



Universidad de Concepción
Dirección de Postgrado
Facultad de Humanidades y Arte – Programa de Magister en Arte y
Patrimonio



Cocina en Llico | perspectivas de su patrimonialización

Tesis para optar al grado de Magister en Arte y Patrimonio

REBECA OLEA PIETRANTONI
CONCEPCIÓN-CHILE
2016

Profesor Guía: Natascha de Cortillas Diego
Dpto. de Artes Plásticas, Facultad de Humanidades y Arte
Universidad de Concepción

Resumen

La cocina es comprendida como un conjunto de prácticas, saberes y sabores enseñados, aprendidos y reproducidos a través de dos o más generaciones. Estas prácticas se encuentran arraigadas no solo a la memoria de las familias y comunidades, sino que también a las características ambientales y culturales de los territorios donde estas comunidades se articulan y vinculan, transformándose así en un referente vivo a la hora de proyectar el patrimonio de una comunidad.

El patrimonio, así como los procesos tendientes a su valorización, sugiere la articulación de una serie de acciones legislativas, políticas y sociales de categorización. Su lectura, se centra en una reducción y simplificación de los procesos y personas que construyen los posibles patrimonios, disgregando en su definición las dimensiones materiales e inmateriales de estos. Dentro de este contexto, la investigación propuesta se sitúa en un posible proceso de patrimonialización de la cocina tradicional, la cual será descrita y analizada desde el marco normativo legislativo e institucional del patrimonio en Chile y sobre las prácticas y procesos asociados a la cocina desarrollada en Llico, región del Bío Bío.

Palabras claves: Cocina, patrimonio, instrumentos legislativos patrimoniales, Llico.

Índice general

Capítulo	1.	Introducción	8-14
	1.1	Exposición general del tema y relevancia como objeto de investigación	9
	1.2	Diseño de investigación: Hipótesis, objetivos y metodologías.	12
Capítulo	2.	Marco teórico	15-27
	2.1	Patrimonio e identidad	17
	2.2	Memoria y tradición	20
	2.3	Cocina tradicional	22
Capítulo	3.	Metodología	28-36
	3.1	Construcción del territorio: Llico	29
	3.2	Proceso de trabajo	30
	3.2.1	Entrevistas individuales y colectivas	31
	3.2.2	Tabulación de contenidos	33
	3.2.3	Tabulación catastro gastronómico	34
	3.2.4	Tabulación expedientes UNESCO y legislación patrimonial en Chile	35
Capítulo	4	Resultados	37-82
	4.1	Cocina tradicional de Llico	38
	4.1.1	Técnicas y métodos de la cocina tradicional	43
	4.1.2	Preparaciones, remplazos y desusos	49
	4.1.3	La cocina hoy: ¿A qué se enfrenta la cocina tradicional?	55
	4.2	Patrimonio	62
	4.2.1	De la mesa japonesa a la cocina tradicional mexicana	68
	4.2.2	Cuerpo legislativo y gestión del patrimonio en Chile	72
	4.2.3	La cocina patrimonial: Catastro SIGPA	79
Capítulo	5.	Conclusiones	83-88
Capítulo	6.	Bibliografía	89-96
Capítulo	7.	Anexos	97-148

7.1	Pauta de entrevista semiestructurada	98
7.2	Transcripción textual de entrevistas semiestructuradas	99-109
7.3	Tabulación de contenidos entrevistas semiestructuradas	110-129
7.4	Catastro gastronómico SIGPA	130-139
7.5	Criterios de inscripción para Lista Representativa	140-142
7.6	Tabulación cronológica de la gestión y legislación del patrimonio en Chile	143-148



Índice de gráficos, figuras, imágenes y tablas

Gráfico	1	Inscripción histórica de Lista representativa	66
Gráfico	2	Recurrencias en categorías SIGPA	82
Figura	1	Relación de conceptos	16
Figura	2	Cocina en Llico	42
Imagen	1	Caleta de Llico, vista desde acceso sur	29
Imagen	2	Caldillo	41
Imagen	3	Invernadero	44
Imagen	4	Pescados secados al sol	46
Imagen	5	Ternero	47
Imagen	6	Preparando la comida	51
Imagen	7	Señora Juanita en su cocina	54
Imagen	8	Manipuladoras de alimentos en su cocina	57
Imagen	9	Registro gastronómico SIGPA	81
Tabla	1	Métodos y fuentes	14
Tabla	2	Conceptos	17
Tabla	3	Características de la cocina según Messer (2006)	23
Tabla	4	Dimensiones de la cocina	24
Tabla	5	Factores que definen el gusto	25
Tabla	6	Procesos de tensión	26
Tabla	7	Actividades desarrolladas en terreno	31
Tabla	8	Personas entrevistadas y ocupaciones	32
Tabla	9	Tabulación de contenidos	33
Tabla	10	Tipos De cocina categorizadas en SIGPA	34
Tabla	11	Cocinas patrimoniales	35
Tabla	12	Relación de la cocina tradicional y preparaciones	39
Tabla	13	Participación de la familia en la cocina	39-40
Tabla	14	Producción y preparación en la cocina tradicional	43
Tabla	15	Técnicas, métodos y productos tradicionales	44-45
Tabla	16	Técnicas, métodos y productos	48
Tabla	17	Espesantes del trigo	49
Tabla	18	Variantes de la cazuela	50

Tabla	19	Preparaciones de Llico	52-53
Tabla	20	Factores de sustitución alimentaria en Llico	53
Tabla	21	Condiciones internas y acceso	56
Tabla	22	Acceso y limitantes de la cocina tradicional	59
Tabla	23	Convenciones sobre patrimonio e inmaterialidad	62
Tabla	24	Finalidades de la convención	63
Tabla	25	Ámbitos del patrimonio inmaterial y tipos de prácticas	63-64
Tabla	26	Medidas de salvaguarda	65
Tabla	27	Criterios para Lista representativa	67
Tabla	28	Características de la cocina para primer criterio	69
Tabla	29	Medidas de salvaguarda para segundo criterio	70-71
Tabla	30	Transmisores del patrimonio	71
Tabla	31	Objetivos y medidas de línea estratégica de Patrimonio, identidad y diversidad	74
Tabla	32	Ratificación de convención	76
Tabla	33	Estrategias del patrimonio inmaterial en política cultural 2011-2016	77
Tabla	34	Ficha de registro Lugar Gastronómico	80



Siglas

CNCA	Consejo Nacional de la Cultura y las Artes
CRESPIAL	Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina
DAEM	Dirección de Educación Municipal
DIBAM	Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FIA	Fundación para la Innovación Agraria
FUCOA	Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro
INE	Instituto Nacional de Estadísticas
PAE	Programa de Alimentación Escolar
PCI	Patrimonio Cultural Inmaterial
SIGPA	Sistema de Información para la Gestión Patrimonial
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura



CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

1. Introducción

1.1 Exposición general del tema y su relevancia como objeto de investigación

Las distintas acciones involucradas en el acto de cocinar reflejan los saberes y visiones que una comunidad establece entre su cocina y el territorio que esta habita. Estas acciones construidas a diario y reproducidas cotidianamente en cada hogar singularizan y particularizan a los grupos que las practican, expandiendo así la relación vital que una comunidad establece con sus alimentos a otras dimensiones dentro de la vida productiva, cultural y social.

La comida no solo satisface las necesidades de supervivencia básica de una comunidad, si no que integra -además- un ejercicio constante de memorización hacía las prácticas y preparaciones reproducidas y mantenidas generación tras generación. Los recuerdos, relatados y reproducidos día a día, impregnan de sentido y significado a la cocina de una comunidad, siendo sus sabores pretéritos el punto de encuentro entre la tradición y las prácticas cotidianas. La transmisión, asumida y transferida desde el relato, no solo adopta la oralidad como vehículo de conocimiento, sino que integra saberes que se visualizan y sienten en cada una de sus preparaciones. Aprendemos y reconocemos la comida de lo que hemos probado y observado, de los olores combinados que emanaban de la cocina familiar y de lo que sentimos cuando esta es preparada y servida.

La tradición arrastrada en las cocinas, remite por tanto, a una tradición viva con repercusiones profundas en las formas de entender y extender la vida cotidiana. Localizada en cada casa, la cocina es escenario activo de las transformaciones, adaptaciones y re-producciones del cocinar/comer, visualizándose a través de ella las preferencias alimentarias capaces de trascender en el tiempo. La cocina se desarrolla dentro de un contexto material concreto, es decir está condicionada al acceso y disponibilidad de los alimentos utilizados en las preparaciones, no es ajena en este sentido a las influencias económicas, ambientales y políticas de los territorios donde se desarrolla.

El acceso, comprendido desde la dualidad local/global, permite situar cómodamente a la industria alimentaria en una relación desigual con los productores locales, quien se ven obligados a transformar sus producciones y preparaciones ante una oferta desmedida de productos alimentarios instantáneos, semillas modificadas y la masificación de preparaciones industrializadas. Desde las comunidades locales es posible advertir la sustitución de algunos de los alimentos utilizados en sus preparaciones tradicionales, el desuso de preparaciones laboriosas y la disminución de la autoproducción de los alimentos.

Los procesos económicos vinculados a la producción, industrialización y comercialización de los alimentos, junto con los cambios en las jornadas laborales/escolares y la globalización de los patrones de consumo, regulan y homogenizan en gran medida los gustos contemporáneos. En ese sentido, el acceso a la tierra limita la producción y diversidad de los cultivos locales, empujando así a los pequeños productores al monocultivo extensivo, sirviendo estos como insumo esencial para la producción alimentaria industrial. La tierra, es igualmente ocupada con otros tipos de cultivos no alimenticios, siendo sustituidos los cultivos tradicionales, en el contexto regional, por plantaciones de pino y eucaliptus, quedando de igual manera condicionada la cría de vacas, ovejas, cerdos y aves de corral, entre otros.

Desde esta arista, la tradición de la cocina se encuentra restringida a la comercialización de los productos que componen sus platos, siendo remplazada la comida tradicional cocinada en casa por una serie de alimentos procesados, de fácil acceso, preparación o consumo. Las comunidades rurales por su parte, al carecer de suelos y cultivos locales, dependerán de la compra y venta, condicionando así sus preparaciones a la oferta local.

A partir de lo anterior la proyección de estas cocinas como patrimonios -entendiendo a este patrimonio como el encuentro material e inmaterial de una serie de prácticas, conocimientos, preferencias y visiones colectivas entabladas entre una comunidad y el medio natural, cultural y social que esta construye- encierra distintos desafíos desde su propia conceptualización y jurisdicción. El patrimonio se encuentra regulado por un discurso globalizado de valorización de los aspectos más trascendentales en la identidad y pertenencia de las comunidades, siendo necesario en este sentido desarrollar en los contextos locales políticas acordes a las características territoriales y culturales de las comunidades donde se desarrollan estas cocinas.

Bajo este contexto, la investigación se centrará en la proyección de un proceso de patrimonialización de la cocina tradicional, en donde se evidenciarán las distintas dimensiones que arrastran estas cocinas, las cuales se manifiestan a través de sus prácticas y conocimientos, vitalizando así posibles lecturas y relecturas del mismo. Pondrá en tensión, de igual manera, la postura institucional y legislativa de valorización de los patrimonios, desde la interpretación del Estado de Chile a las convenciones internacionales sobre identificación y rescate del patrimonio cultural inmaterial, con la descripción y análisis de la cocina tradicional reproducida y practicada en la caleta de Llico.

Llico es una pequeña caleta localizada al sur del golfo de Arauco, región del Bío Bío. Se encuentra poblada por 586 personas, según el Censo preliminar¹, distribuyéndose estas en 187 hogares. Como objeto de estudio, la caleta permitirá analizar las relaciones establecidas entre cocina y tradición, siendo fundamental en este análisis la comprensión de las condiciones materiales que han dado forma a lo que hoy es Llico. Cercado de plantaciones forestales, de una reducción permanente del suelo agrícola y acotado por las cuotas de pesca y extracción de Huevo y Taquilla, el lugar de estudio permitirá explorar las distintas aristas que posee la cocina tradicional bajo estas condiciones.

La investigación además realiza una revisión de los expedientes de inscripción de la cocina de tres países en la Lista Representativa del Patrimonio Mundial Inmaterial, expedientes que no solo permiten comprender cuales son los parámetros comunes de valorización de la cocina tradicional, sino que además sirven de contraste y referencia para el análisis de las condiciones a las cuales se enfrenta la cocina de Llico, así como de la interpretación institucional local de estas normativas patrimoniales.

Las inscripciones de la Lista Representativa del Patrimonio Mundial Inmaterial, se enmarcan dentro de las acciones de resguardo del patrimonio, siendo este reconocimiento entendido como un eje articulador de la salvaguarda de estos. En este contexto se revisaran las inscripciones de La comida gastronómica de los franceses (2010), La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva (2010) y Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo (2013). UNESCO precisa en la Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales (2005) que la salvaguarda debe ser entendida como; ‘...las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal...’ (Art.º 2 inciso 3), siendo fundamental en este sentido la vinculación de los estados partes, siendo ratificada la aceptación y participación del Estado Chileno a Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (2003) el 10 de diciembre de 2008.

En el contexto local, la ratificación y posterior sociabilización del patrimonio relacionado con la cocina tradicional, es asumida hoy institucionalmente por el Sistema de Información para la Gestión Patrimonial (SIGPA), mediante el registro ciudadano de las cocinerías típicas, restaurantes y picadas locales, entre otros establecimientos. SIGPA es parte del programa de Patrimonio Cultural del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA), institución que

¹ Resultados preliminares censo de población y vivienda 2012

tiene por objetivo ‘...apoyar el desarrollo de las artes y la difusión de la cultura, contribuir a conservar, incrementar y poner al alcance de las personas el patrimonio cultural ...’ (art. ° 2, Ley 19.891). Este registro se encuentra volcado a una identificación por parte de la comunidad de los lugares que presentan ciertas características distinguibles colectivamente como patrimoniales, vinculando y estableciendo, mediante este registro, el reconocimiento de la comunidad sobre estos establecimientos.

Siguiendo con lo anterior, las oportunidades que presenta esta investigación como aporte a la discusión patrimonial se centran en dos premisas; (1) la problematización de la cocina y (2) su patrimonialización. Desde su problematización, es preciso señalar que el patrimonio de la cocina o el reconocimiento de la cocina tradicional como patrimonio, es un tema atingente en la discusión académica, pública y ciudadana, entendiéndose esta última arista como un insipiente interés por saber cocinar, por conocer y recuperar algunos lugares tradicionales de comercialización de comida y por la marquetización de lo tradicional como fuente de reconocimiento de un pasado colectivo. Su investigación por tanto contribuye a nutrir los diversos estudios sobre la cocina en Chile, incluyendo y examinando las relaciones sociales y productivas asociadas a la cocina.

Desde lo patrimonial, esta investigación pone en dialogo dos posibles lecturas de un proceso de patrimonialización; la institucional y la que proviene de la propia comunidad. A partir de esta tensión, se pondrá de manifiesto una serie de dificultades y desafíos suscitados a la hora de proyectar una práctica cotidiana como patrimonio, asumiendo en este ejercicio la complejidad de clasificación de la cocina tradicional dentro de la dualidad material e inmaterial que encierra implícitamente lo patrimonial, siendo fundamental en este análisis el contraste propuesto entre las normativas institucionales de regulación y gestión del patrimonio y la práctica de la cocina tradicional.

1.2 Diseño de investigación: Hipótesis, objetivos y metodologías

La cocina proyectada como el conjunto de saberes y prácticas involucradas en el acto de cocinar, se localiza en la memoria más próxima y cotidiana, vinculando en cada una de sus preparaciones la transmisión intergeneracional de una identidad y memoria compartida. Otorga por lo tanto autoidentificaciones y valorizaciones comunes hacía lo que se come, validándose y reafirmandose en su práctica como parte del patrimonio vivo de una comunidad. La proyección de la cocina como patrimonio, desde esta perspectiva, ofrece por tanto una doble lectura siendo central en su discusión la tensión proyectada entre la gestión institucional del patrimonio y las características y formas que adopta la cocina tradicional practicada. A partir de lo anterior las hipótesis planteadas son:

1. La cocina tradicional, puede ser entendida bajo un proceso de patrimonialización, si esta es valorada y reconocida desde la memoria y práctica de una comunidad.
2. El patrimonio puede ser valorizado a partir de la cocina tradicional de una comunidad siempre y cuando este sea individualizado y categorizado, excluyendo así las dimensiones socioculturales que arrastra la cocina desde su normación institucional.

El objetivo general que persigue esta investigación por tanto, se centra en el análisis del marco normativo institucional y los instrumentos de gestión patrimonial vigentes y ratificados en Chile de cara a un posible proceso de patrimonialización de la cocina tradicional de Llico. Para el desarrollo de esta investigación se trabajó con cuatro objetivos específicos: (1) Analizar el marco constitutivo de reconocimiento de las cocinas como patrimonio por UNESCO, a partir de los expedientes de inscripción de tres cocinas tradicionales a la Lista Representativa del Patrimonio Mundial Inmaterial, (2) Describir el marco normativo y los instrumentos de gestión patrimonial vigentes en Chile, a partir de la ratificación del estado chileno a convenciones UNESCO, (3) Explorar las distintas dimensiones de la cocina tradicional de la caleta de Llico, (4) Proyectar la factibilidad normativa de patrimonialización de las cocinas tradicionales.

La metodología de trabajo desarrollada fue cualitativa y relaciono el análisis de distintos documentos con injerencia patrimonial, junto con el análisis de entrevistas semiestructuradas realizadas a cocineras de Llico. Dentro de los documentos oficiales nacionales, se realizó un seguimiento legislativo de lo patrimonial, así como de las distintas publicaciones realizadas por instituciones gubernamentales sobre el patrimonio, lo inmaterial y la cocina. Desde la documentación internacional se analizaron las convenciones, reuniones y recomendaciones relacionadas con el patrimonio inmaterial. La siguiente tabla sintetiza la relación de los métodos y fuentes que se utilizaron para el desarrollo de esta investigación en relación a los objetivos específicos planteados.

Tabla nº 1 Métodos y fuentes

Obj. Esp.	Métodos y fuentes
1	Revisión de documentos: -Convención de la UNESCO para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (2013) -Expediente de inscripción en Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad -Otras convenciones relacionadas con el patrimonio cultural
2	Tabulación y entrevistas: -Revisión de documentos oficiales; leyes, cuentas públicas, proyectos de ley e informes y publicaciones institucionales; revistas, licitaciones, proyectos y contenido público en web y elaboración de tabulación cronológica -Elaboración de catastro Lugares Gastronómicos, en base a registro SIGPA
3	Entrevistas semiestructuradas y terrenos: -Entrevistas individuales Llico -Entrevistas colectivas: Cocineras y manipuladoras de alimentos de Llico -Terrenos en Llico

Elaboración propia

A partir de lo anterior los resultados esperados en esta investigación son; (1) Comprender los criterios y enfoques de inscripción de las cocinas nominadas e inscritas en la Lista Representativa, junto con la exploración de los agentes involucrados en la nominación. Se espera de igual manera analizar las medidas de salvaguarda y propuestas, así como la participación de las comunidades locales, organizaciones y estados en el desarrollo y gestión de estas, (2) Explorar y comprar la interpretación del estado de Chile sobre las convenciones UNESCO con los distintos instrumentos de nominación internacional. Se espera indagar además sobre el registro local de cocinas junto con la extensión de los tipos de cocina y preparaciones reconocidas en la institución local como patrimoniales, junto a las instituciones y publicaciones que han hablado y hablan de la cocina tradicional, (3) Comprender las distintas dimensiones de la cocina de Llico, explorando las condiciones materiales que han acompañado la transformación de la cocina, (4) Proyectar la cocina de Llico como patrimonio, en relación a la ratificación de Chile a la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y en torno a esta ratificación definir cuáles serían las perspectivas de patrimonialización de la cocina de Llico en el contexto legislativo local.



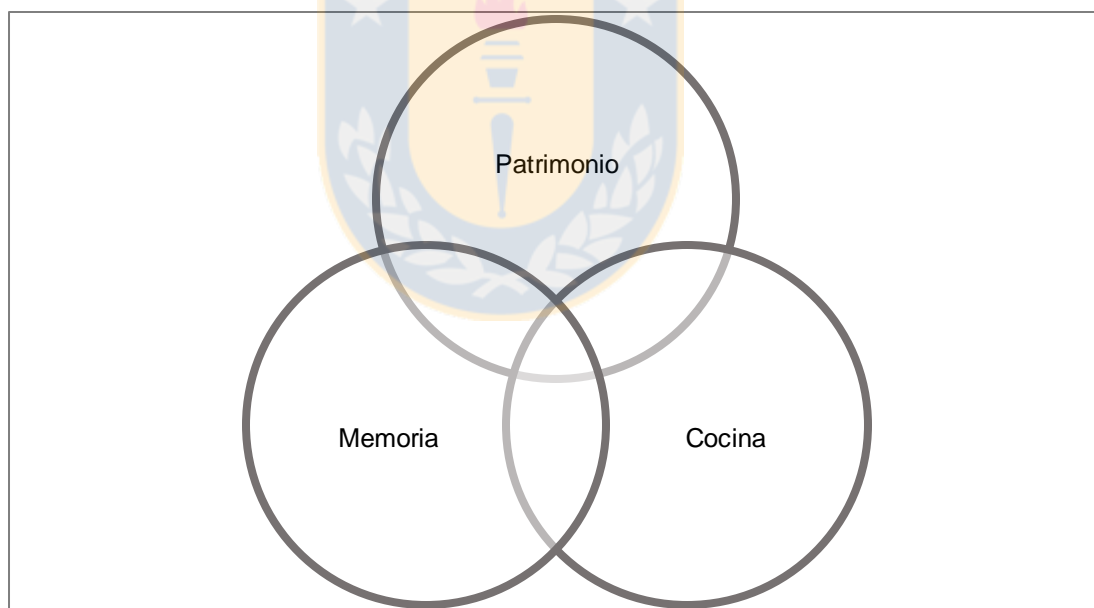
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2. Marco teórico

‘...la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. Es un lugar común: nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario...’
Fischler (1995)

El marco teórico expuesto a continuación, se estructura en tres subapartados; (1) Patrimonio e identidad, (2) Memoria y tradición y (3) Cocina tradicional. Desde la vereda del patrimonio, este es definido desde la relación establecida entre él, las comunidades y el Estado, manifestando a partir de estas interacciones las distintas congruencias, visiones y tensiones que despierta lo patrimonial desde su activación y valorización. La proyección de la cocina como patrimonio, remite a la valorización de sus dimensiones sociales, culturales y emotivas, siendo trascendental en este aspecto el traspaso y trasmisión intergeneracional de una práctica cultural con profunda trascendencia tanto en el ámbito familiar como social.

Figura nº 1 Relación de conceptos



Fuente: Elaboración propia

El patrimonio, asociado significativamente a la memoria histórica de las comunidades y territorios, encuentra trascendencia en la colectivización de una memoria compartida. En este sentido, la memoria es analizada a partir de la tendencia globalizada a recordar, situando el papel de esta en la formación de identidades comunes. Lo anterior, es contrastado con la tendencia a la invención de una memoria, en donde los procesos de construcción de esta se encuentran vinculados con exclusividad a discursos nacionales sobre lo que se debe o

debería recordar. De igual manera se exponen algunas apreciaciones sobre el concepto de tradición, volcando la discusión a su esencia epistemológica en relación a la transmisión realizada generación tras generación.

La memoria, vinculada a los sabores de la cocina y a las relaciones interpersonales suscitadas en torno a ella, articula una serie de procesos emotivos a las preparaciones diarias, siendo fundamental en este sentido entender la relación existente entre la memoria alimentaria y sensorial. La cocina por su parte es definida a partir de la extensión de su sentido vital, comprendiéndose por tanto como una práctica social y cultural, con profundas conexiones en la memoria sensorial y emotiva de las comunidades donde se desarrolla.

La cocina transforma las preparaciones cotidianas en una procesión permanente hacia el ayer, hacía sabores evocados por costumbre en una mesa colectiva. En este sentido, es vinculado el carácter social del acto de comer a la identidad y autoreconocimiento, a través de la comida de una comunidad con su territorio. Son analizados de igual manera los factores que inciden en la elección y el acceso de los alimentos que componen la cocina de una comunidad. La tabla n° 2 sintetiza la relación teórica de los conceptos descritos.

Tabla n° 2 Conceptos

Patrimonio e identidades	-Contexto del patrimonio -Patrimonio e identidad -La cocina como patrimonio
Memoria y tradición	-Contexto de la memoria -Memoria colectiva y tradición -Memoria alimentaria y sensorial
Cocina tradicional	-La cocina como práctica cultural -Dimensiones de la cocina tradicional -Cocina y condiciones materiales

Fuente: Elaboración propia

2.1 Patrimonio e identidad

El patrimonio, junto a los instrumentos que lo regulan y gestionan, articula un discurso valórico de reconocimiento y clasificación de los elementos, prácticas y conocimientos esenciales de una comunidad, transformándose así en una preocupación y reivindicación constante de los Estados y comunidades locales. Según Espetix (2004, p.195) ‘...se trata de un concepto

cambiante, su sentido-sentidos, se inscriben en el tiempo y en el espacio, sirve a unos intereses, adquiere unos usos y es movilizad por unos agentes también cambiantes...’.

El patrimonio es construido por tanto en un contexto dinámico, respondiendo así a intereses también cambiantes. Su discusión y análisis transita de igual forma en este contexto ‘...se ha pasado de un patrimonio anclado en la Nación a un patrimonio de carácter simbólico y de identificación; de un patrimonio heredado a un patrimonio reivindicado; de un patrimonio visible a un patrimonio invisible; de un patrimonio material a un patrimonio inmaterial, no material, intangible; de un patrimonio estatal a uno social, étnico y comunitario...’ (Álvarez, 2005, p.12). Su articulación por tanto dependerá de la vereda donde el patrimonio sea gestionado, siendo fundamental en su activación la participación de los poderes políticos, quienes a su vez ‘...deben negociar con otros poderes fácticos y con la propia sociedad...’ tal como sostiene Prats (2005, p.19).

Dentro de su normación, es UNESCO la instancia trasnacional destinada a elaborar, levantar, reconocer y salvaguardar los patrimonios, según los criterios definidos en sus convenciones, junto a sus Estados miembros. Esta misma organización comienza en 1959 a realizar distintas actividades destinadas a la protección de lugares y sitios históricos, siendo ratificada su función normativa, con la realización de una serie de convenciones sobre la valorización y salvaguarda del patrimonio desde 1972 hasta la actualidad. Lo patrimonial pasa a integrar activamente los programas de gobierno de los Estados, siendo considerado como un elemento fundamental de la identidad nacional, siendo expandido su concepto a partir de los años 80, adoptando desde aquí una escala planetaria.

UNESCO en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), establece en su art. ° 2 que el patrimonio cultural es inmaterial y debe ser tratado, entendido y valorado de manera segmentada del patrimonio monumental o tangible. Define en la misma convención, que el patrimonio debe ser entendido como ‘...los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural...’, reconociendo así, el carácter social y colectivo que estas prácticas y lugares deberían tener al ser catalogadas como patrimoniales. Establece además, que este patrimonio es un medio de transmisión, un intercambio ‘...de generación en generación...’, siendo creado y recreado ‘...constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia -infundiendo lo patrimonial- un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana...’

En la verbalización de las acciones relacionadas con el patrimonio, la patrimonialización de la vida cotidiana, recreativa y cultural de las comunidades, se constituye como un proceso direccionado de este reconocimiento. La construcción del patrimonio y los procesos asociados a esta patrimonialización remiten, según Espetix (2004, p.194.) a ‘...elementos preexistentes, seleccionados entre otros a partir de determinados criterios, por determinadas razones...’, para este mismo autor, patrimonializar ‘...supone perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia, identificadora, y permite por tanto a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros...’.

Esta diferenciación implícita en el patrimonio con los otros, construye y reconstruye múltiples identidades, las cuales se encuentran a su vez obligadas a ser ‘...aprendidas y reaprendidas permanentemente...’ en búsqueda de su reconocimiento interno y externo (Giménez, 2005, p.95). Para Giménez ‘...la identidad necesita darse a conocer y hacerse visible públicamente para mostrar la realidad de su existencia frente a los que se niegan a verla o a reconocerla...’, siendo coherente desde esta apreciación los esfuerzos destinados a la identificación, valorización, activación, clasificación y salvaguarda de los distintos patrimonios.

El patrimonio se constituye como un elemento conciliador, pues reúne y valoriza los aspectos más esenciales de una comunidad, siendo su normación uno de sus principales interrogantes. En este sentido nos preguntamos, ¿A partir de qué momento una práctica y elemento se convierte en patrimonio? ¿Quiénes deciden lo que es y no es patrimonio? y sobre estos cuestionamientos ¿Todos los patrimonios son iguales? ¿Es posible unificar los criterios de su normación?

Bajo este contexto y en relación a la inscripción de las cocinas tradicionales como patrimonio cultural, UNESCO ha reconocido tres cocinas -tras sus respectivas nominaciones por parte de las comunidades-entre los años 2010 y 2013. La cocina, así como los alimentos, lugares y prácticas vinculadas -como es analizado en profundidad al final de este capítulo- es una práctica cultural inherente de cualquier comunidades, Miranda (2008, p.342) señala que la ‘...cocina pertenece a todas las culturas y condiciones económicas en sus distintos tiempos...’, constituyéndose por tanto como un medio que facilita los aprendizajes colectivos.

Para Loscos (2008, p.382) es fundamental la gestión institucional del patrimonio, a la hora de plantear la recuperación y mantenimiento de los elementos ‘...históricamente importantes de la identidad cultural de un pueblo...’, señalando a su vez que por esta razón, ‘...instituciones como la UNESCO han definido la gastronomía como parte integrante del patrimonio cultural inmaterial de un país...’, reconociéndose en este sentido la transversalidad que la cocina

posee en la formación de la identidad. Otros autores son mucho más categóricos al establecer la relación de la cocina con el patrimonio, situando al acto de cocinar como una acción de patrimonialización en sí misma, ‘...los individuos y los grupos construyen patrimonio a través de la colección de objetos y mensajes (incluso los culinarios) con los cuales se identifican ante sí y los otros. Con ellos se erige la tradición y se definen gustos...’ (Álvarez, 2005, p.19).

Desde su valorización y activación patrimonial la cocina enfrenta la conjugación de múltiples factores. Sus dimensiones remiten no solo a la caracterización e identificación de una preparación, si no que requiere la interacción de otros criterios, para Espetix (2004, p.198.) ‘...la vinculación estrecha de un producto o un plato a un territorio concreto y a una sociedad determinada, a lo largo del tiempo aparecen, en primera instancia, como condiciones necesarias, pero no suficientes...las técnicas de producción de ese producto, las formas de elaboración del plato, deben formar parte de sabores, de conocimientos, de prácticas y valores propios de esa sociedad...’, valores que se extienden del plano familiar al social, tal como señala Fischler (1995, p.68) ‘...la comida sirve además para la transmisión de un mismo patrimonio de pertenencia que servirá más tarde, a su vez, para la rememoración emotiva por parte de la generación siguiente...’.

2.2 Memoria y tradición

La memoria construida por lo que recordamos y olvidamos, constituye una imperiosa herramienta política e ideología de los Estados, un medio de sociabilización y estandarización de un pasado común y una constante reivindicación de los grupos que reclaman sus propias memorias. Para Schwarzstein (1998, p.472) ‘...apoderarse de la memoria y del olvido es una de las máximas preocupaciones de las clases, de los grupos, de los individuos que han dominado y dominan las sociedades históricas...’, posee por tanto distintos matices, siendo la memoria oficial normada, según Giménez (2005, p.108) ‘... por la clase dominante...’ quien es responsable de organizarla bajo la ‘...cobertura y gestión del Estado...’.

La memoria como necesidad, pareciera ser infundida por el miedo al olvido. Siguiendo la lectura de Huyssen (2007, p.33) ‘...uno de los lamentos permanentes de la modernidad se refiere a la pérdida de un pasado mejor, ese recuerdo de haber vivido en un lugar circunscripto y seguro, con la sensación de contar con vínculos estables en una cultura arraigada en un lugar en que el tiempo fluía de manera regular y con un núcleo de relaciones permanentes...’, relaciones que al ser pasadas fueron o tendrían que haber sido mejores y por tanto se enmarcan dentro de lo que los Estados deben recuperar, preservar y difundir.

Para Samuel existe la ‘...necesidad de abandonar el teatro de carácter nacional, público, de la memoria y de las figuras de la mitología nacional para lograr un enfoque más etnográfico que recupere los procesos más que los hechos y la memoria, aun con sus silencios. Para ello es más beneficioso concentrarse en las percepciones que del pasado tiene la gente común en la vida cotidiana...’, es decir humanizar y volver la mirada hacia las prácticas y procesos del día a día. El conocimiento del pasado y del presente es producido en la vida cotidiana -en donde converge- ‘...un sentido común del pasado que aunque pueda carecer de consistencia y fuerza explicativa contiene sin embargo elementos de buen sentido...’ (Schwarzstein, 1998, p.474).

Los tiempos en los cuales se enmarca la memoria, están vinculados al recuerdo y al olvido de grupos vivos, como bien señala Schwarzstein (1998,p.475) quien citando a Nora establece que ‘...la memoria es la vida, siempre llevada por grupos vivos y, por eso, en evolución permanente, abierta a la dialéctica del recuerdo y de la amnesia, inconsciente a sus deformaciones sucesivas, vulnerable a todas las utilizaciones y manipulaciones, susceptible de pasar por largas etapas de latencia o súbitas revitalizaciones...’. La memoria, construida a la par de los olvidos y recuerdos se transmite en este devenir. La temporalidad de la memoria se encuentra sujeta a una transmisión siempre actual de un pasado vivido, siendo una memoria vivida, en palabras de Halbwachs por una ‘...comunidad y en semejanza a sí mismo, lo que le permite contraponerla a la memoria histórica, que sería la memoria abstracta de los historiadores que periodizan el pasado...’ (Giménez, 2005, p.99).

Hablar de estas memorias vivenciales, es hablar de comunidades dinámicas en donde ‘...la memoria está encarnada en lo social, es decir, en individuos, familias, grupos, naciones y regiones...’ (Huysen, 2007, p.38) situándose por tanto en un contexto común en donde son los propios grupos quienes la reproducen y transmiten. En este sentido, la memoria es un elemento esencial en la construcción de la identidad, a través de ella es posible leer y comprender los aspectos más significativos de los grupos y comunidades, debido a que ‘...la gente recuerda lo que necesita recordar...’, Schwarzstein (1998, p.478).

La selección del recuerdo se encuentra profundamente ligada a las experiencias vividas y compartidas. Construidas al alero de la temporalidad, las memorias colectivas de un grupo ‘...se encuentran también marcadas por los ritmos y modulaciones específicas, como los calendarios y los ciclos festivos, que tienen un sentido esencialmente conmemorativo...’ (Giménez, 2005, p.103). La memoria asociada a la cocina y a las acciones ligadas al acto de comer y cocinar, se enmarca en este carácter conmemorativo y festivo de la memoria colectiva, debido a que la comida está presente en gran parte de las celebraciones, reuniones y en el día a día de cualquier comunidad. La memoria es a su vez más exacta cuando da

satisfacción a un interés social y a necesidades concretas y cotidianas Schwarzstein (1998), siendo fundamental en este sentido la vinculación de una memoria alimentaria y sensorial a la hora de comprender y analizar los procesos cotidianos de estas.

El contexto social y cultural, para Abarca (2013, p.389), ‘...condiciona a su vez la gama de emociones que las sensaciones producidas por la comida provocan...’, siendo la memoria alimentaria un proceso de recuerdos estrictamente sensoriales. Para este autor la comida opera como un instrumento facilitador del recuerdo, en donde la memoria alimentaria, por intermedio de la cocina, genera, ‘...mantiene y transmite poderosas pistas nemotécnicas a través del gusto, el olor, el tacto, el sonido y la vista...’. La comida no solo es vehículo de nutrientes sino también de conocimientos, técnicas y preferencias familiares, las cuales transitan y son aprendidas para su posterior reproducción al ser preparadas y consumidas.

La memoria alimentaria, se encuentra articulada por tanto por los sentidos, quienes son responsables en gran medida del recuerdo y el olvido alimentario de una comunidad, constituye en sí misma ‘...un fenómeno bio-cultural que transforma la experiencia individual y privada de comer en narraciones sociales e históricas sobre el yo, la familia y la comunidad...’ (Abarca, 2013, p.390), siendo posible a través de la cocina la autoidentificación común de una comunidad con su territorio y patrimonio.

El proceso de aprendizaje de la cocina, el cual consideramos desde esta perspectiva como una práctica cultural inherente a cualquier comunidad es transmitido a través de la tradición. La tradición constituye un proceso complejo de transmisión intergeneracional de saberes y habilidades prácticas, las cuales necesariamente se ven enfrentadas a las condiciones materiales de este traspaso, es decir a las condiciones económicas y ambientales que tensionan su desarrollo. Para Arévalo (2004, p.3) ‘...la idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente...’. La relación temporal de la tradición se encuentra vinculada al sentido de continuidad que esta tenga sobre las prácticas y saberes de una comunidad la cual es entendida como el traspaso de conocimientos y habilidades entre los miembros de una familia entre distintas generaciones.

2.3 Cocina tradicional

Todos comemos; todos hemos cocinado o hemos visto cocinar. La alimentación es una práctica social, cultural y biológica inherente, sin importar lo que esta coma o cocine. Los procesos asociados a cocinar se encuentran profundamente arraigados en las tradiciones y a la memoria de las comunidades, siendo transmisores activos de los sabores y saberes de

sus territorios. Para Fischler (1995, p.14), ‘...la alimentación es, en efecto una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos...’ en donde se vinculan una serie de tradiciones, técnicas, habilidades y secretos.

La alimentación extendida en sus diversos procesos y prácticas desde la cocina, vincula una serie de ‘...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 consumo...’ (Fischler, 1995, p.34). Relaciona a su vez, diversos procesos económicos, políticos y tecnológicos, vinculantes a la producción y acceso de los alimentos básicos que componen la cocina de una comunidad, siendo estos compartidos transversalmente por quienes producen, cocinan y comen.

La cocina como práctica cultural se puede entender según Meseer (2006) bajo la interacción de una serie de alimentos, métodos, especias y reglas alimentarias. En la tabla n°3 es posible dimensionar la diversidad y complejidad de preparaciones resultantes de la combinación de alimentos y métodos, siendo la elaboración de estos un aprendizaje constante, una domesticación de las preferencias de cara a una memoria de sabores, olores y sensaciones, reproducidas, cocinadas y masticadas al alero de las costumbres más íntimas de cada hogar.

Tabla n° 3 Características de la cocina según Messer (2006)

Alimentos	Vegetales, hortalizas, carnes, aves, pescados, cereales, frutos silvestres, frutas, hongos, hierbas silvestres, hierbas aromáticas, algas, mariscos, semillas, tubérculos, raíces, leguminosa
Métodos	Cultivar, criar animales, recolectar, marisquear, pescar, cazar, guardar/intercambiar semillas. Pelar, machacar, rebanar, moler, cocer, asar, ahumar, al rescoldo, macerar, freír, aliñar, estrujar, rallar, adobar, hervir, curantear, sancochar, remojar, amasar, tostar, fermentar
Patrones	Orégano-romero, Sal-ajo-orégano, Chimichurri, Orégano-ajo, Romero-sal, Ajó-merquén
Reglas	Hora de comer, Dónde comer, Con quien comer, Que comer

Fuente: Elaboración propia en base a Meseer (2006, p.47) y Olea, Peña y Saldía, M (2014)

Los usos, conocimientos, prácticas y alimentos involucrados en la cocina, se encuentran vinculados a la transmisión familiar de las conductas alimentarias. Para Fischler (1995, p.91) en la elección de los alimentos se enfrentan ‘...las mismas situaciones de elección...’, manteniéndose los sabores y formas de preparación de los alimentos cotidianos si ‘...el

entorno permanece estable...’, siendo su transmisión desarrollada intergeneracionalmente y entre los individuos de un mismo grupo social

Adaptándose a las circunstancias del encuentro, la cocina, posibilita una serie de interrelaciones entre quienes se vinculan en los procesos de elaboración de la comida (cultivo de hortalizas, cría de animales, preparaciones previas y preparación de esta) y los que la comen (quien cocina, la familia, el grupo de amigo, los vecinos, entre otros). Para Arroyo y Bertran (2006, p.9) ‘...la alimentación es un fenómeno complejo determinando por una serie de factores sociales, culturales y económicos...’. Sus dimensiones transitan entre cuerpo y cultura, entre la individualidad y la colectividad, entre funciones sociales y funciones psicológicas, tal como es señalado en la tabla nº 4, en donde además se ejemplariza cual es el tránsito de sus funciones. Para Fischler (1995) estas dimensiones pueden agruparse en dos, siendo innumerables sin embargo, las ramificaciones, intensidades e interrelaciones que se pueden articular y vincular entre estas.

Tabla nº 4 Dimensiones de la cocina

Dimensiones de la cocina		
Primera	Biológica/Ambiental → Cultural	Función nutritiva → Función social
	En una comunidad rural existe una gran variedad de frutos silvestres, los cuales son recolectados según su temporada → Los frutos silvestres son conservados según distintas técnicas siendo tradicional la preparación de Chicha de Maqui.	Obtener los nutrientes necesarios diarios para el trabajo → Compartir un desayuno campesino de Ulpo con manteca con quienes se trabaja la tierra.
Segunda	Individual → Colectiva	Psicológica → Social
	La comida es preparada y servida en casa → La comida se puede compartir en encuentro sociales o festivos, siendo sus sabores reflejo de los gustos de toda la comunidad.	Ciertas preparaciones tienen una relación directa con los recuerdos de niñez → Existe una identificación de una comunidad con ciertas formas de cocinar y comer algunos alimentos.

Fuente: Elaboración propia en base a Fischler (1995) y Olea, Peña y Saldía (2014).

Este carácter identitario de la comida, otorga autenticación, sentido de pertinencia y arraigo, siendo el alimento ‘...una vez cocinando, es decir, plegado a las reglas convencionales...marcado por un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra: identificado...’ (Fischler, 1995, p.76). En este contexto el sentido de autoreconocimiento hacía una práctica común, hacía sabores, olores y texturas familiares concentrados en una guiso o en caldillo, pueden funcionar en palabras de Maciel (2006, p.118) ‘...como un fuerte

referencial de identidad y tomarse símbolo de una identidad atribuida y reivindicada...'. Para esta misma autora, '...la identidad social, es un proceso relacionado con un proyecto colectivo que incluye una constante reconstrucción...' no es algo dado e inmutable, por tanto las preferencias alimentarias se encuentran en constante latencia a cambiar.

La selección de los alimentos que componen la cocina, así como de las preparaciones que seleccionamos y preferimos, también se encuentran condicionadas por el gusto alimenticio. En la formación del gusto intervienen distintos factores, siendo estos sintetizados según Fischler (1995) al menos en cuatro tipos de factores; biológicos, psicológicos, culturales y sociales. La siguiente tabla señala según este autor los factores que influyen en la formación del gusto.

Tabal n° 5 Factores que definen el gusto

Biológico-ambiental	-Preferencia por sabor -Disposición -Acceso -Condiciones ambientales -Permanencia de cultivos
Psicológicos	-Experiencia -Afectividad -Emoción -Recuerdos -Olvidos
Culturales	-Sistemas culturales -Tipos de cocinas -Hábito -Cotidianidad -Tradición
Sociales	-Familia -Educación -Políticas alimentarias -Canon alimenticio -Costo de los alimentos

Fuente: Elaboración propia en base a Fischler (1995)

La selección de lo que comemos se encuentra ligada a factores externos con profundas repercusiones en lo interno, siendo la comida diaria influenciada no solo por la tradición y el hábito de consumo de ciertos alimentos sino también por condiciones de acceso y

disponibilidad. Según Fischler (1995, p.148) ‘...los sistemas alimentarios evolucionan -a pesar de que la- persistencia de los rasgos culinarios parece más fuerte y más durable que la de otras características culturales que son, sin embargo, básicas, como el vestido, la práctica religiosa o hasta el uso de la lengua materna: las prácticas alimenticias serían, en efecto, las últimas en desaparecer en caso de asimilación total...’, debido principalmente al carácter sociocultural de esta y la importancia que posee la reproducción de los platos al interior de cada familia. Pese a su tendencia a persistir, la comida se encuentra en un terreno difuso y complejo, afectado a su vez por procesos económicos y políticos, al canon alimenticio y a las condiciones materiales de las comunidades locales. Los procesos de tensión de la cocina son señalados en la siguiente tabla.

Tabla n° 6 Procesos de tensión

Económicos-políticos	-Agroindustrialización -Nueva tecnología -Mercado de la comida -Mercado de las semillas -Mercado de agua y tierra
Canon alimenticio	-Estandarización del gusto -Diversificación del gusto -Homogeneización del gusto -Comodidad de empleo -Reducción del tiempo de preparación
Condiciones materiales	-Horarios escolares -Jornada laboral -Distancia del domicilio-trabajo -Valorización simbólica -Disposición de alimentos

Fuente: Elaboración propia en base a Contreras y Gracia (2006), Fischler (1995) y Meseer (2006).

La cocina tradicional inserta en este contexto, se encuentra enfrentada a distintos tipos de sustituciones, adaptaciones y cambios estructurales, siendo la transición doméstica-pública un devenir casi inevitable de esta. Para Contreras y Gracia (2006, p.110), los cambios en las formas de comer se pueden sintetizar bajo la influencia de: ‘...a) aumento en el tiempo que dedican las mujeres al trabajo remunerado, b) modificaciones en los tiempos de trabajo y ritmos de la vida, c) cambios en la estructura familiar, y d) tecnología en alimentos e instrumentos de preparación...’.

La tendencia moderna, en palabras de Fischler (1995) invierte el sentido familiar de los alimentos, siendo la comida desvinculada de los procesos de elaboración, ajena a la conciencia inmediata y restringida a la oferta de la industria alimentaria. Para Abarca (2013, p.390) ‘...las modificaciones en el proceso de la memoria alimentaria al igual que ocurre con los cambios en una vieja receta o el contexto social donde se comparte, funcionan simultáneamente como actos de recordar y olvidar...a medida que se crean memorias nuevas las memorias alimentarias viejas se desplazan a las profundidades del inconsciente sensorial ...’, pudiendo estas ser asimiladas por completo por los cánones alimenticios modernos y el monopolio de la producción, elaboración, comercialización y distribución de la comida.

Lo señalado por Abarca (2013) sitúa a la cocina como un motor de las memorias alimentarias de una comunidad, tensionando la elección alimentaria a las decisiones que puedan adoptar los sujetos y sujetas frente a las condiciones ambientales, económicas y alimentarias que estos posean o se enfrenten. Retomando lo expuesto por Álvarez (2005, p.17) es posible señalar estas elecciones como las articuladoras de la proyección patrimonial de la cocina ‘...la performance culinaria se constituye en sí misma como proceso de patrimonialización alimentaria, porque en la elección de unos platos respecto de otros se produce necesariamente un proceso selectivo de alimentos, condimentos y procedimientos de elaboración que identifican al cocinero/a y a los comensales con un determinado conjunto social, sus ritos, tradiciones, aspiraciones y posibilidades...’

La cocina por tanto identifica no solo a un grupo familiar con sus tradiciones más íntimas sino que a un conjunto de sujetos que también se sienten parte de los procesos, prácticas y platos que dan vida a la cocina de una comunidad. Para Montecino (2004) la alimentación constituye un medio de verificación inconsciente a la pertenencia de un sistema nacional o regional, en donde los gustos e historias personales se entrecruzan con la colectividad y lo simbólico. Su proyección como patrimonio, siguiendo lo planteado por Giacoman (2015) es posible debido al interés que suscita la cocina en la demarcación de las particularidades locales, siendo impulsada su preservación junto a la protección de las economías locales y a la promoción de los territorios a través del turismo.



CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3. Metodología

3.1 Construcción del territorio: Llico

Llico es una caleta pesquera localizada en el golfo de Arauco, dentro de los 111,5 km de borde costero que posee la comuna del mismo nombre. Su borde costero se extiende entre la desembocadura del río Cruces, en el sector de Laraquete y la desembocadura del río Quiapo. Arauco cuenta con 16 km de playa, emplazándose dentro de estas las caletas de Tubul, Llico, Punta Lavapié, Trana, Rumena, El Piure y Yani. La caleta de Llico posee una extensa playa interrumpida por una cadena montañosa, sembrada hoy extensivamente con pino y eucaliptus. Dentro del sistema de caletas de Arauco, Llico es la segunda caleta con más desembarques tras Tubul, según el Censo Pesquero Acuicultor (2008).²

Imagen nº 1 Caleta de Llico, vista desde acceso sur



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

Según el Informe de Arauco las caletas y su gente (2003, p.21), desarrollado por FAO, Llico es un asentamiento agrícola, que adquiere relevancia con la actividad minera del carbón, ‘...convirtiéndose en un poblado que concentraba una serie de servicios (escuela, registro civil)..’ localizada históricamente, ‘...en un sector productivo en el cual habían piques de

² Registro destinado a la recolección y procesamiento de la información sobre las actividades pesqueras extractivas, pesquera de transformación y Acuicultura, plantas de proceso de recursos hidrobiológicos a nivel nacional.

carbón, tierras para desarrollar agricultura y una bahía con abundantes recursos para la actividad de la pesca artesanal, fue creciendo poco a poco y recibió un impulso a la actividad pesquera en la década del 70 que posibilitó el mejoramiento de su infraestructura pesquera y que pasara a ser un importante lugar de desembarque de las pesquerías artesanales de la comuna, importancia que va a ir disminuyendo en favor de Tubul. Hacia los años 90, se le empieza a considerar como un destino turístico para la gente de los alrededores y la región, por su playa y oferta de cocinerías, potenciada por la actividad de la pesca...’ la cual lleva desarrollándose en Llico hace más de 25 años, destacándose las actividades de recolección y extracción en orilla, pesca y buceo para extracción.

En base a los datos aportados por el Censo Pesquero Acuicultor (2008), es posible señalar que de las 586 personas que viven en Llico 283 desarrollan actividades relacionadas con la extracción y la pesca, representando estas el 55,1 % de la población total de la caleta. Dentro de las actividades desarrolladas el 56,1% lo hace en torno a la recolección, el 18% a la pesca y el 15, 2% se dedica a actividades extractivas mediante buceo. El 16,3 % de la población restante, según el mismo Censo se dedica a otras actividades. Es preciso señalar que estas actividades son desarrolladas en las costas de Llico, Tubul y la Isla Santa María, existiendo un gran número de pescadores y buzos que se traslada a Tubul, sin la necesidad de vivir ahí a trabajar. En cuanto a la participación de la mujer, fueron censadas 292 mujeres, de las cuales un 40% se dedica a la recolección de orilla. La edad promedio de los pescadores en Llico es de 37 años.

3.2 Proceso de trabajo

La metodología de trabajo desarrollada en esta investigación integró distintos métodos cualitativos de indagación y recolección de datos en terreno, junto con la revisión documentaria de una serie de convenciones patrimoniales. En paralelo se realizó una tabulación de los registros gastronómicos levantado por SIGPA, programa dependiente del CNCA. Se tabuló y sintetizó junto a lo anterior, tres expedientes de inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Mundial Inmaterial de las cocinas de México, Japón y Francia, haciéndose hincapié en el enfoque de inscripción y en los criterios señalados para su nominación como patrimonio cultural inmaterial. Se tabuló cronológicamente de igual manera los distintos instrumentos legislativos con injerencia patrimonial así como las publicaciones oficiales realizadas por las instituciones chilenas sobre el patrimonio, lo intangible y la cocina.

En cuanto a las entrevistas desarrolladas, se realizaron entrevistas semiestructuradas tanto colectivas como individuales. Estas entrevistas fueron realizadas en Llico principalmente a

cocineras, incluyéndose un entrevistado masculino, siendo sus edades fluctuantes entre los 25 y 74 años.

La siguiente tabla sintetiza las actividades desarrolladas en el proceso investigativo, siendo señalados los terrenos realizados, entrevistas y procesos de tabulación y análisis de documentos. Es importante señalar que en el proceso de investigación existió una revisión constante de los instrumentos a aplicar, en el caso de las entrevistas, siendo corregida la pauta de esta en la primera visita a terreno. Este proceso de revisión constante y retroalimentación en cada visita a terreno facilitó el desarrollo de las entrevistas colectivas, planteándose estas últimas como conversatorios, siendo dirigidas por la pauta de entrevistas elaborada.

Tabla nº 7 Actividades desarrolladas en terreno

Terreno 1	Visita a Llico y coordinación, entrevista individual: Rodrigo Jerez
Revisión de entrevistas	Corrección de pauta de entrevistas y coordinación
Terreno 2	Entrevista individual: Juanita Rivera. Entrevista colectiva: Sonia Salas, Luisa Cisterna y Sandra Sáez Registro fotográfico
Terreno 3	Entrevista colectiva: Hilda Salas, Irma Salas, Mariana Ulloa y Margot Sáez
Revisión de entrevistas	Revisión de contenidos preliminares y definiciones de puntos de interés para tabulación de contenidos
Transcripción y tabulación entrevistas	Transcripción y tabulación según contenidos, tabulación registro SIGPA, expedientes de inscripción, documentos y publicaciones institucionales patrimoniales nacionales y tabulación cronológica patrimonial
Terreno 4	Validación y registro fotográfico

Fuente: Elaboración propia

3.2.1 Entrevistas individuales y colectivas

Para las entrevistas realizadas en Llico se utilizó una pauta de entrevistas, en donde se identificaron las dimensiones de la cocina, temas y preguntas disparadoras. Dentro de las dimensiones es importante señalar que la cocina es planteada como un espacio cultural, social y emotivo, siendo estas dimensiones analizadas en extenso con las personas entrevistadas, asociándose temas y preguntas para cada una de estas dimensiones. De manera transversal se incluyeron preguntas sobre las prácticas cotidianas de la cocina, siendo recurrente en el desarrollo de las entrevistas, la separación de la cocina en lo antiguo y lo de hoy, haciendo referencia directa a la cocina tradicional como lo antiguo, como la cocina

de las madres y abuelas. En el anexo nº 1 se podrán revisar en detalle las dimensiones y preguntas disparadoras señaladas en su última versión.

La selección del grupo a entrevistar fue realizada en una visita previa a Llico, en donde junto a una informante clave³ se visitaron a las personas que se entrevistarían. Dentro de las características del grupo a entrevistar, en donde se primó por personas que cocinaran y que vivieran permanente en Llico. Este último elemento es fundamental, ya que junto a las personas entrevistadas se realizó un diagnóstico de las condiciones ambientales, materiales y economías de la caleta, siendo esencial en este sentido la residencia y actividades laborales de estas.

En este contexto las personas entrevistadas cumplen con las dimensiones y temas señalados en la pauta de entrevista, siendo enfocados sus perfiles y entrevistas a las actividades laborales que estas desarrollan. En la tabla nº 8 se señalan las ocupaciones de las personas entrevistadas, en donde destacan las entrevistas colectivas realizadas a las manipuladoras de alimentos del Liceo Filidor Gaete Monsalve de Llico y a las cocineras de un restaurant local. En la entrevista a las manipuladoras, fue posible extrapolar las restricciones que tienen estas mujeres respecto a los alimentos que pueden preparar a los estudiantes, siendo fundamental en este sentido la ausencia de algunos productos y la minuta desarrollada y reproducida. Por el lado de las cocineras, se pudo observar los tipos de preparaciones recurrentes en relación a sus propios tiempos de cocina familiar.

Tabla nº 8 Personas entrevistadas y ocupaciones

Entrevista	Nombres
Colectiva	Hilda Salas, Irma Salas, Mariana Ulloa y Margot Sáez (Cocineras en restaurant local)
	Sonia Salas, Luisa Cisterna y Sandra Sáez (Manipuladoras de alimento Liceo de Llico)
Individual	Rodrigo Jerez (Buzo y operador de turismo local)
	Juanita Rivera (Dueña de casa y pensionista, sirve el almuerzo a trabajadores permanentes y esporádicos de Llico)

Fuente: Elaboración propia

En ambas entrevistas se conversó en profundidad sobre la relación del tiempo de trabajo y la cocina doméstica, siendo incluidas nuevas preguntas a raíz de lo planteado por las entrevistadas. En las entrevistas individuales por su parte, se pudo profundizar en los tipos de

³ La infórmate clave fue Ana María Oliva, profesora de Historia residente en Llico.

alimentos y preparaciones tradicionales de Llico, así como de la historia local y de las prácticas asociadas a esta cocina.

3.2.2 Tabulación de contenidos

Los contenidos de las entrevistas fueron tabulados según temas generales y subtemas. Los contenidos que se extrapolaron fueron el resultado de la transcripción textual de las entrevistas realizadas, la cual puede ser revisada en el anexo nº 2. Los temas fueron organizados en tres; (1) cocina, (2) contexto territorial y (3) Llico, comprendiendo este último tema antecedentes históricos y sociales de la caleta. La tabla nº 9 sintetiza los subtemas abordados en cada una de las entrevistas realizadas.

Tabla nº 9 Tabulación de contenidos

Tema	Subtema
Cocina	Cocina tradicional
	Tiempos de la cocina tradicional
	Métodos de la cocina tradicional
	Transmisión
	Cambios en tipos alimentos y prácticas
	La cocina hoy
	Tiempos dedicados hoy para cocinar
	La salvaguarda de la cocina tradicional
Contexto territorial	Autoabastecimiento
	Acceso hoy
	Trabajo
	Comida escolar
	El gusto y disgusto
Llico	El mar de Llico
	Familia
	Terremotos y tsunamis

Fuente: Elaboración propia

A cada subtema se le adjunto una referencia textual junto al nombre de cada entrevistada, referencias que fueron insumos esenciales para la construcción y desarrollo de esta investigación. En la categoría de cocina, los subtemas están directamente relacionados con la pauta de entrevista realizada, diferenciándose temporalmente, entre la cocina tradicional aprendida generacionalmente y el hoy. La categoría de contexto territorial por su parte, fue

estructurada en el autoabastecimiento, entendiendo este subtema como la capacidad y conocimiento para cultivar, la cría de animales, pesca y recolección, tanto de bosque como de mar. También en esta categoría fueron incluidos los subtemas de la dieta escolar, el trabajo y el gusto. Por último, los subtemas relacionados a Llico se estructuraron en; la familia, el mar y los terremotos y tsunamis. Estos últimos marcan en forma definitiva tanto los asentamientos como el acceso que tienen las familias de Llico a sus recursos más inmediatos. Para revisar en detalle los contenidos y tabulación revisar anexo nº 3.

3.2.3 Tabulación catastro gastronómico

A nivel nacional la institución que se hace cargo del patrimonio cultural inmaterial, categoría en la que es clasificado el patrimonio asociado a la cocina, es SIGPA. Esta sección inicia sus actividades en junio del 2006, como producto de la reestructuración de las áreas de Cultura Tradicional, Culturas Originarias y Artesanía, División de Cultura del MINEDUC. La Sección, hoy dependiente del CNCA, es quien ratifica y pone en práctica las convenciones internacionales de salvaguarda del patrimonio. En relación con la cocina, SIGPA se ha encargado del registro y la identificación de los establecimientos gastronómicos -en sus propias palabras- categorizando estos establecimientos según el tipo de comida que estos ofrecen.

El registro se encuentra disponible en la página web de la sección, siendo presentados de manera aleatoria cada uno de los casinos, cocinerías, fuentes de soda, hosterías, panaderías y restaurantes, identificados como gastronomía típica. Para efectos de esta investigación se tabularon los 141 registros disponibles (hasta la fecha de noviembre de 2015), categorizando en la tabulación las distintas preparaciones, las categorías señaladas por la sección, así como su nombre y ciudad de origen. En cuanto a la categorización de SIGPA es importante señalar que los establecimientos son reconocidos bajo al menos 16 tipos de cocina, en donde se destaca la integración de cocinas internacionales como la italiana, croata y alemana, junto con chicherías y sidrerías (ver tabla nº 10).

Tabla nº 10 Tipos de cocina categorizados en SIGPA

Cocina típica chilena	Chichería	Cocina tradicional mapuche
Cocina andina	Chocolatería artesanal	Comida italiana
Cocina fusión	Cocina alemana	Gastronomía chilota
Gastronomía croata	Sidrería	Gastronomía mapuche

Fuente: Elaboración propia

En el anexo nº 4 se podrán revisar el registro completo, en donde además de estar indicadas las preparaciones típicas de cada uno de los establecimientos, se define el concepto de 'acompañamiento', el cual es un elemento fundamental en la gran parte de la oferta de estos lugares.

3.2.4 Tabulación expedientes UNESCO y legislación patrimonial en Chile

Los expedientes de nominación del patrimonio cultural inmaterial, son documentos elaborados por los Estados y comunidades interesadas, en el reconocimiento e inscripción de sus prácticas culturales intangibles. Es una nominación voluntaria, exigente en su sentido comunitario que favorece el dialogo entre las personas, organizaciones sociales, comunidades locales, organizaciones gubernamentales, instituciones educativas, entre otras. En el caso de la cocina, esta se encuentra reconocida, según Espetix, E. (2004, p.194) '...en la definición de la Unesco de patrimonio inmaterial...' incorporándola '...bajo la forma de artes culinarias...'

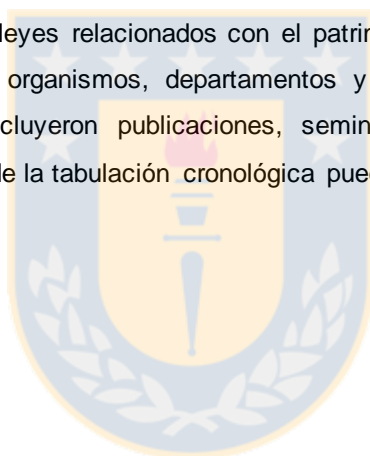
Remitiéndonos a este reconocimiento, son tres las cocinas tradicionales inscritas en la Lista de Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad entre los años 2010 y 2013, reconociéndose junto a estas una serie de prácticas alimentarias, productos y dietas, las que serán descritas oportunamente en el desarrollo de esta investigación. Un eje transversal en la inscripción de estas cocinas, refiere a la importancia que las cocinas poseen en la identidad y sentido de pertenencia de las comunidades que las practican. La pertenencia, centra el reconocimiento patrimonial de las cocinas en las particularidades ambientales y culturales de sus comunidades, existiendo desde su promoción una fuerte inclinación a transformar el sentido de la cocina local hacia una visión gastronómica, nutricional, festiva y cultural. En la siguiente tabla señala los nombres, años de inscripción y el enfoque de nominación.

Tabla nº 11 Cocinas patrimoniales

Cocina	Mexicana	Japonesa	Francesa
Nombre inscripción	La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva (2010)	Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses (2013)	La comida gastronómica de los franceses (2010)
Enfoque inscripción	Territorial, indígena, comunitaria y ambiental	Festivo, regional, sustentable y saludable	Festivo, regional y gastronómico

Pese a compartir sus enfoques, que en algunos casos puede considerarse similares, cada una de las cocinas alberga características particulares dando así respuesta a las condiciones ambientales, culturales, materiales de sus comunidades. Para efectos de esta investigación cada expediente fue sintetizado, según los criterios de inscripción, criterios que a su vez están en concordancia con la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (2003). En el anexo nº 5 pueden revisarse en profundidad cuales son las características de estas cocinas y la tabulación realizada en extenso.

Respecto a la tabulación cronológica de documentos y publicaciones nacionales, se revisaron los cuerpos legislativos con pertinencia patrimonial, señalándose a partir de 1980 junto a la Constitución Política del mismo año, las funciones estatales sobre el patrimonio, así como los intentos institucionales de su normación. En este sentido fueron incluidos los distintos decretos y proyectos de leyes relacionados con el patrimonio así como las publicaciones y cuentas públicas de los organismos, departamentos y comisiones involucradas. Junto al cuerpo legislativo, se incluyeron publicaciones, seminarios y convenciones referidas al patrimonio. Los detalles de la tabulación cronológica pueden revisarse en el anexo nº 6.





CAPÍTULO IV RESULTADOS

4. Resultados

‘...las comidas más recurrentes que preparaba mi mami eran las cazuelas, la carbonada, los caldillos, en la mañana la leche con harina...todas esas cosas...’

Juanita Rivera

Los resultados de la investigación son organizados en dos apartados: (1) Cocina tradicional de Llico y (2) Patrimonio. Desde la cocina tradicional se analizó el sistema sociocultural y productivo de la cocina, en donde se manifestó el papel que cumplen las condiciones materiales y los contextos territoriales en el traspaso generacional de la comida. Se incluyó como variables los cambios ocurridos en la composición y tamaño de la familia, la relación de la cocina con los menús escolares y el acceso a la producción y compra de productos locales. Se señalaron de igual modo los métodos y prácticas asociadas a la cocina, así como los tipos de preparaciones tradicionales de Llico, incluyendo los procesos y factores que inciden en las adaptaciones y sustituciones de algunos de los alimentos utilizados en las preparaciones tradicionales.

El segundo apartado, se organizó en el análisis de la valorización e institucionalización del patrimonio bajo su normación internacional y local. En este sentido, se describió en detalle cuales son los criterios de nominación del patrimonio desde UNESCO, señalando la relación de estos criterios con cada una de las cocinas nominadas e inscritas a la Lista representativa de patrimonio cultural inmaterial. De igual modo se expusieron los tipos de cocina relevados en el contexto local mediante el registro SIGPA de las cocinerías locales, así como la interpretación que realiza la institucionalidad chilena de lo patrimonial y los esfuerzos legislativos de su normación. El desarrollo de este capítulo está directamente relacionado con las tabulaciones indicadas en la metodología y anexos señalados.

4.1 Cocina tradicional de Llico

La cocina tradicional de Llico constituye un sistema combinado de tierra y mar. En él, se vinculan tanto las prácticas productivas, referidas al cultivo, siembra y recolección de productos, en tierra y bosque como la recolección y extracción de mariscos, pescados, crustáceos y cangrejos en el mar y orilla. Combina a su vez el uso cotidiano de la comida con la preparación conmemorativa de los alimentos, centrando su tradición alimentaria en la transmisión de sabores y preparaciones campesinas con sabor a mar. Llico -tal como fue señalado en el capítulo 3- es una caleta inmersa en un contexto campesino-indígena, que vuelca sus actividades productivas a la extracción y pesca. La siguiente tabla sintetiza la relación de los procesos, técnicas y contexto de la cocina tradicional.

Tabla nº 12 Relación de la cocina tradicional y preparaciones

Cocina tradicional	
Técnicas y métodos	Contexto
↓	←
Recolección, Pesca, Cultivo, Cría	Campesino-indígena-costero
↓	←
Procesamientos y preparación	

Fuente Elaboración propia

La cocina relaciona a través de sus procesos la participación activa de quien prepara los alimentos y los consume, con la producción y extracción de los ingredientes que conforman estas preparaciones. Es un sistema donde prevalece el consumo de productos locales y la enseñanza de la cocina mediante su práctica en el interior de cada hogar. Hablar por tanto de la cocina de Llico, conlleva al análisis del plano familiar de las entrevistadas, ya que es desde la familia donde se sustenta e impulsa la reproducción de la cocina. Se exploró en este sentido las condiciones de la cocina familiar, extrapolándose a su vez los tiempos utilizados para cocinar y las formas de transmisión de esta. Remitiéndonos a esta vinculación, en Llico fue posible advertir tres tipos de situaciones que reflejan en buen sentido los distintos roles que adoptan las familias al cocinar. En la siguiente tabla pueden observar cuáles son los medios por los cuales se transmite la cocina.

Tabla nº 13 Participación de la familia en la cocina

A través de la madre	‘...en nuestra casa mi mamá se preocupó que aprendiéramos a cocinar, siempre se preocupó de que los hombres aprendiéramos a cocinar, de que supiéramos hacernos nuestras cosas, quizás también como una forma de ser un poco independiente y no depender siempre de ella o de nuestras hermanas a la hora de comer...’ (Rodrigo Jerez).
A través de las hermanas y otros familiares	‘...en mi casa yo casi nunca cocine, nos mandaba a pelar las papas o que se yo... si habían legumbres, desgranar las arvejas...cosas así, pero siempre mi mamá era la dueña de casa o las hermanas mayores, yo vengo siendo la quinta...’ (Cocineras)
A través de preparaciones con el padre y colectivas	‘... a mi mamá le gustaba hacer los milcaos como tortillas, los metías al rescoldo...hacía los pancitos, los metía en la ceniza y luego los sacaba y los raspaba y los echaba en un balde con

	<p>agua....quedaban blanditos, ricos, para comerlo con un ají machacado con ajo... mi papi hacía una color de ají y echaba en un plato manteca de chancho de los mismos chanchos que criábamos nosotros...esa manteca quedaba coloradita y bien lavada con agua, quedaba como mantequilla y de ahí se partían los catutos y se echaban a las brasas...’ (Juanita Rivera)</p>
--	--

Fuente: Elaboración propia

El hacer, se transforma en un referente identitario de la cocina tradicional independiente de quien la transmite. La preparación de ingredientes que luego son utilizados en las preparaciones cotidianas vincula la cocina a distintas técnicas y habilidades particulares y estas, a procesos de trabajo y tiempo. El locro, por ejemplo, es un subproducto tradicional elaborado en base a trigo cernido, utilizado como espesante reúne varias técnicas en su elaboración otorgando sabores y olores a los caldos donde es incluido; ‘...es que antes siempre usaban más el locro, en vez del arroz se usaba el locro, preparado en la casa igual...’ (Manipuladoras de alimentos). La cocina de Llico reúne en sus preparaciones una serie de subproductos los cuales son utilizados y elaborados proporcionalmente al tiempo dedicado a la cocina, es decir mientras más tiempo se disponía para cocinar la elaboración de estos subproductos también aumentaba.

Los caldos espesados con locro así como otras preparaciones, por ejemplo, no solo eran cocinados para la hora del almuerzo o meriendas de media tarde. En este sentido la cocina tradicional invierte los horarios de algunas preparaciones. Lo que hoy podríamos considerar como un alimento exclusivo del almuerzo, en el contexto local fue altamente consumido como desayuno. Los caldos en la mañana dan respuesta inmediata a la necesidad calórica del trabajo en el campo, incluyéndose en su preparación distintos vegetales de huerta. Humilde en sus ingredientes, los caldos eran reflejo de la versatilidad de las huertas y cultivos; ‘...antiguamente la gente no usaba el café en la mañana, las mamás nos hacían un caldo, en vez del café una sopa...el caldo se les daba a los papás y si uno quería comer también comía...se hacía caldo de harina tostada, se le echaba huevito, verdura, cebollita, pero era una cosa bien tradicional, rica y sana...de vez de tomar café, que de no ser con algo no le alimenta, antes la gente se comía un pavo de harina tostada, mi mami hacía la harina tostada...’ (Juanita Rivera)

El remplazo de la proteína en caldillos, carbonadas o cazuelas por mariscos y pescados, componen otro conjunto de preparaciones en Llico. La naturaleza de los productos marinos recolectados, permite extender la cocina y sus preparaciones con el uso de estos alimentos,

siendo recolectados muchos de estos y consumidos directamente en la playa. El proceso de recolección asocia un sinfín de experiencias significativas a la comida, siendo la preparación de esta el medio y el propósito del encuentro; ‘...nosotros íbamos a marisquear para abajo, en ese tiempo habían mariscos, ahora ya hay poco, se iban a buscar caracoles, chapas...uno los preparaba ahí mismo, se llevaba una jarra con vino y ají y una cuestión con pebre y uno se sentaba ahí a comer mariscos a la orilla de la playa...’ (Juanita Rivera).

Imagen nº 2 Caldillo



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

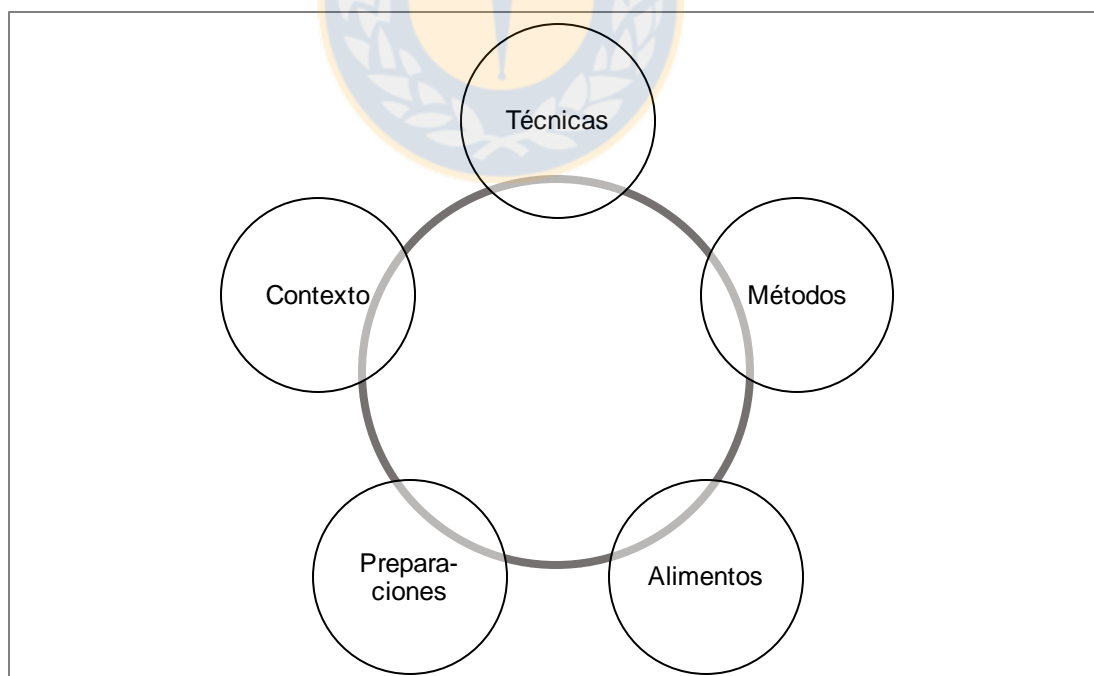
El carácter familiar y colectivo de la cocina, sea en su preparación directa o en la recolección de los productos necesarios para estas preparaciones, vincula el traspaso generacional de habilidades y preferencias alimenticias tan profundas, que incide de forma directa en lo que hoy comemos. Para todas las personas entrevistadas la transmisión comienza en casa; ‘...yo aprendí a preparar el pescado de mi mamá, las cazuelas... los porotos igual, el guiso de carne todas esas cosas...las aprendí de mi casa...en mi casa se preparaba cochayuyo con papitas, como un charquicán...eso hacía ella...’ (Cocineras). De igual modo la transmisión de la cocina pasa a ser un proceso compuesto, en donde se aprenden y reaprenden constantemente distintas formas de preparar los alimentos; ‘...la gran mayoría de estas preparaciones fueron enseñadas, las he ido aprendiendo de varios lugares, partiendo de la cocina de casa, mi mamá y otras que ido adquiriendo en la medida que ha pasado el tiempo, uno intercambia

con la gente que le gusta la cocina, intercambia algunos modos de preparación o recetas...’ (Rodrigo Jerez).

Las formas de transmisión de este conocimiento transitan por distintos lenguajes; el hacer, el ver, el oler, el probar, el sentir y el oír, conforman un sistema integrado de medios por los cuales se aprende y práctica la cocina tradicional; ‘...una aprendió a darle la misma cantidad de tiempo de cómo lo preparaban las mamás...las personas de antes, la misma cebolla, por ejemplo, cuando hago el pino, nunca le tomo el tiempo, si no que le veo la textura y uno sabe que si esta color como aguita, esta lista...la mayoría de las cosas se han aprendido haciéndolas, con prácticas...hay cosas que yo pensé que nunca aprendería y luego me resultan...’ (Cocineras)

La cocina tradicional, relaciona por tanto productos, sean estos cultivados, recolectados, criados o pescados, con técnicas, y estas técnicas con habilidades y conocimientos muchas veces familiares, pero que son aprendidos y reproducidos generación tras generación. A continuación se desarrollaran en detalle cuales son las técnicas aprendidas y las distintas prácticas vinculadas en la preparación tradicional de los alimentos en Llico.

Figura nº 2 Cocina en Llico



Fuente: Elaboración propia

4.1.1 Técnicas y métodos de la cocina tradicional

Las prácticas y métodos asociados a la cocina de Llico se encuentran relacionados esencialmente con el cultivo de autoabastecimiento, la recolección, pesca y cría de animales. Este conjunto de técnicas representa un primer momento en la cocina; la producción. Como segundo momento se encuentran las prácticas utilizadas en la cocina tanto en la preparación inmediata como en el mantenimiento de los alimentos ya producidos, las cuales son desarrolladas en detalle al final de este apartado (Ver tabla nº 14).

Tabla nº 14 Producción y preparación en la cocina tradicional

Producción	Preparación
Cultivo, recolección en campo, bosque y mar, pesca y cría de animales	Ahumar, secar, cocer en fogón, conservar, asar, amasar

Fuente: Elaboración propia

Las técnicas de producción asociadas a la cocina se exteriorizan en Llico como técnicas colectivas de trabajo familiar, existiendo entre estas una relación proporcional, mientras la familia decrece en número la extensión y tamaño del cultivo por ejemplo, también decrecerá. En este sentido existe una correlación material concreta, no es consistente en el tiempo mantener una huerta que no se alcanzara a consumir, y más aún, ¿cuánto trabajo lleva mantener una huerta si la familia es cada vez más pequeña?

Las huertas se construían generalmente continuas a las viviendas, brindando así un soporte alimenticio directo en cada hogar; ‘...hay que recordar que antes existía menos poder de adquisición, quizás pobreza también, pero todos, por ejemplo tenían -aunque no fuera de su propiedad- tenían una casa y tenían un patio grande, para poder hacer su huerta...’ (Rodrigo Jerez). La diversidad de especies presentes en huertas y chacras diversifica en este sentido las preparaciones que se pueden realizar, articulándose a su vez conocimientos particulares del tiempo, preparación de la tierra, abonos, mantención y uso de semillas, entre otros; ‘...antiguamente en cada casa había una huerta, ahora igual las hay...estás huertas se han mantenido...mi mamá siempre ha sido huertera entonces había porotos verdes, porotos granados en su tiempo, todas las hortalizas en general...’ (Rodrigo Jerez)

El trabajo en las huertas y chacras, extendidos también a las actividades colectivas familiares, favorece la creación de preparaciones domésticas innovadoras. Tal es el caso del yuyo, hierva comestible anual, que crece junto a los cultivos y rastrojos de maíz, girasoles y papas, siendo utilizada como condimento y hortaliza; ‘...a mi marido le gustaba cuando sembramos papas sacar unas ramas que aparecen con las papas como acelga, grandes, unas matas,

nuevitas...decía; vamos a ir a buscar yuyo y la vamos hacer frita, los yuyos fritos son ricos, mi mami nos hacía una tortilla con los yuyos...' (Juanita Rivera)

Imagen n° 3 Invernadero



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

En cuanto a la extensión de los cultivos estos se presentan como cultivos domésticos, es decir pequeñas o grandes huertas en cada casa son quienes surten de alimentos la cocina de Llico. Independiente de la tenencia y propiedad de la tierra, cada casa tenía una huerta; '...se sembraba además y se guardaban las cosas para el invierno, lo único que se compraba era sal, azúcar...porque todo lo demás lo tenían para el año...' (Juanita Rivera). Los tipos de productos cultivados tradicionalmente en Llico, así como los extraídos y recolectados son sintetizados en la tabla n° 15.

Tabla n° 15 técnicas, métodos y productos tradicionales

Técnicas de producción	Productos
Cultivo/chacra/huerta	Porotos verdes, porotos, arvejas, chicharos, zanahorias, perejil, cilantro, trigo, choclos, papas, arvejitas, habas, cebollas, repollos, lechugas, acelgas, ají y hortalizas varias

Recolección en campo, bosque y mar	(Campo) Yuyo, berro, romaza, cardos blancos, cardones, chaguales, cangrejos de tierra (Bosque) Changles, digueños, morchella ⁴ , murtila, mora, nalcas, avellana, maqui, boldo, chupones (Mar) Cholgas, choritos, jaibas, chapas, lapas, choros, piures, luche, cochayuyo, caracoles, navajuela, luga, pelillo
Pesca	Congrio, corvina, lenguado, pez gallo, jurel, la vieja, robalo, el chalaco
Cría de animales	Cerdos, gallinas, pollas, pollos, ovejas, chivos, vacas

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas

De acuerdo a los métodos tradicionales de la cocina, otra técnica practicada es la recolección. Esta puede desarrollarse en distintos escenarios, que en el caso de Llico transitan entre el campo, en donde destaca la recolección de hierbas silvestres comestible, el bosque, en donde es posible recoger hongos y frutos silvestres y en el mar, en donde además de la recolección de crustáceos y moluscos es realizada la pesca de distintas especies.

La recolección en el campo y de acuerdo a las estaciones y ciclos de la naturaleza, se encuentra relacionada directamente a las actividades productivas realizadas en los campos, es decir quienes viven o vivieron en un contexto campesino, tendrán mayores y mejores posibilidades de probar, reconocer y posteriormente utilizar estas hierbas. El conocimiento juega por tanto un papel trascendental en el uso de ellas, siendo imposible su consumo sin conocer con profundidad las plantas, flores o tallos que existen en Llico; ‘...hay tantas verduras de campo como el berro, la romaza, eso se comía antes, mi mamá me acuerdo que nosotros íbamos a la leña y comíamos cardos blancos, los pelábamos con un palo, y era como comer ensalada de apio...plantas de campo, frutas de campo, naturales...todas esas cosas comíamos nosotros...mi mami decía; tráiganse romaza cuando vayan a la leña y nos esperaba con una tortilla...hacíamos ensaladas, machábamos unas manzanas, unas uvas verdes cuando no había vinagre...’ (Juanita Rivera).

En el bosque, se encuentra diversificada la recolección de alimentos entre hongos y frutos silvestres. Ambas recolecciones han sido constantemente desarrolladas en Llico, decreciendo su práctica según las condiciones materiales del bosque. Desarrollada de manera colectiva, la recolección de frutos silvestres y hongos es una práctica tradicional festiva realizada por muchas familias y que compromete no solo la extracción de los frutos, en el caso de la murtila,

⁴ Tras el incendio de 2014 en Llico comenzó a salir la morcella (hongo), activando un proceso de recolección entorno a la morcella. Posterior a este incendio Forestal Arauco prohibió el acceso a los predios.

sino que vincula preparaciones y métodos de conservación también particulares; ‘...la recolección igual era una cuestión familiar, acá por ejemplo en semana santa, en la época de la murtilla, se juntaban todas las familias en camioneta e iban a recolectar...chiquititos y grandes...se hacían grupos entre los vecinos para pagarle la bencina a un vehículo y se iba...’ (Cocineras). Desde la vereda de quienes aprenden la recolección, esta se presenta como una práctica cotidiana; ‘...es una cuestión natural que se va dando, uno vive cerca de la costa o al lado del cerro o del bosque, a uno de chico lo van llevando, lo van sacando, lo invitan de pequeño a recolectar, va siendo como innato...’ (Rodrigo Jerez)

La recolección en mar se encuentra presente por su parte, también al trabajo familiar, recolectándose en las costas de Llico distintos productos tanto de orilla como en el interior, destacando los chapes, choros, choritos y pirures. En cuanto a la pesca, los productos obtenidos se posicionan como fundamentales en la preparación de comidas festivas o de recibimiento; ‘...aquí por la orilla de la costa, si viene visita un caldillo de marisco o un caldillo de congrio...esa era la comida...venía visita, ya caldillito de marisco y estamos dados y está todo listo en el almuerzo...’ (Cocineras)

Imagen nº 4 Pescados secados al sol



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

La cría de animales, constituye un proceso compuesto de cría, faena y procesamiento, transformándose así en una parte esencial de las proteínas utilizadas en la preparación de

los alimentos en Llico. La grasa animal, es utilizada de igual manera para preparaciones complementarias como el color de ají, preparación realizada en base a grasa de chancho, ají y ajo picado, o como manteca para la preparación de tortillas o pan amasado; ‘...también criamos gallinas y cerdos, en algunas temporadas...antes la gente mataba sus propios animales, había gente que aquí mataba y vendía carne, eran muy pocos los alimentos o carne o ese tipo de alimentos que se compraban, o que se trajera de Arauco...era todo más propio y más cercano...hay que recordar que aquí hace 20 años atrás no había luz eléctrica, no había modo de mantener alimentos refrigerados...’ (Rodrigo Jerez).

Imagen n ° 5 Ternero



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

El segundo momento identificado dentro de la cocina se encuentra relacionado con las técnicas utilizadas en la preparación de los alimentos diarios y subproductos. La tabla n° 16 sintetiza las técnicas de preparación utilizadas en Llico, las cuales transitan entre la preparación, procesamiento y conservación de los alimentos.

Tabla nº 16 técnicas, métodos y productos

Técnicas de preparación	Tipo de preparaciones
Cocer	Utilizado transversalmente en la mayoría de las preparaciones
Ahumar	Utilizado para el secado en humo de carnes y pescados
Cernir	Utilizado para cernir con cenizas el trigo o mote
Secado al sol	Utilizado para secar al sol pescados, mariscos y algas
Salar	Utilizado en conjunto con el ahumado para la conservación de carnes
Cocer al fogón	Utilizado para la cocción de los alimentos diarios
Cocer en braza de fogón	Utilizado para la cocción de tortillas pan amasado, milcaos y papas
Conservar	Utilizado para la conservación de frutos silvestres
Embutir	Utilizado para la elaboración de longanizas
Fiambrar	Utilizado para la elaboración de cecinas y arrollados
Sancochar	Utilizado para la preparación de trigo sancochado
Desligar	Utilizado para desligar harina cruda y preparar, con la inclusión de otros ingredientes, fideos de masa y arroz de masa
Procesos realizados con leche	Utilizado para la preparación de queso fresco y manjar de leche

Fuente: Elaboración propia en base a procesos señalados en entrevistas

Muchas de estas técnicas se encuentran supeditas a las condiciones materiales que poseen las personas que las practican, es decir el ahumado-secado-salado de la carne, es respuesta inmediata de la ausencia de refrigeración, adquiriendo a través de su conservación por el humo una textura y sabor específico e identificable con este tipo de prácticas. La utilización del fogón, como medio de combustible convertía a la cocina en un espacio de secado y ahumado al mismo tiempo que eran preparados los alimentos diarios; ‘...por lo menos yo fui criado - y como todos los de ese tiempo- en casa con fogón, con fuego...el fogón estaba prendido todo el día...’ (Rodrigo Jerez). Al estar constantemente encendido el fogón no solo se secaba la carne, sino también pescados, mariscos y ajíes. Al alero de sus brazas y cenizas, eran preparadas tortillas, papas asadas, milcaos y catutos; ‘...nosotros también tuvimos fogón, se hacían tortillas, las teteras y las ollas estaban todas negras...’ (Juanita Rivera).

Otro conjunto de productos cocidos, tostados o cernidos en el fogón o cocinas de leñas son los espesantes preparados en base a trigo. En la tabla nº 17 es posible advertir cuatro tipos de preparaciones alternativas del trigo, las cuales son agregadas a las cazuelas, porotos y caldos principalmente. En estas preparaciones es posible advertir ciertas diferencias en su proceso de elaboración, otorgando cada una de ellas texturas y sabores específicos a las comidas donde son agregadas.

Tabla nº 17 Espesantes del trigo

Adaptaciones	Proceso
Trigo sancochado	Trigo cocido en olla, no muy cocido. Se debe dejar enfriar y pasar por molino. El trigo antes se tiene que limpiar bien.
Trigo partido	Trigo crudo partido con molino. Mientras más pequeño sea el tamaño del trigo más rápido se cocinara
Locro	Trigo cernido en cenizas. Se debe utilizar uslero para que el trigo pierda la cascara, luego se debe cocer, estilar y secar en estufa
Harina tostada	Trigo entero, tostado en calla y molido

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas y Olea, Peña y Saldía (2014, p.144-165)

Las técnicas de preparación señaladas, así como la utilización del fuego y la leña como combustible principal, dieron paso a diversas preparaciones en Llico, destacando de manera transversal la preparación de platos calientes de alto poder calórico. A continuación se revisaran en detalle los tipos de preparaciones recurrentes de la cocina tradicional, así como las sustituciones alimenticias y los factores que inciden en estos cambios en relación a las remplazos y cambios señalados.

4.1.2 Preparaciones, remplazos y desusos

La cocina tradicional de Llico comprende diversas preparaciones, en su mayoría calientes, incluyéndose la elaboración de distintos tipos de caldillos, caldos, cazuelas y leguminosas. Tal como fue señalado en el subapartado anterior existe un conjunto de alimentos base que dan forma a la cocina de Llico, siendo estos combinados y utilizados junto a otros alimentos ya procesados como el trigo partido o el trigo sancochado.

Dentro de esta cocina, destacan las preparaciones mapuche, como milcaos, catutos y el uso de la harina tostada, altamente utilizada tanto en platos calientes como fríos, así como en preparaciones dulces y saladas; ‘...de estas recetas antiguas me acuerdo de las con tendencia mapuche...me acuerdo que mi mamá, que mi abuela -aunque yo no lo he hecho- preparaban catutos y milcaos...’ (Rodrigo Jerez). Los catutos, según Olea, Peña y Saldía

(2014, p.146) corresponden a una masa hervida preparada en base a trigo, la cual luego puede ser servida con color de ají. Otras preparaciones recurrentes en la cocina de Llico, realizadas también en base a masa hervida y harina tostada son los concones; ‘...así le decía ella, hacía una masita con huevo y perejil y lo iba echando a la olla, como bolitas...’ (Juanita Rivera). Para la cocción de estas bolitas eran necesario hervirlas en un caldo de verduras, manteca y aliños.

Las dinámicas alimenticias de la cocina tradicional responden tanto a las dinámicas familiares propias de quienes cocinan como a las condiciones materiales y laborales predominantes del territorio donde esta es practicada. En este sentido, la comida fresca caracteriza al conjunto de preparaciones tradicionales de Llico; ‘...había que hacer comida en la tarde, otra comida si en el almuerzo había una cazuela, en la once comida había que imaginarse algo, un caldo, algo fresco...a mi mamá no le gustaba la comida añeja...había que hacer algo todos los días, todo fresco...’ (Juanita Rivera). La necesidad de la variedad, dio paso a la creación de distintas variantes en las comidas cotidianas, la cazuela por ejemplo, preparación realiza en base a la combinación de proteínas, espesantes, verduras⁵ y aliños, toma distintas formas en la cocina de Llico, tal como es señalado en tabla nº 18.

Tabla nº 18 Variantes de la cazuela

Proteína	Espesante	Verduras	Aliños
Ave	+ Locro	+ Papas	+ Perejil
Cerdo	Trigo partido	Zapallo	Cilantro
Vacuno	Chuchoca	Zanahoria	Ajo
Mariscos	Arroz	Arvejas	Merkén
Róbalo		Cebolla	Sal
		Porotos verdes	Orégano
		Pimentón	Ají color
		Choclo	

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas

Al igual que las cazuelas, los porotos han sido preparados en Llico junto a distintos espesantes; trigo sancochado, trigo partido y mote, agregándose cochayuyo en algunos casos e incluso, como una variante más antigua el yuyo, en remplazo de la acelga o espinaca; ‘...el yuyo se le echaba a los porotos también, quedan como acelga, mejor que acelga y es una cosa natural de campo y quedan sabrosos los porotos con yuyos...’ (Juanita Rivera).

⁵ En este sentido son incluidos en el concepto de ‘verduras’ las papas, zapallos, pimentones y cualquier otro alimento de origen vegetal.

Fuera de la cocina diaria, existían ciertas prácticas agrícolas en Llico que daban lugar a preparaciones de rápida cocción. La cava de papas, por ejemplo, permitía además del trabajo colectivo de extracción individual de las papas, compartir los distintos alimentos que el dueño de la chacra y su familia preparaban para todos; ‘...antes como habían muchas chacras se plantaban papas, se tenían vacas, se sacaba queso fresco, particularmente cuando se iba a la cosecha de papas se llevaba el queso y se preparaban papitas con queso, queda como un puré con queso...’ (Manipuladoras de alimentos). A raíz de la extensión de sus cultivos, las papas comprendían uno de los alimentos esenciales en las preparaciones tradicionales de Llico. Fueran estas preparadas junto a platos centrales como las cazuelas, caldillos o carbonadas, también eran cocinadas como alimento central; ‘...nosotros comíamos papas asadas con los papás...en una llanta grande los hacíamos, raspábamos las papas y quedaban como pancitos, doraditas... uno cuando vive en un campo tiene que aprender de todo...’ (Juanita Rivera).

Imagen nº 6 Preparando la comida



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

Independiente del sentido de estas preparaciones, la cocina tradicional de Llico se presenta como un conjunto combinado de sabores y técnicas, de platos adaptados y transformados para surtir una diversificada mesa. La siguiente tabla numera las preparaciones tradicionales mencionadas por las personas entrevistadas a lo largo de los terrenos realizados. Se incluyen preparaciones principales, sub productos como el ají, el locro y el mote y alimentos líquidos

como el mate, la leche con mote y el mutillado. Este último es un licor preparado con la flor de la mutilla o murtilla, en base a la maceración de la flor en agua ardiente.

Tabla nº 19 Preparaciones de Llico

Ají machacado	Manzanas horneadas con miel
Arroz graneado con piure	Mate
Budín de camarones de tierra	Mate leche
Café de trigo	Mermelada de mosqueta
Caldillo de congrio	Milcao
Caldillo de mariscos	Milcaos al rescoldo
Caldillo de piures	Mote con ceniza
Caldo de camarones con harina tostada	Mutillado
Caldos de verduras	Pan amasado
Caldos de verduras y harina tostada	Pan amasado en horno de ladrillo
Carbonada de carne de vacuno	Pancutras
Carne asada	Papas asadas
Catutos con manteca y color	Papas asadas con miel
Cazuela de ave con locro	Papas asadas con pebre
Cazuela de ave con trigo partido	Papas asadas con queso fresco
Cazuela de cerdo con chuchoca	Papas cocidas con color de ají
Cazuela de cerdo con trigo partido	Pastel de jaiba
Cazuela de mariscos	Pastel de choclo
Cazuela de pescado	Pavo de harina tostada
Cazuela de vacuno con trigo partido	Pavo de harina tostada en olla
Charquicán de cochayuyo	Pescado al jugo
Charquicán de pescada seca	Pescado escabechado
Chicharrones de cerdo	Pescado frito apanado en harina tostada
Chupe de guatitas	Picarones
Cochayuyo con papas / Mar y tierra	Porotos con chicharrones
Color de ají	Porotos con cochayuyo
Concones	Porotos con cuero de chancho
Congrio al jugo con puré	Porotos con mote
Conserva de frutos silvestres	Porotos con trigo partido
Empanadas de camarones de tierra	Porotos con trigo sancochado
Embutidos, arrollados, cecinas y longanizas	Porotos con yuyo
Empanadas de cochayuyo	Robalo al jugo con puré
Ensalada de habas frita	Sopaipillas de papa
Ensalada fría de cochayuyo	Sopaipillas de zapallo
Guiso de carne	Tallarines
Leche con harina tostada	Tortillas al rescoldo
Legumbres varias	Trigo partido

Locro	Trigo sancochado
Manzanas asadas con miel	Zapallo horneado con miel

Fuente: Elaboración propia

Las preparaciones señaladas representan para el conjunto de personas entrevistadas una fuente de conocimiento y habilidades fundamentales, siendo reconocidos estos platos como los más representativos e importantes de su cocina. En este sentido son muchos los alimentos que han sido sustituidos de las preparaciones por otros, manteniéndose sin embargo una estrecha relación entre la forma de su preparación y su uso. Entre los factores que influyen la sustitución de los ingredientes de las preparaciones tradicionales, podemos encontrar; (1) el tiempo de preparación de los alimentos, (2) cambio en las condiciones materiales, y (3) comercialización de productos ya elaborados. Los factores que inciden en la sustitución son sintetizados en la tabla nº 20.

Tabla nº 20 Factores de sustitución alimentaria en Llico

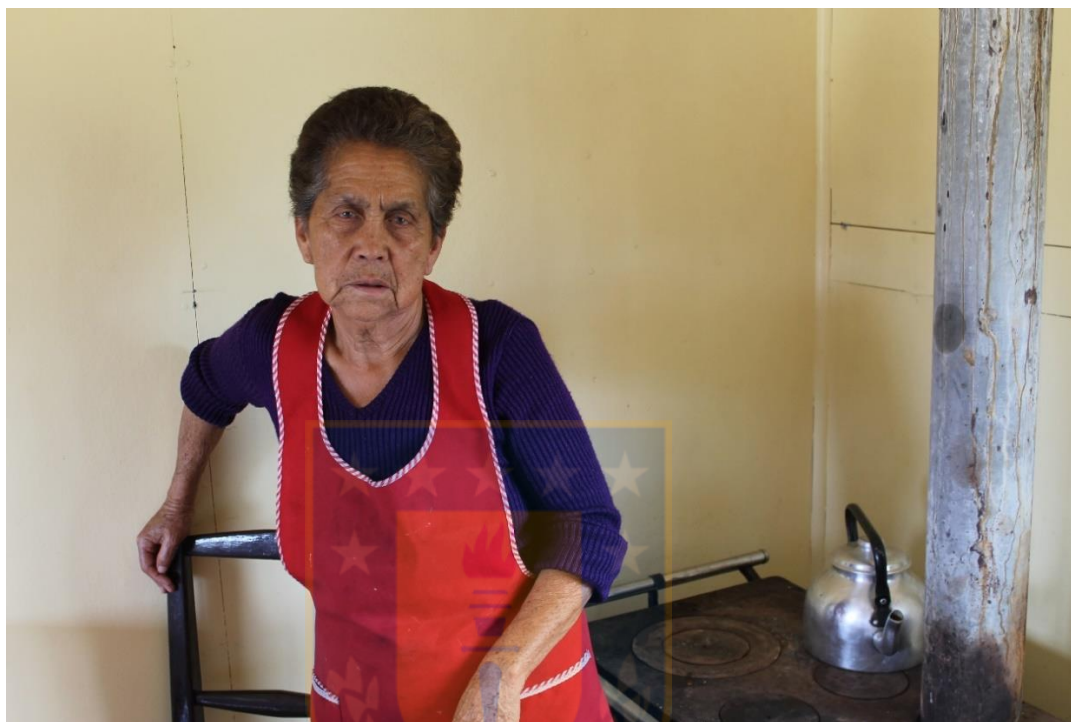
Tiempos de preparación	-Preparación de ingredientes -Recolección de ingredientes -Preparación de alimentos -Duración de los alimentos
Cambio en las condiciones materiales	-Uso del fuego como combustible -Electricidad en la caleta y refrigeración de los alimentos
Comercialización de productos	-Restricción y acceso limitado a productos -Productos elaborados y comercializados en supermercados -Acceso limitado para la compra de productos de origen vegetal, pescados y mariscos

Fuente: Elaboración propia

En relación a los tiempos de preparación, uno de los principales cambios asociados a las sustituciones alimenticias recae en el encadenamiento de los procesos involucrados en cada plato. Existen algunas preparaciones en donde se deben realizar distintos procesamiento, por ejemplo a la proteína, para poder incluirla a la preparación y seguir en este sentido, cocinando todos los ingredientes junto a ella; ‘...hacer las guatitas tomaba harito tiempo igual...el chupe de guatita...yo le rogaba a mi mama que no, porque la guata había que lavarla tanto, después la sancochaban, la cortaba en tiritas, había que ahumarla...aparte de ser mala (risas) se demoraba tanto...’ (Manipuladoras). Estas jornadas de trabajo, son reconocidas por las personas entrevistadas; ‘...mi abuela y mi mamá preparaban catutos y milcaos por ejemplo, yo no los preparo porque son preparaciones muy complejas que requieren preparaciones

previas...' (Rodrigo Jerez), supeditando por tanto la transmisión de la cocina tradicional a la factibilidad técnica e incluso funcional de su elaboración.

Imagen nº 7 Señora Juanita en su cocina



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 14 de enero de 2016

En este sentido los alimentos que han sido sustituidos en Llico, por la complejidad de su elaboración, son principalmente los espesantes. Los fideos de masa, por ejemplo, eran elaborados en base a un desligado de harina cruda y caldo de la misma cazuela o caldos a la cual eran agregados, siendo sustituidos en gran parte de los hogares por el arroz industrializado.

La harina tostada usada como cereal y espesante, y posteriormente en la preparación de batidos para pescados, es sustituida de igual manera. Tanto por otro producto, generalmente una mezcla de harina con huevo y condimentos, como por otros procesos; '...el pescado frito, anteriormente se embetunaba o se espolvorea con harina tostada y hoy en día ha sido reemplazado por el batido e inclusive la tendencia es comerlo a la plancha...todavía se hace pescado frito pero la preparación con harina tostada le da otra textura, otro sabor, hasta otro aroma...' (Rodrigo Jerez).

El paso del fogón a la cocina de leña o gas, junto con los medios de refrigeración es otro factor determinante en la elección de los alimentos utilizados en las preparaciones y en su

mantención; ‘...antes no había refrigerador, no había luz en el campo, se usaba el chonchón, la carne siempre se ahumaba, las longanizas igual...las longanizas de choncho eran echas en casa...nosotras por lo menos vivíamos así, se engordaba un choncho, se mataba, se le sacaba la manteca para el pan y la carne y todo, lo más que pudiera, chicharrón se hacía, así la carne duraba más...’ (Manipuladoras de alimentos).

La presencia/ausencia de la luz transforma en gran medida las formas y los alimentos que se consumen. Si bien ya fue señalado que la ausencia de electricidad favoreció el uso de distintos métodos de secado y ahumado, su presencia redujo sistemáticamente este uso.

El acceso hacía producciones locales y lugares de recolección también influye en la sustitución alimenticia, aunque este aspecto será analizado en profundidad en el siguiente subapartado, es importante señalar la relación que existe entre el autoabastecimiento, la compra de productos y la preparación de platos tradicionales; ‘...la gente ya no planta, ahora nadie tiene sembrado choclo y hay que comprar cuando vienen a vender acá de otro lugar y los venden más caro o venden secos...el choclo de la huerta es distinto al choclo que se vende...’ (Cocineras).

En este sentido las preparaciones locales que carecen de sus ingredientes base se ven supeditadas a la comercialización y compra, influyendo en la elección de estos productos el precio y la calidad de estos. En Llico hoy existen alrededor de cinco lugares de comercialización de productos vegetales y abarrotes, junto a puestos estables y carritos de venta de choritos, jaibas y diversos tipos de pescado. Existen además lugares no formales de comercialización de productos vegetales.

En el siguiente subapartado se describirá cuáles son las condiciones materiales a las cuales se enfrenta la cocina tradicional hoy, indicando las circunstancias actuales y las formas que esta es desarrollada. De igual modo se analizará el papel del trabajo y jornadas escolares, junto con los factores que identificaron las personas entrevistadas en la reducción de la práctica de la cocina.

4.1.3 La cocina hoy: ¿A qué se enfrenta la cocina tradicional?

La cocina tradicional de Llico, tal como se ha descrito, comprende un proceso complejo de aprendizaje, práctica, elección y transmisión de las técnicas y preparaciones cotidianas más representativas y que el conjunto de entrevistados practicaba y recordaba, tanto en su formato más tradicional o con alguna sustitución. Estas preparaciones se encuentran limitadas sin

embargo a condiciones y factores que definen en buena medida su uso, siendo estas agrupadas en los siguientes grupos; condiciones internas y acceso (ver tabla nº 21).

Tabla nº 21 Condiciones internas y acceso

Condiciones internas	Acceso
-Mujer y trabajo	-Autoabastecimiento: La huerta
-Jornadas escolares y comida	-Cuotas de pesca y venta en Llico
-Composición familiar	-Plantaciones forestales
→ Cocina tradicional ←	

Fuente Elaboración propia

En cuanto a las condiciones internas es importante señalar que el conjunto de mujeres entrevistadas eran mujeres que trabajan fuera de casa pero en labores, como fue señalado en el capítulo 3, relacionados con la cocina. La particularidad de las entrevistadas permitió por tanto tener una doble lectura de la cocina tradicional ya que estas desde sus puestos de trabajo dieron diagnóstico sobre la dieta escolar y las preparaciones más recurrentes en una de las cocineras de Llico. A su vez, permitió comprender que pasa con la transmisión y práctica de las preparaciones tradicionales bajo el contexto que la persona encargada en el hogar de cocinar se ausenta; ‘...nosotras no cocinamos en nuestra casa, no alcanzamos... ¿acá usted dice? -en liceo- sí...’ (Manipuladoras de alimentos).

En el caso de las Cocieras, estas al ser consultadas por las preparaciones presentes en su cocina extendieron su respuesta a las preparaciones más recurrentes elaboradas en su propio puesto de trabajo; ‘...en nuestras casas casi nunca cocinamos...acá lo que preparamos más son las empanadas, el pescado frito, la cazuela, de todo...en la semana hacemos porotos, cazuelas, charquicán, guiso de carne, yo tengo pensionistas... casi siempre es así el menú, en la semana y los fines de semana, sale el loco, el carapacho, el carapacho caliente, el carapacho frito, las machas a la parmesana con salsa verde y el pescado frito que es el que más sale...’. Cabe destacar que estas últimas preparaciones no fueron incluidas en el listado de preparaciones por ser consideradas como preparaciones estándar dentro de las cocinerías y restaurantes costeros.

El trabajo no solo retrasa la práctica y transmisión de la cocina tradicional, sino que también supedita la adquisición de los productos necesarios para la elaboración de estos platos a la compra de estos. En este sentido las mujeres entrevistadas manifestaron que el trabajo se presenta para ellas como una ocupación remunerada necesaria, en donde la demanda en tiempo y energía que el propio trabajo exige, les impide el desarrollo de huertas o

preparaciones más complejas; ‘...ahora uno tiene que trabajar más, porque antes uno tenía huerta y todo eso y ahora uno no lo tiene, tiene que trabajar, para tener plata para poder comprar...a mi igual me gusta trabajar, pero tenemos que trabajar para tener lo que uno necesita...antes no había tanto trabajo para afuera tampoco, era todo más de casa, antes no trabajábamos como ahora (afuera), antes se sembraban las arvejas, las habas, las papas y uno tenía que andar y ahora uno ve eso y no le gusta, si uno plantaba arvejas, que sacarlas, que pelarlas, que machacarlas...ahora el trabajo siempre ha estado, depende eso sí de donde uno este si adentro o afuera...’ (Manipuladoras de alimentos).

Imagen nº 8 Manipuladoras de alimentos en su cocina



Fuente: Fotografía de Camila Olea Pietrantoni, 30 de septiembre de 2015

El trabajo por tanto no solo limita el tiempo libre, sino que además desgasta. No es posible en este contexto proyectar el trabajo en la huerta o la preparación de alimentos que demanden este tiempo, ya que materialmente no existen las energías para hacerlo; ‘...yo antes de trabajar aquí tenía un hornito de barro, no compraba pan, yo lo preparaba...tenía igual una huerta, antes de entrar a trabajar, eran para consumo familiar...’ (Cocieras).

Otros elementos que condicionan la práctica y transmisión de la cocina tradicional, como fue señalado en la tabla nº 21 corresponde al menú preparado por las manipuladoras de alimentos -entrevistas para el desarrollo de esa investigación- en el Liceo Filidor Gaete Monsalve de Llico. Este menú, es considerado dentro de las condiciones internas que limitan

la cocina, debido a que es altamente consumido por la comunidad escolar, transformándose en la comida principal de los alumnos de pre-kinder, educación básica y media que estudian en este establecimiento, siendo aproximadamente 167 las raciones entregadas diariamente. La matrícula de este establecimiento, según la DAEM de Arauco es de 168 alumnos.

Dentro de estas preparaciones es preciso señalar que estas dependen directamente de una empresa privada, la cual mediante la concesión del servicio, elabora la minuta que las manipuladoras de alimentos deben desarrollar; ‘...ayer se hizo lentejas con fruta, se da la lenteja y de postre la fruta... hoy se hizo charquicán de cerdo con ensalada de zanahoria y porotos y de postre manzana otra vez ... la minuta de la comida la hace la nutricionista de la empresa donde nosotras trabajamos, ella es quien elabora la minuta, nosotras nos guiamos y trabajamos según lo que dice la minuta...’ (Manipuladoras de alimentos). La comida diaria por tanto será responsabilidad de la planificación que entregue la empresa privada concesionaria⁶, quien a su vez depende del Programa de Alimentación Escolar⁷ (PAE).

Este programa, según Barrios, Bustos, Lera y Kain (2013, p.331) contempla la entrega de al menos dos alimentos diarios; ‘...el desayuno consiste en la entrega de un producto lácteo y cereal. El lácteo incluye leche reconstituida de diferentes sabores o yogurt, el cereal puede ser pan, cereales laminados o una galleta grande. El pan incluye agregados tales como margarina, mantequilla, mermelada, manjar, huevo, palta o paté. El almuerzo incluye ensalada 2 veces por semana la cual, en ocasiones, además de vegetales tiene un agregado proteico como huevo o pescado. El plato principal puede ser único como legumbres o guisos de vegetales o estar conformado por dos alimentos diferentes, como por ejemplo, carnes con acompañamiento. El postre incluye fruta, jalea o postres elaborados a base de leche como flan, sémola con leche, leche nevada, arroz con leche, entre otros...’.

La minuta por tanto, es reproducida con los estándares comunes que establece la empresa que concesiona y los parámetros nutricionales indicados en el programa antes descrito. En este sentido, la inclusión de aliños u hortalizas a las preparaciones diarias se encuentra suprimido; ‘...yo cuando cocino en mi casa me gusta ponerle harta verdura, apio, perejil, cilantro... acá a los niños no les ponemos... no se puede usar apio, ni perejil, por las infecciones, las verduras vienen todas envasadas, en la casa le ponemos más sabor...’ (Manipuladoras de alimentos). Pese a estas limitantes el sabor de la comida tradicional

⁶ La empresa encargada de proveedor al Liceo Filidor Gaete Monsalve es Hendaya, quien surte además de la minuta, alimentos deshidratados y mezclas que favorecen, en sus palabras, la tarea de alimentación escolar balanceada. Las minutas son desarrolladas mensualmente por nutricionistas e ingenieros en alimentos.

⁷ El programa cubre parte de los requerimientos nutricionales diarios en relación a una alimentación complementaria basada en: desayuno, almuerzo y onces.

trasciende en los gustos infantiles, siendo indicados y requeridos; ‘...la legumbre en la casa es con color, se le pone ese picantito, esos aliños, al charquicán igual, pero a los niños no les ponemos eso...pero igual unos niñitos grandes que de repente sienten el olorcito a color y piden, es que las legumbres son ricas con color...’ (Manipuladoras de alimentos).

La composición familiar, es otro aspecto trascendental en la mantención de la cocina tradicional. En la medida que la familia era más extensa, aumentaban las posibilidades de mantener los huertos y dividir las tareas que arrastra este tipo de cocina; ‘...por ejemplo antes en mi casa éramos 13 personas, eran los hijos más los papas ...yo vivían con ellos, entonces llevar una huerta grande era posible...los hijos más grandes cavaban, y los más chicos iban sembrando y luego los más chicos iban regando...por eso uno no puede tener una huerta grande en casa, en mi casa somos cuatro personas, cuando tenía huerta se perdía todo, las cebollas no se alcanzaban a consumir en su tiempo, ni el ají, ni las acelgas...’ (Manipuladoras de alimentos). La reducción del tamaño de la familia generó que muchos de los trabajos de siembra, cosecha y recolección disminuyeran con ella. Este último proceso -la recolección- se encuentra, sin embargo, supeditado al acceso y a las limitantes que tengan estas familias para realizar la recolección. La familia en Llico, según el Censo Pesquero Acuicultor (2008), posee a la fecha de este estudio un promedio de 3,4 integrantes por familia.

El acceso, en sus distintas extensiones; autoabastecimiento, reducción del bosque nativo y extracción desde orilla y en mar, restringe tanto los espacios de recolección de los alimentos, como su cantidad. La tabla nº 22 señala cuales son las dimensiones que adopta en Llico el acceso el cual, como ya fue señalado, constituye el segundo grupo de condicionantes de la cocina.

Tabla nº 22 Acceso y limitantes de la cocina tradicional

Autoabastecimiento	-Tenencia de la tierra -Tenencia de huertas o chacras -Cría de animales
Reducción de bosque nativo	-Aumento y extensión de las plantaciones forestales -Limitación de acceso para recolección -Reducción de tierra para que animales pasten
Cuotas de pesca y comercialización	-Restricción limitado para la compra de productos

Fuente Elaboración propia

El autoabastecimiento entendido como el proceso en que las familias son capaces de producir parte de su sustento alimenticio es un aspecto fundamental a la hora de proyectar la cocina tradicional. Las comidas que se han mencionado durante esta investigación, estaban

preparadas en base a esta autoproducción; ‘...se mantenían con lo que ellos sembraban o lo que ellos criaban. No compraban carne, porque criaban chanchos y tenían la manteca...se sembraba así no más, en chacra grande, pero nunca faltaba la verdura...toda la gente que tenía campo hacían sus cosas, aunque no hayan tenido tierra...’ (Juanita Rivera). La disminución del tiempo en el hogar, la reducción de los integrantes en cada familia y los nuevos hábitos de consumo, acompañaron la disminución de las huertas y chacras, de tal manera que hoy en día es preferible comprar antes que sembrar; ‘...ya no tenemos huerta, por eso le digo que ya no es igual que antes, uno siempre anda por la comodidad de ahora de la juventud...no es tanto una cuestión de tiempo, porque tiempo queda, como hay plata vamos y compramos...claro, porque es más fácil, terreno hay, tierra hay...’ (Manipuladoras de alimento).

La cría de animales por su parte, se vio disminuida a raíz de la expansión de las plantaciones forestales en Llico. Grandes extensiones de campo y bosque fueron vendidos, transformándose así los lugares de pastoreo en cultivos de pino y eucaliptus; ‘...la mayoría de los bosques y campos ahora son forestales, las forestales ofrecieron esto de las plantaciones y la gente vendió y plantó, y los animales tuvieron que sacarlos...mi papá era un inquilino de un rico, un rico que tenía mucha tierra y después llegó el forestal y vendió todo y plantaron y hasta ahí, hasta que las piñas tenían tres años, cinco años podían tener animales, después ya no...tuvieron que sacarlos todos y ahí se fue mermando, que la papa, que la siembra, que la leche, todo...para después llegar a casi nada de eso, ¡a comprar todo!...’ (Cocineras).

Las plantaciones forestales extendidas en el centro sur de Chile desde la década del 70, impulsan un cambio en el uso de los suelos, reduciendo casi por completo la vegetación nativa local. La extensión además de sus cultivos cumple un rol hegemónico, según Olea, Peña y Saldía (2014, p.34) siendo 35.920 hectáreas las explotadas según el Censo Agropecuario 2007⁸ en Arauco. El monocultivo forestal, restringe a su vez la recolección de frutos silvestres, hongos y hierbas, debido a la absorción que ejercen estos cultivos sobre las napas subterráneas, generando suelos extremadamente secos; ‘...esos árboles secan la planta...antes crecía más la mutilla, la mora...’ (Cocineras).

Como último factor dentro de las limitantes de la cocina tradicional, es el referido al mar y su orilla. En este sentido podemos advertir dos momentos de la recolección y pesca artesanal en Llico, el primero refiere al acceso que tiene la comunidad sobre los recursos marinos sean

⁸ El Censo Agropecuario, medición que realiza por el INE, muestra las transformaciones de la estructura agraria chilena relacionadas con el uso y tenencia del suelo, tipos de cultivos, existencias ganaderas, tecnología y mano de obra empleada, es realizado cada 10 años.

estos comercializados o extraídos y el segundo aspecto refiere a la disponibilidad de estos recursos. Es importante señalar que Llico pese a ser una caleta pesquera inmersa en el golfo de Arauco, no posee en la actualidad puntos de distribución de sus productos, ya que dedica sus actividades productivas a la extracción y venta externa; ‘...hay de todo aquí, pero hay que salir a pescar (risas) igual la gente lo saca y lo va a vender todo, algunas veces no quieren vender acá porque tienen sus entregas, prefieren vender a la gente de afuera que a la de acá...’ (Manipuladoras de alimentos).

En cuanto a la disposición de los recursos, tras el terremoto de 2010 la playa tuvo un ensanchamiento de dos metros, lo que originó un levantamiento de la plataforma de abrasión. Este proceso originó que quedara expuesto parte del suelo rocoso de la playa, disminuyendo así la cantidad de especies en orilla; ‘...uno antes iba a marisquear y se sacaba hartos mariscos, ahora no, ni un kilo por la orilla se pilla uno...yo creo que con el terremoto se subieron las rocas, se subió el nivel de la tierra en el mar y como que están secas las rocas...y hay que meterse muy adentro para sacar mariscos por la orilla (Cocineras).

La lectura de las condiciones materiales que envuelve a la cocina es fundamental a la hora de entender el desarrollo y articulación de esta. Bajo esta premisa la cocina aquí planteada es respuesta de las interacciones y dinámicas de la gente con su medio social, económico y territorial, siendo reflejadas las tensiones de estas dinámicas en las preparaciones cotidianas realizadas en Llico. El análisis de la cocina tradicional en extenso permite contextualizar las prácticas cotidianas y el papel que juega la transición en su reproducción y mantenimiento.

4.2 Patrimonio

Desde su normación y difusión como concepto, el patrimonio ha sido un tema de discusión y análisis permanente de los Estados e instituciones nacionales e internacionales. Ya en 1972 UNESCO celebra sus primeras convenciones sobre la protección del patrimonio cultural, precisándose en los siguientes años declaraciones sobre las formas que adopta este patrimonio. Entre los años 1989 y 2002 UNESCO realiza importantes avances conceptuales de cara a la Convención de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, espacio en la cual se delimito y definió los acuerdos comunes atingentes para la gestión de este patrimonio, siendo al menos tres instancias predecesoras las que definen su marco constitutivo (ver la tabla 23).

Tabla nº 23 Convenciones sobre patrimonio e inmaterialidad

1989/ Recomendación de la UNESCO sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular	2003/ Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial
2001/ Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural	
2002/ Declaración de Estambul	

Fuente: Elaboración propia

En la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural es descrita la relación dinámica existente entre la materialidad del patrimonio y los aspectos inmateriales e intangibles de este. Se destaca en esta declaración, el papel que posee la inmaterialidad en la formación del sentido de lo patrimonial, ‘...el patrimonio inmaterial se concibe como el marco amplio dentro del cual el patrimonio material encuentra significado y sentido. Es el instrumento clave que permite a las comunidades y a las sociedades llevar el registro de sus relaciones entre valores culturales y bienes culturales preciados...’ (2001, p.12). Señala además que el patrimonio inmaterial se refiere ‘...a los actos de creación y representación (artes escénicas, ritos, celebraciones festivas, etc.) que sirven para transmitir costumbres, habilidades y conocimientos, creencias y prácticas de la sociedad, relacionadas con la naturaleza, lenguas y tradiciones orales...’ (2001, p.43), reconociéndose al patrimonio en sus propias palabras como un sistema complejo, frágil y vulnerable.

La Declaración de Estambul, por su parte, menciona la necesidad de vincular los acuerdos y conceptualizaciones colectivas del patrimonio inmaterial de cara a su protección y gestión. Señala que ‘...la salvaguardia y la trasmisión del patrimonio inmaterial reposa esencialmente en la voluntad y en la intervención efectiva de los actores de este patrimonio...’ (2002, p.2), centrando la viabilidad de la gestión patrimonial en las medidas que adopten los gobiernos y actores implicados en su salvaguarda.

Bajo este contexto es celebrada en París el 17 de octubre de 2003 la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial -desde ahora la Convención- con la participación de 16 representantes de los Estados partes. La Convención se estructura como un documento síntesis de 40 artículos, los cuales se distribuyen en nueve temas. En cuanto a sus finalidades estas se centran en cuatro aspectos; salvaguarda, integración, sensibilización y cooperación, tal como es señalado en la tabla 24.

Tabla nº 24 Finalidades de la convención

Finalidades de la Convención	La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial
	El respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate
	La sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco
	La cooperación y asistencia internacionales.

Fuente: Elaboración propia según art. ° 1 de la Convención

Dentro de sus definiciones, el art. ° 2, parte I indica que el patrimonio cultural inmaterial debe entenderse como los ‘...usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural...’, conjunta a esta definición es señalado en el mismo art. ° parte II, que los ámbitos del patrimonio transitan entre las tradiciones y expresiones orales, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, y las técnicas artesanales tradicionales. En la siguiente tabla se enuncian las distintas prácticas y saberes vinculados con los ámbitos del patrimonio inmaterial reconocidos en la Convención, destacándose el reconocimiento de la cocina y sus prácticas tradicionales.

Tabla nº 25 Ámbitos del patrimonio inmaterial y tipos de prácticas

Ambitos	Tipos de prácticas y saberes
Tradiciones y expresiones orales	<ul style="list-style-type: none"> -Prácticas habladas, los idioma y lenguas -Proverbios, adivinanzas, juegos, cuentos, cantos nupciales, funerales y de celebración, canciones infantiles, leyendas, mitos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones y representaciones dramáticas -Conocimiento locales transmitidos por el lenguaje -Elementos no verbales del relato

Artes del espectáculo	<ul style="list-style-type: none"> -Música vocal, instrumental, danza, teatro, poesía cantada, mímica, pantomímica, marionetas y otras formas de expresión -Prácticas rituales, festivas, religiosas y cotidianas -Instrumentos y conocimientos prácticos relacionados con las artes del espectáculo
Usos sociales, rituales y actos festivos	<ul style="list-style-type: none"> -Fiestas y celebraciones locales tanto en el ámbito privado como público -Ceremonias festivas, familiares, fúnebres, tradiciones culinarias, juegos y deportes tradicionales, prácticas productivas locales -Otras prácticas dentro de la diversión, ocio y artesanía
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	<ul style="list-style-type: none"> -Pensamientos, saberes, representaciones de las comunidades con el universo y la naturaleza -Conocimientos ecológicos tradicionales, saberes indígenas, cosmologías, prácticas chamánicas, ritos, manifestaciones espirituales de las comunidades y conocimientos particulares de la cocina local -Fiestas, celebraciones, danzas y carnavales -Prácticas religiosas y artesanales
Técnicas artesanales tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> -Expresiones de la artesanía centrado en las artesanas y artesanos que las practican -Expresiones tradicionales de la artesanía y artes decorativas; herramientas, accesorios, elementos empleados e instrumentos -Saberes y secretos del oficio -Artesanía vinculada con: festividades religiosas, danza, teatro, prácticas culinarias, cultos rituales, caligrafía y elaboración de papel

Fuente: Elaboración propia en base a Convención

Dentro de la gestión del patrimonio y rescatando los acuerdos tomados en la Declaración de Estambul, la Convención centra sus acciones en la salvaguarda del patrimonio inmaterial, señalando tanto medidas internas como externas de salvaguarda (ver tabla nº 26). La salvaguarda entendida como un proceso dinámico, se centra en la articulación de una serie de acciones, definidas en la Convención en su art. ° 2, parte III como las medidas ‘...encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y

revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos...'. En este sentido se busca transmitir los valores, técnicas, conocimientos y sentidos que guarda el patrimonio inmaterial, siempre y cuando estos sean reconocidos por las comunidades como elementos fundamentales de su continuidad y sentido de identidad.

Tabla nº 26 Medidas de salvaguarda

Medidas internas	<ul style="list-style-type: none"> -Inventarios -Adoptar políticas y programas salvaguardia -Designar o crear organismos competentes para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial -Fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación para la salvaguardia -Adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para fortalecer la creación de instituciones de formación en gestión
Medidas externas	<ul style="list-style-type: none"> -Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad -Lista del patrimonio cultural inmaterial que requiere medidas urgentes de salvaguardia -Programas, proyectos y actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

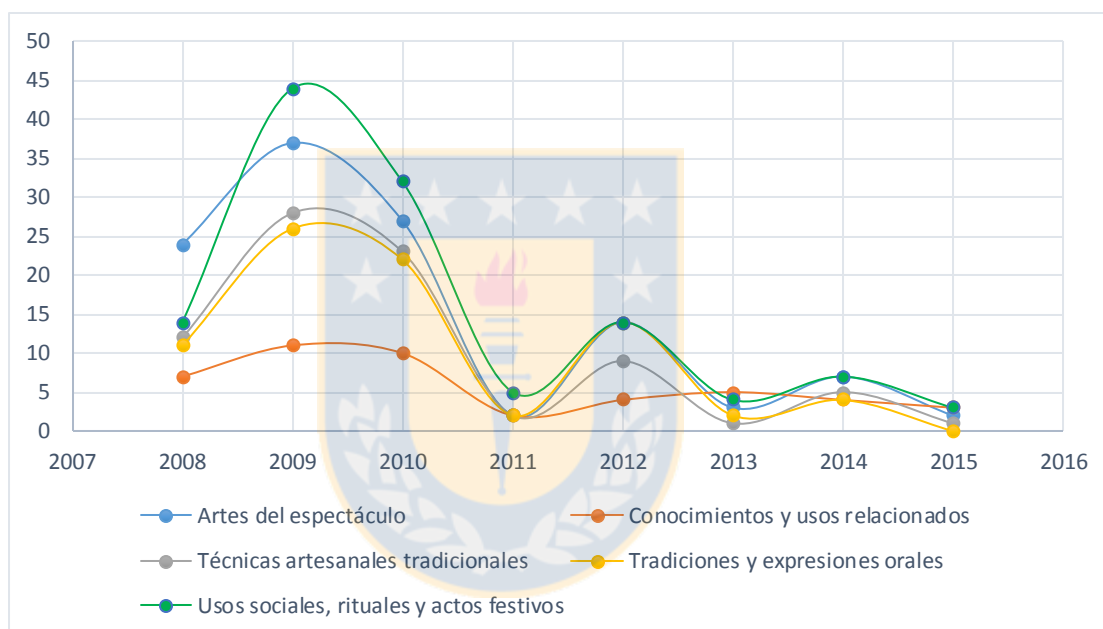
Fuente: Elaboración propia en base a Convención

Dentro de las medidas internas, es importante señalar el papel que la Convención da a la construcción de inventarios nacionales, definiéndolos como documentos fundamentales en la identificación del patrimonio. Estos deben incluir información detallada y actualizada del patrimonio inmaterial de su territorio, siendo necesario informar continuamente sobre el estado de desarrollo de estos, según el art. ° 29 de la Convención. Las metodologías de registro de los inventarios, así como las formas de acercamiento a las comunidades locales y la difusión de los inventarios, no son precisadas en la Convención siendo indicadas como sugerencias entre las otras medidas de salvaguarda precisadas en su art. ° 13.

En cuanto a las medidas externas, la postulación y sistematización del patrimonio a nivel internacional decanta en la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad -desde ahora la Lista representativa- instrumento canalizador que constituye una de las plataformas más visibles y representativas de la valorización y reconocimiento del patrimonio inmaterial a nivel mundial. Su función, según el art. ° 16 de la Convención es '...dar a conocer mejor el patrimonio cultural inmaterial, lograr que se tome mayor conciencia de su

importancia y propiciar formas de diálogo que respeten la diversidad cultural...’ manteniéndose a través de su comité una actualización y publicación actualizada de las nominaciones e inscripciones. En cuanto a la presentación de las candidaturas éstas deben ser consideradas como un medio de difusión de las expresiones del patrimonio inmaterial, expandiendo así el fin en sí mismas de estas. Las inscripciones se encuentran organizadas bajo las distintas formas que adopta el patrimonio inmaterial, siendo inscritas las primeras candidaturas el año 2008. El siguiente grafico señala la tendencia de inscripción según los ámbitos del patrimonio.

Grafico nº 1 Inscripción historia de Lista representativa



Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados en página web de UNESCO

La tendencia generaliza de inscripción en la Lista representativa, da cuenta de que el mayor número de inscripciones aceptadas corresponden a las de Uso social, ritual y actos festivos y a las Artes del espectáculo, siendo su punto de inflexión el año 2009. Se aprecia tras las inscripciones del año 2010 un abrupto descenso del número de inscripciones, en todos los ámbitos del patrimonio. Ya desde el año 2012 aumentan débilmente las inscripciones, tendiendo a mantener su número en los años siguientes bajo las 10 inscripciones por año. Actualmente existen 336 inscripciones aceptadas y publicadas como listado único en la Lista representativa, existiendo sin embargo un gran número de inscripciones en proceso de tramitación y revisión.

Para la aceptación de las candidaturas, se debe satisfacer cinco criterios, los cuales fueron precisados por el comité, definido en la Convención. Como primer criterio se debe definir el

elemento o práctica patrimonial de manera detallada, incluyendo sus características principales, los actores involucrados, el rol de las comunidades y el estado de conservación del mismo. El segundo criterio debe señalar con claridad en que contribuye la valorización de la postulación de cara a la integración y notoriedad del patrimonio cultural inmaterial. El tercer criterio corresponde a las medidas de salvaguardia que se han desarrollado en relación a la inscripción así como otras medidas diseñadas y planificada para la salvaguarda de este. Como cuarto criterio, es necesario describir cual y como es la participación de las comunidades en la postulación. Finalmente, el quinto criterio corresponde a la construcción de inventarios nacionales y la descripción de estos en relación con el elemento a valorizar. La siguiente tabla señala la correspondencia de los criterios de selección con los artículos de la Convención.

Tabla n° 27 Criterios para Lista representativa

Criterios	Definición
1	El elemento es constitutivo del patrimonio cultural inmaterial, en el sentido del art. ° 2 de la Convención
2	La inscripción del elemento contribuirá a dar a conocer el patrimonio cultural inmaterial, a lograr que se tome conciencia de su importancia y a propiciar el diálogo, poniendo así de manifiesto la diversidad cultural a escala mundial y dando testimonio de la creatividad humana, según el art. ° 3 de la Convención
3	Se elaboran medidas de salvaguardia que podrían proteger y promover el elemento
4	La propuesta de inscripción del elemento se ha presentado con la participación más amplia posible de la comunidad, el grupo o, si procede, los individuos interesados y con su consentimiento libre, previo e informado
5	El elemento figura en un inventario del patrimonio cultural inmaterial presente en el(los) territorio(s) del(los) Estado(s) Parte(s) solicitante(s), tal como se determina en el art. ° 11y 12 de la Convención

Fuente: Elaboración propia en base a documentos UNESCO

En cuanto a la inscripción de las cocinas tradicionales en la Lista representativa, es posible advertir la inscripción su reconocimiento como práctica cultural integrada desde el año 2010. En este sentido, se han inscrito; preparaciones particulares como la elaboración del pan de especias, por ejemplo en Croacia, fiestas locales relacionadas con el vino en Bélgica, los cultivos de arroz en China y la dieta Mediterránea en los países de la cuenca del mismo nombre, entre otras. Junto a estas inscripciones parciales, es posible reconocer a la fecha tres inscripciones de cocinas tradicionales, las cuales integran procesos productivos, conocimientos asociados a la naturaleza, prácticas artesanales y preparaciones tradicionales

y festivas en México, Japón y Francia, enfatizando cada una de estas inscripciones elementos particulares e identitarios de sus territorios. En el siguiente subapartado se describirán los enfoques de inscripción y características particulares de las cocinas antes señaladas.

4.2.1 De la mesa japonesa a la cocina tradicional mexicana

La patrimonialización de la cocina nacional o regional de un país o comunidad encuentra desde su propia concepción controversias según Mondalve (2008, p.2) porque conlleva necesariamente a la homogenización de sus particularidades, la autora señala además que otras dificultades son '...la selección de algunos platos y productos emblemáticos como los representativos de dicha cocina nacional y lo referido a la noción de la cocina nacional como algo invariable en el tiempo y que representa una idea pura de la nación...'

No ajenas a estas dificultades, las inscripciones a la Lista representativa de las cocinas de México, Francia y Japón comparten, la visión de un sistema de cocina integrado entre; métodos, alimentos y medio natural, recogiendo y unificando a partir de este sistema las características y tradiciones alimentarias de sus territorios.

La cocina inscrita el año 2010 por México, bajo el nombre de *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva, El paradigma de Michoacán*, centra su inscripción en una visión territorial, indígena y ambiental de esta, relacionado la cocina con la preservación de medio natural que da sustento a la cocina. En el caso de la cocina francesa, esta es inscrita también en el año 2010 bajo el nombre *La comida gastronómica de los franceses*, su enfoque de inscripción centra a la cocina como un espacio gastronómico y regional propio de los franceses, destacando el carácter festivo de la comida. Para la inscripción japonesa, los enfoques de la candidatura se enmarcan dentro de lo sustentable, lo regional y lo festivo, destacándose en esta el carácter saludable de su cocina. En el caso de Japón la inscripción se encuentra reducida a prácticas festivas de celebración de año nuevo, siendo inscrita bajo el nombre *Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo*.

Las candidaturas deben dar respuestas a los cinco criterios de selección definidos por la Convención para la inclusión del patrimonio inmaterial en la Lista representativa, se debe exponer en este sentido de manera clara y sintética cuáles son las características que definen y dan forma a su cocina. El primer criterio define estas características, siendo particularizadas cada cocina según las condiciones que estas posean, los alimentos consumidos y el papel que adquiere en el sentido de la trascendencia e identidad de sus comunidades. La siguiente

tabla describe las formas que adopta la cocina en México, Japón y Francia, según su propia inscripción.

Tabla nº 28 Características de la cocina para primer criterio

Cocinas	Características
Mexicana	<ul style="list-style-type: none"> -Contempla un sistema integrado y diverso de conocimientos y prácticas profundamente arraigadas en las comunidades indígenas del Michoacán -Su cocina se encuentra estructurada bajo la trilogía: maíz, frijol y chile, junto con numerosos cultivos locales. Incluye por tanto, una amplia variedad de productos en la elaboración de sus platos, siendo estos reflejo de su diversidad cultural -Responde a la cosmovisión y visión que tienen las comunidades vinculadas con la naturaleza, lo sagrado y su tradición -El desarrollo de la cocina vincula la realización de una serie de utensilios e implementos -La cocina mexicana, en lo cotidiano, constituye una práctica dinámica en donde prevalecen las costumbres y tradiciones alimenticias
Francesa	<ul style="list-style-type: none"> -Contempla un sistema de compra de ingredientes en mercados, preparación y vinculación de la alimentación con el vino -Favorece el encuentro cotidiano y festivo en torno a la mesa -Se encuentra asociada al concepto compartido de 'comer bien' más que a la diversidad de sus platos -Su cocina es activa, se encuentra abierta al cambio, reconociéndose en estas transformaciones la transmisión de la cocina -La cocina se vincula un sentido histórico y gastronómico
Japonesa	<ul style="list-style-type: none"> -Contempla un sistema sustentable de tradiciones, habilidades y prácticas destinadas a la transformación, preparación y consumo de los alimentos -El Washoku está asociado a las actividades festivas de Año Nuevo, las cuales reflejan su sentido de identidad y pertenencia -Existe una transmisión oral intergeneracional que favorece la cohesión familiar y comunitaria -Es una comida casera que refleja el 'sabor de la cocina de la madre' -Los sabores y olores presente en sus preparaciones reafirma su identidad, reconociéndolos así como vehículos de la tradición -Las preparaciones son realizadas en base a productos vegetales producidos localmente, arroz y pescado, vinculándose estos alimentos a una mesa saludable

Fuente: Elaboración propia en base a expedientes de inscripción para la Lista representativa

Dentro de estas características hay puntos en común entre las inscripciones. Uno de estos es la identificación de las cocinas con un sistema integrado. Es decir las cocinas son entendidas bajo la interrelación de factores productivos, afectivos y ambientales, caracterizándose estas según las formas que adoptan estas relaciones. Otro punto en común entre las cocinas es el carácter cotidiano que poseen, aún en la cocina de Japón con su celebración de año nuevo, las cocinas son presentadas como prácticas cotidianas en donde prevalece la transmisión generacional de sus saberes y sabores. Es reconocida de manera transversal, además, el sentido de identidad que poseen las cocinas con sus territorios, infundiendo así arraigo y pertenencia entre sus comunidades.

En cuanto al segundo criterio de selección, existe una concordancia en las inscripciones de las cocinas con el sentido de visibilidad y conciencia que suponen sus inscripciones en la Lista representativa. Se busca en este sentido encaminar las acciones de los Estados a la difusión de sus prácticas culturales y de la importancia que tiene su reconocimiento como patrimonio. Para el tercer criterio se busca determinar cuáles son las medidas de salvaguarda que los Estados han desarrollado en relación con la cocina. Estas se relacionan esencialmente con la programación de reuniones, programas y congresos entorno al rescate y promoción de la cocina, programas de educación y difusión sobre la cocina local e investigación y documentación, entre otras. La siguiente tabla señala las medidas de salvaguarda según las cocinas.

Tabla nº 29 Medidas de salvaguarda para segundo criterio

Cocinas	Medidas de salvaguarda
Mexicana	<ul style="list-style-type: none"> -Organización de reuniones, congresos y programas para el rescate y promoción -Protección a los cultivos tradicionales y productos -Promoción a través del turismo -Elaboración e implementación de un plan de salvaguarda de la cocina tradicional, categorizado según prioridad y centros culinarios
Francesa	<ul style="list-style-type: none"> -Apoyo estatal en la realización de inventarios y organizaciones para el reconocimiento y difusión de la cocina francesa -Transmisión a través de la educación formal, extraordinaria y talleres -Comida francesa preparada y consumida en las escuelas -Desarrollo de documentación e investigación sobre la comida gastronómica -Sensibilización e información
Japonesa	<ul style="list-style-type: none"> -Actividades de difusión y educación, entorno a la apreciación de esta mesa saludable, así como de sus sabores en el medio local y escolar

	<ul style="list-style-type: none"> -Intercambio cultural entre comunidades rurales y urbanas -Investigación y documentación de la cultura alimentaria local -Mantenimiento de los ingredientes tradicionales de Japón
--	--

Fuente: Elaboración propia en base a expedientes de inscripción para la Lista representativa

En cuanto a la participación de las comunidades y el reconocimiento de los Estados partes⁹, cuarto y quinto criterio respectivamente, las inscripciones remiten a la participación de las comunidades con el Estado. Esta relación es descrita en el art. ° 15 de la Convención, como la función que los Estados partes deben entablar con las comunidades y los grupos que transmiten el patrimonio, asociándolos activamente a la gestión del mismo.

Dentro de las y los transmisores del patrimonio son reconocidas las cocineras y cocineros locales, los grupos de personas e instituciones vinculadas con la cocina, así como distintas organizaciones. Destaca en este sentido la identificación que hace la inscripción japonesa de los conocimientos transmitidos por las ancianas y ancianos, validando de igual manera la instrucción de la cocina en espacios formales, así como la inscripción francesa quien recalca el papel de la literatura en la transmisión de la cocina (ver tabla nº 30).

Tabla nº 30 Transmisores del patrimonio

Cocina México	Cocina Francia	Cocina Japonesa
<ul style="list-style-type: none"> -Cocineras y cocineros -Mujeres -Familias -Instituciones, académicos y profesionales a fines 	<ul style="list-style-type: none"> -Familias -Escuelas, literatura -Medios de comunicación 	<ul style="list-style-type: none"> -Familias -Ancianas y ancianos -Maestros e instructores -Grupos de base -Artesanos

Fuente: Elaboración propia en base a expedientes de inscripción para la Lista representativa

Los criterios de selección, así como las características y formas que adoptan las cocinas inscritas en la Lista representativa, dan cuenta de un interés mancomunado por valorar y generalizar las particularidades locales de los territorios en una cocina nacional. Pese a que estos esfuerzos pueden considerarse como arbitrarios al impulsar esta generalización, son reconocidos como patrimonio inmaterial al constituir sistemas alimenticios fuertemente ligados las tradiciones y prácticas culturales de sus territorios.

⁹ A la fecha del 20 de enero de 2016, son 166 Estados los que han ratificado, aceptado y aprobado la Convención, siendo señalados por la misma Convención como Estados partes en los art. ° 11, 29, 32 y 34.

4.2.2 Cuerpo legislativo y gestión del patrimonio en Chile

De cara al escenario local, lo patrimonial se encuentra presente en la Constitución Política de Chile vigente, en donde es señalado en el capítulo III, art. ° 19 n° 10 que ‘...corresponderá al Estado, asimismo, fomentar el desarrollo de la educación en todos sus niveles; estimular la investigación científica y tecnológica, la creación artística y la protección e incremento del patrimonio cultural de la Nación...’. De aquí en adelante las instituciones competentes han dado respuesta a la institucionalización y gestión del patrimonio. En este sentido es posible advertir ciertos momentos claves dentro de las acciones desarrolladas en torno al patrimonio, en donde destacan las creaciones de instituciones, programas y secciones patrimoniales, la ratificación y participación del Estado chileno en organizaciones internacionales y convenciones patrimoniales y el desarrollo de proyectos de ley y programas patrimoniales.

Las acciones antes descritas se desarrollan de manera parcelada entre las instituciones gubernamentales debido a que no existe -hasta la fecha- un organismo que se dedique con exclusividad al patrimonio, siendo articulados los esfuerzos entre el Ministerio de Educación la Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos, el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro y la Fundación para la Innovación Agraria, entre otras. Estas instituciones, al amparo del Estado, han desarrollado distintos acercamiento al patrimonio, lo inmaterial y la cocina, siendo trascendentales el trabajo desarrollado en la relevación de la cocina y la vinculación con la comunidad a través de la organización de seminarios, concursos y publicaciones.

Siguiendo la dirección cronológica, entre la Constitución Política de 1980 y la promulgación del decreto de ley para la creación del CNCA el año 2001, las acciones desarrolladas fueron realizadas principalmente por la DIBAM destacándose la publicación de la Revista Patrimonio Cultural (1995) de la misma institución. Esta publicación difunde desde 1995 hasta el día de hoy diversos artículos e investigaciones en torno a la educación, literatura y patrimonio. Junto a estas publicaciones, DIBAM gestiona y articula el año 1993 el Archivo De Literatura Oral y Tradiciones Populares, instancia que incluye dentro de sus áreas el concepto *Gastronomía tradicional*, siendo según esta cronología el primer indicio de inclusión de la cocina a las prácticas culturales del país.

Otro conjunto de publicaciones, de cara a la creación de CNCA son las elaboradas por la División de cultura del MINEDUC, quienes entre los años 1999 y 2002 publican diferentes versiones del Atlas Cultural y Cartografía Cultural de Chile¹⁰, documentos que incluyen una revisión nacional y regional de las prácticas culturales y cultores presentes en el país, siendo

¹⁰ Estos documentos, así como todos los mencionados en este subapartado son señalados en la bibliografía.

este último documento reeditado el año 2006, incluyendo el concepto de *Tradiciones culinarias locales*.

En el año 1997 la Comisión Asesora Presidencial en Materias Artístico Cultural, recomienda la creación del CNCA, como ente descentralizado y encargado de los programas de fomento, desarrollo y financiamiento de la creación artística y el patrimonio, asegurando la participación ciudadana y el pluralismo cultural. Tras esta comisión es creada bajo decreto nº 124 la Comisión Asesora Nacional de Patrimonio Cultural Oral e Intangible el año 2001, bajo el objetivo de proponer la organización de un trabajo nacional para la protección, valorización y revitalización de los espacios culturales o las formas de expresiones culturales de patrimonio oral e intangible del país.

Bajo este contexto es creado el CNCA según la Ley 19.891 el año 2001. El objetivo del consejo, según el art. ° 2 de la misma ley señala que ‘...El Consejo tiene por objeto apoyar el desarrollo de las artes y la difusión de la cultura, contribuir a conservar, incrementar y poner al alcance de las personas el patrimonio cultural de la Nación y promover la participación de éstas en la vida cultural del país...’, impulsando desde aquí una serie de actividades y programas relacionados con la valorización y gestión del patrimonio. Dentro de las acciones desarrolladas por el CNCA, es importante señalar las líneas estratégicas que el consejo ha desarrollado de cara a la formalización de un proyecto de ley que regularice de manera específica el patrimonio a nivel nacional. En este sentido el año 2005 es elaborado el documento *Definiciones de política cultural (2005-2010)*, siendo incluido dentro de sus lineamientos al patrimonio.

Dentro de las líneas estratégicas a impulsar durante este periodo, el CNCA establece como fundamental el desarrollo de; (1) Creación Artística y Cultural, (2) Producción Artística e Industrias Culturales, (3) Participación en la Cultura: Difusión, Acceso y Formación de Audiencias, (4) Patrimonio, Identidad y Diversidad, y (5) Institucionalidad Cultural. Cabe señalar que estos lineamientos fueron definidos en la Convención Nacional de Cultura realizada el año anterior en base a la evaluación y construcción de las bases de las políticas culturales. En cuanto a las Convenciones de Cultura, estas son instancias de ‘...participación representativa de la ciudadanía, que han posibilitado el encuentro e intercambio de opiniones y experiencias de los integrantes de los órganos colegiados que forman parte de la institucionalidad cultural en todo el país, en torno al estado de avance de la implementación de las políticas culturales y la generación de recomendaciones para su ejecución...’ (2015, p.4), según señala el documento *XII Convención Nacional de Cultura, Objetivos y reseña histórica*. La siguiente tabla señala los objetivos y medidas referentes al patrimonio en la definición de la Política cultural (2005-2010).

Tabla nº 31 Objetivos y medidas de línea estratégica de Patrimonio, identidad y diversidad

<p>Objetivo: Preservar, enriquecer y difundir el patrimonio cultural del país, aumentando la inversión e implementando modernas y creativas formas de participación por parte de la comunidad.</p>
<p>Medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Creación de un Instituto del Patrimonio que reúna a las entidades con atribuciones en esta área, actualmente dispersas, y promueva el aporte privado a la preservación y su uso social -Nueva Ley de Monumentos Nacionales -Creación de Archivos Regionales en todo el país -Creación del Centro Nacional de Difusión y Archivo de las Artes Escénicas, que registre, investigue y preserve la memoria y el patrimonio del arte de la danza y el teatro -Creación de la Cineteca Nacional -Creación del Museo de la Fotografía -Creación, bajo el alero de la Biblioteca Nacional y a partir de las iniciativas en curso, de una Audioteca Nacional -Crear un sistema de certificación de origen y características de la artesanía nacional -Contar con un plan nacional de fomento al turismo cultural sustentable, vinculado a la valoración de los sitios patrimoniales históricos, arqueológicos y naturales -Buscar la ratificación en el Congreso Nacional de la 'Convención sobre las medidas que deben adoptarse para prohibir e impedir la importación, la exportación y la transferencia de propiedad ilícitas de bienes culturales' de UNESCO, 1970

Fuente: Elaboración propia

Dentro de estas medidas destaca la importancia que se sugiere la ratificación de la convención de 1970 sobre la exportación de bienes culturales de UNESO, sin hacer mención aún de la necesidad de ratificación de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de 2003. Posterior al desarrollo de estos lineamientos y medidas, son profundizados en la Convención Nacional de Cultura 2006 la implementación de la política cultural, elaborando desde aquí recomendaciones para una futura política patrimonial. Durante ese mismo año es creada la Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial, dependiente del Departamento de Patrimonio Cultura del CNCA. Dentro de sus programas se encuentran: (1) Sistema de Información para la Gestión Patrimonial SIGPA, (2) Turismo cultural, (3) Tesoros humanos vivos, (4) Portadores de tradición, y (5) Itinerario priorizado. Lo referido a estos programas en especial sobre SIGPA será analizado en profundidad en el siguiente subapartado.

Tras estos avances conceptuales sobre el patrimonio y la necesidad de que este se encuentre amparado legislativamente es creada a mediados de 2006 la Comisión de Institucionalidad

Patrimonial. Esta comisión desarrolla numerosos avances en el análisis y diagnóstico de la institucionalidad patrimonial, así como de las instituciones que registran el patrimonio cultural inmaterial, realizando su primer informe *Patrimonio: en la Búsqueda del Eje de Nuestra Identidad. Bases de Diagnóstico y Aproximación a Estrategias sobre Patrimonio*, en noviembre de 2006. Este informe señala la necesidad que tiene Chile de contar con una política cultural que organice y fomente las prácticas culturales propias del país, ‘...creemos oportuno destacar que la labor de una política pública no consiste en reducir al Estado en un agente organizador y patrocinador de expresiones tales como fiestas y rituales, festivales culinarios y gastronómicos o encuentros de cantores y poetas populares, sino disponer de los medios convenientes para que la organización de estos procesos sigan siendo parte del sentido colectivo, o bien, cuenten con los instrumentos legales que inhiban las situaciones emergentes que obstaculicen, transgredan o atenten contra la materialización de dichas expresiones o manifestaciones...’ (2006, p.38). El año 2007 la misma comisión elabora una serie de propuestas de perfeccionamiento de las políticas, instrumentos e institucionalidad patrimonial, señalando siete alternativas de institucionalidad:

1. Ministerio de Cultura
2. Ministerio de Patrimonio
3. Subsecretaría de un Ministerio ya existente
4. Consejo del Patrimonio
5. Mantenimiento del statu quo actual
6. Instituto o Institución autónoma del patrimonio
7. Instituto del Patrimonio vinculado con el Ejecutivo a través de la Ministra(o) de Cultura como autoridad unipersonal.

Las alternativas son desarrolladas en extenso en el documento *Propuestas de perfeccionamiento de políticas, instrumentos e institucionalidad patrimonial*, elaborado en abril de 2007. Se señala de igual manera en el mismo documento que es fundamental la interacción del patrimonio y la sociedad, siendo esta interacción posible gracias al mantenimiento de inventarios actualizados, en este sentido la comisión indica que el registro del patrimonio inmaterial encuentra un vacío normativo ‘...por cuanto según la Ley 17.288 que establece categorías de protección, los monumentos nacionales no comprenden bienes intangibles, sino que requieren soporte material lo que ha significado que cuando se ha pretendido proteger a un bien de dicho carácter, se ha tenido que recurrir, indirectamente, a proteger objetos vinculados a determinado patrimonio intangible, así por ejemplo, una fiesta popular...’, adelantando desde estas aseveraciones la importancia de contar con instrumentos específicos para lo inmaterial.

En cuanto a la ratificación de convenciones UNESCO y los instrumentos de carácter inmaterial, se establecen entre los años 2007 y 2009 diversos esfuerzos para la ratificación del Estado a la Convención sobre salvaguarda del patrimonio inmaterial, convención que a la fecha ha sido la única ratificada en Chile. En el documento *Chile y la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* elaborado por CNCA, se establece claramente que la ratificación debería ser adoptada por todo el espectro político e institucional del país ‘...los objetivos de esta Convención deberían cruzar transversalmente a nuestras Instituciones culturales afines, a todas las autoridades, que con independencia de sus orientaciones políticas, integran en sus propuestas a todos los estamentos sociales del país...’ (2008, p.13), siendo así aprobada su ratificación por la cámara de diputados y senadores al año siguiente de ser puesta en la agenda parlamentaria. La siguiente tabla señala las acciones realizadas para la ratificación de la Convención.

Tabla nº 32 Ratificación de convención

2007	Mensaje 873-355 al parlamento para la ratificación de la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, UNESCO
2008	Aprobación de proyecto en cámara de diputados y senado para la aprobación y ratificación de la Convención
2009	Ratificación de la Convención, publicación en Diario Oficial nº393114

Fuente: Elaboración propia

Paralelo a esta ratificación, las Convenciones Nacionales de Cultural celebradas cada año, siguen profundizando sobre el futuro de las políticas culturales. En 2011 el CNCA elabora y publica un segundo documento, *Política cultural 2011-2016*, donde precisa cuales son los lineamientos estratégicos y objetivos de la política cultural del país. La política cultural, es planteada por el mismo CNCA como el resultado de un proceso -en sus palabras- participativo, reflexivo, inclusivo, descentralizado y pluralista, centrando sus ejes en tres aspectos; (1) Promoción e las artes, (2) Participación y (3) Patrimonio cultural. En relación con las políticas culturales periodo 2005-2010, estas no precisan detalladamente cuales son las medidas o tareas por hacer sino que relaciona los objetivos a propósitos y estos a estrategias, sin definir actividades puntuales. Los objetivos señalados para el periodo 2011-2016 son los siguientes;

1. Contribuir a que se valore y resguarde el patrimonio cultural material
2. Contribuir a que se valore y resguarde el patrimonio cultural. inmaterial
3. Contribuir a fomentar el turismo cultural respetando la diversidad y la conservación del patrimonio cultural de la nación

Estos objetivos disgregan en material e inmaterial el patrimonio cultural, a diferencia de las nociones propuestas en la definición de la política cultural anterior, desarrollando objetivos y estrategias específicas entre ambos. La siguiente tabla señala cuales son las estrategias relacionadas con el patrimonio inmaterial así como los propósitos de la misma.

Tabla nº 33 Estrategias del patrimonio inmaterial en política cultural 2011-2016

Propósitos	Estrategias
Se diseñan estrategias orientadas a salvaguardia de las manifestaciones y expresiones culturales de los pueblos originarios y las tradiciones culturales de los inmigrantes	Se promueve el Convenio 169 de la OIT
	Se promueve la sistematización de un inventario nacional de instituciones interesadas en la cultura tradicional y popular, con miras a incluirlas en los registros regionales y mundiales de instituciones de esta índole
	Se fomentan alianzas estratégicas con la comunidad académica
	Se fomentan alianzas estratégicas con comunidades indígenas
	Se promueve entre las comunidades indígenas los Fondos de Cultura, en particular la Línea de desarrollo de las Culturas Indígenas
Se sensibilizan las generaciones jóvenes sobre el valor y la riqueza del patrimonio cultural inmaterial.	Se promueven vínculos para la protección de lenguas de pueblos originarios
	Se insta a la vinculación con el Programa Intercultural Bilingüe de MINEDUC
	Se trabaja con las comunidades locales en la definición de los conocimientos a transmitir
	Se promueve la realización de talleres de sensibilización y traspaso de conocimientos tradicionales a jóvenes
	Se promueve un espacio de especialización para gestores culturales en patrimonio cultural inmaterial.

Fuente: Elaboración propia

Paralelo a lo señalado en las políticas culturales, el año 2014 es definido el actual programa de gobierno de la Presidenta Michelle Bachelet, instancia que define dentro del *Programa de cultura 2014-2018* las acciones referentes al patrimonio. Destaca en este programa la creación de un Fondo del Patrimonio cultural material e inmaterial el cual tiene por objetivo ‘...financiar programas, iniciativas y proyectos de investigación, identificación, registros, puesta en valor, restauración, conservación, divulgación, y otras medidas de salvaguardia, y educación en todos los ámbitos del patrimonio cultural, material e inmaterial...’ (2004, p.137).

Es indicado nuevamente en este programa, la intencionalidad estatal de ratificación y aplicación de las convenciones UNESCO sobre la importación, la exportación y la transferencia de propiedad ilícita de bienes culturales.

Retomando lo señalado por la Comisión de Institucionalidad Patrimonial en relación a la necesidad de crear una institución atinente a las necesidades culturales y patrimoniales nacionales es formulada en diciembre de 2015 la *Indicación sustitutiva al Proyecto de Ley que crea el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio*, proyecto de ley que remite de igual manera al mensaje 032-361 del Ex Presidente Sebastián Piñera, que propuso en 2013 el Proyecto de Ley que formaba el Ministerio de la Cultura y el Patrimonio, proyecto que contemplaba la creación de una subsecretaría de Patrimonio Cultural. La indicación, señala que la creación del ministerio reposa en un conjunto de principios orientados al quehacer del Estado, las artes y el patrimonio, siendo concordantes con las definiciones ratificadas en el país ‘...para efectos de la ley que se propone, se entenderá por Cultura, Diversidad Cultural, Patrimonio Cultural y Patrimonio Cultural Inmaterial las definiciones contenidas en instrumentos internacionales vigentes de UNESCO ratificados por Chile...’ (2015, p.14)

En relación a sus objetivos el Ministerio se plantea como una instancia de colaboración a la Presidencia en cuanto al ‘...diseño, formulación e implementación de políticas, planes y programas para contribuir al desarrollo cultural y patrimonial armónico y equitativo del país en toda su diversidad, reconociendo y valorando las culturas de los pueblos originarios, la diversidad geográfica y las realidades e identidades regionales y locales, realizando una gestión pública cultural basada en los principios contemplados en la presente Ley...’ (2015, p.15). Busca a su vez ser un órgano rector entre las políticas, planes y programas impulsados. Su organización interna, contempla igual que lo planteado en 2013 la creación de una Subsecretaría del Patrimonio Cultural, quien tendrá que diseñar y evaluar planes en relación al folclor, culturas tradicionales, culturas y patrimonio indígena, patrimonio cultural material e inmaterial; e infraestructura patrimonial. Debiendo de igual manera coordinar las acciones del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, instancia que se plantea crear mediante el desarrollo de este proyecto de Ley.

Los avances legislativos planteados señalan avances considerables desde la creación de la Comisión de Institucionalidad Patrimonial y las definiciones y lineamientos descritos en las Políticas Culturales desarrolladas por el CNCA, siendo concentrada la gestión patrimonial en los programas que el Consejo ha desarrollado interrumpidamente desde su creación.

4.2.3 La cocina patrimonial: Catastro SIGPA

Dentro de los programas del CNCA, como ya se ha mencionado, lo referente a la cocina es tratado en mayor medida por SIGPA mediante su registro de *Lugar gastronómico*. Otros programas sin embargo también incluyen referencias a la cocina, como es el caso del programa Tesoros Humanos Vivos, quienes reconocen el año 2011 a la Cooperativa Campesina de Salineros, de Cahuil, Barranca y La Villa., comunidad de trabajadores cultivadores de Sal que han hecho de esta actividad su vida y su sustento. De igual manera se reconoce el año 2015, bajo esta misma modalidad, a Amalia Quilapi Huenul y Zunilda Lepin Henríquez, por la vinculación y práctica con la comida tradicional mapuche y la conservación de semillas. Otros programas como el Inventario Priorizado de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile, creado el año 2012 no incluye prácticas culinarias ni prácticas productivas asociadas a la cocina, así como tampoco el programa de Turismo Cultural y el programa Portadores de Tradición.

En cuanto al registro de los *Lugares gastronómicos*, este constituye uno de los cuatro registros desarrollados por SIGPA, siendo catastrados a su vez las Fiestas tradicionales, los Cultores individuales y los Cultores Colectivos. Dentro del registro de cultores, son incluidos algunas mujeres y hombres que desarrollan actividades productivas entorno a la cocina como las recolectoras de algas y otras actividades. La distinción de los cultores no es agregada al análisis de la cocina relevada en SIGPA debido a que estos son presentados como casos particulares sin relacionar las prácticas con su contexto cultural y territorial o con otros cultores que realicen las mismas prácticas. El registro de la cocina por tanto remite a la identificación de establecimientos comerciales destinados a la venta de comida, los cuales son relevados por las propias comunidades.

El registro se compone como una ficha individual de seis ítems que describe de manera extensa cuales son los elementos necesarios para la identificación de la cocina, tal como es señalado en la tabla nº 34. El primer ítem integra la identificación general del registro, siendo posible la realización de este por un tercero. Los antecedentes básicos incluyen una caracterización de la cocina clasificándose esta en; casino, cocinería, restorán, carnicería-fiambrería, parada de camiones, club social, hotel-restorán, posada, picada, pastelería y café. La identificación de la categoría, reafirma el carácter de la cocina considerada patrimonial por SIGPA, siendo posible la descripción de otras categorías no señaladas en la lista. Los antecedentes básicos deben incluir datos históricos del lugar. También se considera la localización mediante la señalización de la comuna de origen, ciudad y dirección.

En cuanto a los aspectos gastronómicos, es interesante la mención de los estilos que realiza SIGPA de la cocina, señalando por primera vez la palabra *comida* dentro del registro. Es este

sentido ejemplariza la comida presente en Chile como los siguientes estilos; comida chilena, comida indígena, comida chilota, comida alemana y comida casera. En este ítem se debe indicar de igual manera cual es la especialidad del establecimiento así como los platillos realizados.

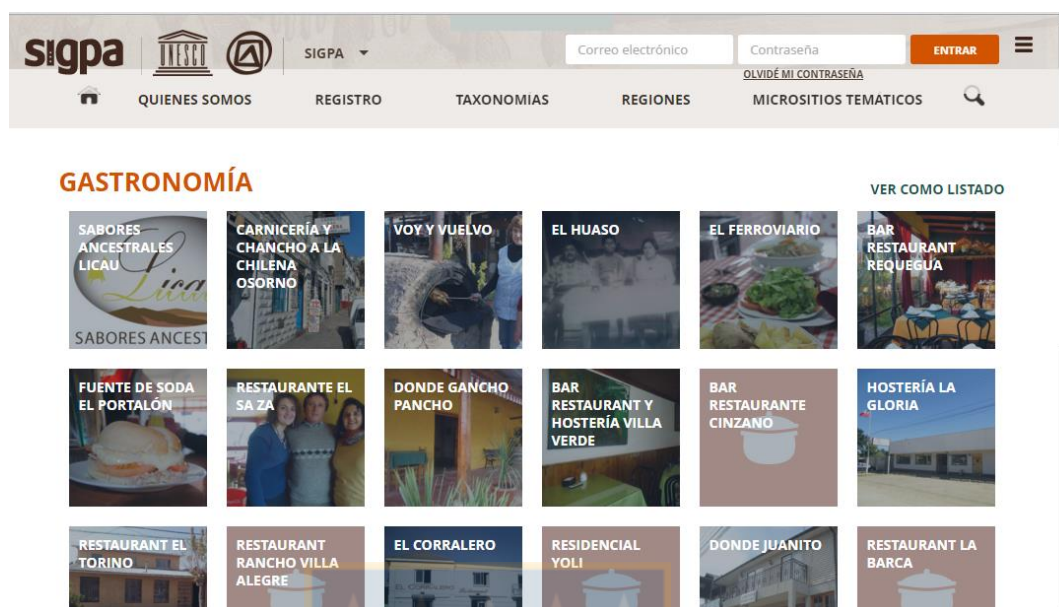
Tabla nº 34 ficha de registro Lugar Gastronómico

1. Identificación de la ficha	-Nombre documentador -Organización -Fecha de registro
2. Antecedentes básicos	-Nombre -Run -Categoría -Otra categoría no contemplada en esta lista -Fecha de fundación -Denominación -Antecedentes (datos históricos)
3. Localización	-Comuna -Ciudad -Dirección
4. Aspectos gastronómicos	-Estilos -Especialidad(es) -Platillos
5. Perfil de servicio	-Capacidad -Idioma(s) hablado(s) -Tipo de establecimiento -Forma de pago -Otros -Precio promedio
6. Propietarios	-Nombre(s) del cultor(es) propietario(s)

Fuente: Elaboración propia en base a ficha de registro

Para la descripción del perfil del servicio, es incluida información esencialmente pensada en el turista o visitante, debido a que se especifica claramente formas de pagos, idiomas, y capacidad. Es interesante en este punto advertir el carácter que posee el registro de SIGPA al considerar si se puede cancelar el servicio con cheques o tarjetas, o si es posible llevar su propio vino para el descorche.

Imagen nº 9 Registro gastronómico SIGPA

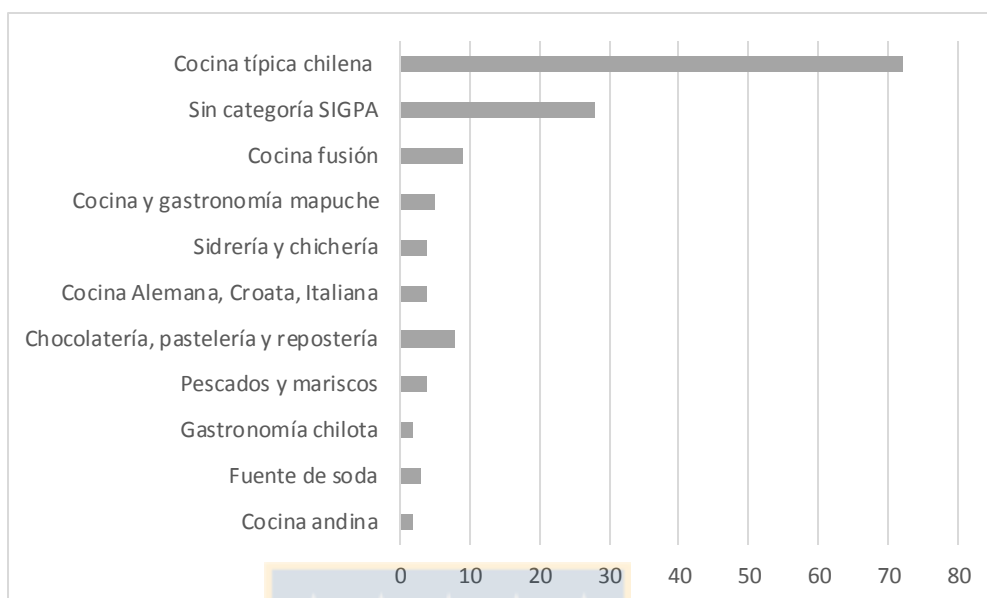


Fuente: Captura de pantalla de registro SIGPA

Otro a punto a destacar del registro SIGPA es el último ítem del registro el cual refiere al propietario. Se indica, al igual que en el caso de la especificación de la comida, por primera vez el concepto de *cultor* el cual es señalado exclusivamente como el propietario del establecimiento. El registro de estos lugares es presentado en la página web de manera segmentada, organizándose en fichas individuales tal como es señalado en imagen nº 9.

Como fue mencionado en el capítulo metodológico, a partir de los registros individuales fue elaborado un catastro gastronómico subdividido en la categoría señalada por SIGPA, la comuna de procedencia y los platos y alimentos recurrentes. De acuerdo a estos resultados las mayores recurrencias se encuentran en la categoría *cocina típica chilena* seguida débilmente por la cocina fusión. En torno a las categorías no señaladas en SIGPA son cerca de 30 registros los que no son poseen categoría. Respecto a la cocina mapuche, esta es disgregada en dos categorías *gastronomía mapuche* y *cocina tradicional mapuche*, categorías que fueron unificadas para su reclasificación. Las categorías de cocina internacional, también fueron unificadas siendo señaladas en los registros individuales de manera parcelada. El siguiente grafico sintetiza las recurrencias por categorías SIGPA.

Grafico nº 2 Recurrencias en categorías SIGPA



Fuente: Elaboración propia en base a anexo 4

Dentro de las preparaciones recurrentes en la categoría *Cocina típica chilena* las mayores recurrencias se encuentran en las cazuelas, empanadas, guatitas a la jardinera, guisos, humitas, pasteles de choclo, legumbres -en especial referidas a los porotos-, pollo asado y diversos sándwich. Estas preparaciones, junto con el conjunto de platos indicados dentro de la cocina típica chilena pueden ser revidados al final del anexo 4.

El análisis del registro SIGPA conlleva varias interrogantes a partir de los resultados expuestos. Como primer punto, destaca la vocación del registro y la forma en que este es desarrollado. Es decir, no está enfocado en la cocina de estos establecimientos, si no en los platos que esta ofrece y los servicios que estos lugares brindan a los visitantes. El uso de la palabra gastronomía, en vez de cocina también es un punto a destacar, ¿Dónde quedan las personas y comunidades reales que dan sustento y continuidad a la cocina?, ¿es suficiente el registro de los lugares gastronómicos para dar cuenta de los procesos y tensiones que arrastran las cocinas locales?



CAPÍTULO V CONCLUSIÓN

5. Conclusiones

‘...el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder...’

Álvarez (2005)

A partir del desarrollo de esta investigación son diversas las premisas que se pueden deducir a la hora de proyectar la patrimonialización de la cocina en el contexto nacional. En este sentido es trascendental exponer las formas en que la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial define en sus artículos y nociones, las formas y mecanismos necesarios para la identificación y salvaguarda de los patrimonios locales, de cara a la ratificación e interpretación de la Convención en el territorio nacional y sus respectivas repercusiones en los contextos locales. Siguiendo lo anterior las premisas que sugiere esta investigación son sintetizadas en los siguientes puntos: (1) Convenciones, salvaguarda e inventarios, (2) Relación del Estado con el patrimonio y las comunidades, y (3) Comunidades locales.

(1) Convenciones, salvaguarda e inventarios

Las finalidades de la Convención, como se ha señalado, transitan entre la salvaguarda del patrimonio, la sensibilidad de este en el plano local, nacional e internacional y el respeto de las comunidades y grupos sobre su patrimonio. Precisa junto a lo anterior que la salvaguarda debe ser entendida como las medidas necesarias para garantizar la viabilidad temporal del patrimonio inmaterial, comprendiendo a su vez una serie de acciones de identificación, documentación, registro y valorización de los patrimonios.

Identifica de igual modo a los inventarios como uno de los procesos trascendentales dentro de las medidas de salvaguarda, ligando su realización a las gestiones y procedimiento que impulsen los propios Estados en sus contextos locales. Estos registros constituyen instrumentos indispensables en los procesos de patrimonialización, debido a que forman el primer sustento de la selección de lo patrimonial, tal como señala Espetix (2004), siendo fundamental en este sentido las metodologías proyectadas a la hora de inventariar las cocinas locales.

Los inventarios son instrumentos sugeridos en la Convención como medidas necesarias para la correcta identificación del patrimonio, quedando supedita sin embargo en el mismo documento las formas y métodos en que estos deben ser desarrollados. La Convención define y deja los espacios para que los Estados puedan planificar las formas de estos inventarios,

siendo sus vacíos oportunidades concretas para crear en los contextos locales nuevas formas de registrar el patrimonio.

La cocina trasciende las memorias individuales del seno familiar, constituyéndose mediante su identificación y reconocimiento como una parte fundamental de la identidad de las comunidades que las reconocen. En este sentido no se podrían comprender las metodologías como una reproducción o copia de otras, estas deben ser creadas o replanteadas pensando en las condiciones locales de las comunidades y territorios de manera participativa e integradora, debido a que la cocina se encuentra ligada a condiciones y contextos también específicos. Conversatorios grupales, entrevistas, diagnósticos participativos, mapeos colectivos u otras técnicas deben ser pensadas desde las comunidades. Las metodologías planificadas tienen que ser capaces de dar respuesta tanto de la identificación de las cocinas como de las acciones posteriores de sistematización, difusión y apropiación de estas.

La práctica nos enseña que la cocina se encuentra en una esfera muy íntima de los hogares y comunidades, siendo necesario incluir procesos de retroalimentación en las metodologías de los registros. Inventariar las cocinas implica necesariamente un acercamiento concreto a las comunidades, siendo necesario bajo esta perspectiva general lazos de confianza entre los grupos para futuras rectificaciones y ajustes de los registros. Los inventarios siguiendo lo planteado, no pueden ser considerados como procesos cerrados, si no que por el contrario deben entenderse y proyectarse como instrumentos activos, atentos a las correcciones y sustituciones temporales de las comunidades.

Las medidas de salvaguarda, incluyendo lo referido a los inventarios, deben por tanto cuenta de una proyección y ejecución específica en los medios locales. El desarrollo de estas medidas podrá contribuir a la elaboración y ejecución de otros programas de salvaguarda relacionados con la cocina, siendo el desarrollo de estos un pilar fundamental en las tareas encaminadas a la protección del patrimonio inmaterial a nivel nacional.

(2) Relación del Estado con el patrimonio y las comunidades

Desde la revalidación de los conceptos y nociones sobre el patrimonio inmaterial con la ratificación de la Convención por el Estado chileno, han sido generadas una serie de gestiones orientadas a la vinculación del Estado con las comunidades, los territorios y sus patrimonios. Estas relaciones han puesto al Estado como un agente articulador entre el patrimonio y las comunidades vinculadas a este, disgregando en este sentido el papel de las comunidades en las decisiones y acciones de identificación, valoración y salvaguarda de su patrimonio.

Frente a las acciones desarrolladas por el Estado la gestión patrimonial ha corrido por dos carriles complementarios; la institucionalización del patrimonio y la elaboración de inventarios y registros patrimoniales. Desde la institucionalización se han planeado y creado diversas estructuras e instituciones atinentes a la regulación y gestión de manera articulada de lo patrimonial, siendo construidos e impulsados al alero de esta institucionalización, una serie de registros e inventarios. Desde el registro nacional de monumentos nacionales al catastro de los lugares gastronómicos, lo patrimonial es enumerado y enlistado en post de su cuantificación y clasificación.

La Convención, es interpretada en Chile solo desde el registro careciendo de metodologías participativas y territoriales acordes a la naturaleza de los elementos y prácticas a inventariar. Las metodologías hoy desarrolladas dan cuenta de la categorización de la cocina en establecimientos comerciales, reconociendo y reduciendo su existencia como práctica cultural a una serie de preparaciones estandarizadas y comerciales que no relacionan las condiciones culturales, productivas ni ambientales de los contextos donde esta es desarrollada, ni tampoco a un territorio ni comunidad en particular. Sus métodos se encuentran ligados a las inscripciones individuales de los lugares gastronómicos mediante fichas preestablecidas y en base a la identificación de los servicios que estos lugares ofrecen.

La vinculación entre Estado-Comunidad es vertical -pese a que es enunciado por la propia institución cultural el rol comunitario del patrimonio- el registro de la cocina es impulsado bajo parámetros y conceptualizaciones ya definidas, quedando así supeditada la participación de las comunidades y grupos interesados al insumo de los propios inventarios. No se impulsa la definición que las comunidades pudieran desarrollar en la identificación de sus alimentos, preparaciones y prácticas patrimoniales, así como tampoco de las medidas y formas de protección que en los contextos locales se pudieran proponer. La forma en que hoy se vincula el Estado con las comunidades no es efectiva, esta relación es posible constatarla al revisar en detalle el catastro elaborado por SIGPA y las fichas de registro. Los instrumentos nacionales de registro carecen de una metodología que apunte a revelar cualitativamente las condiciones de las cocinas locales, volcando así la responsabilidad de describir estos aspectos a las personas o grupos que inscriben las cocinas.

La práctica real de la cocina tradicional no tiene hoy una contraparte institucional que dé respuesta a las interacciones, procesos y tensiones a las cuales se enfrenta la cocina, siendo insuficiente en este sentido los esfuerzos realizados por la institución cultural en su categorización.

Es preciso en este sentido, reestructurar la forma en que se entiende la participación de las personas y comunidades dentro de la gestión del patrimonio. La nueva institucionalidad patrimonial es sin duda una oportunidad en este sentido ya que se plantea en su oficio como un espacio de colaboración y valorización de las prácticas culturales, superando en su acción la actual dispersión y fragmentación institucional que arrastra el patrimonio. La vinculación del Estado bajo la nueva institucionalidad patrimonial descansa en el reconocimiento de las comunidades y personas como creadores de las prácticas y obras simbólicas, siendo su participación supeditada al acceso de estas sobre los bienes, manifestaciones y servicios culturales, fomentando a la vez su participación en los procesos de reconstrucción de las memorias colectivas y la definición de lo patrimonial.

La reformulación de la relación entre Estado-Comunidad promovida a través de lo definido en el proyecto de ley que crea el nuevo Ministerio de Cultura ofrece distintas oportunidades de gestión y posiciona a las comunidades locales como relatoras activas de su patrimonio. Sin duda la puesta en marcha del ministerio y sus distintas secretarías debería contribuir en lo concreto a estrechar el papel de las personas frente a su patrimonio, siendo a su vez necesario la expansión de otros cuerpos legislativos que transversalmente contribuyan a mejorar las condiciones de reproducción de las prácticas culturales consideradas y valorizadas como patrimoniales en los territorios.

El desarrollo de políticas públicas acordes a las dinámicas y singularidades del patrimonio mejorarían gradualmente, los contextos en los cuales se articulan las cocinas locales. Hablamos en este sentido -y siguiendo las medidas de salvaguarda propuestas en las inscripciones de las cocinas de México, Japón y Francia a la Lista representativa del patrimonio inmaterial- de políticas públicas que presente atención a las protección y fomento de los cultivos locales y zonas de extracción y recolección, a las dietas y menús escolares, así como la inserción de la cocina en los instrumentos de planificación territorial que permitan articular medidas específicas para el desarrollo y proyección de la cocina.

(3) Comunidades locales

Las comunidades locales son fundamentales a la hora de conceptualizar al patrimonio. Deben estas por tanto ser entendidas no solo como las portadoras del patrimonio, sino como quienes identifican y patrimonializan dentro del conjunto de sus prácticas culturales los elementos que deben ser parte esencial de su patrimonio. En el contexto de esta investigación no existe aún un correlato concreto entre el Estado y las comunidades, ya que la participación de estas es limitada solo a la identificación de lugares, siendo estos seleccionados e inscrito a su vez no

por las comunidades organizadas, sino que por personas, dueños de establecimientos comerciales y profesionales SIGPA.

Las condiciones y contextos que enfrentan las comunidades no pueden dejarse al margen de la identificación y salvaguarda de la cocina, debido a que conforman el escenario donde esta cocina es desarrollada y proyectada. Se deben incluir por tanto dentro de las medidas de salvaguarda acciones vinculadas a la identificación, en primera instancia de estas condiciones así como la planificación de sus medidas de recuperación y protección.

Sería interesante que el Estado -mediante sus instituciones culturales y territoriales- pudiera impulsar procesos participativos de identificación y valorización de la cocina en los contextos locales, articulando desde aquí otros procesos de revitalización y desarrollo de los territorios a través de sus cocinas y sus procesos productivos asociados. Encadenar los procesos de inventario o registro con otros procesos metodológicos de valoración de los patrimonios y estos a futuras acciones productivas, sitúa a la cocina como objeto/sujeto central en el desarrollo cultural, sustentable, productivo y económico de los territorios.

Junto a estas premisas y a modo de concluir esta investigación, es fundamental situar el papel que cumplen los contextos territoriales y las condiciones a las cuales se enfrenta la cocina en su desarrollo. Es decir, no se puede pensar en que las personas sigan cocinando sus preparaciones tradicionales, si los ingredientes esenciales que forman el plato ya no pueden ser cultivados o no existen lugares de comercialización en sus contextos. El acceso a estas producciones favorecería sin duda el mantenimiento temporal de estas preparaciones, debido a que diversificaría las opciones que tienen las familias para preparar sus alimentos cotidianos.

A raíz de lo planteado es posible extender los cuestionamientos señalados en el análisis de la cocina de Llico a otros territorios rurales, costeros y urbanos. La expansión de esta problematización permitirá a analizar y explorar otras cocinas centrando su observación en los sistemas locales de producción y las memorias de las comunidades. El planteamiento de esta investigación buscaba de manera transversal realizar un levantamiento y análisis tanto de la cocina de Llico como de la institucionalización del patrimonio en Chile, generando a través de su desarrollo nuevos antecedentes para el desarrollo de la disciplina a nivel local y nacional. Se espera en este sentido contribuir a la difusión y transmisión de la cocina de Llico como patrimonio inmaterial de su comunidad.



CAPÍTULO VI BIBLIOGRAFÍA

6. BIBLIOGRAFÍA

Artículos y libros

-Abarca, M. (2013): Receta de una memoria sensorial para los tamales afro-mestizos: Eduardo Machado, en Comidas Bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina. 1era. Editorial Cuarto Propio.

-Absi, P. y Cruz, P. (2005): Patrimonio, ideología y sociedades: miradas desde Bolivia y Potosí, en Tinkazos, Revista boliviana de ciencias sociales, nº 19, año 8.

-Alanoca, N. y Manzur, M. (2012): Patrimonio Alimentario de Chile, productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota, 1era edición, Santiago en <http://www.chilesustentable.net/wp-content/uploads/2015/09/Patrimonio-Alimentario-Arica-y-Parinacota-FIA.pdf>

-Arévalo, J. (2004): La tradición, el patrimonio y la identidad en Revista de estudios extremos, nº 3, 925-956.

-Álvarez, M. (2005): La cocina como patrimonio (in) tangible en Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico, La cocina como patrimonio (in) tangible en http://www.buenosaires.gob.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf

-Bertran, M. (2006): Significados socioculturales de la alimentación en la ciudad de México, en Antropología y nutrición. 1era. Editorial Fundación Mexicana para la Salud.

-Barrios, L., Bustos, N., Lera, L. & Kain, J. (2013): Raciones de desayuno y almuerzo entregadas a preescolares por el Programa de Alimentación Escolar (PAE): calorías aportadas y consumidas. Revista chilena de nutrición, 40(4), 330-335. En http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182013000400001&script=sci_arttext

-Carbonell, C. (2013): Heterotopías patrimoniales, rizomas turísticos y agenciamientos socioculturales en las relaciones entre paisaje y desarrollo territorial, en Revista Geografía del Sur, volumen IV, nº5.

-Contreras, J. y Gracia, M. (2006): Del dicho al hecho: las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias, en Antropología y nutrición. 1era. Editorial Fundación Mexicana para la Salud.

-Chen, J. (2013): El espacio de la sociabilización: la cocina en las dos primeras novelas de Gloria Elena Espinoza de Tercero, en Comidas Bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina. 1era. Editorial Cuarto Propio.

- Espetix, E. (2004): Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular, en Revista Paso, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural s, volumen 2, n° 2.
- Fischeler, C. (1995): El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. 1era. Editorial Anagrama.
- García, N. (1999): Los usos sociales del patrimonio cultural, en <http://bibliotecadigital.academia.cl/bitstream/handle/123456789/617/Nestor%20Garcia%20Canclini.pdf?sequence=1>
- Giacoman, C. (2015): Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como Patrimonio Inmaterial en Revista Observatorio Cultural, en <http://www.observatoriocultural.gob.cl/observatorio26/>
- Giannini, H. (1987): La reflexión cotidiana. Hacia una arqueología de la experiencia. 4ta. Editorial Universitaria.
- Giménez, G. (2005): Teoría y análisis de la cultura. 1era. Dirección de Publicación del Instituto Coahuilense de Cultura.
- Huysen, A. (2007): En busca del futuro perdido: Cultura y memoria en tiempos de globalización. 1era. Fondo de Cultura Económica de Argentina.
- Hall, S. y Du Gay (2003): Cuestiones de identidad cultural. 1era. Editorial Amorrortu.
- Ladrón, B. (2004): Patrimonio y territorio: huellas del aprendizaje en tres años del Área de Patrimonio del Sistema Nacional de Información Territorial (SNIT) en http://www.dibam.cl/dinamicas/DocAdjunto_629.pdf
- Loscos, E. (2008): Reseña de publicaciones: Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo, en Revista Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, volumen 6, n° 2.
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. Contribuciones desde Coatepec, julio-diciembre, 115-132.
- Maciel, M. (2006) Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil, en Antropología y nutrición. 1era. Editorial Fundación Mexicana para la Salud.
- Mateo, A .y Pascual, N. (2013): La inmortalidad de los estómagos, en Comidas Bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina. 1era. Editorial Cuarto Propio.
- Messer, E. (2006): Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición, en Antropología y nutrición. 1era. Editorial Fundación Mexicana para la Salud.

- Miranda, G. (2008): Algunos significados de la cocina mexicana en los estadios de Guerrero, Morelos, México, en Revista Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, volumen 6, nº2.
- Molina, J. (2013): Las gastronomías regionales en Venezuela, en Comidas Bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina. 1era. Editorial Cuarto Propio.
- Mondalve, L. (2008): Patrimonio cultural inmaterial y su salvaguardia: apuntes sobre su tratamiento en América Latina, Boletín Gestión Cultural, nº 17 en <http://www.gestioncultural.org/boletin/2008/bgc17-LMonsalve.pdf>
- Montecino, S. (2003): Estado del arte del PCI en Chile en <http://www.cultura.gob.cl/text/text582.pdf>
- Montecino, S. (2004): Cocinas Mestizas de Chile, La Olla Deleitosa en <http://www.bligoo.com/media/users/0/47112/files/Cocinas%20mestizas%20de%20Chile%20-Sonia%20Montecinos-.pdf>
- Olea, R., Peña, A. y Saldía, M (2014): Atlas Culinario Comunitario, del centro sur de Chile. 1era. Editorial Universidad de Concepción, en http://issuu.com/nomadasur/docs/atlas_culinario_comunitario
- Prats, Ll. (2005): Concepto y gestión del patrimonio local, en Cuadernos de Antropología Social, nº 21, pp.17-35
- Pérez, S. (2006): Percepciones y prácticas alimentarias de un grupo de mujeres en el México rural, en Antropología y nutrición. 1era. Editorial Fundación Mexicana para la Salud.
- Ponte, J. (2013): ¿Quién va a comerse lo que esa mujer cocina?, en Comidas Bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina. 1era. Editorial Cuarto Propio.
- Ricoeur, P. (1999): La lectura del tiempo pasado: memoria y olvido en http://200.95.144.138.static.cableonline.com.mx/famtz/smr/index_archivos/cursos/Paul_Ricoeur_La_Lectura_del_Tiempo_Pasado_Memoria_y_Olvido.pdf
- Schwarzstein, D. (1998): Memoria e historia, en Desarrollo Económico, volumen 42, nº 167.

Documentos

- Actualización plan de desarrollo comunal de la comuna de Arauco 2008-2011 en http://www.muniarauco.cl/tpma/informacion/pladeco/PLADECO_ARAUCO.pdf

- Análisis de mesas de conversación sobre la nueva Institucionalidad cultural en <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2013/01/Informe-CNCA-final-Analisis-mesas-de-institucionalidad-cultural.pdf>
- Atlas Cultural de Chile en <http://www.geoportal.cl/geoportal/catalog/search/resource/resumen.page?uid=%7BCCEC13C4A-260B-4D31-B498-116753AC24E2%7D#>
- Cartografía Cultural de Chile. Directorio 1999 en <http://www.geoportal.cl/geoportal/catalog/search/resource/details.page?uid=%7B382C190A-EC8A-4D77-81C4-285FDE4F9C8A%7D>
- Cartografía Cultural de Chile. Directorio 2001-2002 en <http://www.geoportal.cl/geoportal/catalog/search/resource/resumen.page?uid=%7B1655809B-89F3-4FB1-8178-862A769C7C64%7D>
- Cartografía Cultural de Chile. Lecturas Cruzadas en <http://www.geoportal.cl/geoportal/catalog/search/resource/resumen.page?uid=%7B1099326C-98FB-4BF9-8FB1-697DE1A2CC88%7D>
- Censo Agropecuario y Forestal 2007 en http://www.ine.cl/canales/chile_estadistico/censos_agropecuarios/censo_agropecuario_07_comonas.php
- Censo Nacional Pesquero y Acuicultor 2008- 2009 en http://www.ine.cl/filenews/files/2010/septiembre/pdf/censo_pesquero_presentacion_resultados.pdf
- Censo de Población y Vivienda 2012 en http://www.cooperativa.cl/noticias/site/artic/20120831/asocfile/20120831161553/resultados_preliminares_censo_2012.pdf
- Chile y la convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial en <http://ww2.portalpatrimonio.cl/uploads/file/cdocDocumentos/c1560068e115c0b418fa72cce352861c.pdf>
- Convención de la UNESCO para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2003 en <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- Convención de la UNESCO sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, 2005 en <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001429/142919s.pdf>
- Cultura y alimentación indígena en Chile, FAO, 2005, en <http://www.fao.org/3/a-ah612s.pdf>
- Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001 <http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001271/127162s.pdf>

-Declaración de Estambul, 2002 en

http://www.congreso.es/docu/docum/ddocum/dosieres/sleg/legislatura_10/spl_70/pdfs/31.pdf

-Decreto nº 124 - Comisión Asesora Nacional de Patrimonio Cultural Oral e Intangible en

<http://legislacion-oficial.vex.cl/vid/exento-comision-asesora-patrimonio-oral-243307634>

-Decreto nº 23- Establece Día de la cocina chilena en

<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1001354>

-Decreto nº 91 - Establece Día del Patrimonio Cultural de Chile en

<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=170327&idVersion=2000-06-07>

-Definiciones de política cultural 2005-2010 en <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2012/03/Chile-Quiere-M%C3%A1s-Cultura.-Definiciones-de-Pol%C3%ADtica-Cultural-2005-2010.pdf>

-Expediente de inscripción en Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: La comida gastronómica de los franceses, 2010 en

<http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>

-Expediente de inscripción en Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán, 2010 en

<http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400#identification>

-Expediente de inscripción en Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo, 2013 en

<http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/washoku-tradiciones-culinarias-de-los-japoneses-en-particular-para-festejar-el-ano-nuevo-00869>

-Ficha de registro: Lugar Gastronómico. Sistema de Información para la Gestión Patrimonial en

http://www.sigpa.cl/sigpa/mi-cuenta/cultor-individual/media/fichas/SIGPA-ficha_lugar_gastronomico.pdf

-Indicación sustitutiva al proyecto de ley que crea el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio en <http://www.cnca.cl/wp-content/uploads/2016/01/texto-indicacion-sustitutiva.pdf>

-Informe CNCA del 21 de mayo 2010 en <http://2010-2014.gob.cl/media/2010/05/CULTURA.pdf>

-Informe FAO, Arauco las caletas y su gente, 2013 en

<http://www.fao.org/docrep/field/009/as527s/as527s.pdf>

-Informe de Comisión de Institucionalidad Patrimonial propuestas de Perfeccionamiento de políticas, instrumentos e institucionalidad patrimonial, 2007 en http://www.anfudibam.cl/web/INST_PATRIMONIO/informe_final_Patrimonio.pdf

-Informe del Seminario internacional sobre identificación del patrimonio cultural inmaterial en Latinoamérica: construcción de inventarios en el contexto de la convención UNESCO, 2003 en http://www.crespial.org/public_files/1283171138.pdf

-Ley nº 19.891 Ley del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes en http://transparenciaactiva.cultura.gob.cl/uploads/marcoNormativo/ley19891_3.pdf

-Objetivos y reseña histórica, XII Convención Nacional de Cultura, 2015 en <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2015/08/convencion-nacional-2015-documento-apoyo.pdf>

-Recomendación de la UNESCO sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular de 1989 en <http://unesdoc.unesco.org/images/0008/000846/084696s.pdf#page=252>

-Registrar la identidad: El patrimonio Cultural Inmaterial en Chile, 2009 en <http://ww2.portalpatrimonio.cl/uploads/file/cdocDocumentos/e87b966e215c732a701f06391253f439.pdf>

-Sistema y formularios de registro del patrimonio cultural inmaterial de Chile en <http://www.cultura.gob.cl/text/text599.pdf>

-Programa de gobierno Michelle Bachelet en Cultura, 2004-2010 en <http://michellebachelet.cl/wp-content/uploads/2013/10/Cultura-132-137.pdf>

Vínculos

<http://cocinartechile.blogspot.cl/>

<http://www.crespial.org/>

<http://www.daemarauco.cl/da/>

<http://www.dibam.cl/>

<http://www.ine.cl>

<http://www.junaeb.cl/>

<http://www.hendayasac.cl/pae.php>

<http://www.portalpatrimonio.cl/>

<http://www.revistapat.cl/>

<http://www.sigpa.cl/>

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00559>

http://www.unesco.org/culture/ich/en/files-2016-under-process-00774?select_country=all&select_type=all#table_cand





ANEXOS

Anexo 7.1
Pauta de entrevista semiestructurada

Dimensión	Tema	Preguntas disparadoras
Cultural	Cocina	¿Qué preparaciones componen hoy su cocina?
		¿Cuáles de esas preparaciones fueron enseñadas?
		¿Quién se las enseñó?
		¿Realiza algunas de esas preparaciones con frecuencia?
		¿Se acuerda de alguna receta antigua que solo su madre/padre o abuela/abuelo cocinaba y que usted prepare hoy (no necesariamente de la misma manera)?
		¿Qué prácticas utilizadas en la cocina hoy no se realizan?
		¿Por cuáles se han remplazado?
		¿Qué alimentos ya no se ocupan en la cocina? ¿Por cuáles se han remplazado?
		¿Qué alimentos usted ha sustituido completamente en las preparaciones que menciona?
		¿Cuáles eran las preparaciones más recurrentes? ¿Cómo se preparaban éstas y en qué consistían?
		¿Cuánto tiempo llevaba la preparación de la comida?
		¿Cómo cambian estos tiempos en su propia cocina?
		¿A qué hora se comenzaba a cocinar? ¿A qué hora lo hace usted?
		¿Cuánto duraban los alimentos preparados? ¿Cuál era su forma de conservación?
¿Cuál era el combustible utilizado al cocinar? ¿Cómo cocina usted hoy?		
Producción y acceso	Producción y acceso	¿Se cultivaban todas las hortalizas y vegetales utilizados en la cocina? (madre/padre/abuela/abuelo) ¿Se mantienen estos huertos/invernaderos con el paso del tiempo? ¿Cómo lo hace usted?
		¿Dónde se conseguían las que faltaban?
		¿Se criaban animales? ¿Dónde se conseguía la carne/leche que faltaba?
		¿Cómo se cultivaba? ¿Cómo cultiva hoy? ¿Se utilizaban abonos?
		¿De donde provenían las semillas? ¿De dónde provienen hoy? ¿Se guardaban? ¿Se cambiaban?
		¿Recolecta algún alimento? ¿Qué técnica utiliza?
		¿Aprendió usted alguna de estas técnicas tras el trabajo familiar? ¿Cuál sigue realizando? ¿Ha enseñado alguna de estas técnicas?
Social	Normas	¿Quién cocinaba en casa? (en casa de madre/padre o abuela/abuelo) ¿A qué hora se comía? ¿Dónde se comía?
		¿Cómo se hace hoy? ¿Todos cocinan? ¿Qué cocinan?
Emotiva	Transmisión	¿Cocina junto con algún miembro de su familia? ¿En qué ocasiones?
		¿Cuáles de estas preparaciones le gustaría conservar en su familia?

Anexo 7.2

Transcripción textual de entrevistas semiestructuradas

Realizadas entre septiembre y octubre de 2015

Entrevista individual
Rodrigo Jerez, 35 años, buzo

*¿Qué preparaciones componen tu cocina? ...*Pescados, mariscos principalmente, eso más o menos preparo yo...la gran mayoría de estas preparaciones fueron enseñadas, las he ido aprendiendo de varios lugares, partiendo de la cocina de casa, mi mamá y otras que ido adquiriendo en la medida que ha pasado el tiempo, uno intercambia con la gente que le gusta la cocina, intercambia algunos modos de preparación o recetas...

*¿De estas preparaciones antiguas, hay alguna que la sigas practicando?...*Sí, cuando tengo la posibilidad de cocinar lo hago...de estas recetas antiguas me acuerdo de las con tendencia mapuche...me acuerdo que mi mamá, que mi abuela -aunque yo no lo he hecho- preparaban catutos, milcaos por ejemplo, yo no las preparo porque son preparaciones muy complejas que requieren preparaciones previas...entonces uno tiende a cocinar en forma rápida, un pescado por ejemplo la idea principal mía, soy del concepto de preparar todo fresco, el pescado que haya sido sacado durante el mismo día, los mariscos igual, para su preparación inmediata...

*¿Tú recuerdas alguna práctica que hoy ya no se realice o se haya reemplazado en la preparación de estos platos? ...*Sí, el pescado frito, anteriormente se embetunaba o se espolvorea con harina tostada y hoy en día ha sido reemplazado por el batido e inclusive la tendencia es comerlo a la plancha...todavía se hace pescado frito pero la preparación con harina tostada le da otra textura, otro sabor, hasta otro aroma...las papas han ido perdiendo protagonismo...antes era muy típico cocinar y poner la papa, la papa cocida como tal...ahora se ha ido reemplazando por puré o arroz que se yo... los acompañamientos han ido cambiando...

¿Cuáles eran estás preparaciones?... los mariscos y pescados, las legumbres también han perdido protagonismos, los pescados y mariscos preparados de distintas maneras...las cazuelas de mariscos también se han ido perdiendo, la cazuela de mariscos se componía de piure, cholga, almeja, papas, arroz, choclo, zapallo...

*En cuanto a los tiempos de preparación de la comida... ¿existía una mayor dedicación al realizar estas preparaciones? ...*Por lo menos yo fui criado - y como todos lo ese tiempo- en casa, con fogón, con fuego...entonces fue otro el sentido de preparar con fuego que de preparar con gas, el fogón estaba prendido todo el día...*En esta rutina, a qué hora se comenzaba a cocinar...* temprano, en la mañana... *¿y respecto a tu vida cotidiana?* Todo rápido, todo rápido...casi todo rápido, es la idea...a veces menos tiempo...

*¿Para conservar los alimentos, recuerdas tú alguna práctica?...*Bueno el método tradicional del pescado es el secado, el secado al sol...algunos mariscos también no en gran cantidad para también, algunas algas comestibles también... el luche se saca harto acá y se conserva también seco... *¿Las hortalizas o vegetales utilizados de dónde provenían?...*antiguamente en cada casa había una huerta, ahora igual las hay...estás huertas se han mantenido...mi mamá siempre ha sido huertera entonces había porotos verdes, porotos granados en su tiempo, todas las hortalizas en general...también criamos gallinas y cerdos, en algunas temporadas...antes la gente mataba sus propios animales, había gente que aquí mataba y vendía carne, eran muy pocos los alimentos o carne o ese tipo de alimentos que se compraban, o que se trajera de Arauco...era todo más propio y más cercano...hay que

recordar que aquí hace 20 años atrás no había luz eléctrica, no había modo de mantener alimentos refrigerados...*había por tanto que inventar formas para la mantención de estos alimentos...* claro, la carne por ejemplo se salaba y se ahumaba... la luz llegó el noventa...ahora poca gente sigue cultivando en sus huertos ni siembras...lo que pasa es que el ritmo de la vida igual ha ido cambiando, hay que recordar antes existía menos poder de adquisición, quizás pobreza también, pero todos, por ejemplo tenían -aunque no fuera de su propiedad- tenían una casa y tenían un patio grande, para poder hacer su huerta y todo y eso ahora no se ve...todo es más reducido...

En cuanto a los alimentos que se pueden recolectar, ¿Cuáles son los alimentos que tú has recolectado o recolectas?Hay dos vías, se puede recolectar por la vía del mar y de la tierra...en el mar se pueden recolectar lapas, choros, piures, las algas, el luche también...y en la tierra hay varios alimentos que se recolectan desde los camarones, los changles, los digueños... *¿cómo aprendiste estas prácticas?* es una cuestión natural que se va dando, uno vive cerca de la costa o al lado del cerro o del bosque, a uno de chico lo van llevando, lo van sacando, lo invitan de pequeño a recolectar...va siendo como innato...hay algunas cosas que ya no hago, por tiempo...por ejemplo salir al bosque en los tiempos del changle, ya no lo hago... *¿has podido enseñar alguna de estas técnicas?* La transmisión no es consiente...yo no tengo hijos ni sobrinos, pero los cabros hoy en día, ya no quieren...los cabros ni siquiera quieren comer una cuestión natural, menos van a querer salir a buscarla...yo creo que esto pasa por que los padres jóvenes, de la edad mía, vienen con ese chip de que yo no pude hacer eso cuando niño y yo quiero que mi hijo si lo pueda hacer...es entonces una cosa de consentir a los chicos...de darles todo lo que ellos quieran...y eso hace entonces que los cabros no tengan ni un apego a nada, los cabros chicos no se sienten identificados pese a que estén metidos en el mar no tienen apego...hoy ver a un cabro chico de 15 o 16 años es el mismo cabro chico que uno encuentra en Santiago o en todos lados, no hay ni un apego...

Remontándonos a la cocina familiar, ¿Quién cocinaba en casa? Generalmente la mujer, estamos en una sociedad machista y era la mujer quien se quedaba en casa, criaba los hijos y se encargaba de cocinar...en nuestra casa mi mamá se preocupó que aprendiéramos a cocinar, siempre se preocupó de que los hombres aprendiéramos a cocinar, de que supiéramos hacernos nuestras cosas, quizás también como una forma de ser un poco independiente y no depender siempre de ella o de nuestras hermanas a la hora de comer... *¿siguen cocinando juntos dentro de tu familia? ¿En qué ocasiones se cocina?* Sí, lo seguimos haciendo...hay algunos eventos familiares en los que se cocina juntos, veces con mi hermana... o con mis sobrinas...

¿De las preparaciones que componen tu cocina o que has aprendido, cuales te gustaría que no se perdieran en tu familia? Son varias, por ejemplo una de las preparaciones que me gustaría que no se perdiera es la preparación del mote, del mote con ceniza, las tortillas al rescoldo...las preparaciones que hacía mi mamá en torno a cecinas o fiambres es una tradición casi familiar que teníamos nosotros...preparaciones de cecinas, longanizas, arrollados, preparaciones que cada vez se dan menos, tampoco existe la posibilidad de preparar este tipo de alimentos...algunas preparaciones con algas y cochayuyo... *¿Cómo cuáles?* Una preparación que hacía mi mamá y que a mí nunca me ha quedado igual con papas y cochayuyo, como un charquicán pero de cochayuyo...cuesta igual reproducir los sabores de la mano de la mamá... y otras preparaciones más chicas, más banales...en base al marisco y a la carne, pero esas son preparaciones para el patache, para la convivencia...como por ejemplo los discos, con pescados, mariscos y carnes...son preparaciones bastante típicas de la zona...yo trato de darlas a conocer y mostrárselas a la gente, sobre todo cuando trabajo con turistas, salimos al mar que se yo, a un tour o bucear, siempre les preparo yo un disco con mariscos...los turistas quedan fascinados, a veces le pido a mi mamá que haga el pan amasado...la comida trasciende las barreras sociales...

Entrevista individual

Juanita Rivera, 70 años, dueña de casa y pensionista (servicio de colación a trabajadores)

Señora Juanita, cuénteme que ¿preparaciones componen su cocina? ¿Que prepara habitualmente? ¿Yo en la casa? Yo hoy día prepare legumbres... de vez de echarle longaniza le eche chicharrones de chanco porque a mi mami le gustaban los porotos con chicharrones e hice una entrada de cochayuyo, picadito como ensalada fría...yo también hago cazuelas, antiguamente las mamás hacían otras cosas, las mamás poco usaban los tallarines poco usaban el arroz, porque el arroz lo hacían ellas mismas, los tallarines también, fideos de masas...cuando hacía igual cazuela de pollo de campo le echaba trigo partido, que también lo hacía o trigo sancochado que también lo hacía para los porotos...¿Cómo fue que aprendió las preparaciones que menciona? Por mi mamá. Mi mamá hacía catuto, hacía milcao, muchas cosas...yo hago para mí, porque a mucha gente no le gusta eso, uno no le va hacer eso a los hijos porque no lo comen...pero para mí si...yo digo voy a hacer porotos y le voy echar cochayuyo...para comerlo yo, igual hago charquicán de cochayuyo...pero para comer yo, los que vienen -a mi casa como pensionistas- ya me saben la mano, me dicen; haga como usted sabe hacer la comida, a nosotros nos encanta la comida que hace usted, porque sale de los tallarines, sale del arroz graneado, sale del puré, me dicen...

¿Usted recuerda alguna receta que solo su mamá o papá preparaban? Antiguamente la gente no usaba el café en la mañana, las mamás nos hacían un caldo, en vez del café una sopa...el caldo se les daba a los papás y si uno quería comer también comía...se hacía caldo de harina tostada, se le echaba huevito, verdura, cebollita, pero era una cosa bien tradicional, rica y sana...de vez de tomar café, que de no ser con algo no le alimenta, antes la gente se comía un pavo de harina tostada, mi mami hacía la harina tostada...mi mami hacía pancutras, eso que les llamaba concones, así le decía ella, hacía una masita con huevo y perejil y lo iba echando a la olla, como bolitas...todas esas cosas, son comidas que no se preparan...¿En cuanto a esas técnicas, algunas se han remplazado? Yo siempre hago en mi casa pancutras, es bien raro ahora quien las hace, pero una vez dije voy a comprar en el supermercado, pero no saben ni parecidas a las que hace uno en la casa, mi hija me dijo que está haciendo si usted sabe hacer la pancutra antigua...pero como le digo yo, yo me quedo con la comida antigua, igual me gustan los tallarines, pero gusta el arroz... ¿Qué le gusta de la comida antigua? Me gusta sobre todo los porotos con trigo partido o mote, me recuerda la comida de casa... no se hace ahora por que los niños no comen...ellos están con las papas fritas, los tallarines, que el puré abuelita, cuando vienen los nietos de Penco...esos son de las papas fritas, me dicen; abuelita usted me hace papas fritas... y yo le hago papas fritas...se han ido remplazando esas comidas...

...las comidas más recurrentes que preparaba mi mami eran las cazuelas, la carbonada, los caldillos, en la mañana la leche con harina...todas esas cosas...se mantenían con lo que ellos sembraban o lo que ellos criaban. No compraban carne, porque criaban chanco y tenían la manteca...se sembraba así no más, en chacra grande, pero nunca faltaba la verdura...toda la gente que tenía campo hacían sus cosas...aunque no hayan tenido tierra...a mí me gusta sembrar tener mis hortalizas...

En cuanto al tiempo de preparación... ¿Cuánto llevaba hacer esas comidas?...esas comidas cuestan más en hacerlas por eso demoran más...ahora las cosas ya no se hacen...no se hacen porque los niños ya no la comen. Una persona adulta las come, pero los niños no. Cuando viene mi hijo -de visita- me dice; mami haceme pancutras, para comer, porque allá no se hacen nunca...yo le hago, no demoro nada... ¿a qué hora se empezaba a cocinar? Mi mami se crio en un campo...ella nos contaba que tenían que estar a las 8 de la mañana dónde trabajaba la gente con el pan, el café, la olla de caldo, tenían que estar ya abajo...se sembraba además y se guardaban las cosas para el invierno, lo único que se compraba era sal, azúcar...porque todo lo demás lo tenían para el año ¿usted cree que el tiempo de preparación de los alimentos ha ido cambiando? Ahora anda más rápido para cocinar...ahora las cosas

son más fáciles...uno dora un poquito de arroz...puso el agua ahí y hace un pedacito de carne y la ensalada y esta el almuerzo.

Para conservar los alimentos, ¿recuerda alguna técnica?...la carne se ahumaba, se secaba al humo...rica la carne de chanco ahumada, rica...nosotros vivíamos cuando nos casamos con mi marido en el campo... ahí se mataba a un chanco, se daba toda la grasa, no comprábamos carne, se criaban ovejas, chivos, gallinas, había el queso, se sacaba la leche...todo eso se producía dentro del campo...se criaba todo eso, también se sembraba las papas, las arvejas, todas esas cosas...entonces había no se compraba el cereal...todo era más sano, no se sembraba con abono, la pura naturaleza, lo que daba la tierra...

¿Cuál es el combustible que utiliza hoy para cocinar? ¿Gas? Yo en mi casa, tengo cocina de gas y cocina de leña...pero más cocino en la cocina de leña porque es más sabrosa...la comida queda con otro sabor, porque se cuece lenta...uno llega y se sirve calentito de la cocina, del plato al comedor... ¿antiguamente se usaba fogón? Sí, nosotros también tuvimos fogón, se hacían tortillas, las teteras y las ollas estaban todas negras, al principio cuando nos vinimos igual, nos vinimos sin comodidad...

¿Usted actualmente tiene invernadero, huerta? Aquí no...en la otra casa así...para hacer la huerta acá pensaba en inscribirme en capital semilla, tengo la posibilidad de hacer un invernadero, pienso igual en mi edad, porque el invernadero tiene trabajo...si me instalan el invernadero ya no...si me armaran todo yo sería feliz, yo sé trabajar la tierra...como se dan las plantas, como hay que cultivar...los tiempos de las plantas, yo lo sé...yo pienso que lo que sería mejor es un criadero de aves, yo tuve criadero...cuando se salió el mar se llevó el criadero –referido al tsunami 27 de febrero de 2010- esto salió todo -señalando las casas- esto quedo limpio, esta casa la hice yo después del terremoto...salieron enteras las casas para abajo...las gallinas que quedaron la gente se las comió...uno se tuvo que ir a los campamentos, tampoco la dejaban estar acá los milicos...se las comieron...a un criadero le voy hacer empeño, las pollas sirven para la producción y los pollos se venden...

Señora Juanita, ¿usted ha recolectado algún alimento o recolecta en la actualidad? Yo también cuando estaba en Penco, la gente no me cree, estuve trabajando en las callampas...pasaba el camión una vez a la semana, en abril y mayo...salían hartos...ahora mis hijos no quieren que trabajen, pero yo soy inquieta...

¿Quién cocinaba antiguamente en casa? ¿Usted como aprendió a cocinar? Mi mamá y mi papá, mis hermanas mayores...porque yo fui la menor de la familia...pero mi mami tenía un dicho cuando salía; ustedes saben lo que tienen que hacer...y cada persona sabía lo que tenía que hacer...mis hermanas me cuidaban a mí en ese tiempo, pero las grandes tenían que preocuparse de cuidar a los hermanos de tener la comida lista...nosotros éramos cinco hermanos...quedamos tres...yo me crié con la vida antigua, era más bonita, será porque uno es antigua también... ¿a qué hora se comía, se acuerda usted de la hora del almuerzo? Tempranito, se tomaba la once a las cuatro de la tarde y la once comida tarde, bien tarde...y había que hacer comida en la tarde, otra comida...si en el almuerzo había una cazuela, en la once comida había que imaginarse algo, un caldo, algo fresco...a mi mamá no le gustaba la comida añeja...había que hacer algo todo el día...todo fresco, pan todos los días, tortillas, que pan en horno de ladrillo...todo el almuerzo tenía que estar listo a las 12 del día...ha cambiado la rutina, porque antes en los campos –aunque yo no me crié en el campo- uno no iba a ir a comprar zanahorias o a buscar una caluga maggi para cocinar...no existía y si existía no se ocupaba...uno tenía que inventar las comidas...no como ahora que están las sopas envasadas...uno compra un sobre y la hizo...uno tenía que hacer las cosas...

¿De las recetas que me menciono, cuales les gustaría conservar para que no se perdieran? A mí me gustaría las pancutras, ya que casi nadie las hace, hay gente antigua que la hace, igual que los porotos con trigo sancochado, como lo hacían en la antigüedad...para hacer estos porotos uno tenía que limpiar el trigo, limpiecito, cocerlo en una olla, no muy cocido, luego enfriar y pasar por el molino y eso echárselo a los porotos, quedan ricos ricos los porotos

así me encantan así...mi mama hacía igual un desligado de harina cruda, y le echaba a la cazuela de ave de campo y le quedaba así como arrocito, con harina cruda, mojaba la harina con el mismo caldito del pollo y los iba haciendo...y lo más bien que comíamos, quedaba sabrosa la comida...quedaba rica...tantas cosas que se han perdido...a mí me encantan los porotos con trigo sancochado, mis hijos me dicen que cuestión es esa que está comiendo...yo le eche trigo partido a la cazuela de ave y luego mi hijo y le serví y comenzó a decirme -cucharenado- mami que es esta cuestión, que es lo que es...trigo sancochado le dije yo...mire las tonteras que hace mami, me dijo...se comió el puro caldo, coló el trigo... y se comió la presa no más...

...a mí se me ocurre hacer varias cosas, compro zapallo, lo cuezo en el horno y le pongo miel...queda rico el zapallo asado...las manzanas igual me gustan asadas con miel en el horno, le saco las pepas y al horno...son cosas naturales...hay varias preparaciones que una no hace por que el resto no las come...igual que el milcao ¿quién lo va hacer? Nadie...yo tengo un yerno que es mapuche y yo le conversaba de la comida de los mapuches y yo le decía; oye pero si los mapuches comían milcao, tu eres mapuche neto...me decía; yo no he escuchado de eso suegra...yo soy de los mapuches más civilizados, de los de acá -de Llico... a mi mama le gustaba hacer los milcaos como tortillas, los metías al rescoldo...hacía los pancitos, los metía en la ceniza y luego los sacaba y los raspaba y los echaba en un balde con agua....quedaban blanditos, ricos, para comerlo con un ají machacado con ajo...ricos ricos...mi mamá siempre hacía, hacía catutos... ¿Quién come ahora catutos? Nadie...o con manteca de chanco, mi papi hacía...hacía una color de ají y echaba mi papá en un plato manteca de chanco de los mismos chanchos que criábamos nosotros...esa manteca quedaba coloradita y bien lavada con agua...quedaba como mantequilla quedaba...y de ahí se partían los catutos y se echaban a las brasas, tenía una plancha y se echaba a las brasas, con maneca de chanco...rico, calentito y son cosas naturales...

...nosotros comíamos papas asadas con los papas...en una llanta grande los hacíamos, raspábamos las papas y quedaban como pancitos, doraditas...uno cuando vive en un campo tiene que aprender de todo, yo no había...nosotros íbamos a marisquear para abajo, en ese tiempo habían mariscos, ahora ya hay poco, se iban a buscar caracoles...uno los preparaba ahí mismo, se llevaba una jarra con vino y ají y una cuestión con pebre y uno se sentaba ahí a comer...mariscos a la orilla de la playa, chapas, mariscos...habían cosas, habían tantas cosas que uno podía comer naturales en el campo... hay tantas verduras de campo como; el berro, la romaza, eso se comía antes, mi mamá me acuerdo que nosotros íbamos a la leña y comíamos cardos blancos, los pelábamos con un palo, y era como comer ensalada de apio... *plantas silvestres*... sí plantas de campo, frutas de campo...naturales...todas esas cosas comíamos nosotros...mi mami decía; tráiganse romaza cuando vayan a la leña y nos esperaba con una tortilla...hacíamos ensaladas, machábamos unas manzanas, unas uvas verdes cuando no había vinagre y le echaba esa cosa -romaza-... ¿y esas *plantas silvestres* ya no se encuentran? ...todavía quedan en partes, pero la gente ya no las come...igual que acá yo viene a saber...una vez nos invitaron a nosotros a la muerte de un chanco en una casa...allá tenían el chanco muerto cuando llegamos, ligerito estaban las tapaguata, que es lo primero que se come del chanco y de allá nos sirvieron... ¿Cómo es la tapaguata?...es la guata del chanco que se saca el cuerito, es carne con grasa y eso se fríe como chicharrones, luego se le bota toda esa grasa y se prepara con cebolla y aliño y se sirve con papas cocidas y ensaladas... y ahí yo comí repollo...pero dije yo ¿repollo?, no había huerta nada...ninguna cosa, era un campo solitario...yo miraba y no veía nada...luego me dijo mi marido; oye Juana estaba rico el repollo que hizo la señora, tan suavecito...y después ella me invito a la cocina y ahí vi unas cuestiones grandes con espinas...unas cosas que la señora estaba picando y después le dije yo a mi marido; no era na repollo, eran unas cuestiones con espina...y a mí me pareció que eran esos cardones que habían antes, que uno le echa a la leña...pero por aquí le llaman chaguales, lo comen mucho los mapuches...cuando están nuevos se corta con un rozón y abajo le sacan todo lo blanquito, es mejor que el repollo...

...a mi marido le gustaba cuando sembramos papas sacar unas ramas que aparecen con las papas como acelga, grandes, unas matas...nuevitas...decía; vamos a ir a buscar yuyo y la

vamos hacer frita...o se le echaba a los porotos, también quedan como acelga, mejor que acelga y es una cosa natural de campo y quedan sabrosos los porotos con eso...los yuyos fritos son ricos, mi mami nos hacía una tortilla con los yuyos... a lo mejor por eso tenemos menos enfermedades porque nos alimentábamos mejor, con cosas naturales...en los campos había que inventar las comidas porque estaba todo lejos, no se podía ir a comprar zanahorias, por ejemplo, si faltaba algo había que hacerlo de alguna manera, pero no faltaba nunca la olla de comida...

Entrevista colectiva

Sonia Salas Martínez, 55 años, manipuladora de alimentos Liceo Filidor Gaete de Llico
Luisa Cisternas Salas, 40 años, manipuladora de alimentos Liceo Filidor Gaete de Llico
Sandra Sáez Sala, 29 años, manipuladora de alimentos Liceo Filidor Gaete de Llico

¿Cuáles son las preparaciones más recurrentes que preparan? bueno a mí me gustan los asados (risas)... ¿en nuestras casas?, nosotras no cocinamos en nuestra casa, no alcanzamos... ¿acá usted dice? -en liceo como manipuladora de alimentos- ...sí, ¿Qué cocinan acá?...ayer se hizo lentejas con fruta, se da la lenteja y de postre la fruta...hoy se hizo charquicán de cerdo con ensalada, zanahoria y porotos y de postre, manzana otra vez...mañana es puré con verduras...antes pelábamos las papas ahora llegan en bolsa... ¿ustedes trabajan hace mucho acá?...yo llevo siete años y ella lleva más...este año cambiaron el puré...antes nosotros pelábamos la papa y ahora es sintético... ¿esa minuta es la que envía el gobierno?...es la que hace la nutricionista de la empresa donde nosotras trabajamos, es quien elabora la minuta, nosotras nos guiamos y trabajamos según lo que dice la minuta... ¿y en casa? ...¡de todo!, cazuelas, porotos, carbonadas, caldillos de piure, tallarines...

De estas preparaciones, de las hechas en casa y de las que preparan acá, ¿dónde fueron aprendidas?...los porotos y las cazuelas siempre las cocinaban las mamás, antes la cazuela se hacía con trigo partido... cazuela de chanco o de vacuno, de pollo igual... pescado frito, pescado al jugo, pescado escabechado...como se dice... ¿ustedes recuerdan alguna preparación antigua que se hacía en sus casas?...las pancutras, eso es lo que hacían antes, más que nada...es que antes siempre usaban más el locro, en vez del arroz se usaba el locro, preparado en la casa igual... ¿alguna práctica usada en la cocina ha cambiado? ...ya no se ocupa cocinar en cocina de leña, ahora la cocina es a gas, ahora todo es más rápido...no como antes que se hacía fuego en la tierra...ahora eso no existe...ahora se ocupan alimentos con más hormonas, las carnes de pollo vienen con hormonas...todas esas cosas, no como antes, antes comíamos más natural... todo salía del campo...en el campo se mataba el pollo y se comía la cazuela altiro...las verduras se cosechaban en casa, uno iba a la huerta en el momento y lo ocupaba, ahora todo se compra, todo es más artificial... ¿ustedes tienen huerta? Ya no, ya no...por eso le digo que ya no es igual que antes... uno siempre anda por la comodidad de ahora de la juventud...no es tanto una cuestión de tiempo, porque tiempo queda, como hay plata vamos y compramos...claro, porque es más fácil...y si quisieran tener invernadero, ¿podrían tener?...terreno hay, tierra hay...si podríamos tener...

En cuanto a la preparación de los alimentos, ¿cuánto tiempo tomaba cocinar? ¿tomaba más tiempo?...sí, porque si había que hacer el locro tomaba tiempo...si eran legumbres había que echarlas a cocinar antes...igual depende de las comidas yo creo...antes no había refrigerador, antes no había luz en el campo, se usaba el chonchon, la carne siempre se ahumaba, las longanizas igual...las longanizas de chanco eran echas en casa...nosotras por lo menos vivíamos así, se engordaba un chanco, se mataba, se le sacaba la manteca para el pan y la carne y todo, lo más que pudiera...chicharrón se hacía...así la carne duraba más...cuando un vecino está cerca y entre familias se compartía parte del chanco que se mataba...hacer las guatitas tomaba harto tiempo igual...el chupe de guatita...yo le rogaba a mi mama que no, porque la guata había que lavarla tanto, después la sancochaban, la

cortaban en tiritas, había que ahumarla...aparte de ser mala (risas) se demoraba tanto...sí el olor ese a guata... yo las odiaba... a mí me gustaban (risas)...antiguamente se criaban animales, se sacaba el queso...cuando no había pan se comía harina tostada...y cuando no había azúcar se ocupaba la miel...

En cuanto a las semillas, ¿estás venían de la guarda en los propios campos?...todo venía del campo, el trigo, los porotos, las arvejas, los chicharos...también se recolectaban algunos frutos como la avellana, la mutilla...algunos hongos, yo me acuerdo del digueñe...aún hay mutilla, digueñes, pero uno siempre espera que alguien vaya y que le venda...son de temporada...los digueñes de temporada de diciembre y el changle es de invierno, sale solo... aún hay gente en Llico que sale a buscar y vende...

¿Quién cocina en su casa hoy en día?... ¿en mi casa? Yo. Yo de chica cocine...nosotras éramos tres hermanas y yo era la mayor, entonces yo tenía que salir a cosechar y tenía que cocinar con mi papá...

¿De estas preparaciones antiguas que hemos conversado...hay alguna que les gustaría que no se perdiera...? hay varias...la cazuela de campo, que para hacerla hay que matar y pelar a la gallina, lleva zanahoria, cebollita, papas, arroz si hay arroz...porque ahora se cocina con arroz...el cochayuyo igual, el charquicán de cochayuyo, el tierra y mar...ese sí que es rico...yo lo comía cuando niña ahora no lo como... ¿por qué? Yo en la casa todavía hago...pero ahora no les gusta... mis hijas no van a comer...ese es mi problema... a mí me gusta, pero a ellas no... ¿y porque no les gustara a los niños las comidas antiguas?... a los niños le gusta la comida chatarra, que vienesas, las hamburguesas...todas esas cosas les gustan... ¿hay algunas hortalizas que ya no se consuman? Todo lo que es verdura, nosotras nos damos cuenta aquí mismo en el colegio, que los niños no se las comen...la ensalada de betarraga no la comen, la de coliflor no la comen y así mucho mucho más...hoy hicimos porotos verdes con zanahoria, no comen...las echamos en la bandeja y las botamos...no la comen...de la casa vienen así los niños...nosotras cocinamos según la minuta que nos entregan y ahí viene las verduras, hay días que tocan ensalada...viene porotos y porotos verdes hay que cocerlos, ese viene llegar y echar al agüita...el choclo...eso es para puro botar...nosotras no podemos cocinar nada fuera de la minuta...pese a esto, igual en sus comidas va ese gustito suyo...sí gusto a casa...

¿Qué productos del mar son característicos en Llico?...el pescado, el piure, la cholga, la pancora, el chorito, las jaibas, las cholgas...el pescado no es mucho... el congrio, la corvina, el lenguado, el pez gallo, el jurel...la vieja, el robalo, el chalaco igual que es de piedra...hay de todo...pero hay que salir a pescar (risas) igual la gente lo saca y lo va a vender todo...algunas veces no quieren vender acá porque tienen sus entregas, prefieren vender a la gente de afuera que a la de acá...

..Igual antes se hacían otras cosas que ahora no... antes se molía la harina en los molinos, ahora compramos la harina en kilos (risas)...en sacos, todo se va perdiendo...antes hacíamos el pan y lo asábamos, en el horno de lata, ahora que voy estar haciendo seis panes, por ejemplo...ahora uno tiene que trabajar más, porque antes uno tenía huerta y todo eso y ahora uno no lo tiene, tiene que trabajar, para tener plata para poder comprar...si usted hace el huerto, por ejemplo antes en mi casa éramos 13 personas, eran los hijos más los papas y los otros...yo vivían con ellos, entonces llevar una huerta grande teníamos...pero ahora hacer una huerta grande para tres personas, es puro perder...ahora a mí igual me gusta trabajar, pero tenemos que trabajar para tener lo que uno necesita...antes no había tanto trabajo para afuera tampoco...era todo más de casa...claro, antes no trabajábamos como ahora...antes se sembraban las arvejas, las habas, las papas y uno tenía que andar y ahora uno ve eso y no le gusta... el olor de las vacas...porque volver a la rutina de antes...si uno plantaba arvejas, que sacarlas, que pelarlas, que machacarlas...ahora el trabajo siempre ha estado, depende eso sí de donde uno este si adentro o afuera...

...las familias igual han cambiado...una se queda después sola con la pareja, una dice no quiero tener más hijos...ahora todo es más complicado...y antes los viejitos tenían hijos y

tenían hijos y tenían hijos...y además habían más manos para trabajar -el campo o labores de huerta, siembra, cría de animales-los hijos más grandes cavaban, y los más chicos iban sembrando y luego los más chicos iban regando...por eso uno no puede tener una huerta grande en casa, en mi casa somos cuatro personas, cuando tenía huerta se perdería todo...las cebollas no se alcanzaban a consumir en su tiempo, ni el ají, las acelgas...

...yo cuando cocino en mi casa me gusta ponerle harta verdura...apio, perejil, cilantro...acá a los niños no les ponemos...no se puede usar apio, ni perejil, por las infecciones, las verduras vienen todas envasadas...en la casa le ponemos más sabor...o menos sal...depende a veces se nos pasa la mano, si es un fondo de comida (risas)... *¿ustedes cocinan acá para cuantos niños?* ...ella tiene 55 raciones y nosotras tenemos 112, algo así... son diferente... básica y media...media tiene que tener más calorías, 1000, y básica 700 y pre kinder 600...la leche igual es diferente, ella tiene una leche y nosotras otra, la de nosotras tiene flúor...la de ella no...nos guiamos por la minuta, pero igual de repente ... (risas) *¿ustedes cuando cocinan sienten que le falta algo a la comida?*...si...la color, el cilantro, para que le dé el sabor...a la legumbre en la casa es con color, se le pone ese picantito, esos aliños...al charquicán, pero a los niños no les ponemos eso...pero igual unos niñitos grandes que de repente sienten el olorcito a color y piden...y eso es -la color- grasa de animal con aceite...es que las legumbres son ricas con color, el charquicán...

...aquí en el colegio antes había invernadero, pero ahora tienen florcitas, en vez de tener verduras tienen flores secas...

Entrevista colectiva

Hilda Salas Martínez, 50 años, cocinera en cocinería 'Onde Pelu' de Llico

Irma Salas Martínez, 43 años, cocinera en cocinería 'Onde Pelu' de Llico

Margot Sáez Sala, 40 años, cocinera en cocinería 'Onde Pelu' de Llico

Mariana Ulloa, 22 años, dueña de casa, prepara carapacho para su posterior venta

¿Cuáles son las preparaciones más recurrentes que hacen acá en su cocinería? ¿Cocinan en sus casas?...en nuestras casas casi nunca cocinamos en nuestras casas...acá lo que preparamos más son las empanadas, el pescado frito, la cazuela, de todo...en la semana hacemos porotos, cazuelas, charquicán, guiso de carne, yo tengo pensionistas... casi siempre es así el menú...en la semana y los fines de semana, sale el loco, el carapacho, el carapacho caliente, el carapacho frito, las machas a la parmesana con salsa verde y el pescado frito que es el que más sale... *¿cómo aprendieron a cocinar las comidas que me cuentan?*...yo aprendí a preparar el pescado de mi mamá, las cazuelas...sí, yo he tenido capacitaciones, como para el pastel de jaiba, pero para esas cosas...pero no para la comida de antes... los porotos igual, el guiso de carne todas esas cosas...las aprendí de mi casa...en mi casa se preparaba cochayuyo con papitas...como un charquicán...eso hacía ella...de eso me acuerdo que yo lo había comido y ahora acá cuando lo preparo...

¿Existe prácticas para cocinar que ya no se realicen?...lo que ya no se hace ahora y que mi mamá hacía antes era la comida con el loco...el trigo cocido...esa cosita yo nunca la he preparado... solo lo he comido cuando ella lo preparaba...se ocupaba para cocinar productos de la tierra; cebolla, ajo...todas esas cosas que se cosechaban ahí mismo, que estaban en el huerto...el loco fue cambiado por el arroz, ahora el arroz se utiliza...el cochayuyo tampoco se prepara mucho porque la gente no le gusta o nunca lo ha comido...el lucche igual...la gente o no las conoce o uno se las nombra y piensan que es malo...lo mismo de la lapa, que es el chape...nosotras cuando hacemos empanadas, les decimos que es empanada de chape y dicen que le dan alergia, que no le gusta, lo uno y lo otro...y pueden comer loco por ejemplo y siendo igual del mismo tipo, pero no les pasa nada, pero los chapes...le da todo, los rechazan...la gente rechaza porque desconocen el producto...la gente de afuera desconoce... *¿Gente de Llico?*... no, de Arauco... y de otro lugares no cercanos a la costa, no lo conocen, pienso yo...

En cuanto al tiempo que se ocupaba en la cocinan... ¿ha cambiado? ...no, es casi lo mismo, uno aprendió a darle la misma cantidad de tiempo de cómo lo preparaban las mamás...las personas de antes...la misma cebolla, por ejemplo...cuando hago el pino, nunca le tomo el tiempo, si no que le veo la textura...y uno sabe que si esta color como aguita, esta lista...la mayoría de las cosas se han aprendido haciéndolas, con prácticas...hay cosas que yo pensé que nunca aprendería y luego me resultan...

La duración de los alimentos depende mucho de las técnicas que se empleen en su preparación... ¿ustedes recuerdan algunas de las técnicas que antiguamente se utilizaban? Antes se secaba, se ahumaba, se secaba... se hacían igual algunas conservas...cuando se hacen conservas, hay que saber sellar, cocer y sellar, así duran harto... ¿conservas de frutos silvestres? ...acá aún se recolectan; murtilla, mora, digueños, changles, nalcas...se recolectan para consumo por que en la mayoría de los campos o los bosques, por ejemplo, donde se encontraba la murtilla se encuentra hoy con plantaciones de eucaliptus o piña, entonces esos árboles secan la planta...antes crecía más la mutilla, la mora...se hacían también tragos como el mutillado con agua ardiente, cosas que ahora no se preparan... las plantaciones secan los frutos...la recolección igual era una cuestión familiar, acá por ejemplo en semana santa, en la época de la mutilla, se juntaban todas las familias en camioneta e iban a recolectar...chiquititos y grandes...se hacían grupos entre los vecinos para pagarle la bencina a un vehículo y se iba...ahora esto se ve muy poco, porque no hay lugares dónde ir...todavía se hace, como una cosa de familia, para el consumo en casa...pero para llegar a trabajar con esos productos no se puede hacer, porque es muy poco...¿y ha pasado algo similar con la recolección en mar? ...también ha ido disminuyendo...sí, uno antes iba a marisquear y se sacaba harto marisco, ahora no, ni un kilo por la orilla se pilla uno...yo creo que con el terremoto se subieron las rocas, se subió el nivel de la tierra en el mar y como que están secas las rocas...y hay que meterse muy adentro para sacar mariscos por la orilla, cosa que antes uno iba por la orilla y se sacaba chapas, choro, choritos, piures...los piures uno se metía un poquito y sacaba piure, ahora para sacar piure se tiene que bucear...¿ustedes acá en la cocinería? ...de la zona y la isla Santa María, de la isla viene las almejas, el pescado, los piures, los choritos, los erizos... todas esas cosas...dentro del sector...

¿En sus casas tiene huerta o invernadero? ¿Han tenido en algún momento?... antes del terremoto sí, hacía huerto, tenía mis verduras y todo... yo tenía antes una huerta, antes de entrar a trabajar...eran para consumo...acá hay una señora que vive en una quebrada que tiene un invernadero y a ella les compramos la zanahoria, los pepinos, el apio...los que usamos en las preparaciones...acá la gente tiene invernaderos pero con flores...yo tengo un jardín en mi casa y ahora cuando me voy de aquí -trabajo- lo arreglo, no queda tiempo para nada, ni para hacer las cosas de la casa...en el verano nos vamos más tarde, llega cansada una...no tiene tiempo para hacer huerta...

Como se cocinaba antiguamente, ¿participaba la familia en estas tareas? En mi casa yo casi nunca cocine, nos mandaba a pelar las papas o que se yo... si habían legumbres, desgranar la arvejas...cosas así, pero siempre mi mamá era la dueña de casa o las hermanas mayores, yo vengo siendo la quinta...y aprendieron bien parece porque son nueve hermanas y todas cocinan bien parecido...

Dentro de las preparaciones que ustedes conocen... ¿cuáles les gustaría que no se perdiera? ...el pastel de choclo, las empanadas...antiguamente se hacía en todas las casas aquí de Llico pastel de choclo y humitas, porque acá cerca plantaban choclos y vendía choclos y era coa de ir y comprar y preparar pastel de choclo...tenían sus charas pequeñas y tenían choclos, arvejas, habas...las habas igual se han perdido, la gente ya no las planta, ahora nadie tiene sembrado choclo y hay que comprar cuando vienen a vender acá de otro lugar y los venden más caro o venden secos, entonces mucha gente ya no prepara...el choclo de la huerta es distinto al choclo que se vende...las cazuelas igual, las papitas con queso...antes como habían muchas chacras se plantaban papas, se tenían vacas, se sacaba queso fresco, particularmente cuando se iba a la cosecha de papas se llevaba el queso y se preparaban papitas con queso, queda como un puré con queso...eso tampoco se prepara...es lo que

pasa es que ahora no se trabaja con gente, para sacar las papas se hace con tractor...claro, todo eso ha cambiado igual...como se cosechan las cosas, antes la gente iba en grupo a la cava de papas y se les preparaba eso, que era el plato...con las mismas papitas del día, las cosechadas, echarle el quesito, el ají machacado o el pebre...eso era como una comida tradicional para las cavas...en la tarde se volvían a cocer papitas, se tomaba mate, se hacían sopaipillas de papas igual...el milcao también, en mi casa se hacía siempre, los catutos y el milcao mi mamá los hacía, pero yo casi nunca los hago...

...el manjar de leche... mi mamá cuando yo era chica preparaba eso, el manjar de leche...el olor era igual al manjar...yo nunca hice...*había producción en mismo Llico de carne y leche... ¿cuándo fue disminuyendo?* La mayoría de los bosques y campos ahora son forestales...las forestales ofrecieron esto de las plantaciones y la gente vendió y planto, y los animales tuvieron que sacarlos, ahora muy pocas personas, por ejemplo don Miguel Bastia él tiene terreno de siembra y vega de siembra, igual que otro sector de él que está sembrado... *¿cuándo llegan las empresas forestales a Llico?* ...¿cuándo se quemó la escuela?... no, antes, harto antes...habían hasta aserraderos por acá...después del 70...antes de eso toda la gente vivía hacía el campo, por eso yo creo que la gente después migro para Llico...mi papá era un inquilino de un rico, un rico que tenía mucha tierra y después llevo el forestal y vendió todo y plantaron y hasta ahí, hasta que las piñas tenían tres años, cinco años...podían tener animales, después ya no...tuvieron que sacarlos todos...y ahí se fue mermando, que la papa, que la siembra, que la leche, todo...para después llegar a casi nada de eso... a comprar todo...

...*¿Antes la gente vivía más en el campo?* antes del terremoto esto estaba todo poblado, habían más de 200 casas, para abajo, después del terremoto del 2010 desaparecieron todas las casas... para el 60 Llico ya estaba...ya había gente y había harto...para el terremoto del 60 para allá habían unas vegas y Llico llegaba más abajo -en alusión a que el borde costero avanza- en el 60 Llico había más cosas de las que hay ahora, habían: carabineros, había permiso para cantinas, estaba el correo, antes del 60... después se volvió a poblar hasta el terremoto del 2010 y se volvió a borrar, ahora comenzamos de nuevo, este restaurant es de ahora... *¿alguna persona guardara fotos de esos tiempos?* ...en el museo habían hartas fotos...estaban las fotos antiguas, de muchos lugares, pero con el terremoto de ahora se perdió todo...

...antes para arriba era puro bosque natural, ahora todo es plantaciones, ahora se quemó...ahora después del terremoto se quemó ¿cuándo? ¿2013?...el 20143 hubo un incendio gigante se quemó todo eso para allá...todo todo...quedo todo quemado, después de un tiempo se trabajó mucho, nosotros estábamos atrapados por el polvo... y luego de ese incendio con la lluvia, comenzaron a salir unos honguitos, que era la morchella, toda la gente estuvo trabajando mucho tiempo con la morcella, iban a buscarlos y se vendían súper caros, porque es una comida muy apetecida, en Italia por ejemplo una morchella valía como 16.000 pesos, entonces la gente estaba por todos lados, todos iban a la morchella por que la vendían, y nosotras teníamos mucha clientela -las personas que trabajan la morchella- ...si de verdad (risas) pero después se acabó y forestal Arauco saco todas las plantas que estaban quemadas y planto todo de nuevo...altiro no más y ahora está prohibida la venta de morchella, se puede quemar de nuevo el bosque (risas) según ellos por eso se quemó el bosque...pero no, ellos mismos fueron....sí yo pienso lo mismo...ellos mismos fueron total ellos no pierden nada, el seguro paga todo...ahora las personas que tenían unas siembras pequeñas, perdieron todo, nadie les respondió...

...nos fuimos de la comida (risas)...las comidas han cambiado igual, no son las mismas, antes a los porotos por ejemplo se les echaba mote y papitas picadas y ahora con tallarines, ahora si no tienen tallarines no se comen...es verdad...mi mamá antes hacía zapallo asadito, leche con mote...mi mamá antes tenía huerta, ahora no tiene... antes era cosa de ir a la huerta sacar un zapallo y hacer sopaipillas de zapallo, picarones... *¿hay cierto grado de invención en las comidas que mencionan?* ...claro, porque antes todas las casas tenían gallinas, ya si venía una visita importante se mataba una gallina, una cazuela para atenderlo a la visita que

llegaba, porque para la casa uno pudo haber preparado algo más simple...pero la cazuela jera la comida!, la cazuela para atender a las visitas....ahora si no uno no hace un disco o un asado no se puede atender a la visita (risas), entonces antiguamente, en el campo cazuela... aquí por la orilla de la costa, si viene visita un caldillo de marisco y o un caldillo de congrio ...esa era la comida...ahora ya no se preparan esas cosas, ahora si uno le prepara un caldillo de mariscos a alguien dicen y esa comida me vas a dar...y antes venía visita, ya caldillito de marisco y estamos dados y está todo listo en el almuerzo, pancito amasado ahora muy muy poca gente hace pan amasado aquí...es el tiempo igual...yo antes que trabajar aquí tenía un hornito de barro y yo no compraba pan, yo lo preparaba... si me llegaban pescado, mi esposo iba a buscar el los pescados, salía,...ahora no hago nunca pescado...el marido de la tía Hilda es armador, se dice acá el saca jaibas...en todo tiempo se sacan jaibas, el día por medio sale a sacar...tiene su tiempo la apancora, en este tiempo saca la pancora que se llama la peluda, ahí la hembra siempre esta gordita...y en diciembre y enero saca la marmola, esa sale llena de corales...llena de huevitos...y pasando esos meses se enflaquece y se pone pura agua y se pone amarilla la apancora...yo trabaja en eso antes, mi esposo traía la jaiba y yo sacaba el carapacho...ahora lo hago yo (risas)...acá queda muy gente que trabaje aquí en el mar sacando mariscos y esas cosas, por ejemplo la mayoría de la gente no extrae de aquí, hay muy pocos mariscos...hay unos cultivos de choros, hay una línea que le llaman área de manejo de choritos, hay otra de loco, hay una de ostras también...entonces las personas que tienen esas áreas de manejo las trabajaban, pero para ir a marisquear la mayoría de la gente se va a Tubul por ejemplo, o tienen que salir a fuera a trabajar...el marido de la tía, está trabajando en el sur, el bucea allá...y vienen para acá 20x20 o 10x10... la mayoría de los buzos está pal sur y los otros trabajan en Tubul... yo el marisco para las empanaditas lo compro en Tubul, las machistas en Tubul igual, las compramos allá porque acá no van a los mariscos, acá van a los choritos, a los piures, a las almejas que traen de la isla Santa María, a al pescado, las jaibas, ostras igual salen por acá... acá uno puede encargar esos mariscos, hay un buzo que se dedica a sacar sus mariscos para las empanadas, así en bruto... y que nos vende, en conchilla, y allá en Tubul se compra limpio y cocido... bueno no tan cocido....acá en Llico faltan empresas o emprendimientos porque allá existen... en Tubul se trabaja al cocido... ellos lo sacan y lo conocen y así lo venden...le sacan las conchillas y lo venden en bolsitas por kilo, y salen a vender, venden harto...acá hay una sola persona, pero casi nunca vende...al restaurante de abajo parece que le vende... pero yo estoy acostumbrada con la otra señora -de Tubul- ya llevo cuantos años trabajando con ella...

...¿todas ustedes nacieron en Llico?...todas nacidas y criadas...yo de más del campo pero siempre de aquí alrededor, pero siempre en el campo vivía yo cuando era más pequeña... nuestras mamás y abuelas también vivieron en el campo...hoy las personas que viven en Llico son familias, casi todos se conocen...ha llegado igual gente de otro lado, de Santiago o de otras personas...pero pocas, es que los mismos jóvenes traen a sus pololas a sus señoras (risas) o las niñas traen a sus pololos, pero pasa poco, hay poca gente de afuera, por ejemplo en Tubul de un total de 3000 personas que viven bien hay unas 1500 a 1800 que son de afuera...que no son de ahí de familias de Tubul, incluso pueden ser más... ¿y acá en Llico? ...habremos como 700 personas, ahora ha aumentado, debemos ser unas 900 personas...acá no vive mucha gente ¿pero de familias? Debemos ser unas 300 familias...hay grupos de familias, por ejemplo los Martínez, que viven allá al otro lado, la mayoría son Martínez...acá los Rojas, hay Rojas Burgos, Salas Rojas, pero siempre terminan en Roja...más acá están los Sáez, a los que pertenecemos nosotras...ellas son Salas...y más allá están los Salas, los Vallejos...los Ulloa...ahí se van entremezclando...antes las familias eran numerosas, nosotros éramos hartos... ellas son nueva hermanas y mi papá son diez, y se han casado entre las dos familias, acá tenemos muchos primos hermanos...pero ninguna de nosotras tiene hartos hijos como tenían antes...volviendo a la comida (risas) eso igual contribuye a que cambien las cosas, las familia...ahora uno cocina poquito, en su casa, a veces tampoco dan ganas de cocinar, para dos ...cuando yo llego a mi casa, estamos los dos no más con mi esposo, pelamos cuatro papas y listo...y eso, cuando una está sola no dan ni ganas de comer...

Anexo 7.3
Tabulación de contenidos entrevistas semiestructuradas

Tema	Subtema
Cocina	Cocina tradicional
	Tiempos de la cocina tradicional
	Métodos de la cocina tradicional
	Transmisión
	Cambios en tipos alimentos y prácticas
	La cocina hoy
	Tiempos dedicados hoy para cocinar
	La salvaguarda de la cocina tradicional
Contextos territoriales	Autoabastecimiento
	Acceso hoy
	Trabajo
	Comida escolar
	El gusto y disgusto
Llico	El mar de Llico
	Familia
	Terremotos y tsunamis

Temas	Subtemas	Cita	Entrevista
Cocina	Cocina tradicional	...de estas recetas antiguas me acuerdo de las con tendencia mapuche...me acuerdo que mi mamá, que mi abuela -aunque yo no lo he hecho-preparaban catutos, milcaos por ejemplo, yo no las preparo porque son preparaciones muy complejas que requieren preparaciones previas...	Rodrigo Jerez
		...los mariscos y pescados, las legumbres también han perdido protagonismos, los pescados y mariscos preparados de distintas maneras...las cazuelas de mariscos también se han ido perdiendo, la cazuela de mariscos se componía de piure, cholga, almeja, papas, arroz, choclo, zapallo...	Rodrigo Jerez
		...antiguamente las mamás hacían otras cosas, las mamás poco usaban los tallarines poco usaban el arroz, porque el arroz lo hacían ellas mismas, los tallarines también, fideos de masas...cuando hacía igual cazuela de pollo de campo le echaba trigo partido, que también lo hacía o trigo sancochado que también lo hacía para los porotos...	Juanita Rivera

	<p>...antiguamente la gente no usaba el café en la mañana, las mamas nos hacían un caldo, en vez del café una sopa...el caldo se les daba a los papás y si uno quería comer también comía...se hacía caldo de harina tostada, se le echaba huevito, verdura, cebollita, pero era una cosa bien tradicional, rica y sana...de vez de tomar café, que de no ser con algo no le alimenta, antes la gente se comía un pavo de harina tostada, mi mami hacía la harina tostada...mi mami hacía pancutras, eso que les llamaba concones, así le decía ella, hacía una masita con huevo y perejil y lo iba echando a la olla, como bolitas...todas esas cosas, son comidas que no se preparan...</p>	Juanita Rivera
	<p>...las comidas más recurrentes que preparaba mi mami eran las cazuelas, la carbonada, los caldillos, en la mañana la leche con harina...todas esas cosas...</p>	Juanita Rivera
	<p>... a mi mamá le gustaba hacer los milcaos como tortillas, los metía al rescoldo...hacía los pancitos, los metía en la ceniza y luego los sacaba y los raspaba y los echaba en un balde con agua...quedaban blanditos, ricos, para comerlo con un ají machacado con ajo...ricos ricos...mi mamá siempre hacía, hacía catutos... ¿Quién come ahora catutos? Nadie...o con manteca de chanco, mi papi hacía...hacía una color de ají y echaba mi papá en un plato manteca de chanco de los mismos chanchos que criábamos nosotros...esa manteca quedaba coloradita y bien lavada con agua...quedaba como mantequilla quedaba...y de ahí se partían los catutos y se echaban a las brasas, tenía una plancha y se echaba a las brasas, con manteca de chanco...rico, calentito y son cosas naturales...</p>	Juanita Rivera
	<p>...nosotros comíamos papas asadas con los papás...en una llanta grande los hacíamos, raspábamos las papas y quedaban como pancitos, doraditas...uno cuando vive en un campo tiene que aprender de todo, yo no había...</p>	Juanita Rivera
	<p>...una vez nos invitaron a nosotros a la muerte de un chanco en una casa...allá tenían el chanco muerto cuando llegamos, ligerito estaban las tapaguata, que es lo primero que se come del chanco y de allá nos sirvieron... la tapaguata es la guata del chanco que se saca el cuerito, es carne con grasa y eso se fríe como chicharrones, luego se le bota toda esa grasa y se prepara con cebolla y aliño y se sirve con papas cocidas y ensaladas... y ahí yo comí repollo...pero dije yo ¿repollo?, no había huerta nada...ninguna cosa,</p>	Juanita Rivera

	<p>era un campo solitario...yo miraba y no veía nada...luego me dijo mi marido; oye Juana estaba rico el repollo que hizo la señora, tan suavecito...y después ella me invito a la cocina y ahí vi unas cuestiones grandes con espigas...unas cosas que la señora estaba picando y después le dije yo a mi marido; no era na repollo, eran unas cuestiones con espina...y a mí me pareció que eran esos cardones que habían antes, que uno le echa a la leña...pero por aquí le llaman chaguales, lo comen mucho los mapuches...cuando están nuevos se corta con un rozón y abajo le sacan todo lo blanquito, es mejor que el repollo...</p>	
	<p>...los porotos y las cazuelas siempre las cocinaban las mamás, antes la cazuela se hacía con trigo partido... cazuela de chanco o de vacuno, de pollo igual... pescado frito, pescado al jugo, pescado escabechado...como se dice...</p>	Colectiva 1
	<p>...las pancutras, eso es lo que hacían antes, más que nada...es que antes siempre usaban más el locro, en vez del arroz se usaba el locro, preparado en la casa igual...</p>	Colectiva 1
¿Quién cocinaba?	<p>...Generalmente la mujer, estamos en una sociedad machista y era la mujer quien se quedaba en casa, criaba los hijos y se encargaba de cocinar...en nuestra casa mi mamá se preocupó que aprendiéramos a cocinar, siempre se preocupó de que los hombres aprendiéramos a cocinar, de que supiéramos hacernos nuestras cosas, quizás también como una forma de ser un poco independiente y no depender siempre de ella o de nuestras hermanas a la hora de comer...</p>	Rodrigo Jerez
	<p>...Mi mamá y mi papá, mis hermanas mayores...porque yo fui la menor de la familia...pero mi mami tenía un dicho cuando salía; ustedes saben lo que tienen que hacer...y cada persona sabía lo que tenía que hacer...mis hermanas me cuidaban a mí en ese tiempo, pero las grandes tenían que preocuparse de cuidar a los hermanos de tener la comida lista...nosotros éramos cinco hermanos...quedamos tres...yo me críe con la vida antigua, era más bonita, será porque uno es antigua también...</p>	Juanita Rivera
	<p>En mi casa yo casi nunca cocine, nos mandaba a pelar las papas o que se yo... si habían legumbres, desgranar la arvejas...cosas así, pero siempre mi mamá era la dueña de casa o las hermanas mayores, yo vengo siendo la</p>	Colectiva 2

		quinta...y aprendieron bien parece porque son nueve hermanas y todas cocinan bien parecido...	
	Tiempos de la cocina tradicional	...Por lo menos yo fui criado - y como todos lo ese tiempo- en casa, con fogón, con fuego...entonces fue otro el sentido de preparar con fuego que de preparar con gas, el fogón estaba prendido todo el día...	Rodrigo Jerez
		...esas comidas cuestan más en hacerlas por eso demoran más...ahora las cosas ya no se hacen...	Juanita Rivera
		...Mi mami se crio en un campo...ella nos contaba que tenían que estar a las 8 de la mañana dónde trabajaba la gente con el pan, el café, la olla de caldo, tenían que estar ya abajo...	Juanita Rivera
		... Tempranito, se tomaba la once a las cuatro de la tarde y la once comida tarde, bien tarde...y había que hacer comida en la tarde, otra comida...si en el almuerzo había una cazuela, en la once comida había que imaginarse algo, un caldo, algo fresco...a mi mamá no le gustaba la comida añeja...había que hacer algo todo el día...todo fresco, pan todos los días, tortillas, que pan en horno de ladrillo...todo el almuerzo tenía que estar listo a las 12 del día...ha cambiado la rutina, porque antes en los campos -aunque yo no me crie en el campo- uno no iba a ir a comprar zanahorias o a buscar una caluga maggi para cocinar...no existía y si existía no se ocupaba...uno tenía que inventar las comidas...no como ahora que están las sopas envasadas...uno compra un sobre y la hizo...uno tenía que hacer las cosas...	Juanita Rivera
		...sí, porque si había que hacer el locro tomaba tiempo...si eran legumbres había que echarlas a cocinar antes...igual depende de las comidas yo creo ...hacer las guatitas tomaba mucho tiempo igual...el chupe de guatita...yo le rogaba a mi mamá que no, porque la guata había que lavarla tanto, después la sancochaban, la cortaban en tiritas, había que ahumarla...aparte de ser mala (risas) se demoraba tanto...sí el olor ese a guata... yo las odiaba... a mí me gustaban (risas)...	Colectiva 1
	Métodos de la cocina tradicional	...Bueno el método tradicional del pescado es el secado, el secado al sol...algunos mariscos también no en gran cantidad para también, algunas algas comestibles también... el luche se saca mucho acá y se conserva también seco...	Rodrigo Jerez

		...claro, la carne por ejemplo se salaba y se ahumaba... la luz llego el noventitanto...ahora poca gente sigue cultivando en sus huertos ni siembras...lo que pasa es que el ritmo de la vida igual ha ido a cambiando, hay que recordar que antes existía menos poder de adquisición, quizás pobreza también, pero todos, por ejemplo tenían -aunque no fuera de su propiedad- tenían una casa y tenían un patio grande, para poder hacer su huerta y todo y eso ahora no se ve...todo es más reducido...	Rodrigo Jerez
	Hay dos vías, se puede recolectar por la vía del mar y de la tierra...en el mar se pueden recolectar lapas, choros, piures, las algas, el luche también...y en la tierra hay varios alimentos que se recolectan desde los camarones, los changles, los digueños...	Rodrigo Jerez
		...la carne se ahumaba, se secaba al humo...rica la carne de chancho ahumada, rica...	Juanita Rivera
		...sí, nosotros también tuvimos fogón, se hacían tortillas, las teteras y las ollas estaban todas negras, al principio cuando nos vinimos igual, nos vinimos sin comodidad...	Juanita Rivera
		...nosotros íbamos a marisquear para abajo, en ese tiempo habían mariscos, ahora ya hay poco, se iban a buscar caracoles...uno los preparaba ahí mismo, se llevaba una jarra con vino y ají y una cuestión con pebre y uno se sentaba ahí a comer...mariscos a la orilla de la playa, chapas, mariscos...habían cosas, habían tantas cosas que uno podía comer naturales en el campo...	Juanita Rivera
		...también se recolectaban algunos frutos como la avellana, la mutilla...algunos hongos, yo me acuerdo del digueño...	Colectiva 1
		...antes se secaba, se ahumaba, se secaba... se hacían igual algunas conservas...cuando se hacen conservas, hay que saber sellar, cocer y sellar, así duran harto...	Colectiva 2
	Transmisión	...la gran mayoría de estas preparaciones fueron enseñadas, las he ido aprendiendo de varios lugares, partiendo de la cocina de casa, mi mamá y otras que ido adquiriendo en la medida que ha pasado el tiempo, uno intercambia con la gente que le gusta la cocina, intercambia algunos modos de preparación o recetas...	Rodrigo Jerez

	<p>...es una cuestión natural que se va dando, uno vive cerca de la costa o al lado del cerro o del bosque, a uno de chico lo van llevando, lo van sacando, lo invitan de pequeño a recolectar...va siendo como innato...hay algunas cosas que ya no hago, por tiempo...por ejemplo salir al bosque en los tiempos del changle, ya no lo hago...</p>	Rodrigo Jerez
	<p>...La transmisión no es consiente...yo no tengo hijos ni sobrinos, pero los cabros hoy en día, ya no quieren...los cabros ni siquiera quieren comer una cuestión natural, menos van a querer salir a buscarla...yo creo que esto pasa por que los padres jóvenes, de la edad mía, vienen con ese chip de que yo no pude hacer eso cuando niño y yo quiero que mi hijo si lo pueda hacer...es entonces una cosa de consentir a los chicos...de darles todo lo que ellos quieran...y eso hace entonces que los cabros no tengan ni un apego a nada, los cabros chicos no se sienten identificados pese a que estén metidos en el mar no tienen apego...hoy ver a un cabro chico de 15 o 16 años es el mismo cabro chico que uno encuentra en Santiago o en todos lados, no hay ni un apego...</p>	Rodrigo Jerez
	<p>...Por mi mamá. Mi mamá hacía catuto, hacía milcao, muchas cosas...yo hago para mí, porque a mucha gente no le gusta eso, uno no le va hacer eso a los hijos porque no lo comen...pero para mí si...yo digo voy a hacer porotos y le voy echar cochayuyo...para comerlo yo, igual hago charquicán de cochayuyo...pero para comer yo, los que vienen -a mi casa como pensionistas- ya me saben la mano, me dicen; haga como usted sabe hacer la comida, a nosotros nos encanta la comida que hace usted, porque sale de los tallarines, sale del arroz graneado, sale del puré, me dicen...</p>	Juanita Rivera
	<p>...¿en mi casa? Yo. Yo de chica cocine...nosotras éramos tres hermanas y yo era la mayor, entonces yo tenía que salir a cosechar y tenía que cocinar con mi papá...</p>	Colectiva 1
	<p>...yo aprendí a preparar el pescado de mi mamá, las cazuelas...sí, yo he tenido capacitaciones, como para el pastel de jaiba, pero para esas cosas...pero no para la comida de antes... los porotos igual, el guiso de carne todas esas cosas...las aprendí de mi casa...en mi casa se preparaba cochayuyo con papitas...como un charquicán...eso hacía ella...de eso me acuerdo que yo lo había comido y ahora acá cuando lo preparo...</p>	Colectiva 2

	Cambios en tipos alimentos y prácticas	<p>...Sí, el pescado frito, anteriormente se embetunaba o se espolvorea con harina tostada y hoy en día ha sido reemplazado por el batido e inclusive la tendencia es comerlo a la plancha...todavía se hace pescado frito pero la preparación con harina tostada le da otra textura, otro sabor, hasta otro aroma...las papas han ido perdiendo protagonismo...antes era muy típico cocinar y poner la papa, la papa cocida como tal...ahora se ha ido reemplazando por puré o arroz que se yo... los acompañamientos han ido cambiando...</p>	Rodrigo Jerez
		<p>...Yo siempre hago en mi casa pancutras, es bien raro ahora quien las hace, pero una vez dije voy a comprar en el supermercado, pero no saben ni parecidas a las que hace uno en la casa, mi hija me dijo que está haciendo si usted sabe hacer la pancutra antigua...pero como le digo yo, yo me quedo con la comida antigua, igual me gustan los tallarines, me gusta el arroz...</p>	Juanita Rivera
		<p>...ya no se ocupa cocinar en cocina de leña, ahora la cocina es a gas, ahora todo es más rápido...no como antes que se hacía fuego en la tierra...ahora eso no existe...ahora se ocupan alimentos con más hormonas, las carnes de pollo vienen con hormonas...todas esas cosas, no como antes, antes comíamos más natural... todo salía del campo...en el campo se mataba el pollo y se comía la cazuela altiro...las verduras se cosechaban en casa, uno iba a la huerta en el momento y lo ocupaba, ahora todo se compra, todo es más artificial...</p>	Colectiva 1
		<p>...antes no había refrigerador, antes no había luz en el campo, se usaba el chonchon, la carne siempre se ahumaba, las longanizas igual...las longanizas de chancho eran echas en casa...nosotras por lo menos vivíamos así, se engordaba un chancho, se mataba, se le sacaba la manteca para el pan y la carne y todo, lo más que pudiera...chicharrón se hacía...así la carne duraba más...cuando un vecino está cerca y entre familias se compartía parte del chancho que se mataba...antiguamente se criaban animales, se sacaba el queso, cuando no había pan se comía harina tostada...y cuando no había azúcar se ocupaba la miel...</p>	Colectiva 1

		...Igual antes se hacían otras cosas que ahora no... antes se molía la harina en los molinos, ahora compramos la harina en kilos (risas)...en sacos, todo se va perdiendo...antes hacíamos el pan y lo asábamos, en el horno de lata, ahora que voy estar haciendo seis panes...	Colectiva 1
	lo que ya no se hace ahora y que mi mamá hacía antes era la comida con el locro...el trigo cocido...esa cosita yo nunca la he preparado... solo lo he comido cuando ella lo preparaba...se ocupaba para cocinar productos de la tierra; cebolla, ajo...todas esas cosas que se cosechaban ahí mismo, que estaban en el huerto...el locro fue cambiado por el arroz, ahora el arroz se utiliza...el cochayuyo tampoco se prepara mucho porque la gente no le gusta o nunca lo ha comido...	Colectiva 2
		...las comidas han cambiado igual, no son las mismas, antes a los porotos por ejemplo se les echaba mote y papitas picadas y ahora con tallarines, ahora si no tienen tallarines no se comen...es verdad...mi mamá antes hacía zapallo asadito, leche con mote...mi mamá antes tenía huerta, ahora no tiene... antes era cosa de ir a la huerta sacar un zapallo y hacer sopaipillas de zapallo, picarones...	Colectiva 2
	La cocina hoy	...Pescados, mariscos principalmente, eso más o menos preparo yo...	Rodrigo Jerez
		¿Yo en la casa? Yo hoy día prepare legumbres... de vez de echarle longaniza le eche chicharrones de chancho porque a mi mami le gustaban los porotos con chicharrones e hice una entrada de cochayuyo, picadito como ensalada fría...yo también hago cazuelas...	Juanita Rivera
		...yo en mi casa, tengo cocina de gas y cocina de leña...pero más cocino en la cocina de leña porque es más sabrosa...la comida queda con otro sabor, porque se cuece lenta...uno llega y se sirve calentito de la cocina, del plato al comedor...	Juanita Rivera
		...¿en nuestras casas?, nosotras no cocinamos en nuestra casa, no alcanzamos... ¿acá usted dice? -en liceo como manipuladora de alimentos-sí...	Colectiva 1

	<p>...ayer se hizo lentejas con fruta, se da la lenteja y de postre la fruta...hoy se hizo charquicán de cerdo con ensalada, zanahoria y porotos y de postre, manzana otra vez...mañana es puré con verduras...antes pelábamos las papas ahora llegan en bolsa, puré sintético... la minuta de la comida la que hace la nutricionista de la empresa donde nosotras trabajamos, ella es quien elabora la minuta, nosotras nos guiamos y trabajamos según lo que dice la minuta...</p>	Colectiva 1
	<p>...¡de todo!, cazuelas, porotos, carbonadas, caldillos de piure, tallarines...</p>	Colectiva 1
	<p>...en nuestras casas casi nunca cocinamos en nuestras casas...acá lo que preparamos más son las empanadas, el pescado frito, la cazuela, de todo...en la semana hacemos porotos, cazuelas, charquicán, guiso de carne, yo tengo pensionistas... casi siempre es así el menú...en la semana y los fines de semana, sale el loco, el carapacho, el carapacho caliente, el carapacho frito, las machas a la parmesana con salsa verde y el pescado frito que es el que más sale...</p>	Colectiva 2
	<p>...uno aprendió a darle la misma cantidad de tiempo de cómo lo preparaban las mamás...las personas de antes...la misma cebolla, por ejemplo...cuando hago el pino, nunca le tomo el tiempo, si no que le veo la textura...y uno sabe que si esta color como aguita, esta lista...la mayoría de las cosas se han aprendido haciéndolas, con prácticas...hay cosas que yo pensé que nunca aprendería y luego me resultan...</p>	Colectiva 2
Tiempos dedicados hoy para cocinar	<p>...Sí, cuando tengo la posibilidad de cocinar lo hago...</p>	Rodrigo Jerez
	<p>...entonces uno tiende a cocinar en forma rápida, un pescado por ejemplo la idea principal mía, soy del concepto de preparar todo fresco, el pescado que haya sido sacado durante el mismo día, los mariscos igual, para su preparación inmediata...</p>	Rodrigo Jerez
	<p>...Todo rápido, todo rápido...casi todo rápido, es la idea...a veces menos tiempo...</p>	Rodrigo Jerez

		Sí, lo seguimos haciendo...hay algunos eventos familiares en los que se cocina juntos, veces con mi hermana... o con mis sobrinas...	Rodrigo Jerez
La salvaguarda de la cocina tradicional		...Son varias, por ejemplo una de las preparaciones que me gustaría que no se perdiera es la preparación del mote, del mote con ceniza, las tortillas al rescoldo...las preparaciones que hacía mi mamá en torno a cecinas o fiambres es una tradición casi familiar que teníamos nosotros...preparaciones de cecinas, longanizas, arrollados, preparaciones que cada vez se dan menos, tampoco existe la posibilidad de preparar este tipo de alimentos...algunas preparaciones con algas y cochayuyo...Una preparación que hacía mi mamá y que a mí nunca me ha quedado igual con papas y cochayuyo, como un charquicán pero de cochayuyo...cuesta igual reproducir los sabores de la mano de la mamá... y otras preparaciones más chicas, más banales...en base al marisco y a la carne, pero esas son preparaciones para el patache, para la convivencia...como por ejemplo los discos, con pescados, mariscos y carnes...son preparaciones bastante típicas de la zona...yo trato de darlas a conocer y mostrárselas a la gente, sobre todo cuando trabajo con turistas, salimos al mar que se yo, a un tour o bucear, siempre les preparo yo un disco con mariscos...los turistas quedan fascinados, a veces le pido a mi mamá que haga el pan amasado...la comida trasciende las barreras sociales...	Rodrigo Jerez
		...a mí me gustaría las pancutras, ya que casi nadie las hace, hay gente antigua que la hace, igual que los porotos con trigo sanchochado, como lo hacían en la antigüedad...para hacer estos porotos uno tenía que limpiar el trigo, limpiecito, cocerlo en una olla, no muy cocido, luego enfriar y pasar por el molino y eso echárselo a los porotos, quedan ricos ricos los porotos así me encantan así...mi mama hacía igual un desligado de harina cruda, y le echaba a la cazuela de ave de campo y le quedaba así como arrocito, con harina cruda, mojaba la harina con el mismo caldito del pollo y los iba haciendo...y lo más bien que comíamos, quedaba sabrosa la comida...quedaba rica...tantas cosas que se han perdido...	Juanita Rivera

		<p>...a mí se me ocurre hacer varias cosas, compro zapallo, lo cuezo en el horno y le pongo miel...queda rico el zapallo asado...las manzanas igual me gustan asadas con miel en el horno, le saco las pepas y al horno...son cosas naturales...hay varias preparaciones que una no hace por que el resto no las come...igual que el milcao ¿quién lo va hacer? Nadie...yo tengo un yerno que es mapuche y yo le conversaba de la comida de los mapuches y yo le decía; oye pero si los mapuches comían milcao, tu eres mapuche neto...me decía; yo no he escuchado de eso suegra...yo soy de los mapuches más civilizados, de los de acá -de Llico...</p>	Juanita Rivera
		<p>...hay varias...la cazuela de campo, que para hacerla hay que matar y pelar a la gallina, lleva zanahoria, cebollita, papas, arroz si hay arroz...porque ahora se cocina con arroz...el cochayuyo igual, el charquicán de cochayuyo, el tierra y mar...</p>	Colectiva 1
		<p>...el pastel de choclo, las empanadas...antiguamente se hacía en todas las casas aquí de Llico pastel de choclo y humitas, porque acá cerca plantaban choclos y vendía choclos y era coa de ir y comprar y preparar pastel de choclo...tenían sus charras pequeñas y tenían choclos, arvejas, habas...</p>	Colectiva 2
		<p>...las cazuelas igual, las papitas con queso...antes como habían muchas chacras se plantaban papas, se tenían vacas, se sacaba queso fresco, particularmente cuando se iba a la cosecha de papas se llevaba el queso y se preparaban papitas con queso, queda como un puré con queso...eso tampoco se prepara...es lo que pasa es que ahora no se trabaja con gente, para sacar las papas se hace con tractor...claro, todo eso ha cambiado igual...como se cosechan las cosas, antes la gente iba en grupo a la cava de papas y se les preparaba eso, que era el plato...con las mismas papitas del día, las cosechadas, echarle el quesito, el ají machacado o el pebre...eso era como una comida tradicional para las cavas...en la tarde se volvían a cocer papitas, se tomaba mate, se hacían sopaipillas de papas igual...el milcao también, en mi casa se hacía siempre, los catutos y el milcao mi mamá los hacía, pero yo casi nunca los hago...el manjar de leche... mi mamá cuando yo era chica preparaba eso, el manjar de leche...el olor era igual al manjar...</p>	Colectiva 2
Contextos territoriales	Autoabastecimiento	<p>...antiguamente en cada casa había una huerta, ahora igual las hay...estás huertas se han mantenido...mi mamá siempre ha sido huertera</p>	Rodrigo Jerez

	<p>entonces había porotos verdes, porotos granados en su tiempo, todas las hortalizas en general...también criamos gallinas y cerdos, en algunas temporadas...antes la gente mataba sus propios animales, había gente que aquí mataba y vendía carne, eran muy pocos los alimentos o carne o ese tipo de alimentos que se compraban, o que se trajera de Arauco...era todo más propio y más cercano...hay que recordar que aquí hace 20 años atrás no había luz eléctrica, no había modo de mantener alimentos refrigerados...</p>	
	<p>...se mantenían con lo que ellos sembraban o lo que ellos criaban. No compraban carne, porque criaban chancho y tenían la manteca...se sembraba así no más, en chacra grande, pero nunca faltaba la verdura...toda la gente que tenía campo hacían sus cosas...aunque no hayan tenido tierra...a mí me gusta sembrar tener mis hortalizas...</p>	Juanita Rivera
	<p>...se sembraba además y se guardaban las cosas para el invierno, lo único que se compraba era sal, azúcar...porque todo lo demás lo tenían para el año...</p>	Juanita Rivera
	<p>...nosotros vivíamos cuando nos casamos con mi marido en el campo... ahí se mataba a un chancho, se daba toda la grasa, no comprábamos carne, se criaban ovejas, chivos, gallinas, había el queso, se sacaba la leche...todo eso se producía dentro del campo...se criaba todo eso, también se sembraba las papas, las arvejas, todas esas cosas...entonces había no se compraba el cereal...todo era más sano, no se sembraba con abono, la pura naturaleza, lo que daba la tierra...</p>	Juanita Rivera
	<p>...hay tantas verduras de campo como; el berro, la romaza, eso se comía antes, mi mamá me acuerdo que nosotros íbamos a la leña y comíamos cardos blancos, los pelábamos con un palo, y era como comer ensalada de apio...plantas de campo, frutas de campo, naturales...todas esas cosas comíamos nosotros...mi mami decía; tráiganse romaza cuando vayan a la leña y nos esperaba con una tortilla...hacíamos ensaladas, machábamos unas manzanas, unas uvas verdes cuando no había vinagre y le echaba esa cosa ...</p>	Juanita Rivera
	<p>...a mi marido le gustaba cuando sembramos papas sacar unas ramas que aparecen con las papas como acelga, grandes, unas matas...nuevitas...decía; vamos a ir a buscar yuyo y la vamos hacer frita...o se le echaba a los porotos, también quedan como acelga, mejor que acelga y es una cosa natural de campo y quedan</p>	Juanita Rivera

	<p>sabrosos los porotos con eso...los yuyos fritos son ricos, mi mami nos hacía una tortilla con los yuyos... a lo mejor por eso tenemos menos enfermedades porque nos alimentábamos mejor, con cosas naturales...en los campos había que inventar las comidas porque estaba todo lejos, no se podía ir a comprar zanahorias, por ejemplo, si faltaba algo había que hacerlo de alguna manera, pero no faltaba nunca la olla de comida...</p>	
	<p>...todo venía del campo, el trigo, los porotos, las arvejas, los chicharos...</p>	Colectiva 1
	<p>...claro, porque antes todas las casas tenían gallinas, ya si venía una visita importante se mataba una gallina, una cazuela para atenderlo a la visita que llegaba, porque para la casa uno pudo haber preparado algo más simple...pero la cazuela ¡era la comida!, la cazuela para atender a las visitas....ahora si no uno no hace un disco o un asado no se puede atender a la visita (risas), entonces antiguamente, en el campo cazuela... aquí por la orilla de la costa, si viene visita un caldillo de marisco o un caldillo de congrio ...esa era la comida...ahora ya no se preparan esas cosas, ahora si uno le prepara un caldillo de mariscos a alguien dicen y esa comida me vas a dar...y antes venía visita, ya caldillito de marisco y estamos dados y está todo listo en el almuerzo,</p>	Colectiva 2
Acceso hoy	<p>...Aquí no...en la otra casa así...para hacer la huerta acá pensaba en inscribirme en capital semilla, tengo la posibilidad de hacer un invernadero, pienso igual en mi edad, porque el invernadero tiene trabajo...si me instalan el invernadero ya no...si me armaran todo yo sería feliz, yo sé trabajar la tierra...como se dan las plantas, como hay que cultivar...los tiempos de las plantas, yo lo sé...yo pienso que lo que sería mejor es un criadero de aves, yo tuve criadero...cuando se salió el mar se llevó el criadero...</p>	Juanita Rivera
	<p>...ya no tenemos huerta, ya no...por eso le digo que ya no es igual que antes... uno siempre anda por la comodidad de ahora de la juventud...no es tanto una cuestión de tiempo, porque tiempo queda, como hay plata vamos y compramos...claro, porque es más fácil... terreno hay, tierra hay...si podríamos tener...</p>	Colectiva 1
	<p>...aún hay mutilla, digueños, pero uno siempre espera que alguien vaya –y los saque- y que le venda...son de temporada los digueños, de diciembre y el changle es de invierno, sale solo... aún hay gente en Llico que sale a buscar y vende...</p>	Colectiva 1

	<p>...aquí en el colegio antes había invernadero, pero ahora tienen floritas, en vez de tener verduras tienen flores secas...</p>	Colectiva 1
	<p>...acá aún se recolectan; murtillo, mora, digueños, changles, nalcas...se recolectan para consumo por que en la mayoría de los campos o los bosques, por ejemplo, donde se encontraba la murtillo se encuentra hoy con plantaciones de eucalipto o piña, entonces esos árboles secan la planta...antes crecía más la murtillo, la mora...se hacían también tragos como el murtillo con agua ardiente, cosas que ahora no se preparan, las plantaciones secan los frutos...</p>	Colectiva 2
	<p>...acá hay una señora que vive en una quebrada que tiene un invernadero y a ella les compramos la zanahoria, los pepinos, el apio...los que usamos en las preparaciones...</p>	Colectiva 2
	<p>...la gente ya no las planta, ahora nadie tiene sembrado choclo y hay que comprar cuando vienen a vender acá de otro lugar y los venden más caro o venden secos, entonces mucha gente ya no prepara...el choclo de la huerta es distinto al choclo que se vende...</p>	Colectiva 2
	<p>...La mayoría de los bosques y campos ahora son forestales...las forestales ofrecieron esto de las plantaciones y la gente vendió y plantó, y los animales tuvieron que sacarlos, ahora muy pocas personas, por ejemplo don Miguel Bastia él tiene terreno de siembra y vega de siembra, igual que otro sector de él que está sembrado... (¿Cuándo llegan las empresas forestales a Llico?)...¿cuándo se quemó la escuela?... no, antes, mucho antes...habían hasta aserraderos por acá...después del 70...antes de eso toda la gente vivía hacia el campo, por eso yo creo que la gente después migra para Llico...mi papá era un inquilino de un rico, un rico que tenía mucha tierra y después llegó el forestal y vendió todo y plantaron y hasta ahí, hasta que las piñas tenían tres años, cinco años...podían tener animales, después ya no...tuvieron que sacarlos todos...y ahí se fue mermando, que la papa, que la siembra, que la leche, todo...para después llegar a casi nada de eso... a comprar todo...</p>	Colectiva 2
	<p>...antes para arriba era puro bosque natural, ahora todo es plantaciones, ahora se quemó...ahora después del terremoto se quemó ¿cuándo? ¿2013?...el 2014 hubo un incendio gigante se quemó todo eso para allá...todo todo...quedo todo quemado, después de un tiempo se trabajó mucho, nosotros estábamos atrapados por el polvo... y luego de ese incendio con la lluvia, comenzaron a salir unos honguitos,</p>	Colectiva 2

	<p>que era la morchella, toda la gente estuvo trabajando mucho tiempo con la morcella, iban a buscarlos y se vendían súper caros, porque es una comida muy apetecida, en Italia por ejemplo una morchella valía como 16.000 pesos, entonces la gente estaba por todos lados, todos iban a la morchella por que la vendían, y nosotras teníamos mucha clientela –las personas que trabajan la morchella- ...si de verdad (risas) pero después se acabó y forestal Arauco saco todas las plantas que estaban quemadas y planto todo de nuevo...altiro no más y ahora está prohibida la venta de morchella, se puede quemar de nuevo el bosque (risas) según ellos por eso se quemó el bosque...pero no, ellos mismos fueron....sí yo pienso lo mismo...ellos mismos fueron total ellos no pierden nada, el seguro paga todo...ahora las personas que tenían unas siembras pequeñas, perdieron todo, nadie les respondió...</p>	
Trabajo	<p>... ahora uno tiene que trabajar más, porque antes uno tenía huerta y todo eso y ahora uno no lo tiene, tiene que trabajar, para tener plata para poder comprar...si usted hace el huerto...ahora a mi igual me gusta trabajar, pero tenemos que trabajar para tener lo que uno necesita...antes no había tanto trabajo para afuera tampoco...era todo más de casa...claro, antes no trabajábamos como ahora...antes se sembraban las arvejas, las habas, las papas y uno tenía que andar y ahora uno ve eso y no le gusta... el olor de las vacas...porque volver a la rutina de antes...si uno plantaba arvejas, que sacarlas, que pelarlas, que machacarlas...ahora el trabajo siempre ha estado, depende eso sí de donde uno este si adentro o afuera...</p>	Colectiva 1
	<p>...yo tenía antes una huerta, antes de entrar a trabajar...eran para consumo...</p>	Colectiva 2
	<p>...acá la gente tiene invernaderos pero con flores...yo tengo un jardín en mi casa y ahora cuando me voy de aquí -trabajo- lo arreglo, no queda tiempo para nada, ni para hacer las cosas de la casa...en el verano nos vamos más tarde, llega cansada una...no tiene tiempo para hacer huerta...</p>	Colectiva 2
	<p>...yo antes de trabajar aquí tenía un hornito de barro y yo no compraba pan, yo lo preparaba...</p>	Colectiva 2
Comida escolar	<p>...yo cuando cocino en mi casa me gusta ponerle harta verdura...apio, perejil, cilantro...acá a los niños no les ponemos...no se puede usar apio, ni perejil, por las infecciones, las verduras vienen todas envasadas...en la casa le ponemos más</p>	Colectiva 1

		sabor...o menos sal...depende a veces se nos pasa la mano, si es un fondo de comida...	
		...básica y media...medía tiene que tener más calorías, 1000, y básica 700 y pre kinder 600...la leche igual es diferente, ella tiene una leche y nosotras otra, la de nosotras tiene flúor...la de ella no...nos guiamos por la minuta...	Colectivo 1
El gusto y disgusto		...me gusta sobre todo los porotos con trigo partido o mote, me recuerda la comida de casa... no se hace ahora por que los niños no comen...ellos están con las papas fritas, los tallarines, que el puré abuelita, cuando vienen los nietos de Penco...esos son de las papas fritas, me dicen; abuelita usted me hace papas fritas... y yo le hago papas fritas...se han ido reemplazando esas comidas...	Juanita Rivera
		...no se hacen porque los niños ya no la comen. Una persona adulta las come, pero los niños no. Cuando viene mi hijo -de visita- me dice; mami haceme pancutras, para comer, porque allá no se hacen nunca...yo le hago, no demoro nada...	Juanita Rivera
		...a mí me encantan los porotos con trigo sancochado, mis hijos me dicen que cuestión es esa que está comiendo...yo le eche trigo partido a la cazuela de ave y luego mi hijo y le serví y comenzó a decirme -cuchareado- mami que es esta cuestión, que es lo que es...trigo sancochado le dije yo...mire las tonteras que hace mami, me dijo...se comió el puro caldo, coló el trigo... y se comió la presa no más...	Juanita Rivera
		...el tierra y mar...ese sí que es rico...yo lo comía cuando niña ahora no lo como... ¿por qué? Yo en la casa todavía hago...pero ahora no les gusta... mis hijas no van a comer...ese es mi problema... a mí me gusta, pero a ellas no...	Colectiva 1
		...a los niños le gusta la comida chatarra, que vienasas, las hamburguesas...todas esas cosas les gustan...todo lo que es verdura, nosotras nos damos cuenta aquí mismo en el colegio, que los niños no se las comen...la ensalada de betarraga no la comen, la de coliflor no la comen y así mucho mucho más...hoy hicimos porotos verdes con zanahoria, no comen...las echamos en la bandeja y las botamos...no la comen...de la casa vienen así los niños...nosotras cocinamos según la minuta que nos entregan y ahí viene las verduras, hay días que tocan ensalada...viene porotos y porotos verdes hay que cocerlos, ese viene llegar y echar al agüita...el choclo...eso es para puro botar...nosotras no podemos cocinar nada fuera de la minuta...	Colectiva 1

		<p>(¿Falta algo?) ... sí la color, el cilantro, para que le dé el sabor...a la legumbre en la casa es con color, se le pone ese picantito, esos aliños...al charquicán, pero a los niños no les ponemos eso...pero igual unos niñitos grandes que de repente sienten el olorcito a color y piden...y eso es -la color- grasa de animal con aceite...es que las legumbres son ricas con color, el charquicán...</p>	Colectiva 1
		<p>...el luche igual...la gente o no las conoces o uno se las nombra y piensan que es malo...lo mismo de la lapa, que es el chape...nosotras cuando hacemos empanadas, les decimos que es empanada de chape y dicen que le dan alergia, que no le gusta, lo uno y lo otro...y pueden comer loco por ejemplo y siendo igual del mismo tipo, pero no les pasa nada, pero los chapes...le da todo, los rechazan...la gente rechaza porque desconocen el producto...la gente de afuera desconoce...</p>	Colectiva 2
Llico	El mar de Llico	<p>...el pescado, el piure, la cholga, la pancora, el chorito, las jaibas, las cholgas...el pescado no es mucho... el congrio, la corvina, el lenguado, el pez gallo, el jurel...la vieja, el robalo, el chalaco igual que es de piedra...hay de todo...pero hay que salir a pescar (risas) igual la gente lo saca y lo va a vender todo...algunas veces no quieren vender acá porque tienen sus entregas, prefieren vender a la gente de afuera que a la de acá...</p>	Colectiva 1
		<p>...también ha ido disminuyendo...sí, uno antes iba a marisquear y se sacaba harto marisco, ahora no, ni un kilo por la orilla se pilla uno...yo creo que con el terremoto se subieron las rocas, se subió el nivel de la tierra en el mar y como que están secas las rocas...y hay que meterse muy adentro para sacar mariscos por la orilla, cosa que antes uno iba por la orilla y se sacaba chapes, choro, choritos, piures...los piures uno se metía un poquito y sacaba piure, ahora para sacar piure se tiene que bucear...(¿ustedes acá en la cocinería?)...de la zona y la isla Santa María, de la isla viene las almejas, el pescado, los piures, los choritos, los erizos... todas esas cosas...dentro del sector...</p>	Colectiva 2
		<p>...el marido de la tía Hilda es armador, se dice acá el saca jaibas...en todo tiempo se sacan jaibas, el día por medio sale a sacar...tiene su tiempo la apancora, en este tiempo saca la pancora que se llama la peluda, ahí la hembra siempre esta gordita...y en diciembre y enero saca la marmola, esa sale llena de corales...llena de huevitos...y pasando esos meses se enflaquece y se pone pura agua y se pone amarilla la apancora...yo trabaja en eso antes, mi</p>	Colectiva 2

	<p>esposo traía la jaiba y yo sacaba el carapacho...ahora lo hago yo (risas)...acá queda muy gente que trabaje aquí en el mar sacando mariscos y esas cosas, por ejemplo la mayoría de la gente no extrae de aquí, hay muy pocos mariscos...hay unos cultivos de choros, hay una línea que le llaman área de manejo de choritos, hay otra de loco, hay una de ostras también...entonces las personas que tienen esas áreas de manejo las trabajaban, pero para ir a marisquear la mayoría de la gente se va a Tubul por ejemplo, o tienen que salir a fuera a trabajar...el marido de la tía, está trabajando en el sur, el bucea allá...y vienen para acá 20x20 o 10x10... la mayoría de los buzos está pal sur y los otros trabajan en Tubul... yo el marisco para las empanaditas lo compro en Tubul, las machistas en Tubul igual, las compramos allá porque acá no van a los mariscos, acá van a los choritos, a los piures, a las almejas que traen de la isla Santa María, a al pescado, las jaibas, ostras igual salen por acá... acá uno puede encargar esos mariscos, hay un buzo que se dedica a sacar sus mariscos para las empanadas, así en bruto... y que nos vende, en conchilla, y allá en Tubul se compra limpio y cocido... bueno no tan cocido...acá en Llico faltan empresas o emprendimientos porque allá existen... en Tubul se trabaja al cocido... ellos lo sacan y lo conocen y así lo venden...le sacan las conchillas y lo venden en bolsitas por kilo, y salen a vender, venden hartos...acá hay una sola persona, pero casi nunca vende...al restaurante de abajo parece que le vende... pero yo estoy acostumbrada con la otra señora -de Tubul- ya llevo cuantos años trabajando con ella...</p>	
Familia	<p>...por ejemplo antes en mi casa éramos 13 personas, eran los hijos más los papas y los otros...yo vivían con ellos, entonces llevar una huerta grande teníamos...pero ahora hacer una huerta grande para tres personas, es puro perder...</p>	Colectiva 1
	<p>...las familias igual han cambiado...una se queda después sola con la pareja, una dice no quiero tener más hijos...ahora todo es más complicado...y antes los viejitos tenían hijos y tenían hijos y tenían hijos...y además habían más manos para trabajar -el campo o labores de huerta, siembra, cría de animales-los hijos más grandes cavaban, y los más chicos iban sembrando y luego los más chicos iban regando...por eso uno no puede tener una huerta grande en casa, en mi casa somos cuatro personas, cuando tenía huerta se perdería</p>	Colectiva 1

	<p>todo...las cebollas no se alcanzaban a consumir en su tiempo, ni el ají, las acelgas...</p>	
	<p>...la recolección igual era una cuestión familiar, acá por ejemplo en semana santa, en la época de la murtilla, se juntaban todas las familias en camioneta e iban a recolectar...chiquitos y grandes...se hacían grupos entre los vecinos para pagarle la bencina a un vehículo y se iba...ahora esto se ve muy poco, porque no hay lugares dónde ir...todavía se hace, como una cosa de familia, para el consumo en casa...pero para llegar a trabajar con esos productos no se puede hacer, porque es muy poco...</p>	Colectiva 2
	<p>...hoy las personas que viven en Llico son familias, casi todos se conocen...ha llegado igual gente de otro lado, de Santiago o de otras personas...pero pocas, es que los mismos jóvenes traen a sus pololas a sus señoras (risas) o las niñas traen a sus pololos, pero pasa poco, hay poca gente de afuera, por ejemplo en Tubul de un total de 3000 personas que viven bien hay unas 1500 a 1800 que son de afuera...que no son de ahí de familias de Tubul, incluso pueden ser más... (¿Y acá en Llico?) ...habremos como 700 personas, ahora ha aumentado, debemos ser unas 900 personas...acá no vive mucha gente ¿pero de familias? Debemos ser unas 300 familias...hay grupos de familias, por ejemplo los Martínez, que viven allá al otro lado, la mayoría son Martínez...acá los Rojas, hay Rojas Burgos, Salas Rojas, pero siempre terminan en Roja...más acá están los Sáez, a los que pertenecemos nosotras...ellas son Salas...y más allá están los Salas, los Vallejos...los Ulloa...ahí se van entremezclando...antes las familias eran numerosas, nosotros éramos hartos... ellas son nueva hermanas y mi papá son diez, y se han casado entre las dos familias, acá tenemos muchos primos hermanos...pero ninguna de nosotras tiene hartos hijos como tenían antes...volviendo a la comida (risas) eso igual contribuye a que cambien las cosas, las familia...ahora uno cocina poquito, en su casa, a veces tampoco dan ganas de cocinar, para dos ...cuando yo llego a mi casa, estamos los dos no más con mi esposo, pelamos cuatro papas y listo...y eso, cuando una está sola no dan ni ganas de comer...</p>	Colectiva 2

	Terremotos y tsunamis	...cuando se salió el mar se llevó el criadero – referido al tsunami 27 de febrero de 2010- esto salió todo -señalando las casas- esto quedo limpio, esta casa la hice yo después del terremoto...salieron enteras las casas para abajo...las gallinas que quedaron la gente se las comió...uno se tuvo que ir a los campamentos, tampoco la dejaban estar acá los milicos...se las comieron...a un criadero le voy hacer empeño, las pollas sirven para la producción y los pollos se venden...	Juanita Rivera
		...antes del terremoto sí, hacía huerto, tenía mis verduras y todo...	Colectiva 2
		... antes del terremoto esto estaba todo poblado, habían más de 200 casas, para abajo, después del terremoto del 2010 desaparecieron todas las casas... para el 60 Llico ya estaba...ya había gente y había hartos...para el terremoto del 60 para allá habían unas vegas y Llico llegaba más abajo -en alusión a que el borde costero avanzo- en el 60 Llico había más cosas de las que hay ahora, habían: carabineros, había permiso para cantinas, estaba el correo, antes del 60... después se volvió a poblar hasta el terremoto del 2010 y se volvió a borrar, ahora comenzamos de nuevo, este restaurant es de ahora... (¿Alguna persona guardara fotos de esos tiempos?) ...en el museo habían hartas fotos...estaban las fotos antiguas, de muchos lugares, pero con el terremoto de ahora se perdió todo...	Colectiva 2

Anexo 7.4
Catastro gastronómico SIGPA

N°	Nombre establecimiento	Categoría SIGPA	Comuna	Platos señalada en SIGPA
1	Panadería y pastelería Ortloff	Cocina típica chilena	Ancud	-Calugas caseras -Pasteles y galletas -Sándwich -Empanadas
2	Restaurante Las Totoras	Comida típica chilena	Angol	-Cazuelas -Pollonas -Carnes + acompañamientos
3	Restaurante Puerto Viejo	Cocina típica chilena	Antofagasta	-Preparaciones con mariscos y caldillos -Pailas marinas -Ceviche
4	Restaurante el Roto Pedro	Cocina andina	Arica	-comida tradicional boliviana -Sopa de quinua -Chicharrones -Guiso de verduras -Kalapurka -Cazuelas
5	Caballito de Mar	Cocina típica chilena	Arica	-Ceviche -Mariscal
6	La picá del muertito	Cocina típica chilena	Arica	-Pastel de choclo -Picarones -Costillar de cerdo -Sándwich -Picante de pollo -Picante de guata-pata.charqui
7	Miramar	Cocina típica chilena	Calbuco	-Cazuela de vacuno -Carne a la olla -Pollo asado -Preparaciones con pescados
8	Las brisas	Sin información en SIGPA	Calbuco	Sin información en SIGPA
9	Restaurante Doña Fely	Comida típica chilena	Camarones	-Mermeladas caseras del valle -Licores -Preparaciones en base a vacuno cerdo, alpaca y camarones de río
10	Restaurant la Costa	Comida típica chilena	Carahue	-Cazuela de ave y vacuno -Empanadas de marisco -Completo -Sándwich
11	Pescaderías mercado Lillo	Pescados y mariscos	Castro	-Comercialización de pesados y mariscos -Ceviche
12	La Campesina	Comida típica chilena	Chillán	-Caldillos -Guatitas picantes -Cazuelas -Sándwich con churrasco
13	Ayen Ruka	Cocina tradicional mapuche	Cholchol	-Catutos -tortillas de rescoldo -carne asada

				-Apol -Nachi / Nache
14	Voy y vuelvo	Comida típica chilena	Coinco	-Pollo asado
15	Hostería el Paleta	Cocina típica chilena	Collipulli	-Cazuela de ave y vacuno -Asado a la olla + acompañamiento -Guatitas a la jardinera -Sándwich -Chorillanas
16	Casino sociedad mutualista Lorenzo Arenas	Comida típica chilena	Concepción	-Patitas de vacuno -Chupe de guatitas -Asado a la olla -Sierra al horno -Legumbres -Cazuelas -Licores
17	Carrito la reina del churro	Cocina típica chilena	Concepción	-Churros
18	Candelaria Cardozo Bordones	Sin información en SIGPA	Copiapó	Sin información en SIGPA
19	Hostería Bello Horizonte	Sin información en SIGPA	Cunco	Sin información en SIGPA
20	Fuente de soda la cabaña	Comida típica chilena	Curacautín	-Cazuelas, -Ajiacos -Guisos -Caldillos -Carbonadas -Pastel de choclo -Tallarines
21	La cocina de Elisa	Pastelería	Curarrehue	-Pastelería
22	Cocinerías de Dalcahue	Gastronomía chilota	Dalcahue	-Cazuela de cordero con luche -Asados -Pulmay -Porotos con carne -Paila marina -Preparaciones con papa y manzana
23	La Chilenita	Cocina típica chilena	Ercilla	-Completo -Porotos -Carne a la olla -Chicha de manzana -Mate -Vino con harina
24	Restaurant El mono con bigote	Comida típica chilena	Florida	-Cazuela con trigo partido -Pan amasado -Conejo escabechado -Empanadas de gallina
25	Panadería la reina	Pastelería	Florida	-Pan -Pastelería
26	Restaurante Juan y Juan	Cocina típica chilena	Freire	-Carnes -Guisos -Legumbres -Cazuelas -Sándwich

27	Tatiana Villablanca Velásquez	Sin información en SIGPA	Futaleufú	Sin información en SIGPA
28	Restaurant Rucahue	Cocina típica chilena	Galvarino	-Cazuelas de vacuno y ave -Preparaciones con carne y pollo + acompañamientos -Churrascos
29	Restaurante Calipso	Fuente de soda	Gorbea	-Papas fritas -Estofado de carne -Guisos -Cazuelas
30	Restaurant La Barca	Pescados y mariscos	Hualpén	-Curanto -Preparaciones con pescados y mariscos -Chaparrita -Licores
31	Restaurant "puerto velero sur"	Cocina típica chilena	Hualpén	-Preparaciones con mariscos y pescados
32	Restaurant La Alameda	Comida típica chilena	Hualqui	-Cazuelas -Asado a la olla -Humitas -Pastel de choclo
33	Fábrica de helados artesanales los robles	Sin información en SIGPA	Hualqui	-Helados artesanales
34	El quitapena	Fuente de soda	Independencia	-Comida casera -Fuente de soda
35	El Italiano	Comida italiana	Iquique	-Comida italiana
36	Neptuno	Pescado y mariscos	Iquique	-Preparaciones con erizos -Mulato a lo pobre
37	El Wagon	Cocina fusión	Iquique	-Preparaciones con pescados y mariscos -Preparaciones con cereales y quinua
38	Restaurant Shalom	Comida típica chilena	Iquique	-Preparaciones peruanas, bolivianas, ecuatorianas, chilenas
39	La picá de la jaiba	Cocina típica chilena	Iquique	-Sándwich de pescado frito -Empanadas de mariscos -Preparaciones con mariscos y pescados de la zona
40	Tercer Ojito	Cocina fusión	Iquique	-Preparaciones vegetarianas y naturistas -Preparaciones peruanas
41	Cantaba la rana	Cocina fusión	Iquique	-Cocina mediterránea y peruana -Causa limeña -Picante de camarones
42	La cioccalata	Pastelería	Iquique	-Tortas -Alfajores, cuchiflís y mazapanes.
43	Ahi ahi pae pae	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	-Empanadas de atún
44	Au bont du monde	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA

45	Te moana	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
46	Klte mate	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	-Empanadas
47	Mona mona snack bar	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
48	Kai mana restaurant	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
49	Miro restobar	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
50	Tataku vave	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
51	Carrito de comida rápida	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
52	Restaurant Hetuau	Sin información en SIGPA	Isla de Pascua	Sin información en SIGPA
53	Sidrería Kunz	Sidrería	Lautaro	-Elaboración de sidra y chichas
54	El Corralero	Comida típica chilena	Litueche	-Cazuela -Pollo asado -Carne al jugo
55	Residencial Yoli	Comida típica chilena	Litueche	-Cazuelas -Carne a la cacerola -Sándwich
56	Donde Juanito	Sin información en SIGPA	Litueche	Sin información en SIGPA
57	Mädinger hermanos	Sin información en SIGPA	Llanquihue	-Fábrica de embutidos
58	Club gimnástico Alemán	Sin información en SIGPA	Llanquihue	Sin información en SIGPA
59	Restaurante el SaZa	Comida típica chilena	Lolol	-Cazuela -Carne mechada -Pasteles de verdura
60	Bar restaurant y Hostería Villa Verde	Comida típica chilena	Lolol	-Cazuela -Pancutras -Albóndigas -Guiso
61	Donde gancho pancho	Cocina típica chilena	Lolol	-Humitas -Pastel de choclo -Porotos con mazamorra -Asado al palo -Chorillanas
62	Mote con huesillo de Quesquechan	Comida típica chilena	Lonchoche	-Mote con huesillo (con ceniza)
63	Follil Pewenche	Gastronomía mapuche	Lonquimay	-Asado de chivo al piñon -Cerdo asado con puré de piñon -Derivados del piñon
64	Hostería Alemana	Comida típica chilena	Los Sauces	-Cazuelas -Repostería germana
65	L'Emiliano cabañas-restaurant	Cocina fusión	Lumaco	-Pastas caseras -Preparaciones italianas
66	Gastronomía Mapuche Yoli	Cocina tradicional mapuche	Melipeuco	-Asado de olla con catutos -Guiso de quinoa -Pebre con brotes de quila

67	Don Benja	Comida típica chilena	Nueva imperial	-Empanadas (variedades) -Pasta de ají
68	No me olvides	Cocina típica chilena	Olmué	-Preparaciones chilenas
	Bellardina	Comida típica chilena	Osorno	-Sándwich de queso de cabra -Kuchenes -Tortas -Platos secos + acompañamiento
7071	Wufehr	Comida típica chilena	Osorno	-Crudos -Sándwiches -Pernil -Guatitas -Pollo asado Asado de cerdo
72	Rhenania	Pastelería	Osorno	-Preparaciones alemanas y pastelería
73	Sidrería las canoas	Sidrería	Padre las casas	-Chicha de manzana -Vinagre
74	Hostería Araucanía	Cocina típica chilena	Perquenco	-Plateada al horno + acompañamiento -Costillar de cerdo + acompañamiento -Guatitas a la jardinera -Cazuela de vacuno -Humitas -Pastel de choclo.
75	El rincón criollo	Comida típica chilena	Petorca	-Empanadas -Arrollados de huaso -Perniles
76	Restaurant El Torino	Comida típica chilena	Pichidegua	-Cazuela de vacuno y pollo -Pichanga -Pescado frito -Pollo al horno
77	Bar restaurante Cinzano	Cocina típica chilena	Pichilemu	-Cazuelas -Preparaciones con licor
78	Hostería la gloria	Sin información en SIGPA	Pichilemu	-Preparaciones con pescados, mariscos, carne y aves.
79	Restaurant don Efraín	Cocina típica chilena	Pitrufquén	Sin información en SIGPA
80	Restaurant rancho villa alegre	Comida típica chilena	Placilla	-Preparaciones con carnes, pescados y marismos -Pollos al pil pil -Patas de chancho -Arrollados -Costillar de cerdo -Reineta rancho.
81	Restauran Magallanes	Sin información en SIGPA	Porvenir	-Preparaciones caseras
82	Chocolatería Spezialitäten	Chocolatería artesanal	Pucón	-Bombones -Mazapán -Trufas -Mermeladas frutos silvestres

83	Erika	Cocina alemana	Puerto Montt	-embutidos elaboración propia -Onces alemanas -cerveza artesanal -Repostería fina
84	El rancho de colote	Cocina típica chilena	Puerto Montt	-Carnes a las brasas -Asado al palo
85	El fogón de pepe	Cocina típica chilena	Puerto Montt	-Carnes asadas
86	Cirus bar restaurant 1962	Cocina típica chilena	Puerto Montt	Sin información en SIGPA
87	El rancho de colote	Cocina típica chilena	Puerto Montt	-Carnes a las brasas -Asado al palo
88	El Telégrafo	Fuente de soda	Puerto Natales	-Café -Pastelería -Fuente de soda
89	Restaurante entre mar y lago	Gastronomía chilota	Puerto Saavedra	-Paila marina -Preparaciones con salmón y merluza + acompañamiento -Empanadas de mariscos y queso
90	Mamusia	Repostería	Puerto Varas	-Sándwich
91	Café Dane's	Cocina típica chilena	Puerto Varas	-Repostería -Empanadas -Berlinés -Tortas
92	Chamaca Inn	Cocina típica chilena	Puerto Varas	-Preparaciones con mariscos y pescados
93	Club Alemán	Cocina fusión	Puerto Varas	Sin información en SIGPA
94	Donde el gordito	Sin información en SIGPA	Puerto Varas	Sin información en SIGPA
95	Cetro hijos de Chiloé	Comida típica chilena	Punta Arenas	-Preparaciones chilotas
96	Panadería Fernández	Sin información en SIGPA	Punta Arenas	-Pan
97	Bar Saturno	Sin información en SIGPA	Punta Arenas	-Empanadas fritas y de horno -Hot-dog -Salchicha casera con chucrut -Cervezas
98	Chocolatería Norweisser	Chocolatería artesanal	Punta Arenas	-Chocolates
99	Ruta Norte	Sin información en SIGPA	Punta Arenas	Sin información en SIGPA
100	El Fortín	Comida típica chilena	Purén	-Cazuelas con locro -Porotos con rienda -Pollo asado -Carnes + acompañamientos -Pastel de chochlo -Empanadas de digüeñe
101	Don Licho	Comida típica chilena	Recoleta	-Desayunos
102	Donde Tita	Pescados y mariscos	Recoleta	-Preparaciones con mariscos y pescados
103	Dónde Hugo	Cocina fusión	Recoleta	-Preparaciones peruanas y fusión
104	Eben Ezer	Sin información en SIGPA	Recoleta	Sin información en SIGPA

105	Restorant El Amigo	Comida típica chilena	Renaico	-Cazuela de vacuno -Guatita a la jardinera -Porotos con rienda/mote -Estofado + acompañamiento
106	Chichería del Pelao' Gonzalez	Chichería	Río Bueno	-Chicha de manzana y uva
107	Rodemil Arnoldo Gómez Burgos	Sidrería	Río Negro	-Chicha de manzana
108	Newen pu domo	Gastronomía mapuche	San Juan de la costa	-Platos preparados con productos del mar
109	El Huaso	Comida típica chilena	San Vicente de Tagua Tagua	-Cazuela -Chupe de guatitas -Pastel de choclo -Arrollado -Costillar
110	Bar Restaurant Requegua	Comida típica chilena	San Vicente de Tagua Tagua	-Ajillo al pil pil
111	El ferroviario	Cocina típica chilena	San Vicente de Tagua Tagua	-Cazuelas -Porotos -Pollo arverjado
112	Fuente de soda el portalón	Cocina típica chilena	San Vicente de Tagua Tagua	-Completos -Lomitos
113	La Picá de Chello	Comida típica chilena	Santa Juana	-Licores -Costillar y longanizas caseras -Cazuela de pollo de campo
114	Restaurante San Remo	Comida típica chilena	Santiago	-Arrollados -Chuletas -Bistec a lo pobre
115	Restaurante Rucapulco	Cocina típica chilena	Santiago	-Cazuelas de ave y vacuno -Pastel de choclo y humitas -Guatitas a la jardinera -Tragos tradicionales
116	Fábrica de sidra de Punucapa	Sidrería	Santiago	-Sidras -Chichas
117	El rincón de los canallas	Cocina típica chilena	Santiago	-Chichas y pipeños -Preparaciones campesinas de la zona centro
118	Bar nacional	Cocina típica chilena	Santiago	-Palta reina -Palta victoria -Gambas al pil pil -Sándwiches
119	Rancho Espantaparos	Cocina fusión	Santiago	Sin información en SIGPA
120	El Hoyo	Sin información en SIGPA	Santiago	-Terremotos
121	Restaurant la chimenea	Cocina típica chilena	Santiago	-Chorrillana
122	Restaurant "la aguada"	Cocina típica chilena	Talcahuano	-Caldillo de congrio -Caldillo de choro zapato -Locos escabechados -Paila marina

123	Restorán el hoyo	Cocina típica chilena	Talcahuano	-Cazuela de ave y vacuno -Tallarines con salsa bolognesa -Guatitas a la jardinera -Carbonada de vacuno -Conejo escabechado -Pichangas -Chupe de locos
124	Casino social Wenceslao Vargas Rojas	Cocina típica chilena	Talcahuano	Sin información en SIGPA
125	Club Social Taltal	Sin información en SIGPA	Taltal	Sin información en SIGPA
126	Restaurante Club Radical	Cocina típica chilena	Temuco	-Cazuelas de vacuno y ave -Carne y pescados + acompañamiento
127	Restaurante rincón chilote	Cocina fusión	Teodoro Schmith	-Preparaciones con mariscos y pescados
128	Restaurant Nuria	Comida típica chilena	Toltén	-Pescados y mariscos .Chupes de jaiba -Empanadas de queso y mariscos
129	Restorán el Yate Chico	Comida típica chilena	Tomé	-Sopaipillas -Chufly -Chupe de guatitas -Arvejado de cordero -Cazuelas -Legumbres -Empanadas -Tragos locales
130	El rincón tomecino	Cocina típica chilena	Tomé	-Poches de mariscos y frutas -Pernil asado -Empanadas de mariscos -Conejo escabechado
131	Restaurante la bahía	Pescados y mariscos	Traiguén	-Pailas marinas -Picorocos asados -Pescado frito -Completo
132	La Valdiviana	Cocina típica chilena	Valdivia	-Valdiviana
133	La última frontera	Cocina fusión	Valdivia	-Tablas -Sándwich
134	Café Haussmann	Cocina fusión	Valdivia	Sin información en SIGPA
135	Restaurant café Haussmann	Sin información en SIGPA	Valdivia	-Crudo -Tortas
136	San Carlos	Gastronomía croata	Valparaíso	-Porotos con pata -carne cocidas y asadas -Licores y pipeños
137	Renato	Cocina típica chilena	Valparaíso	Sin información en SIGPA
138	Restorán los deportistas	Sin información en SIGPA	Valparaíso	Sin información en SIGPA
139	Restaurant Llaima	Cocina típica chilena	Vilcún	-Guisos -Empanadas -Cazuelas de ave y vacuno

140	Lo de Álvaro	Cocina típica chilena	Villa Alemana	-Empanadas -Pastel de choclo -Preparaciones con carne de cerdo y ave -Cazuelas -Chichas (producción propia)
141	Restaurant la ensenada	Cocina típica chilena	Villarrica	-Preparaciones con mariscos y pescados Sándwich de pescado -Distintos pescados + Acompaña-miento

**PREPARACIONES CATEGORÍA COMIDA TÍPICA CHILENA
CATASTRO GASTRONÓMICO SIGPA**

Ajiacos	Locos escabechados
Ajillo al pil pil	Lomitos
Albóndigas	Mariscal
Arrollado	Mate
Arrollados de huaso	Mermeladas caseras del valle
Arvejado de cordero	Mote con huesillo (con ceniza)
Asado a la olla	Pailas marinas
Asado a la olla + acompañamiento	Palta reina
Asado al palo	Palta victoria
Asado de cerdo	Pan amasado
Berlinés	Pancutras
Bistec a lo pobre	Pasta de ají
Caldillo de choro zapato	Pastel de choclo
Caldillo de congrio	Pasteles de verdura
Caldillos	Pasteles y galletas
Calugas caseras	Patas de chancho
Carbonada de vacuno	Patitas de vacuno
Carbonadas	Pernil
Carne a la olla	Pernil asado
Carne a la cacerola	Pescado frito
Carne al jugo	Pescados y mariscos
Carne mechada	Picante de guata-pata.charqui
Carne y pescados + acompañamiento	Picante de pollo
Carnes + acompañamientos	Picarones
Carnes a las brasas	Pichanga
Carnes asadas	Pichangas
Cazuela	Plateada al horno + acompañamiento
Cazuela con trigo partido	Platos secos + acompañamiento

Cazuela de ave y vacuno	Poches de mariscos y frutas
Cazuela de pollo de campo	Pollo al horno
Cazuelas con locro	Pollo arverjado
Ceviche	Pollo asado
Chicha de manzana	Pollonas
Chichas y pipeños	Pollos al pil pil
Chorrillana	Porotos
Chufly	Porotos con mazamorra
Chuletas	Porotos con rienda
Chupe de guatitas	Porotos con rienda/mote
Chupe de locos	Preparaciones campesinas de la zona centro
Chupe de jaiba	Preparaciones chilotas
Churrascos	Preparaciones con carne de cerdo y ave
Churros	Preparaciones con carne y pollo + acompañamientos
Completos	Preparaciones con mariscos y pescados
Conejo escabechado	Preparaciones en base a vacuno cerdo, alpaca y camarones de río
Costillar	Preparaciones peruanas, bolivianas, ecuatorianas, chilenas
Costillar de cerdo + acompañamiento	Reineta rancho
Costillar y longanizas caseras	Repostería
Crudos	Repostería germana
Distintos pescados + Acompaña-miento	Sándwich con churrasco
Empanadas de pino	Sándwich de pescado
Empanadas de digüeño	Sándwich de pescado frito
Empanadas de gallina	Sándwich de queso de cabra
Empanadas de queso y mariscos	Sándwiches
Estofado + acompañamiento	Sierra al horno
Gambas al pil pil	Sopaipillas
Guatita a la jardinera	Tallarines
Guatitas picantes	Tallarines con salsa bolognesa
Guiso	Tortas
Humitas	Tragos locales
Kuchenes	Tragos tradicionales
Legumbres	Valdiviana
Licores	Vino con harina

Acompañamiento: arroz, papas fritas, papas mayo, papas cocidas, ensaladas surtidas, puré, tallarines, arroz primavera,

Anexo 7.5
Criterios de inscripción para Lista Representativa

Características	Cocina Mexicana	Cocina Japonesa	Cocina Francesa
Nombre de inscripción	La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva	Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses	La comida gastronómica de los franceses
Enfoque de inscripción	Territorial, indígena y ambiental (en relación a su preservación)	Festivo, regional, sustentable y saludable	Festivo, regional y gastronómico
Alcance territorial	Zonas lacustres, la Meseta Purépecha, la Cañada de los Once Pueblos y otros sectores del estado de Michoacán	Japón, tanto al norte en Hokkaido, como en el sur Okinawa	Francia, extendido a los franceses que viven fuera del país.
Transmisores de conocimiento identificados	-Cocineras y cocineros locales -Mujeres -Familias -Instituciones, académicos y profesionales a fines	-Familias -Ancianas y ancianos locales -Maestros e instructores de cocina -Grupos de base -Artesanos	-Familias -Escuelas, literatura -Medios de comunicación
Criterio R.1 Identificación del PCI en relación al artículo 2 de la Convención y características generales	-Contempla un sistema integrado y diverso de conocimientos y prácticas profundamente arraigadas en las comunidades indígenas del Michoacán -Su cocina se encuentra estructurada bajo la trilogía: maíz, frijol y chile, junto con numerosos cultivos locales. Incluye por tanto, una amplia variedad de productos en la elaboración de sus platos, siendo estos reflejo de su diversidad cultural -Responde a la cosmovisión y visión que tienen las comunidades vinculadas con la	-Contempla un sistema sustentable de tradiciones, habilidades y prácticas destinadas a la transformación, preparación y consumo de los alimentos -El Washoku está asociado a las actividades festivas de Año Nuevo, las cuales reflejan su sentido de identidad y pertenencia -Existe una transmisión oral intergeneracional que favorece la cohesión familiar y comunitaria -Es una comida casera que refleja el 'sabor de la cocina de la madre' -Los sabores y olores presente en sus preparaciones reafirma su identidad,	-Contempla un sistema de compra de ingredientes en mercados, preparación y vinculación de la alimentación con el vino -Favorece el encuentro cotidiano y festivo en torno a la mesa -Se encuentra asociada al concepto compartido de 'comer bien' más que a la diversidad de sus platos -Su cocina es activa, se encuentra abierta al cambio, reconociéndose en estas transformaciones la transmisión de la cocina -La cocina se vincula un sentido histórico y gastronómico

	<p>naturaleza, lo sagrado y su tradición</p> <p>-El desarrollo de la cocina vincula la realización de una serie de utensilios e implementos</p> <p>-La cocina mexicana, en lo cotidiano, constituye una práctica dinámica en donde prevalecen las costumbres y tradiciones alimenticias</p>	<p>reconociéndolos así como vehículos de la tradición</p> <p>-Las preparaciones son realizadas en base a productos vegetales producidos localmente, arroz y pescado, vinculándose estos alimentos a una mesa saludable</p>	
<p>Criterio R.2 Visibilidad y conciencia sobre el PCI</p>	<p>-Reconocimiento de la relación entre medio ambiente y cocina, así como de la importancia de su preservación</p> <p>-Su inscripción en la Lista Representativa permitirá dar visibilidad a los elementos relevados en la nominación de esta cocina</p> <p>-Su visibilidad, es proyectada sobre la base de una reactivación de las cadenas productivas y actividades asociadas a la cocina</p>	<p>-Su reconocimiento fomentará la difusión de una dieta balanceada y saludable</p> <p>-Fomentará su inscripción el dialogo entre las comunidades locales</p> <p>-La cocina japonesa responde a un modelo cambiante, que pese a las adaptaciones locales o sustituciones, ha mantenido fuertemente enraizados su base cultural, visibilizándose a partir de su inscripción la diversidad cultural de Japón</p>	<p>-La inscripción suscita interés de los medios de comunicación y comunidad</p> <p>-Su inscripción disminuirá la normalización de los estilos de vida y aumentara la diversidad cultural</p> <p>-Se fomentara a partir de su inscripción la conciencia entre los franceses de ser parte del patrimonio cultural de la humanidad</p>
<p>Criterio R.3 Medidas de salvaguardia de la cocina como PCI</p>	<p>-Organización de reuniones, congresos y programas para el rescate y promoción</p> <p>-Protección a los cultivos tradicionales y productos</p> <p>-Promoción a través del turismo</p> <p>-Elaboración e implementación de un plan de salvaguarda de la cocina tradicional, categorizado según prioridad y centros culinarios</p>	<p>-Actividades de difusión y educación, entorno a la apreciación de esta mesa saludable, así como de sus sabores en el medio local y escolar</p> <p>-Intercambio cultural entre comunidades rurales y urbanas</p> <p>-Investigación y documentación de la cultura alimentaria local</p> <p>-Mantenimiento de los ingredientes</p>	<p>-Apoyo estatal en la realización de inventarios y organizaciones para el reconocimiento y difusión de la cocina francesa</p> <p>-Transmisión a través de la educación formal, extraordinaria y talleres</p> <p>-Comida francesa preparada y consumida en las escuelas</p> <p>-Desarrollo de documentación e</p>

		tradicionales de Japón	investigación sobre la comida gastronómica -Sensibilización e información
Criterio R.4 Participación de la comunidad en proceso de nominación y salvaguarda	-Participación activa de la comunidad e instituciones educativas en la investigación y promoción -Revitalización de una gran diversidad de preparaciones tradicionales -Participación de cocineros y cocineras	-Participación voluntaria de la comunidad en la elaboración de algunas de las medidas de salvaguarda señaladas -Para su nominación ha existido una amplia participación de representantes, grupos, instituciones y expertos en la transmisión de las culturas alimentarias -Aplicación de encuesta sobre importancia de la preservación y transmisión	-Participación de comunidad y representantes en nominación -Participación de comunidad educativa -Organización de círculos culinarios, reuniones de académico, entre otros -Elaboración de medidas de salvaguarda con representantes y discusiones nacionales
Criterio R.5 Reconocimiento del Estado como PCI en relación al artículo 11 y 12 de la Convención	-México firma en el año 2005 la Convención, extendiendo su apoyo a diversas iniciativas de salvaguarda del PCI -Se crea el Grupo de Trabajo para la Promoción y Salvaguardia del Inmaterial de México Patrimonio Cultural (2002)	-El Estado ha realizado y mantenido periódicamente un inventario para la salvaguarda del patrimonio -Se realizaron cambios legales en la ley para la protección de los bienes culturales, en donde se incluyó la categoría del patrimonio cultural inmaterial	-La comida gastronómica de los francés es incluida al inventario patrimonial de Francia, incluyéndose registros audiovisuales -Los artefactos desprendidos de la cocina: mesa, cubiertos, objetos, son inventariados como monumentos y riqueza artística de Francia

Anexo 7.6
Tabulación cronológica de la gestión y legislación del patrimonio en Chile

1980	Constitución Política de Chile, capítulo III, art 19 n° 10 ‘...Corresponderá al Estado, asimismo, fomentar el desarrollo de la educación en todos sus niveles; estimular la investigación científica y tecnológica, la creación artística y la protección e incremento del patrimonio cultural de la Nación...’
1993	Archivo De Literatura Oral y Tradiciones Populares, dentro de sus áreas incluye el concepto <i>Gastronomía tradicional</i> , elaborado por DIBAM
1995	Publicación del primer número de la revista Patrimonio Cultural, publicación realizada por la DIBAM desde el año 1995 hasta la fecha
	Seminario sobre Políticas Públicas e Institucionalidad Cultural organizado por el Congreso Nacional
1997	La Comisión Asesora Presidencial en Materias Artístico Culturales, recomienda la creación del CNCA, como ente descentralizado y encargado de los programas de fomento, desarrollo y financiamiento de la creación artística y el patrimonio, asegurando la participación ciudadana y el pluralismo cultural
1999	Cartografía Cultural de Chile, Directorio, elaborado por la División de Cultura del MINEDUC
	Atlas Cultural de Chile, elaborado por la División de Cultura del MINEDUC
	Decreto Supremo n°91, establece el día 17 de abril la celebración anual del Día del Patrimonio Cultural, con el objetivo de promover la toma de conciencia dentro de la sociedad de la importancia del patrimonio cultural
2001	Decreto n° 0124, crea Comisión Asesora Nacional de Patrimonio Cultural Oral e Intangible, con sede en DIBAM para asesoría a MINEDUC, la cual tenía por objetivo proponer la organización de un trabajo nacional para la protección, valorización y revitalización de los espacios culturales o las formas de expresiones culturales de patrimonio oral e intangible del país
	Cartografía Cultural de Chile, Directorio, elaborado por la División de Cultura del MINEDUC
	Decreto 252, se deroga el decreto supremo de Educación n°91, de 1999, estableciéndose el día del Patrimonio Cultural de Chile, el último domingo del mes de mayo de cada año
2002	Atlas cultural, elaborado por la División de Cultura del MINEDUC
	Comienza a funcionar el área de patrimonio del SNIT, incluyendo las subáreas de: -Patrimonio natural -Patrimonio arquitectónico -Patrimonio arqueológico -Patrimonio inmaterial
	Seminario de Patrimonio Cultural: Memorias del futuro, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con el trabajo de los medios de comunicación y gestión patrimonial

2003	Creación del CNCA según Ley 19.891, art 2 ‘...El Consejo tiene por objeto apoyar el desarrollo de las artes y la difusión de la cultura, contribuir a conservar, incrementar y poner al alcance de las personas el patrimonio cultural de la Nación y promover la participación de éstas en la vida cultural del país...’ Creación del Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes, en Título II del Fomento de la cultura, las artes y el patrimonio cultural, párrafo 1º, art 28
	Seminario de Patrimonio Cultural: Memorias en construcción, desarrollado por DIBAM trató principalmente temas relacionados con la construcción y reconstrucción de la memoria colectiva e individual
2004	Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Reflexionar acerca de las bases de la política de Estado para el periodo 2005-2010. Adicionalmente, evaluar el proceso de instalación del Consejo de la Cultura y las Artes, e identificar iniciativas que puedan llegar a formar parte del programa anual de trabajo 2005 del Consejo
	Seminario de Patrimonio Cultural: Instantáneas locales, desarrollado por la DIBAM trata principalmente temas relacionados con el patrimonio local y la construcción de identidades culturales. Incluye ponencia sobre <i>curadoría de semillas</i>
2005	Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Avanzar en la implementación de la política cultural nacional desde una reflexión territorial. Específicamente, reflexionar acerca de los modos de gestión necesarios para potenciar el desarrollo cultural regional
	Participación oficial de Chile en CRESPIAL
	Definiciones de política cultural (2005-2010). El patrimonio es incluido dentro del lineamiento <i>El patrimonio cultural: identidad y diversidad cultural de Chile</i>
	Elaboración por parte de FUCOA de <i>Cultura alimentaria indígena en Chile</i> , incluye el concepto de <i>Patrimonio Culinario</i>
	Seminario de Patrimonio Cultural: Territorios en conflicto, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con la memoria
2006	Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Reflexionar sobre el proceso de implementación de la política cultural y elaboración de recomendaciones para una política de patrimonio
	Cartografía Cultural de Chile. Lecturas Cruzadas, Incluye el concepto de <i>Tradiciones culinarias locales</i> , elaborado por el CNCA
	Creación de la Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial, dependiente del Departamento de Patrimonio Cultural del CNCA. Dentro de sus programas se encuentran: -Sistema de Información para la Gestión Patrimonial -Turismo cultural -Tesoros humanos vivos -Portadores de tradición -Itinerario priorizado
	Creación de la Comisión de Institucionalidad Patrimonial, anunciada por la Presidenta de la República Michelle Bachelet el día del patrimonio del mismo año

	<p>Elaboración de documento por parte de la Comisión de institucionalidad patrimonial, <i>Patrimonio: en la Búsqueda del Eje de Nuestra Identidad. Bases de Diagnóstico y Aproximación a Estrategias sobre Patrimonio</i></p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: Rescate, invención y comunidad, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con la creación del patrimonio y la participación de las comunidades</p>
2007	<p>Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Analizar el estado de avance y las dificultades en la implementación de la política cultural y, a la vez, abordar una línea específica y prioritaria de la política cultural chilena: los espacios para la cultura</p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: Museos a la obra, desarrollado por la DIBAM trata principalmente temas relacionados con la museología moderna y la nueva museología</p> <p>Propuestas de perfeccionamiento de políticas, instrumentos e institucionalidad patrimonial, elaborado por Comisión de Institucionalidad Patrimonial, centrado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Institucionalidad patrimonial -Incentivos del estado para la conservación y protección de bienes patrimoniales -Fondo del patrimonio cultural y administración y financiamiento del sector -Bibliotecas, archivos y museos -Algunos sectores del patrimonio -Patrimonio, memoria y sociedad -Estudio de cambios legales en materia patrimonial <p>Menciona la promoción de diversas manifestaciones culturales de inmigrantes y colonias incluyendo la <i>gastronomía</i> y <i>gastronomía tradicional</i> como unas de ellas</p> <p>Mensaje 873-355 al parlamento para la ratificación de la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, UNESCO</p>
2008	<p>Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Intercambiar opciones e inquietudes sobre los balances de lo que ha sido la implementación de sus políticas culturales locales, identificando logros y dificultades comunes. Asimismo proyectar lo que debieran ser los desafíos principales en torno al desarrollo cultural local</p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: El poder del lenguaje y los lenguajes del poder, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con el lenguaje, la literatura y la lingüística</p> <p>Creación de sitio web portalpatrimonio.cl por parte del CNCA</p> <p>Aprobación de proyecto en cámara de diputados y senado para la aprobación de la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, UNESCO</p>
2009	<p>Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Realizar una evaluación concluyente de la implementación de la Política Cultural vigente, y por otra asume el desafío de proyectar algunos temas emergentes y de interés común como medios para el desarrollo artístico y cultural del país</p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: El poder del lenguaje y los lenguajes del poder, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con el lenguaje, la literatura y la lingüística</p>

	Ratificación de la Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, UNESCO. Publicación en Diario Oficial nº393114
	Decreto 23 del Ministerio de Agricultura establece el Día de la cocina Chilena, señalando en su decreto nº 2 que el Ministerio de Agricultura organizará, en conjunto con las asociaciones gremiales y gastronómicas, restaurantes, maestros de cocina, etnias, criadores de animales, campesinos, pescadores, empresas auspiciadoras y otras personas interesadas en la materia, una degustación de Comida de la Cocina Chilena
2010	Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Reflexionar en torno al futuro de las Políticas Culturales de nuestro país. Principalmente, constatar los avances, temas pendientes y como enfrentar los nuevos desafíos con una mirada de continuidad que siga fortaleciendo la institucionalidad cultural. Por ellos, se consideró tres grandes ejes temáticos que definen la acción del Concejo Nacional de Cultura y las Artes
	Implementación del programa Servicio País Cultura
	Seminario de Patrimonio Cultural: Pensar en red: ¿Qué queremos para los museos?, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con los museos y su gestión
2011	Seminario de Patrimonio Cultural: Comunicación y patrimonio, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con los difusores del patrimonio y los comunicadores
	Estudio Diagnóstico del desarrollo cultural del pueblo mapuche, región de la Araucanía, incluye el reconocimiento de la cocina y alimentación como manifestación cultural. Es desarrollado por la sección de Patrimonio Cultural del Departamento de Ciudadanía y Cultura y la sección Observatorio Cultural del Departamento de Estudios, ambas del CNCA
	Política cultural 2011-2016, CNCA
	Reconocimiento como Tesoro Humanos Vivos a la Cooperativa Campesina de Salineros, de Cahuil, Barranca y La Villa. Comunidad de trabajadores cultivadores de Sal que han hecho de esta actividad su vida y su sustento desde tiempos ancestrales. Hoy en día, esta actividad es de gran interés para el turismo cultural
2012	Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Promover la reflexión, dialogo y priorización respecto a los objetivos consignados en dicha carga de navegación, considerando los ejes que la ley señala: Promoción de las Artes, Patrimonio y Participación. En efecto, se realizará un proceso de reflexión sobre los objetivos de la política cultural
	Seminario de Patrimonio Cultural: Patrimonio en peligro, acciones para su protección, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con el tráfico ilícito de bienes patrimoniales
	Publicación, Patrimonio alimentario de Chile, productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota, FIA
	Publicación, Patrimonio alimentario de Chile, productos y preparaciones de la región de Valparaíso FIA
	Estudio diagnóstico del desarrollo cultural del pueblo RAPANUI, incluye el reconocimiento de la cocina y la comida como manifestación cultural. Es desarrollado por la sección de Patrimonio Cultural del Departamento de Ciudadanía y Cultura y la sección Observatorio Cultural del Departamento de Estudios, ambas del CNCA

	Se crea el Inventario Priorizado de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile, una lista estandarizada a partir de criterios UNESCO, es desarrollado por el CNCA en base al registro SIGPA. No existen inventariadas prácticas culinarias ni prácticas productivas asociadas a la cocina
2013	<p>Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Reflexionar sobre el desarrollo de identidades regionales. Se discutió acerca de las oportunidades que podrían presentar la futura institucionalidad para el desarrollo cultural regional, el fortalecimiento de las identidades regionales, y la necesidad de integrar las artes y el patrimonio en la educación formal</p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: Patrimonio y Territorio, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con la ocupación y transformación del territorio y la valorización y puesta en valor del patrimonio</p> <p>Se presenta por primera vez una postulación chilena a la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La postulación de los Bailes Chinos, nombre que reciben agrupaciones de danza y música con fines religiosos de la zona norte del país, fueron declarados admisible por la Unesco y está en proceso de evaluación para su inscripción</p> <p>Mensaje 032-361 del Ex Presidente Sebastián Piñera que propone el Proyecto de Ley que crea el Ministerio de la Cultura y el Patrimonio, proyecto que contempla la subsecretaría de Patrimonio Cultural</p>
2014	<p>Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Compartir las nuevas orientaciones e iniciativas de CNCA en el marco de los desafíos del Programa de Gobierno en Cultura 2014-2018</p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: Del cordel a las redes sociales, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con la importancia de la Lira Popular</p> <p>Convocatoria a concurso de proyectos Innovación para la Agricultura Campesina en su modalidad: Valorización del Patrimonio Agrario y Agroalimentario, FIA</p> <p>Programa de Gobierno 2014-2018, programa cultura/patrimonio</p> <p>Se plantea agenda legislativa con 'Ley del Patrimonio'</p>
2015	<p>Indicación sustitutiva al proyecto de ley que crea el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Boletín nº 8938-24</p> <p>Convención Nacional de Cultura. Objetivo: Generar un dialogo como una interpelación a la participación social y cultural</p> <p>Seminario de Patrimonio Cultural: Desafíos de los Sitios de Patrimonio Mundial en Chile, desarrollado por la DIBAM trató principalmente temas relacionados con la intervención, conservación, restauración; y el manejo y gestión de los paisajes culturales</p> <p>Convocatoria a concurso de proyectos Innovación para la Agricultura Campesina en su modalidad: Valorización del Patrimonio Agrario y Agroalimentario, FIA</p> <p>Reconocimiento como Tesoro Humanos Vivos a Amalia Quilapi Huenul y Zunilda Lepin Henríquez. El primer reconocimiento hace mención a la preparación de Amalia de comida mapuche, en el caso de Zunilda, esta es reconocida como curadora de semillas y cocinera de comida tradicional mapuche</p>

2016	Convocatoria a concurso de proyectos Innovación para la Agricultura Campesina en su modalidad: Valorización del Patrimonio Agrario y Agroalimentario, FIA
------	---

