 2009 en Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p. 501). Asimismo, el fin de una investigación con perspectiva etnográfica “es describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales” (Álvarez- Gayou, 2003 en Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p.501). Por lo que a la hora de develar los principios de condimentación de una cocina determinada, se tuvo que tener en cuenta los gustos, costumbres, accesibilidad, entre otros factores, tanto a nivel personal como a nivel social. Entonces tomar las ideas de este enfoque fue una decisión tomada para poder descubrir a través de discursos, esos significados que yacen bajo el comportamiento que se genera en torno a la alimentación de una familia y de cada individuo que la compone.

A fin de cuentas, dado el inicio de la pandemia, nunca se tuvo la pretensión de hacer un trabajo de campo etnográfico como técnica de recolección de datos, pero sí se utilizó una perspectiva etnográfica para poder dar cuenta de las ideas, significados y conocimientos presentes en una unidad social específica inserta en un sistema, pues el estudio de caso permite conocer el fenómeno a estudiar desde la observación y explicación intensiva- en este caso a través de entrevistas y conversaciones no presenciales- de un solo objeto de estudio que se sitúa en un sistema específico.

4.2 Técnicas de recolección de datos

La recolección de datos para este estudio de caso se dio en dos momentos: Primero se llevó a cabo una extensa revisión bibliográfica de textos y documentos digitalizados con tres tipos de fuentes: primero, fuentes históricas, las cuales principalmente fueron recuperadas desde la sección digital de la Biblioteca y Archivo Nacional que consistieron en cartas de conquistadores y diarios de viajeros, o misioneros, en donde se mencionara la región de Coquimbo. Segundo, fuentes arqueológicas, las cuales ya se acotan al Valle del Choapa, en donde se abarcan estudios de arqueobotánica, zooarqueología, arte rupestre y otros. Y por último se revisan estadísticas que dieran luces sobre los aspectos productivos y socioeconómicos de la zona. En total se ficharon 66 textos y con esto cabe destacar que todas las fuentes consultadas fueron obtenidas de recursos web, dado el cierre de bibliotecas, universidades y archivos en donde se podría haber consultado acudiendo presencialmente.

En segunda instancia, se realizaron 15 entrevistas semiestructuradas por vía telefónica o videollamadas entre los meses de septiembre y noviembre del año 2020, a 10 integrantes de la familia- 6 mujeres y 4 hombres-: 5 personas fueron entrevistadas una vez y las 5 restantes fueron entrevistadas dos veces, por lo general porque faltaba completar información. Esta última técnica de recolección, según Canales (2006) es una “técnica social que pone en relación de comunicación directa cara a cara a un investigador/entrevistador y a un individuo entrevistado con el cual se establece una relación peculiar de conocimiento que es dialógica, espontánea, concentrada y de intensidad variable” (p.219), así facilitándose el acceso a las formas de pensar y sentir de los sujetos entrevistados.

A la hora de conocer el origen de los principios de condimentación de la familia en cuestión, se vuelve importante lograr una interacción que sea flexible y adaptable a los distintos contextos y personas con las que se conversa, pero que a la vez las entrevistas mantengan “la suficiente uniformidad para alcanzar interpretaciones acordes con los propósitos del estudio” (Díaz-Bravo, Torruco-García, Martínez-Hernández y Varela-Ruiz, 2013, p.163), a la vez que se asocian a expectativas en torno a la idea de que los/as entrevistados/as puedan expresar sus puntos de vista para poder entender desde donde se generan sus significados, motivaciones, valoraciones y creencias en determinado contexto.

Como se menciona más arriba, dada la situación, se tuvieron que tomar diversas decisiones metodológicas, siendo la principal resolución la de que las entrevistas se llevaran a cabo de forma remota, pues el ir a visitar a esta familia a sus hogares y a su lugar de origen fue inviable dada la pandemia que azotó al país y al mundo en el año 2020.

Ahora, cabe aclarar que si bien este trabajo tiene un enfoque etnográfico y se realiza de forma virtual, este no corresponde a una etnografía virtual. Dado el parecido de los conceptos es necesario diferenciar una etnografía virtual de la metodología utilizada en este trabajo: un estudio de caso, con enfoque etnográfico, que utiliza las herramientas de comunicación remota. Si bien hay distintos trabajos que abarcan el uso de las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC), por lo general estos realizan estudios de los fenómenos y formas de socialización que se presentan en el ciberespacio,

configurando al internet como una unidad de análisis y por lo tanto presentándose como etnografías virtuales. Así se expone el trabajo de Ruiz y Aguirre (2015) quienes utilizan el recurso de la etnografía virtual para analizar “la emergencia de prácticas pedagógicas innovadoras” (p.70) a partir de la interacción con docentes universitarios y la observación de la distintas plataformas que se utilizan para interactuar con los/as estudiantes, analizandolas como comunidades virtuales. Ahora, si bien la investigación de Ruiz y Aguirre toma una unidad de análisis totalmente distinta a la de esta tesis, trabajos como tal, nos permiten dar cuenta de una base teórica respecto al uso y aprovechamiento de las TIC como herramientas de comunicación imprescindibles de la época contemporánea, pues Ruiz y Aguirre explican que “hoy en día los seres humanos han adoptado otras formas de comunicación que han desbordado la presencialidad y lo geográfico” (2015, p. 69) y esto permite confiar y probar que “el uso de las TIC no constituye una amenaza para las relaciones sociales; al contrario, aumenta sus posibilidades de reestructuración en términos tempo-espaciales” (2015, p. 75). Lo que permite dar un sustento teórico y empírico al uso de herramientas tecnológicas y virtuales para la metodología de la presente investigación.

De todas formas, para llevar a cabo entrevistas virtuales, se tuvieron que tener en cuenta distintos pros y contras. Primero, se apreciaron los beneficios de este formato, ya que las entrevistas tenían la posibilidad de llevarse a cabo de diversas maneras: en tiempo real o en tiempos diferidos; involucrar audio, texto, intercambios visuales cara a cara o con material audiovisual proporcionado por el/la entrevistado/a (James y Busher, 2016). Así dando una mayor libertad a los/as participantes para ajustarse a sus propios horarios y necesidades para responder las preguntas que se les hicieran, pues dada la emergencia sanitaria, gran parte de la familia estaba teniendo problemas para surgir con sus respectivos negocios y trabajos (por ejemplo, el mismo restaurante estuvo cerrado sin funcionar por varios meses) por lo que se hacía más difícil coordinar horarios y momentos para hablar. Se buscó priorizar en todo momento el bienestar y comodidad de la familia a la hora de colaborar ellos/as en esta investigación.

Aún así, siempre se tuvo que tener en cuenta que al haber ausencia de contacto en persona o de presencia física, se presentaron varios obstáculos, ya que el lenguaje no verbal presente en todo lo que hacemos y decimos se ve alterado o ausente en varios casos. Y bien sabemos que para una investigación que tiene un enfoque en las significaciones y prácticas de las personas- sobretodo si se adscriben a la cocina-, el ver, percibir y conocer a los/as sujetos investigados/as es crucial, pues cuando no se pueden percibir los gestos visuales o sociales muchas veces la comunicación se ve alterada (James y Busher, 2016), pero por esto mismo, tanto a la hora de entrevistar como de analizar, se tuvo que tener especial cuidado con los propios sesgos y las limitaciones o elecciones de palabras que los/as entrevistados/as tomaban a la hora de ser entrevistados/as. Ya que definitivamente, la ausencia del lenguaje no verbal en sus distintas variables, permite muchas veces que los diálogos y discursos se alteren de una u otra forma- ya sea por el medio de comunicación utilizado, las propias elecciones de la persona entrevistada o incluso los sesgos de la investigadora-.

Ahora, siendo este un trabajo que abarca temáticas de alimentación y cocina, y por lo tanto también de identidad y familia, otra técnica utilizada, asociada a la recolección de

datos, fue la de genealogías culinarias o genealogías del gusto, pues “las preferencias de gusto tienen su memoria social, ya sea local, regional o nacionalmente, es una forma de re-identificación, con lugares y acciones particulares” (Concha, 2018, p.3). Y a su vez la cocina

posee una singular capacidad de construir, codificar y representar memorias desde lo perecedero y cotidiano de su hacer. Sin embargo, su carácter ordinario y momentáneo, ha mantenido velada la dinámica y los significados que se expresan en el espacio y las prácticas culinarias. Así, su trascendencia cultural e histórica ha permanecido al margen de un análisis más profundo e integral. (Sevilla, 2007, p. 259-260)

Para esto, se buscó recabar información sobre herencias y memoria de la familia Arenas, a nivel genealógico y culinario. Para así comprender y evidenciar “las recurrencias en los aprendizajes, la instalación de tradiciones y los mecanismos de construcción del gusto y que [...] abran nuevas perspectivas sobre los cambios y continuidades en la alimentación de un grupo humano” (Montecino, 2009, p. 3). Esta información se adquirió a través de las entrevistas y los relatos de los propios miembros de la familia, en conjunto con otras materialidades e información, como fotos, notas, recetas que fueron traspasadas de forma oral, además de mensajes escritos y de audio que enviaron los/as integrantes de la familia Arenas, pues las genealogías del gusto “van siguiendo las “herencias” de los saberes culinarios, lo que permite establecer qué platos, qué tradiciones son las que van traspasándose y de quiénes a quiénes, así como el modo en que conforman identidades culinarias regionales o bien tradiciones familiares” (Montecino, 2009, p. 2).

4.3 Definición de la muestra

Como se menciona más arriba, este trabajo es un estudio de caso. Como tal, los estudios de caso pueden ser polémicos dada su poca representatividad numérica del fenómeno a estudiar. Pero más que una profundidad adquirida a través de cantidad de sujetos a los que se llega, se buscó profundizar en un grupo social en específico, en este caso, la familia Arenas, pues como nos explican más arriba Díaz, Mendoza y Porras (2001), el carácter de lo particular debe ser explicado como un sistema integrado. Una familia en específico sin duda tiene peculiaridades que quizás no corresponden al general del sistema social integrado en el que se encuentran, pero aunque se perciban inicialmente como sujetos poco representativos a veces, estos “pueden escrutarse, como en un microcosmos, las características de todo un estrato social en un determinado período histórico, ya sea la nobleza austríaca o el bajo clero inglés del siglo XVII” (Ginzburg, 1999, p. 14). Dado que al ser sujetos insertos en una cultura y sociedad específica, esta de todas formas se filtrará a los espacios íntimos de la familia, sus creencias, formas de ver el mundo e incluso sus alimentos y cocinas. “Como la lengua, la cultura ofrece al individuo un horizonte de posibilidades latentes, una jaula flexible e invisible para ejercer dentro de ella la propia libertad condicionada” (Ginzburg, 1999, p. 14). Sin duda, una actividad tan simbólica y cultural, como es la cocina, está cruzada por el tamiz de la cultura en la que está inserta, así permitiendo llegar a conclusiones que vayan de lo particular a lo general con un solo sujeto de estudio.

Por otro lado, cabe mencionar que al momento de escoger participantes para esta investigación es importante tomar en cuenta lo que mencionan Alvear, Hernández y Montecino en su trabajo “Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo: una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario” (2017), en donde explican que los informantes

deben cumplir con tres características esenciales: manejar datos e información relevante sobre el tema en cuestión; tener disposición para compartir dichos conocimientos, y poseer cierta influencia y reconocimiento dentro de la comunidad. No obstante lo anterior [...] dado que sabemos que alimentarnos es un acto –político, simbólico y biológico– fundamental y universal, es que todas las personas son potenciales “informantes clave” en tanto poseedoras de una cultura alimentaria. Por esta razón, a diferencia de lo que se pudiera pensar en una primera instancia, las entrevistas no se focalizan en agentes especializados que se asocian al ámbito de la gastronomía formal (tales como chefs y críticos) sino a toda la comunidad, incluyendo tanto a quienes cocinan como a quienes consumen aquellos productos y preparaciones. (p.117)

Por último, es importante justificar de manera adecuada el por qué se elige a esta familia en particular como sujeto de estudio. Primero, se debe considerar que contactar a personas desconocidas para participar en una investigación de forma remota siempre será un desafío, ya sea basado en la desconfianza de no poder ver a la interlocutora o por la poca costumbre de usar aparatos telefónicos. Es por esto que para poder tener acceso de forma profunda y comprometida con la investigación, se apeló a la búsqueda de participantes a través de un contacto que existía previamente. De esta forma, al plantearle la idea a la persona con la que se tenía contacto de antemano surge la idea de hacer la investigación en torno a su familia, pues esta familia tiene varias peculiaridades que la vuelven una unidad con sujetos de estudio relevantes y que aportan a la temática de esta investigación.

En primera instancia, es una familia que ha sido parte de la comuna desde hace por lo menos 5 generaciones, por lo que la tradición y memoria que se lleva en sus saberes y prácticas sin duda están cruzadas por la cultura y costumbres particulares de esta comuna. Segundo, considerando que la investigación se necesitaba hacer de forma remota, se necesitaban personas que tuvieran acceso a teléfonos y/o internet para comunicarse óptimamente con ellos/as. Ante esto, se volvió más factible abordar a esta familia con la que ya se tenía contacto, cuyos miembros se radican la mayoría en zonas urbanas pero con un importante vínculo con las zonas rurales de la comuna, pues las generaciones anteriores vienen del interior de Canela (Ramiro, 57 años). Tercero, siendo esta investigación sobre alimentación, fue un factor importante a considerar que la familia es dueña de uno de los restaurantes más importantes de la localidad de Canela Baja, pues así se cumple lo que Alvear, Hernández y Montecino (2017) explican más arriba sobre los informantes clave, teniendo que ser personas que además de estar dispuestas a participar y manejar la información que se investiga, en este caso coincide que al menos parte de la familia- quienes se hacen cargo del restaurante- posee cierto nivel de influencia y reconocimiento en su comunidad. La familia ha tenido conexión con el rubro de la alimentación y el “dar comida” desde al menos estas 5 generaciones que se mencionan y sin duda tener la posibilidad de entrevistar y conversar en profundidad con miembros de esta familia con tanta riqueza histórica y tradiciones asociadas a la

comida se vuelve un factor decisivo para considerarlos/as como la unidad de estudio de este trabajo.

4.4 Técnica de análisis

El análisis de los datos recolectados se hizo en cinco momentos. Primero, como se menciona más arriba, se hizo una revisión bibliográfica que abarcara el tema de esta investigación. A partir de esta se generaron 66 fichas, las cuales surgieron a partir de una revisión crítica de cada trabajo consultado, en donde analizó su pertinencia e importancia respecto a la temática investigada y se buscaron distintas fuentes hasta tener una saturación de la información proporcionada. El producto de esta revisión bibliográfica fueron las 66 fichas, divididas en 3 categorías: históricas, arqueológicas y estadísticas. El análisis de estos documentos fue un proceso constante y reflexivo dado que siempre se debe hacer en paralelo al análisis de los otros datos que sustentan esta investigación.

Segundo, se procedió a transcribir las 15 entrevistas, realizando una transcripción completa y textual, generando 15 documentos distintos. Tercero, se realizó un análisis de contenido cualitativo, el cual se complementó con una codificación abierta. Respecto al análisis de contenido, es importante recalcar que este se define como aquella forma de análisis que nos permite leer ese subtexto que yace bajo las palabras y acciones de las personas investigadas. Este tipo de análisis “actuaría como una suerte de filtro epistemológico que constriñe el conjunto de las interpretaciones posibles, en relación con un determinado corpus textual, dentro de un cierto marco teórico” (Navarro y Díaz en Delgado y Gutiérrez, 2007, p. 181), pues a fin de cuentas, esto implica una capacidad de realizar inferencias: “Inferencias que se refieren fundamentalmente a la comunicación simbólica o mensaje de los datos, que tratan en general, de fenómenos distintos de aquellos que son directamente observables” (Andréu, 2018, p. 3).

En cuanto a la codificación abierta, primero se hizo una revisión superficial de todos los documentos para luego ingresarlos al software de análisis cualitativo Atlas.ti, versión 7.5.7 y posteriormente generar 56 códigos distintos que luego fueron ordenados en 6 categorías (Ver Anexo N° 1).

Cuarto, con esta tabla de categorías y códigos, se procedió a hacer el cruce de información entre los códigos y el material bibliográfico recolectado. A la hora de analizar ambos tipos de datos, también fue necesario darle sustento teórico al análisis lo cual se hizo a través de los conceptos que describen el marco teórico de esta investigación: cocina, gusto, gustemas/ tecnemas, principios de condimentación, género, memoria individual/ colectiva y generaciones. Para así, en un quinto lugar, poder generar un texto rico en información de distintas fuentes que presentara los resultados de manera ordenada e inteligible.

4.5 Cambios y avances en la memoria

Este trabajo fue planeado desde el año 2018 para ser llevado a cabo en terreno en la comuna de Canela, yendo a visitar a distintas personas y familias, teniendo un enfoque

más amplio en la misma temática que se trata aquí. Pero dadas diversas circunstancias, como el estallido social de fines del 2019 y la pandemia del año 2020, este terreno no se pudo llevar a cabo, por lo tanto, esta investigación fue modificada en su totalidad para poder ser realizada en forma remota y a la vez de forma responsable con la viabilidad de los datos, cosa de que sean reales y tratados de la forma más completa posible, cuyos detalles son explicados más arriba.

Entonces, una vez habiendo hechos estas modificaciones en el diseño, se procedió a buscar una nueva metodología, la cual involucró de forma inicial la modalidad estudio de caso. En primera instancia me contacté con Viviana (26)- a quién ya conocía en persona- vía mensajería de "Whatsapp" para saber si ella y su familia estaban interesados/as en participar en este proyecto. Una vez que se me dio el visto bueno, generé un grupo de Whatsapp conmigo y las 7 personas mayores de edad pertenecientes a la familia cercana y extendida de Viviana: Ramiro (55), Gustavo (36), Nicole (30), Ramiro (25), Viviana (61) y María (21). Este grupo fue hecho con el fin de dar información unificada de la investigación y su participación en ella y para poder tener un lugar [virtual] en donde todos/as pudieran opinar, expresar sus preocupaciones, opiniones o incluso mandar fotos si así lo deseaban. Una vez hecho esto, procedí a llamar por teléfono a cada uno/a de los/as integrantes, para presentarme, explicar con más detalle la información y concretar fechas de entrevistas.

Posteriormente, se me dio a conocer a través de los/as entrevistados/as, de 3 personas más que podrían ser informantes preciados para esta investigación: Diana (57), Silvia (60) y Angelo (36). A quienes contacté directamente por teléfono para agendar entrevistas también telefónicas.

Otro cambio importante que surgió en esta investigación, ya fue explicado más arriba pero aquí le daré más énfasis, es el hecho de que el sujeto de estudio haya sido una sola familia. Inicialmente, se pretendía dar cuenta de cómo es que en la comuna de Canela se vincula lo rural y lo urbano entre distintas localidades, dando características importantes a la alimentación de la zona. Pero dado el contexto de pandemia, se quiso dar más importancia al trato y validez de los datos que a abarcar una zona más amplia y perspectivas de núcleos familiares diversos. Si bien la comuna de Canela es una zona con importante presencia de áreas rurales, la familia se desenvuelve principalmente en la localidad de Canela Baja, área considerada urbana, pero a pesar de esto, sus integrantes conviven de manera remota y al margen de lo rural, pero aún así conectada.

A fin de cuentas los principales problemas a los que se vio enfrentada este trabajo, fueron asociados a factores externos y que afectaron al país entero, pero de todas formas se hizo una adaptación que permitiera hacer una investigación completa, válida y útil en el ámbito de la ciencias sociales.

4.6 Aspecto éticos

Por último, los aspectos éticos que fueron tomados en cuenta para este trabajo, consistieron en la realización de un protocolo de Consentimiento Informado, para resguardar la información adquirida a través de entrevistas y tener claridad respecto a

los deseos de las personas entrevistadas; en cuanto al anonimato, el manejo de información y su resguardo en todo sentido. Dado que todo esto fue hecho de forma remota, la forma de dar a conocer este documento fue a través del grupo de Whatsapp en caso de que los y las integrantes quisieran leerlo con detenimiento y en cualquier momento que les acomodara. También posteriormente, al momento de iniciar la entrevista y ya habiendo comenzado la grabación, se repasaron los puntos principales para tener el consentimiento explícito de las personas respecto a su participación en esta investigación.

Por otro lado, parte muy importante de toda investigación con personas, es la realización de algún tipo de retribución a los/as participantes, pues las personas que participaron aportaron a este trabajo de maneras invaluable lo cual implicó su colaboración activa en ella. Para esto, se plantea que la retribución a ellos/as sea por un lado el envío de este trabajo para tener una total transparencia de cómo y para qué fue utilizada la información otorgada, y por otro lado se pretende hacer un recetario con las preparaciones que fueron mencionadas como más importantes en las entrevistas. Considerando que no existe tal libro dentro de la familia y que la principal transmisora de tales conocimientos falleció hace poco podría ser un gesto de agradecimiento hacia la familia que compartió su legado para realizar esta investigación. Esto se pretende realizar después de terminado el trabajo y con la idea de entregarlo en persona con una visita al RestoBar Arenas para así también acercarme presencialmente, después de haber conocido de forma virtual, a la familia que inspira este trabajo.

5. ANTECEDENTES

5.1 Antecedentes Generales de la región

5.1.1 Descripción sociodemográfica

La región de Coquimbo, ubicada en la zona centro-norte del país tiene como capital la ciudad de La Serena. Con una población de 757.586 habitantes y una densidad de 46,23 habitantes por kilómetro cuadrado, nos encontramos con un 51,3% de mujeres y un 48,7% de hombres, según el Censo de 2017 (INE Coquimbo, 2019). A su vez, en la región se halla un 81,2% de población urbana, en contraste con el 18,8% de población rural (INE Coquimbo, 2019).

Por otro lado, según los resultados arrojados por el Censo del año 2017, el

8,9% de la población efectivamente censada en la región respondió de forma afirmativa a la pregunta ¿se considera perteneciente a algún pueblo indígena u originario?. De ese porcentaje, 40,8% se considera perteneciente al pueblo Diaguita, 38,4% Mapuche y 8,5% se define como Aymara. (INE Coquimbo, 2019, p. 21)

Esta región cuenta con tres provincias: Elqui, Limarí y Choapa, las cuales ocupan espacios geográficos variados que van desde la cordillera y precordillera a la costa, pasando por valles y cuencas de ríos.

Actualmente, en un contexto de modernización y globalización, vemos que en la región de Coquimbo se desarrollan distintos rubros en el área productiva, sobre todo minera, también teniendo a su capital como una de las ciudades más importantes en términos de turismo nacional.

5.1.2 Descripción geográfica-ambiental

Coquimbo es una zona considerada de transición al estar entre las zonas desérticas del país y la templada mediterránea. Esta “presenta diversos climas como el estepárico costero o nuboso, de estepa cálido y templado frío de altura” (Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, 2020, s/p).

Por la costa hasta 40 kilómetros al interior, el clima es estepárico costero/nuboso. Suelen haber temperaturas moderadas, humedad y mucha nubosidad. Los periodos de sequía duran aproximadamente de 8 a 9 meses. Hacia el interior de la región, por sobre los 800 msnm, “se sitúa el clima de estepa cálido que se caracteriza por ausencia de nubosidad y sequedad del aire. Sus temperaturas son mayores que en la costa, las precipitaciones no son tan abundantes y los períodos de sequía son característicos”(Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, 2020, s/p). Mientras que ya hacia la cordillera, el clima es templado frío de altura.

Esta región se caracteriza por sus quebradas y valles transversales, los que delimitan zonas y provincias de la misma. Hay una importante afluencia de ríos que de vez en cuando son afectados por períodos secos y cuyos cauces afectan a las localidades y ciudades de la región. Y cabe destacar que en la región la Cordillera de Los Andes se presenta como un macizo montañoso que se acerca a la costa, delimitando un territorio angosto y con mucha variabilidad de relieve.

5.2 Antecedentes Históricos: Alimentación y Productos

5.2.1 Época Prehispánica: Trabajos arqueológicos

Los complejos culturales que se radicaron en el Valle del Choapa, corresponden al Complejo Papudo, Complejo Las Ánimas y Complejo Cultural Huentelauquén, desde los cuales se demuestra una amplia movilidad y adaptación a la creciente sequía que afectaba a la zona. Así explotando productos de otras áreas geográficas para abastecerse y sobrevivir.

Las evidencias secuenciales muestran seis eventos ocupacionales. Los cinco primeros son atribuidos al Complejo Papudo del Arcaico Medio (Bahamondes 1969), identificado también en otros sitios de la costa de la comuna (Jackson y Ampuero 1993, Jackson et al. 1995, 1996, 2004a, Jackson 2002). El registro recuperado atestigua que en un primer momento, se explotan los recursos arenosos, mientras que en los cuatro eventos ocupacionales posteriores, los grupos humanos se enfocan hacia la explotación del intermareal rocoso. Las ocupaciones transcurren en un franco proceso de aridización, bajo condiciones cada vez más cálidas en correlación con un alza del nivel marino. La presencia de estos cinco eventos discretos, se relaciona con una aridez regional, que motivó a grupos del interior bajar al litoral, área de recursos predecibles, abundantes y

menos afectados por los cambios climáticos (Jackson 2002). Los cazadores recolectores, a través de campamentos de tareas como el de Punta Chungo, accedieron a recursos de alta biomasa como el loco (*Concholepas concholepas*), los que fueron transportados a campamentos base, algo más estables, y situados a escasos kilómetros al interior del litoral (Jackson 2002). Los sitios logísticos demostraron escaso artefactual y rasgos, elementos propios de cortas estadías. Este tipo de conducta de procesamiento diferido y enfocado sobre un recurso exclusivo, se ha constatado etnográficamente (Meehan 1982), caracterizando un patrón arqueológico especialmente claro, como el que hemos registrado en la zona. Constituyeron así, una red de asentamientos vinculados funcional y sincrónicamente, bajo una estrategia tecno-económica para contrarrestar el déficit de recursos producto de la intensa aridez. (Jackson y Méndez, 2005, p. 12)

También Gonzalo Ampuero (1978) asegura que el Complejo las Ánimas sería la base de la cultura Diaguita chilena. Esta última época es la mayor representada en los trabajos arqueológicos que abarcan la provincia, en donde también se describe una fuerte influencia Inca en el último periodo.

El Norte Chico, que ocupa el territorio de las regiones II y IV, ha sido designado como el área de las "Provincias Diaguitas", por la distribución de las evidencias en sus principales valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa, en sus cotas precordilleranas y áreas de interfluvio. (Ampuero, 1978, p. 6)

Dentro de las investigaciones destacan varios sitios que son ampliamente estudiados, siendo los más mencionados los de Césped (I, II y III), Agua Amarilla, Las Burras, Valle de Mauro, entre otros.

En cuanto a los productos de origen vegetal, destacan de manera inconfundible la presencia de maíz y quínoa como un factor importante respecto a la economía y formas de vida asociadas a la domesticación de estas plantas.

En cuanto a las especies domesticadas se observa que la presencia de *Chenopodium quinoa*, tanto en los sitios pre-incaico, como en los diaguita-inca, está asociado de preferencia a los sitios habitacionales, y después a sitios de fase tardía. Bajo este criterio, los valles se diferencian por la presencia de *Zea mays* en Ranqui 5 (Chalinga), cultígeno que no se ha recuperado del valle de Illapel. (Belmar y Quiroz, 2003, p. 55)

Los modelos tradicionales para la prehistoria en el área Andina proponen un patrón de desarrollo histórico evolutivo, donde un momento clave correspondió a la adopción de la alfarería, la que venía aparejada con la incorporación de la agricultura y especialmente el cultivo del maíz (*Zea mays*) (p.e. Willey y Phillips 1958, Núñez 1974). La historia prehispánica del Norte Semiárido (NSA), no fue la excepción a esta situación, por lo que los cambios observados en los grupos prehispánicos de la zona fueron descritos como el resultado de un aumento progresivo en la complejidad social y en la adaptación medioambiental (Ampuero y Rivera 1972/73, Ampuero e Hidalgo 1975, Méndez y Jackson 2004, 2008, Pavlovic 2004). (Becker, Alfonso, Misarti, Troncoso y Larach, 2015, p. 107)

De manera secundaria se mencionan el quisco, la palma chilena, el algarrobo y las familias *Cyperus* y *Gramíneas*³. Además son mencionados ya de forma más escasa, alimentos como las calabazas, porotos, ají, madi (o melosa) chañar, quilo, alfalfa chilota y el maqui.

Sobre la flora identificada a nivel arqueológico se presentan taxa como el Amaranto (*Amaranthus* sp.), Molle (*Anacardiaceae*), Quisco (*Echinopsis* sp.), Quinguilla (*Chenopodaceae*), Litre (*Lithrea caustica*), Quilo (*Muehlenbeckia hastulata*) y Carbonillo (*Cordia decandra*), las cuales proveen tanto un sustrato alimenticio (frutos) como combustibles para la generación de fogones (Belmar y Quiroz 2011a, b y c, Pavlovic et al. 2012b). Varias de estas especies se asocian a ambientes con humedad constante pero no de extrema pluviosidad como el Amaranto y Quilo, las que proveen propiedades alimenticias en sus frutos junto con el Molle (Enciclopedia de la Flora Chilena). Así también especies como el Carbonillo, Molle y Litre se ubican en zonas de mayor aridez y son resistentes a ambientes extremos. (Villalón, 2016, p. 34)

Hacia el año 2500 a.C., estos cazadores han entrado en contacto con grupos asimilados al medio ambiente costero y con lejanos complejos culturales que ya poseen el conocimiento de la agricultura. La presencia de *Phaseolus vulgaris* (porotos), *cucurbitáceas* (calabazas) y algunas variedades de maíz (*Zea maiz*)[...]. (Ampuero, 1978, p. 16)

Ahora, en productos animales hay una importante predominancia de la llama y/o guanaco como animal que se cazaba (o criaba) y consumía.

Entendemos que en el caso de las poblaciones del PIT, la agricultura habría jugado un rol central y que la ganadería habría sido un complemento de ella, donde los animales pastan a campo abierto en áreas marginales de la agricultura junto con la caza. La incorporación de animales domésticos podría relacionarse con el aumento de las redes de interacción, incluso con tradiciones trasandinas con una economía de base agrícola complementada con la recolección, la caza y con el pastoreo de camélidos (Bárcena 2001). [...] La caza del guanaco seguiría siendo una actividad relevante, mientras que la crianza de animales domésticos se enfocaría a la mantención de pequeños conjuntos de animales para el consumo y obtención de fibras para trabajo textil, como lo denotan los artefactos utilizados para este tipo de actividad en sitios PIT del NSA (López et al. 2012). (López, et al., 2013, p. 110)

Entre los camélidos se identificó un número mínimo de 17 individuos, 15 guanacos (**Lama guanicoe**), ocho de los cuales serían adultos, es decir, mayores de 36 meses, y los restantes corresponderían a individuos jóvenes, menores de 36 meses. Los dos restantes camélidos serían llamas (**Lama glama**), ambas de edad adulta, aunque esta última determinación se maneja con un grado de cautela. (Troncoso, Pavlovic, Becker, González y Rodríguez, 2004, p. 902)

³ Las especies del género *Cyperus* abarcan un gran número de ejemplares, desde hierbas de tallo grueso y largo hasta plantas con tubérculos comestibles. El género abarca muchas especies de distintas formas, colores y dimensiones. Mientras que las gramíneas corresponden principalmente a plantas herbáceas como los cereales: maíz, trigo, arroz, centeno, entre otros. (Labrada, Caseley y Parker, 1996)

También se menciona al zorro (distintas subespecies), aves, roedores y lagartijas y se describe al charqui como manera de conservar la carne.

Las evidencias de llamas cargueras son claras para el PT, e implican que en el valle se mantuvieron rebaños de estos animales y por ende, a futuro, se deben discutir con mayor detalle evidencias contextuales relacionadas con esta mantención de camélidos para la carga. Como se mencionó anteriormente, el sacrificio de camélidos adultos (tanto llamas como guanacos) dentro de la lógica Inca no es explicable únicamente por el consumo nutricional, sino que también estuvo inmersa dentro de lógicas simbólicas rituales (Brotherson 1989). En el caso de las muestras analizadas, este último punto es complejo de abordar arqueológicamente en el valle, mientras que para el consumo es evidente para algunos sitios la producción de ch'arki y el uso de huesos para la elaboración de artefactos para la producción textil al igual que en el PIT (López et al. 2012). (López, et al., 2013, p. 111)

Dentro del ámbito marino, nos encontramos con muchas clasificaciones; primero, destaca la evidencia malacológica, dando hincapié en una dieta primordialmente marina en gran parte de los sitios estudiados. Por ejemplo, en Los Vilos hay densos depósitos “[...] compuestos por una gran variedad de moluscos. Incluyen tanto bivalvos como gastrópodos, estos últimos frecuentemente fracturados, asociados a erizos y a varias especies de crustáceos. Reflejan una explotación intensiva de la biodiversidad malacológica del sistema intermareal. (Jackson et al. 1995:108)” (en Méndez y Jackson, 2004, p. 279). Se mencionan mucho los locos, las machas, almejas y lapas, por ejemplo en el sitio “Funda Agua Amarilla” se encuentra un “abundante material malacológico de litoral rocoso, destacando la presencia de *Concholepas concholepas* [locos] y *Fissurella* sp [lapas]. Se corresponde con la ocupación del Arcaico Medio y se reconoce en ambos sectores” (Troncoso, et al., 2009, p. 244). Además

La cuantificación de estos restos indica una notoria abundancia de *Mesodesma donacium* (macha), representando un 97,4% de la muestra de estudio, seguida muy lejanamente por la *Eurhomalea rufa* (almeja), con un 2,4%. En términos de MNI (número mínimo de individuos), para el primer caso se contabilizaron 2.500 individuos (96,5% del total) y para el segundo 7 (0,2%) (Tabla 4) (Vargas 2005a). (Troncoso, et al., 2009, p. 249)

De manera aislada también se mencionan los caracoles, los choritos, picorocos, choros y sombrerito chino. También, en los trabajos arqueológicos más antiguos se mencionan las algas como parte importante de la dieta (Latcham, 1910).

Respecto a restos ictiológicos, destaca más que nada el jurel en donde nuevamente en el sitio Fundo Agua Amarilla se nota “un claro predominio de *Trachurus symmetricus* (jurel), el que alcanza un MNI de 532 (85,9%) y un NISP (número de especímenes identificados) de 11.132 (91,7%) (Tabla 6)” (Troncoso, et al., 2009, p. 249-250).

En cuanto a los mamíferos, aparece varias veces el lobo marino para ser consumido y para hacer herramientas, además del chungungo, la nutria y un caso aislado de la evidencia de un pingüino.

La tabla 2 muestra los taxones faunísticos registrados en la primera ocupación. Entre los restos óseos se identificaron 9 elementos anatómicos de mamíferos mayores, los que corresponden taxonómicamente a zorro (*Pseudalopex griseus*), guanaco (identificado a nivel de *Lama sp.*) y mamíferos marinos como nutria (*Lutra felina*) y lobo marino (*Otaria byronia*); todos representados por un individuo. Estos corresponden a restos de animales, sin lugar a dudas, consumidos. (Jackson y Méndez, 2005, p. 8)

Algunos trabajos también abarcan la fauna prehistórica, describiendo hallazgos de paleolama, caballo americano y milodón (Seguel, 2007).

Además, como la arqueología hace estudio de materialidades, es interesante dar cuenta de los elementos que se mencionan para procesar, almacenar y consumir alimentos. Primero destacan los morteros (o piedras tacitas) como se mencionan en el trabajo de Pino et. al. (2018) en donde los morteros se configuran como un lugar de prácticas colectivas, donde varias personas se juntan a moler y procesar sus alimentos. Así intensificando relaciones sociales entre individuos. Además estos mismos dan cuenta de la movilidad de ciertos grupos.

Collective grinding practices would promote and intensify social relations between the various subjects making up the mobile group, thanks to the distribution of the bedrock mortars in the site (intervisibility) and the spatial layout of the depressions on the rocks (communal work). The centrality of this practice, finally, would mean that the space would experience increasing intervention in the form of bedrock mortars, creating a landscape marked by the practice of grinding, which in turn structured the social relations and practices of community members. (Pino, et al., 2018, p. 16)

Segundo, podemos ver que hay bastante evidencia de vasijas y contenedores grandes, los cuales “no habrían tenido fines mortuorios, sino que habrían funcionado a manera de grandes contenedores, ya sea de líquidos y/o granos” (Pavlovic, et al., 2010, p. 293).

Y tercero, se aprecian de manera secundaria las escudillas y piedras para moler granos (que hasta el día de hoy son utilizadas en comunidades rurales). También hay que tomar en cuenta que el registro arqueológico a veces es incierto, por lo tanto si bien se ve que hubo influencia humana en los restos de animales o vegetales, a veces se hace difícil diferenciar si fueron para consumo, para herramientas o para otros fines.

Por último, cabe hacer hincapié en lo que llamamos dieta pacífica (Montecino y Alvear, 2018). Si bien son varios los trabajos que destacan que hay una importante predominancia de una dieta marina, son muchos los que abarcan esta temática desde una materia de movilidad e intercambio. En el arte rupestre en Nocui (Castelleti, 2004), por ejemplo, se da cuenta de la movilidad que se daba por la cordillera, evidenciándose la trashumancia y presencia de elementos marinos tierra adentro. Por otro lado, la tesis mayormente discutida y evaluada es la de que la presencia incaica en la zona haya impulsado la explotación y distribución de recursos marinos hacia el interior (y viceversa) al tener territorio en el Choapa anexado y sitios donde se hacía explotación de recursos especializada para la distribución.

De todas formas, el paso de los pobladores tempranos en el valle del Choapa se puede apreciar con más claridad en esta cita:

Lo cierto es que se llegó a consenso sobre lo siguiente: a) los límites geopolíticos (nacionales e internacionales) son sólo limitantes en la interpretación espacial de las tendencias observadas y b) el área comparte configuraciones de mayor proximidad con distintos sectores culturales limítrofes, a lo largo de su historia. Como ejemplo de lo anterior, durante el Arcaico Temprano, las poblaciones se asemejan a los grupos que habitaron una larga franja costera que se extendió hasta el norte árido. Llegado el Holoceno medio, los cazadores recolectores migraron activamente entre una y otra vertiente de los Andes e iniciado el Holoceno tardío, se establecieron con mayor permanencia en la costa del Choapa, asemejándose a los grupos de Chile central. Una vez incorporada la cerámica, los grupos del Periodo Alfarero Temprano comparten elementos culturales con los valles del Aconcagua, La Ligua-Petorca y la vertiente oriental de los Andes, configurándose un área de cotradición que se prolongó en el tiempo. Con la aparición de la Cultura Diaguita cambia el panorama, ya que los grupos del Choapa establecieron una fuerte relación con aquellos del resto del Norte Chico, situación que se extendió hasta los momentos finales de la secuencia prehistórica. Esta relación variable entre norte, sur y este, ha derivado en una arqueología muy rica en contenidos, los cuales recién estamos empezando a develar. (Méndez y Troncoso, 2003, p. 4)

5.2.2 Época Colonial: Crónicas y bitácoras

Al realizar una revisión histórica, el Valle de Coquimbo se hace presente a través de diversos escritos de viajeros, cronistas, investigadores, evangelizadores y otros. En escritos de entre los siglos XVI y XIX, en plena época colonial, el Valle de Coquimbo es caracterizado por cronistas con una hermosa ensenada y un paisaje semiárido pero que da frutos.

Este valle de Coquimbo es vistoso y ancho, más que ninguno de los que he dicho. Corre un río por él. Había muy mucha gente y era muy poblado, cuando los Incas vinieron a conquistarles, sobre el abrir de una acequia que los Incas les mandaron sacar y no querían, mataron más de cinco mil indios, donde fueron parte para despoblar este valle. Este valle es de la co[n]stelación y temple diferente de los que he dicho porque de aq[uí] comienza la tierra que llueve no tanto que las comidas se criasen con el agua si no las ayudasen con regallas con las acequias. Es el invierno de este valle desde abril hasta agosto. No hace frío demasiado, ni el verano demasiado calor. Dase maíz y frísoles y papas y quinoas y zapallos, y darse han todas las plantas y árboles de nuestra España y hortaliza que en él se pusiere. (De Vivar, 1966 [1558], p. 32)

Desde estos escritos se da cuenta de varios productos que están presentes en la región y el valle, así describiendo la presencia de ciertos productos minerales, animales y agrícolas que datan desde al menos esta época.

En cuanto a la minería, escriben sobre la abundancia de oro y la presencia de cobre y bronce. "El cobre maleable, que se halla en esta provincia y en todas las otras, tiene por el contrario todas las qualidades apetecibles; y á este se dirixen con especialidad los elogios que hacen los autores en general del cobre Chileno" (Molina, 1788, p. 95).

También se destaca el sitio de Andacollo y de Illapel y se nombra aisladamente la rivera del río Choapa por ser rica en oro. En conjunto a esto, el clima que se describe es muy parecido al de hoy en día, muy cálido y con poca lluvia. Por lo general cuando se escribe sobre las lluvias se asocian a que gracias a estas se hace más fácil la búsqueda de oro en los lavaderos.

A nueve ó diez leguas al E. de la ciudad (Coquimbo) estan los lavaderos de Andacoll, cuyo oro es de 23 quilates, y en los cuales se trabaja continuamente con mucha utilidad cuando no se les escasea el agua, acostumbrando decir aquellos habitantes que la tierra es criadora, esto es, que el oro se forma en ella continuamente, fundandose en que despues de haber sido lavadas sesenta y aun ochenta años, se les encuentra igual cantidad de oro que á los principios. Ademas de los lavaderos que hay por todos aquellos valles, es tal la cantidad de minas de oro, y entre ellas algunas de plata, que se encuentran en las montañas, que podrian dar que trabajar á mas de 400 hombres. Yo supe del mismo Gobernador de Coquimbo que se trataba de establecer quantos molinos fuese posible; pero habia escasez de trabajadores. (Frezier viag. pag. 144, 195, 232, 299 en Molina, 1788, p. 110-111)

Los productos vegetales que se describen son muchísimos, pero los que más se repiten en distintos trabajos son la lúcuma (descrita en detalle al ser muy propia de la región), el pepino (al parecer la fruta, también propia de la zona), el maíz, legumbres, quinoa, el zapallo y las papas. “Halló en Chuapa los indios levantados, y por algunos prisioneros que apresó supo de muchas partes a donde tenían escondidas papas, maiz, otras semillas y ovexas” (De Rosales, 1877, p. 383).

De manera secundaria aparecen productos como las manzanas, peras, ciruelas, cerezas, nueces, almendras, aceitunas, limones, naranjas, higos, uvas y alcayotas. “Los olivos prueban muy bien en todo el Reyno de Chile, pero singularmente en Coquimbo y en las cercanias de la Capital, donde se encuentran muchos, cuyos troncos tienen tres pies de diámetro, y una altura proporcional” (Molina, 1788, p. 211, 212). También se escribe que

Todas ellas [las casas] tienen un gran jardín cercado de tapias, en el qual se cogen en sus tiempos correspondientes manzanas, peras, ciruelas, ricas cerezas, nueces, almendras, aceytunas, limones, naranjas, granas, higos, uvas, y otras muchas frutas propias de aquellos paises, y desconocidas dentro de Europa. Todas estas frutas tienen un sabor prodigioso, que conocimos por nuestra propia experiencia habiendo estado por el otoño en esta ciudad [Coquimbo]. (Feuillé tom. II. pag. 573. en Molina, 1788, p. 204 [Nota al pie de página])

Sumado a estas frutas y verduras se describe la flora del lugar, a veces usada como alimento, entre estas destacan: el algarrobo, arrayán, chañar y la palma. Además se mencionan el quisco, la chilca, el mirto y espino.

El cerezo perulero, llamado *Quisco* en lengua del país, se divide asimismo en otras dos especies, que son el común, *Cactus perulvianus*, y el que nace en Coquimbo, *Cactus Coquimbanus*, el qual echa unas espinas de ocho pulgadas de largo, de que se sirven las mugeres en vez de agujas de hacer calcetas. (Molina, 1788, p. 181-182)

Por otro lado, los productos de origen animal ganadero son poco mencionados. Sin mucho detalle se mencionan a las ovejas, liebres, vicuñas, perdices y la carne seca (charqui).

Aunque las Vicuñas se crían con abundancia en la parte de la cordillera correspondiente á las Provincias de Coquimbo y de Copiapó, su residencia ordinaria es entre los riscos mas asperos de aquella montaña, donde en lugar de recibir algun daño con las nieves y con los hielos, no parece sino que deben de serles muy utiles; pues si las transfieren á los llanos, enflaquecen muy pronto [...] Aunque la principal utilidad que se saca de las Vicuñas consiste en sus lanas, no por eso dexan de ser muy apreciables sus carnes, pues son de tan bello comer, que prefieren sus sabor al de las mas delicadas terneras. Dicese que aplicado un pedazo de esta carne bien fresca, es muy buen especifico para la inflamacion de los ojos: pero lo que yo sé de positivo es que en los estomagos de estos animales se crían bezoares muy finas, y muy apreciadas y apetecidas de todas aquellas personas que conservan todavia en gran concepto semejantes medicamentos. (Molina, 1788, p. 356-358)

La fertilidad de la tierra ocupa a mucha jente en el campo de los valles de Elqui, Sotaqui, Salsipuedes, Andacollo, Limarí i etc., donde se cosecha trigo para poder cargar cuatro o cinco buques de cerca de cuatrocientas toneladas que se envian a Lima. Suministran tambien a Santiago mucho vino i aceite, considerado como los mejores de la costa. Estos productos unidos a cierta cantidad de cueros, sebo i carne seca, es todo el comercio de este lugar, donde sus habitantes son pobres por su holgazanería. Los pocos indios que tienen a su servicio los emplean en las minas, ya que es esta rejion una de las mas ricas del Reino en toda clase de metales. (Freizer, 1902, p. 124-125)

Ahora, en cuanto a los productos del mar, estos son ampliamente abordados al ser tan agradable y rica en alimentos la bahía de Coquimbo. En donde “pescanse en esta costa los atunes, Albacoras, y varias suertes de regalados peces, hostiones, y gran diuersidad de marisco” (De Ovalle, 1646, p. 21).

Se destaca el atún, que sin duda está ligado a la pesca tradicional que se hacía con balsas hechas de cuero de lobo marino: “los Atunes, y Albacoras, que matan alli los Indios con admirable destreza, y facilidad entran en el mar en vnas balsas que hazen de cuero de Lobo marino bien cosido, y soplado como pelota de viento” (De Ovalle, 1646, p. 44). Además de las ostiones, el luche y el cochayuyo:

De estos troncos nacen vnas bairas muy largas de mas de tres, y quatro baras, y algunas anchas de quatro, seis, y ocho dedos, estas llaman Cochayuyo, y son de dos suertes, o especies, y aunque son casi de vna mesma figura, y color, hazen los Indios muy gran diferencia delas vnas alas otras, porque las buenas las cortan, y secas, y hazen prouision de ellas para la Quaresma, y las malas la dexan en el mar, el qual las arranca delas peñas y arroja ala playa, de que se suelen hazer muy grandes montones, pero invtiles, y de ningun prouecho; esto es en quanto alas yeruas, digamos ahora delos Mariscos que viuen en sus conchas. Delo mexor que ay de este genero son las hostias, y los hostiones de q hablan los Olandeses con grandes encarecimientos, alli de su qualidad como dela abundancia, que de esto hallaron en varias partes del estrecho de Magallanes; pero donde la ay mayor, es eu la costa de Coquimbo, donde se pesca a muchos muy grandes, y regalados, otras especies ay demas pequeños, que llaman Tacas, y son tambien de mucha estima, y se pescan en muchas partes de estas costas pero las

de masfama, son las de chuapa en las conchas de las grandes se crían las margaritas, que refieren los Olandeses según Luan, y Theodoro de Bry hauer comparado de los Indios en el estrecho labradas con grandes artificios, y primor. (De Ovalle, 1646, p. 41)

También, un solo autor destaca las tacas y el resto de los productos son meramente mencionados: albacora, ostras, lizas, pejerreyes, lenguados y el huero.

La pesca es muy abundante en la bahía: hay muchas lizas, pejerreyes, lenguados i un pez sin espinas muy delicado que se llama *tesson*, especial de esta costa, pero no se puede pescar cómodamente porque la ribera está llena de piedras, el mar es bravo i mezclado de una especie de alga. (Freizer, 1902, p. 127)

Por último, podemos ver en los escritos de Peter Schmidtmeier que él hace un detallado relato sobre la comida que lugareños le brindan en su camino de La Ligua al Valle del Choapa.

At break of day, some sticks and mule's dung being heaped up together, a fire was lighted for the purpose of preparing in horns an infusion of hierba mixed with tea, to which was added goat's milk when it could be got: that of cows was very seldom to be obtained: the inhabitants are not in the habit of using milk with their matés, and when deprived of hierba they substitute a particular root or some aromatic plants for it. Towards noon we generally found, in the first habitation that offered itself and on the fire ready cooked, a large pot full of kidney beans, wheat or maize, but more commonly of the former; sometimes dried beef: and if tempted to a full stop by a kid or lamb tendered for the spit, much time was then lost, for the beasts once unloaded, and the peons stretched on the ground, these must have their siesta. At night, the fire again lighted, the resting place swept and got ready, matés drunk in the most resting posture, sleep usually stood by us, ready to check any feelings of impatience at the time required for preparing supper. Here also was this the most splendid repast, which commonly consisted of a fowl soup with onions, gourds, cabbage or maize, and red pepper, followed by a kid or perhaps a lamb roasted: sometimes eggs would make an hors-d'oeuvre to the two courses, dried figs a dessert, and a little Chileno wine be sent for from the tienda or country shop, if any, where small wants of almost any kind may be supplied. Our chat with the good humoured cottagers, by their own fireside, was rendered more interesting to them when, opening the hierba and sugar bags, we presented them with some of each. (Schmidtmeier, 1824, p. 248,249)

Aquí menciona elementos como la leche de cabra, cebollas, maíz, carne seca, porotos y el mate. Además en una cena se le sirve un guiso de algas. "We were politely entertained with a dinner, a dish of which consisted of stewed sea weeds, more wholesome than palatable; and this ended, we continued our journey" (Schmidtmeier, 1824, p. 249,250). Dando cuenta de ciertos productos que ya eran preparados y consumidos desde hace ya por lo menos 200 años.

5.2.3 Actualidad: Estadísticas de la zona

A nivel productivo, Coquimbo "se caracteriza por una economía agrícola, ganadera y minera, así como turística, y por la fertilidad de sus valles transversales" (Montecino y Alvear, 2018, p.26). En el sector de cultivos destacan diversos productos. En primera

instancia, vemos que la uva es una producción muy importante en el valle y la región, por la producción de vino y pisco pero sin dejar de lado la uva de mesa (SAG, 2018).

Otras frutas que se producen en gran cantidad (ya sea tomando en cuenta superficie plantada o toneladas de producto) son algunos cítricos (clementina, naranja, limón), cerezas, paltas, almendras, nueces, aceitunas, papayas, pecanas, damasco, arándano americano (Odepa y Ciren, 2018) (Odepa, 2019).

En cuanto a los productos derivados de la fruta, ya sabemos que es de gran importancia el vino y el pisco, pero además es importante la producción de jugos (papaya y limón), pulpa (chirimoya y papaya), pasas y aceite (de oliva principalmente) (*Información regional de superficie sembrada, producción y rendimientos, 2020*).

En el área de cultivos anuales en Coquimbo sólo se cultiva maíz, maíz de consumo y papa (*Estadísticas de Cultivos, 2020*). Mientras que en hortalizas destacan las habas, ajos, betarraga, cebolla temprana, poroto verde y zanahoria, entre otros. Cabe destacar que son muchas las especies de hortalizas plantadas en la región, pero aquí se mencionan solo las con mayor superficie plantada (*Superficie Cultivada con Hortalizas, 2019*).

Los productos de origen pecuario se abarcan los bovinos, ovinos, equino, caprino y porcino. Claramente destaca el ganado caprino y sus productos derivados como el queso, leche y otros. La región en comparación con el resto del país tiene muchas más cabezas de ganado caprino (*Informe con detalle regional y mensual [Pecuario] Beneficio de ganado bovino, 2020*).

Por otro lado, los productos del mar abarcan peces, algas, crustáceos, moluscos. En el sector industrial destacan la anchoveta, jurel, jibia, langostino amarillo y colorado, y camarón nailon. En la pesca artesanal, anchoveta, jurel y huiro (palo y negro). Mientras que en las cosechas derivadas de la acuicultura destacan las ostiones del norte, pelillo y abalón rojo (Sernapesca, 2019).

Por último, en el área de la apicultura, vemos que Coquimbo no es una región que tenga un foco en producción de miel, pero aún así la produce internamente y aporta a la exportación de este producto (Barrera, 2018).

5.3 Antecedentes locales

5.3.1 Comuna de Canela, Provincia de Choapa

Ahora, de las tres provincias que cruzan la región de Coquimbo, esta investigación se centrará solo en el valle de Choapa. Esta provincia históricamente se ha establecido como

un valle agro minero, orientado a la agricultura tradicional y la pequeña minería; esto no es sólo una descripción a nivel productivo, sino que va acompañado de estilos de vida y de formas culturales específicas. En el aspecto agrícola el valle contó con la presencia de importantes haciendas, las cuales una vez llegada la reforma agraria se parcelan

dando paso con fuerza a la pequeña propiedad, la que tradicionalmente se asocia a una estructura productiva familiar de subsistencia, basada principalmente en el cultivo de trigo, maíz y porotos y con una orientación al mercado interno. En cuanto a lo minero las zonas altas del valle albergaron una gran cantidad de explotaciones de oro y cobre en manos de la pirquinería y la pequeña minería principalmente. En los últimos años, sin embargo, esta estructura ha sido tensionada por la inserción en el modelo globalizado del agro y la llegada de la Gran Minería. (Bowen, Fábrega, Guiskin, Perasso y Sakamoto, 2010, p.262)

Cabe mencionar que estas formas de vida ligadas a la agricultura tradicional y la subsistencia familiar sin duda se relaciona con la presencia de comunidades agrícolas, las cuales se definen como una forma particular de tenencia de tierras que surge en el siglo XVII, la cual consiste en que un grupo de varios propietarios de un terreno rural común se organizan de tal forma que este se pueda ocupar, explotar y/o cultivar. Estos terrenos se van a definir por ser de interfluvios y son indígenas e inquilinos los que en un principio ven la posibilidad de desarrollar el pastoreo caprino y la siembra de secano aquí. Así determinando una cierta forma de economía y una limitada capacidad de obtener productos (Castillo, 2003).

Entonces, nos encontramos con un clima semiárido con gran presencia de los terrenos ya mencionados: los que “sobraron” de lo que se quedaron los conquistadores en su momento, es decir, terrenos de secano alejados de la ribera. Estas condiciones climáticas, estado del suelo y la organización social que predominó hace no muchos años, claramente delimitaron de alguna u otra forma los productos a los que se tuvo acceso y la forma en que se obtenían. En Castro y Bahamondes (1986), así como en Aranda y Livenais (2003) se menciona el cultivo de cereales como una de las principales producciones de las tierras comunitarias. Esto, para que las personas pertenecientes a la comunidad puedan consumir de su propia cosecha, sin tener que pagar por estos productos; como el trigo y la cebada forrajera.

En la misma línea de la producción de los comuneros y sus familias, nos encontramos con que los productos que se designan al autoconsumo son “porotos, maíz, papas, cebada, alfalfa y frutales; los productos que se destinan al mercado son quesos, ajíes y morrones. El ganado se aprovecha tanto en el consumo como en el intercambio, lo mismo sucede con la producción agrícola de autoconsumo cuando el monto de lo cosechado lo permite”(Castro y Bahamondes, 1986, p.124). A su vez, los autores recalcan el carácter único de la forma de vida que se da en esta provincia y comuna, ligado a diversos factores:

Lo inestable del clima por las sequías recurrentes, la inestabilidad propia de las actividades mineras y el pastoreo basado en desplazamientos, se han unido para darle un carácter particular al poblador de la región, que se ha caracterizado por su movilidad al mismo tiempo que por la independencia, con una identidad mezclada que cabalga entre agricultor, pastor/comunero, minero. Se recuerda que en la primera organización campesina nacional, su presidente fue un comunero de la IV región. El cuadro señalado anteriormente se mantiene a grandes rasgos hasta mediados del siglo XX. Ni la independencia de España y posterior formación del Estado Nacional, produjeron cambios estructurales en la propiedad de la tierra, pese a que entonces se dejaron oír

algunas voces oficiales sobre la necesidad de hacerlo. (Castro y Bahamondes, 1986, p.29)

Ahora, Canela, en la actualidad con una población de 9.093 personas -50,9% de hombres y 49,1% de mujeres- es la comuna con menos habitantes de la provincia del Choapa, en comparación a las 3 comunas restantes cuyas poblaciones superan los 20.000 habitantes (INE, 2019). Cabe destacar que Canela se configura como una de las comunas de la región con mayor índice de masculinidad (103,8) lo que puede estar relacionado con que las comunas con este índice sobre 100 se vinculan con actividades de tipo minería, pesca y construcción (INE, 2019). También tiene la peculiaridad de que su porcentaje de población rural es de 78,4 %, mientras que en las otras comunas de la provincia este porcentaje no supera el 42,7% (INE, 2019).

Todas las localidades de la comuna se encuentran englobadas en 9 cabeceras territoriales: Canela, Agua Fría, Atelcura, Canela Alta, El Chilcal, Espíritu Santo, Huentelauquén, Los Pozos y Puerto Oscuro. Canela Baja es la localidad considerada la capital de la comuna, la cual recibe su nombre de la palabra quechua “kanannay” que significa “centello de sol”, debido a la existencia de lavaderos de oro en las quebradas y esteros de la zona que datan de la época colonial. Además, “en la década de los ‘90, Canela se encontraba entre las seis comunas más pobres del país” (*Canela y los parques eólicos*, 2016, s/p). Pero en el año 2007, con la instalación de los primeros aerogeneradores dentro de la comuna, Canela “dejó de ser conocida solo por el comino, el queso de cabra y el “Festival Canela Canta en Verano”, y pasó a ser la primera comuna en desarrollar energías limpias en Chile” (*Canela y los parques eólicos*, 2016, s/p). Sumándose a lo anterior, como vemos en el trabajo de Sergio Cortés (2011) “Canela está marcada por la presencia de comunidades agrícolas quienes poseen el 55.7% [de la población]. Esto ha permitido que el carácter rural y su visión tradicionalista del mundo se mantengan con mayor fuerza que en otras comunas de la región” (p.33).

Actualmente podemos ver dos elementos principales en el Valle del Choapa, y específicamente en Canela, que se contraponen y conviven en el mismo espacio y entorno cultural: primero el hecho de que sigue habiendo una gran cantidad de comuneros y parceleros después de la reforma agraria de los 60’ y por lo tanto el valle se sigue caracterizando por la predominancia de la pequeña propiedad agrícola familiar. Y segundo, podemos ver en la cuenca principal que hay evidentes cambios en las formas de producción, donde según Bowen (et. al.) se caracteriza por tres sucesos: “la tecnificación del riego y de la producción; la instalación de cultivos de exportación y el desincentivo a los cultivos tradicionales, y los cambios en la propiedad de la tierra con la llegada de nuevos propietarios y nuevas empresas que han generado un incipiente proceso de concentración de la tierra en la zona” (2010, p.266).

Al final, es importante notar que al considerar la economía local, se debe tomar en cuenta este trasfondo campesino que viene desde las comunidades agrícolas y se sigue reproduciendo hasta el día de hoy. Lo cual tanto reproduce condiciones productivas y culturales específicas, como transmite relaciones tradicionales con los animales y la tierra (Bowen, et al., 2010). Podemos ver a partir de esto, que además de una continuidad, existe un constante cambio, pues en esta comuna, donde se arraiga una

forma de vida que data de la colonia, se encuentra afectada hoy en día por la pobreza, desertificación y tecnificación de los terrenos, pero “podemos preguntarnos: ¿Ha permanecido alguna vez fijo el mundo rural? Sin duda que no, porque permanentemente ha estado obligado a responder en el plano de la producción alimentaria a la variabilidad demográfica” (Aranda y Livenais, 2003, p.16).

5.4 Estudios sobre alimentación en la región

5.4.1 Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región de Coquimbo

Es escaso lo que se ha investigado respecto a la temática de la alimentación en Chile, y más aún si nos centramos en la región de Coquimbo. Pero un antecedente importante para abordar esta temática en este lugar viene en manos de las autoras Montecino y Alvear (2018) quienes en su trabajo “Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región de Coquimbo” elaboran una tesis importante respecto a los ingredientes y la condimentación de las preparaciones patrimoniales de la zona. Esto sería denominado como “las constelaciones culinarias patrimoniales” en donde las autoras usan el concepto para dar cuenta de

un conjunto de productos con los cuales se puede trazar un grupo de preparaciones que al reunirlos conforman, tanto para cultores como para comensales —y para quien los observa y analiza—, un acervo reconocible de gustos y principios de condimentación que giran en torno a ciertos ejes gustativos dados por uno o varios alimentos. (2018, p.28)

A lo largo de todo el trabajo se van abordando distintas constelaciones cuyos ingredientes se asocian a preparaciones patrimoniales (o tradicionales) de la zona, así asentando una base muy importante para esta investigación; ya que se va atisbando poco a poco cuales son las combinaciones de sabores que se establecen en los principios de condimentación predominantes en la región.

La región de Coquimbo es conocida por la elaboración de especias, sobre todo en el pueblo de Canela [...] Las cocinas se definen por ciertos principios de condimentación que les son característicos, les dan identidad y las particularizan. En la región encontramos que la base del sofrito está sin duda en la cebolla, la zanahoria, el pimiento morrón (en su variante de “ají color”) y en aliños como el comino y el orégano. Por otro lado, el ají adereza los caldos, guisos o se consume separado y sirve para untar el pan. Exponemos a continuación los productos que representan las principales marcas gustativas que dan un sello a las cocinas patrimoniales de la región de Coquimbo. (Montecino y Alvear, 2018, p.159)

Dichos productos que se mencionan a continuación en el texto son ingredientes como el ají, morrón, comino y orégano. Siendo esas las especias que comenzarán a dar vida a un principio de condimentación radicado en Coquimbo; pero estos serían solo una parte de toda la gama gustativa que se combina en las preparaciones del Valle del Choapa, pues como se menciona arriba, también cumplen una labor importante elementos como la cebolla y la zanahoria.

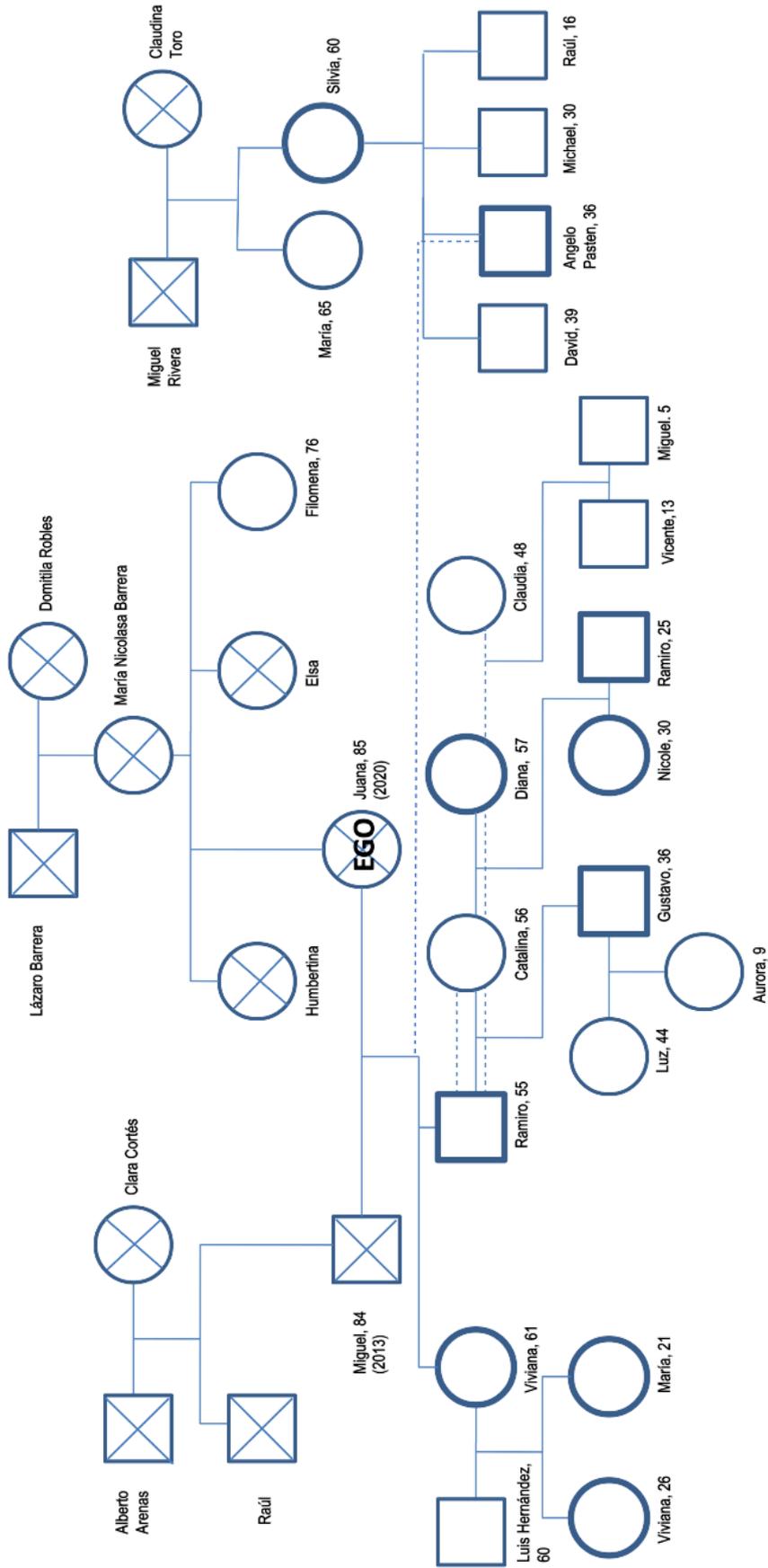
También en el trabajo se expone la idea de la “Dieta Pacífica’, es decir, el abrazo de los alimentos oceánicos con los de la tierra en un diálogo y un acto constructor de vínculos entre espacios geográficos y sociales” (Montecino y Alvear, 2018, p.26). Forma muy particular a esta región, donde se dan algunos ejemplos de estas combinaciones de productos y sabores en las preparaciones de la zona son platillos como el Charquicán de tollo o pejegallo; que incluye el pescado mencionado, papas, zapallo, cebolla, comino, orégano, pimienta, ají de color y perejil; o los Porotos con mote y cuero de chancho. En ambos ejemplos vemos cómo es que en una sola preparación se combinan elementos provenientes de distintos espacios geográficos y que se remontan a distintos momentos históricos de la zona; como en la preparación de porotos vemos que se combinan estas legumbres que datan de la época incaica con elementos como el trigo y el chancho que llegan a América junto con los conquistadores españoles. (Lenz, 1910 en FIA, 2018, p.148) O en el charquicán en donde se combinan elementos del mar y la tierra, dando cuenta de “la dieta pacífica”, típica de la zona (Montecino y Alvear, 2018). Estos ejemplos nos dan luces de que

la combinación histórica de la pesca, la agricultura y ganadería y la minería otorgan un semblante cultural múltiple, flexible y habitado por cruces y mestizajes que provienen de diversas fuentes. Este rostro heterogéneo aún es audible, a pesar de los cambios experimentados por la urbanización, la modernización y los nuevos capitales mineros, agrícolas, marítimos y turísticos que dominan y operan dentro de escenas productivas modernas. (Montecino y Alvear, 2018, p.27)

Este trabajo es el principal antecedente que permitiría establecer un punto de comparación -o bien simplemente un punto de partida- para indagar respecto a los principios de condimentación presentes en Canela dentro del Valle del Choapa.

6. RESULTADOS

6.1 Genealogía de la familia Arenas



Este genograma se centra en la pareja conformada por Juana Barrera (foco principal de esta genealogía) y Miguel Alberto Arenas, quienes conformaron lo que es hoy la familia Arenas que es el eje de esta investigación. Primero se realizará un relato de sus ancestros para luego describir con detalle a sus descendientes, quienes son los/as sujetos principales de este trabajo y que están representados/as en la imagen en las figuras destacadas, pues ellos/as fueron los/as entrevistados/as de esta investigación.

Por una parte Miguel Alberto Arenas, hijo de Clara Cortés y Alberto Arenas, fue descendiente de una familia importante dentro de la comuna y la localidad de Canela del Medio, así lo cuenta su hijo Ramiro:

Bueno, vengo de familia de por la parte Arenas, los Arenas acá de la comuna de... también dejaron legado acá dentro de Canela, que es una comuna chica, rural. Donde los Arenas tuvieron que ver con las.. la pelea de tierras, de esos años, cuando se conformaron las Comunidades Agrícolas, cuando vino la Reforma Agraria, esos años. Tuvieron que independizar más la comuna, más de algunos que querían meterse. Entonces de ahí que los Arenas también tuvieron su parte por ahí de eso, de esas tierras, es que estos vinieron más del campo. [...] Entonces ahí hubieron algunos Arenas de la familia que quisieron deshacer las tierras y dejaron sus legados por ahí, mis abuelos mis antepasados. (Ramiro, 55 años)

Por otra parte, Juana, originaria de Poza Honda- localidad rural ubicada al noroeste de Canela Baja-, vivía con su madre María Barrera, su abuela Domitila Robles y sus hermanas y tías.

Eran puras mujeres. Puras madres solteras, con hijos de diferentes hombres, todas trabajadoras, eran capaces de cultivar cerros enteros, cachai. Entonces eran famosas por ser mujeres muy trabajadoras. Mi abuela era famosa por ser demasiado trabajadora y todas sus hermanas y su abuela y su mamá. (Nicole, 30 años)

Esta familia de mujeres se dedicaba también a viajar por los cerros para llegar a distintos eventos y lugares a dar comida, siendo esta su principal fuente de trabajo. Muchas veces se trasladaban a Andacollo para la celebración a la Virgen o se trasladaban “a diferentes lugares de aquí de Canela para poder dar alimentación donde se juntaba gente” (Ramiro, 55 años), conglomeraciones que por lo general estaban asociados a fiestas y veneraciones religiosas. Entonces, “de ahí viene el tema de la comida en verdad. De ahí viene siempre la alimentación” (Ramiro, 55 años), de este extenso legado de mujeres que sembraban, cosechaban, procesaban y luego cocinaban para ir a darle comida a las personas.

A la edad de 17 años, Juana comienza a salir sola a trabajar, por lo que llega a trabajar en Caldera, Illapel y Canela. En esta última localidad es donde Juana llega a trabajar a casa de los padres de Miguel cuando este se encontraba fuera haciendo el servicio militar.

Y mi papá no estaba. Y mi papá estaba haciendo un servicio, mi papá hizo el servicio militar. Y mi mamá siempre cuenta una historia de que ella siempre miraba la foto, una foto que tenía mi abuela, de mi papá, una foto en el velador. Y mi mamá, un día mi abuela Clara, mi abuela Clara, la mamá de mi papá po, la pilló con la foto en la mano. Y le dijo oye qué *mirai* tú la foto de mi hijo dijo. No lo mires mucho, déjalo ahí no más. [...] Oye y otras vez te pilló con la foto, déjalo ahí no más. Puedes creer que mi abuela le dice, te lo vas a dejar para tí le dijo. No te lo *vayai* a dejar para tí, *re chora* mi abuela, déjalo ahí. Mi mamá lo miraba no más po, tendría su edad, sus 20 años tendría. Y nada no más po, ella de campo, y lo miraba y lo miraba. Y después llegó del servicio, y qué mi mamá, mi madre era buena moza po. Tiene que haber sido muy buena moza cuando joven. Qué mi papá se fijó en ella, no la dejó más. Y la echaron de la pega a mi mamá de ahí po. Porque el Nene había terminado con ella. Y ahí se fue a Illapel a trabajar, a otro empleador. Era buena para trabajar, lo único que quería era trabajar, salir de la casa. Llegó hasta Calera y le cuento que allá fue el Nene a Calera, a donde iba ella atrás iba el Nene a verla. (Ramiro, 55 años)

Así es como Miguel y Juana terminan por casarse y formar su propia familia; y de esta unión nacen Viviana y Ramiro. Ya para ese entonces, la memoria familiar recuerda que la “Mamá Juana” tenía un negocio con expendio de bebidas alcohólicas “como a un kilómetro de Canela [Baja]. Se llama Canela del Medio, que ahora está bien poblado pero antes era la... poquita la gente que vivía ahí. Como la casa que era de mis abuelitos, una casa antigua” (Viviana, 61 años).

También alrededor de estos años, Juana se iba durante todo el verano a Agua Dulce, una playa cercana para seguir trabajando en el área de dar comida durante la época estival:

Y nosotros como veníamos todos los años a Agua Dulce, que es una playita cerca de Canela, yo de lo que tengo de los 5-6 años, mi madre ella se iba a Agua Dulce que es la playita que se habilitaba con gente de diciembre a marzo. Y ella iba y ponía una pensión allá. Llevaba una casa prefabricada, carpas, sillas, madera, qué se yo. Armaba una cocina y una ramada para las mesas,... que tenía sillas. Y ella armaba ahí su cuento de esa pensión y le daba alimentación a los que iban por ese tiempo a veranear allá, que era gente que venía de Santiago incluso, de Viña, Illapel, Salamanca, Tongoy, pueblos de acá cerca. (Ramiro, 55 años)

Luego, ya hacia la década de los 80 aproximadamente, la familia se muda a Canela Baja, habiendo comprado un terreno para construir su propio restaurante, el que es hasta hoy el RestoBar Arenas:

Ahí compramos el restorán, una tierra aquí en Canela, un terreno. En el pueblo, en pleno pueblo, esto está al lado de la plaza, en pleno centro. Compramos y mi mamá quiso botar las casas viejas que había y empezó a construir po. Empezó a construir un restorán así de, del plano del restorán. Un amigo que trabajaba acá en la *muni* le hizo un plano del restorán, con el poco terreno que había. Y ahí estamos funcionando ahora po. Y ahora compramos otro terreno más al lado, que estamos acá con la municipalidad aquí en Canela. Estamos en pleno centro, hemos ido de a poco construyendo. Ahí empezamos a construir de a poco y estamos construyendo con ellos, ya me quedé con ellos. (Ramiro, 55 años)

Al poco tiempo de haber instalado el nuevo restaurante, llega a buscar trabajo Silvia- originaria de Poza Honda-, quien trabajó por muchos años con Juana, llegando a ser acogida como parte de la familia.

Yo estuve muchos años en el restorán Arenas, tenía 2 hijos cuando trabajaba con ellos, le enseñé a cocinar a Ramiro y nosotros, yo le decía a la señora Juanita, le decíamos mamá nosotros, mis hijos igual. La Mamá Juana, para todos era la mamá. El esposo de ella era el tata, todos le decíamos tata, mis hijos... Así que fue, fue buena la relación que tuvimos, bueno de mucho trabajo por supuesto, como usted sabe en una pensión, cuando uno es joven uno no se cansa pues. [...] Así que era, era como que era mi casa en esos años. Yo llegué con un solo hijo y después salí con la sorpresa que tuve al otro, al que ellos criaron. Venía con, venía con... con otro bebé. (Silvia, 60 años)

Entonces, con la historia de como Silvia fue acogida en el restaurante familiar, pasamos a describir a los/as descendientes de esta pareja, en donde incluiremos a Silvia y a su hijo Angelo, quien nació en Canela y fue criado por ellos.

Viviana Arenas, nacida en Canela, hija mayor del matrimonio entre Juana y Miguel, hoy en día es matrona, residente de Santiago en conjunto con su esposo y su hija María (21). Viviana cuenta que vivió hasta los 12 años en Canela, ya que luego de eso se fue a Santiago a continuar sus estudios, en donde fue hospedada por una familia hasta terminar sus estudios primarios. Luego, estudió para ser matrona en la Universidad de Antofagasta y posteriormente trabajó unos años en la comuna de Canela, ejerciendo su profesión, para posteriormente radicarse en Santiago hasta el día de hoy. Ella, su esposo e hijas suelen viajar con frecuencia a Canela y Los Vilos a visitar al resto de la familia, lo cual lamentablemente durante el año 2020 no fue posible dadas las condiciones sanitarias en el país. En cuanto a sus hijas, por un lado está Viviana (26) y por otro María (21). Viviana Hernández hoy en día es ingeniera comercial y vive en Alemania. Vivió toda su vida en Santiago hasta este momento en que se encuentra trabajando en el país europeo hace ya un par de años. María por su parte es maquilladora y actualmente estudia peluquería, vive con sus padres en Santiago, en la comuna de Estación Central.



De izquierda a derecha: Juana, Viviana madre, Nicole, María, Viviana hija y Miguel.

Ahora, el segundo hijo de Juana y Miguel, Ramiro (55) también nacido en Canela, es hoy dueño y cocinero del RestoBar Arenas, además de ser padre de 5:

Entonces a los 22 tuve un matrimonio a temprana edad, igual fue... del cual de ahí salió Nicole y Ramiro. Pero antes de ese matrimonio, por ahí tuve un encuentro amoroso con otra canelina digamos de la edad, de otros tiempos de lolo, y tuve a Gustavo. Que Gustavo también ha conversado con usted. Él es el mayor digamos, de los hermanos. Después me *matrimonié*, no con la mamá de Gustavo, sino que con otra persona, también de acá de Canela, que nació Nicole y Ramiro. Después, cuento corto, por cosas de la vida, me divorcié po. Terminé divorciado con la mamá de Nicole y Ramiro. [...] Pero con contarle el tema familiar ese po, después me divorcié y como decía llegó Nicole y Ramiro y ahora tuve una nueva pareja después que está ahora y tengo dos hijos con ella que es Vicente y Miguel. Miguel de 5 años, Vicente tiene 13. (Ramiro, 55 años)

Ramiro cuenta que su lugar de trabajo “es un restorán de casa, donde hay que trabajar uno mismo. Uno mismo, si hay que lavar platos, pelar una papa o pagarse. O atender al cliente, son esos restoranes que parten de la nada” (Ramiro, 55 años), lo cual hizo de alguna forma más difícil lidiar con la emergencia sanitaria del país, dado que Ramiro siendo dueño tuvo que cerrar su negocio, deshacerse de los animales que alimentaba

con los deshechos del restaurante y pasar de tener cientos de clientes en un día a tener solo unos cuantos. “O menos... hay días que vende tres almuerzos...Y como hay días que puede vender 20 almuerzos. Eso es día bueno. Y 20 almuerzos era un día malo antes, cachai. Antes no sé po, un día bueno podía vender 300 almuerzos” (Nicole, 30 años).

Pasando a la descendencia de Ramiro, su hijo mayor, Gustavo, originario de Canela, hoy vive en Los Vilos con su esposa Luz e hija Aurora. Si bien nunca vivió en el restaurante con su padre y abuela, cuenta que siempre tuvo contacto con ese lado de la familia. Está familiarizado con la dinámica del negocio familiar, la historia de su abuela y sin duda con los sabores de la cazuela de la Mamá Juana. Artista de profesión, Gustavo actualmente trabaja en un centro cultural de su ciudad llevando a cabo talleres y actividades para la comunidad.

Nicole y Ramiro por su parte, si bien nacieron en Canela Baja, vivieron gran parte de su vida en La Serena junto a su madre Diana. Una vez terminada la educación primaria, ambos continuaron sus estudios en Valparaíso, Nicole obteniendo el título de ingeniera en construcción y Ramiro de ingeniero en marketing. Su madre, Diana, también canelina de origen, hoy vive en Ovalle con su pareja y se dedica a vender comida de todo tipo. Su especialidad es la repostería y las masas, por lo que se dedica a cocinar y hornear preparaciones a pedido.



De izquierda a derecha: Ramiro hijo, Diana y Nicole.

Nicole por su parte, hoy en día vive en Canela junto a su padre y hermano y después de un tiempo trabajando en el restaurante y vendiendo pan hecho por ella de manera independiente, finalmente optó por trabajar en el área de su profesión y se quedó en Canela trabajando en construcción. Por otro lado Ramiro, debido a la pandemia, también decidió volver a Canela para trabajar en el restaurante y a su vez iniciar su propio negocio de vender cócteles preparados:

Actualmente tengo una pyme de tragos y en eso me estoy ahora especializando. Partió recién en realidad. Lleva recién un mes, pero lo que hago es entregar tragos a domicilio en formatos de litro, en botellas de litro y trato de... es que acá siempre hemos hecho bar, en Canela, en el restorán de mi papá. Entonces, siempre, hace como 4 años yo he estado trabajando de bar, he aprendido a hacer tragos, todo, entonces como que igual la gente nos conoce de cierta forma. Entonces tenemos una marca que se llama Cabarnela y la saqué del Restobar Arenas, que es como el bar del Restobar. Entonces entrego tragos de litro a domicilio. (Ramiro, 25 años)

Los hijos menores de Ramiro, Vicente de 13 y Miguel de 5 no participaron de esta investigación por ser menores de edad.



De izquierda a derecha: Luz con Aurora, Juana, Gustavo, Nicole, Vicente, Ramiro padre, Miguel y Ramiro hijo.

Por último, Silvia Rivera, como mencionamos más arriba, si bien no tiene lazos sanguíneos con la familia Arenas, sí forma parte de esta, “tengo 60 años, soy mamá de 4 hombres, soy mamá sola. La relación con el restorán Arenas mía fue...fue buena porque ellos criaron a uno de mis hijos” (Silvia, 60 años). Originaria de Poza Honda, Silvia tiene una hermana, María y seis medios/as hermanos/as que no son mencionados, dado que no tienen relación con la familia Arenas. Pero sí se muestra en el genograma de arriba a la madre y padre de las hermanas Rivera Toro: Claudina Toro y Mijael Rivera. En la actualidad Silvia vive en Canela con su hijo menor de 16 años. Debido a la pandemia, su trabajo en la feria, que consistía en vender empanadas y mote con huesillo, se tuvo que adaptar a vender pan, churrascas y otros productos desde su casa.

En esta genealogía solo abarcamos al segundo hijo de Silvia: Angelo, quien fue criado por Juana y Miguel desde su infancia. Angelo tiene 3 medios hermanos David, Michael y Raúl, pero ellos no forman parte de la investigación al no ser considerados parte de la familia Arenas; y sus progenitores no se visualizan en el genograma al no ser parte de las vidas de sus respectivos hijos. A pesar de esta genealogía paralela, Angelo es considerado un hermano más por los hijos de Ramiro y siempre vivió con ellos en el restaurante, siendo así parte importante de la vida familiar, pues él cuenta que Miguel- o el Tata Nene- fue su figura paterna desde siempre. Después de haber estudiado para ser técnico en enfermería, Angelo vivió 6 años en Santiago, para luego volver a Canela y posteriormente ir de vuelta a Santiago. Tras la movilidad entre su lugar de origen y la región metropolitana, finalmente se asentó en Canela, donde vive hoy en día en su casa propia e independiente de la familia.



De izquierda a derecha: Angelo, Michael, David, Raúl y Silvia.

Como podemos ver, la familia, si bien ahora vive distanciada físicamente, todos sus integrantes siempre vuelven a este lugar que los crió y acogió, ya sea a vivir o a visitar. Lamentablemente ambos Miguel y Juana fallecieron, siendo la “Mamá Juana” quien dejó a la familia recién el año pasado, pero sin duda dejó profundamente marcado en toda la familia el legado de “dar comida”.

6.2 Preparaciones y condimentos en la familia

Como vimos recién, en la familia Arenas hay una larga tradición de “dar comida”, ya sea a través del restaurante, a través de ir a vender comida- en fiestas religiosas, ferias y a pedido- o incluso de cocinar para los propios amigos/as y familia. Por lo tanto, todos los integrantes de la familia tienen algo que aportar en cuanto a saberes culinarios de alguna u otra manera. En este capítulo se hará una revisión acuciosa de las recetas que fueron mayoritariamente mencionadas en las entrevistas- y una breve mención a todas las otras que fueron nombradas- así dando cuenta de aquellas recetas son parte de la vida cotidiana de la familia, a la vez de los gustos y preferencias culinarias de cada miembro de la familia, lo cual sin duda está asociado a esta herencia que se remonta desde hace varias generaciones atrás y que viene desde el interior de Canela.

Como nos explica Elisabeth Rozin, en toda cultura se hacen selecciones en términos de alimentación. La base para la selección de comida depende de una amplia variedad de factores: disponibilidad, variables ambientales como el clima, el suelo y las precipitaciones, facilidad de producción o importación, beneficio nutricional, palatabilidad, costumbre, y sanción social o religiosa. Estos alimentos básicos distintos producen una variedad de sabores, aromas, texturas y apariencias, cualidades que son aspectos críticos de la experiencia de la alimentación humana (Rozin, 1992). Tener esto en mente, nos permitirá comenzar a identificar en las preparaciones de la familia los principios de condimentación que priman en sus cocinas.

6.2.1 Recetas

Considerando que el universo de los alimentos que consumen los integrantes de una familia extendida puede ser demasiado vasto, para realizar lo que nos convoca: dar cuenta de los principios de condimentación que destacan en la cocina de la familia Arenas, cobra sentido hacer primero una revisión de las recetas que fueron manifestadas por los/as entrevistados/as como un plato importante, muy común, o con alguna significación peculiar. Esto nos dará una visión sobre qué alimentos se seleccionan, para luego enfocarnos en los condimentos por sí solos y luego analizar e identificar los factores que hacen que estos principios específicos estén presentes tanto en los alimentos cotidianos y comunes como los especiales de la familia Arenas.

7. Cazuela

La cazuela que todo chileno y chilena conocerá, es un plato que se prepara o se ha preparado al menos alguna vez en todas las casas. Como destaca Montecino, es “uno de los platos concebidos como propios de la cocina chilena. [...] Ella representa en sí misma una “unidad”, una identidad, dentro de la cual se especifican diferencias locales,

regionales y personales” (2004, p. 55). Es un caldo que suele de ser ave o vacuno al cual se le agregan ingredientes como la papa, el zapallo y el choclo. Esta preparación sin duda es el emblema de la familia Arenas. Siendo el plato de entrada del restorán, además de ser un plato de la vida cotidiana y que es el favorito de gran parte de la familia, es un buen punto de partida para comenzar a hacer un viaje por los saberes y preferencias culinarias de los y las Arenas. Para este repaso de recetas, en primera instancia se tomarán dos tipos de cazuela: la cazuela de gallina con chuchoca y la cazuela de vacuno.

a. *Cazuela de gallina con chuchoca*



Cazuela de ave con arroz hecha por Viviana Arenas.⁴

No, es un abrazo ahí...matriarcal para mí. Tiene la herencia ahí de todos los sabores de las abuelas. Sí, porque yo creo que de ahí viene. (Nicole, 30 años)

Como explica Nicole, la cazuela de gallina con chuchoca, además de ser su plato favorito es el plato por el que la conocen sus amigos y amigas. Para la preparación de este plato primero hay que tener en cuenta que es distinta la gallina al pollo, principal diferencia de su cazuela con la de su abuela. “La característica que tenía mi abuela diferente es que yo compraba el pollo en el super. Pero mi abuela cocinaba la gallina” (Nicole, 30 años).

Entonces, dependiendo de si se cocinará gallina o pollo, se llevarán a cabo distintos procedimientos iniciales con el animal. Si se usa gallina, se debe hervir la gallina en agua sola para ablandar la carne, “ [...] de hecho mi abuela la gallina la podía tener hasta 3 horas hirviendo sola, sin nada. Y después que estaba blandita hacía la cazuela” (Nicole, 30 años).

⁴ Siendo Nicole la principal referente de la preparación de la cazuela de gallina con chuchoca, actualmente ella no pasa mucho tiempo en la cocina dado su trabajo. Por lo que se muestra en la foto la cazuela que se hace comúnmente en el hogar de Viviana: de ave con arroz, la cual es esencialmente lo mismo excepto porque el ave se consigue en el supermercado y el arroz reemplaza la chuchoca-que le suele dar más consistencia al caldo-. Con esta foto que si bien no corresponde exactamente al platillo descrito, vemos que la cazuela se presenta como una preparación transversal a todos los núcleos familiares y como una receta que es conocida y adaptada por los distintos miembros de la familia Arenas.

Pero si se usa pollo de supermercado

...la receta que siempre mi abuela me decía, era que el pollo había que sancocharlo primero. Entonces lo echaba a una olla con agua caliente y después esa agua la botaba. [...] porque ahí bota las hormonas, bota como todo eso el pollo. Y después uno cocina el pollo y ahí queda como un sabor más...no se nota el amargo. (Nicole, 30 años)

Los pasos siguientes corresponden al sofrito y los agregados:

Entonces después se echa a sofreír y ahí se puede echar el diente de ajo entero y zanahoria, así como picada si es que quieres... pero yo no le echo zanahoria al comienzo. Se la echo al final. Una vez en el sofrito, le echo sal, luego le echo las papas peladas, enteras o con cáscara [...] zapallo o choclo, dependiendo de los *vegetas* que uno tenga, del momento, y después agua hervida. Y eso se pone a cocer, sin ningún... incluso a veces no es necesario echar el condimento, ni ajo ni zanahoria antes, solo sal. Y agua, y quizás un diente de ajo entero. (Nicole, 30 años)

Y después que ya está cocido todo, la papa es la que delata, cuando la papa ya está blanda, está listo todo. Entonces ahí, cuando ya está lista la papa se echa la chuchoca. Bueno, se echa la chuchoca y se echa el... como el sabor, o el aliño, [...] uno ralla el ajo y después la zanahoria, y tiene que ser en ese orden porque cuando... el ajo es muy baboso y bota mucha salsa y es verdad, como pegajoso. Entonces uno, como al rallar primero el ajo, después pasa la zanahoria y la zanahoria hace que se vaya todo lo del rallador, que todo el ajo realmente quede en el condimento. (Nicole, 30 años)

“Y eso era un secreto que tenía mi abuela” menciona ella. Factor muy importante para que la cazuela quede con el sabor indicado e inconfundible que le daba su abuela. Y también recuerda a último momento que “bueno, al comienzo igual lo que se le puede echar es un morrón. Así como una mitad de morrón o un cuarto de morrón, así un trocito” (Nicole, 30 años).

Por último, una vez incluida la chuchoca y el aliño final, se sirve en un plato y

arriba se decora con comino y cilantro. Picas cilantro y se revuelve con comino. Y esa combinación se le echa arriba como decorado así. Al medio de la cazuelita o arriba de la papa. Entonces después revolver ese cilantro con comino en la sopita igual es rico. (Nicole, 30 años)

b. *Cazuela de vacuno*



Cazuela de vacuno hecha en el RestoBar Arenas.

Ahora, como toda receta, esta presenta variaciones según el/la cocinera. En este caso, Ramiro (55) y Viviana (61) dieron sus versiones de la receta, ambas aprendidas de su madre, pero que han sido modificadas por ellos según gusto, necesidad, u otros factores.

Primero, al elegir la carne, ambos están de acuerdo con que la mejor carne es la costilla. Por un lado Ramiro afirma que

La cazuela que no lleve hueso, dicen que no es cazuela, aunque ahora se hace más la cazuela, que es cazuela también, en que te dan el trozo de carne, pura carne en la cazuela, cachai, también puede ser. La cuestión es darle sazón a la cazuela. (Ramiro, 55 años)

Mientras que Viviana dice “a mí me gusta la costilla. Costilla como es poquita grasa...”(Viviana, 61 años).

Luego, ambos tienen dos procedimientos distintos con la carne:

Esta carne en primer lugar hay que dejarla remojando de un día para otro. Eso es indispensable, usted no puede ir a la carnicería, comprar unas presas y echarlas a cocer al tiro, no. Hay que dejar remojando para que bote toda la carne interna que lleva la sangre. [...] Y al otro día... después de eso, yo le doy un pequeño hervor, así un hervorcito, boto esa agua y la lavo la carne. (Ramiro, 55 años)

Pero Viviana ha hecho cambios en su propia receta con los años:

Antiguamente yo freía la carne pero ahora no la frío. La sellaba. Entonces ahora como estamos más enfermos del estómago, yo hago hervir la carne sola [...] la hago hervir con cebollita picada pero en trozos grandes, zanahoria, un poco de ajo... (Viviana, 61 años)

Entonces, Ramiro hierva la carne primero para luego agregar las verduras.

Ahí uno pesca una presita y *apretai* la carne con el dedito a ver si la carne está a punto de cocer o qué cosa. Porque ahí, bueno ahí yo recién le echo los condimentos a la carne. Los condimentos me refiero a las verduras. (Ramiro, 55 años)

En cambio Viviana echa a cocer la carne con algunas verduras y el resto las suma después:

Después que está cocida, le agrego todas las demás verduras. Las papas, el zapallo, la cebolla picada así en trocitos grandes, zanahoria, así como en juliana. Qué más le echo.. y los porotos verdes al final. (Viviana, 61 años)

Ah, echo una ramita de verduras, por ejemplo que lleve perejil, una ramita de apio y una ramita de orégano. Y eso lo echo amarrado, por ejemplo echo a cocer la carne con eso amarrado con un hilo. Entonces yo después que ya hirvió la carne con eso, lo saco, lo boto y ahí armo la cazuela. Porque la da los sabores las hierbitas, pero no se comen porque quedan muy recocidas. (Viviana, 61 años)

Ambos están de acuerdo con que “una cazuela tiene que llevar harta verdura más que nada. Zanahoria, morrón, yo le echo apio, que es secreto mío, ocupo el apio para todo” (Ramiro, 55 años).

Y luego, el agregado; que puede ser arroz, fideos o chuchoca menciona Ramiro. Y Viviana aclara que su preferencia personal es con arroz, el cual se hace aparte. “Y si quiero con arroz yo hago el arroz aparte. Sirvo la ... o si es fideos también los cocino aparte en una ollita así, lo agrego cocido a la cazuela, para que no pierda el sabor de la carne” (Viviana, 61 años).

Finalmente, Ramiro da la opción de

hacer un sofrito de zanahoria con ajo que es típico acá, rallar zanahoria, puede ser en el largo finito , la zanahoria, o molida en el rallador. Y eso lo haces con aceite y ajo molido. Y eso se lo echai a la olla, después de todo, depende de la cantidad de la verdura, se lo echas a la olla, igual entonces para que bote un poquito de color arriba de la cazuela. Le echas eso y va saliendo con un aceitito más color a salmón, más coloradito, como un color para darle otro toque no más. Nada más que para eso. Y también el ajo le lleva un poco para darle un poco más de sabor también. (Ramiro, 55 años)

Y una vez terminada la cazuela, se sirve en un plato, y “todo eso con comino. Picar cilantro y lo revuelves con cominito y eso le echamos arriba nosotros, en la papita, arriba, no desparramado en el plato sino que arribita de la papa no más. Si alguien quiere, lo saca po” (Ramiro, 55 años). Este elemento final también lo menciona Viviana, como algo típico de la zona de Canela:

Pero a veces en Canela nosotros usamos comino, en el momento de que tú sirves la comida, uno pica un poco de cilantro, lo mezcla con comino y eso se echa arriba de la cazuela. Eso es muy de Canela y acá en la casa a nosotros nos gusta. (Viviana, 61 años)

c. Charquicán



Charquicán vegano hecho por Viviana Hernández.

El charquicán aquí presentado es una versión personalizada, explicada por Viviana (26), quien lleva una dieta vegana hace ya unos años y actualmente está viviendo en Alemania. Aún así, la base es prácticamente lo mismo que un charquicán con carne, “primero en una olla, o sea primero pico el zapallo y las papas de un tamaño similar y las pongo en una olla con agua hirviendo a cocer” (Viviana, 26 años).

Y luego,

en otra olla empiezo a hacer el sofrito, entonces lo que hago es picar cebolla en cuadritos, la echo a freír con aceite, después le echo el ajo picado también en cuadritos y después hay que echarle.. o sea una vez que ya está eso bien frito, hay que echarle la proteína. Y en mi casa antes le echaban carne molida, y después cuando yo y mi hermana empezamos a ser veganas, empezamos a hacerlo con carne de soya, pero acá también he experimentado con la berenjena en cuadritos y con los champiñones también en cuadritos. Entonces, me gusta hacerlo como con la mezcla, entre carne de soya y champiñones o carne de soya y berenjena. (Viviana, 26 años)

En este sofrito surgen las principales diferencias entre la preparación que realiza Viviana y la que recomienda Nicole; además de la obvia presencia de carne vacuna; pues ella menciona que este no lleva ajo pero sí zanahoria.

Me acuerdo que mi abuela siempre decía que al charquicán no se le echaba ajo. Y es verdad, yo cuando como charquicán con ajo no me gusta [...] porque si tú le echai ajo, muere el sabor de todas las otras verduras y sentís puro ajo. [...] recuerdo siempre ese sabor del charquicán que era no sé po, con las mismas verduras que a veces cultivaba en el potrero mi abuela, que era el poroto verde, el choclo, el zapallo, la zanahoria, la papa, la cebolla, la carne molida, como en estas molineras como metálicas, ahí queda rica la carne, queda diferente. (Nicole, 30 años)

En cambio, para Viviana, aparte de llevar ajo, este también tiene como ingrediente crucial el tomate.

Entonces después tienes la cebolla con el ajo, cociéndose y le echas la carne de soya y después los champiñones, y lo revuelves un poco, que se frían un poco y después agarro 2 tomates medianos y los rallo encima de ese sofrito que estoy haciendo. Entonces le echo esos 2 tomates rallados y ahí con el juguito del tomate se termina como de cocer la proteína y... ah bueno, le echo sal, mucho comino, yo creo que le debo echar como una cucharada.. una cucharadita de comino, y como la mitad, media cucharadita de pimienta. Y como media cucharadita de orégano también. (Viviana, 26 años)

Y finalmente,

Dejo que eso se fría, como que se ablanden o los champiñones o la berenjena y después le echo choclo. El choclo que acá está en lata, pero en Chile podría ser el choclo que venía cocinado, se lo echo al sofrito como para que se caliente no más y arvejas también, al sofrito. Y después le boto el agua a las papas con el zapallo y guardo un poquito de agua por si me queda muy seco y mezclo... muelo las papas y el zapallo y después las mezclo con el sofrito. Y eso es el charquicán. (Viviana, 26 años)

d. Caldillo de congrio



Caldillo de congrio hecho en el RestoBar Arenas.

Esta receta la relata Nicole con lujo de detalle, siempre remitiendo a cómo la hacía su abuela:

El caldillo de congrio, lo que recuerdo, lo que sí, creo que lo hice con mi Mamá Juana tantas veces. Ella lo que hacía primero era como un sofrito. Entonces en el sofrito echaba tomate natural, rallado, ajo... bueno, primero la sartén obviamente calentita, el aceite bien caliente, le echaba la cebolla, un poquito de ajo y le echaba el tomate. Eso lo tenía harto rato, lo podía tener a fuego lento como dos horas. Porque así, según ella, al tomate se le iba como el amargo, y es verdad po. Se le va como el amargo y no queda tan ácido. Y después le echaba un poquito de azúcar, como muy muy poquito. Y eso igual le daba otro sabor al tomate, más rico. A ese sofrito, no le echaba nada más po. Era solo un sofrito con poquita cebolla y tomate. y ajo, un poquito. (Nicole, 30 años)

Este sofrito para Ramiro (25) también es especial dado que le da un sabor único a la preparación, “el caldillo de congrio de Mamá Juana siempre tuvo un secreto. Porque ella hacía una salsa de tomate natural. Y esa salsa de tomate natural era la que le daba como el sabor *cacha*” (Ramiro, 25 años), mencionando también las largas horas que pasaba la “Mamá Juana” en la cocina haciendo este plato.

Ahora, una vez que se tiene el sofrito cocinando, en otra olla,

aparte del sofrito, se cortaba la cebolla a pluma. Esa cebolla la sofreía también en la olla y le echaba también la zanahoria, cortada así como entera la zanahoria en rodajas redondas. Y eso se echaba... y bien delgaditas... o a veces no tanto... Eso lo echaba, igual lo sofreía, y después que lo sofreía también picaba papa como pluma también. Como cuando uno hace papas fritas así largas, gruesitas, ya así, entonces después le echaba, cuando ya tenía listo ese sofrito de cebolla con zanahoria en la olla, aparte de ese sofrito que estaba en la sartén, le echaba, le echaba las papas y después vino blanco. (Nicole, 30 años)

Después que le echaba el vino blanco, se le echa el sofrito del tomate con la cebolla y todo eso junto. Aparte de lo que es la olla con estos dos sofritos en parte, y las papas y el vino blanco, eso se dejaba cocer hasta que la papita ya estuviera dura. Se le echa un poquito de vino, casi como tapando a ras la papa, no se llenaba de vino, y tampoco se le agrega agua, solo vino. (Nicole, 30 años)

Luego, contando con que el congrio es entero,

lo que se hace es que la cabeza del congrio se cuece aparte, se separa del cuerpo, entonces las cabezas, si hay hartos congrios, se hace como un caldo de solo de cabezas de congrio. Y eso se hace aparte, hasta que eso lo tienes alrededor de media hora, 40 minutos, el caldo de la cabeza de congrio. Igual la cabeza se hace rápido, pero agarra más sabor, más rico si está más rato. (Nicole, 30 años)

Ya después que se hace ese caldo de cabeza, no se le echa ningún aliño, solo las cabezas, cuando ya está cocido, se cuele, evitando que entren espinas o algo por el estilo. Y después las cabezas, trataba también de sacarle como la carne a las cabezas o las partes que no tenían espinas. Y ese molidito de pescado, lo mezclaba con la sopa que había colado, y esa sopa era el agua que se le agregaba al caldillo de congrio. Entonces tenía como este mínimo de vino, que se reducía un poco al cocerse con la papa y antes, como en intertanto que se cocía la papa, se le echa este caldo de cabeza. Después que ya se echa el caldo de cabeza, como que ahí ya tiene un sabor espectacular. (Nicole, 30 años)

Y por último,

se agregaba una ramita de orégano, idealmente natural, tener así en el patio, y ese, uno corta una ramita y le agrega una ramita natural a la sopa. Bueno eso a veces lo agregaba cuando agregaba con los dos sofritos y la papa igual. Una vez que ya tiene listo ese caldo y cuando ya se va a servir o ya se va a almorzar, se vuelve a calentar, o si está caliente, se deja calentito y el pescado, el cuerpo del congrio se corta en medallones, se corta en medallones así como completo. No se filetea ni se saca la espina, como en otros, es como el cuerpo entero... igual que la zanahoria, así la zanahoria entera redonda y se va cortando en rodajas, ya el congrio también, entero el congrio se iba cortando como en rodajas completas. Una vez que ya se cortaban como las presas del congrio, estas presas se ponen por arriba de la sopa. Entonces a medida que uno va sirviendo los platos, va echando este pescado que ya se coció, como estos medallones, va al medio del plato, y después se va sacando papa y esta sopa que viene con este tomate natural, orégano, papitas y el sofrito y la cebolla. (Nicole, 30 años)

e. Hervido⁵

Este plato es ampliamente recordado por la generación más antigua. Viviana (60), Ramiro (55) y Silvia (60) recuerdan esta preparación como un plato muy parecido a la cazuela pero con diferencias como el hecho de que no lleve agregado (arroz, chuchoca u otros) y el que sea usualmente de cabrito, ingrediente que hoy en día es muy difícil de adquirir dada la sequía que azota a la zona hace ya varios años. "... se llamaba hervido. Le echaban carne de, de cabrito o de cordero, con hartos porotos verdes, choclo y zapallo. Y papa, no llevaba nada de... de arroz ni nada. Solo con verduras. Se usa mucho eso allá" (Viviana, 60 años).

Siendo un plato aparentemente simple de preparar y en donde predomina todo tipo de verduras, el recuerdo siempre es evocando a esos ingredientes. "Hervido, sí. Lleva

⁵ El hervido se manifiesta sobretodo en el discurso de la generación más antigua, cuando comer cabrito era algo habitual. Pero hoy en día, dado la sequía, el cabrito es escaso y por lo tanto es difícil hacer esta preparación para sacarle una foto.

mucho poroto verde, entonces no hay necesidad de echarle arroz, ni fideos, nada. Queda muy rico. Lleva cebolla, zanahoria, ajo. Nada más” (Viviana, 60 años).

[...] el hervido de cabrito es, mire, lleva zapallo, choclo, porotos verdes, pero no lleva, lleva puras verduras y claro que tiene... es como una cazuela, pero así en vez de llevar arroz, fideos, o no sé, otra cosa, lleva puras verduras. Y es muy apetecido por la gente los hervidos de cabrito. [...] Lleva aliños, lleva ajo, lleva morrón, lleva cebolla, lleva cilantro, perejil, orégano... (Silvia, 60 años)

Además, hace sentido que esta receta sea mencionada principalmente por los padres y madres de la generación más joven, pues ellas y él son las que vivieron su juventud e infancia comiendo cabrito en hervidos.

Mire, yo hervido en mi casa tengo que cocinar solamente para mí porque a mis hijos no les gusta mucho el hervido porque no les gustan los porotos verdes. Pero el hervido también lleva alverjitas, pero es súper rico el hervido, pero a mis hijos no les gusta el cabrito en sopa, en caldo. (Silvia, 61 años)

Es más, Ramiro evoca recuerdos de su infancia en donde se celebraban las trillas, y el plato que se acostumbraba a dar a los asistentes era este mismo. Entonces en este evento tradicional y que remonta desde hace muchos años- pero que actualmente no se hace de la forma típica- el hervido era uno de los protagonistas.

Ese es el famoso hervido. El hervido que es un plato típico de acá. Antes se daba mucho en las trillas. En las trillas acá que la gente cosechaba su trigo acá... cosechan con caballo, es la trilla. Caballo rodando arriba alrededor del trigo, las trillas no sé si las has visto, las has escuchado. Que también se están perdiendo, antes las trillas acá eran que la gente, la misma gente, los vecinos, iban a trillarle al amigo, al vecino ¿cierto? Le iban a trillar su trigo, a cosechar su trigo, entonces el vecino los esperaba con comida. El dueño del trigo, los esperaba con el hervido, no me vas a creer tú, antes cuando existían estas trillas, ya y todos allá trillando el trigo, la cosecha, y llegaba la hora de almorzar. Todos con hambre, pero era tanta la cosecha que los viejos igual gozaban eso... yo creo que económicamente a lo mejor no tenía mucho, no era muy bueno económicamente pero la gente del campo llevaba a veces internamente que le gustaba eso. Aparte eran otros años buenos también, con hartas lluvias, hartas verduras en el campo, frutas, eran otros tiempos. Pero los dueños del trigo te esperaban, esperaban a los que iba a ayudarlos digamos, con sus caballos, asnos y todo. Con el almuerzo, y el almuerzo era una cazuela normal, me acuerdo que era una presa y una pata y un poco de sopa. Pero después de eso venía el hervido. El plato que te dije. Después venía un plato de porotos. (Ramiro, 55 años)

f. **Cabrito a la leche**



Cabrito a la leche hecho por Ramiro en el Restaurante Arenas.

Saqué aplausos, la única vez que he sacado aplausos fue con el cabrito. (Ramiro, 55 años)

El cabrito a la leche es un plato que nace de los saberes de cocina de Ramiro combinados con su creatividad y herencia de su lugar de origen. Esta preparación es mencionada por prácticamente toda la familia al ser entrevistada, pues es una adaptación de lo que es el cabrito al jugo que Ramiro inventó y empezó a servir en su restaurante e incluso llegó a trabajar en conjunto con la municipalidad para servir esta preparación a extranjeros y para eventos especiales.

Que es el cabrito al leche. Ya. Es un cabrito al leche que de partida el cabrito tiene que ser cabrito nuevo, así que no puede ser cualquier cabrito, la carne, que siempre un cabrito nuevo, un cabrito nuevo para uno es del año, de un año 8 meses o 5 meses, un año y medio a más tardar. Porque de ahí para arriba los cabritos se ponen muy duros entonces hacerlo al horno, se demora mucho en cocerse y no se ablanda nunca. Entonces esto es al horno, tiene que ser un cabrito nuevo, que se ablande, que quede pero crujiente, o si no tienes que darle más hervor, más hervor y echarle más leche, más leche hasta que se cueza. Todas las cocciones yo las veo con el dedo. Yo pesco una presita, la tomo con cuidadito, la apreto con el dedo la carne, si el dedo me partió la carne, está cocido. No cuchillo, no, el dedo. El dedito, que te quemas un poquito pero sientes que la carne está blanda. Y así con muchas cosas, siempre ocupó el dedo para ver si está blando o no. (Ramiro, 55 años)

Y eso en leche, el cabrito al leche, ese no tiene mucha ciencia si, tú lo adobas, lo dejas con los aliños que te dije [ajo, orégano y comino], lo puedes dejar de un día para otro aliñado. Pero antes de eso bien remojado el chancho-el cabrito, bien remojado. Nada, tú lo dejas remojando de un día para otro. Se va toda la sangre suelta, toda la sangre que pueda tener la carne, como todas las carnes hay que remojarlas. Y al remojarlo al otro día el cabrito está sin sangre ya bien lavado. Y ahí lo aliñas, lo puedes dejar una hora adobando en aliño, mismos aliños que te he dicho, lo de siempre y en una budinera, se pone, yo pongo una capita de cebolla abajo, de cebolla, le pongo un poco de mantequilla abajo no más, ahí cebolla pluma gruesa, y arriba las presas. (Ramiro, 55 años)

Y eso lo meto al horno, hay que estarlo viendo, cuando ya empezó a botar juguito el cabrito, jugo, el primero jugo, le empiezas a echar leche. Lo tapas con leche. La budinera. Lo tapas con leche, y ahí la leche te va a hervir, no se te va a derramar, porque si no lo *tapai* tampoco no es tanta leche, un poquito menos pero va a empezar a hervir la ollita,

va a empezar a cocer la carne. Y a lo mejor la leche se va a acabar y ahí le echas otra leche. Entonces el último, al último ratito que le falte, yo le doy una vuelta. Cuando ya está doradita una parte, ya se puede comer. Y ahí la toco con el dedito y la carne está que se deshace. (Ramiro, 55 años)

g. Otras preparaciones



Porotos con riendas y ensalada chilena hecha en el Restaurante Arenas.



Pejesapo a la olla hecho en el Restaurante Arenas.

Como se menciona más arriba, en las entrevistas con los integrantes de la familia surgieron distintas recetas. Si bien las ya mencionadas son las más recordadas y representadas en el discurso de estos/as actores/as, es importante también tomar en cuenta aquellas preparaciones y recetas que se encuentran en el cotidiano de esta familia.

Primero, cabe destacar aquello que durante el proceso de codificación se le llamaron “no-recetas”, pues este código hace alusión a todo aquello que los y las entrevistadas mencionan como algo fácil de hacer, o que se hace cuando no se sabe cocinar, o bien que sí corresponde a una preparación pero que no tiene un nombre específico y no se la identifica con la cocina propia ni de la familia. Dentro de esta categoría en primera instancia entran los acompañamientos como el arroz, los fideos o las ensaladas.

Yo en general, ahora, como puro arroz y fideos. No sé cocinar, no sé hacer nada. Pero ahora he estado aprendiendo. [...] Y ahora que vivo solo por temas de no saber cocinar, y he estado aprendiendo, fideos y arroz, pero... y ensalada, lo que más sí uno come es verduras, trato de comer más verduras. Ensaladas... y qué otra cosa te puedo decir que como... y fruta po. (Angelo, 36 años)

También se agrupan con este código aquellas preparaciones como el “bistec con huevo”, los “batidos de fruta con semillas” o “verduras al horno”; preparaciones que sí podrían ser recetas pero no son consideradas dentro de las explicaciones de la tradición culinaria de la familia. Son más bien gustos personales y adaptaciones que algún integrante de la familia hizo a su alimentación propia, sin necesariamente expandirla al grupo familiar. La excepción a esto son los fideos con salsa. Si bien es una comida que

no es abarcada en profundidad en términos de cocina, sí se abarca extensamente en términos emocionales y sentimentales, al ser una comida que hacía muy seguido la “Mamá Juana” y que a pesar de ser muy simple siempre tenía un sabor peculiar que toda la familia gozaba. “Es que como que ella, como que ella entregaba los sabores a la comida. Como que yo siento que hasta los fideos le quedaban diferentes” (María, 21 años).

No es rebuscada, porque yo que recuerde, nunca ha habido una comida así tan elaborada. Siempre eran cosas, los aliños lo más simple... por ejemplo, mi mamá los fideos ella hacía la salsa, pero la hacía con tomate, cebolla, ajito y nada más po. Y... y la salsa me queda súper rica, las niñas acá, a la María le encanta y no le hacía mal, porque es sanito todo. (Viviana, 60 años)

Para tenerle a las niñas los fideos porque le encantaban los fideos de mi abuela. Que le echa harta zanahoria así como ¡Mmm! La aliñaba naturalmente también po. Entonces se sentía, y un trocito de tomate de repente. Rico. Hojita de laurel. (Nicole, 30 años)

Por otro lado, están las preparaciones que simplemente son mencionadas de manera más esporádica y superficial en término de condimentación como la carne/pollo/cerdo/cabrito al jugo, el pastel de choclo y la pastelera, las sopas y caldos variados, el ceviche, el pan amasado y de harina candeal, el asado, las churrascas, los postres variados, la pizza, los guisos, pollo al fiambre, conejo al escabeche, pantrucas, el cocho y el ulpo, las empanadas, pescados, mariscos y legumbres. A lo que se le suman los dulces y postres, categorías que son especialmente diferenciadas por la familia. Mientras que en los primeros, se abarcan preparaciones como tortas, empanadas de alcayota y arroz, y “chilenitos”- meriendas que muchas veces se venden en eventos o en la calle- , los postres son aquellas preparaciones como la leche asada, fruta cocida u otros, que se consumen después de una comida. Es importante mencionar que estas categorías de postres y dulces no fueron mencionadas de forma espontánea por la familia- solo Viviana (61) menciona que aprendió en Santiago a comer postrepues a la hora de preguntarles sobre su alimentación acostumbrada y sobretodo por los condimentos, los postres y dulces nunca fueron protagonistas, por lo que en este trabajo sólo son mencionados pero no analizados en profundidad, dada la poca relación que existe entre ellos y lo que es considerado condimento por la familia.

Si bien en este apartado estas recetas no son particularmente relevantes por no tener profundidad en términos de que no se ahondó en sus preparaciones e ingredientes específicos, sin duda serán retomadas más adelante en el análisis, al ser parte crucial de todo el sistema culinario de la familia Arenas toda preparación, por muy simple y cotidiana que sea (Ver Anexos N°2,3 y 4).

6.2.2 Principios de condimentación de la familia

Ahora, sin más preámbulo, haremos una sistematización y análisis de los ingredientes principales que se repiten en las distintas recetas, para así poder dar cuenta de cuáles son los principios de condimentación que rigen en la familia Arenas. Para esto separaremos los ingredientes sazonadores que surgieron en las categorías otorgadas por Elisabeth Rozin:

- i. *Aromáticos*: cebolla, zanahoria, ajo, morrón, tomate, apio*.
- ii. *Grasas y aceites*: aceite vegetal, mantequilla, grasa de cerdo*, crema de coco*.
- iii. *Líquidos, semi líquidos, concentrados y pastas*: leche de cabrito y de vaca, queso de cabra, vino blanco, vinagre.
- iv. *Hierbas y especias*: orégano fresco, comino, pimienta, ají de color, perejil, cilantro, sal, laurel*, canela*, curry*, cúrcuma*, merkén*.
- v. *Ácidos*: limón, naranja*.
- vi. *Endulzantes*: azúcar.
- vii. *Condimentos compuestos*: ají en pasta.

*Ingredientes que son usados y/o mencionados ocasional o aisladamente.

Como podemos ver son muchos los ingredientes que se listan aquí y que no todos van en conjunto. Esto se hizo para poder tener una mirada completa de todo lo que es considerado ingrediente sazonador y posteriormente poder encontrar los sabores y gustemas que se encuentran presentes en la gran mayoría de los platos de la familia Arenas. Es a través de las entrevistas y conversaciones que hemos podido develar que los condimentos esenciales de las comidas preparadas en la familia son **el ajo, la cebolla, la zanahoria, orégano y comino**.



Sofrito “clásico”, enviado por Nicole Arenas.

Estos 5 ingredientes se pueden encontrar en la gran mayoría de las preparaciones de la familia y como señala Rozin el principio de condimentación, ese enlace de sabores característicos, provee un tema

culinario que varía al añadir otros ingredientes, al usar otras proporciones o al usar técnicas de cocina diferentes (1992, p. xv). Ahora, las variaciones a las que es sometido este tema principal presente en las preparaciones saladas, serán tratadas más adelante en este trabajo, dado que estas son un ejemplar de cambios y continuidades presentes en las cocinas de distintos integrantes de la familia, al tener ingredientes nuevos o quizás al sacar algunos.

De todas formas, al revisar este principio de condimentación, surge la interrogante de cómo se forma este, pues como ya hemos revisado anteriormente, sabemos que los principios de condimentación se conforman tomando en cuenta diversos factores como lo son la disponibilidad, variables ambientales, facilidad de producción o importación, beneficio nutricional, palatabilidad, costumbre u otros. Para descifrar el origen de este enlace específico entre condimentos, es necesario remitirse a los productos por sí solos y a los gustos, gustemas y tecnemas asociados a ellos.

En primera instancia, bien sabemos que los condimentos suelen ser una porción muy pequeña de la dieta humana en términos de peso o calorías, pero su mayor importancia radica en lo psicológico y emocional. “Dan cuenta en buena medida de la especificidad y distinción de tradiciones culinarias particulares” (Rozin, 1995, p.103), pues estos elementos que son pequeños en términos materiales son enormes en términos simbólicos, aunque sin duda se ven limitados o quizás habilitados por ambas nociones que caen sobre ellos.

Entonces, si queremos entender cómo y cuándo se agregan estos ingredientes a las comidas de la familia Arenas, sirve remitirnos a distintas fuentes: los productos que se encontraron viajeros y cronistas en su momento; lo que nos dicen los trabajos arqueológicos; y lo que indican las estadísticas actuales de la zona. Ya que a fin de cuentas, la conformación de los principios de manera general están estrechamente relacionados con la disponibilidad de los productos a través del tiempo y su contexto.

Respecto al clima, podemos decir que la zona de Canela se caracteriza por tener un clima semiárido y que suele tener períodos de sequía importantes como el que está pasando actualmente. Las sequías incluso se hacen notar en el registro arqueológico, pero no así los productos que buscamos. Como se mencionó anteriormente, se encuentran en los sitios arqueológicos estudiados en el Valle del Choapa alimentos como el maíz, la quinoa, zapallo, porotos, entre otros. Aquí podemos entender que el principio de condimentación ajo-cebolla-zanahoria-orégano-comino se conforma a partir de productos que se instauran en la alimentación de la zona a partir de la llegada de españoles, lo que nos deja con la interrogante de en qué momento los ingredientes de data prehispánica se comenzaron a enlazar con los actuales para posteriormente ser reemplazados por estos condimentos traídos por conquistadores. Pero dada la poca conservación de materias de origen vegetal, eso es difícil de ver en el registro arqueológico, pues la materia orgánica rara vez se conserva como para ser encontrada miles o cientos de años después, estas materias blandas se degradan muy rápido en comparación con elementos como semillas, huesos, piedras y arcillas. “Sin duda, el poder realizar análisis arqueobotánicos [...] es fundamental, ya que hay evidencias artefactuales claras del procesamiento de recursos vegetales (manos de moler, molinos, piedras tacitas), pero las condiciones de conservación de estas evidencias frágiles no siempre son óptimas” (Belmar, 2004, p. 1096).

A pesar de no encontrarnos con evidencia clara sobre el uso de los ingredientes que conforman el principio de condimentación de la familia Arenas, sí se puede dar cuenta de que desde la época prehispánica se procesaban alimentos. Incluso podríamos pensar que ingredientes tan propios y actuales de las cocinas de Canela como la

chuchoca podrían ser de larga data, pues ya sabemos que el maíz es una evidencia fuerte en la zona y muchas veces está asociado a artefactos como los mencionados en el párrafo anterior, así lo demuestra un estudio sobre piedras tacitas en la zona: “All the taxa identified are plants of economic value. The majority were used as food (maize, algarrobo, bean, Amaranthaceae, tuber, Cucurbitaceae) from which by-products such as flour and fermented or unfermented beverages can be obtained” (Pardo and Pizarro 2013 en Pino et al., 2018, p. 11).

En esta línea, considerando que la época colonial es un momento en que españoles se encuentran con indígenas, lo relatado por los cronistas presenta poca diferencia en comparación con lo que nos entrega el registro arqueológico en términos de principios de condimentación, pero aún así añade cierta información valiosa. Por ejemplo el relato del viajero inglés Peter Schmidtmeier nos permite ver que para el año 1824 ya se hacía uso de la cebolla: “Here also was this the most splendid repast, which commonly consisted of a fowl soup with onions, gourds, cabbage or maize, and red pepper, followed by a kid or perhaps a lamb roasted” (Schmidtmeier, 1824, p. 248). Y también da cuenta del uso de la leche de cabra como elemento importante para la alimentación, incluso por sobre la leche de vaca: “[...] preparing in horns an infusion of hierba mixed with tea, to which was added goat's milk when it could be got: that of cows was very seldom to be obtained” (Schmidtmeier, 1824, p. 248).

A estas alturas, hemos podido dilucidar que el principio de condimentación ajo-cebolla-zanahoria-orégano-comino ya se va forjando desde hace al menos unos 200 años. Lo que cabe preguntarse ahora es cómo este se ha conservado, convertido y transmitido por tanto tiempo, llegando a ser lo que es hoy, además de cómo es que estos elementos fueron aceptados e incorporados a las cocinas de la época, siendo ingredientes que provenían de los barcos españoles. Y aquí es donde entran las categorías de gusto, gustema y tecnema. Como vimos anteriormente, estos conceptos permiten tener una idea del desarrollo de las cocinas. Por ejemplo el tecnema es la técnica con la que se desarrollan las acciones en la cocina, lo cual determinará el resultado final y a partir de ese resultado en especial es que se va a generar el gusto (Rosas, 2018). Esto alude al hecho de que la posibilidad de que cierto gustema sea reproducido y transmitido depende estrictamente de la relación psico-social que se tiene con él. No es de extrañar que en la familia Arenas se usen los mismos condimentos que usaba la “Mamá Juana”, pues ella siendo un referente de la cocina casera y familiar hecha con cariño para sus hijos/as y nietos/as y amigos/as es la que conformó el gusto y la marca culinaria de las personas con las que tenía un vínculo afectivo. Mientras que a algunos miembros de la familia los transmitió al cocinar con y para ellos/as, a otros, se los transmitió de forma indirecta al enseñarle a las madres de ciertos integrantes, así traspasando su marca culinaria en distintas direcciones y de diversas formas, pero siempre asociado a una noción de hogar y cariño al hacerlo. En palabras de Rosas, “el gusto puede develar o estar relacionado con los referentes afectivos y los gustos de estos referentes (se aprende a degustar aquello que le gusta con quien se tiene conexión)” (2018, p. 12).

Por otro lado, si tomamos en cuenta la disponibilidad de los ingredientes, vemos que los/as mismos entrevistados/as explican que hay ciertos condimentos que están al alcance de la mano, como lo es el orégano fresco, que gran parte de la familia tiene una

planta de donde saca el orégano cuando se quiere cocinar. “Para las legumbres, yo tengo que tener la cebolla, el ajo, el morrón, el orégano, que lo cosechamos nosotros acá. Hacemos una huerta y cosechamos el orégano muy rico, cuando vienen mis niños fascinados con el orégano” (Diana, 57 años). O “también se agregaba una ramita de orégano, idealmente natural, tener así en el patio, y ese, uno corta una ramita y le agrega una ramita natural a la sopa” (Nicole, 30 años).

O bien el uso de hortalizas como las protagonistas del tema culinario principal, ingredientes fáciles de adquirir dado que se pueden cultivar en la propia huerta casera o que se pueden comprar a personas de la misma zona- que es predominantemente agrícola- que cultivan para vender en las cercanías. “Canela, creo que sus verduras y frutas la mayoría es solventada por producción local. Entonces los sabores, cada vez que iba a Canela, los platos, todos los sabores eran, son más intensos” (Gustavo, 36 años). También se da a nivel local la producción de alimentos procesados de manera artesanal como el queso de cabra, mote sancochado, harina tostada o chuchoca, entre otros. “Y ahí viene gente de acá mismo, de los alrededores que venden sus productos. Y la mayoría de la gente acá es agricultora po, en sus casas tienen... cultivan pequeñas cantidades” (Nicole, 30 años). “Sí, el día de la feria usted se encuentra con gente que le ofrece, qué se yo, queso, o le ofrece las cosas que se dan en el campo po, verduras” (Silvia, 60 años). O por ejemplo, sobre el majao, un producto derivado del trigo, Viviana explica que antes se producía en la zona:

Mientras mi mamá estuvo, sí. Pero ahora ya como que se dejó de hacer. O sea yo no lo ocupo acá [en Santiago]. Porque uno que es difícil conseguirlo también porque eso lo venden allá en una feria que hacen a nivel local, a veces vendían. Pero acá uno no lo consigue, es como de esa zona no más. (Viviana, 61 años)

Aunque no se consideren condimentos los ingredientes que vienen de cereales y vegetales almidonados, sí parece ser importante mencionarlos ya que son parte primordial de la dieta de la familia Arenas y al parecer de todo Canela. La chuchoca es claro ejemplo de esto, ya que es un componente esencial para el sabor que se le da a la cazuela, incluso llegando a ser considerada un condimento por miembros de la familia:

Entonces, la cazuela siempre puede ser de vacuno, con chuchoca se ocupa mucho de condimento, que es como... la chuchoca es como el trigo seco, el maíz, no, el maíz, no el trigo, el maíz, no el trigo, el maíz seco, lo ponen al sol, y eso cuando ya está seco, lo muelen, y queda como una harina de maíz. (Nicole, 30 años)

Siendo la chuchoca hecha de maíz y tradicionalmente molida con morteros y piedras, esta se instaura como un importante gustema que data de la época precolonial, tema en el que se ahondará más adelante en este trabajo.

Entonces, a lo largo de esta revisión de recetas, ingredientes y condimentos, podemos notar que el principio de condimentación que caracteriza a la familia Arenas está sujeto a muchas variaciones y variables, pues como explica Rozin (1992) “cada variedad produce un sabor sutilmente diferente y distinguible en la preparación final” (p. xvi). Incluso dando un tinte diferente a la marca gustativa personal, la cual está cruzada por

los sentimientos y emociones asociadas a cada alimento, idea que se irá desarrollando a lo largo de este trabajo.

6.3 Continuidades y permanencias en la cocina

De aquí en adelante, se vuelve importante tomar en cuenta todos los ingredientes que se utilizan en la comida. Aunque no todo sea considerado como ingrediente sazonador según la definición que se usa en este trabajo, sí es importante para dar cuenta de cambios, continuidades y gustos el tomar en cuenta elementos como carnes, vegetales almidonados, frutas y todos los otros productos que surgen al momento de la recolección de datos, pues estas serán importantes variaciones a este tema principal que ya se develó en el capítulo anterior correspondiente a la combinación ajo, cebolla, zanahoria, orégano y comino.

Aquí es importante reiterar que los ingredientes y el trabajo de manera general se adscriben a preparaciones saladas, ya que a la hora de consultar a la familia sobre comidas tradicionales y típicas de la familia, lo dulce o los postres nunca fueron la primera noción abordada, más bien fueron abordados dentro de las preparaciones familiares y de la zona recién cuando se les preguntó directamente sobre este tipo de preparaciones. Por lo tanto, se optó por abordar en específico comidas saladas, dado que estas se manifestaron espontáneamente en el discurso de los/as entrevistados/as y son estas las que llevan lo que la familia usa y entiende por condimentos- objeto principal de esta investigación-. Además, se agrega lo que Rozin (1992) dice al respecto:

Because desserts are not a significant part of the daily diet in most cultures, unlike other foods they generally do not illustrate flavor principles. In many cultures, meals end with nothing more elaborate than some fresh fruit or a simple pudding, if that. (p. 226)

Los postres no suelen ser parte del sistema que incluye al tema culinario principal y sus condimentos, más bien se establecen como un antojo y un gusto que solemos darnos (Rozin, 1992). Aunque no podemos pasar por alto el hecho de que los postres y dulces que se suelen hacer en la cocina chilena y en la familia Arenas sin duda ocupan ingredientes sazonadores, como la canela, vainilla o las frutas como aromatizadoras de preparaciones, entre otros. Pero en este trabajo en particular, y adscribiéndonos a las nociones ocupadas por la familia Arenas, lo dulce no forma parte de lo que llamamos principios de condimentación y el tema culinario principal encontrado no abarca postres ni dulces.

Una vez revisados los principios de condimentación actuales y su origen en la familia Arenas, ahora se pretende dar cuenta de las continuidades presentes en este tema principal del principio de condimentación, así otorgando mayor claridad de cómo este se constituyó. Para esto es necesario hacer una revisión de lo que ha perdurado en el tiempo y analizar por qué y cómo esto sucedió, volcando la mirada hacia la historia de la zona y biografía de la familia, contada por ellos/as mismos/as.

6.3.1 Históricas

Para partir, se hará una revisión de las continuidades presentes a nivel histórico, haciendo un cruce entre los antecedentes arqueológicos, de cronistas y estadísticos de la zona, logrando un alcance más largo a nivel temporal pero con menos precisión, para hacerse una idea del panorama general. Posteriormente se revisarán las continuidades presentes dentro del discurso de la familia, tomando en cuenta que la memoria individual y colectiva familiar tiene un alcance temporal menor pero brinda mayor precisión y detalles intangibles como lo son las emociones y la memoria corporal; elementos que ya hemos visto que son parte crucial de la conformación de los principios de condimentación.

Para poder encontrarnos con las continuidades históricas de la alimentación en la zona, partiremos por revisar lo que muestra el registro arqueológico al respecto. Desde un principio en los diversos trabajos revisados, destaca la presencia de locos. Como señalan Jackson y Méndez, fue la sequía lo que motivó a grupos cazadores-recolectores del interior a bajar al litoral para recolectar estos recursos (2005). Ante esto, vemos una impresionante continuidad del consumo de locos desde la época prehispánica hasta hoy en día:

[...] hay pescadores que ellos viven acá y que van constantemente a la playa, acá queda a un... hay como un puerto pequeño, de Agua Dulce. Hay una caleta, eso, una caleta. Entonces ellos van, todos van allá, pescan, traen pescados, mariscos, lapas... siempre traen lapas, locos... (Nicole, 30 años)

Como vemos en lo que nos cuenta Nicole, la dieta pacífica (Montecino y Alvear, 2018) está vigente en esta familia. Si bien viven en Canela Baja, localidad sin acceso al mar, sí se tiene en el imaginario alimentos tales como las machas, almejas, lapas y jurel, productos que también son registrados en trabajos de arqueólogos/as (Troncoso, et al., 2009) y que son combinados con productos encontrados tierra adentro con toda naturalidad. Esto da luces de que la dieta pacífica es una forma de alimentarse que se ha mantenido por siglos en esta zona. Es una costumbre tan arraigada que incluso está presente de forma generalizada en el discurso de la familia, pues no es solo Nicole quien menciona los locos, sino que Viviana (26), Ramiro (25), Viviana (61) y Gustavo (36) también hablan de ese molusco y otros, e incluso algunas preparaciones como los locos mayo y la discada:

Es cuando tú en un disco, o en una olla también se puede hacer, *echai* un sofrito, cierto, de verduras, después le puedes echar este... no es un pimentón, es como un ajcito en polvo rojo, pero le da color a las cosas. Le *echai* un poco de eso, ajo, el sofrito lo haces con cebolla, le puedes echar zanahoria... ya, y a eso tú le vas echando de a poco los mariscos, las cosas que le quieras echar, dependiendo de la dureza del marisco tú lo entras a sofreír o a calentar antes para que salga más blando y todo a tiempo y que no se te deshagan los mariscos por ejemplo, con mucho tiempo de cocción. Pero por lo general si tienes locos o lapas es las primeras que *echai* porque es la que más se demora. (Ramiro, 25 años)

Esto también da cuenta de una movilidad del producto, si bien en este caso la familia no es la que produce ni adquiere directamente el loco y otros mariscos, sí son pescadores de la zona los que van a mariscar para posteriormente volver a la localidad y comercializar sus productos. Esta movilidad también la vemos con ingredientes como el

cochayuyo y el luche; los cuales fueron registrados por el misionero Alonso de Ovalle, quien menciona que a los “indios” que van a la costa a cosechar estas algas de las rocas (1646), situación en la que también alguna vez se encontró la abuela de la “Mamá Juana” y que luego le contó a sus hijos/as y nietos/as:

La sal decía que la recolectaba su abuelita *cachai* que bajaban en verano a la playa, de los cerros bajan también po, dos semanas a la playa y a recolectar pura sal, pura sal de mar. Y con esa cocinaban. Trataban de llevar, no sé po, mariscos, el huiro, el cochayuyo, todas esas cuestiones, lo cortaban y lo echaban en sacos y los guardaban y con eso se alimentaban ellos. Decía que su abuelita lo hacía así en burros, cargar y también intercambiaba después po. (Angelo, 36 años)

Algas que hasta el día de hoy se siguen consumiendo en preparaciones como ensaladas, guisos y empanadas.

Ahora, relacionado a los productos del mar, también vemos que el registro arqueológico demuestra una aridez en la zona, elemento que no es nuevo, dado que esta característica climática está presente tanto en las materialidades del suelo como en los escritos de los primeros viajeros y lo que cuentan los/as entrevistados/as. Por un lado Jackson y Méndez explican respecto a las distintas ocupaciones de cazadores-recolectores que estas “transcurren en un franco proceso de aridización, bajo condiciones cada vez más cálidas en correlación con un alza del nivel marino. La presencia de estos cinco eventos discretos, se relaciona con una aridez regional [...]” (2005, p. 12). Mientras que siglos después, Gerónimo De Vivar describe el valle como un sector importante de cambio en el ambiente, viniendo desde la zona centro de Chile:

Este valle es de la co[n]stelación y temple diferente de los que he dicho porque de aq[uí] comienza la tierra que llueve no tanto que las comidas se criasen con el agua si no las ayudasen con regallas con las acequias. (De Vivar, 1966 [1558], p. 32)

Es en este mismo escrito que el soldado de la conquista realiza los primeros registros escritos sobre lo que se encuentra en el valle en términos de productos vegetales. “Cógese maíz y frísoles y quinoa y zapallos [...] Hay hierbas de nuestra España, que son cerrajes y apio y hierba mora, y llanten, y verbena, y de otras maneras de hierbas” (De Vivar, 1966, p. 29). Con esto podemos ver la larga data del maíz en el área, pues también en los trabajos arqueológicos de la zona destaca este producto como un importante cultivo para todos los habitantes que alguna vez se asentaron ahí.

Los modelos tradicionales para la prehistoria en el área Andina proponen un patrón de desarrollo histórico evolutivo, donde un momento clave correspondió a la adopción de la alfarería, la que venía aparejada con la incorporación de la agricultura y especialmente el cultivo del maíz (*Zea mays*) (p.e. Willey y Phillips 1958, Núñez 1974). (Becker, Alfonso, Misarti, Troncoso y Larach, 2015, p. 107)

Y hoy en día por los datos que proporciona la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias y lo que menciona la familia Arenas sabemos que el maíz y la papa son los únicos cultivos anuales que se producen en la zona (*Estadísticas de Cultivos*, 2020). Esto dando un sólido sustento a una base importante de la alimentación de la familia Arenas, pues productos como el maíz y la papa se encuentran en comidas tan importantes como la

cazuela y el charquicán, haciendo una importante combinación de sabor con el tema culinario principal de la familia, así configurándose una variación que incluye ajo, cebolla, zanahoria, orégano y comino, con papa y maíz. Este último ingrediente, además de presentarse en distintas preparaciones, se encuentra en diversos formatos, como lo es la chuchoca, pastelera (molido), graneado o simplemente cocido. Estas múltiples formas de preparar y procesar el maíz nos llevan a otra continuidad importante: el uso de piedras de moler o morteros. Esto si bien no es directamente un ingrediente, sí está estrechamente relacionado con la cocina y los tecnemas de esta, pues desde la arqueología y la memoria podemos dar cuenta del uso de este elemento tan importante que además de tener una función biológica- de procesar alimentos- tiene una función social. Como explican Pino, Troncoso, Belmar y Pascual en su trabajo sobre piedras tacitas en el valle del Limarí, estas materialidades toman un rol congregador en las sociedades:

[...] grinding practices can be seen as collective activities, because increasing the number of mortars per rock allowed more people to be involved in the same task together. This indicates that not only did grinding practices intensify, but that their materiality served to promote a greater interaction of subjects around the rock when engaged in grinding plant resources, converting it into a space for interaction and active participation in the formation of subjects and communities (sensu Pastor 2015). (Pino, Troncoso, Belmar y Pascual, 2018, p. 15)

Esto además se respalda en lo investigado por Patricia Salatino en su trabajo sobre ontología, memoria colectiva y narrativas del pasado, pues el traspaso de madres a hijas de piedras para moler granos es algo frecuente y que sigue ocurriendo en la actualidad (Salatino, 2014), lo que nos da luces de la importancia de este tecnema en específico. Como ya se revisó más arriba, las técnicas de cocina o procesamiento de alimentos son parte importante de la constitución del gusto y por ende de los principios de condimentación. Ya el solo hecho de que la chuchoca sea un ingrediente crucial que no puede ser reemplazado por, por ejemplo, polenta o sémola, indica que el tecnema asociado a este ingrediente es irremplazable y un elemento fundamental del alimento.

Pero bueno, la chuchoca es importante, por ejemplo yo nunca pude encontrar una chuchoca en la ciudad, rica. Como que igual me acostumbré a comprarla acá, entonces la chuchoca de acá que en Canela venden, la hace la misma señora, o sea, ella cultivó el choclo, lo secó, lo molió e hizo como la harina de choclo. (Nicole, 30 años)

Y ya no venden chuchoca ya casera, ahora ya si uno quiere comer chuchoca, uno lo tiene que hacer. Si ahora todo ya, la chuchoca a todo le meten, no sé po, polenta. Y usted va a comer chuchoca y no tiene sabor a chuchoca po. Y la chuchoca por ejemplo, usted pela el choclo, lo coce el choclo y lo deja secar y después lo desgrana y después con un molinillo uno hace la chuchoca y eso es la chuchoca que usted come pura que es más, que sabe que está comiendo chuchoca. (Diana, 57 años)

Ahora, retomando la continuidad en el uso de recursos vegetales en las cocinas en Canela, vemos que también hay un importante volumen de escritos que registran la papa, los porotos y el zapallo como elementos importantes de la dieta de las personas que vivieron en esta zona en la época colonial, pues son cronistas y viajeros los que escriben sobre estos productos que comían “los indios”: “Halló en Chuapa los indios

levantados, y por algunos prisioneros que apresó supo de muchas partes a donde tenían escondidas papas, maíz, otras semillas y ovexas” (De Rosales, 1877, p. 383). Lamentablemente, la información sobre estos productos en los trabajos arqueológicos es muy escasa, por lo que no podríamos decir con precisión hace cuanto tiempo fue que se instalaron estos productos en el sistema culinario de las personas y familias de la zona, pero sí al menos existe registro que existían antes de la época de conquista (Ampuero, 1978).

Otro producto crucial para la familia, Canela y podríamos decir que todo Chile, es el trigo. Este no es mencionado en trabajos arqueológicos, pues es de conocimiento general que este cereal fue introducido en el siglo XV con la llegada de españoles a América (Moreno, Ramírez, Plana e Iglesias, 2001). Eso sí, este rápidamente se convierte en un alimento esencial que perdura hasta hoy, pues bien sabemos que varios subproductos del trigo son parte de la alimentación en Chile; y Canela en conjunto con la familia Arenas no se eximen de esto. Productos como la harina de trigo para hacer pan, la harina tostada para hacer cocho y ulpo, el mote, majao y frangollo para hacer guisos son parte importante de los sabores canelinos y la familia Arenas sin duda hace uso de estos.

Con ulpo, digamos la harina tostada, la leche y agua caliente. Esa es una forma que lo comen es como ulpo. Pero a la harina tostada le dicen cocho a eso. En otros lados le dicen ulpo. Pero eso es como se come más que nada la harina. Y té po, té remojado⁶, todos en el campo toman té remojado y pan amasado igual, pan amasado igual, lo que más se come, yo compro pan amasado a una señora que vive por acá cerca de mi casa así que ahí voy a comprarle pan amasado y antiguamente se comía así el pan. Se comía más pan de este... el pan integral, es como el pan negro. Ese que harina no es refinada. Se comía mucho eso. Pan.... el que es más áspero, digamos este... (Angelo, 36 años)

Hermanas de mi mamá, sí. Hacían mote por ejemplo... el majao que yo te hable. Ellas sembraban trigo, entonces tenían para hacer mote, hacer el majao, hacían... molían harina, mandaban a moler el trigo y hacían la harina para su pan, el pan lo hacían ellas [...] allá se usa también el poroto hacerlo con mote. (Viviana, 61 años)

Además, como podemos ver en lo que menciona Angelo, parte importante del momento de sentarse a comer- en este caso la once- se bebe té o algún brebaje caliente, costumbre que tenemos registro que se remonta hace al menos unos 200 años, como describe el viajero inglés Peter Schmidtmeier: “a fire was lighted for the purpose of preparing in horns an infusion of hierba mixed with tea” (1824, p. 248).

En cuanto a las frutas y hortalizas que se consumen en la zona, considerando que es un clima semiárido, son pocas las que crecen de manera natural, por lo que las de uso común en su gran mayoría son cultivadas o traídas del exterior. Aún así, los mismos colonos mencionan lo fácil que es cultivar estas tierras con el correspondiente riego, llegando a haber casas con jardines llenos de manzanas, peras, ciruelas, almendras y nueces, entre otras (Feuillé tom. II. pag. 573. en Molina, 1788). Con algunas de estas frutas vemos una continuidad en su uso hasta hoy, ya sea para comer frescas, secas,

⁶ Té que se hace de forma tradicional, hirviendo las hojas en agua. Sin las bolsitas que conocemos hoy en día.

en mermeladas u otra forma de preparación dulce. Como menciona Viviana (26) “en Canela secan frutas, hay mucho sol”, permitiendo en esta práctica el uso por ejemplo de duraznos en para hacer mote con huesillo. En cuanto a las hortalizas, se vuelve muy importante abordarlas, pues como vimos anteriormente la mayor parte del tema culinario base de la familia Arenas está conformado por hortalizas. Por un lado De Vivar describe que al sembrar en este suelo, se da “hortaliza que en él se pusiere” (1966 [1558], p. 32), y por otro el viajero Schmidtmeyer describe el uso de cebollas, morrón e higos secos:

Here also was this the most splendid repast, which commonly consisted of a fowl soup with onions, gourds, cabbage or maize, and red pepper, followed by a kid or perhaps a lamb roasted: sometimes eggs would make an hors-d'oeuvre to the two courses, dried figs a dessert. (1824, p. 249)

Por último, pasando a un producto animal fundamental, vemos que el consumo de leche de cabra es algo que se ha conservado hasta hoy desde los tiempos de Schmidtmeyer (1824), pues el mismo viajero describe que la leche de vaca es poco asequible y la vez menos preferida que la de cabra. Continuidad importante a considerar dada la abundancia de ganado caprino que suele haber en la zona y cómo es que los productos de este animal- como su carne, leche y quesos- son recordados con mucha nostalgia y cariño por los/as integrantes de la familia, pues actualmente, tras la sequía, el cabrito se ha hecho cada vez más escaso; un cambio importante en la dieta actual de los/as canelinos/as, que será tratado en el próximo capítulo.

Es que ahora no hay cabritos *cachai*, por la sequía. Entonces todos... como que un cabrito así es oro ahora. Pero yo creo que todos queremos... nos gustaría comer un cabrito, un cordero, *cachai*. Pero no, no hay, porque la sequía está mal. (Nicole, 30 años)

A fin de cuentas, en una zona que pasa habitualmente por periodos de sequía prolongados, las continuidades en su alimentación son relativas. Así como un año puede haber abundancia de cultivos y animales por las lluvias, al otro estos se pueden secar y morir, teniendo sin duda un impacto en la alimentación de las personas que habitan en Canela, pero que los alimentos que brinda la tierra sin duda permanecen en el imaginario culinario canelino y de la familia Arenas.

6.3.2 Biográficas

Si bien las continuidades son relativas y pueden estar limitadas por factores materiales y externos, estas también deben pasar por el matiz personal, emocional y social, pues el que un ingrediente, preparación o producto se reinvente tras una sequía o quede en el olvido, depende estrictamente de lo que las personas quieren hacer de él. Con esta idea en mente, procederemos a hacer un análisis de lo que la memoria de la familia recuerda, teniendo así un marco temporal más difuso que se divide más bien en generaciones y no en años o décadas. Para esto tiene sentido haber hecho inicialmente una revisión histórica y material de los productos, para ahora comprender de una forma social y a un nivel de historia familia las implicancias de el uso de estos productos.

Partiendo por las hortalizas, hierbas y especias, ya hemos mencionado que hay una clara continuidad en el uso del principal tema culinario en la familia. Por un lado la

siembra de hortalizas y recolección de hierbas es un elemento que claramente se da en la zona hace siglos- considerando los registros escritos de cronistas-, además de darse hace varias generaciones en la familia. Como nos cuenta Viviana, el esposo de Juana, el “Tata Nene” se hacía cargo de la chacra que sustentaba a la familia y al restaurante.

Tenían de todo, tenían mucho maíz, onda tenían una chacra como destinada solo al maíz. Y tenían palta, tenían duraznos, tenían peras, unas peras chiquititas, las más ricas que he probado en mi vida. Tenían albahaca, papa, zanahoria, cebolla, acelga también. Lechugas, tomate, hasta porotos vi alguna vez plantados. (Viviana, 26 años)

Con esto se ve un primer indicio de la importancia del trabajo y la familia en la cocina de la familia Arenas, factores a considerar durante esta parte del análisis, ya que gran parte de las continuidades que se dan en las cocinas de los distintos miembros de la familia son saberes, secretos y técnicas aprendidas de la “Mamá Juana”, pues la enseñanza de los antepasados es un punto muy importante cuando se conforma el gusto y por lo tanto los principios de condimentación de las cocinas. En esto Rosas explica que el gusto- como referente de satisfacción y aprobación- se instala en cierta unidad social según los referentes afectivos que se tienen. Son estos referentes, como las abuelas y madres típicamente, las que influyen cierto uso y degustación de ciertos alimentos (Rosas, 2018).

Ahora bien, el tema culinario de hortalizas también se combina con la hierba orégano y la especia comino. Ambos elementos son especialmente fáciles de conseguir en esa zona, por lo que se podría deducir que por costumbre y disponibilidad estos sabores fueron traspasados incluso a las generaciones más jóvenes. Por un lado, el orégano, como vimos más arriba es una hierba que se tiene comúnmente en las casas, teniendo acceso a ella en cualquier momento para utilizarla fresca. Por otro lado, el comino es una especia muy importante en la zona, como bien explica la misma página de la municipalidad de esta comuna, recién para el año 2007, esta dejó de ser conocida exclusivamente por su producción de comino, debido a la construcción de parques eólicos, fuente de atractivo turístico, producción y fuente de trabajo (*Canela y los parques eólicos*, 2016). Así dando una idea de que a la fecha, el comino había sido una producción de suma importancia en la zona. Son los/as mismos/as entrevistados/as quienes mencionan el uso e importancia de esta especia.

Pero el comino en Canela habían muchas plantaciones de comino, de hecho hay un festival en Canela que dan el comino de oro de premio, como en vez de dar la gaviota de Viña del Mar, dan el comino de oro es así como una rama de comino cachai, entonces creo que en algún momento en Canela hubo pero plantaciones de comino, como que... en verdad era una zona donde se producía y se vendía el comino. (Viviana, 26 años)

Al final, el uso de la especia es tan importante, que incluso adquiere un valor simbólico trascendental, al nivel de llegar a ser usado como galardón del festival de la comuna. Otro factor importante a considerar es el que esta especia se configure como un enlace importante entre distintos ingredientes y temas culinarios, generando así un sabor distintivo en varias preparaciones. Este es el caso de las combinaciones cerdo-comino; cilantro-comino; y papa-comino, muchas veces combinada con el cilantro también. Se vuelve imprescindible demostrar estas combinaciones para poder entender que la

configuración de los temas culinarios se basan en el gusto y uso manifestado por las personas que comen y cocinan. En los siguientes párrafos se dan ejemplos de cada una de las combinaciones mencionadas por los/as entrevistados/as:

Enlace cerdo-comino: “al chanco para aliñarlo, le echan pimienta, comino, pimienta, comino, ajo, cebolla, como se cocen toda esa cuestión y después le echan como un paño arriba. Y lo dejan hasta el otro día po” (Angelo, 36 años).

Y el comino lo usan mucho, por ejemplo allá se usa que la gente críe, criaba cuando yo era chica, pero ahora también, queda poca gente que lo hace, cría el chanco. Entonces el chanco, cuando lo matan lo ocupan entero y ahí ocupan mucho de aliño el comino, en el chanco.v(Viviana, 61 años)

Enlace papa-comino: “Sí el comino es rico porque... con las papitas, son buenas” (Angelo, 36 años). “Sí es que la... no, te juro que para mí es como un placer, porque las papas, con el comino es como... oh no sé, me trae como... me lleva a mi casa” (Viviana, 26 años).

Enlace cilantro-comino:

Onda en Canela me encantaba comer sopa porque a la sopa se le... había siempre en restaurant o en la casa había una fuente que tenía cilantro mezclado con comino. Entonces como que los clientes decían oye me trae verde o se le olvidó el verde no sé, o quiere verde y el verde era esa mezcla de cilantro con comino. (Viviana, 26 años)

Lo que sí, es que cuando se sirve en el plato, arriba se decora con comino y cilantro. Picas cilantro y se revuelve con comino. Y esa combinación se le echa arriba como decorado así. Al medio de la cazuelita o arriba de la papa. Entonces después revolver ese cilantro con comino en la sopita igual es rico. (Nicole, 30 años)

Habitualmente la combinación papa-comino-cilantro está presente en los enlaces característicos de la cocina de la familia Arenas, pues se presenta en el plato que más se usa: la cazuela. El comino se instala como un condimento indispensable para el sabor y para los sentimientos que pueden evocar las comidas, como señala Viviana más arriba, que la combinación de papa con comino la transporta a casa desde su lugar de residencia actual en Alemania. Esto nos habla del poder simbólico que tiene el alimento, a tal punto de poder generar a través de los sentidos una rememoración que no tiene ni comparación, por ejemplo, con la mediación verbal de los recuerdos (Pernasetti, 2011).

Es en el recuerdo, los sentidos, el cuerpo y sus formas de hacer que nos trasladamos a la forma primordial de continuidades dentro de la cocina de una familia: la herencia y transmisión de saberes. Esta forma de continuidad de carácter intangible y casi etéreo es lo que permite que efectivamente se formen los principios de condimentación. Como ya hemos ido construyendo hasta acá, se instala la idea de que la conformación del gusto, el establecimiento de principios de condimentación y la consolidación de cocinas va de la mano con la convergencia de las variables disponibilidad de productos, perduración memoria colectiva y transmisión de saberes. Esto permite que con el pasar

del tiempo se haga una selección de lo que se quiere conservar y descartar en lo que se va construyendo (Pernasetti, 2011).

Para dar cuenta de esta compleja dimensión de las continuidades en la cocina, nos remitiremos al concepto del “secreto” de cocina. A lo largo de las entrevistas no fue inusual el uso de esta palabra para referirse a un elemento clave e irremplazable para lograr el resultado esperado en una preparación. No pareciera ser coincidencia que de todas las veces que se menciona esta noción, una sola no se refería a un secreto enseñado por la “Mamá Juana”. Es solo Ramiro (57) dueño del restorán, trabajador en el rubro de la cocina hace años y renombrado cocinero, quien se adjudica, por ejemplo, el uso del apio en su cocina. “Zanahoria, morrón, yo le echo apio, que es secreto mío, ocupo el apio para todo” (Ramiro, 57 años). Mientras que los otros secretos fueron estrictamente transmitidos por la “Mamá Juana” o por las madres de los más jóvenes. Estos son parte importante de los principios de condimentación, ya que la gran mayoría de los secretos implican agregar alguna variación al tema culinario principal, dando “el toque” que le daba la abuela y madre de esta familia. Entre las preparaciones que incluyen secretos nos encontramos con:

- El charquicán:

El tomate, porque como te digo, yo he comido charquicanes de gente que lo hace sin tomate y quedan como secos. Entonces tienes que como con el agüita de las papas y el zapallo hacerlo un poquito más húmedo pero yo creo que el secreto está en el tomate rallado. (Viviana, 26 años)

- La salsa de tomate y caldillo de congrio (y el uso del tomate en general):

El caldillo de congrio de Mamá Juana siempre tuvo un secreto. Porque ella hacía una salsa de tomate natural. Y esa salsa de tomate natural era la que le daba como el sabor *cachai*. Y la preparaba tan bien esa salsa que yo estoy seguro que eso era el secreto. Es que no sé que le hacía a la salsa pero le daba un sabor único al congrio. (Ramiro, 25 años)

Para hacer la salsa de tomate el secreto está en dejar hartos tiempo la salsa y echarle azúcar. Porque el azúcar es el que le quita el ácido un poco al tomate y lo que hace equilibrar los sabores y queda más como condensadito, más agridulce, porque también se le echa sal. (Ramiro, 25 años)

Con lapa es... eso es primero sofrito, tomate, zanahoria, cebolla, ajo con aceite, y eso se sofríe después que el tomate ya está bien, un poquito de azúcar el secreto según mi abuela. Para que no, para que no de acidez el tomate y tenerla hartos rato también, para que no de acidez, la cebolla hartos rato cocinando. Podía estar hasta una hora el sofrito ahí en la olla a fuego lento. (Nicole, 30 años)

Claro, tomates naturales, yo a veces le echo zanahorias... o sea yo la arreglé a mi pinta po, con cebolla, ajo, zanahoria, tomate rallado, perejil y nada más. Queda super rica. Y mi mamá el secreto que tenía era echarle una cucharadita de azúcar para que no... quitarle lo ácido. (Viviana, 61 años)

- La cazuela:

En realidad era como.. claro, como que recuerdo sentarme en la mesa a comerla y que siempre la preparaba mi abuelita, entonces era como... era el secreto, era como, era como... claro, yo desconozco el proceso. (Gustavo, 36 años)

Y eso, y esa zanahoria rallada y ajo rallado se le echa al final, cuando ya está todo cocido. Y eso era un secreto que tenía mi abuela. Ella me lo dice, ella me lo contó y muy rico. Yo siempre lo hago, se nota mucho la cazuela cuando uno le echa el aliño antes o cuando le echa el aliño al final. Y bueno, al comienzo igual lo que se le puede echar es un morrón. Así como un mitad de morrón o un cuarto de morrón, así un trocito. (Nicole, 30 años)

Bueno, se echa la chuchoca y se echa el... como el sabor, o el aliño, que es, que de hecho el otro día una tía me lo explicaba bien, que el rallador, uno ralla el ajo y después la zanahoria, y tiene que ser en ese orden porque cuando... el ajo es muy baboso y bota mucha salsa y es verdad, como pegajoso. Entonces uno, como al rallar primero el ajo, después pasa la zanahoria y la zanahoria hace que se vaya todo lo del rallador, que todo el ajo realmente quede en el condimento. (Nicole, 30 años)

Es en estos secretos que se conservan continuidades de todo tipo, que se refieren, además del uso de ingredientes, al uso de técnicas, transmisión de consejos y formas de ser y hacer. En esto vemos que una continuidad extremadamente importante en la familia es la de “dar comida”. Partiendo por lo más evidente, que es ser dueña de un restaurante, en la familia desde hace generaciones se instala una posibilidad de trabajo y recreación en esta ocupación.

De hecho mi abuela me cuenta que ella era muy chica y se iba con las abuelas caminando cerros completos a la fiesta de Andacollo, alguna fiesta religiosa X, lejos. No sé, podían caminar hasta 2 o 3 días arreando animales para ir a dar comida a un lado, cachai. (Nicole, 30 años)

Incluso lo vemos en que los/as más jóvenes de la familia también tienen la costumbre de cocinar para sus amigos/as y compartir siempre una mesa.

Que, o sea creo que mi abuelita y mi mamá eran, o sea son, eran y es, pero como que cocinaban, más que por comer ellas, por compartir con la gente, como por alimentar a otras personas, entonces creo que eso igual me lo transmitieron porque cada vez que yo cocino, o invito a la persona con la que estoy viviendo o llamo a un amigo, como oye quieres almorzar, hice una comida rica, no sé qué, como que tengo mucho eso de querer compartir lo que cociné como para alimentar a la gente. (Viviana, 26 años)

Pero eso más que nada, eso es como la discada y lo que me gusta hacer y lo he hecho para mi cumpleaños, a veces para mi cumpleaños invito a amigos cercanos y siempre el plato que más apaña para más que en ese caso un asado, sería la discada. (Ramiro, 25 años)

Y de estas enseñanzas que siguen vigentes en los/as cocineros/as de la familia, se desprenden otras nociones como dichos y saberes populares: “por ahí dicen que cuando uno está de mal humor y cocina, las cosas no le quedan tan bien como cuando uno está feliz” (Gustavo, 36 años). O que cuando la comida queda salada es que uno/a está enamorado/a (Nicole, 30 años).

Como se ve a lo largo de todo este capítulo, las continuidades presentes en la cocina y los principios de condimentación son elementos que pueden venir de diversas fuentes y tener profundidades en distintas dimensiones. Ante esto se intentó hacer un análisis que las abarcara todas para proporcionar una mirada cabal de este elemento que persiste en las personas, sus cuerpos y sus mentes desde hace ya siglos.

6.4 Rupturas y cambios en los principios de condimentación

Cuando hablamos de cocinas y tradiciones, así como hay continuidades, también hay cambios. Como ya se mencionó en el capítulo anterior, para que se conformen los principios de condimentación, es necesario que haya una selección de lo que se quiere conservar o descartar, así generando rupturas en lo traspasado transgeneracionalmente y así llegando al tema culinario que vemos hoy en día representando a la cocina de la familia Arenas.

Para dar cuenta de estas rupturas generadas en el traspaso de los saberes y sabores de la cocina, se hará un análisis en dos partes: primero una revisión histórica de los productos que se fueron “quedando en el camino” de la transmisión de gustemas, así añadiendo una profundidad temporal que abarca hasta siglos; para luego hacer la revisión biográfica respecto a estos cambios ocurridos ya cuando el tema culinario empieza a instalarse en la familia y a recorrer las distintas generaciones, quienes toman decisiones respecto al cambio que se quiere generar o bien son cambios que simplemente ocurren sin explicación aparente.

6.4.1 Históricos

En la región de Coquimbo y específicamente en el Valle del Choapa, nos encontramos con que hubieron muchos productos que eran ampliamente utilizados, muchísimo tiempo atrás. Estos productos por alguna u otra razón fueron dejados de usar por las personas que viven actualmente en la zona, así llegando una serie de posibilidades a la familia Arenas, quienes tras el paso del tiempo también han optado por dejar de lado ciertos ingredientes y usos de los alimentos.

Partiendo por lo que nos muestra la arqueología, vemos que en el pasado, en esta zona, además de iniciarse el cultivo del maíz- que como ya vimos, sigue vigente su uso- también era ampliamente cultivada y utilizada la quinoa. “En cuanto a las especies domesticadas se observa que la presencia de *Chenopodium quinoa*, tanto en los sitios pre-incaico, como en los diaguita-inka, está asociado de preferencia a los sitios habitacionales” (Belmar y Quiroz, 2003, p. 55). Por razones que no conocemos, la quinoa hoy en día no está presente en absoluto en el discurso de la familia Arenas. Al hablar de recetas, ingredientes o preparaciones, la quinoa nunca es mencionada, por lo tanto se denota una clara pérdida del uso de este grano en la dieta de los integrantes de la familia, a pesar de que esta aparece como una continuidad que llega hasta la época colonial y que va a la par con otros ingredientes que sí se usan hoy en día como el zapallo, papas y porotos (De Vivar, 1966 [1558]).

Por otro lado, en el área de productos animales, vemos una importante ruptura en la caza [o crianza] de camélidos andinos. En el registro arqueológico se demuestra una importante predominancia de llama y/o guanaco. Se propone que la ganadería, como complemento a la agricultura, permite la incorporación de animales domésticos como complemento a la caza y a una ampliación de las redes de interacción entre grupos humanos (López, et al., 2013). En cambio, en la colonia, españoles describen sólo la caza de camélidos como fuente de comida de origen animal de “los indios”, escribiendo con detalle empresas de caza de la vicuña, por ejemplo (Molina, 1788). Encontrándonos aquí con una ruptura que quizás se generó a partir de el choque de dos culturas muy distintas y que dejaron un legado vigente hasta hoy.

En cuanto a los productos del mar, se registra la pesca de jurel (Troncoso, et al., 2009, p. 249-250) y atún (De Ovalle, 1646, p. 21) en la costa, pero hoy en día estos pescados no son utilizados frescos. Por un lado el atún no se menciona en las entrevistas a la familia y por otro el jurel sí toma un papel protagónico en guisos, caldos u otras preparaciones, pero siempre en su formato en lata. Por lo que este se presenta como un cambio más que el mismo consumo, es la producción y adquisición de este lo que cambia a través de los años.

Ah y lo mismo, que como acá a veces no habían pescados, y no se vendían pescados, y yo me acuerdo que en Valpo igual se burlaban de mí porque era especial de acá, era el jurel. El tarro de jurel acá se come mucho. (Nicole, 30 años)

Por último, vemos que en productos de la tierra, si bien la gran mayoría se conserva su uso y adquisición, algunos pocos simplemente dejaron de usarse o al menos de estar en el imaginario y discurso de la familia Arenas al hablar de su alimentación. Destacan en los escritos de misioneros, conquistadores y viajeros frutas como el pepino dulce, la lúcuma y aceitunas. Curiosamente, estas frutas suelen estar asociadas a zonas con el clima que caracteriza al valle del Choapa, pero actualmente no nos encontramos con estas frutas ni en el discurso de la familia ni en datos estadísticos de la zona.

6.4.2 Biográficos

Ahora, los cambios en la cocina suelen estar determinados en mayor medida a factores personales o sociales, siempre y cuando podamos dar cuenta de estos factores, pues esto ocurrió con el apartado anterior, en donde no se pudo hacer más que dar cuenta de estos cambios dado que no existe registro de las razones a la ruptura en el uso de alimentos específicos. En cambio, al acercarnos directamente al discurso y prácticas descritas por la familia, podremos entender de forma más profunda el origen y persistencia de estos cambios.

El factor que pareciera ser más transversal e importante es el de la pertenencia a distintas generaciones. Como nos explican Leccardi y Feixa, pertenecer a cierta generación no depende de la edad biológica o el tiempo histórico, más bien se corresponde con las experiencias que comparte un grupo determinado (2011). Cada persona se autodefine y sitúa en cierta generación, teniendo en cuenta tanto su propio mundo interno como su entorno social en donde se desenvuelve (Hallbwachs, 1968). Por lo tanto, para proceder en este análisis corresponde situar a los distintos miembros

de la familia Arenas en distintas generaciones. Para estos fines categorizamos 3 generaciones distintas que muchas veces sus límites serán difusos, según la materia que se trate. La primera corresponde a la generación más antigua que está conformada por Viviana (61), Ramiro (55), Silvia (60) y Diana (57). Ellos/as podríamos decir que son la primera generación después de la generación parental de “Mamá Juana” y “Tata Nene” y son las madres y padre de las otras dos generaciones. La segunda corresponde a adultos/as jóvenes que se encuentran en su tercera década que corresponden a Gustavo (36), Angelo (36) y Nicole (30). Y por último tenemos a la generación de los/as más jóvenes, todos/as en sus veintes: Viviana (26), Ramiro (25) y María (21).

Entonces, en primera instancia lo que más llama la atención en cuanto a cambios, es una importante ruptura entre las generaciones de los/as más antiguos/as con los/as más jóvenes y con los/as integrantes en sus treintas muchas veces como mediadores/as de estas transformaciones. El cambio más notorio es que en la generación más joven los/as tres integrantes son veganas y vegetariano. Esto nos da luces de un importante cambio generacional en donde las personas más jóvenes cada vez adquieren más conciencia y poder de elección respecto a lo que se consume.

Cuando hacíamos asado y esas cosas en Canela, muy no vegano, pero un cabrito al palo. Era como el gran espectáculo, onda el cabrito, pobrecito, todo abierto cachai y esperando horas a que se cocinara. Onda, 4-5 horas esperando que se cocinara y lo daban vuelta y la cuestión. Y esa es como... o sea, claro, cada vez que había algo especial en mi casa, la carne, era como lo principal, porque lo demás eran las papas mayo, papas cocidas, como hartas ensaladas, pero... pero lo importante era el animal muerto. (Viviana, 26 años)

Incluso, es interesante mencionar que a la hora de buscar en los documentos de transcripción la palabra “muerto” en relación a la carne, son Viviana (26) y Ramiro (25) quienes hacen notar esta noción de que la carne que se consume equivale a un animal muerto. Por otro lado, la generación de los treintas, si bien no se consideran ni veganos/as ni vegetarianos/as sí manifiestan una preocupación por el consumo de carne, ya sea no comerla en exceso o bien tener en cuenta a las personas que no la comen. En cambio la generación antigua no habla desde esta crítica de la carne y vemos que además mantiene y rememora tradiciones en torno al consumo de esta. Esta ruptura generacional en torno a la carne la podemos ver claramente en “La Fiesta del Chanco” o el “sopeo” (ver Anexo N°5):

Bueno acá lo que se hace es una fiesta que es bien característica, es la del chanco. De hecho mi abuelo, él... como te comentaba, tenía un potrero cerca de acá, como campo. Y ahí criaba animales po. Y ellos tenían chanchos, y cuando mataban chanchos se da la Fiesta del Chanco que tú haces como una... un fogón gigante con una olla gigante y en esa olla vas metiendo, no sé po, los arrollados, las presas, las patas del chanco, la cabeza, como que vai cociendo todo lo que se hace... prietas, cachai. Como diferentes procesos del animal, que se hacen comida, y eso después tu invitai a la gente al sopeo y todos vienen... y es gratis el sopeo y tú aprovechai de vender la comida, el arrollado, esas cosas... las patas, las presas del chanco aliñadas, que se aliñan con ají color, comino y un poco de pimienta, un poco de vinagre y eso. (Nicole, 30 años)

Esta fiesta es descrita exclusivamente por Ramiro (55), Nicole (30) y Ramiro (25), así formándose como un ejemplo ideal que representa las 3 generaciones. Mientras que Nicole describe esta festividad como una tradición que se hacía en generaciones pasadas, siempre se refiere a ella como algo más bien ajeno y de lo que no participa, algo que tiene que ver más con sus abuelos o padre: “Sí, sí hasta ahora, mi papá todos los fines de semana pasa de chanco en chanco” (Nicole, 30 años).

Por otro lado, Ramiro (55) recuerda con cariño este evento en su niñez; tanto como una oportunidad de negocio como de diversión:

A la chilena le llamamos que los chanchos lo mataban ellos mismos, hacían arrollados, prieta, existía el sopeo que la gente iba y ahí aprovechaba de vender vino, vender cerveza. Y eran chanchos con fiesta, con baile, en la noche hacían baile y... comían chanco, tomaban vino y las mujeres y todo y parejas meta baile en la noche. Y pregunte quien era el disc jockey, yo. Yo era el disc jockey, ahí chiquitito, tenía 8-9 años y mi mamá me decía ya quédate ahí y pone música a los viejos. Lo hacía siempre esa cuestión era siempre. Era un modo de cubrir un gasto po, ahí un gasto significativo porque eso dejaba plata. (Ramiro, 55)

Instancia que seguiría organizando hasta hoy si no fuera por la pandemia y la sequía que lo obligaron a deshacerse de sus animales. Ahora, si bien su hijo Ramiro también recuerda esta tradición que veía en su infancia, vemos que quizás con él esta tradición podría llegar a su fin en la familia, pues como se explica más arriba, es la generación más joven la que comienza a cuestionarse su consumo de carne y empieza a tomar conciencia de la vida de los animales:

Sí, era *cuático* po. Porque tú *eris* chico, cachai, y eso igual era una de las tradiciones de cierta forma que se ha ido perdiendo, bueno para mí, si me *preguntai* en lo personal, la raja que se vaya perdiendo esa cuestión po. Pero cuando chico a mí me hacían agarrarle las patas a los cabritos y a los chanchos po. Y mientras lloraban, gritaban *full* antes de, lo voy a decir de una forma bien cruda porque así era cachai, le metían el cuchillo y listo, fue el chanco. Pero tú tenías que vivir todo ese proceso, imagínate a los 12 años, 11 años, estarle sujetando la pata a un chanco llorando a *full* para que no lo mataran y lo hacían igual. Igual yo nunca hubiese sido capaz de enterrar un cuchillo a un animal y matarlo, igual encuentro que es como algo que hay que tener como esa mentalidad *full* de campo. (Ramiro, 25 años)

En el discurso de Ramiro (25) vemos que se manifiestan elementos cruciales para dar cuenta de la conformación y ruptura de los gustemas y el gusto: primero, el hecho de que sea algo que se hacía desde su infancia y que él vivió como una experiencia cruda de matar a un animal. Segundo, el que Ramiro forme una diferenciación respecto a sí mismo y una persona que tenga “mentalidad de campo”. Así configurando su propia identidad como una que se aleja de lo rural y que actualmente se define como vegetariano y por lo tanto no pretende abarcar en sus conocimientos el manejo de la carne como ingrediente: “porque hasta ahora yo siempre lo he ayudado [...] pero no, no me he podido meter. Bueno ahora que estoy en la *volá* así como vegetariano, dejando las carnes, entonces como que me da más, me da más cosa” (Ramiro, 25 años). Mientras que su padre, junto al resto de su generación, comen y cocinan carne. Y las preocupaciones que hay en torno a eso no son respecto a un animal muerto, sino que

se forman en relación a que el producto animal sea sano y que le haga bien al cuerpo. Idea que nos lleva al análisis del siguiente cambio.

Si nos volcamos directamente a la codificación generada a partir de las entrevistas, vemos que el código “comer sano” está ampliamente distribuido por todas las generaciones, pero en ellas hay distintas nociones de lo que esto significa. En la generación de Silvia (60), vemos que comer sano tiene que ver con comer cómo se hacía antes, sin exceso de carnes, muchas legumbres y gran variedad de caldos y verduras. Esto tanto con una idea de crítica social a lo que se come hoy en día, como la utilidad de comer sano para que el cuerpo se sienta bien:

Por ejemplo ahora la gente ya no come las cosas sanas que se comían no cierto, el charqui, el salón que se hacía antes que lo hacían y por eso duraba tanto. Ya la gente, sí, creo que ya no se está comiendo sano. Están comiendo muchas cosas que le digo, artificiales porque en el restorán de pueblo siempre se va a cocinar sano. (Diana, 57 años)

Costilla como es poquita grasa... mira, yo, la echo la costilla, la hago hervir con cebollita picada pero en trozos grandes, zanahoria, un poco de ajo... espérate, es que cambié la receta, antes lo hacía de una manera y antes lo hacía de otra. Porque antes... aquí estamos con la guata más mala. Antiguamente yo freía la carne pero ahora no la frío. La sellaba. Entonces ahora como estamos más enfermos del estómago, yo hago hervir la carne sola, ya. (Viviana, 61 años)

Mientras que la generación de Angelo (36) tiene especial cuidado con- o rechazo de- la comida procesada, además de posicionarse en una crítica hacia otras generaciones que no tienen esta preocupación.

En las nuevas generaciones lo veo yo, como comen, ahora. No sé ahora que he ido más a casas de tías, de tíos y veo que sus hijos no... toman más jugo. Es que yo igual le hago el quite a los jugos, cachai que es como no sé, yo hay cosas que siempre estoy comiendo algo que digo que no se debe comer. Porque igual trato de mirar qué contengan, como la información nutricional ahí, encuentras cosas que no deberían tener po. Y cosas procesadas más que nada. (Angelo, 36 años)

Y sobretodo con comidas más antiguas po y más encimas nosotros igual como que ya llegamos a un punto de estar alimentándonos súper mal pero igual llegamos a un punto de cuestionarnos nuestra mala alimentación entonces, como que igual buscamos patrones como más antiguos po. Y nos damos cuenta que son comidas más sanas, porque ahora, no sé po, si nosotros, si yo me pongo a analizar la comida que como ahora o en la ciudad, es como fideos, arroz, fideos, arroz e igual es cuático porque los fideos... igual encuentro que deben ser súper tratados para estar en una bolsa y resisitir. Y... como no sé, el tratamiento de ciertos alimentos po. (Nicole, 30 años)

Aquí siempre son más de la margarina, como que la gente no distingue.... de hecho yo supe la diferencia entre mantequilla y margarina cuando llegué a la ciudad. Pero acá es como una incultura en ese sentido, una ignorancia, porque no... como que da lo mismo. De hecho la gente es más de la margarina, porque es más barata y no creen que es mala, no saben que... no es sana. Porque es... plástico. (Nicole, 30 años)

A las ideas que priman en esta generación, la excepción es Gustavo quien si bien no genera esta crítica hacia los procesados u otras generaciones, sí manifiesta la intención de comer sano al comer poca carne, idea en que lo acompaña también Nicole:

Cuando chico creo que comía más carbohidratos y después pasó un tiempo en que comí más proteína y ahora que estoy más viejo, como más vegetales, frutas, y eliminé como la proteína de la carne roja principalmente. Como solo pescado y un pedazo de pollo de vez en cuando, tampoco es siempre [...] solo por eso, claro, modos de vida, creo yo. (Gustavo, 36 años)

Es que pucha, mira, yo igual.... bueno, mi herencia es carnívora pero igual soy bien vegetariana para mis cosas. Y me gusta hacer hartas tortillas, de cualquier verdura. (Nicole, 30 años)

Por último, en la generación más joven en el aspecto de comer sano, vemos que esto está más que nada asociado a consumir ciertos alimentos. Aquí destaca el uso de semillas, frutos secos, cereales integrales (como la avena), legumbres y especias que vemos que hoy en día se han rescatado en la gente más joven, considerando un factor importante de la salud el nutrir al cuerpo, como explica María en sus comidas habituales: “Habitualmente como... a ver, muchas verduras, garbanzos, porotos. También como... carne falsa, podría decirse que es, como el seitán, el tofu... esas cosas” (María, 21 años); Ramiro en sus desayunos: “Habitualmente los desayunos me mando un batido, siempre, de avena con linaza, frutas, y eso más que nada, frutos secos, mantequilla de maní es la que ocupo harto” (Ramiro, 25 años); o Viviana cuando se prepara comida: “No... acá he descubierto el garam masala, el curry, cachai, ahora con... que la cúrcuma es buena, ok le echo cúrcuma a todo” (Viviana, 26 años).

Ante esto, vemos pequeños cambios que también podrían generar un gran impacto en la tradición culinaria de la familia, como el hecho de que el laurel ya no se use, como indica Nicole. Perdiéndose así parte del legado de lo que enseñó su abuela. O el uso de apio en las preparación de las comidas, vemos que este ingrediente solo es mencionado por parte de la generación más antigua, lo que hace pensar que este viene de una herencia que lentamente se está perdiendo. Incluso el uso del charqui, que por ejemplo Diana indica que en la antigüedad se usaba con mucha frecuencia, incluyéndose como ingrediente clave en el charquicán, o los salones como forma de aprovechar y conservar carne. Todos estos sabores que viven en las cocinas y memorias de los/as más antiguos/as tienen la posibilidad de desaparecer, ya sea por desuso, por preferencias distintas o por falta de disponibilidad. A esto se le suma el mote con leche, preparación salada que muchos/as de la familia recuerdan pero, por ejemplo, para Nicole no es un plato viable, pues ella explica que esa combinación no le hace sentido:

Era como una sopa, y la hacía mi abuela y la hacía su primo y como la generación de ellos. Era como su máximo plato cachai. Comerse el mote con la leche y esa sopa era salada, no dulce. Le echaban sal [...] nunca me gustó a mí. No, no, no entraba en mis lógicas la sal con la leche y el mote. (Nicole, 30 años)

Demostrándose así, que para que la comida tradicional se conserve, esta debe pasar por el cedazo de quienes reciben la tradición o la costumbre, quienes además de tener una memoria colectiva familiar, también la tienen con su entorno social y de manera

individual. Al final, son muchísimos los factores que permitirán o deshabilitarán el paso de un gustema de una generación a otra.

En esta línea, nos centramos en otro cambio importante que se ha dado principalmente entre los/as jóvenes de la familia, que es la disposición a probar y usar elementos nuevos. Ya sea probar platos extranjeros o desconocidos, o agregar al tema culinario de costumbre un elemento nuevo, como lo hace Viviana con la cúrcuma, el curry y el garam masala. Algo que también disfruta haciendo Ramiro:

Conociendo productos nuevos que acá nunca se han ocupado. Entonces igual ahora llegó una tienda nueva que se llama Canela y Sol y está como ahí trayendo cosas nuevas. Que siempre han estado fuera po cachai, como la chía, productos así como de... secos, de productos disecados frutales, entre otras cosas que te ayudan como un poco, a mezclar todo tipo al momento de cocinar. (Ramiro, 26 años)

E incluyendo a la generación de más arriba, Nicole manifiesta un gran placer respecto a la comida extranjera y a probar:

Oh, sí. Sí, me encanta eso. De hecho mi sueño es ir a México a comer tacos, ir a India a comer... ir a todos lados a comer. [risas] La ruta de la comida. De hecho, lo poco que he viajado, viajé a Ecuador, oh, lo disfruté. Todas sus comida, toda, toda, los camarones, los patacones, las menestras, todo. (Nicole, 30 años)

Mientras que a la generación de Ramiro (55) si bien no le llama especialmente la atención el probar cosas nuevas de manera general, sí hay un interés por aprender y mejorar la cocina que se usa. Resulta que toda esa generación, exceptuando a Viviana (61) se dedican al rubro de la alimentación. Por lo tanto, siempre está la idea de la pasión y el conocimiento de la mano con la idea de brindarle comida agradable a las personas- lo cual también comparte Viviana-.

En este cambio que vemos en los principios de condimentación tradicionales de la familia, también se manifiesta el llamado dilema del omnívoro (Rozin, 1987), pues entre generaciones vemos que se manifiesta este dilema, en tanto a los jóvenes les apasiona la idea de probar cosas nuevas, mientras que los mayores tienen reparos ante esa idea.

Ahora, si revisamos el cambio de la alimentación en otro aspecto, nos encontramos con uno que es transversal a todas las generaciones: la movilidad. Como ya se mencionó anteriormente, sabemos que distintas ramas e integrantes de la familia han cambiado su lugar de residencia y actualmente también están fuera de su lugar de origen. Por un lado tenemos a Viviana (61) quien conformó su familia en Santiago, por lo tanto ella, su esposo e hijas tienen acceso a distintos alimentos y a la vez la disponibilidad de alimentos característicos de la cocina familiar son difíciles de encontrar. Por ejemplo, el pescado fresco para hacer caldillo de congrio, el cual solo hacen cuando van a su casa de verano en Los Vilos. Por otro lado, Nicole y Ramiro (25) ambos estudiaron en Valparaíso, lo cual los alejó de su hogar en Canela por varios años, pero eso nunca impidió que Nicole hiciera su cazuela de gallina con chuchoca, pues ella explica que si bien habían ingredientes imprescindibles que si eran adquiridos en su lugar de

residencia del momento no se comparaban con los de Canela, ella se preocupaba de abastecerse de ellos cuando iba de visita donde su padre:

Siempre, de hecho de acá me llevaba harina tostada, en la feria... siempre iba... anhelaba estar un martes acá porque es el único día que se hace feria. Y ahí viene gente de acá mismo, de los alrededores que venden sus productos. Y la mayoría de la gente acá es agricultora po, en sus casas tienen... cultivan pequeñas cantidades y ahí siempre compraba lo que era el mote sancochado. Que el mote sancochado es como el trigo pero precocido, entonces viene un poco blandito y uno... y ese no dura mucho en el refrigerador, hay que cocinarlo rápido. Entonces yo lo llevaba y al tiro hacía mote. El mote sancochado. El mote, lo mismo de los mote con huesillos, el mismo [...] Así que eran 4 cosas: majao, el mote, harina tostada y la chuchoca, que siempre me llevaba. (Nicole, 30 años)

También un ejemplo muy interesante es el caso de Viviana (26), que actualmente vive en Alemania. Mientras que el vivir ahí le ha permitido hacer variaciones a su cocina que son novedosas y agradables, hay otras que las ha tenido que incorporar sin desealarlo, por las distintas disponibilidades de que hay en su lugar de residencia actual. Por ejemplo, explica lo difícil que es reproducir recetas tradicionales dado que los vegetales frescos son muy difíciles de encontrar y de valor muy elevado. Como los zapallos que no son iguales a los de Chile y las papas de una amplia variedad y que son usadas para distintos fines, “entonces... no sé, para hacer una cazuelita, con qué lo haces” (Viviana, 26 años). O incluso el choclo, indispensable tanto para la cazuela como el charquicán o el pastel de choclo, no se encuentra en mazorcas:

Pero igual era distinto porque ponte tú el choclo, tuve que usar choclo en lata. En cambio, en Canela, o en mi casa hubiera sido un choclo normal, natural que uno lo cuece y después le sacas la... le sacai, como, le sacai los granitos cachai. Entonces acá igual el choclo era distinto. Como que es cuático que acá es difícil encontrar verduras, onda choclo entero he visto solo una vez. Porque trabajé y la señora compró en una tienda bio no sé qué pero así como que tú vas al supermercado y no puedes encontrar un choclo con hojas. Solo en lata. Una vez hicimos un pastel de choclo y lo hicimos con puro choclo en lata porque en verdad no, no hay de los otros. Sí. Ah y el choclo se comía mucho en Canela también. Siempre había maíz, plantación, entonces era chochito de ahí mismo que se usaba para el charquicán, para la cazuela, que rico. (Viviana, 26 años)

Con esto vemos que se genera lo que propone Paul Rozin, al explicar que a la hora de comer, no siempre puede primar el gusto, ya que la disponibilidad y accesibilidad es un factor muy importante que muchas veces coarta las posibilidades de hacer la comida de preferencia (Rozin, 1987). Lo que nos lleva al último cambio que se debe considerar cuando registramos los principios de condimentación: el hecho de que estamos viviendo una pandemia mundial. Es necesario tomar en cuenta el escenario actual en que nos encontramos y siempre poner en contexto lo que se investiga, pues al entrevistar a los/as integrantes de la familia, inevitablemente surgió el tema de la cuarentena que se vivió a principio de año en diversas ciudades del país y del mundo. Lo que determinó nuestras formas de vivir, convivir y sin duda alimentarnos. Los efectos del encierro son muy amplios, van desde el cierre del Restaurante Arenas y la necesidad de reinventarse y minimizar gastos, hasta lo que llamó Nicole una “monotonía alimenticia”. Sin duda la

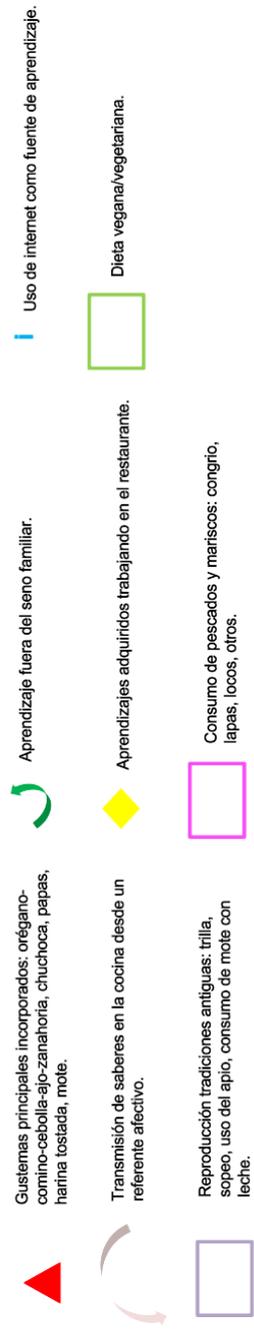
pandemia generó cambios en las formas de cocina, cuyo alcance ni perduración aún no sabremos.

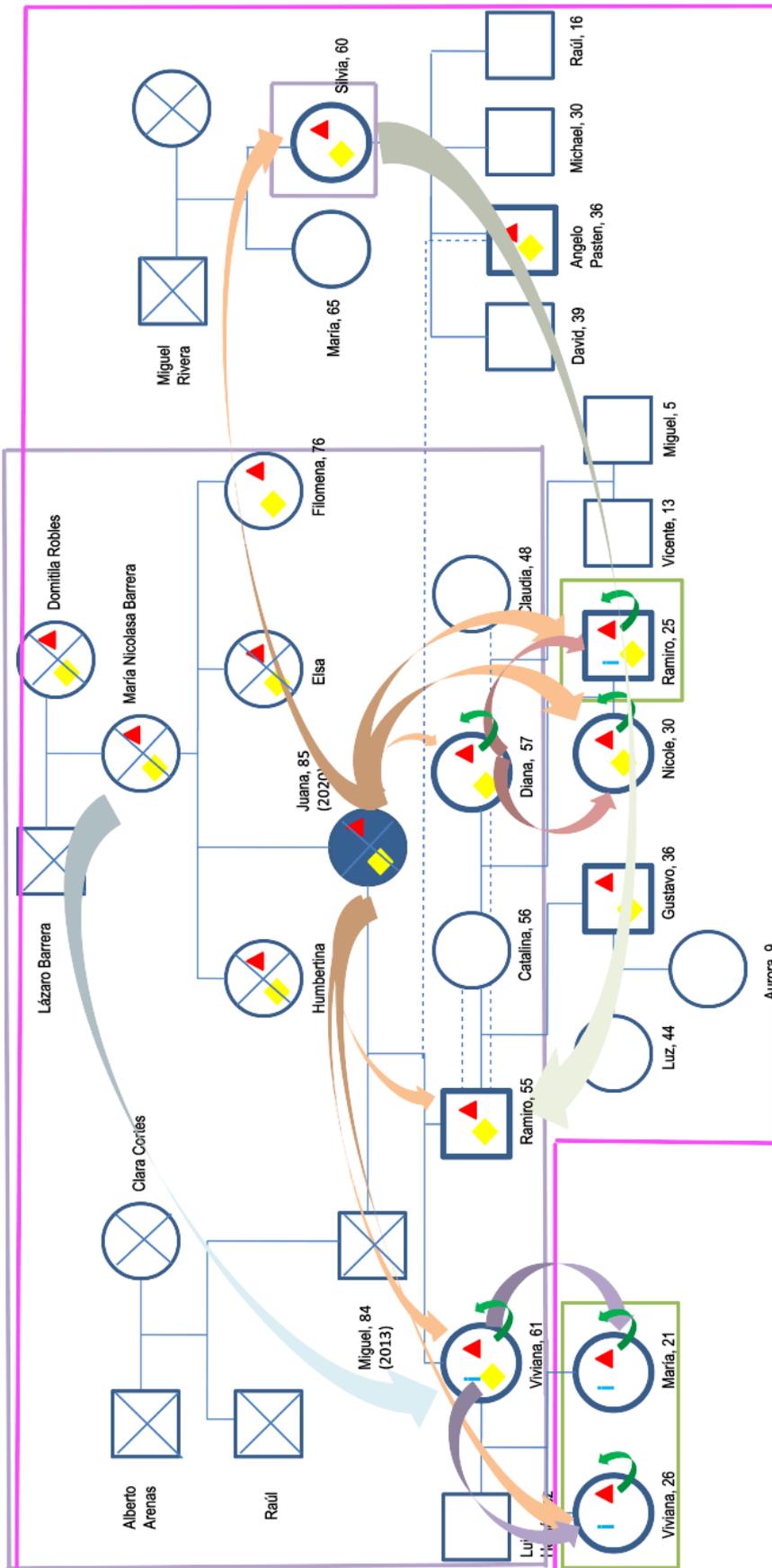
6.5 Genealogía del gusto de la familia Arenas

Lo que se ha hecho hasta ahora en este trabajo es caracterizar los principios de condimentación que están presentes en las cocinas de la familia Arenas. Para esto, el identificar esos principios y dar cuenta de sus cambios y continuidades ya nos permitirían de alguna forma responder a la interrogante que guía esta investigación, pero de una manera que solo roza la superficie de los significados y símbolos que nos encontramos en la cocina. Para poder tener un análisis con la profundidad que amerita el fenómeno alimentario, el último capítulo de este trabajo se dedicará a realizar una genealogía del gusto, para así poder conocer cómo es que los saberes han sido aprendidos y transmitidos de generación en generación.

Haremos una lectura de esta temática a la luz de ciertos conceptos clave que nos permitirán interpretar estas genealogías en clave de la teorías que se desarrollan en torno a la alimentación como fenómeno social. El primero es el concepto de genealogías femeninas, concepción que sin duda subyace a una perspectiva de género. El segundo corresponde a la memoria como elemento constitutivo del aprendizaje. Y tercero, nos referimos a los conceptos acuñados por Levi-Strauss (1995), gustemas y tecnemas, como unidades básicas del gusto y la cocina, y componentes elementales de las transmisiones de saberes de cocina.

Para esto, primero nos remitiremos a los orígenes de Juana Barrera, madre, abuela y definitivamente el principal referente culinario de esta familia, así se muestra en la figura de la página siguiente. La “Mamá Juana”, nacida en la comuna de Canela y criada en el seno de una familia de mujeres, es quien transmitió a lo largo de su vida valores como el trabajo, la pasión y sin duda el cocinar con amor a todas las generaciones posteriores. Ella, viniendo de un linaje de mujeres que se dedicaban a trabajar cultivando, cosechando y vendiendo alimento, tuvo mucho por enseñar a la hora de formar su propia familia, acercándonos en primera instancia a la importancia del género y relaciones entre mujeres cuando hablamos de cocina. Para una mejor comprensión de las distintas ramificaciones de saberes transmitidos, haremos una revisión según grupo familiar, centrándonos en la generación más antigua de los/as entrevistados/as: Viviana, Ramiro y Silvia.





Un primer ejemplo puede ser el de Viviana (61), quien tiene recuerdos de niñez yendo a visitar a sus tías y abuelas:

Sí, comí huevo, me gustaba porque los hacían ahí en las brasitas. Pancitos que hacían ellas, porotos con mote que lo encontraba yo tan rico. Hacían carne al jugo... bueno lo que más me acuerdo yo, los porotos con mote. Que lo que más me gustó porque no había comido con eso. Y le quedaban blanditos, ricos. (Viviana, 61)

De solo este breve relato del pasado, nos encontramos con varios elementos que nos demuestran un

primer acercamiento al aprendizaje y adquisición de saberes de cocina, en el cual destaca la presencia de solo mujeres en este recuerdo grabado

en la memoria de Viviana, aún muchos años después. No pareciera ser coincidencia que una familia cuyo linaje de al menos 3 generaciones corresponde a mujeres, hoy en día tenga una fuerte conexión con la cocina, pues suelen ser mujeres las portadoras de símbolos y cultura alimentaria. Como nos explica Counihan (1999) el otorgar alimentos a otros/as implica una forma de poder, específicamente de influencia. Entonces aquí nos encontramos con una primera fuente de transmisión de saberes e influencias asociadas a las cocinas, condimentos, gusto y técnicas culinarias.

En esta idea de lo femenino como lo preponderante, surgen las genealogías femeninas como factor crucial del aprendizaje y la memoria transgeneracional, pues “ser una mujer en el tiempo y el espacio presentes ocurre bajo la luz de la conciencia de que las experiencias de las generaciones previas de mujeres deben situarse y comprenderse dentro de un marco histórico” (Leccardi y Feixa, 2011, p. 23). Esta conciencia permite la incorporación y fusión entre lo que se aprende, lo que se sabe y lo que se recuerda.

Por lo tanto, en el relato que nos brinda Viviana, vemos que los saberes asociados a la cocina son transmitidos de formas que muchas veces ni notamos. Son sensaciones, emociones y una combinación del bagaje propio con el social lo que permiten que cierta sabiduría sea incorporada o descartada: el uso de brasas como técnica, el sabor tan conocido y apreciado del pan amasado, la novedad de los porotos con mote o la succulencia de una carne al jugo hecha por su familia, son solo unos pocos ejemplos de los muchísimos elementos que quedan grabados en la memoria de Viviana y de su familia.

En esto vemos que por el lado de la familia propia de Viviana, sus hijas han sido receptoras de distintos saberes y técnicas, pues ella en conjunto con la “Mamá Juana” son los principales referentes de María (21) y Viviana (26):

Si después hacíamos como cazuelas veganas, sin la carne, pero es mucha comida como típica un poco de Chile, como comer charquicanes, las lentejas, los porotos granados, o puré con tortilla de verduras. ¿Qué más hacía mi mami? Guisos, muchos guisos también. Sí que eso viene como un poco de, de la Mamá Juana. Que siempre hacía guisos, como de cualquier verdura que tuviera. Onda a veces hasta de las hojas de las betarragas... no... esas que son rojas, sí, betarragas. Como con cebollita, guiso con papas, sí. Eso. Sí es muy rico, qué rico. (Viviana, 26 años)

Además del género como factor crucial en la transmisión de saberes, vemos que la emocionalidad de las personas también juegan un rol importante. El tener referentes afectivos permite que se conformen elementos como el gusto y los gustemas dentro de la cocina (Rosas, 2018). A la hora de alimentarse o ser alimentado/a, el que esta acción la ejecute una figura a quien se le tenga afecto, como la madre o la abuela en este caso, permiten que esta “información” a la que se ve enfrentado/a, sea más propensa a ser recibida e incorporada en la memoria individual y colectiva.

Con el ejemplo de Viviana (61) vemos que en ella se manifiesta una forma específica de aprendizaje y transmisión de técnicas y sabores dentro de la cocina. Si vemos su historia personal, notamos que ella estuvo exclusivamente en el seno de su familia hasta muy temprana edad, pues se fue a Santiago a terminar el colegio, donde es acogida en

una casa donde se cocinan cosas nuevas y diferentes, en donde ella adquiere un primer encuentro con la comida de otras casas. Viviana trabajó con su madre solo durante periodos cortos de su juventud, por ejemplo, cuando visitaba durante los veranos a su familia e iban a trabajar a Agua Dulce, por lo que el aprender a cocinar es algo que ella considera que surge más que nada durante su adultez. Cuando ella forma su familia en su propio hogar, Viviana aprende a ser la cocinera que es hoy en día con una combinación de recursos como lo son las llamadas telefónicas o breves visitas de su madre, el internet, y sin duda memorias lejanas de su niñez, en donde la cocina de su madre preponderaba. Aquí notamos que la incorporación de conocimientos de cocina son más bien de manera consciente y con fuentes de información que son muy específicas y reconocibles por Viviana:

Algunas cosas las aprendí de mi mamá, porque yo estuve hasta muy chiquitita en Canela y después mi mamá, yo le iba preguntando a ella cómo hacer, como lo otro, cuando venía a verla, y ahí aprendí a hacer algunas cosas como las hacía ella. Pero más que nada he aprendido... lo que ella me enseñó, lo que yo he visto, lo que saco de internet... pero uso muy poco aliño que yo vea, que no, no sé cómo sabe la comida. O sea, siempre le estoy dando el sabor de como lo hacía mi mamá. Aunque vea en internet que le echan otra cosa, no se la echo. (Viviana, 61 años)

Este estilo de aprendizaje también lo encontramos en las hijas de Viviana, pues ellas además de utilizar fuentes como el internet para buscar y aprender sobre recetas que quieran hacer, también hacen este esfuerzo ya siendo adultas. Ser veganas sin duda las obligó a enfrentarse a la cocina de formas nuevas: “Creo que aprendí a cocinar cuando me vi forzada a hacerlo” (Viviana, 26 años). Y tuvieron que adaptar los sabores y recetas que conocían de toda su vida, y de alguna forma intuían, a una versión que estuviera en sintonía con sus principios, pero siempre estos aprendizajes se apoyaban en los referentes femeninos de su vida:

O sea como, sí, como siempre miraba a mi mamá cocinar, a mi abuela a cocinar, pero yo no era muy activa en... como en las tareas del hogar cuando vivía con mis papás pero después cuando empecé a ser vegana, como que mi mamá decía que ella no sabía cómo íbamos a alimentarnos y no sé qué, entonces yo dije ya, tengo que empezar a hacer, y le empezaba preguntar no más po, era como mamá, hoy día quiero hacer lentejas, cómo las hago, y ella me explicaba y yo, ya, las intentaba. Entonces aprendí como con las instrucciones que me daba mi mamá o mi abuela sinceramente y yo empezaba a experimentar, como muy intuitivamente. (Viviana, 26 años)

Por otro lado, Ramiro (55), quien vivió toda su vida en Canela, trabajando junto a su madre y padre, adquirió conocimientos de otro tipo y de otras formas, pero que sin duda tienen en común con Viviana los gustos asociados a la cocina de la Mamá Juana y del Restaurante Arenas. Ramiro hoy en día tiene conocimientos tanto del ámbito doméstico y privado como el externo y público. En él vemos conjugado lo que Lévi-Strauss denominó la endococina y exococina (Gómez, 1993), pues Ramiro tiene tanto el dominio de la comida y técnicas que se dan dentro del hogar familiar, como de los alimentos que se dan al público en restaurante y el procesamiento de esos alimentos. En él vemos una conjugación de la cocina pública con la cocina doméstica, elemento crucial en la familia, que retomaremos más adelante en este capítulo.

Ahora, para ahondar en cómo los saberes de cocina son transmitidos en este lado de la familia, es necesario que tomemos en cuenta la historia personal de Ramiro. A diferencia de su hermana, él ha vivido toda su vida en Canela y estuvo todo el tiempo junto a su padre y madre trabajando y ayudando en el restaurante y el rubro asociado a la comida. Es en esta experiencia de vida que Ramiro fue incorporando técnicas, saberes y secretos culinarios, tanto de su padre como de su madre, trabajando en conjunto en el restaurante.

Pero este es un restorán sin profesionalismo, Victoria. Para qué te voy a decir que yo estudié, que haya tenido un curso de cocina o soy chef, no po. Yo con el cuarto medio desde chico aprendiendo cada día más de comida no más y acá en el restorán, si aparece algo nuevo, algo que no conozca, voy a aprender de ahí. Esa ha sido mi gran escuela hasta ahora. (Ramiro, 55 años)

Es dentro de este rubro que Ramiro aprendió de preparación de alimentos, producción de estos mismos e incluso administración del restaurante. Todos saberes que se fueron incorporando a su bagaje individual a través de una memoria y trabajo colectivo.

[...] era mi abuelo el que cuidaba los animales y todo eso, y de ahí viene como el saber matar los animales, el cómo, cuándo, el saber cortar las carnes, porque mi viejo, eso es lo que tiene que él, sin estudiar nada, él sabe por ejemplo, todas las carnes de un vacuno, él siempre ha comprado vacuno entero en los tiempos buenos, cachai, y él corta todas las carnes, y las va trozando por partes y lo va guardando para saber cuándo sacarla, dependiendo de la comida que él necesite po, las carnes más blandas, las carnes más suaves. En ese sentido, mi viejo en las carnes es super capo. Sabe, sabe todo los nombres y para qué ocupar la carne. (Ramiro, 25 años)

En esto vemos cómo el aprendizaje de Ramiro padre es algo que se integra no solo en mente y memoria, sino que también en el cuerpo:

Cadenas de acciones eslabonadas, dependientes una de la otra. Ordenamiento cognitivo, disposición del cuerpo, todo lo que implica la transformación de los alimentos, es una inacabada tarea. Exigente. Requiere de sinestesia y memoria. Las acciones están habitadas por cierta memoria genética que el cuerpo reconoce cuando con el paso de los años, de las décadas, se recuerdan viejos oficios labrados en los huesos por la fuerza de la costumbre, hemos sido moldeados por la repetición y la reproducción. (Concha, 2015, p. 11)

Aquí radica una diferencia principal entre las formas de transmisión que recibieron Viviana y Ramiro, si bien podríamos decir que ambos tuvieron en su niñez los mismos gustemas y tecnemas asociados a su alimentación, en Viviana estos tuvieron que ser rescatados para revivirlos en su cocina, mientras que en su hermano menor, estos estuvieron siempre incorporados en su quehacer. Se fueron conformando, reinventando y arraigando en su forma de cocinar, pues el estar físicamente presente en el acto de cocinar, es crucial para el aprendizaje. Es esa repetición de tareas que nos explica Concha (2015) más arriba, lo que nos permite establecer en nuestra memoria física y mental conocimientos de este tipo.

En cuanto a los hijos/as de Ramiro, vemos que en ellos/as están presentes estos saberes que han sido incorporados tanto por su padre y abuela como por sus

respectivas madres. Por un lado, ya sabemos que la “Mamá Juana” es un referente principal y crucial en el quehacer culinario de todos/as los/as integrantes de la familia a quienes entrevistamos. Por ejemplo Ramiro (25) y Nicole (30) siempre toman a su abuela paterna como referente en torno a secretos de cocina y sabores específicos a la familia Arenas. Por otro lado, vemos que Ramiro (55), como encargado del restaurante y por lo tanto quien conserva el hogar, es tomado como un ejemplo a seguir y a la vez como un instructor intrínseco en el ámbito culinario. Sus hijos/as manifiestan cierta admiración y goce en relación a su comida. Vemos que a través de la imitación, se logra una “continuidad transgeneracional de los gustos” (Montecino, 2004, p. 21), pues sobretodo en la cocina, es más que válido el “aprender mirando”.

Aquí vemos que en Nicole (30) y Ramiro (25) también se manifiesta esta forma de aprendizaje más bien inconsciente, en donde opera una cierta intuición en torno a los gustemas y tecnomas que se deben manejar en la cocina. Esto se demuestra claramente en lo que expresa Ramiro (25) respecto al “sopeo”, que se explica más arriba. Si bien Ramiro tiene claros sus principios e identidad en torno a la noción de no comer carne, esta tradición de la zona está grabada en su cuerpo y mente:

Por ejemplo el tema de cómo hacer las prietas, lo arrollados, eso como que viene bien de familia. O más bien de familia como de acá *cachai*. Entonces como que mucha gente no tiene idea cómo se hace un arrollado po. Pero yo lo tengo así como en la retina por tanto verlo po. El hecho de que corten la carne, como juntan la grasa y después eso se va prensando, con el aliño que es el ají color que te decía con ajo, vinagre, eso después se envuelve todo el arrollado y se deja reposar un buen tiempo para que agarre sabor. Entonces esas son recetas que yo nunca en mi vida las he buscado en internet pero están ahí en mi mente no sé por qué. El tema del arrollado de huaso, todo eso que antes se hacía harta fiesta acá y lo que más se hacía era eso. Lo que te explicaba la otra vez. (Ramiro, 25 años)

Así demostrándose que la memoria colectiva y la incorporación de los saberes culinarios van más allá de los principios individuales o identidades que cada persona se forja para sí misma.

Por otro lado, en Gustavo vemos que si bien los sabores sí están en la memoria de su paladar, los saberes no están en su “retina” como en la de Ramiro (25), pues él a pesar de siempre tener contacto con el lado paterno de su familia, nunca estuvo tan involucrado en el mundo culinario como para aprender a hacer las recetas con sus propias manos.

Ahora, además de su padre como un cocinero consumado en el rubro de vender alimentos, sin duda las madres son un referente importante en el aprendizaje y adquisición de saberes y técnicas. Así lo explica Ramiro respecto a su madre Diana:

Yo creo que siempre aprendí mirando desde pequeño porque yo nací de cierta forma en el restorán y después también me fui a vivir con mi vieja ya 10 años solos. Y yo cacho que ahí ya fue primera escuela po. Mi mamá yo cacho que estuvo ahí pero yo siempre estaba viniendo para acá, para Canela. Mi viejo toda la vida ha cocinado, entonces yo creo que aprendí de todos. De toda la gente que así te nutre de alguna forma gastronómica uno aprende. Mirando, cachai, eso... nunca... para qué te voy a mentir,

nunca he tomado un libro de gastronomía pero sí me gusta entonces como que uno va aprendiendo ahí, mirando *cachai*, viendo videos, tutoriales. Pero podríamos decir que mi mamá fue como ese primer encontrón con la comida. Porque ella cocina muy muy bien, y sabe cocinar de todo po. (Ramiro, 25 años)

Asimismo, Diana (57) también tiene por referente de saberes culinarios a su suegra. Dado que son mujeres las principales transmisoras de conocimientos de cocina, hace sentido que Diana, al casarse con Ramiro, sea parte de esta genealogía culinaria a través de lo que le enseñó la “Mamá Juana” al trabajar en el restaurante con ella.

Así que, fui aprendiendo así, por ejemplo, no sé po, de mi ex suegra aprendí muchas cosas po. Ella... la cazuela por ejemplo, los porotos, me decía, no, a los porotos no hay que echarle ningún aliño. Lo único que se le echa, una cebolla, se le echa orégano y me decía un poco de aceite y nada más porque le quita el sabor los aliños, me decía ella. Y bueno yo, después ya fui ya, no sé po como aprendiendo y no sé po, logré cocinar rico. (Diana, 57 años)

Aquí retomamos la idea que se propone desde las genealogías femeninas, pues suelen ser las mujeres quienes transmiten saberes de cocina y conforman identidades culinarias. En este caso son las madres de Gustavo, Nicole y Ramiro quienes otorgan conocimientos de sabores y las técnicas para llegar a ellos, pero en este caso en particular el padre de ellos/as no se queda fuera. Podríamos decir que Ramiro (55) es una excepción dentro de las genealogías del gusto, dada su permanencia en el mundo gastronómico.

Por último, en una genealogía culinaria de una familia en específico, no puede quedar fuera aquellos miembros de la familia que si bien no son de sangre, sí lo son en términos de cariño y recuerdos en común. Silvia, quien en su juventud fue acogida por Juana para trabajar en el restaurante, es una portadora más de los gustemas y tecnemas de la familia Arenas. Ella explica que de la “Mamá Juana” aprendió tanto de preparaciones y recetas como de valores de vida:

Sí, aprendí cosas, ella era tan luchadora, tan trabajadora. Entonces uno, uno va aprendiendo cosas po. Día a día aprendemos cosas nuevas. ¿Cierto? porque a veces usted, a veces hay días que usted aprende cosas. (Silvia, 60 años)

Antes de llegar a trabajar allí, Silvia no había tenido mucho acercamiento a la cocina. “Pero yo aprendí así.. así cuando ya empecé más a llegar al restorán, empecé a... es que la cocina es un arte pues señorita” (Silvia, 60 años). Aquí una vez más vemos reflejado esa pasión por la cocina que muchas veces transmitió Juana a sus hijos y nietos. Una noción de la alimentación como un elemento simbólico, artístico y emocionante. Esto también fue transmitido a Angelo, hijo de Silvia que es considerado como un hermano más por los/as hijos/as de Ramiro, pues Angelo fue acogido por Juana y su esposo a muy temprana edad, tomándolo como un hijo más en el restaurante Arenas. En él se evidencia la herencia de la familia en cuanto sabores y preparaciones que aprecian. Si bien Angelo no se considera un cocinero, sin duda es receptor de toda una tradición culinaria que lo precede, en cuanto al gusto por la cazuela, el recuerdo de los paseos a la playa asociados a ciertas preparaciones y el uso de ciertos ingredientes

característicos de la zona que están en el imaginario familiar como la harina tostada o el majao.

A fin de cuentas, en toda la familia se nota una clara transmisión de saberes culinarios que van desde ciertas combinaciones de sabores, hasta técnicas y estados de ánimo que se asocian con la comida. Mientras que unos/as aprenden de formas implícitas, inconscientes y a través de repetición, otros/as aprenden preguntando, observando a conciencia e incluso con ayuda externa como lo es el internet u otras personas que se van conociendo con el pasar del tiempo. Mientras que las primeras formas se forjan en una memoria colectiva y una herencia común, las segundas se conforman desde la individualidad, el intelecto y la experiencia que se vive por separado. Es la combinación de ambas perspectivas lo que permite la conformación de una tradición culinaria como son los principios de condimentación de la familia Arenas.

Por último, retomando las categorías de endococina y exococina presentes en la familia, es importante reflexionar en torno a la figura del restaurante y su rol en esta genealogía culinaria. Como se ha apreciado hasta ahora, en todos los discursos de la familia el restaurante es prácticamente sinónimo de casa para ellos/as. Por una parte es crucial la disposición espacial que este tiene, pues además de ser un restaurante, es una pensión donde se alojan huéspedes y actualmente donde vive parte de la familia, así lo explica Ramiro:

Dentro de ese hostel que son como pequeñas cabañas de madera, algunas de ladrillo, otras de metalcon que han construido, más moderno, hay casas. Hay dos casas que son como las casas de nosotros. Y yo vivo en una, mi papá vive en otra, cachai. Vivimos juntos pero... no es como que vivamos todos dentro de una casa. Nos vemos cuando comemos quizás, en eso. (Ramiro, 25 años)

Entonces, el restaurante y su cocina se vuelven parte importante de la convivencia familiar cotidiana, dado que la alimentación se lleva a cabo en este lugar común. Por otra parte, sin duda el restaurante se instala como el hogar de la familia Arenas, pues frases parecidas a “vivir en el restaurante” se repiten a lo largo de todas las entrevistas, lo que nos da luces de cómo es que este lugar que por un lado es público, donde se atienden clientes, se cocina para desconocidos/as y se hacen transacciones, por otro lado es el hogar de una familia y se configura en el ámbito doméstico y privado, donde la familia comparte sus experiencias y vivencias personales en conjunto. Es en este lugar ambivalente entre lo público y lo privado que también se instalan las figuras de sus cocineros como lo fue la Mamá Juana y hoy en día lo es Ramiro (55), pues en ella y él se personifican estas nociones de la endococina en conjunto con la exococina y a su vez se conjugan las figuras de padre/madre que cocina para sus hijos/as con la de cocinero/a de un restaurante que recibe clientes. Al final, fueron esta madre y padre de familia, quienes a la vez eran madre y padre de una cocina, los responsables de forjar este restaurante familiar. “Acá el restorán, este es un restorán de comida de casa. ¿Ya? No es un restorán de carta digamos todavía, aquí nosotros, si viene un cliente, el cliente pregunta por el menú de casa” (Ramiro, 55 años). Generando así un gustema fundamental que trasciende toda la familia y la comida que se le da a sus clientes: el sabor casero y familiar (Ver Anexos N° 6 y 7).

7. CONCLUSIONES

A lo largo de esta investigación pretendimos acercarnos a lo que son los principios de condimentación como elemento esencial de la cocina, y específicamente a caracterizar de manera global cuales son los principios que priman en las cocinas de los miembros de la familia Arenas.

Tras describir las principales recetas que se cocinan y consumen en la familia, se pudo constatar que el sabor que todas portan es el del tema culinario principal que rige en las cocinas de los/as miembros de la familia, el cual corresponde a la combinación de ajo, cebolla, zanahoria, orégano y comino. Al volcarnos a mirar la comida cotidiana de los/as distintos/as integrantes de la familia, se pudo comprobar que la alimentación responde a una necesidad tanto biológica como social, logrando sustentar la idea expuesta por Fischler (1995) del comensal eterno, en donde se conjuga el comensal moderno, quien efectúa cambios y rupturas desde la individualidad, con el comensal inmemorial, representado por aquellos antepasados y memoria colectiva que reina en las distintas formas de alimentarnos y sentarnos a comer alrededor de una mesa.

Ahora, al contextualizar a la unidad social que se investigó, se buscó comprender que la cocina como producto cultural es fiel reflejo de su entorno social. Lo que nos permitiría de alguna forma entender cómo es que estos principios de condimentación se conforman, integran y perduran en la memoria colectiva de una familia y su contexto sociocultural.

Siendo el alimento un factor fundamental de la vida humana, se constató que los principios de condimentación juegan un rol indispensable en este. Al dar cuenta del principal tema culinario que caracteriza y unifica las cocinas de los integrantes de la familia Arenas, vemos que este está constantemente sujeto a reevaluación por parte de los/as cocineros/as, así pudiendo perdurar en su totalidad o en partes, habiendo también cambios y variaciones. Ante esta noción, Isabel Álvarez al comienzo de este trabajo, nos incita a reflexionar y tomar conciencia de aquellos cambios y perduraciones que nos encontramos en la comida.

La gente come no más, nunca reflexiona, la cocina sirve para «llenar la panza» pero no para nutrir la cabeza, la mente, el sentido de pertenencia y la valorización de los alimentos. Este es una de las primeras cosas que hay que trabajar. Muchas veces a los cocineros se les olvida lo que hay detrás de los alimentos, que los platos tienen una mirada, una expresión. (Álvarez, 2017, p. 29)

Afortunadamente, da la impresión de que en la familia Arenas esta valorización y toma de conciencia es cada vez más fuerte y se toma con cariño y a veces nostalgia.

En cuanto a las continuidades presentadas en los principios de condimentación de la familia, se pudo dar cuenta de que el tema culinario principal se ha conservado en la familia por al menos 5 generaciones, lo cual coincide con el registro de estos ingredientes desde hace al menos 200 años en la zona. Al momento de hacer una revisión de estas continuidades en los condimentos utilizados por la familia Arenas, se destaca la idea de que ninguno de los elementos que conforman este principio de

condimentación data de la época prehispánica. El único vegetal que se presenta como un ingrediente sazonador y que puede conformar una variación en el tema principal es el ají, el cual es rara vez mencionado por los/as integrantes de la familia y suele ser utilizado en su formato procesado e industrial.

Aún así, es importante recalcar que a pesar de que en los condimentos no existe una continuidad de larga data, sí se presenta una importante continuidad en otros ingredientes, cuyo uso se remonta a épocas prehispánicas y siguen vigentes hasta el día de hoy en las cocinas de todos/as los/as integrantes de la familia. Con esto nos referimos a los cereales y vegetales almidonados en sus diversas formas: maíz como chuchoca, pastelera y en mazorca; papas hechas puré, hervidas, fritas, en la cazuela o en guisos; zapallo para las sopas y guisos; y los porotos como una importante fuente de alimento en la diario vivir de la familia Arenas. Si bien estos alimentos no fueron considerados ingredientes sazonadores por la definición preconcebida para este trabajo, sí se instala, al menos el maíz- específicamente la chuchoca- como un ingrediente crucial para ciertas preparaciones en términos simbólicos y de sabor, por lo que llega a actuar como condimento en determinadas preparaciones.

En relación a los cambios que se fueron instalando con el pasar de las generaciones de la familia, se destacó una clara diferencia intergeneracional que pasa por nuevas nociones de la alimentación, ligada a otros principios y formas de vida. La carne se instala como un factor importante de ruptura generacional. Mientras que para la generación más vieja, la carne es indispensable y forma parte de tradiciones y el imaginario alimentario de ellos/as, para las generaciones más jóvenes la carne comienza a dejar de ser alimento. Esto nos dio luces de que mientras hayan tradiciones y transmisiones de saberes culinarios, siempre estas estarán sujetas a evaluación de las generaciones venideras, pues si un hábito no concuerda con los valores y formas de vida de los/as jóvenes, es muy probable que este desaparezca en el camino de la transmisión, al no ser reproducido. Así mismo ocurrió con elementos como el uso del apio como ingrediente sazonador o la preparación de mote con leche, una preparación salada que más jóvenes no conocen o prefieren no comer. En cambio, hay ciertas rupturas que ocurrieron hace tanto tiempo que la memoria no alcanza a tomarlas en cuenta y menos aún para explicar el porqué de su desaparición de las comidas de una familia o una comuna entera. Con esto no referimos a la quinoa. Este alimento, que es ampliamente usado en otros países de América y que actualmente se está recuperando su uso en Chile, tiene una amplia representación en el registro arqueológico de la zona. Pero ya en los escritos de la época colonial la quinoa está totalmente ausente y no hay registro de cómo ni por qué este ingrediente queda olvidado en el pasado de la zona del valle del Choapa.

Ahora, sin duda la presencia de determinados gustemas y tecnemas están asociados a ciertas tradiciones y novedades que los/as sujetos tienen por experiencia, las cuales se graban en el cuerpo, la memoria y las emociones. A lo largo de este trabajo se pudo dar cuenta de que el cuerpo y la mente actúan en conjunto como vehículos de lo que es el alimento y la cocina en términos generales. Así se pudo ver en la genealogía del gusto presentada en el último apartado de resultados de este trabajo. La transmisión de conocimiento en torno al alimento se puede llevar a cabo de diversas maneras. Mientras

que unos/as aprenden a través del trabajo y el cocinar en conjunto con su madre o abuela, otros/as buscan recetas e ingredientes nuevos en internet, en sus entornos sociales fuera de la familia, o incluso se encuentran con novedades al movilizarse fuera del entorno familiar, así incorporando nuevas ideas para sus cocinas. Curiosamente, destaca la ausencia de libros de recetas que transmitan de forma escrita estos saberes, es solo Diana (57) quien lleva al menos 3 décadas separada del seno de la familia Arenas, quien conserva un libro con sus recetas , pero solo de repostería.

De todas formas, para quienes buscan estos saberes preguntando e inquiriendo, el aprendizaje se da de una forma consciente y en integrantes que buscan entender e instruirse activamente en el arte de la cocina. En cambio, quienes aprenden ayudando en la cocina, el aprendizaje se da de formas que se vuelven difíciles de explicar, son saberes que están tan incorporados en la mente y el cuerpo que pasan a ser una intuición o un acto automático. Mientras que el cuerpo se nutre de la comida, aprende a cocinar por imitación y procesa los alimentos antes y después de ser ingeridos, la mente le da vida a estos ingredientes inertes, los carga de significado, de emociones y de simbolismos, lo que permite que esta nutrición en ambos sentidos se lleve a cabo tanto de manera individual como de forma colectiva.

Es en lo colectivo que nos encontramos con la trascendencia de esta investigación. Para lograr entender la alimentación como un fenómeno social, es imprescindible entenderla como este factor que se desenvuelve en toda sociedad y en cada etapa de la vida del ser humano. Posicionarnos ante una familia, que tiene su propia historia, sus propias tradiciones, e historias de vida individuales, nos permite llegar a comprender la complejidad de este fenómeno y las variables que lo componen. También entendiendo que la familia tiene sus peculiaridades que la hacen un sistema social complejo que transforma y conforma su propia realidad alimentaria en términos únicos. Como el hecho de que el hogar familiar se materialice en un restaurante. Esto da una idea clara de que la comida y el sabor casero que transmiten entre ellos/as y a sus clientes, es algo trascendental e intrínseco a sus formas de vida.

Algo que sin duda se hizo notar a la hora de adentrarnos a entender la alimentación de los/as Arenas, es lo profundamente arraigada que está la noción de “dar comida” entre todos/as sus miembros. En esto se forja una dinámica familiar que trasciende generaciones y lugares de residencia, y es también parte de lo que le da cohesión a esta familia, el juntarse a comer asado, el visitar el restaurante y ayudar en la cocina o incluso juntarse por separado con los propios/as amigos/as y cocinar con y para ellos/as. Por lo que vemos en la dinámica familiar Arenas, la comida es algo primordial que de alguna forma permite que entre sus miembros haya una relación que va más allá del vínculo sanguíneo, pues vemos lo importante que es el compartir una mesa, tener recuerdos en conjunto y tener un referente común en lo que respecta a los sabores y técnicas de cocina como lo es la figura de la “Mamá Juana”.

Ahora, con el trabajo realizado para esta investigación, pudimos dar cuenta de lo poco abordado que está el tema de los principios de condimentación en todo sentido. Los condimentos son un elemento que si bien son esenciales, por lo general pasan desapercibidos. Así se pudo notar al momento de investigar la trazabilidad histórica de

los ingredientes sazonadores. Notamos que suele haber poco o nulo registro de ellos. Por un lado, suelen tener poco valor nutricional y de peso en lo que respecta a la alimentación física, pero cuando hablamos de “alimentar el espíritu”, estos tienen un valor incalculable. Muchas veces los condimentos pasan desapercibidos, son dados por sentado y no forman parte de los discursos. Pero es en el quehacer, en la emocionalidad, y en los sabores que se buscan, que toman protagonismo. Vemos que los sabores son algo difícil de describir en palabras, más aún si están relacionados con una tradición culinaria que viene desde generaciones y se ha quedado impresa en los cuerpos y mentes de las personas que los viven. Abriendo así la interrogante de cómo los condimentos y temas culinarios reflejan la cultura. ¿Cuánta profundidad abordan? ¿Reflejan fielmente nuestras formas de vida y sociedad?

Por otro lado, el que esta investigación se haya centrado en algo tan íntimo para el paladar como lo son los principios de condimentación de una familia, se convirtió en un verdadero desafío, pues en un contexto de emergencia sanitaria, en donde viajar era imposible, sobretodo para intentar participar en la vida doméstica e interna de una familia, la visibilización de este elemento tan sutil y a la vez primordial, se tuvo que realizar por medios remotos. Esto significó un importante obstáculo, más no un impedimento para entender a la familia y sus costumbres. Para esto, un gran apoyo fue el uso de tecnologías a las que estamos tan acostumbrados/as hoy en día, permitiendo un acercamiento a los discursos de las/os sujetos. De todas formas, es importante recalcar que esto se volvió algo posible dado que la familia y yo nos desenvolvemos en una misma cultura común: el ser chilenos/as. Como se hace notar en este trabajo, los principios de condimentación y las cocinas personales son permeables al contexto sociocultural mayor en el que nos desenvolvemos. Confirmándose así la idea que se plantea al inicio de este trabajo, en donde el trabajo de Montecino y Alvear (2018) nos da luces de las constelaciones culinarias de la región de Coquimbo, que sin duda penetran en las cocinas particulares de Canela y de la familia Arenas. No es coincidencia que en el trabajo citado se mencionen prácticamente los mismos condimentos que en esta tesis, demostrando así que este estudio de caso permite visualizar en profundidad sujetos de estudio pero que se desenvuelven en un sistema mayor, configurándose como un pequeño elemento permeable a lo que ocurre y se acostumbra en la región en que se encuentra.

Es más, en este caso un gran beneficio para entendernos en términos culinarios con la familia Arenas fue el dar cosas por obvias, todos/as sabíamos qué era una cazuela y también se subentiende cosas tan simples como el hecho de que el cilantro siempre se consume fresco, no así el orégano, que en el caso de los/as entrevistados/as, siempre se explicitaba que el uso en sus propias cocinas era fresco. Así permitiéndose una comunicación fluida que no necesitaba de un constante reconocimiento de lo que se estaba hablando. Pero que de todas formas nos deja una importante labor para futuras investigaciones: ¿Cómo llevar a cabo investigaciones cualitativas de forma remota? ¿Cómo dar cuenta de los factores culturales empapados en las vidas de las personas con quienes no se comparten códigos comunes?

Además, entendiendo la situación en que una pandemia azotaba al país y al mundo, todas nuestras vidas cambiaron radicalmente en muchos sentidos, y la cocina y

alimentación no se quedan fuera. A la hora de entrevistar, en los discursos de los miembros de la familia siempre surgió de alguna u otra forma la situación de emergencia sanitaria que se estaba viviendo. Ya sea que cambió formas de trabajo, hábitos alimenticios, afecta en el ánimo u otros muchos aspectos. En esta noción global que sin duda gran parte del mundo se vio afectado, en el seno de la familia Arenas se presentó como un importante suceso, al afectar al rubro de dar comida, ya sea en el RestoBar Arenas, o para las personas de la familia que vendían comida en ferias o de manera independiente. En este caso, aquello que une a la familia como la costumbre de cocinar para otros, lamentablemente los/as une también en que en tiempos de crisis, se vive de formas parecidas, afectando en la economía y organización de los hogares. Llevando a cuestionarse qué tan profundo caló en la alimentación la pandemia. ¿Hubo cambios significativos en las comidas y condimentos? ¿Estos cambios llegaron para quedarse?

Por último, el habernos centrado en una familia en específico, nos permitió acercarnos a analizar el fenómeno alimentario desde una perspectiva nueva, en donde la profundidad temporal se conjugó con la profundidad emocional y corporal. Esto nos entregó una mirada integral de lo que es la cocina y la alimentación en la vida de las personas, más que una necesidad básica biológica, también se instaure como una necesidad básica social, actuando como una forma de cohesión entre distintos individuos. Pudimos dar cuenta de cómo es que la cocina se graba en múltiples dimensiones del ser humano, pudiendo así ser transmitida de diversas maneras y armándose de sentido, valor y una importancia inconmensurable.

Acotar la investigación a solo un elemento constitutivo de la cocina, permitió ahondar en los significados de una manera que quizás no se habría logrado de ser un trabajo de mayor magnitud o que pretendiera abarcar más elementos. Aún así, como explica Elisabeth Rozin, “there is no consistent way to account for the formation of flavor principles; we can only describe them as they exist, note how they are used, and marvel at the culinary and cultural value they seem to possess” (1992, p. xv) Así mismo ocurre con la mención de postres y dulces en el trabajo, si bien estos no forman parte de los principios de condimentación que se manifestaron en este estudio de caso sí son parte importante de la tradición culinaria,

Why this should be so, is not clear; perhaps because we don't really need desserts, they become meaningful as art, as the elaboration of our most fanciful culinary whims. And there can be no doubt that they satisfy that most basic of cravings- for the sweet and the gooey. (Rozin, 1992, p. 226)

Es más, incluso se abre la posibilidad para explorar en futuras investigaciones el uso de los condimentos y los principios de condimentación presentes en preparaciones dulces, ya que sin duda se abre otro extenso universo de condimentos y sabores en las preparaciones azucaradas y postres.

De todas formas, esta tesis que abarca sólo condimentos sin duda se tiene que tomar como un conocimiento relativo y como un pequeño aporte más para aportar al vasto universo de la antropología de la alimentación, pues siempre en un trabajo como este, en que se tuvo un enfoque de tipo etnográfico, en donde las percepciones de personas son plasmadas por un otro, se tiene que tomar conciencia de que, a pesar de ser llevado

a cabo en un constante acto de reflexividad en que me posiciona como investigadora y a la vez como persona, todo lo que se ve, percibe y dice, pasa por un tamiz personal. Porque como ya sabemos, el acto alimentario es un acto universal, que todos/as vivimos durante toda la vida, de distintas maneras y apreciamos desde distintos ángulos. Por lo que definitivamente este trabajo toma forma desde mi experiencia personal, mi pasión por la cocina y amor por los sabores, texturas y sentimientos que causan los condimentos en las preparaciones.

Confío en que este trabajo sea un aporte al mundo de las ciencias sociales y permita dar un paso más hacia el entendimiento y realce de la importancia de los principios de condimentación en las cocinas de las personas, familias y todas las unidades sociales. A partir de lo investigado surgieron muchas interrogantes nuevas y aristas que valen la pena ser estudiadas al ser parte de la alimentación como producto cultural y social. Presentándose ésta como fiel reflejo de los contextos históricos, temporales, sociales e incluso emocionales de las personas y la sociedad.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Alvear, A., Hernández, P., Montecino, S. (2017) *Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario*. Santiago, Chile: Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 4. Universidad de Santiago de Chile.
- Ampuero, G. (1978) *Cultura Diaguita*. Santiago, Chile: Editora Gabriela Mistral; Ministerio de Educación, Departamento de Extensión Cultural. Recuperado el 25 de mayo de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-7771.html>
- Andréu, J. (2018) *Las técnicas de Análisis de Contenido: Una revisión actualizada*. España: Universidad de Granada.
- Appadurai, A. (1981) *Gastro-politics in hindu South Asia*. Estados Unidos: American Ethnologist 8.
- Barrera, D. (2018) *Apicultura chilena: actualización de mercado y estadísticas sectoriales*. Oficina de estudios y políticas agrarias, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 26 de agosto de 2020 en: https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2018/10/articulo-miel_octubre-1.pdf
- Becker, C., Alfonso, M., Misarti, N., Troncoso, A., Larach, P. (2015) *Isótopos estables y dieta en poblaciones prehispánicas del norte semiárido (30°-32° Lat. S.): Una primera aproximación desde el Arcaico Tardío hasta el Período Incaico*. Santiago, Chile: Boletín del Museo Nacional de Historia Natural, Chile, 64: 107-119. Recuperado el 10 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/284030008_ISOTOPOS_ESTABLES_Y_DIETA_EN_POBLACIONES_PREHISPANICAS_DEL_NORTE_SEMIARIDO_30-32_LAT_S_UNA_PRIMERA_APROXIMACION_DESDE_EL_ARCAICO_TARDIO_HASTA_EL_PERIODO_INCAICO

- Belmar, C., Quiroz, L. (2003) *Recursos vegetales y modos de explotación: ¿Qué nos dicen las plantas acerca de sus consumidores? Un estudio de sitios Diaguita en los valles de los ríos Illapel y Chalinga (IV Región)*. Santiago, Chile: Revista Werken N°5, p. 53-60. Recuperado el 1 de julio de 2020 en: https://www.academia.edu/1868077/Hacia_una_integraci%C3%B3n_de_la_arqueolog%C3%ADa_del_Choapa
- Belmar, C. (2004) *El complejo Papudo: Un estudio crítico en la comuna de Los Vilos, cuarta región de Chile*. Arica, Chile: Chungará, Revista de Antropología Chilena. Volumen Especial, 2004. Páginas 1089-1099. Recuperado el 25 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/251068446_El_complejo_papudo_Un_estudio_critico_en_la_comuna_de_los_Vilos_cuarta_regi_on_de_chi_le
- Biblioteca del Congreso Nacional (2020) *Clima y vegetación Región de Coquimbo*. Chile: Biblioteca del Congreso Nacional. Recuperado el 20 de enero de 2021 en: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region4/clima.htm#:~:text=La%20regi%C3%B3n%20de%20Coquimbo%20presenta,y%20templado%20fr%C3%ADo%20de%20altura.&text=Su%20mayor%20caracter%C3%ADstica%20es%20la,de%20ocho%20a%20nueve%20meses.>
- Canales, M. (2006) *Metodologías de investigación social. Introducción a los oficios*. Santiago: Lom Ediciones.
- Cartay, R., Andrade, L. (2017) *Revisión crítica de los principios de condimentación desde las ciencias sociales*. Mérida, Venezuela: Agroalimentaria, vol. 23, núm. 45, 2017. Universidad de los Andes. Recuperado el 2 de febrero de 2021 en: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1992/199255867006/html/index.html>
- Castelleti, J. (2004) *El arte rupestre de Nocui en el Choapa* (Memoria de Título). Santiago, Chile: Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales. Recuperado el 28 de mayo de 2020 en: http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2004/castelleti_j/sources/castelleti_j.pdf
- CNCA [Consejo nacional de la cultura y las artes] (2017) *Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*.
- Concha, L. (2018) *Genealogías culinarias en Popayán: 70 años de transmisión generacional en las cocinas caucanas*. Congreso del Patrimonio Gastronómico 2018. Universidad de la Defensa Nacional (UNDEF): Buenos Aires, Argentina.
- Counihan, C. (1999) *Food, Power, and Female Identity in Contemporary Florence*. En *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Nueva York, EEUU: Routledge.
- De Ovalle, A. (1646) *Historica relacion del Reyno de Chile y de las misiones y ministerios que exercita en la Compañía de Jesus*. Roma, Italia: Por Francisco Caballo. Recuperado el 21 de abril de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8380.html>

- De Rosales, D. (1877) *Historia General de el Reyno de Chile, Flandes Indiano: Tomo I*. Valparaíso, Chile: Imprenta del Mercurio. Recuperado el 14 de abril de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8023.html>
- De Vivar, G. (1966 [1558]) *Crónica y relación copiosa y verdadera de los reynos de Chile*. Santiago, Chile: Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina. Recuperado el 9 de abril de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8175.html>
- Delgado, J., Gutiérrez, J. (2007) *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales*. España: Editorial Síntesis.
- Delgado, R., Delgado, M. (2010) *De gustemas y tecnemas: identidades culinarias de sabores y saberes*. Maguaré: Homenaje a Claude Lévi-Strauss. issn 0120-3045 · páginas 123-135. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Díaz, S., Mendoza, V., Porras, C. (2011) *Una guía para la elaboración de estudios de caso*. Razón y Palabra, Primera Revista Electrónica en América Latina Especializada en Comunicación. N°75. México: Universidad Central del Ecuador, Tecnológico de Monterrey, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., Varela-Ruiz, M. (2013) *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Investigación en Educación Médica vol.2 no.7. México
- Fischler, C. (1995) *El (H)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Editorial Anagrama.
- Ginzburg, C. (1999) *El Queso y los Gusanos. El cosmos, según un molinero del siglo XVI*. Muchnik Editores: Barcelona.
- Gómez, P. (1993) *Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias*. Barcelona, España: Anthropologica. Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría. Núm 13-14:91-111.
- Gracia, M. (2009) *¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género*. Caderno Espaço Feminino | v. 21 | n. 1 |. Recuperado el 14 de enero de 2021 en: <http://200.19.146.79/index.php/neguem/article/view/3695>
- Halbwachs, M. (1968) *Memoria colectiva y memoria histórica*. Traducción de un fragmento del capítulo II de *La mémoire collective*, París, PUF. Recuperado el 12 de enero de 2021 en: http://ih-vm-cisreis.c.mad.interhost.com/REIS/PDF/REIS_069_12.pdf
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. 5° edic. Perú: Mc Graw Hill.
- INE Coquimbo (2019) *Análisis Censo de Población y Vivienda 2017: Región de Coquimbo*. Instituto Nacional de Estadística, Dirección Regional de Coquimbo. Recuperado el 20

de julio de 2020 en:
https://regiones.ine.cl/coquimbo/estadisticas#An%C3%A1lisis_Censos

Jackson, D., Méndez, C. (2005) *Reocupando el espacio: Historia de un asentamiento multicomponente, sus relaciones inter-sitios y los cambios paleoambientales de la costa del Choapa*. Santiago, Chile: Revista Werken, No 6, Primer Semestre. Pág. xx-xx. Recuperado el 23 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/285885158_Reocupando_el_espacio_Historia_de_un_asentamiento_multicomponente_sus_relaciones_inter-sitios_y_los_cambios_paleoambientales_de_la_costa_del_Choapa

James, N., Busher, H. (2016) *Online Interviewing: Chapter 15*. Inglaterra: University of Leicester.

Labrada, R., Caseley, J.C., Parker, C. (1996) *Manejo de Malezas para Países en Desarrollo. (Estudio FAO Producción y Protección Vegetal - 120)*. Roma, Italia: FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Latcham, R. (1910) *Los Changos de las costas de Chile*. Santiago, Chile: Imprenta Cervantes. Recuperado el 22 de mayo de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8413.html>

Leccardi, C., Feixa, C. (2011) *El concepto de generación en las teorías sobre la juventud*. Última Década, N°34. CIDPA. Valparaíso, Chile. PP. 11-32. Recuperado el 14 de enero de 2021 en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-22362011000100002

Lévi-Strauss, C. (2013) *The Culinary Triangle*. En *Food and Culture: A Reader*. Ed. Carole Counihan y Penny Van Esterik. Nueva York, Estados Unidos: Routledge.

Lévi- Strauss, C. (1995) *Antropología estructural*. Barcelona, España: Ediciones Paidós S.A.

Lewis, O. (1964) *Los hijos de Sánchez*. México: Fondo de Cultura Económica. Recuperado el 14 de abril de 2021 en: <https://cursosluispatinoffyl.files.wordpress.com/2014/01/lewisoscarlos-hijos-de-sanchez1961.pdf>

López, P., Labarca, R., Núñez, L. (2003) *Nivel I Quereo: Una discusión acerca del poblamiento temprano en la provincia del Choapa*. Santiago, Chile: Revista Werken N°5, p. 15-20. Recuperado el 30 de junio de 2020 en: https://www.academia.edu/1868077/Hacia_una_integraci%C3%B3n_de_la_arqueolog%C3%ADa_del_Choapa

López, P., Cartajena, I., Santander, B., Pavlovic, D., Pascual, D. (2013) *Camélidos domésticos en el Valle de Mauro (Norte Semiárido, Chile): múltiples análisis para un mismo problema*. Buenos Aires, Argentina: Intersecciones en Antropología 16: 101-114. Recuperado el 3 de junio de 2020 en:

https://www.researchgate.net/publication/281495125_Camelidos_domesticos_en_el_Valle_de_Mauro_Norte_Semiarido_Chile_multiples_analisis_para_un_mismo_problema

- Molina, J. I. (1788) *Compendio de la de la Historia Geografica, Natural y Civil del Reyno de Chile, Primera parte*. Madrid, España: Por Don Antonio de Sancha. Recuperado el 27 de abril de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8028.html>
- Montecino, S. (2004) *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago, Chile: Museo Chileno de Arte Precolombino. Recuperado del 26 de enero de 2021 en: <https://museo.precolombino.cl/wp-content/uploads/2020/09/Cocinas-mestizas-de-Chile.pdf>
- Montecino, S. (2009) *Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile*. Revista chilena de literatura. Sección Miscelánea. Santiago, Chile.
- Montecino, S., Foerster, R. (2012) *Identidades en tensión: devenir de una etno y gastropolítica en Isla de Pascua*. Talca, Chile: Universum N°27, vol °I, Universidad de Talca.
- Montecino, S., Alvear, A. (2018) *Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la región de Coquimbo*. Santiago, Chile: Fondo para la Innovación Agraria.
- Moreno, I., Ramírez, A., Plana, R., Iglesias, L. (2001) *El cultivo del trigo. Algunos resultados de su producción en Cuba*. La Habana, Cuba: Cultivos Tropicales, vol. 22, núm. 4, 2001, pp. 55-67 Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas
- Odepa, Ciren (2018) *Catastro frutícola: Región de Coquimbo*. Principales resultados, Julio 2018. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias y Centro de Información de Recursos Naturales, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 14 de agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/catastros-fruticolas/catastro-fruticola-ciren-odepa>
- Odepa (2019) *Región de Coquimbo: Informativo Regional*. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 6 de agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/ficha-nacional-y-regionales>
- Odepa (2019) *Superficie Cultivada con Hortalizas*. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 21 de agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/estadisticas-productivas>
- Odepa (2020) *Directorio Agroindustria Hortofrutícola*. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 19 de Agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/catastros-fruticolas>
- Odepa (2020) *Información regional de superficie sembrada, producción y rendimientos*. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 21 de agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/estadisticas-productivas>

- Odepa (2020) *Informe con detalle regional y mensual (Pecuario). Beneficio de ganado bovino*. Oficina de estudios y políticas agrarias, Ministerio de Agricultura. Recuperado el 25 de agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/informe-con-detalle-regional-y-mensual-pecuario>
- Pavlovic, D., Troncoso, A., Becker, C., Rodríguez, J., González, P. (2010) *Escobillados, cuarto estilo y grandes contenedores. El conjunto alfarero Diaguaita durante el Período Inca en la provincia del Choapa*. Valdivia, Chile: Actas XVII Congreso Nacional de Arqueología Chilena, Actas 1. Recuperado del 16 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/301624006_Escobillados_cuarto_estilo_y_grandescontenedores_El_conjunto_Alfarero_Diaguaita_durante_el_periodo_Inca_en_la_Provinciadel_Choapa
- Pernasetti, C. (2011) *Comer y recordar. La cocina tradicional y la memoria colectiva*. En Schmucler, Héctor (comp.): Encuentro internacional "Fecundidad de la memoria. Desafíos del presente a los usos del pasado en América Latina" Centro de Estudios Avanzados, UNC. Córdoba, 14, 15 y 16 de noviembre de 2011 ISBN: 978-987-1751-03-7. Recuperado el 12 de enero de 2021 en: https://www.academia.edu/18891702/Comer_y_recordar_La_cocina_tradicional_y_la_memoria_colectiva
- Pino, M., Troncoso, A., Belmar, C., Pascual, D. (2018) *Bedrock mortars in the semiarid north of Chile (30°S): Time, space, and social processes among late Holocene hunter-gatherers*. Estados Unidos: Latin American Antiquity, pp. 1–20. Recuperado el 23 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/327893915_2018_Bedrock_mortars_in_the_semiarid_north_of_Chile_30_s_Time_space_and_social_processes_among_late_holocene_hunter-gatherers
- Rosas, G. (2018) *La cocina: un escenario para la reconstrucción de memoria*. Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de ciencias políticas y relaciones internacionales. Recuperado el 12 de enero de 2021 en: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/40662/articulo%20principal.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Rozin, E. (1992) *Ethnic Cuisine: How to create the authentic flavors of over 30 international cuisines*. Penguin Books USA Inc. Estados Unidos.
- Rozin, P. (1987) *Psychobiological Perspectives on Food Preferences and Avoidances*. En *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Harris, M., Ross, E. (Ed.) Philadelphia, USA: Temple University Press.
- Rozin, P. (1995) *Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias*. En *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. España: Publicaciones Universidad de Barcelona.

- Ruiz, M.R., Aguirre, G. (2015) *Etnografía virtual, un acercamiento al método y a sus aplicaciones*. Colima, México: Estudios sobre las Culturas Contemporáneas, vol. XXI, núm. 41. Universidad de Colima-
- SAG (2018) *Catastro vitícola nacional*. Servicio Agrícola y Ganadero, División de protección agrícola y forestal, subdepartamento de viñas, vinos y bebidas alcohólicas. Recuperado el 19 de agosto de 2020 en: <https://www.odepa.gob.cl/estadisticas-del-sector/catastros-fruticolas>
- Salatino, P. (2014) *Ontología, memoria colectiva y narrativas del pasado entre las comunidades rurales del Norte chico, IV Región, Chile*. Cáceres, España: La Descommunal: Revista iberoamericana de patrimonio y comunidad, Año 2. Pag. 449-460. Recuperado el 16 de junio de 2020 en: <http://ladescommunal.com/>
- Schidtmeyer, P. (1824) *Travels into Chile over the Andes in the years 1820 and 1821*. Londres, Inglaterra: Longman, Hurst, Rees, Orme Brown & Green. Recuperado el 13 de mayo de 2020 en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-10336.html>
- Seguel, R. (2007) *Conservación y tafonomía en la costa semiárida de Chile: una síntesis crítica*. Santiago, Chile: Revista Conserva, N°11. Recuperado el 30 de junio de 2020 en: https://www.cncr.gob.cl/611/w3-article-4671.html?_noredirect=1
- Sernapesca (2019) *Anuario estadístico de pesca y acuicultura*. Servicio nacional de pesca y acuicultura, Ministerio de Economía Fomento y Turismo. Recuperado el 26 de agosto de 2020 en: <http://www.sernapesca.cl/informacion-utilidad/anuarios-estadisticos-de-pesca-y-acuicultura>
- Sevilla, C. (2007) *La Memoria desde el Fogón: espacios y prácticas culinarias como texto y objeto de estudio histórico*. II Congreso Ecuatoriano de Antropología y Arqueología, Tomo 2. Quito: Abya Yala.
- Troncoso, A., Pavlovic, D., Becker, C., González, P., Rodríguez, J. (2004) *Césped 3, asentamiento del período diaguita-incaico sin cerámica diaguita fase iii en el curso superior del río Illapel, iv región, Chile*. Arica, Chile: Chungara, Revista de Antropología Chilena. Volumen Especial, 2004. Páginas 893-906. Recuperado el 19 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/251068300_Cesped_3_asentamiento_del_periodo_diaguitaincaico_sin_ceramica_diaguita_fase_iii_en_el_curso_superior_del_rio_illapel_iv_region_chile
- Troncoso, A., Becker, C., Pavlovic, D., González, P., Rodríguez, J., Solervicens, C. (2009) *El sitio LV099-B "Fundo Agua Amarilla" y la ocupación del período incaico en la costa de la provincia del Choapa, Chile*. Arica, Chile: Chungara, Revista de Antropología Chilena. Volumen 41, No 2, 2009. Páginas 241-259. Recuperado el 16 de junio de 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/271214664_EL_SITIO_LV099-B_FUNDO_AGUA_AMARILLA_Y_LA_OCUPACION_DEL_PERIODO_INCAICO_EN_LA_COSTA_DE_LA_PROVINCIA_DEL_CHOAPA_CHILE

Villalón, D. (2016) *El Arcaico Tardío en el Norte Semiárido. Una Mirada desde la Ocupación Interior del Valle El Mauro. Provincia del Choapa, IV Región, Chile.* (Tesis de pregrado). Santiago, Chile: Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile. Recuperado el 3 de julio de 2020 en: <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/152312/El%20arcaico%20tard%C3%ADo%20en%20el%20Norte%20Semi%C3%A1rido.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

9. ANEXOS

9.1 Anexo N°1: Tabla de codificación

Categorías	Códigos
PRODUCTOS	cereales y derivados, vegetales, frutas, algas, cabrito, legumbres, cocho/ulpo, pescados y mariscos, animales, disponibilidad productos, caro/barato, condimentos, producción alimentos, sequía, sabor.
PREPARACIONES	al jugo, de choclo, sopa/caldo, ceviche, pino, charquicán, once, asado, postre, masas, guiso, hervido, pollo al fiambre, dulces, conejo al escabeche, cazuela, no-recetas, pantrucas, condimentos, cocho/ulpo, empanadas, legumbres, cabrito, gusto, sabor.
TRABAJO	mama juana, tata nene, restorán, agua dulce, cocinar para otros, covid, lugar de residencia, movilidad, no-recetas, comida especial.
JÓVENES	comida extranjera, vida de ahora, comer sano, vegana/vegetariana, cocinar para uno, lugar de residencia, movilidad, no-recetas, efectos corporales.
ABUELA	saberes cocina, gusto, sabor, sentimientos/emociones, mama juana, cazuela, movilidad.
TRADICIONES	comida especial, sopeo, vida de antes, cabrito, asado, cazuela, familias No Arenas, Mama Juana, once, condimentos.

9.2 Anexo N°2: Postres



Mote con huesillos



Leche asada

9.3 Anexo N°3: Dulces



Picarones



Clásica torta de manjar con duraznos

9.4 Anexo N°4: A la parrilla



Churrascas con queso de cabra



Asado de cabrito

9.5 Anexo N°5: Sopeo



Ramiro participando de un sopeo tras matar un chancho a la chilena.

9.6 Anexo N°6: El RestoBar Arenas, atendido por su dueño.



Viviana, Juana y Ramiro en el restaurante del



Ramiro (25), Ramiro (55) y Juana en la cocina del restaurante.

9.7 Anexo N°7: Menú RestoBar Arenas



Menú en pizarra fuera del restaurante y menú digital publicado en las redes sociales del RestoBar Arenas.