

MANCILLA IBACACHE, Gloria. Herminia Porras Castro. Cocina y mixturas del norte salitrero. Ediciones del Desierto y Ministerio de las Culturas, las Artes y el patrimonio. 2023. 106 pp.

Libro en tres idiomas, español, aymara e inglés. Contiene fotografías de platos y de la vida social de familia de Herminia Porras Castro. La portada del libro contiene su fotografía.

La comida y el sistema del que forma parte se ha convertido en un tema de estudio de alto interés. Una puerta de entrada para conocer otros aspectos de la cultura, tal como lo es la moda, por solo nombrar un fenómeno que desde los llamados estudios culturales han transitado hacia otros campos.

Desde el clásico estudio de Marwi Harris Bueno para comer (2021), la comida se ha convertido en un tema apetecido y apetitoso. Las tradiciones gastronómicas definen, según el autor citado, lo que es bueno y es malo, en términos culinarios.

En este libro, podríamos decir, de cocina/autora, Herminia Porras Castro, nos convida a conocer una serie de recetas que la autora de este texto Gloria Mancilla Ibacache, a modo de subtítulo cataloga como Cocina y mixturas del norte salitrero.

Es un libro de recetas como el que existe en cada hogar. Y como tal no se sigue al pie de la letra como si fuese catecismo. Cada cocinera, según la ocasión le pondrá o quitará lo que estime conveniente. Por lo mismo la cultura se parece más a la cocina, en cuanto actos creativos e innovadores, que a la cultura como refrigerador en la que la cultura se pretende conservar o preservar.

Contiene una maciza presentación de nuestro Premio Nacional de Historia, Sergio González Miranda, quien entrega elementos de contexto para entender lo que fue el norte salitrero. Igual misión lleva a cabo Jorge Rivas Medina.

El norte salitrero, asentado en el desierto tarapaqueño, mantiene fluidas relaciones con los oasis y quebradas y altiplano surtidores de carnes y vegetales y

obviamente con los puertos como Pisagua e Iquique que nutre de víveres y de elementos del generoso mar.

Las ollas comunes expresiones culinarias y colectivas de las huelgas obreras, constituyen además expresiones en la que al calor de la olla hombres y mujeres alternan y comparten.

El interés por la alimentación en el Norte Grande la encontramos en cientos de crónicas que viajeros detallan. Muchos hacen hincapié en la calidad y variedad de pescados y mariscos. En la década de los 80 del siglo pasado se publica un artículo de mi autoría que lleva por nombre “Alimentación y subdesarrollo en el altiplano chileno” (1981) en la que se analizan los cambios gastronómicos producto de la masiva llegada de alimentos como arroz y fideos, entre otros que alteran el régimen aymara del comer. Luis Gavilán en un libro sobre patrimonio, editado por Lautaro Núñez y Cecilia García Huidobro, publica “Por sus comidas los conoceréis” (2000) en la que elabora un completo plato de nuestra diversidad gastronómica. Vivian y Luis Gavilán publican Memoria Gastronómica (2009) en la que hacen un completo panorama de la gastronomía tarapaqueña. Finalmente Bernardo Tapia a consecuencias de su trabajo de magister en Patrimonio (2020) elabora la idea de que en Iquique no se puede pasar hambre. (<http://www.revistacienciasociales.cl/index.php/publicacion/article/view/161>)

Este es un libro hermoso que se deja leer como si fuese un buen plato de comida, dulce o salado, da lo mismo. Además honra la memoria de una las tantas mujeres de la pampa salitrera como es doña Herminia.

Bernardo Guerrero Jiménez
Director Revista de Ciencias Sociales
Académico Carrera de Sociología
Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Arturo Prat
bernardo.guerrero@gmail.com