

EN IQUIQUE NADIE SE MUERE DE HAMBRE: IMAGINARIO Y RELATOS FORJADOS EN TORNO A LA COCINA POPULAR Y COMUNITARIA EN LA COMUNA DE IQUIQUE DURANTE 1930-1960¹

Bernardo Patricio Tapia Cabezas²

Este artículo busca poner en valor la memoria y el imaginario presente en la alimentación tradicional de la comuna de Iquique entre los años 1930 y 1960, periodo en que la región vivió una profunda depresión económica motivada por la caída de la industria salitrera. Al referirnos a estos años, la cocina iquiqueña es descrita como una práctica profundamente comunitaria y popular, vinculada al territorio que, con el ingreso de tecnologías y nuevos productos, fue perdiendo su lugar en el cotidiano de los habitantes de la comuna. Con base en lo anterior se plantea que el poner en valor esta memoria e imaginarios será un primer paso encaminado a edificar un relato identitario-patrimonial sobre el cual restituir el sentido de la cocina tradicional iquiqueña.

Palabras clave: Patrimonio alimenticio – Alimentación popular – Modernidad alimentaria

This article seeks to put in value the memory and imaginary present in the traditional diet of the Iquique district between the 1930s and 1960s, a period in which the region experienced a deep economic depression motivated by the fall of the nitrate industry. When referring to these years, Iquique's cuisine is described as a deeply communitarian and popular practice, linked to the territory that, with the entry of technologies and new products, was losing its place in the daily life of the inhabitants of the commune. Based on the above, it is stated that the value of this

¹ Artículo escrito para la obtención del grado de Magíster en Patrimonio Intangible, Sociedad y Desarrollo Territorial. Proyecto "Puesta en valor digital y formación del capital humano, para el patrimonio intangible de Tarapacá", financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional de Tarapacá y ejecutado por el Instituto de Estudios Andinos Isluga de la Universidad Arturo Prat (www.tarapacaenelmundo.com)

² Sociólogo de la Universidad Arturo Prat. Correo electrónico: btapiac@unap.cl

memory and imaginary will be a first step aimed at building an identity-patrimonial narration on which to restore the sense of traditional Iquique cuisine.

Key words: Community – Popular Alimentation – Modern food systems

I.- INTRODUCCIÓN

La región de Tarapacá se ubica a más de 1.800 kilómetros de la capital de Chile. Su capital, la ciudad de Iquique, se encuentra en la costa de la región y en ella se ubican variadas playas y balnearios. Esta ciudad ha vivido múltiples cambios desde sus inicios como una pequeña y modesta caleta de pescadores que, impactada por la explotación salitrera, llegó a ser “una (ciudad) moderna y cosmopolita”, integrada de variadas colonias migrantes provenientes de todo el mundo con edificaciones acordes a esta situación (Guerrero, 2007:155).

Pero durante los años 30 y hasta fines de la década de 1950, acontece una fuerte depresión económica motivada por el fin del ciclo salitrero³. Debido a ella, una gran cantidad de personas parte con nuevo rumbo, son años en que la ciudad vuelve a ser llamada “caleta⁴, años de austeridad, de rebelión contra el centralismo del Estado y aun con todo esto, es la “época dorada” de un Iquique que, debido a su éxito deportivo, se comienza a consignar como “Tierra de campeones” (Guerrero, 2007:156). La ciudad comienza a resurgir de esta crisis recién en la década de los 60. La llegada de las pesqueras⁵, posteriormente la Zona Franca⁶ y luego la minería dieron vuelta la dura situación vivida por los habitantes durante ese periodo (Guerrero, 2002). Pero estos cambios han modificado la cara de la ciudad y alterado la calidad de vida del iquiqueño, su rutina, la forma en que se relaciona con el

³ En 1929, posterior a una crisis iniciada en 1921, la producción salitrera alcanza los 3 millones de toneladas métricas, sin embargo, las ventas no alcanzan a cubrir el sobre stock existente en el puerto. En 1939, con el estallido de la segunda guerra mundial, se agudiza la crisis que se pronosticaba. De las 100 empresas salitreras existentes en Tarapacá a principios del S. XX, sólo 3 seguían en funcionamiento a mediados de 1960 (Iquique en el Siglo XX. La Estrella de Iquique, 1999).

⁴ En tono despectivo frente a su glorioso pasado como un puerto exportador salitrero.

⁵ Creadas a fines de 1950 (Guerrero, 2007).

⁶ Creada en 1975 (Guerrero, 2007).

territorio y entorno e incluso, la forma en que se provee de alimento, cocina e interactúa al momento de consumirlo.

Sin pasar por alto que este territorio pertenece a Chile sólo desde el año 1883, podemos caracterizar la cocina chilena como el producto de tres tradiciones: la indígena, la española y otras extranjeras, especialmente la francesa. Lo indígena estaría presente en las materias primas⁷, lo hispánico en los hábitos y usos alimenticios mientras las formas extranjeras se aprecian en los procedimientos de cocina, consumo y maneras o modales (Montecino, 2005). Es necesario añadir a esta lista, principalmente en la zona norte del país, la cocina China (Montecino, 2010)

El caso de la comuna de Iquique es sumamente especial debido a su cosmopolitismo. Durante el periodo salitrero (1830-1930), la ciudad de Iquique funcionó como puerto para las exportaciones del mineral, lo que provocó una fuerte actividad internacional. Miles de migrantes de todo el mundo llegaron buscando un mejor futuro y trajeron con ellos sus tradiciones. La alimentación de la comuna se vincula tradicionalmente al mar, de acuerdo con Gavilán (2017) la cocina iquiqueña se vincula a múltiples identidades relativas al cosmopolitismo de la ciudad durante su auge salitrero. Hasta la actualidad se mantiene una predilección por sopas, sudados⁸, chupines⁹, ahogados¹⁰, caldos y caldillos¹¹, cremas y carbonadas; en general preparaciones acuosas con base en productos básicos de bajo costo. Se añaden los mariscos y pescados fritos, a la plancha o al vapor que sintetizan tradiciones destacando la asiática.

Sin embargo, a partir de 1930, a causa del salitre sintético y la consecuente pérdida de mercados para el salitre natural, una fuerte emigración afecta a la ciudad de Iquique. La recesión hizo que millares de trabajadores, que antes se

⁷ De acuerdo a Pereira (1977) se puede hablar de la trilogía *papas, frejoles y maíz*.

⁸ Sopa de pescado o carne de res.

⁹ Guiso de pescado.

¹⁰ Salsa salada hecha a base de tomate y cebolla

¹¹ Caldo que se hace especialmente con pescados y mariscos, cebolla y papas.

desempeñaban en las salitreras, fueran absorbidos por la ciudad, provocando altos índices de desempleo y pobreza (Barraza, 2010), sin ir más lejos, en 1929 la industria empleaba a casi 59 mil personas y, para 1933, mantenía en funciones a sólo 8.394 (Rojas, 2009).

Durante esta crisis económica, la forma de alimentación de la ciudad de Iquique es descrita como popular y cimentada en fuertes relaciones comunitarias vinculadas a la “edad dorada” de la ciudad, profundamente ligada al mar, a recetas tradicionales y a la autoproducción del sustento alimenticio de manera hogareña y familiar. Por comunidad entendemos:

“(…) un grupo de personas que son socialmente interdependientes, que participan en conjunto en la discusión y la toma de decisiones, que además, comparten ciertas prácticas que la comunidad y la nutren. Una comunidad no se genera velozmente, comúnmente comparten una historia y, en este sentido, son también una comunidad de memoria definida, en parte, por su pasado la memoria de este” (Bellah, 1986:333)

En este contexto, igualmente, surgieron formas particulares de abastecimiento, relación con el comprador y de compra-venta. El discurso e imaginario que envuelve y convive con estas prácticas alimentarias representa una “tradicción” digna de ser reivindicada (Contreras H, 2017). Cabe destacar que, estas preparaciones, cuyos ingredientes provenían, y provienen, del territorio, comienzan a ser desplazadas por, entre otros factores, la llegada de nuevas tecnologías y productos globales. Como presentan Kawamura y Takashima (2013)¹², la llegada de productos de menor costo monetario y mayor velocidad de preparación, el ingreso de las mujeres al mundo del trabajo, la masificación de determinadas tecnologías, etc. llevaron, en el largo plazo, a que los hogares populares, prefiriesen

¹² En relación a la comida WASHOKU tradicional japonesa.

los alimentos producidos de manera industrial sobre aquellos que eran consumidos tradicionalmente¹³.

Resumiendo, consideramos significativo el ejercicio de revalorización que apunta a apreciar la cocina como algo más profundo que un conjunto de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de la comida. En la cocina y sus preparaciones podemos encontrar un ámbito mucho más complejo y amplio. Representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y comparten los individuos que participan en una cultura determinada. Éstas rigen el consumo, la preparación de alimentos y el comportamiento de los comensales (Fischler, 1995).

Metodológicamente, para reconstruir las prácticas alimentarias de la época, fueron realizadas 14 entrevistas semi estructuradas a diferentes actores que hayan habitado la comuna de Iquique entre los años 1930 y 1960 que, además, presenten edades de entre 65 hasta 89 años. Igualmente se realizó una entrevista al experto, Bernardo Guerrero.

En relación al guion de la entrevista, el orden de los temas abordados fue el siguiente:

- Implementos de cocina utilizados entre 1930 y 1960: Refrigeración, utensilios, cocinas, etc.
- Recetas, preparaciones y comensalidad entre 1930 y 1960: Ingredientes, contenido de la despensa, preparaciones, horarios de consumo, etc.
- Provisión de alimentos entre 1930 y 1960: Cría de animales, compra en negocios, intercambio de productos, etc.

El orden de los temas no es aleatorio, busca recrear la experiencia del entrevistado a partir de la cocina hacia el exterior comenzando por una descripción

¹³ Estos alimentos pasan a ser consumidos cada vez más por las clases medias y altas en determinadas ocasiones. Pasan a ser "platos de restaurant" por así decirlo.

de espacialidad, estructura, medio ambiente y maneras (Poulain, 2003). Así, la entrada será realizada mediante una reconstrucción de “las prácticas domésticas” y, progresivamente alcanzará las compras (Poulain, 2003:376-377).

II.- PATRIMONIO Y ALIMENTACIÓN

El patrimonio tangible es fácilmente identificable, se encuentra comúnmente relacionado a objetos físicos como edificios o pinturas, libros, artefactos o monumentos. El patrimonio intangible, por su parte comprende objetos no materiales como el lenguaje, la música, las danzas o la religión entre otros¹⁴. Éste refleja lo que somos como un “marcador de identidad y herencia colectiva” (Contreras H, 2017:18). Podemos incluir la alimentación en esta segunda categoría ya que, la comida y la cocina, poseen una base sustentada sobre tradiciones, prácticas y costumbres que se vuelven parte de una “cultura alimentaria” transmitida de generación en generación, como una práctica cotidiana (Ramli et al, 2015:208).

Al respecto, la cocina es una expresión de la cultura construida a partir de un complejo de elementos de orden simbólico y concreto, que debe su existencia a un soporte material traducido en los alimentos disponibles en el ambiente. Productos variados según las épocas del año y las condiciones ecológicas del lugar, el desarrollo tecnológico, la capacidad de elaborar, almacenar y conservar los alimentos; las diferentes técnicas y/o procedimientos culinarios, los utensilios, tiempos, etc. Esta se ve condicionada, además, por algunos factores externos como el acceso, la economía, abundancia/escasez, la valoración nutritiva de los alimentos o incluso el placer que produce su consumo tras ser transformados para su ingesta (Unigarro, 2010). Entendiendo la búsqueda, conservación, preparación, presentación, consumo y descarte de alimentos como procesos construidos socialmente, que envuelven trueques y negociaciones de prácticas y significados,

¹⁴ <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

nos percatamos que la comida sirve para marcar distinciones identitarias entre generaciones, géneros, clases, etnias o pueblos (Menasche, 2011)

Por añadidura, se hace indispensable hacer referencia a los elementos simbólicos que influyen en la configuración de las cocinas y su correspondiente relato. Por consiguiente, la cocina se presenta como un espacio integrador, que permite una experiencia en que dialogan y se enfrentan cosmovisiones, poder e inclusive, enunciados que no aparecen de manera accidental, sino que son expresión del ser social. Roles, tabúes, prohibiciones, preferencias, cualidades, tiempos, lugares, formas de servicio, acompañamientos entre algunos diversos elementos culturales que confluyen en la cocina, interactúan y se imbrican (Unigarro, 2010).

En consecuencia, será útil establecer la diferencia existente entre los conceptos de cultura alimentaria y patrimonio alimentario. Por cultura alimentaria, referimos al entramado complejo de prácticas y saberes, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre ¿qué?, ¿cuándo?, ¿cómo?, ¿con quién? y ¿por qué? se consumen determinados alimentos en cierta sociedad. Esta cultura se desarrolla en el contexto de determinadas relaciones sociotécnicas establecidas en la sociedad, y se fundamenta en el establecimiento de categorías y clasificaciones sobre las que se construye un armazón de normas y reglas más o menos rígidas e interiorizadas (Espeitx, 2004).

En definitiva, todos estos elementos podrían ser perfectamente definidos como un patrimonio. De cualquier manera, no todo acaba convertido en un uno, el patrimonio alimenticio de determinado colectivo es constituido por una parte de su “cultura alimentaria” a la que se otorga la etiqueta de “tradicionalidad” (Espeitx, 2004:196). En consecuencia, podemos definir la patrimonialización como el acto de vincular determinado producto a factores sociales, económicos, conocimientos, historia, antecedentes, técnicas, etc. (Contreras H, 2017:22).

“Para ser considerado tradicional, un producto o cocina debe estar ligado a un territorio y debe también ser parte de un set de tradiciones, que aseguren su continuidad en el tiempo”¹⁵ (Jordana, 2000: 147).

En efecto, aquello que vuelve única a una cocina se encuentra relacionado a su producción, sus ingredientes, preparaciones, métodos, vajillas o decoro en la mesa. Este es un patrimonio muy difícil de mantener; por lo mismo, la continuidad y preservación de la tradición culinaria es considerada una ventaja comparativa frente a las presiones homogeneizantes provenientes de factores extraterritoriales (Ramli, 2016) permitiendo una oferta diferente a la comida globalizada homogénea (García-Arnaiz, 2007).

Sin ir más lejos, podemos definir una cocina tradicional como la representación de un grupo perteneciente a un espacio/tiempo definido, parte de una cultura que implica la cooperación de los individuos que operan en ese territorio (Bertozzi 1998). Es desde este punto de partida que se desprende la siguiente definición: “Tradicional significa uso en el mercado comunitario por un periodo de tiempo generalmente adscrito como una generación, al menos 25 años”¹⁶ (EU, 2006). No obstante, debemos tener siempre en mente que el patrimonio es una construcción social, y como tal, no es objetivo ni obvio aquello que merece el título de patrimonio; éste es producto de negociaciones no exentas de conflicto que, de manera progresiva y emergente, regulan y fijan la realidad social estableciendo una identidad que debe ser (re)producida y validada por el grupo (Aguilera, 2017: 52-55).

En conclusión, podemos describir la cocina presente en la comuna de Iquique, durante la crisis económica acontecida durante los años 1930 y 1960, como una cocina sustentada en un fuerte sentido de comunidad, vinculada al territorio y la autoproducción/abastecimiento de alimentos y la cría de animales.

¹⁵ “In order to be traditional, a product must be linked to a territory and it must also be part of a set of traditions, which will necessarily ensure its continuity over time”.

¹⁶ El año 2006, la comisión Europea definió de esta manera la cocina tradicional

Como se verá más adelante, en su cotidiano los iquiqueños realizaban una serie de rituales en que se producían intercambios y relaciones basadas en confianza y cercanía, motivadas tanto por los medios tecnológicos existentes como por la configuración del territorio (desierto, mar y oasis) que, si bien puede ser similar entre las diversas localidades costeras presentes en el norte del país, cobra especial importancia en base a la especificidad del territorio otorgando un valor agregado, a modo de sustento y memoria, legado y relato de muchos de los platos que hoy se sirven en “picadas”¹⁷, hogares y restaurantes de la región.

III.- ALIMENTACIÓN POPULAR Y MODERNIDAD ALIMENTICIA

La alimentación tradicional es una creación colectiva, formulada mediante la acumulación de saber generado a través del ensayo y el error durante el paso de muchas generaciones en contacto con un ambiente físico, una tecnología y una organización social y simbólica que legitima ciertas combinaciones de sabores, texturas y temperaturas en comidas que son transmitidas como un corpus de prácticas y sentidos que llamamos cocina (Aguirre, 2011). Este aprendizaje se fundamenta en la práctica y la imitación; en la cocina las instrucciones verbales se entrelazan con un amplio repertorio de gestos, ritos, códigos, ritmos y rutinas imitadas y repetidas hasta la interiorización (Herrera, 2008). Este aprender a cocinar es la base institucional sobre la que se apoya la práctica culinaria tradicional, acoplada en una multitud de otras prácticas cotidianas en que confluyen otros valores y relaciones sociales que son asociados de forma indisoluble con el aprendizaje de la misma¹⁸ (Herrera, 2008).

Estos usos y costumbres se transmiten a través de la memoria colectiva y, por desgracia, muy pocas veces se encuentran dictados por escrito, he aquí la importancia de la repetición para su interiorización¹⁹. Esta inexistencia de patrones

¹⁷ Local comercial recomendando, por lo general de comida, que se caracteriza por ser abundante y barato

¹⁸ Cocinar con sobras de un día anterior, pedir ayuda, solicitar ingredientes a un vecino, pedir “fiado”, platos especiales para días específicos, etc.

¹⁹ Proceso que, según Sonia Montecino, fue el que mantuvo las cocinas tradicionales populares mestizas en Chile (Montecino, 2005)

fijos hace que sea una identidad reconstruida por las memorias de los sujetos, lo que permite la pervivencia de estas formas, y no sólo una ausencia total de innovación, improvisación e investigación. En este proceso los sujetos se encuentran constantemente innovando para adaptar los materiales disponibles a lo singular de cada ocasión (Herrera, 2008). Es por lo anterior que la alimentación tradicional, principalmente en relación al momento histórico de crisis económica que será analizado, debió ser “rendidora”²⁰ (Aguirre, 2000).

Pero, en la era industrial, la modernización de la agricultura y la posterior industrialización agro-alimentaria ha permitido un mayor consumo de alimentos que antes fueron considerados de “excepción”, mientras descende el consumo de aquellos considerados de “necesidad” (Fischler, 2010:8). Patricia Aguirre ubica este proceso de modernización alimentaria en la ciudad de Buenos Aires, avanzando lentamente desde 1890 para acelerar desde 1950²¹. Aguirre afirma que este nuevo sistema de producción industrial de alimentos modificó los formatos de estos en, al menos, cinco dimensiones (Aguirre, 2011:34):

- 1) La mecanización del proceso asegura homogeneidad, rapidez, higiene y bajo costo.
- 2) La conservación se realizará de maneras cada vez más complejas.
- 3) Esto permitirá el transporte de los alimentos a grandes distancias, por lo que el comercio puede hacerse a partir de entonces como alimentos procesados y no sólo como materia prima.
- 4) Cadenas de comercio mayorista-minorista se encargan de distribuir estos alimentos industrializados hasta los sitios más recónditos del planeta.
- 5) Para esto debe haber un cuerpo de regulaciones nacionales e internacionales que aseguren que el alimento contenido es efectivamente

²⁰ Dicho de otro modo, una alimentación bajo costo, capaz de brindar una alta sensación de saciedad y poseer buen gusto y/o sabor

²¹ Hacemos referencia a esta autora para dar una idea continental sobre el avance del proceso de modernización a nivel Latinoamericano. Beardsworth y Keil establecen el nacimiento del supermercado a nivel internacional durante la misma época.

“ese alimento” y cumple ciertos estándares que hacen posible su consumo humano.

Esto trajo consigo, además, una homogeneización de la oferta de alimentos. Los productos encontrados actualmente en cada rincón del mundo son, muchas veces, los mismos de una región a otra, e inclusive, de un continente a otro, situación que reduce la variedad intraespecífica de las cocinas, dando paso a que la “alternancia estacional territorial” sea modificada por la “alternativa” de la producción internacional. Este nuevo contexto transforma los modos tradicionales de alimentación principalmente al incrementar la variedad y cantidad de comida²². Sumado a lo anterior, aparecen, se masifican y democratizan nuevas tecnologías como refrigeradores eléctricos, cocinas a gas, extractores de aire, microondas, etc. (Bearthsword & Keil, 2002:38).

IV.- LA CIUDAD DE IQUIQUE Y LA CRISIS: EL ORGULLO DE SER IQUIQUEÑO

*"En la época de la crisis sale casi todo el mundo, sale desde empresarios mineros hasta gente que venía del sur (...)
Por lo tanto es un vaciamiento de población bastante importante"*
(Entrevista a Bernardo Guerrero 17-10-2017).

La población de la ciudad de Iquique el año 1820 era de 50 habitantes. Ya en 1862 ésta aumentó a 2.485 y en 1895 llegó al número de 3.303 habitantes. Así, en 1907 la población se calculaba en 40.000 personas (Guerrero, 1996). En 1835, siendo una ciudad peruana en pleno auge del ciclo salitrero. El naturalista Charles Darwin llega a la ciudad, de gran interés se hace su relato en sobre los víveres que llegan al puerto de Iquique:

²² Frente a la desregulación provocada por la pérdida de fuerza de la tradición, la provisión de educación nutricional comienza a ser entregada por diferentes servicios públicos. Cabe mencionar por otro lado que, durante este periodo, los consumidores presentaron ingresos mayores y la mujer comenzó a entrar al mundo del trabajo de manera progresiva, contexto que motivó a los comensales a preferir el alimento moderno/industrial por sus beneficios en relación a facilidad de preparación y reducción de tiempo frente al tradicional (Kawamura & Takashima, 2013).

“los víveres les llegan de sitios distantes: el agua se lleva en botes desde Pisagua, que está a unas 400 millas al Norte (...) se importa leña y, por supuesto, los artículos alimenticios de todas clases. Pocos son los animales que pueden vivir en tal lugar” (Darwin, 1921 citado en Guerrero, 1996:44).

Siendo chilena desde el año 1883, la ciudad continua inmersa en el proceso de explotación salitrera. Como presenta Bernardo Guerrero, esta es una ciudad abierta al mundo, en ella se hablan al menos diez lenguas diferentes y se expresa el sentir de muchas culturas en la prensa; existe en la ciudad una fuerte concurrencia migrante proveniente de diferentes latitudes. En esta época, Iquique se presenta a sí misma como una ciudad moderna y cosmopolita, teniendo como referentes a París y Londres (Guerrero, 2007).

Motivo de la crisis de 1930 la elite salitrera abandona sus aposentos en el casco antiguo de la ciudad, se inicia una fuerte migración de los trabajadores del salitre a Iquique como a otras ciudades del país y al extranjero. Este periodo entre 1930 y 1960 otorgará a la ciudad su calidad de “caleta”²³ luego de haber sido un “glorioso puerto salitrero” (Guerrero, 2002:7). En este contexto, la sociedad iquiqueña se organiza mediante asociaciones para la defensa de la ciudad. La idea que recorrió sus calles durante los años 30, 40 y hasta fines de los 50 fue la de una mayor autonomía regional. El descontento frente al desinterés del Estado ante a la situación de la ciudad, tiene su punto culmine el día 21 de mayo de 1957, fecha en que la ciudad amanece con banderas negras. Es este Iquique del que surge el sentimiento de una comunidad en la que todos se conocen y confían, este es el Iquique que se añora, la edad de oro del buen iquiqueño” (Guerrero, 2007:157). Esta idea de comunidad de confianza y reconocimiento conforma un relato moral que, en palabras de Robert Bellah: “ordena nuestra libertad y ata nuestras decisiones” (Bellah, 1986: 137). Las comunidades, en general son comunidades de memoria, atadas a contar su pasado, su narrativa constitutiva y, al hacerlo

²³ A modo de insulto.

ejemplifican la comunidad a través de hombres y mujeres concretas que han encarnado el sentido de esta comunidad (Bellah, 1986).

En este relato de superación de la crisis, victorias deportivas e instituciones intermedias dedicadas a apoyar una ciudad en crisis, queda implícita una forma de alimentación popular con base en este relato moral de vecindad y confianza, en este Iquique Añorado. Éstas son “prácticas de compromiso” que definen patrones de compromiso y obligación que permiten mantener viva a la comunidad (Bellah, 1986)

A finales de los años 50 se comienzan a instalar pesqueras en la ciudad, ellas permiten superar la fuerte crisis económica vivida durante los años anteriores. En este periodo comienza a sonar la idea del turismo, lo que acabará modificando este “Iquique antiguo” (Guerrero, 2007:158). Luego del golpe de Estado de 1973, los lugares públicos son abruptamente cerrados. Junto a los supermercados²⁴, el año 1975 se instala la Zona Franca (ZOFRI) en Iquique, lo que redefine “todo el uso del espacio público” (Guerrero, 2007:159) y más aún, las formas de vida de los iquiqueños, incluyendo la cocina al permitir (o democratizar) el acceso a nuevos implementos, tecnologías y productos.

²⁴ No hemos logrado establecer la fecha exacta de apertura del supermercado COOPENOR, pero estimamos que fue en la década de los 60.

V.- LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS: FIADO, YAPA Y CRÍA DE ANIMALES

*"En cada esquina había un negocio de chino...
Se vendía al menudeo, se podía comprar por 100gr, 50 gr,
medio kilo de azúcar, medio kilo de arroz...
y los que no podían comprar tenían el intercambio
con el vecino que prestaba una tacita de azúcar, una de harina...
se compartía el barrio y se conocía mucho a la vecindad".
(Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).*

En el Iquique de los años 1930 a 1960 la cría de animales era algo muy común, las familias mantenían en sus hogares gallinas, patos, cerdos, palomas y cabras entre otros. Estos animales servían para el consumo familiar y, en menor medida, para la venta o el "trueque".

"Teníamos gallinero y llegamos a tener hasta 40 gallinas, 10 gallos... no sólo eso, corderos hasta chanchos. Cosa que ahora no se puede, teníamos cordero, conejo, cuye de todo entonces era... uno quería comer conejo y sacaba y comía conejo... y se alimentaban bien porque existían los negocitos de barrio y vendían pasto seco, pasto fresco la parafina, entonces había... y otra cosa era que uno venía al terminal acá del mercado y estaban botados los choclos y era ir a recoger no más... era barato criar a un animalito, ahora no po es caro... el animal era barato, se criaba con puras cosas que se regalaban no más po" (Entrevista a Eduardo Carlo, 10-11-2017).

Como se expresa en la cita anterior, la crianza de animales era una práctica de bajo costo en aquellos años, conveniente por llamarlo de alguna manera. Mucho del alimento necesario para los animales se obtenía a través de amistades o de los mismos "deshechos" o restos de las verduras y frutas vendidas en el mercado. Aún más interesante es la dinámica surgida cuando el alimento de los animales se obtenía por otros medios.

"Se criaban gallinas, pato... Yo críe pato, chanco... de eso nos abastecíamos nosotros y vendíamos... de eso comprábamos cositas

con esa plata, porque se vendía el chanco... el día 18 de septiembre se mataban los chanchos y se vendían... La gallina, el huevito también se vendía, el pato todas esas cosas (...) Se le vendía a los vecinos que se daban el dato que estaban vendiendo ahí chanchito, uno iba a ofrecer... a las personas que me daban la comida para el chanco, yo les decía "voy a vender chanchito" -Guárdame un kilito- así... Nosotros mismos cortábamos el animal" (Entrevista a Eda Hernández, 05-10-2019).

En estas situaciones, el producto era ofrecido a quienes habían participado en el proceso de cría/“engorde” del mismo o era trocado por otros bienes o animales²⁵. En este Iquique en crisis, gran parte de los negocios se encontraban en manos de inmigrantes, principalmente, de otras nacionalidades²⁶. Estos locales eran de pequeña escala, esencialmente “barriales” y ponían en venta productos locales y/o nacionales primordialmente. Se encontraban dedicados a la venta al “menudeo” de artículos de variada índole; desde abarrotes, carne y comida para animales hasta objetos para el hogar como parafina y carbón para las cocinas.

"Si existía la yapa... Yo tuve la suerte vivir en la Puntilla... teníamos al chino Lucho y al chino Alejandro... conocidos en Iquique, quien no los conoció y ellos daban el fiado... Si antes en Iquique la libreta corría, ahora yo no corre. Ellos tenían los frascos de pastillas, entonces uno le compraba y ellos daban la yapa que se llamaba... pulperías se llamaban también... Ahí se vendía, emporios se llamaban. Vendían, porque acá en Iquique todas las casas tenían gallinas, entonces tenían ahí el afrecho, el alimento pa pollito, todo ehm... Bueno era como un supermercado, tenían de todo un poco así, con esas balanzas antiguas... hasta carne vendían..." (Entrevista a Eduardo Carlo, 10-11-2017).

Esta modalidad de venta en una lógica más comunitaria configuró medios de compra-venta como el “fiado²⁷” y las “libretas²⁸”, cimentados primordialmente en la confianza que los habitantes de la comuna se profesaban los unos a los otros. Estos

²⁵ De acuerdo a Harris (2007), los productos de origen animal son compartidos con mayor frecuencia que aquellos de origen vegetal. Es más, ésta serviría como un medio para reforzar los vínculos sociales.

²⁶ Ejemplo de esto son algunas de las historias de vida relatadas en el texto “De la bura a la Camanchaca. Historia de Povlja y de sus emigrantes al Norte de Chile” (2006), de Vjiera Zlatar Montan y Hrvoj Ostojic Peric.

²⁷ Vender sin tomar el precio de contado, para recibirlo en adelante.

²⁸ Similar al sistema de fiado. En una libreta o cuaderno se va tomando nota de los productos obtenidos por el consumidor para, en una fecha posterior convenida de mutuo acuerdo, cobrar toda la deuda o parte de ella.

negocios, además, eran puntos de encuentro e intercambio de información para quienes vivían en los barrios.

"en el negocio se contaban todas las copuchas²⁹, la gente se juntaba en el negocio y se contaban todos los problemas... lo último, entonces la copucha era de boca en boca" (Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).

Pero, una parte importante de la alimentación durante esta época provino del mar. Ligada fuertemente a la pesca y los mariscos, diferentes relaciones y formas de aprovisionarse se fueron dando paso.

"Entonces en periodo de abundancia de pescado, que había mucho, los pescadores terminaban regalando antes de que se echara a perder por un problema de falta de tecnología para el almacenamiento... llegaba gente al barrio que venía de pescar cojinova y terminaba regalando las cojinovas porque si no se las comían en la noche o en la mañana ya no pasaban el día por la falta de refrigeración" (Entrevista a Bernardo Guerrero 17-10-2017).

Si bien es cierto que, de acuerdo a lo anteriormente expuesto, influyen de sobre manera en la decisión de regalar la pesca del día elementos tecnológicos como la falta de artefactos para la refrigeración. No es menos cierto que esta inexistencia es parte de los factores materiales que, junto al factor económico y otros, configuran y ejercen presión sobre los sujetos para dar forma a esta cocina tradicional (Herrera, 2008).

"Se compraba para el día no más. Tú te hacías un presupuesto y al otro día tenías que comprar, con otra plata... no es como ahora que te compras un poco de mercadería 20 mil pesos para el mes... Antes lo justo necesario, diario" (Entrevista a Eda Hernández, 05-10-2019).

Este factor tecnológico influyó en la temporalidad del aprovisionamiento local. La compra de alimentos era cotidiana y "para el día a día", no existía una

²⁹ Chismes

planificación mensual debido a la imposibilidad de mantener los alimentos en buen estado, motivo por el que la alimentación es descrita “de bajo costo y fresca”³⁰.

"mi papá ganaba poquito y éramos nueve hermanos, pero la comida era barata... como te digo, uno criaba sus gallinitas. Mi padre tenía sus gallinitas, sus patitos y el pescado era barato... a veces nos regalaban, como ya nos conocían también "ya rubia llévate una cojinova pa tu mami" ya nos conocían, cabras chicas, nos cuidaban los pescadores" (Entrevista a Teodora Salazar, 18-10-2017).

El mar era una fuente de alimento segura. Los habitantes de la comuna de Iquique constantemente se proveían de los mariscos y pescados que, tanto ellos como los pescadores, sacaban de las playas que se encuentran en la ciudad. De especial importancia en este tiempo son Playa Brava por las machas³¹, Cavancha y la Poza de los caballos por las almejas y playa Bulnes/Bellavista por el piure³².

"Aquí en playa Bulnes, cuando en Iquique no conocían todos los mariscos y parece que alguien llegó con esa onda de que se metió al mar y sacó el piure, antes ni lo pescaban el piure... era como ver el huiro y en Bulnes empezaron a sacar y ya con la cuestión de que era rico y era vitaminoso la gente empezó a sacar para su consumo... ahí esa playa Bulnes por años tuvo piure y ya Cavancha, la poza de los caballos cualquiera iba y salían esas almejitas negras, grandes bonitas. Un poquito más para allá playa Brava las machas, las machas fue un tiempo grande que hubo machas por montones, apenas entraba movía un poco y empezaban a salir ¿qué iba a sacar tanto? sacaba lo que iba a consumir no más" (Entrevista a Juan Carlo, 21-11-2017).

No podemos dejar de lado el barrio Colorado o Matadero. Principal abastecedor de la carne regional y barrio emblemático de la comuna.

"Uno va al supermercado y compra carne congelada. En cambio, antes estaba el Matadero, uno tenía la opción de comprar carne fresca, el olor a bistec salía rico así de la carne fresca... se comía harta carne de caballo, pero yo no porque tenía un tío carnicero y él trabajaba en el

³⁰ Aunque una de las entrevistadas reconoce la existencia de enfermedades por el consumo de alimentos en mal estado como algo bastante común.

³¹ Mesodesma Donacium

³² Pyura chilensis

Matadero así que comíamos carne de la buena" (Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).

"el Matadero le vendía a las carnicerías, todo lo que se llevaba... de barrio y en el mercado. Se comía también carne de llamo y cabra, la gente las personas se comían harto el caballo... era muy comible para los que no tenían la facilidad de comprar carne en las carnicerías... Si no te ofrecían en las carnicerías, te la vendían por otro lado" (Entrevista a Eda Hernández, 05-10-2019).

Este suministraba de carne a los negocios de barrio y al mercado municipal. El mercado Centenario, construido el año 1930³³, era el lugar al que llegaba la producción agrícola traída de los poblados del interior de la región y los productos agrícolas importados de otras regiones.

"no se veía mucho comidas del interior, lo bueno es que como ellos cultivan mucho sus tierras... uno tomaba estas cosas frescas de la tierra, más encima con agua buena... Eso se vendía acá en el mercado" (Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).

En este sentido, se aprecia como los entrevistados describen a la población de Iquique durante el periodo estudiado, al menos en el discurso, a través de un relato ligado al aprovisionamiento de alimentos cargado de "prácticas de compromiso" (Bellah, 1986) que suponen una fuerte cooperación y confianza.

³³ <http://www.mercadodeiquique.cl/nosotros.html>

VI.- LA FORMA DE COCINAR EN EL IQUIQUE EN CRISIS: LOS IMPLEMENTOS DE COCINA.

"teníamos cocina de ladrillo, mi mamá tenía una de ladrillo y ahí freía las sopaipillas, hacía pancito amasado... todo hecho en casa... pero era de ladrillo con chimenea, salía ese hollín negro y pal carnaval le sacábamos el hollín y le echábamos a la gente... No teníamos refrigerador, se comía en el momento, tu pescabas el gallo y no sé cómo lo hacía mi mamá lo mataba, lo pelaba y a la olla... Nada de al frigidier... Yo tuve un refrigerador después de que me casé cuando salió el presidente Allende"
(Entrevista a Teodora Salazar, 18-10-2017).

Entre los años 30 y 60 en la comuna de Iquique los hogares poseían una tecnología muy simple. Como ya se dijo el refrigerador era casi inexistente, presente sólo en una ínfima cantidad de hogares.

"Eran cocinas a leña, a carbón y después llegó la cocina a parafina que son los tres elementos más clásicos y por otro lado habían sistemas artesanales, autóctonos para congelar las comidas digamos, pero eran bastante precarios" (Entrevista a Bernardo Guerrero, 17-10-2017).

Aun así, la comida podía ser mantenida mediante diferentes estrategias como salar algunos alimentos o el uso de hieleras

"No, eran hieleras no más... Eran unas hieleras... o sino, se salaba la carne, se salaba y se colgaba la carne salada... pero muy poca gente tenía refrigerador... que hoy día le llaman *cooler*... y el pan se guardaba en tarro para que no se echara a perder" (Entrevista a Oscar Castro, 01-07-2019)

En lo relativo a la preparación de alimentos, fue común el uso de cocinas a leña y carbón, siendo las cocinas a parafina y a gas un bien considerado de lujo.

"Si hablamos de esos tiempos, era difícil. En los negocios se vendía la parafina porque existía la cocina a parafina. Era muy contada la gente con cocina a gas, era muy caro... Las personas de alta alcurnia podían tener eso" (Entrevista a Juan Carlo, 21-11-2017)

Esto es otro factor que determinaba los tiempos de la cocina y afectaba, de igual manera, la forma de relación en torno a la mesa y la vida familiar. En este periodo, los hogares son descritos como espacios habitados por familias extendidas y de gran número.

"mi abuela tenía en la casa una de esas, se levantaba temprano a las 6 de la mañana y el fogón era grande, porque como era familia grande la tetera era una tetera así familiar, las ollas eran familiares y lo bueno en ese entonces, nunca faltó el plato de comida... no éramos millonarios ni nada, mi abuelo era suplementero, pero nunca faltó el plato de comida para la familia o el amigo" (Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).

En suma, los implementos eran de un tamaño "familiar" en la lógica de la cocina popular. Los alimentos "rendidores" consumidos a modo de "comida de olla", preparada en una "comensalidad que trasciende a la familia y se abre a los compañeros, porque donde la comida es un valor, no se le niega a nadie un plato" (Aguirre, 2004:42). Podemos decir que la comida y la cocina durante estos años fueron profundamente populares, aun con preparaciones a base de ingredientes considerados de lujo en nuestros días como los mariscos y el pescado. Más aun, en plena crisis el número de platos y las comidas semanales, aun en los hogares de menores recursos, era una regla a seguir más o menos clara y definida. Esto representa una clara "norma" de la sociedad iquiqueña de este periodo³⁴.

"Se comía no un plato, se comía entrada, segundo, fondo y a veces los domingos la empanada... todo hecho en la casa... (...) El lunes en casi todas las casas se comía poroto, cazuela... Antes había un orden, el poroto era el lunes, ya el martes era un guiso, el miércoles te daban cazuela... y el grano, que aparte del poroto otro día podía ser miércoles o jueves que era alverja, garbanzo, mote... y ya el fin de semana, los domingos empanada y asado al horno, pastel de choclo, humita cuando

³⁴ Aunque esto podría aplicarse al territorio chileno en su totalidad.

llegaban muchos choclos del interior" (Entrevista a Eduardo Carlo, 10-11-2017).

En efecto, durante los fines de semana la comida se transformaba en una celebración que reunía a un mayor número de comensales y hacía necesaria otras formas de cocina y preparación.

"Los animales eran para el día domingo, se juntaba toda la familia y vamos matando una gallina, patos... y gallinas criadas con cosas naturales, no como ahora (...)"En las casas había gallineros y la gente criaba de todo, patos, gallinas, palomas... uno criaba esas cosas y el plato del día domingo era fijo, el tallarín con pichón³⁵, con pato... los huevos... no se veía la bebida, como gran cosa uno conocía el Orange crush o la limonada" (Sra. Mirta González, 28-11-2017).

VII.- LA COMIDA EN IQUIQUE DE LOS AÑOS 30-60: COMUNITARIA Y POPULAR

"Nadie se muere de hambre aquí en Iquique... El que es habiloso"
(Entrevista a Isabel Vilca Cayo 03-07-2019)

Habiendo caracterizado ya el aprovisionamiento y la tecnología de esos años, nos disponemos a tratar el tema de la comida y sus preparaciones. Aguirre define la cocina popular como una cocina tradicional, de pocos ingredientes, de alimento principal³⁶ generalmente sin acompañamientos. Esto genera una cocina monótona, simple, de preparaciones adaptables a la escasez de ingredientes y, además, privada/hogareña primordialmente de mujeres. Estas circunstancias definen el gusto de quien no puede elegir, que ante la falta aprende que "todo lo comestible debe ser comido" (Aguirre, 2011:25-26).

³⁵ Paloma

³⁶ Los alimentos principales son aquellos que se producen con regularidad y sirven de base alimenticia, generalmente son cereales o tubérculos complementados con carnes o leches, son "alimentos de falta" (para una revisión más profunda ir a Aguirre, P. (2011). La construcción social del gusto en el comensal moderno. Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. Buenos Aires: Libros del Zorzal.)

"En ese tiempo se comía harto cochayuyo³⁷, en ese entonces era plato fijo el picante de cochayuyo o en ensalada que hacían las abuelitas... lo mismo que la pata, la guata³⁸... todo eso se comía, el chunchules³⁹, el corazón, el hígado. Pero bien preparado todo (...) Yo trato de mantener las tradiciones antiguas, a mis nietos les enseño a comer de todo" (Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).

Este sentido de falta se hace notar en el consumo animal⁴⁰. Ninguna parte del mismo era desaprovechada en la cocina de aquellos años quedando clara la sensación de "encontrarse en crisis" y, estableciendo al mismo tiempo, una norma acerca del comportamiento al momento de comer, aunque de igual manera, el consumo de legumbres fue muy común estableciéndose, como se vio con anterioridad, días específicos para su consumo como orden en las comidas familiares. A propósito de lo anterior, tanto la cría de animales, los productos del mar y las legumbres son declarados como alimentos de bajo valor.

"Lo que se comía era el poroto, la lenteja... Todo tipo de granos. Después el pescado que se iba al Colorado; ahí sacaban el pescado, jurel, corvina, cojinova... todo se sacaba... iban a buscar las personas que no podían comprarlo. Se regalaba ahí" (Entrevista a Eda Hernández, 05-10-2019).

El pescado y los mariscos son descritos como productos, incluso, gratuitos que, junto a los huevos de pescado o la carne de ballena, en ocasiones fueron regalados por las empresas de la región, tanto por la ballenera como por las pesqueras que se instalaron ya cerca de los años 60. Aunque, de acuerdo a la información obtenida, se encontraban al alcance de la mano.

"mucho ballena se comió acá... la ballenera estaba ahí en bajo molle que le llaman, ahí todavía están los vestigios de la ballenera... se comía mucha carne de ballena porque regalaban... la gente de pocos recursos comía harta carne de ballena o huevo de pescado y sino, íbamos a sacar machas a playa Brava, yo también fui" (Entrevista a Oscar Castro, 01-07-2019)

³⁷ Durvillaea antarctica

³⁸ Estomago o la panza

³⁹ Intestino delgado del ganado vacuno.

⁴⁰ Tanto vacuno, cerdo, pollo y, sobre todo, pescado.

Estos ingredientes se preparan de maneras específicas. La comida popular consta principalmente de guisos, sopas y fritos ya que éstas son comidas “estirables” con agua, pan u otros ingredientes fáciles de conseguir y de bajo costo (Aguirre, 2000).

"Chupines⁴¹ de pescado, hacia hervir las cabezas de los congrios que ella los limpiaba... no se perdía nada... Echaba a coser las cabezas y leche aparte y eso nos daba a nosotros, con papitas se hacia el chupín. Se corta la papa así redondita, la zanahoria, se hace un aderezo y le echaba trocitos de pescado... esa es una sopita" (Entrevista a Teodora Salazar, 18-10-2017).

Los productos del mar fueron, durante mucho tiempo, un producto de consumo popular de bajo costo y rápida preparación. Muchos de los platos que hoy son rescatados en recetarios o son comercializados en restaurantes eran consumidos de manera cotidiana por los habitantes de la comuna y con su temporalidad propia.

"El pescado frito se comía en la noche, porque todos nos íbamos a pescar o nos regalaban los pescadores... y llegábamos a la casa en la noche y la mamá estaba graneando el arroz... llegábamos con huevo de pescado, pescado y se comía mucho pescado. En la noche, casi todas las noches porque había mucho, demasiado pescado y por lo mismo a uno le regalaban ¿pa qué iba a recibir más? lo justo no más y se comía pescado en la noche... frito y con arroz y cebolla o papas" (Entrevista a Eduardo Carlo, 10-11-2017).

A saber, el pescado es descrito como una comida de noche, mayormente servido en la “cena” mientras los mariscos se consumían a toda hora siempre y cuando fueran servidos sólo con limón.

"Ceviche de mono⁴²... incluso no se comía ni tanta carne... la albacora era uno de los platos principales si comiai casi todos los días... porque el pescado, salían a una hora a buscarlo daban una vuelta pa sacarlo, se traían dos, tres albacoras y la coyuntura⁴³ pa la casa... la coyuntura pa que tengai sus días pa comer y las mamás convidaban un poco pa

⁴¹ Guiso

⁴² Thunnus Alalunga

⁴³ Lomo del pescado con parte de la columna

la gente... porque era mucho lo que había y era bueno si, te llevaban ahí mismo un pescado de 100 o 200 kilos los más chicos" (Focus group pescadería mercado centenario, 01-07-2019).

Preparaciones más elaboradas, con huevos de pescado y mariscos, como budines, cazuelas y/o carbonadas de pescado, legumbres con pescado frito o queso de mono⁴⁴ eran platos de fondo acompañados de fideos y principalmente arroz o papas. Era común utilizar la huancaína⁴⁵ y diferentes aliños, como el ajo, el comino, el laurel, "la negrita"⁴⁶ o el "ajicolor" para condimentar y acompañar las preparaciones. Es interesante en este punto destacar cómo el uso fusionado de estos condimentos muestra una colectividad más integrada, moderna y/o cosmopolita (Gavilán, 2017).

"Aquí se comía siempre del mar, aquí se comía todo erizo⁴⁷, chorito⁴⁸, almeja... teníamos de todo era cosa de ir a la playa y pescarlo... la gente que hacía... los mariscadores, salían a las 6 de la mañana a mariscar y tenía su comida... se preparaba con limón no más, también había guiso de lapa de loco... el loco existía en cantidades industriales, no como ahora que es un plato de lujo, el erizo igual... y pa que decir el pescado" (Entrevista a Mirta González, 28-11-2017).

La comida del iquiqueño durante la crisis era una comida popular y de bajo costo, ligada profundamente al mar. Sustentada en la cría de animales, la vida comunitaria de sus habitantes y las relaciones de compra-venta establecidas en el contexto de la crisis mediante múltiples "prácticas de compromiso" (Bellah, 1986). Todo este contexto dio como resultado una cocina con sus preparaciones y formas de abastecimiento concretas. Que incluso, durante el peor momento de la crisis, tuvo su expresión y apoyo en las ollas comunes realizadas por el ejército, los

⁴⁴ Receta en anexo.

⁴⁵ Salsa cuya base es queso fresco y ají amarillo. Se agrega leche evaporada y aceite para formar la consistencia semilíquida que requiere

⁴⁶ "Aliño completo", mezcla de orégano, comino, pimienta negra, cilantro, ají picante, ajo y sal. Creación del agricultor Henrique Helfmann, quien lo comenzó a comercializar en Santiago el año 1940. (<https://www.youtube.com/watch?v=BbZD0BxqutI>)

⁴⁷ Echinoidea

⁴⁸ Mytilidae

sindicatos e incluso algunos clubes deportivos⁴⁹, o sea, diferentes instituciones intermedias de la ciudad (Guerrero, 2007; González 2014).

VIII.- CONCLUSIÓN

"todo cambio cuando empezó a entrar ZOFRI, llego la comida chatarra, otro tipo de leche... más variedad y ahí entra la competencia del precio... ahí viene una decadencia del producto chileno porque si usted me dice producto chileno... en tecnología casi no hay nada chileno, puro chino. En comida claro que mejor lo nacional"
(Entrevista a Eduardo Carlo, 10-11-2017).

La situación alimentaria de la comuna de Iquique comienza a cambiar progresivamente a partir del año 1960 con la llegada de las pesqueras y el primer supermercado COPENOR⁵⁰, situación que coincide con la mejoría en la situación de la comuna.

"la idea de supermercado en los 60 recién, COPENOR, en Sargento Aldea con Vivar... Ese fue el primer supermercado, lo otro eran almacenes grandes" (Entrevista a Bernardo Guerrero 17-10-2017).

Con la llegada de supermercados no se produce un cambio inmediato en la cocina iquiqueña, más bien comienzan a competir con los productos tradicionales del territorio una amplia variedad de productos internacionales que son de menor precio y de más rápida preparación. A lo anterior se añade un ingreso de tecnología a través del puerto libre de Arica⁵¹. Aunque estos productos llegaron principalmente

⁴⁹ http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_notas/site/artic/20081201/pags/20081201015507.html

⁵⁰ 10 años después de Buenos Aires según lo expuesto por Aguirre (2011:34).

⁵¹ Decreto con Fuerza de Ley N°303.

a las élites de la región, durante los años 60 ya se comienza a observar una mayor cantidad de refrigeradores y cocinas a parafina.

"Ahí se vieron cocinas, podías comprarte una cocina un refrigerador... Yo empecé a cocinar más pollo, carne" (Entrevista a Eda Hernández, 05-10-2019).

Este ingreso de tecnología y productos de menor precio, más fáciles de cocinar y con una carga simbólica potente como "productos extranjeros de mayor calidad", sumado a los efectos de la pesquera sobre la pesca artesanal (Aedo & Ruíz-Tagle, 2004) llevó a que los hogares de la comuna prefiriesen estos nuevos productos sobre aquellos consumidos tradicionalmente. Esto, como presentan para el caso de Japón Kawamura y Takashima (2013), motivó el paso de las preparaciones consumidas en el cotidiano pasaran a ser "comidas de lujo".

"Si uno revisa por ejemplo, los almanaques antiguos, lo que ofrecen los restaurantes antiguos aquí en Iquique, aparecen todo este tipo de elementos pero fundamentalmente pescado y marisco... todo el sector de Cavancha los restaurantes es pescado y marisco fundamentalmente" (Entrevista a Bernardo Guerrero 17-10-2017).

Lo anterior no busca definir la comida presente en la comuna de Iquique durante los años 1930 y 1960 como aquella única y específicamente tradicional, pero da luz sobre la alimentación de un periodo cargado profundamente de memorias y anhelos por los iquiqueños, un periodo de resistencia e identidad que, en lo gastronómico, coincide de igual manera con la llegada e ingreso de productos y tecnologías que, a la larga, modificarían una forma de alimentación rememorada por los entrevistados como una cocina, mucho más saludable y rica, que se perdió.

"Acá en el norte se hacían las cuatro operaciones, tenías el desayuno, tenías la once, el almuerzo y la comida... y ponte tú el almuerzo, tenías la entrada, tenías tu plato de caldo y después el segundo... se comía cómo... -tenías que comértelo todo, no como ahora que te dan cosas rápidas... te dan todo preparado de antes-" (Focus group pescadería mercado Centenario, 01-07-2019)

En conclusión, el ejercicio de reivindicación de la memoria y el imaginario vinculado a la cocina, afianzada durante la crisis de los años 1930 y 1960 en la comuna de Iquique, permite constituir una base sobre la cual edificar un relato identitario que complemente y restituya el sentido que los platos, provenientes principalmente del mar, han perdido con la llegada de nuevas tecnologías y productos teniendo siempre en la memoria que:

“un alimento no es solamente un contenedor de compuestos bioquímicos —nutrientes, tóxicos— o de estímulos sensoriales —colores, aromas, sabores, texturas—, también es un contenedor de significados y de emociones que se transmiten al comensal en el acto de comer” (Massanés, 2017: 42).

Esta tarea recién comienza, la discusión que debemos iniciar para poner en valor esta cocina es profunda y aún debe darse. El patrimonio no es objetivo ni obvio, es complejo establecer qué alimento o cocina expresa identidad, en ese sentido, podemos definir este fenómeno social como un proceso que responde a diversas lógicas temporales más o menos fluidas y que, por lo mismo, requiere de una etapa previa de producción de identidad (Aguilera, 2017).

BIBLIOGRAFÍA

AEDO, María Paz; RUIZ-TAGLE, Sara Larraín

2004 “Impactos ambientales en Chile: desafíos para la sustentabilidad”. Programa Chile Sustentable.

AGUIRRE, Patricia.

2000 “Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres”. Estrategias domésticas de consumo en el área metropolitana de Buenos Aires.

AGUIRRE, Patricia; KATZ, Mónica; BRUERA, Matías.

2010 “Comer: Puentes entre la alimentación y la cultura”. Libros del Zorzal.

BARRAZA, David

2010 “La sazón y el gusto: Un menú en tres ciudades de Chile”. DUOC UC, SERCOTEC.

BEARDSWORTH, Alan., & KEIL, Teresa.

2002 “Sociology on the menu: An invitation to the study of food and Society”. Routledge.

BELLA, Robert

1986 “Habits of the Heart: Individualism and commitment in American life”. Harper & Row.

BERTOZZI, Leo

1998 “Tipicidad alimentaria y dieta mediterránea. El color de la alimentación mediterránea”. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición, 15-41.

ESPEITX, Elena

2004 “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2).

FISCHLER, Claude

1995 “El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo”. Barcelona: Anagrama.

2010 "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". *Gazeta de antropología*, 26(1), 1-19.

GRACIA-ARNAIZ, Mabel

2007 "Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario". *Salud pública de México*, 49(3), 236-242.

GUERRERO, Bernardo

1996 "Del Chumbeque a la Zofri. Tomo II". Iquique, Chile: Universidad Arturo Prat, Centro de Investigación de la Realidad del Norte.

2002 "Sociabilidad e identidad en un barrio popular de Iquique: el colorado". *Revista de Ciencias Sociales (CI)*, (12).

2007 "La ciudad y sus transformaciones: memoria urbana de Iquique". *Revista de Ciencias Sociales*, (19), 147-165.

GUERRERO, Luis, et al.

2009 "Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study". *Appetite*, 52(2), 345-354.

GONZÁLEZ, Sergio.

2014 "De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno: el caso de "la huelga de las cocinas apagadas"(1918-1946)". *Estudios atacameños*, (48), 191-208.

HARRIS, Marvin

2007 "Bueno para comer". Alianza editorial.

JORDANA, Jorge

2000 "Traditional foods: challenges facing the European food industry". *Food Research International*, 33(3), 147-152.

KAWAMURA, Takaya., & TAKASHIMA, Chisako.

2013 "Materiality and Subjectivity of Modern Tradition-A critical analysis of the transformation of modern food tradition". *Materiality and Subjectivity of*

Modern Tradition-A critical analysis of the transformation of modern food tradition

MALUK SPAHIE, Karla, et al.

2017 "Cocinas, Alimentos y Símbolos. Estado del arte del Patrimonio culinario en Chile".

MENASCHE, Renata

2011 "Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión1".
PImS, 180.

MÉNDEZ, Cecilia Díaz, et al.

2008 "Alimentación, consumo y salud". Obra Social, Fundación" la Caixa", 2008.

MONTECINO, Sonia

2005 "La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile". Catalonia.

2010 "Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile". *Revista Chilena de Literatura*, 2009, (72)

NORA, Pierre

2008 "Pierre Nora en Les lieux de mémoire". Ediciones Trilce.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa.

2003 "Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares". *Revista de Nutrição*, 16(4) p. 365-386.

RAMLI, Adilah Md, et al.

2016 "Determinants of food heritage towards food identity". *Environment-Behaviour Proceedings Journal*, 1(1), p. 207-216.

RAMLI, Adilah et al.

2014 "Determinants of food heritage in Malaysia context". *Theory and Practice in Hospitality and Tourism Research*, 2014, 477.

ROJAS, Carlos

2009 “Debates y reflexiones en torno a la crisis económica en Tarapacá (1934-1953): notas preliminares”. *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, 13(2).

TELLSTRÖM, Richard., GUSTAFSSON, Inga-Britt., & MOSSBERG, Lena.

2006 “Consuming heritage: The use of local food culture in Branding”. *Place Branding*, 2(2), 130-143.

UNIGARRO, Catalina

2010 “Patrimonio cultural alimentario”. Ministerio de Cultura del Ecuador.

VALIENTE, Sergio, & UAUY, Ricardo

2002 “Evolución de la nutrición y alimentación en Chile en el siglo XX”. *Revista chilena de nutrición*, 29(1), 54-61. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182002000100008>

Anexo 1: Receta del queso de Mono

Ingredientes:

- Mono desmenuzado (pescado Bonito)
- 1 Zanahoria cocida
- Alverjas
- Pimienta
- Orégano
- Laurel
- Huevo cocido
- Huevo crudo
- Apio

Desmenuzar el pescado, retirar “toda la parte negra”, luego coloca en una fuente y añadir alverjas, huevo crudo, orégano, pimienta, laurel, sal y apio para luego revolver hasta lograr una consistencia homogénea, dando forma a una masa.

Esta masa se coloca en un paño que luego se aprieta para eliminar el líquido sobrante, una vez que logra una consistencia firme se añade el huevo cocido y la zanahoria entera o picada pequeña (a gusto del cocinero), la preparación se “aprieta” en el paño nuevamente y se cocina en baño maría entre 30 y 35 minutos.

Con posterioridad se retira y se coloca en un colador con un peso para que elimine toda el agua, entre 1 y 2 horas. Luego, dejarlo en el refrigerador hasta que enfríe para, finalmente desmoldarlo en un plato para su consumo.

(Luis Manzo Cruz, Mercado Centenario Iquique, 01-07-2019)

Recibido: Abril 2020

Aceptado: Julio 2020