

PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA
REGIÓN DE TARAPACÁ

NANCY ALANOCA - MARÍA ISABEL MANZUR



PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE

PRODUCTOS Y PREPARACIONES DE LA REGIÓN
DE TARAPACÁ

NANCY ALANOCA - MARÍA ISABEL MANZUR



DOCUMENTO PREPARADO POR:

Nancy Alanoca, Coordinadora Principal del proyecto.

María Isabel Manzur, Bióloga, Asesora Científica del proyecto y en la edición de textos.

EQUIPO TÉCNICO, COORDINADORES:

Tierra:

Comunas de Pozo Almonte y Huara: María José Capetillo, Arqueóloga quechua

Comuna de Pica: Jean Franco Daponte, PhD © Musicólogo

Comuna de Colchane: Daniel Moscoso Mamani, Antropólogo aymara

Comuna de Camiña: Italo Prudent, Ingeniero de Ejecución Agrícola

Costa:

Enzo Rojas Canales, Biólogo Marino

Apoyo Agronómico:

Andrea Garrido Werner, Ingeniera Agrónoma

Apoyo Lingüístico:

Ronald Anahua Cutipa, Antropólogo y Magíster en Lingüística

Revisión Técnica:

Marcela Arce, Florence Pelissou y María Francisca Fresno, FIA.

Fotografía Profesional:

Tierra: Marco Antonio Toro Meléndez

Costa: Marianne Fuentealba Sánchez

Colaboradores Fotográficos:

María Isabel Manzur

Nancy Alanoca Astigueta

Claudia Pérez

Marcela Bacián Paycho

Marianela Fernández

Bernardo Cautín Moruna

Raquel Pinto

Informática y Digitación:

Ariset Llerena Tapia

Marcela Bacián Paycho

Gladys Hurtado Arce

Diseño y Diagramación:

Violeta Alanoca Gallegos

Impresión:

Gráfica Andes Limitada

Todos los derechos reservados.

Esta publicación no puede ser reproducida, en todo o en parte, ni registrada o transmitida por sistema alguno de recuperación de información, en ninguna forma o medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin permiso previo por escrito de FIA.

Primera edición: Noviembre, 2019

Registro de Propiedad Intelectual: N° 310258

ISBN: 978-956-328-240-5

Citar este documento como: FIA. 2019. Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región de Tarapacá. Santiago, Chile.

DEDICATORIA

Dedicamos este Inventario de Productos y Preparaciones Patrimoniales de Tierra y de Mar de la Región de Tarapacá, a las comunidades agro-pastoriles y a sus dirigentes aymaras y quechuas, a los pescadores, buzos y mariscadores de la región, a la comunidad pampina, a la colonia china y a los descendientes de otras nacionalidades que habitan esta tierra, que con orgullo y dignidad rememoran sus historias personales y familiares para darnos a conocer sus saberes y sabores.

“Estoy alegre dice el hombre de fe, porque trabajo en este solar de Dios que es el mundo. Él quiere mirar verdes las tierras de labor y me empuja hacia los surcos, en los que quedo hasta que se van borrando de sombra”

(Fragmentos de textos de Gabriela Mistral)

VALS DE IQUIQUE

(Gilberto Rojas)

Corazón de la más lindas de las playas,
y bañada suavemente por el mar,
¡Oh, ciudad hospitalaria, no desmayes
en tu noble y cotidiano palpitar!
Imborrables son las noches en Iquique,
la avenida Balmaceda señorial,
en la vida nada hay que mortifique
el recuerdo de tu cielo angelical.

Iquique, sol de marino;
Iquique, flor de pasión,
Pupilas de ojos nortinos
que miran con emoción.
Cavancha, luz que fascina,
Hermoso el espigón.
Iquique, tierra divina,
Te llevo dentro del corazón.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	10	Tamales, Achira	76
PRESENTACIÓN	14	Chicha de maíz	81
PRÓLOGO	15	Quinua	84
INTRODUCCIÓN	16	Mucuna	88
CAPÍTULO 1	21	Quispiña	90
ANTECEDENTES DE LA REGIÓN DE TARAPACÁ		Satina	92
Aspectos administrativos, demográficos y económicos ...	22	Sopa de quinua	94
División espacial del territorio, clima, hidrografía y		Trigo	95
vegetación	27	Pan de los muertos	97
CAPÍTULO 2	33	Empanada piqueña	98
HISTORIA Y ALIMENTACIÓN EN LA REGIÓN DE		Raspado de trigo	100
TARAPACÁ		Sanco	102
Cocina	42	Sopa de pan	104
CAPÍTULO 3	51	Productos agrícolas – Tubérculos	
METODOLOGÍA PARA LA DEFINICIÓN DE		Papa	105
ALIMENTOS PATRIMONIALES		Papa purakayu	106
Definiciones operacionales	52	Watya o Guatia	108
Descripción de la metodología	52	Oca	111
CAPÍTULO 4	55	Oca al horno	113
INVENTARIO DE ALIMENTOS PATRIMONIALES		Productos agrícolas – Frutas	
DE LA REGIÓN DE TARAPACÁ		Pera de pascua	114
Productos agrícolas – Hortalizas		Membrillo de Quipisca	116
Haba	56	Jugo de membrillo	118
Ensalada camañana	58	Orejones de membrillo	119
Picante de haba seca	60	Limón de Pica	121
Ajo de Camiña	62	Lima o limón dulce	124
Productos agrícolas – Cereales		Cidra	126
Maíz	64	Mango	128
Maíz de Camiña	66	Uva	130
Harina de maíz tostada	68	Uva Italia	132
Cocho	70	Guayaba	135
Maíz pelado	72	Pacay	137
Piringon	74	Pomarosa	139
Mazamorra	75	Productos silvestres	
		Algarrobo	141
		Chicha de algarrobo	143
		Pasacana	145
		Guacaya	147
		Soyko	149

AGRADECIMIENTOS

AGRADECIMIENTOS DE LAS AUTORAS

Agradecemos primeramente a todos los cultores y cultoras de tierra y de mar, que con generosidad entregaron sus saberes sobre los alimentos ancestrales, con el orgullo de traspasar su experiencia a las jóvenes generaciones y sin los cuales no hubiese sido posible haber realizado este libro, señoras y señores:

Abdonia Rina Paycho García, Adela Ticuna Flores, Alberto Olivares Arancibia, Alejandro Capetillo Caqueo, Amadeo Calisaya Cruz, Ana Grinelda Torreblanca Layana, Andrés Miguel Daponte Núñez, Antonia Asunta, Esteban Moscoso, Beatriz del Rosario Capetillo Estica, Bernardino Ricardo Guerrero Veloso, Carlos Germán Guerrero Tapia, Carlos Roco Roco, Celinda Marciana Flores Mamani, Cruz Silvia Medina Cuevas, Daniel Dámaso Olmos Cabezas, Daniel Godoy Villalobos, Danitza Órdenes Rodríguez, Delia Eladia Medina Aranibar, Doris Jeannette López Rivera, Doris Solange Rojas Milla, Eduardo Garay Collao, Elena Bonifacia Mamani Mamani, Ernesto Juan Álvarez Silva, Félix Chiman Chang Calderón, Francisco Alberto Vilches Ramos, Frélida Rebeca Choque García, Georgina Díaz Tapia, Gustavo Valentino Ceballos Álvarez, Hilda Moruna Cayo, Humberto Cáceres Sánchez, Isabel Inés Choque Castro, Isidora Ramos Challapa, Jorge Charlin Fuenzalida, Jorge Alberto Moya Riveros, José Miguel Portales Piñones, Juan Carlos Rojas Olabarría, Juan Ficciella Hurtado, Juan Mesías Marambio, Juan Segundo Pierola Valle, Lorenzo Ruz Hurtado, Lucía Cautín Paycho, Luis Rodríguez Cuello, Manuel Juan Saavedra Mejías, Marcos Delgado Valencia, Mario Marcelo Saavedra Ramírez, Mario Eduardo Cañas Cañas, Marta Hidalgo Hidalgo, Martín Ramos Gómez, Miguel Delgado Valencia, Nehemías Demesio Esteban Rojas, Óscar Wong Jaramillo, Osvaldo Delgado Canales, Pablo Caqueo Véliz, Raúl Francisco Ordoiza Ramírez, Rosa Ordoiza Ramírez, Ruth Vilca Vargas, Sara Elvira Benavides González, Sergio Ayala Pulgar, Silvia Osses Oyarzún, Tomasa García Jachura, Víctor Hernán Zárate Carter, Vilma Hidalgo Pérez, Yannet Catalina Choque Castro, Zoila Adela Valencia Caqueo. Como broche de oro, sus biografías están mencionadas en especial en las páginas correspondientes a Cultoras y Cultores y sus Biografías.

También deseamos agradecer al Instituto para el Estudio de la Cultura y Tecnología Andina (IECTA), a su presidente Martín Quispe y al directorio compuesto por Argimiro Alaez, Bernardo Cautín, Alejandro Javier Capetillo (Q.E.P.D.), Juan Carlos Calizaya y Juan Álvarez, por su confianza, apoyo y dirección en este trabajo de investigación.

Nuestro reconocimiento muy especial a los equipos de terreno de tierra y de mar, coordinadores y encuestadores, por su excelente labor y esfuerzo de haber recopilado la información de campo, por haber identificado y entrevistado a los cultores y cultoras, por su gran conocimiento del territorio y de los alimentos tradicionales. Su labor ha sido muy importante para el desarrollo de este trabajo. Muchas gracias a todos.

Equipo de tierra: María José Capetillo Prieto, Jean Franco Daponte Araya, Daniel Moscoso Mamani, Italo Prudent Encina, Alejandro Javier Capetillo Caqueo, Mario David Calisaya García, Natalia Valeska Maldonado López, Victoria Dionisia Ilaja Reyes, Vicky Lozano Ticuna, Augusto Alave Maita, Víctor González Venegas, Camila Francisca Troncoso Carvajal, Karina Olmos Torres, Marcela Bacián Paycho, Joqsán David Frías Palape, Cruz Silvia Medina Cuevas, Gissela Rojas Segovia, Gabriela Caqueo Caqueo, Juan Barrientos Sánchez, Jorge Moya Riveros.

Equipo de costa: Enzo Rojas Canales, Diana de los Ángeles Bugueño Rojas, Paulina Gallardo, Ezra Exhelmez Vega y Malvina Guerra Cereceda.

También agradecemos a Ariset Llerena Tapia, por su disposición y paciencia para colaborar en toda la parte informática del proyecto. Asimismo a Marcela Bacián Paycho y Gladys Hurtado Arce, por su apoyo administrativo y secretarial y a Michel Humire por llevar la parte contable del proyecto.

Queremos además agradecer la excelente labor y dedicación del equipo de fotografía profesional, compuesto por Marco Antonio Toro Meléndez y Marianne Fuentealba, como asimismo reconocer a los que aportaron otras fotografías para el libro, entre ellos, Leonardo Naveas, Claudia Pérez, Bernardo Cautín, Jean Franco Daponte, Marianela Fernández, Marcela Bacián y Raquel Pinto.

Igualmente, deseamos agradecer el apoyo de los cocineros profesionales que prepararon platos para ser fotografiados, han sido muchas las personas que nos han ayudado de cordillera a mar. A la Sra. Danitza Ordenes, su hija y su esposo Luis, dueños de la “Pescadería y Marisquería 18 de Septiembre 2052”, Iquique, por sus cuidadosas preparaciones y facilidades para las tomas fotográficas, a Malvina Guerra por preparar platos y facilitar su casa para las tomas fotográficas en Caleta Cáñamo, a la Sra. Juana Sáez López del Restaurant “Onde la Ju-Anita” y al Restaurante “La Picá de la María”, en Caleta Riquelme por sus preparaciones de comida costera, a Chiman Chang que nos preparó una deliciosa cabrilla al agua y nos enseñó como comerla y a Sara Benavides que nos preparó un rico desayuno pampino y un causeo, que pudimos fotografiar y posteriormente degustar en su casa en Iquique.

Se agradece además a Juan Carlos Ficciella Hurtado, pescador artesanal de la Caleta Riquelme quien nos apoyó con redes y otros elementos decorativos para las tomas fotográficas y a Guillermo Iván Rojas Peña, de Caleta Cáñamo, por su colaboración en la preparación de la cabrilla al carbón de huiro.

En el interior agradecemos en especial al antropólogo aymara Daniel Moscoso Mamani, nativo de Colchane, y su familia, por su apoyo invaluable en esta etapa, quien preparó el horno y una sabrosa watya, acompañado de su pequeña hija. A Ruth Moscoso Mamani y el personal del Restaurant “Quri Inti”, en Pica, por sus preparaciones patrimoniales alimenticias, su hospitalidad y facilidades para las tomas fotográficas; a doña Elena Mamani, informante y cultora del patrimonio alimentario en Colchane, por la preparación de diversas comidas altiplánicas; a Luz Arapa, por su preparación de platos diversos en su casa de Alto Hospicio, por su apoyo y voluntad expresada en todo momento para conseguir productos escasos y preparar los platos y mesas para las fotografías profesionales, a todos ellos muchas gracias por su paciencia, sentido estético y las facilidades otorgadas en las tomas profesionales.

A Ronald Anahua Cutipa, director de la Biblioteca de Antropología Andina del IECTA, por su diligente ayuda en la búsqueda de bibliografía especializada y apoyo lingüístico y a Andrea Garrido Werner por su apoyo en los textos agromónicos.

Asimismo, agradecemos a aquellos representantes de los servicios públicos que nos apoyaron con información, consejos y facilidades logísticas para la realización de este trabajo, a todos ellos nuestro profundo agradecimiento, sin su voluntad y entusiasta actitud, hubiera sido muy difícil obtener este resultado. Agradecemos al ex Seremi de Agricultura de Tarapacá, Sr. Mario Venegas, como también a los funcionarios Cecilia Poblete, profesional de apoyo y Bernardo Yáñez, encargado de comunicaciones por su apoyo y facilidades logísticas, a Aylin Su-Yin Chang Alvarado, tesista e ingeniero comercial y profesional de apoyo FIA. Asimismo al Sr. Isidro Mamani, ex - subdirector de la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI), a Marco Morales, antropólogo y Andrea Pizarro, encargada de difusión de CONADI; a los funcionarios del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) Álvaro Casas Caniguante y Luis Pizarro, a los funcionarios de la Corporación Nacional Forestal (CONAF), Julio Barros, ex - Director y Enzo Solimano; al Servicio Nacional de Turismo (SERNATUR) en su encargado de marketing Sr. Aldo Chipoco, al Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA) en la persona de Marco Moscoso, ex – director regional y a sus funcionarios Patricio Rivas Deville y Johnson Castro. También a Dina Álvarez, secretaria del actual Director de SERNAPESCA Iquique y a Don Julio Eade y Giovanna Cano, encargados de atención al usuario de SERNAPESCA Arica, por su gentileza y apoyo en enviarnos las regulaciones vigentes de vedas 2019 de los productos marinos de la zona norte.

En la Región de Tarapacá es imposible obviar las históricas vivencias pampinas que marcaron la vida de muchos de sus habitantes, por ello debemos destacar a algunos representantes que conocen de esas vivencias, en especial a la Sra. Sara Benavides González, Presidenta de la Corporación Hijos del Salitre, por su excelente voluntad de recibirnos, contarnos historias pampinas y por la entrega de un libro de su autoría; al Sr. Silvio Zerega Zegarra, Director Ejecutivo y Patricia Echeverría, Secretaria del Museo del Salitre, por su gentil atención.

Reconocimientos especiales a Claudio López, Director Ejecutivo de la Corporación de Estudios y Desarrollo Norte Grande y Enzo Rojas, biólogo marino, quienes con sus conocimientos, experiencia, equipo y conexiones costeras nos estimularon y respaldaron para el mejor desarrollo de este trabajo. Enzo Rojas aportó además textos sobre el ecosistema costero de Tarapacá.

A los académicos de la Universidad Arturo Prat de Iquique, a Bernardo Guerrero, Sociólogo, Director del Instituto de Estudios Andinos Isluga y de la Fundación CREAR/ Centro de Investigación de la Realidad del Norte; a Miguel Araya Cristi, biólogo marino y experto en peces litorales; a Álvaro Carevic Rivera, arqueólogo y director del Departamento de Agricultura del Desierto y a Eduardo Olivas Alcalde, biólogo marino; a todos muchas gracias por estar siempre dispuestos a brindar sus conocimientos, valiosa visión y experiencia regional.

A Christian Linzmayer, Jefe de Carrera de Gastronomía Internacional de la Universidad Santo Tomás, sede Iquique y Gerente de Norte Atacama y a Marcos Mayorga Pillancari, Director de Carrera del Área Hotelería, Turismo y Gastronomía de INACAP, Iquique, quienes compartieron sus experiencias y proyectos gastronómicos.

Agradecemos muy especialmente a David Barraza, académico del DUOC en Santiago, miembro de Les Toques Blanches y chef de origen iquiqueño, por su orientación en la elaboración del listado inicial de productos y preparaciones tradicionales de Tarapacá.

Asimismo, a Hugo Álvarez Ruiz, Presidente de Norte Chile Chef y chef del Restaurante “Cantaba la Rana” por su apoyo; a Juan Torres Santibáñez, miembro de Norte Chile Chef, por su amabilidad, apoyo y obsequio del libro de recetas de Pisagua, como también al chef Víctor Muñoz Rojas, del Restaurante “Santo Pecado”, Iquique. A Mario González Sepúlveda, Presidente de AGATA, Asociación Gastronómica de Tarapacá A.G. y dueño del Restaurante Neptuno, reconocido por sus tradicionales y ricas preparaciones marinas y a Aurora Cayo Baltazar, banquetera andina y empresaria de “Qhantaturu”, que con muy buena voluntad nos orientó en algunas actividades del inventario. Ella, orgullosa de su origen aymara, es una importante promotora de la gastronomía andina a nivel nacional e internacional. Especial mención también a Luis Gavilán, dueño del conocido Restaurante El Wagón, por su calidez y apoyo en brindarnos información de la gastronomía regional y por el regalo de su excelente obra sobre las recetas de Tarapacá. A Claudio Valdivia Guzmán, periodista del periódico rural Wara Wara, quien mostró gran interés en nuestro quehacer. A Patricio Gahona, por su interés en nuestro trabajo e informarnos mejor sobre Pica.

A Luis Briones, arqueólogo nativo de Matilla desde muchas generaciones, por sus orientaciones iniciales y a Horacio Larraín, antropólogo, investigador y académico de la Universidad del Norte y autor de numerosos artículos regionales que nos compartió para este trabajo.

A Jean Franco Daponte Araya, natural de Pica, musicólogo, investigador, académico de la Universidad de Tarapacá, sede Iquique, quien nos entregó información histórica y práctica acerca de la región, migraciones y relaciones en el tiempo de la explotación minera en Potosí.

A Don Erasmo Cofré, dueño de la fábrica de empanadas “La Tuca” en Pica, quien con infinita paciencia y gentileza nos ayudó a chequear recetas y explicó la historia y secretos de las empanadas piqueñas.

Nuestra simpatía y agradecimiento al famoso y popular chef chino Chiman Chang Calderón, dueño del Restaurante Chiman, por acogernos en su restaurante para nuestras reuniones, entregarnos testimonios de su vida personal y familiar, enseñarnos a degustar sabrosos platos tradicionales chinos y por enviar la tesis de su hijo Sebastián Chang sobre los chinos en Tarapacá; como también a Giorgio Chang, Presidente del Club Chen-Lingur, Chinos de Ultramar, quien trabaja con Chiman y es dueño del “Restaurante Santo Chancho”.

Asimismo a Soledad Hidalgo, que durante su gestión en FIA dio inicio a la serie Patrimonio Alimentario de Chile.

A los amigos, Lily Peñafiel, Jorge Bascuñán Besoain y Jorge Bascuñan Peñafiel, por sus datos, amistad y cariño en las diversas etapas del libro. A Roberto Gómez Calizaya por compartir su red de amigos de Camiña. A Saúl Alanoca y Viviane Le Dret por tomarse el tiempo necesario de ayudarnos a revisar y escoger las mejores fotografías de tierra y de mar y colaborar con nuevas tomas fotográficas. A Bernardo Cautín, Edith Astigueta, Bernardo Guerrero y Jean Franco Daponte, por procurarnos estrofas poéticas inspiradas en nuestro patrimonio.

A la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) en las personas de Marcela Arce, Florence Pelissou y María Francisca Fresno por su apoyo constante y excelente coordinación FIA-IECTA.

GRACIAS A TODOS, EN LA ESPERANZA QUE ESTE INVENTARIO
CUMPLA SUS OBJETIVOS Y SE PROYECTE EN EL TIEMPO.

PRESENTACIÓN

En FIA, entendemos la innovación como un cambio de mentalidad, de replantearse la forma que tenemos de hacer las cosas para encontrar una mejor, más sustentable, más eficiente y con un mayor impacto. La innovación, que no es otra cosa que agregar valor, se presenta como una potente herramienta hacia el desarrollo de una comunidad o territorio.

En especial, cuando hablamos de los pequeños y medianos productores agrícolas y pesqueros. La innovación no está solo en las universidades o centros tecnológicos. Está en el campo, en el mar, en el contacto vital con la naturaleza. Los agricultores y pescadores de hoy existen gracias a que muchos otros, antes que ellos, fueron también innovadores y comenzaron a explorar distintas maneras para obtener de la naturaleza una fuente fecunda de alimento para la vida. Los de hoy, herederos de ese impulso innovador, son también un motor permanente de nuevas ideas para optimizar los métodos tradicionales que han recibido como legado.

Así, la innovación no surge desde cero, sino que se nutre de la historia. Para innovar, partimos siempre desde un recurso original que nos recuerda cuánto hemos avanzado para llegar a él y, a la vez, nos invita a repensar las formas en que podemos seguir potenciándolo.

El propósito de esta serie de publicaciones es justamente hacer un reconocimiento a todos nuestros ancestros, grandes innovadores, que a lo largo de nuestra historia han sido capaces de recoger el alimento de la tierra y, generación tras generación, transformarlo en una expresión cultural que hasta el día de hoy distingue e identifica a las comunidades de nuestra nación. Es también un reconocimiento a los productores que hoy, desde el mar y sus campos, llevan a nuestras mesas esas nobles materias primas que nos alimentan y, a la vez, configuran nuestra cultura nacional.

Documentar el patrimonio alimentario de cada una de las regiones de Chile es una tarea valiosa que contribuye a potenciar el proceso de desarrollo del sector agroalimentario en cada territorio, con el fin de reconocer y revalidar el aporte de las comunidades agrícolas y pesqueras productoras de los alimentos que constituyen nuestra identidad como país.

Álvaro Eyzaguirre P.

Director Ejecutivo

Fundación para la Innovación Agraria

Ministerio de Agricultura de Chile

PRÓLOGO

Cuando supimos que la Fundación para la Innovación Agraria abrió una Licitación para hacer un Inventario de Productos y Preparaciones Patrimoniales de la Región de Tarapacá, sentimos gran alegría y nostalgia, recordando saberes, sentires, sabores, olores, retozos de niñez, apegos, retos, enseñanzas, cariños... tantos sentimientos juntos y entrelazados... gran oportunidad para expresarnos y recordar nuestros ancestros, los fríos y calores de la pampa, de la pre-cordillera, los frutos cultivados y silvestres del altiplano, las anécdotas del mar... tantas visiones que trae la memoria que pasan como película por nuestras mentes y corazones y nos hacen retroceder en el tiempo.

Hoy, ya adultos, siendo padres y abuelos no podíamos dejar pasar esta oportunidad, considerando que este trabajo se transformaría en un tributo a nuestra identidad, a nuestra región, a nuestros ancestros; es una obligación poder reforzar el conocimiento, la sabiduría que la movilidad campo-ciudad debilita. Nos presentamos y fuimos adjudicados, La Fundación para la Innovación Agraria nos dio la posibilidad de cumplir, como dirigentes, algunos objetivos del Instituto para el Estudio de la Cultura y Tecnología Andina, recuperando y evitando que se pierdan conocimientos ancestrales de producción limpia, apoyando la alimentación saludable, orgulleciéndonos de nuestra producción y preparación alimentaria de tierra y de mar de esta querida región.

Vivimos en el desierto más árido del mundo y sabemos que tenemos 29 de los 33 productos fitogenéticos agrícolas reconocidos por Chile, gracias a la biodiversidad de este norte grande y que las comidas principales de los habitantes de esta región son a base de productos agrícolas, silvestres, auquénidos, pescados y mariscos, desde épocas prehispánicas.

Agradecimientos especiales a las Sras. María Isabel Manzur Nazal y Nancy Alanoca Astigueta, coordinadoras de este trabajo, quienes entregaron sus conocimientos y experiencia con voluntad y esmero en todo momento.

Orgullosos y contentos estamos como institución de carácter andino de ofrecer este interesante trabajo, a dirigentes de tierra y de mar, a autoridades, a profesores, estudiantes, historiadores, biólogos, agrónomos, nutricionistas, guías turísticos, restaurantes, cocinerías y sobre todo a las generaciones jóvenes y venideras, procurando un desarrollo endógeno y sostenible.

GRACIAS al Ministerio de Agricultura, Gobierno Regional y Fundación para la Innovación Agraria.

Martín Quispe Cruz
Presidente de IECTA

INTRODUCCIÓN

La Región de Tarapacá posee un rico patrimonio alimentario que este libro presenta como parte de la serie de Patrimonio Alimentario de Chile, iniciativa de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Los alimentos patrimoniales son aquellos que se han fundido y asimilado con nuestra tradición e historia, que están asociados a un territorio y lo representan, y que son entendidos como propios por una comunidad (FACSO, 2009). Este documento está construido sobre la base de esta definición, y recopila y describe una muestra representativa de aquellos alimentos que representan la identidad y forman parte de la cultura de la Región de Tarapacá.

Los primeros capítulos describen las características particulares del territorio de la Región de Tarapacá, los aspectos administrativos, demográficos y económicos, como asimismo la división espacial, su clima, hidrografía y vegetación. El capítulo 2 presenta una síntesis histórica de la región, donde se describen los diferentes habitantes que la han poblado, desde los tiempos prehistóricos hasta la fecha, sus sistemas alimentarios, los periodos culturales y económicos y como se ha ido conformando la tradición culinaria y la cocina actual de la región.

Los primeros habitantes se alimentaban de productos autóctonos silvestres y cultivados, como el algarrobo, maíz, porotos, quinua y papas. Los españoles luego trajeron nuevos alimentos que fueron asimilados por las poblaciones originarias. Posteriormente, durante los distintos ciclos económicos llegaron nuevos habitantes de otros países a la región con diferentes costumbres culinarias, todo lo cual ha conformado la cocina tarapaqueña.

Se puede decir que esta cocina consta de cinco tipos de tradiciones culinarias, que son aquellas provenientes de la cultura aymara de valles y altiplano, la tradición de la costa, la tradición de la pampa, con las preparaciones de los pampinos en la época del salitre, la tradición del Oasis de Pica y la gastronomía de Iquique multicultural con el aporte de las colonias extranjeras, especialmente peruana, china, croata, inglesa e italiana.

Para la incorporación de un alimento a una categoría patrimonial, se utilizó una metodología que está descrita en el capítulo 3. Esta involucró la consulta a los propios habitantes de la región sobre sus alimentos, y una investigación de cada uno de ellos a partir de fuentes históricas, arqueológicas, antropológicas, etimológicas, biológicas y agronómicas.

Se estudiaron un total de 123 alimentos, de los cuales se seleccionaron 102 como patrimoniales, 58 alimentos del interior y 44 de la costa. De estos hay 42 productos y 60 preparaciones. Cada producto y las preparaciones típicas en base a ellos están descritos en detalle en el capítulo 4 del libro donde aparece una fotografía profesional del mismo.

Durante la elaboración de este inventario, nos ha llamado la atención primeramente el fuerte sentido de identidad de los habitantes de la región que se refleja entre otras cosas en su gastronomía con la presencia de productos y platos únicos. También se debe destacar el gran potencial frutícola de la región en los Oasis de Pica y Matilla. El limón de Pica fue reconocido por el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI) como indicación geográfica (IG). Asimismo, el Gobierno Regional dió inicio en 2015 al estudio técnico para obtener el Sello de Origen para los productos ajo de Camiña, mango de Pica y quinua de Colchane. Todos estos productos tienen alto potencial para una mayor presencia a nivel nacional e internacional. El mango de Pica, por ejemplo, posee un dulzor inigualable siendo desconocido en el resto del país. La quinua de Colchane destaca por su alta variabilidad habiéndose identificado al menos 20 ecotipos que deben ser conservados. La región lidera la producción de limón de Pica, quinua y mango con superficies importantes a nivel nacional.

Es también importante destacar el potencial vitivinícola de la región, en los Oasis de Pica, Matilla y valle de Quisma. Los vinos de Matilla eran de alta calidad y considerados como los más ricos del Virreinato de Perú. Durante más de 350 años la labor vitivinícola fue la actividad más importante de Pica y Matilla, realizándose la última vendimia en 1935. Aunque esta actividad declinó y ya no se producen vinos, aún quedan cepas de uvas en las chacras antiguas que sería muy importante rescatar y multiplicar. La Universidad Arturo Prat trabaja para revivir la antigua actividad vinífera y han conseguido registrar a una cepa llamada Tamarugal como la primera cepa vinífera propia de nuestro país.

Otros frutales únicos, casi por desaparecer y desconocidos a nivel nacional, son la pomarosa, la cidra y la lima, todos presentes en los Oasis de Pica y Matilla, con grandes potencialidades de desarrollo, dadas sus cualidades únicas en coctelería, repostería, como aromatizantes y para la extracción de aceites esenciales.

La región posee tres tipos de guayabas, roja, blanca y mulata, cuyo portencial merece ser desarrollado. Asimismo, la pera de pascua es otro frutal interesante como recurso genético por su bajo requerimiento de frío. Los membrillos de Quipisca, por otra parte, poseen un sabor particular, diferente a los otros membrillos del país.

También en la región se utiliza la achira, una planta autóctona de América cuyas hojas se usan para hacer los tamales. Sus rizomas son ricos en almidón, teniendo un gran potencial para el desarrollo de una agroindustria rural como se hace en Colombia.

Entre los cultivos importantes y de renombre, están el maíz y el ajo de Camiña, los que constituyen recursos genéticos por ser resistentes a suelos salinos. La región además alberga numerosas variedades de maíz que no están suficientemente descritas y que deben ser conservadas como un patrimonio regional. Asimismo, la región es centro de origen de la papa, por lo que se requerirían más estudios para describir las variedades existentes y protegerlas de la extinción.

Otro tubérculo muy interesante que tuvimos la oportunidad de rescatar es la oca, un cultivo originario de los Andes y utilizado por los aymaras. Afortunadamente aún se cultiva en muy pequeña escala en algunas localidades de precordillera y todavía existe la memoria de su uso. Sería necesario poner esfuerzos para rescatar este tubérculo por ser además un recurso genético de la región. Desafortunadamente, otros cultivos andinos que antes se producían en la región, como el ulluco, la arracacha o el amaranto, no pudieron ser encontrados.

Interesante es también el orégano, el cual es similar en calidad al orégano de la precordillera de Putre que posee Sello de Origen, siendo un producto de exportación que ha ingresado al mercado de Estados Unidos con buena aceptación.

Descubrimos también el soyko, un condimento silvestre de Tarapacá que se usa como el cilantro y que es desconocido en el resto del país. Existen además frutas silvestres de los cactus de la pasacana y la guacaya, dos especies que requieren medidas de conservación.

Es relevante destacar el avance de la región hacia una agricultura más sustentable. Tarapacá es la única región del norte de Chile que ha avanzado en certificación de productos orgánicos de quinua y hierbas medicinales por parte de agricultores aymaras de Colchane y Cariquima.

En cuanto a las preparaciones, destaca la presencia de platos únicos a base de maíz como los tamales, y otros en base a quinua, como la mucuna y quispiña. También es relevante la tradición culinaria de Pica con sus empanadas y sus dulces. Nos alegró encontrar que aún se mantiene la tradición de elaboración de chichas en la región, como la chicha de maíz y de algarrobo. También es muy destacable el aporte de la cocina china a la región con platos únicos, el arroz y el té.

Felicitemos el tesón de los pampinos de la región por mantener sus tradiciones y su gastronomía única y como un homenaje a esta tradición, presentamos algunas preparaciones que ellos consumían, entre ellas el sanco, que fue preparado especialmente por Sara Benavides, presidenta de la Corporación Hijos del Salitre.

En cuanto a los peces, Tarapacá posee una rica variedad de peces litorales y de alta mar y una arraigada tradición culinaria marina. Sin embargo, esos valiosos recursos marinos requieren urgentes medidas de regulación y conservación. Peces como el acha, pejeperro, cabinza y el sargo se encuentran en estado crítico. Entre ellos resalta el mono o bonito cuya carne es muy saludable debido a su alto contenido de aceite omega 3 y 6 y sustancias antioxidantes.

Entre las preparaciones marinas abundan los picantes, son muy típicos los sándwiches de pescado y la tradición de preparar peces y mariscos en la playa después de pescar, como el perol en piedras y los pescados asados en la playa con huiro seco.

Esperamos que este inventario promueva la valoración y el uso de los productos y preparaciones patrimoniales, que se fomente el rescate de los cultivos antiguos y de las preparaciones que están desapareciendo y asimismo puedan recuperarse aquellas especies patrimoniales silvestres de tierra y del mar que tienen problemas de conservación. Celebramos la identidad gastronómica regional en el desierto más seco del mundo, y deseamos que las generaciones presentes y futuras de la Región de Tarapacá y del país, puedan seguir disfrutando de este rico y valioso patrimonio alimentario.



Fotografía: Marco Toro

CAPÍTULO I
ANTECEDENTES DE LA REGIÓN DE
TARAPACÁ

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

La Región de Tarapacá se encuentra ubicada en la zona norte de Chile. Limita por el norte con la Región de Arica y Parinacota, por el sur con la Región de Antofagasta, por el este con la República de Bolivia y al oeste con el Océano Pacífico. La región anteriormente incluía las provincias de Arica y Parinacota, las que fueron cedidas el año 2007 a la nueva Región de Arica y Parinacota al entrar en vigor la ley 20.175, quedando la actual Región de Tarapacá con solo las provincias de Iquique y Tamarugal. La región posee una superficie de 42.225,8 kilómetros cuadrados, que representa el 5,58% de Chile Americano e Insular (INE, 2007a, 2009).

La región está dividida administrativamente en 2 provincias y 7 comunas, y su capital es Iquique. La conforman las provincias de Iquique, con dos comunas, Iquique y Alto Hospicio; y la provincia del Tamarugal, con cinco comunas, Pozo Almonte, Pica, Huara, Camiña y Colchane. La provincia de Iquique es claramente urbana, donde la comuna de Alto Hospicio es relativamente joven, creada en 2004. La provincia de Tamarugal, en tanto, es de perfil rural, tiene su centro en Pozo Almonte y posee numerosas localidades rurales de muy pocos habitantes y de gran dispersión geográfica, distribuidas en zonas de quebradas, desierto y altiplano. En su territorio se encuentran las Oficinas Salitreras Humberstone y Santa Laura, declaradas Patrimonio de la Humanidad por Unesco (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2015).

La Región de Tarapacá se destaca por un fuerte componente regionalista y de orgullo de su identidad y tradiciones, sobre todo en la ciudad de Iquique (Guerrero, 1996).

POBLACIÓN

Según el censo del año 2017, la región posee un total de 330.558 habitantes, representando el 1,88% de la población nacional. La densidad regional es de 7,82 habitantes/km², siendo la principal característica de la región la de poseer grandes espacios despoblados. Las ciudades más pobladas son Iquique, seguida de Alto Hospicio y Pozo Almonte (INE, 2008a).

El poblamiento en esta región se ha desarrollado de acuerdo a su geografía, distinguiéndose tres formas básicas de asentamiento: Altiplánico - Precordillera, Pampa del Tamarugal y Costero.

En la zona costera se encuentra la ciudad de Iquique, que es el centro urbano de mayor importancia de la región. La zona de Quebrada-Meseta de Tarapacá y Pampa del Tamarugal presenta escasa población y destacan los centros poblados de Pozo Almonte, Pica, Huara y Tarapacá. Finalmente, en el sector de Precordillera y Altiplano, sobresalen pequeños centros poblados tales como Isluga, Caquena y Colchane (INE, 2007a).

La población de la región es mayoritariamente urbana. El censo del año 2017 arrojó que 93,8% de los habitantes de Tarapacá viven en zonas urbanas, en tanto 6,2% son habitantes rurales. La tendencia con los años ha sido a la disminución de la ruralidad, ya que en el censo del año 2002, la población rural era de 9,7% (INE, 2002; INE, 2018b).

El porcentaje de personas en situación de pobreza en la región alcanzó en el año 2017 a 6,4%, cifra que está por debajo del promedio país de 8,6%. La región se ubica dentro de las 5 regiones con menos pobreza en Chile y el porcentaje de personas pobres ha disminuido con los años (Ministerio de Desarrollo Social, 2017).

La región se encuentra habitada por comunidades indígenas, donde 24,9% se declara perteneciente a algún pueblo originario. La etnia predominante es la aymara (15,2%), seguida de mapuches (5,7%) y quechuas (2,2%) (INE, 2018a,b). Dichas comunidades se dedican fundamentalmente a labores agrícolas, de pastoreo menor y textilera. La región concentra el 32% de la población aymara a nivel nacional, lo que la convierte en la segunda región con una mayor concentración de habitantes pertenecientes a este pueblo originario, después de Arica y Parinacota (38,7%). También concentra un 23% de

la población quechua del país (INE, 2018a,b).

Entre los habitantes que no pertenecen a alguna etnia, es importante destacar el multiculturalismo de la región, que tiene relación con la migración de personas de variadas nacionalidades durante los distintos periodos de desarrollo económico. Sus habitantes no indígenas están conformados por chilenos y descendientes de otras nacionalidades, entre ellos chinos, croatas, ingleses, italianos, peruanos y bolivianos y más recientemente por colombianos, ecuatorianos, hindúes, coreanos y paquistaníes.

La inmigración a la región proviene mayoritariamente de la población pampina, compuesta por personas chilenas y extranjeras que llegaron a trabajar a las salitreras, especialmente peruanos y bolivianos, como también ingleses, croatas, italianos, entre otros, los que luego se trasladaron a Iquique cuando las oficinas salitreras fueron cerrando. Ellos han mantenido viva la tradición pampina en la época del salitre y hoy se agrupan en numerosas organizaciones culturales denominadas “Hijos de ... (nombre de la salitrera)” (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2015).

De acuerdo al Censo de 2017, la cantidad de migrantes que actualmente residen en Tarapacá asciende a 43.646 personas, la mayoría bolivianos con un 44,4%, seguida de peruanos con un 30,6% y colombianos que alcanzan un 8,5% (INE, 2018b).

Otro grupo humano interesante de destacar son los habitantes de la comuna de Alto Hospicio, que se constituyó por la llegada de chilenos de la zona central en búsqueda de mejores condiciones de vida, de personas de Iquique, de aymaras que bajaron del interior y mapuches. También están los habitantes de las caletas de pescadores en el borde costero entre Iquique y el río Loa, compuesta principalmente por pescadores artesanales que han migrado desde la Región de Coquimbo, transformándose en una población flotante de alta movilidad (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2015).

ECONOMÍA

La Región de Tarapacá aporta con un 3,5% del PIB nacional (Banco Central, 2017). La región ha pasado diversos ciclos económicos (Tarapacá en el Mundo, s.f.a). El primero fue la explotación de minas de plata, siendo el más importante el yacimiento de Huantajaya cerca de Alto Hospicio, durante el tiempo de los incas y el dominio español, entre aproximadamente los años 1556 hasta 1792. La abundancia de plata era extraordinaria. En las minas trabajaron población nativa, mestizos y muchos mineros del Alto Perú que emigraron a esos territorios para trabajar en la explotación de minas de plata portando sus propias tradiciones y folklore. El transporte del mineral se hacía en mulas y los productos agrícolas y alimento para los animales eran enviados desde la Quebrada de Tarapacá y Pica (Tarapacá en el Mundo, s.f.b).

Luego la región se enfocó en la extracción de guano, entre los años 1874 y fines del siglo XIX. La región tenía ricos depósitos a lo largo del litoral al sur de Iquique, que se usaban para fertilizar los cultivos agrícolas de diferentes países. La administración peruana trajo inmigrantes chinos a trabajar a las guaneras, lo que constituyó la fuerza laboral más importante. Actualmente esta industria está casi paralizada por el agotamiento de los depósitos, producto de una intensa explotación (Calle, 2014; Tarapacá en el Mundo, s.f.c).

Es interesante mencionar la dictación del Decreto 285 del 30 de junio de 2014 que declara Monumento Nacional en la Categoría de Monumento Histórico al Pabellón de Pica y Huanillos, ubicados en la comuna de Iquique, que eran campamentos industriales asociados a la extracción de guano y sal (Colegio de Arqueólogos, 2017; Ministerio de Educación, 2014).

Al ciclo del guano le siguió el ciclo del salitre, que comenzó en 1830 hasta 1930 aproximadamente. El salitre se exportaba como fertilizante y como un insumo para la fabricación de pólvora. La explotación de este mineral vino acompañada de

un abrupto poblamiento de la región en la zona de la pampa donde están los depósitos de caliche. Ya en 1914 se registraba la existencia de 118 oficinas salitreras, en las cuales trabajaban 46.470 trabajadores (Memoria Chilena, s.f.a; Tarapacá en el Mundo, s.f.d).

Este ciclo comenzó a decaer durante la gran depresión de 1929. La producción del salitre cayó ostensiblemente debido a la invención e industrialización del salitre sintético, por lo que el salitre natural perdió mercados. En 1960 se cerró la Oficina Humberstone y en 1979 la Oficina Victoria; ambas íconos de la vida pampina en Tarapacá. El período salitrero trajo gran fortuna y apogeo a la ciudad (Tarapacá en el Mundo, s.f.d).

El fin del salitre marcó un período de recesión que duro por casi 30 años. Los obreros de la pampa migraron a la ciudad donde sufrieron desempleo y pobreza; hasta que se impulsó la industria pesquera. La explotación de recursos pesqueros comenzó alrededor de 1959 cuando se crean en la región diversas empresas pesqueras sobre la base de una política estatal de fomento a la pesca para producción de harina y aceite de pescado (Aguirre et al., 2014; Cañon s.f.; Conicyt, 2010). Este ciclo industrial significó para la región nortina una suerte de salvavidas en materia económica; y fue considerado como la continuación del ciclo salitrero en términos de la trascendencia de la industria en el área. Iquique pasó de ser primer puerto salitrero a primer puerto exportador de harina de pescado (Barraza, 2010). Pero las pesquerías comenzaron a declinar por el agotamiento y escasez del recurso produciéndose una crisis total de la pesca en los años noventa (Aguirre et al., 2014).

En 1975 comenzó a funcionar la Zona Franca de Iquique (Zofri S.A.) que le ha dado un nuevo estímulo económico a la región hasta hoy día y ha representado un nuevo fenómeno migratorio (Conicyt, 2010; Guerrero, 1996; Intendencia Región Tarapacá, s.f.).

Actualmente la región basa su economía en la minería de cobre, el comercio en la Zona Franca de Iquique, el turismo, la industria manufacturera y en menor medida la pesca industrial y la agricultura y ganadería (INE, 2009; Intendencia Región Tarapacá, s.f.; Gobierno Regional de Tarapacá, 2008). La región exporta principalmente cobre y hierro, alimentos y recursos pesqueros (INE, 2018c). Las exportaciones de la región en marzo de 2017, alcanzaron a US\$ 233 millones, lo que representa el 4,2% de todas las exportaciones del país (Gobierno Regional de Tarapacá, 2017).

PESCA

La pesca industrial fue la principal actividad económica regional en décadas pasadas debido a la abundancia de los recursos pesqueros, principalmente anchoveta y jurel, pero hoy se encuentra en retroceso debido al fenómeno climático de “El Niño” y la sobreexplotación de los recursos pelágicos a lo largo de la historia (Gobierno Regional de Tarapacá, 2008; Sernapesca, 2016a). La pesca industrial se destina principalmente para la elaboración de harina de pescado y aceite y en menor medida para conservas, congelados y productos frescos enfriados, entre otros (Conicyt, 2010; Gobierno Regional de Tarapacá, 2008; Sernapesca, s.f.a; Servicio de Evaluación Ambiental, s.f.). Más del 80% de la harina de pescado es exportada, mientras el aceite es vendido mayormente (90%) para el mercado nacional (Gobierno Regional de Tarapacá, 2008).

La actividad pesquera industrial regional tiene su centro de operaciones en Iquique, donde se encuentran las plantas industriales y la gran mayoría de los zarpes parten desde el sector del puerto de Iquique (Gobierno Regional de Tarapacá, 2008), siendo el puerto más importante del norte del país y el quinto a nivel nacional, después de San Antonio, Valparaíso, San Vicente y Coronel (Cámara Marítima y Portuaria de Chile, 2017).

La pesca artesanal en Tarapacá, es una de las actividades más antiguas del borde costero y ha girado en función a la abun-

dante riqueza biológica de recursos marinos. Comenzó de manera inicial para la auto subsistencia de familias en torno a las actividades mineras del guano blanco, la sal y la actividad del salitre en la pampa del Tamarugal, quienes en la segunda mitad del siglo XX, con el término de estas actividades, se trasladan a la ciudad de Iquique (Enzo Rojas, com. personal).

Desde los años 60 y 70, se considera a la pesca de orilla, el buceo a pulmón, la pesca artesanal costera y la pesca de altura como una actividad rentable de ingresos familiares tanto en Tarapacá como para el resto del país, con especial énfasis en la extracción diaria de pescados y mariscos por las familias residentes a lo largo de la costa, y un comercio fluido con los habitantes de la pampa tarapaqueña (Enzo Rojas, com. personal).

Desde finales de los años '70, se consolidan frecuentes prospecciones de buzos mariscadores y pescadores artesanales, provenientes principalmente desde la tercera y cuarta regiones, entre otras zonas del país, quienes se trasladan como flotas de artesanales a puntos de trabajo. Desde el año 1992 se conforman caletas bases para el desarrollo de la pesca artesanal en conformidad a la normativa de regulación vigente para la época (Enzo Rojas, com. personal). Actualmente, la pesca artesanal se desarrolla a lo largo de la costa en varias caletas de pescadores, entre ellas Caleta Pisagua, Caleta Riquelme, Caleta Cavancha, Caleta Los Verdes, Caleta Caramucho, Caleta Chanavayita, Caleta Chanavaya, Caleta Río Seco, Caleta San Marcos y Caleta Chipana.

La pesca artesanal basa actualmente su desarrollo en la pesca de anchoveta, caballa, albacora, así como pulpo del norte, erizo, caracol locote, cholga y choro principalmente (Sernapesca, 2016b). También existe pesca de peces litorales de roca, que se capturan principalmente mediante pesca artesanal y pesca deportiva. De acuerdo a los estudios efectuados por la Universidad Arturo Prat, la mayoría de las poblaciones de estos peces litorales se encuentran en una situación de grave deterioro de su abundancia, por lo que se requiere urgentemente implementar medidas para su protección, que involucran el estudio de sus parámetros biológicos y su incorporación a la administración pesquera con el establecimiento de medidas regulatorias para su explotación (tamaños mínimos, vedas, artes de pesca) (La Tercera, 2014; UNAP; 2014).

El sector artesanal de la región experimenta actualmente serias dificultades debido a la sobreexplotación de los recursos bentónicos y de peces litorales, sumado a problemas en la comercialización de sus productos y la baja productividad de sus Áreas de Manejo de Recursos Bentónicos (AMERBs) (Gobierno Regional de Tarapacá, 2008).

La región también desarrolla la acuicultura de mariscos, principalmente ostión, ostra, choro y erizo (Gobierno Regional de Tarapacá, 2008). Sin embargo, las estadísticas de Sernapesca no reportan cosechas de estos mariscos en la actualidad. También hay cultivo de algas *Haematococcus* y spirulina (Sernapesca, 2016c).

AGRICULTURA Y GANADERÍA

El sector agropecuario es una actividad minoritaria en la región, siendo principalmente de subsistencia debido a la aridez de las tierras, aunque existen algunos productos que tienen una alta comercialización y que incluso son exportables como el ajo y el orégano (Gobierno Regional de Tarapacá, 2008).

El PIB Silvoagropecuario de la región, representa el menor aporte en comparación a las otras regiones, aportando el 0,1% del PIB silvoagropecuario nacional (ODEPA, 2017). La Región de Tarapacá posee 2.638 ha de superficie de cultivos y frutales, lo que representa el 0,15% de la superficie nacional dedicada a rubros agropecuarios (INE, 2007b). Los principales cultivos corresponden a cereales como la quinua, hortalizas y frutales, en orden de importancia y también hay ganadería de camélidos en el altiplano (ODEPA, 2017).

La agricultura se ubica de acuerdo a los pisos ecológicos, en el altiplano hay cultivo de quinua, papas y ganado camélido;

en las quebradas hay plantaciones de maíz, ajo, cebolla, zanahoria y betarraga y en la zona de la pampa se producen forrajeras, hortalizas de hoja y ganado caprino (Carevic, 2017a). En los pueblos de precordillera (Quipisca, Huaviña, Camiña), aún se mantienen los antiguos cultivos en terrazas.

La mayor parte de la superficie de cereales está dedicada al cultivo de la quinua en las comunas de Colchane y Pica (Cancosa). Este cultivo es de importancia nacional pues la región concentra el 94,6% de la superficie nacional de quinua (ODEPA, 2017).

En cuanto a hortalizas, los principales cultivos corresponden a choclo, ajo, zanahoria y cebolla. Famosos son el maíz y el ajo de Camiña. La superficie del ajo de Tarapacá es relevante pues representa un 7,2% de la superficie plantada nacional. La agricultura se concentra en las comunas de Camiña, Huara y Pica y en menor medida en Pozo Almonte (INE, 2007b; Ministerio de Agricultura, s.f.a.; ODEPA, 2017).

En relación a la fruticultura, el 94,7% de la superficie frutícola regional se ubica en la comuna de Pica. Los principales frutales corresponden a mango y limón de Pica, con superficies importantes a nivel nacional. La superficie del limón de Pica corresponde al 79,9% de la superficie del país y el mango a un 42,1% de la superficie nacional. Otros frutales son el tangelo, lima, naranjo, guayabo, pomelo, vid, membrillo, níspero, higuera, palto y chirimoyo, entre otros (INE, 2007b; ODEPA, 2017).

Cabe destacar que el limón de Pica de la variedad Swing de la Región de Tarapacá fue reconocido por INAPI en el año 2010 como indicación geográfica, proyecto que contó con la colaboración de FIA. Asimismo, el Gobierno Regional ha dado inicio en 2015 al estudio técnico para obtener el Sello de Origen para los productos ajo de Camiña, mango de Pica y quinua de Colchane (Sello de Origen, 2015).

Con relación a los animales, predomina la crianza de llamas y ovejas, seguido de conejos, cabras y cerdos. El 47% de las llamas y el 15,2% de los conejos a nivel nacional se encuentran en la región (INE, 2007b; ODEPA, 2017). Las llamas se crían en el altiplano, donde se pastorean en los bofedales (Corporación Norte Grande, 2016).

También hay desarrollo incipiente de la agricultura sustentable. Productores de quinua y recolectores de hierbas medicinales de las localidades de Colchane y Cariquima en la Región de Tarapacá, se transformaron en el año 2018, en los primeros agricultores agroecológicos en la macrozona norte. Los agricultores pertenecen a las asociaciones indígenas aymaras Aymar Warmi, Monte Huanapa, Suma Juirá y Juirá Marka. Obtuvieron la certificación del Servicio Agrícola y Ganadero bajo la Ley 20.089, que les permitirá comercializar sus productos con estándares garantizados de calidad y a mejores precios (Cooperativa, 2018; Servicio Agrícola y Ganadero, 2018). Asimismo 3 empresas de Pica han anunciado su compromiso para la certificación orgánica (Gobierno Regional de Tarapacá, 2016).

Finalmente cabe destacar que la región posee recursos genéticos importantes. El INIA ha designado 33 recursos genéticos de Chile de los cuales en el norte del país se encuentran 29 de ellos, como la quinua (*Chenopodium quinua*), kañihua (*Chenopodium pallidicaule*), kiwicha (*Amaranthus caudatus*), maíz (*Zea mays*), achira (*Canna edulis*), ají (*Capsicum baccatum*), rocoto (*Capsicum pubescens*), arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), caigua (*Ciclanthera pedata*), zapallo (*Cucurbita máxima*), pallar (*Phaseolus lunatus*), poroto (*Phaseolus vulgaris*), camote (*Ipomoea batata*), oca (*Oxalis tuberosa*), papa (*Solanum tuberosum sp. andigena*), ulluco (*Ullucus tuberosus*), capulí (*Physalis peruviana*), chirimoya (*Annona cherimola*), guayaba (*Psidium guajaba*), lúcuma (*Pouteria lucuma*), pacay (*Inga feuillei*), palta (*Persea gratissima*), papaya (*Vasconcellea pubescens*), pepino dulce (*Solanum muricatum*), plátano (*Musa normalis*), tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*), tumbo (*Passiflora mollissima*), tuna (*Opuntia sp.*), algodón (*Gossypium barbadense*) (Cubillos

y León, 1995). Muchos de ellos como la kañihua, la arracacha o el ulluco, están en desuso.

Los productos agrícolas se comercializan en el Terminal Agropecuario de Iquique, que es uno de los principales centros de abastecimiento de la ciudad. Allí se puede encontrar una amplia gama de productos que provienen de pueblos del interior como Camiña, Pica, Tarapacá, Soga, Sibaya, Palca, entre otros. También llegan desde el Valle de Azapa vegetales como los porotos verdes y tomates y se encuentran productos traídos de Perú y Bolivia, como camotes, yucas, ullucos, papa lisa y papa chuño (Barraza, 2010).

DIVISIÓN ESPACIAL DEL TERRITORIO, CLIMA, HIDROGRAFÍA Y VEGETACIÓN

DIVISIÓN ESPACIAL DEL TERRITORIO

La Región de Tarapacá se caracteriza por la presencia de tres unidades de relieve: Cordillera de los Andes o Altiplano; Pampa o Depresión Intermedia y la Cordillera de la Costa que se presenta en este sector acantilada (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.).

La Cordillera de Los Andes: Se presenta maciza, alta y volcánica. Su vertiente oriental posee un sector de topografía plana en altura, lo que se ha denominado altiplano, con una altura aproximada de 4.000 metros sobre el nivel del mar. En esta zona se encuentran las comunas de Pica y Colchane y se ubican volcanes y cerros de gran altura como el volcán Isluga (5.550 msnm) y el volcán Olca (5.407 msnm). También se encuentran lagunas y salares como los de Coipasa, Huasco y Coposa y bofedales que son zonas húmedas andinas. La Cordillera de los Andes se caracteriza en esta región por descender hacia el poniente con pendientes poco pronunciadas hasta alturas de 2.500 metros, donde entra en contacto con la pampa (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f., INE, 2009). En esta zona existe una biodiversidad única, dada por la presencia de flamencos, vizcachas, camélidos andinos, como vicuñas, llamas, alpacas y guanacos, entre otros.

La Depresión Intermedia o zona de la Pampa del Tamarugal: Tiene una forma de meseta conformada por material rocoso depositados por los procesos de erosión durante al menos los últimos tres millones de años, motivo por el cual la pampa presenta una topografía muy regular, que se ve interrumpida por quebradas como las de Chacarilla, Tana y Tarapacá y cursos de agua intermitentes (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.). Las zonas entre quebradas se llaman pampas siendo la de mayor extensión la Pampa del Tamarugal que posee un ancho de 40 km y su altura es de 1.200 msnm (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; Tarapacá en el Mundo, s.f.e).

La pampa está ubicada en una zona de desierto absoluto con la ausencia casi total de lluvias, pero aún así se pueden encontrar formaciones boscosas. Esta zona antiguamente poseía extensos bosques naturales o tamarugales, los que le dieron nombre de Pampa del Tamarugal. De hecho aún es posible encontrar poblaciones naturales o “bosque nativo” de tamarugo en algunas zonas de la localidad de La Huayca y en la parte norte del Salar de Llamara. Estos árboles fueron explotados como combustibles durante los tiempos del salitre hasta reducir considerablemente su población. Sin embargo, en los años 30, Luis Junoy, un empresario salitrero, reforestó por su propia cuenta los alrededores de La Huayca con tamarugos y algarrobos. Posteriormente el Estado chileno continuó esta obra durante los años '60 y '70, estableciendo más de 20.000 hectáreas de plantaciones de tamarugo y algarrobo, con un objetivo silvopastoril, es decir, para establecer una actividad ganadera de razas ovinas y caprinas basada en la alimentación a partir de los frutos y hojas de esta especie. Esta sería la plantación forestal más grande del norte del país (Corporación Nacional Forestal, s.f.; Tarapacá en el Mundo, s.f.e).

Esta área posee numerosos salares como los de Pintados, Bellavista y Llamara con presencia de cloruros y otras sales. También se encuentran importantes depósitos de nitrato y yodo, explotados como yacimientos de salitre desde la época de la Colonia. En esta zona se insertan las comunas de Huara y Pozo Almonte, y estuvo poblada por numerosas oficinas

salitreras, cuyos vestigios forman parte del patrimonio cultural de la región (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.e).

También destacan en la zona de la pampa, importantes sitios arqueológicos, como los geoglifos de Cerros Pintados que presentan formas humanas, de animales y geométricas. Asimismo se pueden encontrar las aldeas Formativas de Ramaditas y Guatacondo en la quebrada de Guatacondo y las aldeas de Pircas y Caserones en la quebrada de Tarapacá (García et al., 2014).

La Cordillera de la Costa: Esta cordillera se presenta alta y abrupta, limitando la influencia oceánica hacia el interior. Se eleva hasta los 2.500 msnm, alcanzando un ancho promedio de 40 km. Tiene forma de acantilado amurallado que cae al mar desde una altura aproximada de 300 metros. También presenta planicies litorales muy angostas, de no más de dos kilómetros de ancho, que permiten el emplazamiento de la ciudad de Iquique. En el relieve costero destaca el cerro Mejillones con 1.673 metros. En la costa se ubican playas de aguas cálidas entre ellas Playa Cavanha, Playa Blanca y Playa Los Verdes (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; Educarchile, s.f.; INE; 2009).

CLIMA

La Región de Tarapacá presenta un clima desértico, con cuatro subtipos climáticos que son los siguientes:

Clima desértico costero nuboso: Este clima se localiza en toda la costa de la región. Se caracteriza por presentar abundantes nieblas matinales, fenómeno denominado “camanchaca”, producto de la corriente fría de Humboldt; con ausencia prácticamente total de precipitaciones. Este subtipo climático presenta una temperatura media anual de 18,1°C con escasa oscilación térmica diaria entre el día y la noche a lo largo del año (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; Educarchile, s.f.; INE, 2007a, 2009).

Clima desértico interior: El clima desértico interior se localiza sobre los 1.000 metros de altura en la zona de la pampa. No recibe influencia oceánica costera, por lo que se caracteriza por su extrema aridez, donde las precipitaciones anuales son de 0 mm. Las temperaturas medias alcanzan a 18°C pero presentan una amplia oscilación térmica, siendo muy altas durante el día (30°C aproximadamente) y muy bajas en la noche (0°C aproximadamente). La extrema aridez favorece la limpieza de los cielos que son despejados y con mucha luminosidad. La humedad relativa en promedio es de 50% (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; Educarchile, s.f.; INE, 2007a).

Clima desértico marginal de altura: En la zona cordillerana, al interior de la región por sobre los 2.000 m de altura, se presenta el clima desértico marginal de altura. Las temperaturas son más bajas alcanzando un promedio anual de 10°C y presenta precipitaciones en los meses de verano producto del invierno boliviano o invierno altiplánico, que fluctúan entre 50 y 100 mm anuales. Este fenómeno es provocado por masas de aire húmedo provenientes de la cuenca amazónica. Las lluvias favorecen la presencia de una incipiente vegetación estacional (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; Educarchile, s.f.; INE, 2007a, 2009).

Clima de estepa de altura: Se presenta en el altiplano por sobre los 3.500 metros de altura. Las precipitaciones son más abundantes y alcanzan a 300 mm de agua caída en el año, siendo más abundantes durante el verano como consecuencia del “invierno altiplánico”. La temperatura no sobrepasa los 5°C y existe una oscilación térmica de gran amplitud (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; Educarchile, s.f.; INE, 2007a).

HIDROGRAFÍA

Las condiciones climáticas de extrema aridez que presenta la región, determinan una escasa disponibilidad hídrica. La

región se caracteriza por la presencia de cursos de agua esporádicos y endorreicos, es decir que no desembocan al mar pues desaparecen por infiltración y evaporación (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2007a).

La zona altiplánica cuenta con mayores recursos de agua, debido al aumento de precipitaciones en verano y a la presencia de nieves cordilleranas en las cumbres volcánicas. Los principales ríos son Isluga, Cariquima y Cancosa, los cuales pertenecen al sistema endorreico y drenan sus aguas hacia Bolivia (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2007a, 2009). En esta zona, en las mesetas ubicadas sobre los 3.800 metros de altura, se forman humedales de altura llamados bofedales. Estos almacenan aguas provenientes de precipitaciones, deshielo de glaciares, de vertientes, ríos, lagunas y principalmente afloramientos superficiales de aguas subterráneas de poca profundidad y son ricos en vegetación nativa (Corporación Norte Grande, 2006).

En la zona de la pampa, la mayor parte son cursos de agua endorreicos o en sistema de cuencas cerradas, siendo los más conocidos, las Quebradas de Tana, Tarapacá, Aroma, Guatacondo, Chiza y Chacarilla, entre otras. Las quebradas de Tarapacá y Guatacondo drenan hacia depresiones y salares interiores, en tanto la quebrada de Tiliviche llega al mar (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2007a).

En la Pampa del Tamarugal existe una importante napa freática de aguas fósiles que permite la existencia de los bosques naturales de tamarugos y de aquellos plantados durante la primera mitad del siglo XX (Geografía de Chile, 2010).

VEGETACIÓN

La vegetación de la Región de Tarapacá se relaciona con el clima y la disponibilidad de agua. La falta de agua, las fuertes temperaturas y las amplitudes térmicas marcan un tipo de vegetación muy escasa con especies que son capaces de soportar la aridez del desierto (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.).

La región presenta diferentes tipos de vegetación de acuerdo a la unidad de relieve.

En la costa, donde se producen características más favorables debido a la influencia oceánica, predominan las hierbas y los pastos de carácter efímero que crecen en los periodos de mayor humedad en el invierno. También hay presencia esporádica de pequeños arbustos especialmente chilcas (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2007a).

En la Cordillera de la Costa se desarrolla una vegetación de arbustos xerofíticos, cactáceas y algunas hierbas de crecimiento invernal y primaveral. Entre las cactáceas destacan el copao, el quisco y algunos tipos de tunas; los arbustos más abundantes son el lechero, la manzanilla silvestre y el rabo de zorro. Entre las hierbas se tiene la lechuga silvestre, la malvilla y el vinagrillo (INE, 2007a).

En la pampa no existe presencia de vegetación debido a la ausencia total de lluvias, a excepción de pequeñas áreas donde la influencia litoral se hace sentir. Se pueden observar algunas cactáceas, hierbas, arbustos y subarbustos, que por lo general son achaparrados, enmarañados y de ramas y troncos retorcidos. En algunos lugares el nivel de las aguas subterráneas se encuentra más cerca de la superficie permitiendo el desarrollo de algunas especies vegetales arbóreas, como el tamarugo, el algarrobo, el chañar, el molle o pimiento y arbustos como el cachiyuyo, la retama y la brea adaptadas para resistir las condiciones desérticas y salinas del suelo (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2007a; Tarapacá en el Mundo, s.f.e).

La zona pre-andina, entre los 1.000 m y 2.600 m de altitud, presenta una vegetación de tipo xerofítico, donde predominan cactáceas columnares, como el cactus candelabro, tunillas y algunos arbustos tales como el lechero. También hay presencia

de arbustos pequeños y espinosos, que en épocas de lluvias se alternan con una cubierta herbácea conocida como jaral. A mayor altura, en la faja que dispone de una mayor cantidad de precipitaciones, hay arbustos que forman un matorral de 1 a 2 metros de altura con hojas y ramas resinosas de copa muy cerrada de color verde oscuro que se conoce como tolar, con las especies tola, tolilla y tola hembra, y el piso está cubierto de hierbas y pequeños arbustos (INE, 2007a).

En el sector de la zona altiplánica, donde hay mayor abundancia de precipitaciones en verano, se permite el desarrollo de una cubierta vegetal muy rala de gramíneas de tallos delgados y flexibles formando champas y los coirones (Biblioteca del Congreso Nacional, s.f.; INE, 2007a).

ECOSISTEMA MARINO COSTERO (*Enzo Rojas, com. personal*)

El borde costero de Tarapacá se caracteriza por poseer una geografía continua, que dada su forma, queda completamente expuesta a los vientos predominantes sur-suroeste (Strub et al., 1998; Thomas et al., 1994), permitiendo generar un ecosistema marino cálido-templado denominado margen oriental del Pacífico sudeste (18,4 a 41°S). Este borde incluye ecosistemas costeros de surgencia y de bahías (Camus, 2001; Ojeda et al., 2000) los que permiten el establecimiento de especies típicas de peces que habitan la costa a lo largo de los 18-40° S., y en donde para la zona norte, se establecen típicamente las mayores variedades de especies animales concentrados en el sector marino costero y en aguas de baja profundidad en comparación con la zona sur del país (Brattström y Johanssen, 1983).

Este tipo de distribución de los peces, se encuentra modelado oceanográficamente por el sistema de corrientes de Chile y Perú, que influye en la costa de la Región de Tarapacá, el que se caracteriza por la alta productividad biológica (plankton y peces pelágicos) de sus aguas (Mackas et al., 2005; Robles et al., 1980). Esta riqueza es el resultado de eventos de surgencia costera de carácter permanente, los cuales fertilizan la capa fótica (capa donde penetra la luz solar) por el ascenso desde el fondo de aguas frías, ricas en nutrientes y bajas en contenido de oxígeno, permitiendo que los productores primarios incorporen los compuestos necesarios para realizar el proceso de fotosíntesis (Escribano y Morales, 2004). El sistema costero también se encuentra expuesto a frecuentes “anomalías” oceanográficas y atmosféricas como por ejemplo los eventos de El Niño y La Niña (Ojeda, et al., 2000).



Fotografía: Marco Toro

CAPÍTULO II
HISTORIA Y ALIMENTACIÓN EN LA
REGIÓN DE TARAPACÁ

La Región de Tarapacá ha pasado por muchos periodos históricos que han gestado la identidad de los habitantes de la región como asimismo su forma de alimentarse. Daremos una breve reseña de esas etapas históricas y de los sistemas alimentarios en cada una de ellas. Es necesario especificar que desde la antigüedad, se ha llamado Tarapacá al territorio comprendido entre la quebrada de Camarones y el río Loa (Hidalgo, 1988).

PREHISTORIA

Durante la prehistoria, la Región de Tarapacá no era una región desértica como hoy, sino al contrario, había ríos, extensos bosques y ciénagas. Cerca de Pica, en el sector de Quebrada de Chacarilla, un grupo de paleontólogos norteamericanos encontraron el año 1962 numerosas huellas de dinosaurios que habitaron el Norte Grande. Las huellas datan de la era geológica Jurásico Superior-Cretácico Inferior, con una data aproximada de entre 150 y 100 millones de años. La región albergó al menos cuatro especies de dinosaurios (Consejo de Monumentos Nacionales de Chile, s.f.).

PRIMEROS HABITANTES: CAZADORES, PESCADORES Y RECOLECTORES

Miles de años después, al final de la era glacial, comenzó el poblamiento humano en la región. En ese tiempo, la región albergaba ricos recursos de flora y fauna en los altiplanos andinos, con grandes lagos, ríos caudalosos, bofedales y estepas forrajeras y el nivel del mar estaba 150 metros más abajo. Las temperaturas eran más bajas y las lluvias en la cordillera ocurrían con una mayor frecuencia. Algunos de los salares eran entonces lagos rodeados de una vegetación de estepa (Arévalo y Véliz, 2008; El Nortino, 2012; Núñez, 2002).

Esto atrajo a los primeros habitantes, que arribaron a Tarapacá cerca de los 8000 años a.C., los que provenían del noreste asiático (Museo Arqueológico San Miguel de Azapa, 2012). Eran grupos de cazadores que habitaron los sectores de los lagos, entre ellos los actuales salares de Huasco y Coposa y en la estepa altiplánica. Allí se han encontrado puntas de lanzas, restos de animales y conchas traídas de la costa. Estos grupos nómades se movían en tierras altas y bajas, ocupando distintos ambientes donde conseguían sus alimentos. Dichos ambientes incluían los lagos interiores, las quebradas, donde destaca la quebrada de Tarapacá, los bosques de algarrobos y tamarugos y la costa (El Nortino, 2012; Núñez, 2002).

En esa época, los grupos se alimentaban de la caza de camélidos silvestres (llamas, guanacos, vicuñas), tarucas, suris, vizcachas, huevos de aves, raíces comestibles, como también de la recolección de vainas dulces de algarrobos y chañares y de productos marinos (moluscos, peces, algas) (Arévalo y Véliz, 2008; Núñez, 2002).

Para su supervivencia utilizaban piedras, huesos y trozos de madera con las que confeccionaban sus utensilios. Posteriormente comenzaron a procesar las vainas para producir harina. Cerca de los 5000 a.C. a 2000 a.C. ya se encuentran artefactos de moliendas (Núñez, 2002).

Estos grupos vivían primero en cuevas, luego en viviendas livianas y más adelante se establecieron en campamentos a lo largo de la quebrada de Tarapacá, con estructuras familiares para la elaboración de herramientas de faenamiento de la caza y de molienda, para cocinar sus alimentos y para el descanso nocturno, que datan entre los 2830 y 1960 a.C. (Núñez, 2002).

También en la costa de Tarapacá se instalaron grupos humanos que sobrevivieron con los recursos del mar y se ubicaron en áreas de afloramientos de aguas dulces. Eran cazadores, recolectores y pescadores del litoral y formaban pequeñas tribus nómades que vagaban por el área costera. No hay claridad respecto a su origen, habiendo cierta evidencia arqueológica que indica que provenían de grupos costeros del norte del continente o del altiplano chileno (Museo Arqueológico San Miguel de Azapa, 2012).

El poblamiento de la costa se realizó entre los 4000 a los 3000 a.C. (Guerrero, 1996). La existencia de conchales (restos marinos) encontrados, por ejemplo frente en Pisagua, Iquique, Caleta de Caramucho, Los Verdes y Punta de Lobos por los 4000 a.C., dan cuenta de la presencia de estos grupos. Ocupaban la costa y los oasis del interior viviendo de la explotación de peces, mariscos, mamíferos marinos, tortugas, aves marinas y de la caza terrestre de camélidos como guanacos. Usaban anzuelos de concha, morteros de piedra, arpones y cuchillos de piedras, entre otras herramientas (Núñez, 2002).

También la costa de Tarapacá fue poblada por pescadores de la Cultura Chinchorro que se originaron cerca de los 7000 a.C. Estos habitantes desarrollaron una cultura que momificaba a sus muertos. Su nombre proviene de la playa Chinchorro en Arica donde fueron descubiertas las primeras momias, siendo éstas más antiguas que las egipcias. Habitaron la costa del desierto de Atacama desde Ilo en Perú hasta el río Loa en la Región de Antofagasta en Chile, sin embargo, establecieron su núcleo en Arica y en la desembocadura de los valles de Azapa y Camarones. Restos de estos pescadores se han encontrado en Pisagua, Bajo Molle, Patillo, Cañaño, Punta de Lobos y otras caletas al sur de Iquique que datan de los 4000 a los 3000 años a.C. (Arévalo y Véliz, 2008; Núñez, 2002; Olmos y Sanhueza, 1984). Ellos mostraron un mayor grado de especialización en el uso de recursos de mar y de tecnologías. Su alimentación era marítima e incluía moluscos, peces, mamíferos de mar y se suplementaba con fauna de tierra, aves de mar y de tierra (palomas, perdices, avestruces, parinas, taguas y guallatas) y recolectaban frutos silvestres de la Pampa del Tamarugal (algarrobo y chañar) (Hidalgo, 1988; Núñez, 1974; Olmos y Sanhueza, 1984).

Actualmente, a los distintos grupos de pobladores costeros prehispánicos, se los conoce como changos. De acuerdo a Latcham (1910), esta denominación es más bien un nombre genérico y no describe una raza o pueblo en particular. La primera mención de este nombre se encuentra de un libro español de 1835 que describe las razas americanas (Latcham, 1910).

AGRICULTURA Y GANADERÍA

El inicio de la agricultura y ganadería en Tarapacá se dio hacia el año 1000 a.C donde los primeros pobladores se convierten en productores de alimentos. Este proceso comienza en las tierras interiores y se extiende hacia las regiones litorales. El desarrollo de la agricultura fue resultado del contacto con otros grupos culturalmente más avanzados de los actuales territorios de Perú y Bolivia (Guerrero, 1996; Hidalgo, 1988). Grupos del Lago Titicaca tomaron contacto con los grupos de Tarapacá y trajeron la agricultura de tubérculos como la papa, oca, ulluco, y granos resistentes al frío como la quinoa, kañigua y el tarwi (Arévalo y Véliz, 2008). Entre los 1500 y 400 a.C. empiezan a cultivar maíz lo que se comprueba con la presencia de restos de maíz en los valles y oasis bajos de Tarapacá y Tiliviche (Núñez, 2002).

La actividad agrícola les dio una mayor seguridad alimentaria a los pobladores antiguos los que también seguían dependiendo de la colecta de vainas silvestres. Para realizar la agricultura, los grupos se trasladaron a los valles cercanos a los cursos de aguas donde formaron campamentos estacionarios o aldeas, llamadas formativas porque formaron los primeros brotes de vida sedentaria o estable (Arévalo y Véliz, 2008; Guerrero, 1996; Núñez, 2002). Estas aldeas se establecieron en las zonas de precordillera, la depresión intermedia y en la costa en la desembocadura de las quebradas (Guerrero, 1996). Los sitios más explotados agrícolamente fueron las Quebradas de Camiña, Aroma, Tarapacá, Guatacondo, y los Oasis de Pica y Quisma (Hidalgo, 1988). El cultivo predominante era el maíz, seguido de calabaza y porotos. En tanto en el altiplano se producía quinoa y papas (Hidalgo, 1988).

Algunas de estas aldeas han sido estudiadas realizándose importantes excavaciones arqueológicas para conocer las costumbres de estos pobladores antiguos, entre ellas, las aldeas de Tiliviche, Pircas, Caserones, Guatacondo y Ramaditas (García et al., 2014). Una importante aldea formativa fue la de Caserones, en la quebrada de Tarapacá, que se ocupó entre los 400 a.C. y los 800 d.C. y contenía murallas defensivas y núcleos habitacionales (Núñez, 2002). Estuvo emplazada cerca de bosques de algarrobos de la pampa, y se enfocó en el cultivo, almacenamiento e intercambio con la costa. Entre

los restos de cultivos encontrados se encuentra el maíz, poroto, pallar, zapallo, papa, quinua, maní, ají y algodón. También consumían productos silvestres como el algarrobo, el chañar, el molle y el pacay; pescados traídos del litoral y además utilizaban el algodón, la tatora y el tamarugo para otros usos. Hacían molienda de maíz y algarrobo y acumulaban reservas de harinas que se transportaba a otros asentamientos altos y bajos (García y Uribe, 2012; Núñez, 2002).

Los grupos establecidos en Caserones, se desplazaban con sus recuas de llamas entre los distintos pisos ecológicos, hacia los campamentos de la costa y subían al altiplano a cazar (Núñez, 2002). En este periodo se comenzó a explotar el guano de las aves costeras en Pisagua e Iquique (Ique Ique en aymara) para fertilizar las siembras del interior (Hidalgo, 1988).

En cuanto a la ganadería, los pobladores comienzan la domesticación de los camélidos andinos. La llama fue posiblemente el primer animal que domesticaron los habitantes originarios de Tarapacá proveniente de la domesticación del guanaco, hace alrededor de 4400 años (Marín et al., 2007). Con la crianza de llamas, se hizo más estable la dieta de carnes, las usaban además como animal de carga, su cuero y lana para abrigo, los huesos para utensilios y sus desechos para fertilizantes. Para usar su lana debieron desarrollar nuevas técnicas de esquila, hilado y textilera (Núñez, 1993). La domesticación de la alpaca, por otra parte, habría sido posterior a la llama; a partir de poblaciones de vicuñas locales, las que se utilizaron preferentemente por su delicada lana (Marín et al., 2007). También hay evidencia de domesticación de cuyes en Tiliviche (cerca de Camiña), mamífero de rápida reproducción que les otorgaba una fuente segura de proteínas (Núñez, 1986).

Los pueblos formativos del altiplano, por otra parte, ocuparon tierras altas con más lluvias y climas más fríos y se dedicaron sobre todo a la crianza de llamas junto a cultivos de papas y quinua. Por los 400 a.C. se encontró en Isluga cultivos en terrazas en lo que será en el futuro la tierra de los aymaras (Núñez, 2002). Estos mundos altos, intermedios y bajos, permanecieron conectados por las caravanas.

PERIODO DEL IMPERIO TIWANAKU

Durante el 400 d.C. se produce la expansión de la cultura Tiwanaku proveniente del Lago Titicaca en Bolivia, hacia los territorios actuales del norte de Chile, Perú y noreste de Argentina. En ese tiempo, esta cultura altiplánica ya interactuaba con la red de caravanas de Arica y Parinacota y del pueblo tarapaqueño, en los distintos pisos ecológicos, altiplano, precordillera y costa. Su expansión se realiza en un escenario de reforzar alianzas, más que de conquista de territorios con el fin de establecer una red de intercambios de productos para una complementariedad económica e integración de los poblados de los distintos pisos ecológicos (Arévalo y Véliz, 2008; Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008; Núñez, 2002).

Bajo la influencia Tiwanaku, se desarrollan aún más las caravanas de llamas que recorrían extensos territorios con distintos productos que permitían que las comunidades de lugares distantes pudieran tener acceso a ellos. Esta cultura también introdujo sus creencias religiosas y sus dioses y ritos en los pueblos que influenció. En Tarapacá su influencia se evidencia en lugares como Pisagua, la costa sur de Iquique, Tarapacá, Pica y otros asentamientos locales (Núñez, 2002).

La agricultura tuvo un mayor desarrollo con la construcción de terrazas en las laderas de los cerros, obras de regadíos, aldeas fortificadas o pukaras. Entre ellas tenemos las fortalezas de Chusmisa, Mocha e Isluga. En el altiplano de Tarapacá se producía papas, chuño, oca y quinua y había crianza de camélidos, para carne y charqui y en la precordillera se cultivaba maíz, camote, calabazas, ají, zapallo y porotos, entre otros cultivos, y de la costa se traían peces, moluscos, crustáceos y algas (Arévalo y Véliz, 2008; Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008; Guerrero, 1996).

La influencia Tiwanaku terminó después de un largo periodo de sequía. Sin embargo, en ese tiempo, los pueblos tarapaqueños ya habían logrado una mayor consolidación de su desarrollo sin dependencia de otros centros de poder fuera de

la región (Arévalo y Véliz, 2008; Núñez, 2002).

SEÑORÍOS AYMARAS

La desarticulación del imperio Tiwanaku, permitió el desarrollo de reinos o cacicazgos locales llamados señoríos aymaras, entre el 900 y 1450 d.C. En Tarapacá se establecieron señoríos en Pica, San Lorenzo de Tarapacá, Chiapa, Sibaya, Guaviña, Cariquima, entre otros. Hay evidencias de este periodo en el complejo cultural Pica-Tarapacá, que abarcaba la población del Oasis de Pica y de la Quebrada de Tarapacá (Camiña, Tarapacá, Guatacondo), donde existió un mayor desarrollo de la agricultura, obras de regadíos como canales, presencia de terrazas de cultivo, aldeas más desarrolladas y yacimientos funerarios (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008; Núñez, 2002).

En este complejo cultural, practicaban una economía agrícola de oasis, con cultivos de maíz, ají, porotos, zapallos y algodón. Consumían además chicha de maíz, palomitas de maíz (polulos), masas de harina de maíz y quinua, harina de algarrobo, como también alimentos silvestres como parinas, palomas, algarrobo, chañar, molle y pacay. También se alimentaban de pescado seco y recursos pesqueros de la costa. Practicaban la silvicultura aprovechando la Pampa del Tamarugal (Núñez, 2002; Villagrán et al., 2003).

Las caravanas les dieron acceso a especies exóticas. En Pica y en la Quebrada de Tarapacá, existe evidencia de la presencia de especies como papagayos, simios, semillas de *huayruros* (*Ormosia spp*) y coca. Esta cultura se caracterizó por fuertes excedentes de alimentos que llevo al desarrollo de lugares de almacenamiento y técnicas de conservación; donde los alimentos se secaban, salaban o se hacían harinas (Núñez, 2002).

Los reinos mantuvieron activos intercambios con otros asentamientos del territorio, mediante caravanas de llamas (Villagrán et al., 2003). Las comunicaciones eran a través de senderos señalados por geoglifos o figuras marcadas en los cerros que guiaban a los caravaneros. Aún permanecen estos geoglifos en Pintados, Alto Patillo, Sonoral, la bajada a Iquique y la bajada a Pisagua (Núñez, 2002).

EL IMPERIO INCA DEL TAWANTINSUYU

Los señoríos aymaras se vieron enfrentados a conflictos y relaciones de guerra entre ellos lo que facilitó la expansión de los incas del Perú (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008). La invasión inca ocurrió hacia el año 1450 d.C. (Guerrero, 1996; Núñez, 2002). El imperio duró hasta el 1535 d.C. y abarcó a todos los Andes, desde la parte sur de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, norte y centro de Chile y la parte noroeste de Argentina (Arévalo y Véliz, 2008). Tawantinsuyu significa “las cuatro regiones juntas”, pues el imperio estaba dividido en cuatro regiones o suyos (Chichasuyo, Kuntisuyo, Antisuyo y Collasuyo) (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008). La capital del imperio fue la ciudad de Cuzco en el Perú y su idioma era el quechua.

Chile formó parte de Collasuyo, o parte sur del imperio, que abarcó todo el norte y la parte central de Chile hasta el río Maipo (Arévalo y Véliz, 2008; Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008).

El dominio inca fue económico y político, no militar. Los incas conquistaron los reinos aymaras de Tarapacá y los reorganizaron bajo el poder de autoridades incas. Les entregaron la administración del territorio a los reinos aymaras pero designaron un cacique de origen local que debía responder a las obligaciones impuestas por el inca (Arévalo y Véliz, 2008). Los centros de poderes locales como Pica y Tarapacá, fueron ocupados de forma pacífica a través de pactos, controlándose así la riqueza de los señoríos aymaras y el tráfico preexistente de bienes económicos y de minerales como la plata de Huantajaya (Núñez, 2002). Los incas les impusieron el tributo del guano, la sal y el pescado seco. También existía el tributo del trabajo, debían cultivar las tierras del Inca, entregar sus productos a los almacenes fiscales, construir

caminos y hacer el servicio militar, entre otros (Bermúdez, 1987).

Los incas también introdujeron su cultura y su sistema religioso. Sin embargo, dado que la ocupación duró por un tiempo breve (cerca de 80 años), esto implicó que los aymaras no perdieran completamente su cultura, idioma e identidad local (Arévalo y Véliz, 2008).

En Tarapacá existieron importantes asentamientos Incas, como Incaguano, Collacagua, Collahuasi, Miño y Tarapacá viejo. Este último fue el asentamiento inca más importante de la quebrada de Tarapacá, donde había intercambio con tierras altas y la costa, desarrollo de ganadería y minería. Las excavaciones en esta quebrada, indican la presencia en esa época de algarrobo, maíz, coca, camélidos, mamíferos, cánidos, roedores, aves, moluscos y peces. Entre los moluscos se identificaron choros, cholgas y ostión del norte (Uribe et al., 2012).

Los incas, al igual que los aymaras, organizaron la producción de diversos productos, tanto de la costa, sierra y altiplano, para poder redistribuirlos a pueblos que no tenían acceso a otras regiones. Para ello, construyeron caminos longitudinales que unían Perú y Chile, llamados los Caminos del Inca. Hay evidencias de un camino en la parte alta de la cordillera llamado Camino Interior y el Camino de la Costa que pasaba al pie de las quebradas por los oasis bajos desde Arica a Quillagua, para el traslado de productos y también de minerales (Bermúdez, 1987; Núñez, 2002). También aumentaron los trabajos mineros, entrando en producción yacimientos de Ocharaza, Paguanta, Yabircoya, Challacollo, Huantajaya, Chanavaya y Paiquina (Hidalgo, 1988).

Durante el periodo inca se mejoran las explotaciones agrícolas y se introdujeron nuevas técnicas de cultivo y de regadío, como las cochas donde se acumulaba agua de lluvia para regar, los camellones o terrenos elevados de cultivos separados por canales y los andenes o terrazas que rellenaban con tierra vegetal que era contenida con muros de piedra o pirkas. Estas técnicas permitieron incrementar la productividad de los cultivos y mitigar los riesgos ambientales a fin de disminuir las variaciones climáticas anuales y así acrecentar la seguridad alimentaria (Kendall y Rodríguez, 2009). Dichas terrazas persisten hoy en día en los pueblos de precordillera, y aunque su utilización es marginal, los agricultores las van reacondicionando año tras año. En esta época se empieza a usar el caliche de la pampa salitrera como fertilizante (Hidalgo, 1988).

La economía inca basada en la agricultura y ganadería, se caracterizó por aclimatar y domesticar numerosos cultivos y animales, aumentando la variedad de su alimentación. Se ha identificado más de 70 productos vegetales y 14 tipos de animales que ellos consumían. Se cultivaron muchas variedades de papas en las zonas altas de los Andes, con las que preparaban diferentes tipos de chuño; también producían otros tubérculos como la mashua, el ulluco, la oca, el camote, la yuca, la mandioca y la maca (Gutiérrez, 1967; Olivas, 1996, 2001).

El maíz era el cereal más consumido, como hervido o tostado, en pan de maíz y con él también se elaboraba chicha. Otros cereales usados eran quinua, kiwicha o amaranto, y cañihua. También cultivaban frijol, zapallo, ají, rocoto, maní, tomate, calabaza, palta, algodón, y frutas como la lúcuma, guayaba, tuna, paca, tumbo, tarwi, chirimoya, una variedad de ciruela, mora silvestre y varias hierbas aromáticas que utilizaban como condimento, sobre todo el ají (Gutiérrez, 1967; Olivas, 1996, 2001).

Las técnicas culinarias incluían el secado, tostado, salado, la molienda, la fermentación, el asado, el congelado, entre otros. La base de la alimentación de los incas y las poblaciones locales de esta región fueron la papa y el maíz, complementados con carne de llama y alpaca, pescado fresco o seco. Los platos típicos incluían la guatia o watya (alimentos cocidos bajo tierra), la pachamanka (cocción con piedras calientes), el maíz tostado o cancha, el mote de maíz, el charqui de carne o de pescado, la pataska o mote de maíz pelado con ceniza, la pisancalla o palomitas de maíz, el pesque o potaje

de quinua, la lawa o sopa espesa de maíz o quinua, los uchus o guisos picantes, entre otros. También envolvían alimentos en hojas como las humintas o humitas y los tamales (Olivas, 2001). La bebida nacional era la chicha pues los incas no consumían agua (Gutiérrez, 1967; Olivas, 1996, 2001).

Actualmente, la etnia quechua es la segunda etnia predominante en Tarapacá después de la aymara (INE, 2018a, b). Existen comunidades quechuas en Quipisca, Iquiuca, Mamiña, Huatacondo, entre otras. Sus representantes han estado haciendo esfuerzos para la visibilización del pueblo quechua en la región, revitalizar su identidad, cultura y lengua ancestral. Señalan que sufrieron un proceso que denominan de “aymarización”, donde todos los territorios se habrían reconocidos como aymara (CONADI, 2018; Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, 2017). La ciudad de Pica conserva su nombre quechua Picay, que significa lugar en que se cosecha o coge flores y frutas (Bermúdez, 1987).

LA CONQUISTA ESPAÑOLA

La llegada de Cristóbal Colón a América, el 12 de octubre de 1492, impulsó el proceso de conquista al resto de los territorios. Las primeras tierras conquistadas fueron República Dominicana y Haití. Después tomaron México, Centro América y se dirigieron hacia el sur. Francisco Pizarro conquistó el Perú derrotando al inca Atahualpa en Cajamarca en 1532, luego ocuparon Cuzco y en 1535 se fundó Lima en la costa peruana, donde se estableció el nuevo Virreinato del Perú.

El primer europeo que pisó Tarapacá fue Gonzalo Calvo de Barrientos, llamado el desorejado, al que Francisco Pizarro hizo cortar una oreja por causa de un hurto. Este pidió a Atahualpa, que junto a su mujer indígena, le enviase a alguna parte remota de su reino. En esas circunstancias, viajó al sur en 1533 pasando por Pica unos días donde descansó y adquirió provisiones siguiendo su camino hasta Aconcagua (Daponte, 2000).

A partir de 1535, comenzaron las primeras incursiones de los españoles a Chile donde conocieron la cultura de Tarapacá y Pica y los grupos de pescadores y recolectores en el litoral nortino. En 1536, Diego de Almagro en su camino de regreso al Perú desde la zona central de Chile, pasa por Tarapacá y Pica. Algunos miembros rezagados de su tropa llegaron poco después al Oasis de Pica y decidieron quedarse de forma permanente atraídos por el clima y sus frutas. El Oasis de Pica fue el primer lugar de Tarapacá donde se asentaron colonos españoles (Daponte, 2000).

El territorio de Tarapacá fue entregado a los españoles a través de dos encomiendas importantes, la de San Lorenzo de Tarapacá y la de Pica. En 1540, el gobernador del Perú, Francisco Pizarro otorgó una extensa encomienda a Lucas Martínez de Begazo, en compensación por su ayuda en la conquista del Perú. Esta abarcaba los territorios del actual Perú (Moquegua y Tacna), la actual Región de Arica y Parinacota y Tarapacá hasta el río Loa, junto con los indígenas que poblaban dichos territorios (Advis, 1990; Bermúdez, 1987; Núñez, 2002). Esta encomienda fue llamada de Tarapacá y abarcó la parte norte de la provincia. También Pizarro otorgó una segunda encomienda en territorio tarapaqueño a Andrés Giménez llamada la encomienda Pica/Loa en la parte sur de la provincia (Advis, 1990).

El sistema de encomiendas llega a su fin cuando en 1542 el rey de España conforma el Virreinato del Perú que abarcaba un extenso territorio que se fue reduciendo con el tiempo, el cual incluyó a Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, parte de Argentina y Chile. Su capital se ubicó en Lima. El virreinato estableció corregimientos para la administración de territorios poblados con indígenas. Así, en 1565, la Región de Tarapacá, junto con Tacna y Arica, pasaron a formar parte del Corregimiento de Arica (Bermúdez, 1987; Hidalgo, 1988). La provincia debía pagar tributo a los españoles en pescado salado y seco y además de guano (Arévalo y Véliz, 2008).

La conquista española introdujo elementos de la cultura europea que alteró profundamente los usos y costumbres andinas (Arévalo y Véliz, 2008). La dominación española se asentó en los valles donde ejercieron dominio sobre los aymaras.

En la costa, los poblados indígenas sufrieron la explotación hispana del guano y del pescado seco, siendo los changos la principal mano de obra para estas actividades, lo que permitió el desarrollo paulatino de los puertos de Pisagua e Iquique (Guerrero, 1996).

Los españoles se enfocaron primeramente en la extracción de metales preciosos de las minas regionales. Iniciaron la explotación de la mina de plata de Huantajaya en 1556, donde se obligaba a los indígenas a trabajar. Muchos de ellos se refugiaron en zonas alejadas del altiplano de Tarapacá para evitar estos abusos (Hidalgo, 1988). Iquique pasó de ser una pequeña aldea de pescadores, a convertirse en puerto de desembarque de los trabajadores y productos que requirió la actividad minera (Donoso, 2003; Memoria Chilena, s.f.b). Para el desarrollo de los trabajos mineros se hizo necesario contar con suministros para los trabajadores y de animales para el traslado de minerales. Para eso, abocaron a los pueblos de las quebradas de Camiña, Tarapacá y los Oasis de Pica y Matilla a la producción de maíz, papa, ají, aguardiente, vino y pastos para los animales, entre otros productos, para ser trasladados a la mina (Arévalo y Véliz, 2008; Hidalgo, 1988).

Con el desarrollo de las minas de plata de Potosí, que eran de gran riqueza en la actual Bolivia, la economía de Tarapacá se subordinó para proveer estas minas. La minería regional cede su lugar a la agricultura en los repartimientos de Tarapacá y Pica, empezándose a explotar la vid para fabricar vinos, convirtiéndose estos productos en la base de la economía local. La producción de uvas se inicia en Quisma, donde los españoles fundan la aldea de San Antonio de Matilla. De allí se difunde a San Andrés de Pica y al resto de Tarapacá. También dieron importancia al cultivo de trigo en las quebradas y en la pampa, donde compartía lugar con el maíz indígena y los pastizales para criar y mantener animales de tiro (burros, mulas, caballos, etc.). Para aumentar la producción agrícola de Pica, se abren pozos y se empieza a ocupar esclavos negros para suplir la falta de mano de obra indígena. La explotación de guano de la costa, sobre todo de Iquique, adquiere gran desarrollo como fertilizante, dado el incremento de las actividades agrícolas (Hidalgo, 1988).

Tarapacá jugó un importante papel en la Conquista de Chile. Lucas Martínez de Begazo, dueño de la encomienda de Tarapacá, presta dinero a Pedro de Valdivia para financiar su expedición y le provee suministros. En 1540, Pedro de Valdivia acampa en el caserío de Tarapacá y reúne tropas para marchar a Chile; posteriormente, hace estadía en Pica y de allí sigue por el Camino del Inca hacia Atacama y Copiapó. Muchas expediciones posteriores hacia Chile pasan y se aprovisionan en Tarapacá y Pica, quedándose españoles en la zona en cada oportunidad, lo que ayudó a consolidar el dominio hispano (Hidalgo, 1988).

A partir de la segunda mitad del siglo XVII, Potosí comienza a decaer como consecuencia de una grave crisis política y económica; los mineros buscan nuevos horizontes en Bajo Perú y es así como se inicia un nuevo ciclo de la actividad argentífera en Tarapacá, siendo su pionero don Bartolomé Loayza, vecino de Pica, quien en 1718 vuelve a encender los fuegos en Huantajaya. Se suman nuevos yacimientos y se aplican nuevas técnicas de explotación aprendidas de Potosí (Hidalgo, 1988).

La caída de la agricultura obliga a importar alimentos desde Chile, comenzando un tráfico regular entre Valparaíso e Iquique por la vía marítima. La importancia que adquiere Tarapacá en el Virreinato del Perú provoca una reestructuración política de la zona; el 7 de Abril de 1768 se crea la Provincia de Tarapacá, independizándola del Corregimiento de Arica y como integrante de la intendencia de Arequipa. La capital provincial se establece en San Lorenzo de Tarapacá. Se nombra primer Gobernador a don Antonio O'Brien. La provincia queda dividida en cuatro repartimientos: Camiña, San Lorenzo de Tarapacá, Sibaya y San Andrés de Pica (Hidalgo, 1988).

La conquista española del continente americano trajo muchas plantas y alimentos que se adaptaron al clima y se incorporaron a la dieta de la época. Entre ellos tenemos el trigo, cebada, centeno, arroz, caña de azúcar, haba, arveja, ajo, cebolla,

zanahoria, lechuga, col, espinaca, espárrago, nabo, betarraga, rábano, lenteja, garbanzo, frutos como el limón, olivo, naranja, damasco, ciruela, durazno y vid para la producción de vino. También introdujeron hierbas aromáticas como la albahaca, hierba buena, romero, mejorana, anís, manzanilla y varios tipos de animales domésticos como la vaca, el caballo, la oveja, el cerdo, la cabra, el conejo, el ganso, la paloma y la gallina (Olivas, 1998; Núñez, 1993).

Se desarrolló una nueva cocina donde hubo una mezcla de ingredientes y técnicas culinarias de ambos continentes. Los españoles incorporaron la fritura, el escabechado, espesar con yemas de huevo, ligar con harina y mantequilla, el uso de la leche, el queso, la manteca de cerdo, el aceite de oliva, el vinagre, el azúcar, la miel de caña, el pan de trigo, el vino y el aguardiente (Olivas, 1998).

A los platos de la comida autóctona, como las humintas, tamales, lawas, chupes, guatias, los españoles le adicionaron sus productos y condimentos. A las guatias, además de tubérculos andinos y maíz, le incorporaron las habas, y a la pachamanka le añadieron carnes de pollo, cerdo, cabrito y habas. La utilización de la cebolla y el ajo combinados con el ají llegaron a ser los principales ingredientes de muchos platos peruanos y andinos, como los picantes. Con la llegada de la caña de azúcar y la presencia de una gran variedad de frutas nativas se originó la repostería, como el alfajor y otros postres de la época (Olivas, 1998).

Es importante mencionar que los españoles llegaron al Perú casi 40 años después del descubrimiento de América. Ellos conocieron los productos nativos durante su estancia en las islas del Caribe y México, y es por esta razón que muchos de los nombres de las plantas comunes en las Antillas, México y América Central se aplicaron a las encontradas en los Andes, sin considerar los nombres autóctonos, en su mayor parte del idioma quechua y aymara. Esto sucedió con el maíz (en aymara *tunqu*, en quechua *soro*), el ají o chili (*wayk'a* en aymara, *uchu* en quechua), la caigua (*achogcha*), el camote (*apichu*), la guayaba (*shawinty*, *sawintu*). En otros casos, las plantas y animales fueron rebautizados con nombres de productos conocidos en España como el pepino dulce (*kachum* en quechua) (Olivas, 1998).

INDEPENDENCIA Y GUERRA DEL PACÍFICO

Perú alcanzó su independencia de España el 28 de julio de 1821 cuando las tropas de San Martín ingresan a Lima y declaran la independencia que se materializó cuando el ejército español fue derrocado por Simón Bolívar y Sucre en 1824 (Arévalo y Véliz, 2008; Carpeta Pedagógica, s.f.). Durante el desarrollo del Perú como nación independiente, en 1878, antes de la Guerra del Pacífico, Tarapacá conformaba el Departamento de Tarapacá cuya capital era Tarapacá.

Entre los años 1879 y 1883, Perú y Bolivia se enfrentaron a Chile en la Guerra del Pacífico, por conflictos en la explotación del salitre. Chile se toma Antofagasta que pertenecía a Bolivia, y los territorios peruanos de Tarapaca, Arica y Tacna. La guerra finaliza el 7 de junio de 1880, cuando el ejército chileno se toma la ciudad de Arica, pasando esta zona a estar bajo el dominio temporal de Chile. El Tratado de Ancón de 1883 estableció la entrega a perpetuidad del Departamento de Tarapacá a Chile, y la administración temporal de las provincias de Arica y Tacna hasta la realización de un plebiscito en 1893. Este plebiscito nunca se realizó por diversos factores, pero se firmó el Tratado de Lima de 1929 que permitió la devolución de Tacna al Perú y la cesión definitiva de Arica a Chile (Álvez e Irrázaval, 2000; Díaz y Tapia, 2013).

Posterior a la guerra, la actividad económica, política y administrativa de la Región de Tarapacá fue reorganizada bajo el Estado chileno. La explotación del salitre originó una sociedad multinacional, formada por sudamericanos, europeos y asiáticos (Díaz y Tapia, 2013).

En cuanto a las comunidades aymaras y quechuas de Tarapaca, éstas pudieron sobrevivir a las diferentes invasiones y aún habitan los poblados del interior de la región en la precordillera y altiplano, donde practican la agricultura y ganadería.

En los últimos años han surgido movimientos para reafirmar su identidad y revalorizar sus tradiciones y su lengua. Sin embargo, existe una preocupante tendencia al despoblamiento de los pueblos del interior cuyos habitantes migran para buscar medios de vida en las ciudades. Se reúnen sin embargo durante las fiestas tradicionales donde aún se puede degustar su gastronomía tradicional.

COCINA

La cocina de la Región de Tarapacá se conforma a partir de los diferentes habitantes que han poblado esta región, empezando por los pueblos prehispánicos presentes antes de la llegada de los españoles. Estos son los changos en la costa de Tarapacá y los aymaras y quechuas en la zona andina (Latcham, 1910; Núñez, 2002). Como señalamos anteriormente, estos pueblos basaron su alimentación en los productos silvestres, agrícolas, ganaderos y pesqueros que tenían a su alcance y desarrollaron una agricultura con tecnología andina. Su alimentación se basó en el maíz, papa y quinua y diversas hortalizas como el ají, zapallo, porotos, pallares, oca, maní, camote y productos silvestres, como el algarrobo, chañar, pacay, molle y frutos de cactus. Utilizaban además la carne de camélidos andinos y el cuy, así como también recursos de la fauna silvestre como las vicuñas, guanacos, huevos de flamencos, carne y huevos de avestruz (suri), vizcachas y aves, entre otros (Núñez, 1974, 2002). También se encuentra la tradición de pesca de los pueblos costeros que consumían pescados, mariscos, algas, aves de mar, carne de lobos marinos y de ballenas cuando varaban.

Había intercambio de productos entre la costa y el interior, los changos recibían del interior maíz, ají, frejoles, zapallos, algarrobos, chañares y maderas a cambio de pescado seco y salado, sal, conchas, mariscos y guano (Latcham, 1910; Núñez, 2002).

Este sistema de alimentación posteriormente se enriqueció y fusionó con los productos traídos por los españoles en el siglo XVI, como asimismo con la introducción de animales domésticos y con las preparaciones propias de ellos (Gavilán y Gavilán, 2009; Núñez, 2002).

La región posteriormente pasó por diversos ciclos productivos antes descritos, que incorporaron nuevos habitantes, los que trajeron sus costumbres culinarias, entre ellos los chinos, los eslavos (croatas), bolivianos, ingleses, italianos, españoles y chilenos de otras regiones. Esto trajo una rica multiculturalidad a la región, que hasta hoy prevalece (Guerrero, 1996).

De acuerdo a Gavilán y Gavilán (2009) en su importante obra, “Memoria Gastronómica Tarapaqueña”, la cocina de Tarapacá posee elementos de cinco tipos de tradiciones culinarias, que son aquellas provenientes de la cultura aymara de valles y altiplano, la tradición de la costa, la tradición de la pampa, con las preparaciones de los pampinos en la época del salitre, la tradición del Oasis de Pica y la gastronomía de Iquique multicultural con el aporte de las colonias extranjeras, especialmente peruana, china, croata, inglesa e italiana (Guerrero, 1996; La Estrella de Iquique, 14 de junio de 2009; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

La región posee un desarrollo culinario que se ha enfocado en reconocer y valorar su identidad gracias al aporte de cocineros, chefs y académicos destacados. Los chefs están organizados en “Norte Chile Chef” que tiene como objetivo rescatar las costumbres culinarias y destacar el uso de los ingredientes típicos de la zona costera y altiplánica (Norte Chile Chef, s.f.). También esta AGATA, la Asociación Gastronómica de Tarapacá A.G. cuya misión es posicionar a Iquique como la Capital Gastronómica de Chile, y otorgar a todos los visitantes y vecinos de la Región de Tarapacá, la mejor ruta gastronómica del norte de Chile. Su presidente es Mario González Sepúlveda, dueño del tradicional Restaurante Neptuno (AGATA, s.f.).

Entre los chefs, destacan la cocinera tradicional Aurora Cayo, natural de Chiapas, que desarrolla un emprendimiento de cocina y banquetería aymara (qhantaturu); el chef étnico Ricardo Palma, que escribió el libro “Sabores y Aromas de mi Pueblo”, con recetas típicas del interior; el chef David Barraza, académico del DUOC en Santiago, pero Iquiqueño de origen, que conoce la tradición culinaria de la región en profundidad y donde describe varias recetas de Iquique en su libro “La Sazón y el Gusto”. También se debe destacar a Luis Gavilán Vega, importante referente en la gastronomía de la región y dueño del restaurante El Wagon, cuyo menú consta de platos tradicionales. Luis junto a su hermana Vivian Gavilán, son autores del libro “Memoria Gastronómica Tarapaqueña”, una importante obra sobre la cocina tarapaqueña. Asimismo, es necesario mencionar al chef chino iquiqueño Chiman Chang, connotado por el rescate de las tradiciones culinarias chinas y dueño del Restaurante Chiman en el Barrio el Morro en Iquique; el Chef Víctor Muñoz Rojas, de la carrera de Gastronomía del CFT Santo Tomás, sede Iquique y dueño del Restaurante Santo Pecado; a Cristián Linzmayer, académico de la Universidad Santo Tomás, autor del libro “Sabores de Tarapacá, Caletas, Pampa y Altiplano”, con recetas tradicionales. También cabe destacar a Juan Torres, especialista gastronómico y autor de los textos del libro “Manos del Mar, Cocina Pescadora”, de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, donde se rescata la tradición culinaria de Pisagua. Otro importante académico es Bernardo Guerrero, historiador de la Universidad Arturo Prat y Director del Instituto de Estudios Andinos Isluga, que lleva una incansable trayectoria de valoración y rescate de la identidad y cultura gastronómica de Iquique y la región con muchos escritos, entre ellos “Plato Único”, “Comida en Casa”, “La Mesa Iquiqueña”, “Del Chumbeque a la Zofri” y el sitio web Tarapacá en el Mundo (www.tarapacaenelmundo.com), un proyecto de vocación regionalista para contribuir al conocimiento, difusión y valoración del patrimonio intangible de la Región de Tarapacá. Este sitio es una iniciativa del Instituto de Estudios Andinos Isluga de la Universidad Arturo Prat (Tarapacá en el Mundo, s.f.f).

LA TRADICIÓN CULINARIA AYMARA DE VALLES Y ALTIPLANO

La tradición culinaria del interior y los valles de la Región de Tarapacá contiene muchos platos tradicionales en base a carne de camélidos y ovinos, maíz, papas, papa chuño, rocotos (locotos), ajíes y habas. Entre las preparaciones más tradicionales esta la *kalapurca* que es una cazuela espesa con carnes de distintos tipos (pollo, llamo), maíz, papas y verduras, que se prepara en una olla a la que se le agregan piedras calientes. Otra preparación es la *watya*, que son carnes y vegetales cocidos en la tierra con piedras calientes; el puchero; la cazuela de llamo; el llamo frito; distintos tipos de picantes, que son a base de carne, papas molidas y rocoto que le da el sabor picante, como los picantes de llama, de habas, de guata, pata y charqui y de conejo. La *pataska*, es otro plato típico; los tamales que son rellenos de maíz molido y charqui envueltos en hojas de achira; el cuy guisado como picante, cuy asado a las brasas o frito; la *phisara* o quinua graneada; el chuño *phuti*, que es el chuño cocinado con cebolla y huevo frito y el guiso de oca con habas y trigo majado, típico de Chiapas.

Entre los panes está la qalatanta o pan cocido a las brasas, el pan amasado, la sopaipilla, el piringo, el pire o pan de solteros, llamado así por su fácil preparación. Con mayor elaboración, están la mucuna y la quispiña a base de harina de quinua. También está el fiambre, que consiste en maíz tostado y charqui asado para enfrentar las largas jornadas de trabajo o de viaje. Entre las bebidas están la chicha de maíz, chicha de quinua y de algarrobo, y la limonada con limón de Pica, entre otros (Emol, 24 de octubre de 2016; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; González, 1977).

Algunos restaurantes que preparan comida tradicional son el Suma Puriwa en Iquique y Camiña donde hay gastronomía aymara y gourmet innovadora, los restaurantes Qori Inti, El Limón y Yatiri en Pica; el Restaurante San Lorenzo en el Pueblo de Tarapacá donde preparan platos tradicionales como la *kalapurca* y el picante de conejo, entre otros (Barraza, 2010) y la Kantuta en Alto Hospicio, donde llega gente de diversos poblados. También se encuentran platos tradicionales en ferias costumbristas y eventos especiales, tales como Tambo Andino y Raíces.

LA TRADICIÓN DE LA COSTA

Las preparaciones costeras también son muy variadas, e incluyen diversos tipos de pescados, mariscos y algas. Entre los

pescados más tradicionales están el acha, el bonito o mono, la albacora, la cojinova, la cabrilla, el dorado, el pejesapo, el pejeperro y el luce entre las algas. Las preparaciones incluyen el pescado seco y salado que proviene de los changos, los pescados cocinados en la arena con huiros secos, los pescados fritos con arroz blanco, los sándwiches de pescado frito, los pescados escabechados, los caldos y sudados de pescado. También son muy típicos los pejerreyes al dedo, que es un ceviche de pescado, el queso de pescado mono, el luce guisado y los porotos con luce (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Martínez, s.f.).

Los mariscos más tradicionales incluyen las lapas, los locos, erizos y pulpos, preparados como picantes de mariscos, las lapas fritas, lapas arrebozadas con arroz, el ceviche de mariscos (pulpo, choros, erizo, almeja, loco), las almejas al alambre en su concha, el perol en piedra, que son mariscos crudos preparados en las rocas con limón, característico del Barrio el Morro de Iquique (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Martínez, s.f.).

Muchos restaurantes de Iquique mantienen la tradición culinaria de la costa, entre ellos los Restaurantes Shalom, El Lilito, Pampa y Mar, en el segundo piso del Mercado Centenario de Iquique; también está el restaurante Neptuno de Mario González, el restaurante El Wagón de Luis Gavilán, con comida tradicional de Iquique, la Pescadería y Marisquería DYD, de la Sra. Danitza Órdenes, así como el Restaurante La Picá de la Jaiba en Caleta Los Verdes al sur de Iquique, Onde La Juanita y la Picá de la María en Caleta Riquelme, con gran variedad de pescados y mariscos representativos de la zona y preparaciones tradicionales.

También cabe destacar la labor del profesor Miguel Araya de la Universidad Arturo Prat en pro de la conservación de las peces de la región y la Corporación de Estudios y Desarrollo Norte Grande, que asesora comunidades coseras para un desarrollo sustentable (Corporación Norte Grande, s.f.).

LA TRADICIÓN DE LA PAMPA

La explotación del salitre atrajo mucha gente de distintas nacionalidades, especialmente chilenos, peruanos y bolivianos, pero también argentinos, españoles, yugoslavos, ingleses, italianos, chinos etc. Las condiciones de trabajo eran muy duras y riesgosas, bajo un clima de desierto con mucho calor en el día y mucho frío en la noche. Dependían para su alimentación de lo que había en la pulpería, que eran grandes almacenes de propiedad de la compañía minera. Las frutas y hortalizas eran escasas y venían de los valles y oasis del interior y los pescados frescos venían de la costa. También se traían alimentos del norte chico y la zona central, o se importaban desde los países vecinos y Europa (conservas de pescado seco, cecinas enlatadas, bebidas, condimentos y licores). Los productos cárneos eran arreados de Argentina y en algunas oficinas las familias o la misma oficina criaban gallinas, vacas y cerdos (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; González, 2002; Sánchez, 2009).

Los distintos orígenes de los inmigrantes junto a la uniformidad de las materias primas, muchas de ellas importadas, configuraron una forma peculiar de cocina. Esta tradición culinaria sigue vigente a pesar de haber cerrado las oficinas salitreras (Gavilán, 2002).

Debido a lo duro del trabajo, el trabajador pampino se alimentaba muy bien, se comía cuatro veces al día, desayuno, almuerzo, onces o lonches y comida, las llamadas “cuatro operaciones” (Benavides, 2015). El menú tenía un elevado contenido proteico diseñado para sortear con éxito la dura faena en el desierto (Labarca, 2009).

El desayuno para los trabajadores era a las 6 de la mañana y consistía en sanco, sango o cocho con un trozo de asado o bistec, con cebolla frita, huevo frito, pan y un tazón de té de hojas. El sanco es harina tostada cocida con agua hervida y aliñada quedando como puré. También se servía bistec con arroz graneado y un poco de papas cocidas. Si se lo llevaban

en la lonchera al trabajo, consistía en una botella de té con una gran marraqueta crujiente. Los sándwiches o sanguches para el desayuno o la once eran diversos, pero siempre acompañados de un tazón de té de hoja con hierba luisa (de la tía Luisa) y/o cedrón. Podían consistir en sanguche de carne mechada, de mantequilla con aceitunas, de bistec con harta cebolla, de mortadela, de arrollado de chanco o de albacora (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

El almuerzo tenía siempre un primer y segundo plato y era a las 11 a.m. El primer plato consistía casi siempre en una cazuela de vacuno o de ave, con papa, choclo, zapallo, zanahoria y otras verduras o un caldo de hueso blanco. Para tiempos de pobreza y de huelga había sopa de pan. Otros platos podían ser pantrucas, sopa de pata, chupe, que es carbonada o cazuela abundante (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

El segundo plato consistía en guisos de porotos con riendas con zapallo, mote o fideos, chicharrones y pan, siendo el guiso diario para el almuerzo pampino. Se alternaba con otros guisos como lentejas, garbanzos, arvejas, tallos de acelga rebosados en batido de huevo y harina y fritos, llamados pejerreyes falsos. A veces el almuerzo se llevaba a la faena y podía ser salpicón de pata con cebolla, pan y botella de té (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

Los postres más comunes eran huesillos solos o con mote, también se preparaban sopaipillas o picarones pasados, helado falso con clara de huevo batida a nieve con mermelada (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

Para la hora del té o lonche, se consumía una botella o taza de té y sanguche de cualquier cosa, similares al desayuno. También podía incluir otras preparaciones como un charqui con queso de cabra, pan y té; huevos con cebolla; cebolla con aceitunas o palta; fritos de zanahoria o de plátano; picarones; sopaipillas pasadas o buñuelos; o distintos tipos de causeos. Los causeos son una especie de comida ligera, generalmente de fiambres y alimentos fríos, que se hace fuera de las horas acostumbradas, como los causeos de pata con cebolla y cilantro o causeo de queso y aceituna, entre otros (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

La cena o comida se servía a las 7 u 8 p.m., en esta ocasión se reunía la familia y consistía en dos platos igual al almuerzo y podía ser sopa de pata o caldo, sopa sencilla de hueso con sémola, arroz o fideos o quaker, y para el segundo un bistec o carne asada acompañado de guarnición de arroz: o puré con bistec o hígado o carne picada (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

Para días de fiestas, días domingos o festivos, se servía un plato único al almuerzo que era una comida más apetitosa. Había una gran variedad, como picante de gallina, muy apetecido en fiestas, guiso de gallina de corral con ají amarillo y con arroz blanco, muy popular en la pampa salitrera; carnes asadas o mechadas acompañadas con arroz; papas a la huancaína, carne asada, a la olla o al horno; picante de guata con papa, chocolate con leche condensada, entre otros (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

Las bebidas consistían en chicha de piña que era la más característica, también de dátiles o algarrobo, chufflai para componer el cuerpo, jugos de frutas (huesillo, ciruela, manzana), limonada, ponche caliente, ponche frío con aguardiente y leche, clavo de olor y canela (Benavides, 2015; Gavilán, 2002; González, 2002; Labarca, 2009; Sánchez, 2009).

Los panes pampinos eran del tipo de hallulas pampinas en forma de marraqueta de gran tamaño y muy ancha; también habían colizas pampinas de manteca, empanadas, picarones en almíbar y sopaipillas. Los niños tomaban mucha leche,

queso de cabra y pan (Gavilán y Gavilán, 2009).

La tradición pampina se ha mantenido gracias a las múltiples organizaciones de hijos de las distintas oficinas salitreras, entre ellas la Corporación Hijos del Salitre que organiza en noviembre de cada año, la Semana del Salitre con una muestra gastronómica pampina (El Boyaldia, 2012, 2015). Su Presidenta, Sara Benavides González, es autora del libro “Elvira una Mujer Pampina”.

LA TRADICIÓN DEL OASIS DE PICA

En Pica se desarrolló una importante tradición gastronómica basada en la elaboración de vinos, licores, aguardiente y dulces de frutas. La industria vinícola fue la más importante fuente de ingresos del Oasis de Pica y valle de Quisma desde la temprana colonia hasta los albores del siglo XX (década del ‘30). Lamentablemente esta industria colapsó y actualmente quedan muy pocos viñedos, pero hay intención de rescatarlos (Gavilán, 2002).

Entre los platos típicos, están la empanada de Pica, rellena de cebolla y queso y la empanada de charqui de llamo. También hay mucha tradición de consumo de albacora traída desde la costa, la que se preparaba frita para el desayuno y el té, el charqui de llamo, para el desayuno con ají y cebolla; la infaltable limonada con azúcar negra; los pucheros con carne de llamo; la salsa de ají con huacatay; el cuy guisado a las brasas o frito acompañado de *phisara* o mote, entre otros. También son famosos los dulces piqueños, como los alfajores de Pica y Matilla, los turrone, las condesas, los milhojas piqueños, el pan dulce de anís de Matilla, como asimismo sus frutas. Las canastas de peras de pascua, uvas, guayabas y mangos, son imágenes típicas de este oasis. “*Afuera en la ramada habían las canastas, ahí iba el que quería sacaba y comía*” (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Palmiero y Daponte, s.f.; Tarapacá en el Mundo, s.f.g).

Es interesante destacar los aportes para el rescate de la identidad del Oasis de Pica y Matilla de Jean Franco Daponte Araya, musicólogo de Pica; de Luis Briones, arqueólogo de Matilla, Enelidolfo O’Ryan Vásquez, agricultor e investigador de la historia, costumbres y tradiciones locales de Pica y don Juan Renán Huatalcho, biógrafo de Pica.

LA GASTRONOMÍA DE IQUIQUE MULTICULTURAL

De acuerdo a Bernardo Guerrero, la cocina tradicional iquiqueña data de los tiempos en que la ciudad sólo era una pequeña caleta de pescadores, siendo la tradición culinaria en Iquique una mezcla entre changos, pampa salitrera y modernidad (El Nortino, 7 de julio de 2013a). Luis Gavilán agrega, “*Es una mesa mestiza que ha sabido cocinar a fuego lento las diversas olas migracionales que han visto a Iquique como una ciudad a conquistar*” (Tarapacá en el Mundo, 2009).

La gastronomía de Iquique incluye evidentemente la tradición de la costa con preparaciones diversas de pescados, mariscos y algas, ya descritas anteriormente en la tradición de la costa; pero también se adiciona la cocina multicultural con las diversas nacionalidades que convergen en esta ciudad. Muy interesante es notar la fuerte identidad que hay asociada a sus barrios. De acuerdo a Guerrero (1990), en la ciudad de Iquique la gente se ubica por los barrios, “*pero hay barrios y barrios*”. Están los barrios tradicionales y los más modernos. Entre los barrios tradicionales, los más famosos y antiguos son El Morro, Cavancha y El Colorado (Guerrero, 1990; Tarapacá en el Mundo, s.f.h, s.f.i). Estos barrios antiguos se caracterizan por sus tradiciones, sus fiestas y carnavales como el Carnaval Morrino, los deportes, las ferias itinerantes, los personajes como el Indio Huiro, los apellidos y una gastronomía peculiar (Guerrero, 1990). Por ejemplo, la gastronomía morrina está sostenida con los productos del mar, con preparaciones como el perol en las rocas, lenguas de erizos y cilantro; piures y almejas con limón y sal. También están lo chupes, sudados de pescado, pescados fritos o escabechados o los picantes de locos (Guerrero, 1990; Martínez s.f.; Tarapacá en el Mundo, s.f.i).

El barrio Cavancha por otra parte, es famoso por su sándwich o sanguche de pescado frito, los que llevan distintos nom-

bres según su preparación, como el Caletero o el Caletero Cavanchino o Cavanchero (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002; López, s.f.).

Otra característica de Iquique es que se come mucho arroz, la introducción del arroz es sin duda el gran aporte de la migración china a Tarapacá (Tarapacá en el Mundo, s.f.j). Se usa el arroz graneado como acompañante de todo tipo de segundos (Tarapacá en el Mundo, s.f.g). Llama la atención que platos como los porotos lleven arroz graneado en su interior, o las lentejas y el charquicán sean acompañados con arroz graneado (Gavilán y Gavilán, 2009). Otro producto muy característico de la cultura iquiqueña es un dulce llamado chumbeque creado en 1926 por un inmigrante chino (Barraza, 2010).

Entre la cocina multicultural de Iquique, destaca la cocina china, croata, inglesa e italiana. Los europeos, se agruparon en diferentes colonias en la ciudad de Iquique y hasta hoy poseen cierta presencia, entre ellos destacan el Club Español, la Casa Italiana y el Club Croata (Tarapacá en el Mundo, s.f.k). También en Iquique hay un barrio boliviano donde se ofrecen platos de la gastronomía de ese país como thimpu, sajta de pollo, sopa de maní (Guerrero 2015; Tarapacá en el Mundo, 2014).

COCINA CHINA

La inmigración china en la provincia de Tarapacá, ocurrió en dos fases, la primera, donde los chinos fueron llevados para trabajar en las guaneras bajo administración peruana en condición de casi esclavitud y en la segunda, con la llegada de chinos procedentes en su mayoría de Cantón que arribaron a Iquique y Pisagua, en forma libre y espontánea, atraídos por las posibilidades laborales que ofrecían estos puertos y las oficinas salitreras (Calle, 2014).

En el territorio de Chile, los chinos gozaron de libertad y tuvieron acceso a la ciudadanía chilena. La mayoría mantuvo sus costumbres alimenticias y las desarrollaron en la Región de Tarapacá en locales populares, como cocinerías, cantinas, bares o pulperías. Su huella se siente todavía en Iquique, donde aún reside una importante colonia china (Nahrwold, 2010). De acuerdo a Guerrero (2004), Iquique debe ser la ciudad con más chifas en todo Chile, “*al menos, una vez por semana, sus habitantes saborean el arroz chaufa con un pejesapo al vapor*”, un típico plato chino. Otro plato preparado en las cocinerías chinas es la cabrilla al agua, que es del tiempo del salitre (El Mercurio, 15 de mayo de 2016). Dos elementos muy importantes de su legado gastronómico son el té y el arroz, “*el arroz y el té son sagrados en Iquique*” (La Estrella de Iquique, 1 de diciembre de 2007). Otros elementos de la cocina china que se incorporaron a la cocina de Iquique, son la soya, el jengibre, el ajo chino y el diente de dragón. En cuanto al té, se usa el té verde y el té de jazmín para ocasiones especiales.

COCINA PERUANA

Dado que la región pertenecía a Perú hasta 1883, existe una continuidad en la tradición culinaria entre Perú y Chile en ciertas preparaciones. El aporte de la cocina peruana a Chile son los picantes, el ají de gallina, el chuño, la guatía, la *pachamanka*, el mote, el charqui, el maíz tostado y la *lawá*, entre otros (Barraza, 2010; Olivas, 1998).

COCINA CROATA

Existen antecedentes que indican que los primeros inmigrantes dálmatas llegaron a Tarapacá entre los años 1830 y 1840. Fue una inmigración individual, constituida por jóvenes marinos que desertaban y que posiblemente se dedicaron a la pesca, a la navegación o se emplearon en las salitreras. El primer croata que trabajó en la industria salitrera fue Pavao (Pablo) Cicarelli, quien arribó a Iquique en 1855. Llegó a ser codueño de la Oficina Mercedes (Zlatar, 2001). De acuerdo a Gavilán y Gavilán (2009), los croatas de Iquique poseen una gastronomía típica basada principalmente en pescados, como las sardinas saladas, el pescado lesó, que es pescado hervido al agua con aceite de oliva y vino, el chupín de congrio,

el risotto (sopa media espesa de arroz, hervido en cocimiento de congrio colorado), el batido de bacalao, los buñuelos de bacalao, la sopa de pescado a la dálmata, la pasticada, la cabinza o cabrilla a la parrilla. Entre los postres esta la torta rápida de ciruelas, las muñecas croatas de pan para la pascua de resurrección, los pachorate, el strudel de manzana y ciruela y las mermeladas (Gavilán y Gavilán, 2009).

COCINA INGLESA

La presencia inglesa en Tarapacá está ligada al salitre y comienza en 1866 con la llegada de John Thomas North, llamado el Rey del Salitre, por ser dueño de varias oficinas salitreras (El Nortino, 2008). De acuerdo a Bernardo Guerrero (1990), la influencia inglesa que más se nota en los iquiqueños es la arraigada costumbre de tomar once a las 5 de la tarde. También el tomar lonche viene de *lunch*. Los platos más típicos de su gastronomía en Tarapacá son los *pies*, como el pie de riñón y el pie de verdura, el *roast beef* y los pasteles de riñones. Entre los postres están la tortas, el merengue, la mermelada de naranja, el *plum pudding* o pastel de ciruela, el *apple dumpling* o pastel de manzana, el licor de naranja y el *sponge cake*, entre otros (Gavilán y Gavilán, 2009).

COCINA ITALIANA

Los italianos llegaron a Tarapacá cerca del 1880 (Calle, 2004), atraídos por el auge económico provocado por el salitre. Numerosas oficinas salitreras pertenecieron o fueron explotadas bajo concesión por empresarios italianos (Díaz, 2002). También se dedicaron a otras actividades como el comercio o ser empleados particulares (Calle, 2004). La comida italiana se integró muy bien en Iquique, y de acuerdo a Guerrero (2004), se puede decir que ya es parte de la llamada comida iquiqueña. Platos como espagueti, fideos al pesto y minestrón, han perdurado en la región (Gavilán y Gavilán, 2009).



Fotografía: María Isabel Manzur

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA PARA LA
DEFINICIÓN DE ALIMENTOS
PATRIMONIALES

Para la elaboración del inventario de la Región de Tarapacá, se ha utilizado una metodología elaborada por la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile (FACSO, 2009), a solicitud de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en el marco del Programa de Innovación de Patrimonio Alimentario de FIA. Esta metodología ha sido validada por FIA y se ha utilizado para elaborar los inventarios de otras regiones de Chile, en el marco de la serie Patrimonio Alimentario de Chile. Dicha metodología ha sido revisada y adecuada al territorio de la Región de Tarapacá.

DEFINICIONES OPERACIONALES

La metodología se fundamenta en tres definiciones básicas relativas a los alimentos patrimoniales:

- **Alimento patrimonial:** Son aquellos que se han fundido y asimilado con nuestra tradición e historia, asociados a un territorio, representativos del mismo y entendidos como propios por una comunidad.
- **Producto patrimonial:** Es todo aquel producto alimenticio (animal, vegetal, hongo) cuya producción y consumo tenga una larga duración en la región y/o provincia de la región, cuyos procesos productivos entrañen saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos cinco generaciones), y que sus productores y consumidores consideren patrimonial. Pueden ser productos producidos por un pequeño grupo (en el caso de que se estén perdiendo) o bien estar vigentes de manera colectiva.
- **Preparación patrimonial:** Es toda aquella preparación que involucre productos, técnicas (recetas) y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitida transgeneracionalmente (al menos cinco generaciones) y que sea considerada como propia o tradicional por sus hacedores y consumidores. Pueden ser preparaciones de algunas familias o bien de consumo amplio en la provincia y/o región.

DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

Para la realización del estudio del patrimonio alimentario de la Región de Tarapacá, se procedió a la elaboración de un listado preliminar de productos y preparaciones tradicionales de la región sobre la base de información bibliográfica y consultas a expertos regionales. Se realizaron entrevistas a las autoridades, académicos, cocineros y se visitaron restaurantes, mercados y caletas de la región, para conocer sus productos y preparaciones tradicionales y poder completar el listado preliminar.

Se investigó además antecedentes de las colonias de inmigrantes a la región, para dilucidar si los alimentos de dichos grupos, poseían el requisito de su permanencia durante cinco generaciones o más en la región.

Se dividió el territorio regional en dos sectores, el interior y la zona costera. Se conformaron dos equipos de trabajo con personas de la región para recopilar información en terreno de los alimentos tradicionales en cada territorio. Los equipos fueron previamente capacitados en la metodología que debían aplicar y el listado preliminar fue completado con la información de los equipos de trabajo, añadiendo alimentos a la lista y descartando otros, por no ser considerados típicos de la región, o por no estar disponibles en la actualidad (debido a problemas de conservación o porque su caza y captura está prohibida o restringida por ley).

Una vez completado el listado, se asignaron los alimentos a cada equipo para ser investigados en terreno. Dichos alimentos se clasificaron en:

- Productos agrícolas (hortalizas, tubérculos, cereales, frutas, hierbas aromáticas)
- Productos silvestres (hortalizas, frutas, semillas, hierbas aromáticas)
- Productos ganaderos (camélidos, ovinos, conejos)
- Productos del mar (peces, moluscos, equinodermos, algas)

- Productos de agua dulce (peces)
- Productos preparados (elaboraciones simples a partir de alimentos como, mote, charqui o aceite)
- Preparaciones en base a los productos (platos)

Los productos de la lista preliminar fueron investigados por los equipos en terreno, mediante el uso de encuestas dirigidas a los actores sociales: agricultores, dirigentes campesinos y pesqueros, pescadores artesanales, profesionales, dueñas de casa, maestras y maestros de cocina, dueños de cocinerías y restaurantes, entre otros.

Se elaboraron cuatro tipos de encuestas: 1) para productos agrícolas y silvestres; 2) para productos ganaderos; 3) para productos marinos y de agua dulce, y 4) para productos preparados y preparaciones. Durante las entrevistas se aplicaba la encuesta correspondiente y se obtenía un registro fotográfico del alimento de estar disponible.

Una vez recogida la información en terreno de la lista preliminar de productos y preparaciones, se procedió a realizar una investigación bibliográfica en más profundidad de cada alimento inventariado para realizar una selección final de aquellos que serían considerados un patrimonio de la región. Esto involucró el estudio de aspectos históricos, arqueológicos, antropológicos, etimológicos y biológicos.

Para el caso de los productos, se determinó el origen de cada uno, si estos eran nativos, endémicos o introducidos, y en este último caso, se investigó su fecha de ingreso a Chile; si estaban catalogados como un recurso genético por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA); si eran de antigua data en la región (cinco generaciones o más) y si formaban parte de la dieta de los habitantes originales y su distribución en el país y el mundo, para determinar su grado de exclusividad en la región o la zona norte.

Cabe notar que el criterio de exclusividad en la región se consideró importante pero no determinante, pues el producto podría haberse difundido al resto del país o al mundo. Se tuvo en cuenta además la opinión de los entrevistados sobre el carácter tradicional o patrimonial del alimento.

En el caso de las preparaciones, se consideró que el ingrediente principal fuera patrimonial. Se investigaron los registros históricos de cronistas para determinar la antigüedad y forma de uso de la preparación, así como su utilización por las comunidades indígenas y locales de la región durante la época prehispánica, la Conquista y la Colonia. También se determinó si era considerado típico por sus habitantes y exclusivo de la región o zona norte.

De acuerdo a estos antecedentes se realizó la selección de los alimentos patrimoniales y dicho listado fue consultado y validado por FIA. De un total de 123 alimentos estudiados, se identificaron 102 como patrimoniales, 58 alimentos del interior y 44 de la costa. De éstos, hay 42 productos y 60 preparaciones.



Fotografía: María Isabel Manzur

CAPÍTULO IV
INVENTARIO DE ALIMENTOS
PATRIMONIALES DE LA REGIÓN
DE TARAPACÁ

HABA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El haba (*Vicia faba*), es originaria del Asia Menor y la cuenca mediterránea. La palabra haba viene del latín *faba*; y también se le llama alubia y *faba*. Fue introducida en América por los españoles (Infoagro, s.f.a) y se incorporó a la dieta de los pueblos originarios (Gay, 1862, 1865; Gómez y Siarez, 1995; Mösbach, 1930). La dieta tarapaqueña se enriqueció con las habas traídas por los españoles desde el siglo XVI (Gavilán y Gavilán, 2009). La siembra de habas en la Región de Tarapacá generalmente se realiza en precordillera, siendo cultivada en pequeña escala y en algunos pueblos aún se utiliza el sistema tradicional de andenes (Cariquima, Chiapa, Camiña). De acuerdo al censo de 2007, la siembra de habas en la región fue de 10,02 ha de un total país de 1.903,95 ha (INE, 2007).

El haba es un producto tradicional de la cocina aymara, que se utiliza para la preparación de diversos platos en el interior de Tarapacá, como el caldo de habas, el picante de habas y las habas secas guisadas (Gavilán y Gavilán, 2009).

Don Daniel Dámaso Olmos, agricultor de Camiña, comenta que “*el haba de Camiña es distinta a la que viene de afuera con químicos*”, y añade, “*es más grande y sin contaminantes en sus aguas porque no tenemos cerca mineras, eso es más saludable y solo se da aquí*”. Agrega que el cultivo del haba es muy antiguo porque sus padres la cosechaban los que seguramente aprendieron de sus padres que ya están fallecidos y que ahora él la cultiva con sus hijos y sobrinos.

DESCRIPCIÓN

Don Daniel indica que el cultivo del haba se desarrolla en huertas al aire libre en la localidad de Putusquima en la comuna de Camiña. Señala que la vaina mide aproximadamente de 3 a 6 cm, y contiene en su interior entre 3 a 4 granos, siendo de color verde. Los granos son de forma semi ovalada con una textura suave, lisa y con un sabor levemente dulce.

FORMA DE CULTIVO

Para la siembra de habas, don Daniel utiliza semilla de la temporada anterior, *“se hace un perforado en la tierra y ahí se pone la semilla, se tapa con tierra y hay que esperar hasta que la mata salga y crezca un metro de altura para poder cosechar las vainas”*. Las habas se siembran en el mes de febrero y se cosechan en el mes de mayo. El riego es por tendido y la cosecha se realiza de manera manual, las vainas se van colocando en sacos de 25 kilos para poder comercializarlas en terminales agropecuarios o supermercados en la ciudad de Iquique. También la cosecha se destina para el autoconsumo.

El haba es un producto abundante que tiende a aumentar en su localidad porque hay varios agricultores que siembran en la quebrada, indica don Daniel. Él aprendió a cultivar el haba observando y ayudando en la chacra a sus padres y abuelos. En la actualidad, las labores del cultivo las realiza en compañía de su esposa y en ocasiones acompañado de sus hijos y sobrinos.

Don Daniel sigue las tradiciones antiguas de este cultivo e indica que se guía por la luna, *“es necesario sembrar con luna llena, además los fertilizantes como el guano también deben ponerse en la tierra con luna llena, existe la creencia que la luna da más vigor y protege las cosechas de los malos tiempos”*.

FORMAS DE CONSUMO

Las habas, indica el entrevistado, son muy buenas para la memoria y hacen bien para la salud. Se consumen cocidas y sin cáscara, en preparaciones como guisos, sopas o ensaladas con cebolla y papas



Foto: Marco Toro

ENSALADA CAMIÑANA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Las ensaladas camiñanas son ensaladas preparadas con productos locales de Camiña, como habas, choclos y cebollas. Doris Solange Rojas Milla, dueña de casa nacida en Camiña, indica que estas ensaladas siempre se han preparado en Camiña, *“es algo que he visto desde otras generaciones, mis bisabuelos, abuelos y madre las preparaban y yo creo que ellos mismos aprendieron de sus antepasados, siempre se han comido al menos acá en Camiña, en mi familia existe ese don para la cocina”*.

Ella las considera un patrimonio pues son ensaladas que se preparan con los ingredientes que se dan en la zona desde hace mucho tiempo.

Doña Doris aprendió la preparación observando a su madre y se la ha enseñado a sus amigas. Actualmente indica que este plato se está perdiendo un poco, *“porque ahora para cocinar usan más ingredientes modernos, o envasados o más elaborados, entonces al no usar ingredientes del lugar cambia la preparación y el sabor”*.

PREPARACIÓN

En la ensalada camiñana, los ingredientes necesarios para 3 personas son: 1 mata de espinaca, 1 lechuga, 1 kilo de habas cocidas peladas, 2 choclos camiñanos, 2 cebollas moradas cortadas finamente a la pluma, 2 huevos duros, 1 betarraga rallada cruda, 1 zanahoria rallada cruda, 1 limón, sal y aceite a gusto y vinagre de forma opcional.

En una olla se cuecen los choclos en agua y en otra olla aparte las habas sin hollejos. Doña Doris indica que a las habas hay que sacarle los dos hollejos y cocerlas en una cantidad de agua que las cubra, cuidando que no se deshagan y queden blanditas, una vez cocidas se colocan peladas en una fuente de vidrio.

Para realizar esta ensalada, las espinacas y lechugas deben ser lavadas de forma cuidadosa, ya que se ponen crudas, se pican finas en tiras delgadas en una tabla de madera y se colocan en una fuente, luego se agregan las habas cocidas y peladas, el choclo cocido se desgrana sobre la misma fuente con las demás verduras, luego se pica la cebolla finita para que no quede el sabor fuerte. Indica la entrevistada que la cebolla debe ser morada y no blanca, porque le da el color a la ensalada, *“a mí no me gusta que el plato se vea sin colores”*, dice la señora Doris. Finalmente se ralla la

betarraga y zanahoria y sobre la misma se cortan dos huevos duros en forma de cuadritos pequeños.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta es una preparación que consume toda la familia, desde niños a adultos. Su sabor es salado con un toque ácido dado por los aderezos. Se sirve en fuentes de vidrio en el centro de la mesa del comedor para que cada persona tome la porción que desee, en almuerzos familiares y ocasiones especiales como fiestas de fin de año. Se coloca junto a los aderezos, en este caso limón, aceite de oliva, sal y vinagre. Se preocupa que los colores sean llamativos para darle un toque de decoración a la mesa. La vajilla utilizada para colocar la ensalada son fuentes rectangulares o redondas de vidrio y los platos de los comensales, son platos bajos de uso cotidiano. Es una preparación fría que acompaña cualquier comida.

PICANTE DE HABA SECA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El picante de haba seca o guiso de haba picante, es un guiso de habas frescas con charqui de llamo y ají color. Es una preparación típica de las comunidades agrícolas de Chiapa, Camiña y Mamiña, que se sirve acompañada de arroz o quinua graneada (Gavilán y Gavilán, 2009). Se llama picante de haba seca, no porque se use haba seca en su preparación, sino porque la preparación tiene la consistencia de un guiso seco y no de una sopa.

El picante es un plato tradicional del norte de Chile. De acuerdo a Olivas (2001) los picantes eran una preparación prehispánica de los incas del Perú que se denominaban *uchus* en lengua quechua. Los *uchus* o picantes eran todos los guisos que tenían como condimento principal el ají. En Perú en la época virreinal, se servían porciones de picantes

en las picanterías para incitar a los clientes a beber más.

Los picantes en Chile, sin embargo, son diferentes al Perú. En este país, el picante se hace con una crema con leche para darle espesor, en cambio en Chile se espesa con la papa molida a mano (Barraza, 2010).

Delia Eladia Medina Aranibar, dueña de casa de origen ayмара y nacida en Camiña, indica que este picante lo preparaba siempre su madre, “yo tengo 74 años y me acuerdo que en la cocina se ponía a hacer la preparación desde que yo era chica, siempre me gustó comerla y muchas veces tenía que ir a la chacra a sacar las habas para que mi mamá y mi abuela las cocinaran”. Doña Delia añade que su abuela le enseñó la receta a su madre y su madre se la traspasó a ella, “mientras mi madre la preparaba yo la observaba

y además le ayudaba”. Indica que se la ha enseñado a su sobrina Ana y a su hija Pamela.

Doña Delia considera esta preparación un patrimonio de la región, *“porque es un plato que nosotros los camiñanos hemos cocinado con productos que salen de nuestra tierra de Camiña, todos los productos son de aquí, la papa, el charqui, la cebolla y el haba sale de nuestras chacras”*.

En cuanto a la situación actual de la preparación, ella manifiesta que se podría perder, pero que en su familia la siguen preparando al menos cada 10 días para que no se pierda.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 8 personas son: 3 kilos de habas frescas peladas, *“se deben sacar los dos hollejos a las habas, uno que va por fuera y es grueso, que es la vaina, y el otro que cubre cada haba, que es más delgado”*, explica doña Delia; lleva además 1 kilo de charqui de cordero cocido, la cantidad depende, a veces se usa menos y se pone más habas, explica la entrevistada; 2 unidades de cebolla picadas bien finas en cuadritos, 2 cucharaditas de té rasas de ají de color, 2 dientes de ajo bien molidos y 2 cucharadas rasas de aceite.

Se empieza la preparación poniendo a hervir las habas peladas en agua que las cubra, luego que están cocidas, se sacan y se dejan aparte, para mezclarlas en su momento con los demás ingredientes, *“cuidando que las habas no se*

destroquen y se sirvan enteritas y bien presentadas”, indica la entrevistada.

En una olla grande de aluminio se colocan dos cucharadas de aceite, luego se agrega la cebolla picada en cuadritos y se fríe hasta que quede un poco dorada y se agrega el ajo bien molido. Mientras se dora la cebolla, se debe deshilar el charqui previamente cocido en hilitos delgados, lo más delgados posible, luego se mezcla todo en la misma olla con la cebolla ya dorada y se agrega el condimento ají de color. Cuando el guiso tiene un color medio rojizo se agregan las habas, se deja cocer unos 30 minutos a fuego medio para que no se pegue. Se recomienda el uso de ollas de aluminio y cuchara de palo. *“No se debe usar cucharas de metal porque las habas se muelen”*, indica doña Delia. Agrega además que esta preparación tiene una cualidad especial, *“da energía y es nutritiva porque es una preparación natural, todo lo sacamos de las chacras, donde cultivamos en forma limpia”*.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El consumo de este guiso no tiene restricción de edad, su consistencia es espesa, de sabor salado y picante. Se sirve caliente en plato normal o de greda. No lleva acompañamiento, pero se puede agregar arroz. Generalmente se prepara para almuerzos familiares y se sirve en el comedor del hogar. Antiguamente el patrón de la chacra comía en una mesa y sus trabajadores se servían en otra, actualmente ya no hay distinción, indica.

AJO DE CAMIÑA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El ajo (*Allium sativum*), es un bulbo originario de la región montañosa de Asia Central (INDAP; s.f.; MINAGRI, s.f.b) que fue introducido por los españoles en el continente americano a finales del siglo XV (Infoagro, s.f.b). El ajo de Camiña o ajo blanco es un tipo local de ajo que se ha generado a partir de selecciones locales y que se destaca por sus características únicas de sabor y aroma intenso (INDAP, s.f.), siendo un cultivo muy representativo de esta localidad. Forma además parte de la cultura de la comuna que celebra en marzo el festival del choclo y del ajo de Camiña. El Gobierno Regional ha dado inicio en 2015 a las gestiones para obtener el Sello de Origen para el ajo de Camiña y otros productos tradicionales de la región (Sello de Origen, 2015). El cultivo de ajo en Tarapacá abarca una superficie de 91,1 hectáreas que representa un 7,4 % de la producción de ajo del país. En relación al país sorprende la importancia relativa del ajo de Tarapacá (ODEPA, 2017).

Celinda Marciana Flores Mamani, agricultora aymara nacida en Chiapa y actualmente residente en Camiña, indica que el ajo de Camiña o ajo blanco es exclusivo de su localidad porque tiene buen sabor dado por el clima y la tierra de Camiña, “*la variedad de Camiña no se da en otros lados como aquí*”. Afirma que este ajo junto al maíz siempre han sido cultivados en el valle de Camiña y las familias de la región lo usan para todos sus principales platos salados, y por esto lo considera un patrimonio.

DESCRIPCIÓN

El ajo es un cultivo anual que se reproduce mediante bulbos o dientes. Para formar los bulbos requiere horas frío y posteriormente temperaturas más elevadas para el crecimiento de las cabezas y su maduración. Prefiere suelos sueltos, sanos, profundos y ricos en materia orgánica y tolera suelos moderadamente salinos.

La Sra. Celinda indica que el ajo de Camiña es de forma redondeada, color blanco con matices rosado claro, de textura suave, sabor algo amargo y aroma fuerte. Se dan de distintos tamaños, grandes, medianos y chicos y se separan en súper extra, extra, primera y segunda.

FORMA DE CULTIVO

El ajo de Camiña se cultiva al aire libre en huertas o eras de cultivos y en terrazas, en todo el valle de Camiña, *“pero crecen más grandes en Cuisama hacia Apamilca, en el sector medio alto del valle”*, explica la Sra. Celinda. Añade que el ajo de Camiña se siembra preferentemente en el mes de enero. *“Para esto se deben sacar antes las malezas del suelo, se revuelve la tierra con guano pre siembra, se riega, luego se hace un hoyuelo de 8 cm de profundidad y se le pone un diente con la raíz hacia abajo y se le echa tierra encima, a una cuarta de mano de distancia se hace el otro hoyuelo para otro diente y así hasta lograr sembrarlos todos. Se les riega cada 7 u 8 días y después de unos tres meses, en marzo o abril, se abona con urea, salitre o súper fosfato triple, aflojando la tierra. Se cosechan a los 9 meses, en octubre”*. Acota la Sra. Celinda que la verdad es que se puede sembrar el ajo en cualquier época del año, pero que no salen tan bonitos, y que es en enero cuando se aconseja la siembra principal para cosechar en octubre. Si se siembra en febrero se cosecha en noviembre, a los nueve meses exactos.

En la zona el ajo es un cultivo abundante que tiende a mantenerse, sin embargo a veces compite con el precio de la zanahoria que se demora solo 6 meses entre siembra y cosecha y a veces conviene sembrar esta última, *“entonces hay que sacar las cuentas de los gastos y compromisos”*.

La cosecha del ajo se realiza en forma manual, señala la Sra. Celinda, e indica que sabe cuándo está listo para cosechar porque las hojitas se van poniendo amarillitas y los dientes más grandes. *“El ajo se saca con todo su tallo completo para poderlo trenzar y se va seleccionando por tamaño, se amontonan ordenadamente al aire libre, unos para abajo, otros para arriba, para que se sequen parejos, esto se llama el arco. Después hay que remojar y destripar el tallo, es decir se sacan algunas hojas del centro para poder trenzarlos, se eligen por tamaños y se ponen de a 100 cabezas en una trenza. Estas duran 7 meses, antes duraban hasta 9 meses, de una cosecha a otra”*.

El destino de la producción es para la venta, *“generalmente vienen a la misma chacra los compradores, otras veces los productores que tienen sus propios carros los llevan a Iquique o Arica para comercializarlos directamente en ferias y muy poco para autoconsumo”*.

Los saberes del cultivo del ajo los adquirió la Sra. Celinda observando y ayudando a sus padres y escuchando a los más ancianos del pueblo. Su cultivo era una actividad familiar. *“Los hombres adultos se encargan de cavar, arar la chacra con azadón, mulita mecánica o moto cultivador y sembrar. Las mujeres adultas por su parte se encargan de sembrar, limpiar malezas y regar. Los niños y niñas desgranaban los dientes”*. Ella recuerda que desde los 8 años desgranaba la semilla diente por diente para una nueva siembra o hacía pequeñas bolsas de ajos para la venta, *“desde pequeña me estimulaban a la vida del trabajo, porque produciendo y vendiendo podíamos tener platita para comprarnos ropita, tomar helados y otras cosas que les gustan a los niños”*. Toda la familia iba a la chacra a cosechar y se les enseñaba a los niños como sacar con cuidado los ajos ya crecidos con sus respectivos tallos.

La Sra. Celinda relata que para la siembra y cosecha del ajo se efectuaban ceremonias especiales, donde se pide permiso a la tierra para sembrar y se agradece por la cosecha.

VARIEDADES

Se conocen además en la región el ajo rojo, que son ajos que poseen los dientes de color rojo, pero que son más pequeños que el ajo blanco y se ha introducido el ajo chino, que posee dientes más grandes pero son menos sabrosos que el ajo blanco.

FORMAS DE CONSUMO

De acuerdo a la Sra. Celinda, el ajo blanco o ajo camiñano es sabroso y se consume crudo sin cáscara en pebre y ensaladas y cocido en cazuelas, sopas y guisos. Posee además propiedades medicinales para el estómago y para la tos.

En esta entrevista, la Sra. Celinda desea entregar un tributo a sus padres y darles un profundo agradecimiento por lo que sabe y puede compartir a las generaciones venideras, pues ellos la guiaron con cariño y sabiduría en la vida a trabajar en la agricultura y salir adelante.

MAÍZ



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

El maíz (*Zea mays*), es un cultivo que se originó desde el centro sur de México, hasta la mitad del territorio de Centroamérica. Su antigüedad data de aproximadamente 7000 años, dada por la evidencia de restos arqueológicos de plantas de maíz en México. Desde allí el maíz fue distribuido en tiempos precolombinos por toda América hasta Chile. Las corrientes migratorias permitieron el desarrollo de nuevas formas que han dado origen a la gran variabilidad de razas de maíz existentes en los distintos países (McClung et al., 2001; Serratos, 2009).

El maíz es un alimento precolombino consumido por los pueblos originarios del norte y sur de Chile. El nombre del maíz se origina de la voz de Haití *mahís*, pero su nombre en aymara es *tunqu*, en quechua es *sara* y el nombre mapuche es *hua* (Latcham, 1936; Lenz, 1910).

Este cereal fue introducido en las quebradas y valles costeros del norte de Chile aproximadamente entre el 4000 y el 3000 a.C. y se fue difundiendo progresivamente hacia el sur (Lenz, 1910; Pardo y Pizarro, 2005a).

El maíz junto con la papa y la quinua, estaban entre los principales alimentos de quechuas y aymaras en la época prehispánica (Pardo y Pizarro, 2005a). Latcham (1936) señala, “*lo que era el trigo para los habitantes del viejo mundo, era el maíz para los indígenas de América*”.

En los sitios arqueológicos de Caserones y Pircas, en la quebrada de Tarapacá, se encontró evidencia de una agricultura intensiva basada en el manejo de maíz y recursos forestales de la Pampa del Tamarugal (Núñez, 1984b; Vidal et al., 2016). Asimismo, el maíz y la quinua fueron los primeros cultivos encontrados en las excavaciones realizadas en Tiliviche, en las cercanías de la quebrada de Camiña (García y Uribe, 2012; García et al., 2014; Núñez, 1974) lo que da cuenta de la antigüedad de este cultivo en la región.

El maíz es además un recurso fitogenético de Chile (Cubillos y León, 1995) y en la Región de Tarapacá existen varias razas antiguas. En el sitio de Tiliviche en Tarapacá, Lautaro Núñez reportó la presencia de 3 variedades, chutucuno chico, capio chico y altiplánica (Pardo y Pizarro, 2005a). Un estudio de Paratori et al. (1990), indica que en la región habría presencia de 8 razas de maíz, que serían, harinoso tarapaqueño, limeño, chulpi, polulo, capio chileno grande, capio chileno chico, curagua y choclero.

De acuerdo al censo agropecuario de 2007, la superficie de choclo en la Región de Tarapacá, es de 112,14 hectáreas, que representa un 1,1 % de la producción de choclo del país (INE, 2007b; ODEPA, 2017), en tanto la región produce 0,55 ha de maíz seco de un total de 102.955,21 hectáreas en el país (INE, 2007b).

El maíz es un cultivo muy tradicional de Tarapacá en las zonas de quebradas de la región. Entre los maíces que aún mantienen los agricultores está el conocido maíz de Camiña o maíz camiónano, de colores blanco y rojo con blanco, que se cultiva en Camiña, Jaiña, Mamiña; el maíz chilpe (Mamiña, Pozo Almonte, Parca), el maíz soldado o milico que es blanco con morado (Jane y Huara), el maíz rojizo y el maíz rojo con coronta roja para chicha (Luis Pizarro, com. personal).

Los maíces camiónanos, pertenecen a la variedad llamada maíz capio chileno chico o maíz blanco, y son de sabor dulce. Este maíz puede crecer en suelos salinos con alta concentración de arsénico presente en las aguas naturales usadas para el riego en el valle de Camiña. Los estudios indican que el arsénico se concentra mayormente en la raíz de la planta, por lo que el consumo del choclo camiónano es seguro dadas las concentraciones de arsénico relativamente bajas en los granos (Herrera et al., 2017).

A partir del maíz, se elaboran numerosas preparaciones tradicionales, entre ella el maíz tostado que junto con el charqui asado se lleva como fiambre para enfrentar las largas jornadas de trabajo o viaje (Gavilán y Gavilán, 2009). También se prepara harina de maíz, sémola de maíz molido, maíz pelado, mote de maíz, polulo o palomitas de maíz dulce, frangollo, choclo cocido y asado, chicha de maíz, pan y sopaipillas con harina de maíz. Entre los platos tradicionales preparados con maíz esta la kalapurca, el pastel de choclo, las humitas, los tamales, la guatia y las cazuelas con choclo (Castro, 2013; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; González, 1977; Tarapacá en el Mundo, s.f.l, s.f.m).

MAÍZ DE CAMIÑA



Foto: Marco Toro

DESCRIPCIÓN

Isidora Ramos Challapa, agricultora aymara y artesana de Camiña, indica que el maíz de Camiña o maíz camiñano es característico del valle y que el clima le da un sabor especial. Añade que este maíz es un producto muy antiguo, que ha estado desde siempre en su familia. Ella lo ha comido desde pequeña cuando vivía en Berenguela, comuna de Colchane, y sus antepasados también, y cuenta que lo conseguían a través de trueque. *“Antes no se vendía porque siempre se hizo trueque del maíz entre zonas altas que tenían charqui de llamo o lana con las zonas más bajas que tenían maíz y nosotros lo comíamos como tostado. En Camiña vivo más de 38 años y lo seguimos comiendo”*. Ella estima que este maíz y el modo de prepararlo es un patrimonio de la región ya que es un cultivo prehispánico.

La Sra. Isidora indica que el maíz camiñano es cultivado en huertas y chacras en sistema de eras de cultivo en Apamilca, Santa Bárbara y Camiña. De acuerdo a Carevic (2017a), la razón del cultivo en eras desde muy antiguo se debía a la necesidad de aplicar gran cantidad de agua para lixiviar las sales presentes en el suelo. Ella describe este maíz como de 12 a 15 cm de largo, de forma cónica, de color blanco, textura suave y sabor dulce.

FORMA DE CULTIVO

Su cultivo se realiza de la siguiente manera, *“en septiembre se prepara la tierra, aplicando guano de cordero, cavándola, soltándola, dándole vuelta con azadón profundo en el suelo para un mejor drenaje. Se riega y se colocan de 8 a 10 semillas por holladura, se entierra y después de una semana ya aparecen los primeros brotes de la planta. Se siembra en los meses de agosto, septiembre y octubre. Cuando se siembra en septiembre se cosecha el choclo en febrero o marzo, secándose la flor el choclo está listo o lechoso de grano, y en abril o mayo el maíz. Hay que fumigarlo para el gusano y cuidarlo para tener buena cosecha de choclos”*. Agrega además que antiguamente se cosechaba solo maíz y que actualmente también se cosecha el choclo.

Las semillas utilizadas para la siembra son locales de la propia cosecha. *“Se elige el choclo grande, no se usan todos los granos, se escogen los que están en mejores condiciones, de un buen choclo se pueden sacar 80 semillas escogidas aproximadamente, las otras se dejan para hacer preparaciones alimenticias diversas, que hemos hecho en esta región desde siempre. La semilla se obtiene de los granos del centro porque son los mejores para sembrar nuevo maíz”*, señala la Sra. Isidora.

La cosecha del maíz se realiza en familia y de forma manual, *“el choclo se corta y una chala da dos choclos, la chala es una rama o tallo largo grueso con hojas, todo lo que no se come”*. Los choclos se guardan en un saco de tela doble y bien amarrada para que no se lo coma el ratón. La comercialización del producto se realiza en el Terminal Agropecuario de Iquique. La producción de maíz en la zona es abundante y tiene tendencia a mantenerse en el tiempo, añade la Sra. Isidora.

En cuanto al tallo o caña de la planta, ella nos comenta que los niños lo muerden y sale un jugo dulce muy querido que ellos chupan, *“a este tallo le llaman wiru (en aymara significa caña o tallo de maíz) y generalmente la chala sirve de alimento para los corderos”*.

La Sra. Isidora comenta que aprendió a cultivar el maíz de sus abuelos y padres y también de su esposo. *“Mis abuelos tenían chacras en Quiruni, viajando en animales este sector está a 4 horas de Berenguela, actualmente en vehículo el viaje dura 1 hora aproximadamente. Quiruni está ubicado muy cerca de Camiña, en este lugar desde*

muy niña, junto a mis abuelos y padres íbamos ahí a sembrar, así aprendí todos los saberes del cultivo del maíz, como también del ajo, la papa y otros”.

Señala la Sra. Isidora que para la siembra del maíz se hace una ceremonia para asegurar una buena cosecha donde se hace una pawa para pedir permiso a la tierra y que permita que las semillas produzcan y crezcan sanas, *“se le solicita que no hayan heladas ni ataque de gusanos y tengan el agua suficiente para crecer, se pide por la gente que trabajará en ese terreno, que tengan buena salud y puedan cuidarlas y regar como corresponde, con buena voluntad y alegría, que de buena cosecha, para que haya buena comida para todos. Es un momento de mucha esperanza, emoción y compromiso de ayuda mutua de los presentes”*.

VARIEDADES

La entrevistada indica que ella conoce otras variedades de maíz en la región, como el maíz lluteño, *chullpe*, maíz amarillo y maíz *tarata*.

FORMAS DE CONSUMO

El maíz camiónano, nos cuenta la Sra. Isidora, se consume por ser más dulce, sabroso y por poseer más grano. Se puede preparar de muchas maneras, cocido en agua, al horno, en humitas, pastel, en *watya*, tostado, como mote de maíz y también se muele el grano para hacer sopaipillas de maíz, pan de maíz y una sémola de maíz molido. *“Antes se comía sólo eso, no se usaba ni el arroz ni los fideos”*. También el maíz es utilizado medicinalmente para el dolor de estómago y los pelos de choclo en agüita caliente para limpiar los riñones. Las corontas sirven para leña.

HARINA DE MAÍZ TOSTADA



Foto: Nancy Alanoca

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La harina de maíz tostada, llamada también doradita, huacha o maíz huachado, es una preparación tradicional y muy antigua de Tarapacá. Núñez y García (2002) mencionan restos arqueológicos de alimentos envueltos en masas de harina de maíz en el Oasis de Pica. También hay evidencia que la aldea arqueológica de Caserones era un centro especializado de molienda de maíz y algarrobo, con la presencia de artefactos de piedras para moler como morteros y habitaciones donde se acumulaban las reservas de harinas.

También Olivas (1998) indica que los incas del Perú molían el maíz para hacer harina y además tostaban el maíz y lo molían para hacer harina tostada.

Gavilán y Gavilán (2009) reconocen a la harina de maíz como un ingrediente tradicional de Tarapacá, presente en los poblados de Lirima, Huaviña, Chiapa y Camiña, entre otros.

En Lirima se elabora de forma tradicional la harina de maíz tostado y con ella se prepara ulpo o rala y cocho (González, 1977). En Huaviña a la harina de maíz se le denomina huacha. Consiste en maíz tostado en horno de barro y molido. Para su preparación, se desgrana el maíz ya seco, se coloca en el horno de barro caliente después de sacar el pan. Se va revolviendo con un palo de molle u orgunero y cuando el maíz toma un color canela o café está a punto y se debe sacar. Después se coloca en una manta y se extiende al aire para que se enfríe. Se limpia con un trapo y se muele en el molino llamado maran o piedra grande y en la cona que es una piedra pequeña. Esta harinilla se guarda en un saco de hilo o tejido. Con ella se puede hacer pan, *phire* (harina de maíz cocida en agua) o sopaipillas (Castro, 2013).

Tomasa García Jachura, agricultora aymara nacida en Huaviña, explica que la harina de maíz tostada es muy antigua,

“se consumía antes de mis hermanos, los mayores vieron como mi mamá lo hacía, nosotros ayudábamos. De vez en cuando mi mamá hacía ese maíz, siempre había esa harina en la casa”.

Indica que ahora esas costumbres se perdieron, *“lo único que se hace ahora con el maíz es la kalapurca, ya no hacen pan, mote, phire. El phire es igual que cuando se hace maíz tostado, se tuesta en la aonkana, pero menos tiempo, y se muele en la cona, este maíz es blandito para moler, sale una harina blanquita para preparar phire de maíz”.*

La Sra. Tomasa considera que la harina de maíz es una preparación propia por ser original y una costumbre muy antigua. Ella aprendió su preparación observando y ayudando a su madre. Indica que la receta se ha perdido desde hace tiempo y que ella no se la ha transmitido a nadie, *“seguramente no la deben conocer, por eso, ya nadie lo hace”.*

PREPARACIÓN

Los ingredientes para la elaboración de la harina de maíz tostada son, maíz blanco y agua para cocerlo, una olla de aproximadamente 50 cm de altura y una manta.

La harina que preparaba la madre de la Sra. Tomasa era de la siguiente manera: el maíz desgranado (maíz seco), lo cocía un poco en una olla grande que se ponía en una cocina de piedras casi en el suelo, para poder sostener bien la olla. La cocina consistía en piedras acomodadas en el piso para que afirmaran la olla, las piedras se buscaban con la forma que calzara justo con la olla y todo se cocía con leña.

Después tendía el maíz desgranado en una manta para secarlo un poco, pero explica que el maíz tiene que quedar

húmedo, y echaba estos granos húmedos al horno hasta el otro día. Los hornos deben ser de barro y también se calientan con leña. Agrega que para las comidas diarias usaban otra cocina más chica, llamada pircada que tenía una plancha de metal encima.

La Sra. Tomasa recuerda que en su pueblo, después que la gente hacía su pan, el horno quedaba caliente y limpio y algunos dejaban sus ollas para aprovechar el calor. *“Mi mamá echaba su maíz desgranado y lo esparcía, y al otro día cuando sacaba el maíz estaba seco y doradito, después lo mandaba al molino porque era muy duro para molerlo manualmente. El molino era impulsado por el agua de los canales, tenía dos piedras, la de abajo que no se movía, y la de arriba giraba y la harina caía de a poco por los lados de las piedras, quedaba de color tostadito, con esta misma harina se hace phire, cocho y varias comidas más, estos molinos, eran muy bonitos; en la televisión he visto que para el sur, todavía funcionan algunos, acá no, están como olvidados”*, indica la Sra. Tomasa.

Añade que ahora la harina tostada la hacen con harina blanca de trigo y la tuestan en un sartén. Explica finalmente que la harina de maíz es nutritiva y natural y es el alimento de sus antepasados.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por cualquier persona, sin rango de edad ni género, señala la Sra. Tomasa. *“Es de color cafecito, finita y es muy sabrosa, se mezcla con agua o grasa, cuando se hace cocho es caliente, en ulpo es fría, para phire es caliente”.* Agrega que se consume de forma cotidiana cuando se va a trabajar, en el comedor cuando se está en la casa o en la chacra.

COCHO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El ulpo o cocho es una preparación a base de harina tostada de maíz o trigo que se prepara con agua fría o caliente, como bebida o mazamorra y puede ser dulce o salada. Generalmente el ulpo se hace con agua fría y el cocho con agua caliente, aunque por lo general se usan estos nombres indistintamente.

La palabra cocho viene posiblemente de latín coquo que significa cocer (Cabrera, 1837).

Al cocho también se le llama sanco o *sancu* (Gavilán y Gavilán, 2009). Su origen parece provenir de los incas del Perú que llamaban sanco, zanco o sankhu, a una

preparación que consiste en una masa de maíz cocido (Olivas, 2001).

En Lirima, con la harina de maíz se prepara el ulpo o rala, que es una bebida para calmar la sed y el hambre durante el viaje, a la harina de maíz tostado se le añade agua helada y azúcar a gusto. También se prepara el cocho, comida típica del interior, que consiste en harina de maíz tostado con agua hirviendo, quedando como un puré muy espeso. En Lirima se acompaña con peras (González, 1977) y en Chiapa y Camiña se prepara el cocho con leche (Gavilán y Gavilán, 2009).

Tomasa García Jachura, agricultora aymara, nacida en Huaviña, indica que el cocho de harina de maíz (huacha), es una preparación que debe ser muy antigua, pues ella la conoce desde hace mucho tiempo. La considera un patrimonio pues es una costumbre antigua y propia de su comunidad. Aprendió la preparación de su madre, *“nosotras (ella y sus hermanas) le ayudábamos, mi mamá debe haber*

aprendido de las abuelas”.

Sin embargo, indica que no le ha enseñado la receta a nadie, pues la gente no demuestra interés y come otras cosas. Afirma que el cocho aún se prepara, pero con harina de trigo, *“con la de maíz (huacha) ya no lo hacen”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes utilizados son harina de maíz tostada, agua hirviendo y azúcar a gusto. En una taza, con harina tostada y azúcar a gusto, se le echa el agua hirviendo y se bate mezclando todo hasta que queda como se quiera, más espeso o más clarito (pasta ligera), según el gusto de cada persona.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por todos, adultos, jóvenes y niños, normalmente en el desayuno o cuando se desee. Para el desayuno se sirve en el comedor, en tazas comunes y con cuchara.

MAÍZ PELADO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El maíz pelado es un producto preparado, donde se remueve el cuero del maíz mediante un hervido con ceniza. Con esta mezcla el maíz se hincha y para pelarlo se refriega con agua. Difiere del mote de maíz, que consiste en maíz hervido pero este queda con su cuero. Para preparar el maíz pelado se usa ceniza de pedazos de madera de molle, tamarugo o algarrobo. El maíz pelado se prepara como guiso o como ingrediente de otros platos tradicionales (Gavilán 2002; González, 1977; Tarapacá en el Mundo. s.f.l).

Doña Hilda Moruna Cayo, agricultora de ascendencia quechua y maestra de cocina patrimonial en Mamiña y Parca, indica que conoce el maíz pelado desde hace muchísimo tiempo, *“desde pequeña, porque antes se preparaba y comía en la familia”*. Añade que la preparación viene de sus abuelos, *“antiguamente se sembraba y se preparaba mucho aquí, todas nuestras comidas se van transmitiendo de generación en generación”*. La Sra. Hilda lo considera un patrimonio e indica que varias comidas de los pueblos del interior se preparan con maíz pelado, como la kalapurca

en los pueblos de la comuna de Huara y el puchero y los tamales en Mamiña.

Ella aprendió mirando a los adultos y actualmente enseña la preparación a quien la quiera aprender, a la familia o a los amigos, tratando de que no se pierda, pues explica que lamentablemente la preparación del maíz pelado se está perdiendo, pero no el consumo, *“como es un proceso un poco largo, la gente prefiere comprarlo ya listo, es más cómodo”*.

PREPARACIÓN

Para la preparación de aproximadamente ½ kilo de maíz pelado, se necesitan 8 a 10 choclos medianos a grandes de maíz blanco y ½ kilo aproximadamente de cenizas de molle, tamarugo o algarrobo. Al desgranar los choclos se logran unos 750 g de maíz blanco, y luego del proceso de preparación para convertir el maíz blanco en maíz pelado, se rebajan a 500 g (½ kg) de maíz pelado.

El proceso pasa por las siguientes etapas:

1.- Se desgrana el maíz blanco y se deja secar. Cuando esté bien seco, en un fondo con agua hirviendo se echa el maíz con la ceniza, el agua debe ser abundante de manera que el maíz quede cubierto en su totalidad. Se deja hervir, revolviendo varias veces hasta que el maíz suelte el hollejo, el agua se torna un poco amarillenta y se bota.

2.- Enseguida, en la misma olla se frota el maíz un poco con las manos y con un saco de aspillera, a fin que el roce áspero suelte todo el hollejo, debe enjuagarse las veces que sea necesario para botar el hollejo y sacar bien la ceniza,

hasta que el agua salga bien clara.

3.- Se saca el maíz y se vierte nuevamente en un fondo con agua hirviendo, esta vez sin ceniza. Si el maíz va a ser usado inmediatamente se deja en el fuego hasta que el grano de maíz reviente. Se bota el agua y queda listo para usarlo.

4.- Si el maíz no va a ser utilizado de inmediato, se deja al fuego hasta que el agua hierva y se retira del fuego, se bota el agua y se pone a secar al sol, cuando esté bien seco se guarda para ser utilizado posteriormente en las preparaciones que se desee. Es importante considerar la diferencia en una preparación que usa el maíz pelado recién hecho y el que se ha guardado. Cuando se usa maíz pelado guardado, como se ha dejado secar, se debe dejar remojando uno o dos días antes de la fecha que se quiera ocupar. Llegado el día se vuelve a poner en un fondo con abundante agua hirviendo que cubra todo el maíz, se deja hervir hasta que el grano de maíz reviente, se apaga el fuego y queda listo para utilizarlo.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El maíz pelado es consumido principalmente por personas adultas y de la tercera edad, pero muy poco por los jóvenes y casi nada por los niños, dependiendo de la preparación a la que se les haya acostumbrado.

Este maíz se utiliza para preparar comidas típicas como la kalapurca o el puchero, las que generalmente se preparan en las grandes fiestas tradicionales de los poblados andinos, como también en festividades familiares y comunitarias.

PIRINGON

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El *piringon* o *piringo*, que también se le llama *piri*, *phiri* o *mata gato*, es una preparación tradicional de los pueblos del interior de Tarapacá, como Chiapa y Mamiña. La palabra *piri* deriva del aymara *phiri* o *phire* que es harina cocida en agua. Consiste en una especie de pan que se elabora con harina de maíz tostado o trigo con agua donde se ha hervido charqui o grasa de llama, lo que le infunde un sabor distinto. Se sirve para la onces con queso blanco al lado y una taza de té (Gavilán y Gavilán, 2009; Palma, 2013).

Antonia Asunta Esteban, chilena de ascendencia aymara, nacida en Pozo Almonte y dedicada a administrar un restaurante, indica que ella creció con este alimento y que es consumido en su familia desde siempre, *“se ha transmitido desde muchas generaciones, porque los abuelos lo cocinaban y así también sus abuelos”*.

La Sra. Antonia aprendió a preparar el piringón observando a su madre, *“desde chica una siempre está mirando cómo se preparan las cosas”*. Añade que es una preparación que se mantiene, ya que es de uso familiar y cotidiano y del gusto de todos, *“desde los abuelos hasta los niños, a todos nos gusta, hijos, vecinos y hasta afuerinos”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 2 personas son, 400 g de harina blanca sin polvos de hornear, 250 cc de agua hervida, 150 g de

grasa de llama (grasa del pecho de llama) y 1 cucharada sopera a ras de sal.

En una olla se pone a hervir el agua, se le agrega la cucharada de sal y la grasa de llama, revolviendo de vez en cuando, una vez que hierve se le incorpora la harina y sin mezclar se tapa y se baja la llama, luego de un minuto se destapa y se revuelve de manera envolvente por un minuto más, posteriormente queda listo para comer. Al revolver se van generando una especie de migas de pan. Explica que es parecido al *phiri*, pero que es más finito y las migas más pequeñas. Se utiliza una olla de aluminio de tamaño mediano, una cuchara de madera para revolver la mezcla y ahora se usa cocina a gas. Se consume en el desayuno o en el almuerzo como acompañamiento.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Todos consumen esta preparación de forma cotidiana. Es como una masa esponjosa, parecida a la churrasca en sabor. Se sirve en el comedor, preferentemente caliente, pero se puede comer fría, generalmente en el desayuno, sola o con algún acompañamiento. En el altiplano se come con charqui, pero en la ciudad se puede acompañar con un bistec de carne y una ensalada a la chilena. Se respeta el orden de generación, primero a los adultos mayores, después a los niños y adultos jóvenes y los niños comen en una mesa aparte.

MAZAMORRA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La mazamorra, *lawa* o *lawita*, es una comida tradicional aymara de Tarapacá que consiste en una cazuela espesa con harina de trigo o maíz o choclo molido (Gavilán y Gavilán, 2009; Palma, 2013). La palabra *lawa* se refiere en general a las cremas más o menos espesas (Olivas, 1996).

La *lawa* formaba parte de la dieta de los incas y es un tipo de sopa cremosa también muy popular en el sur del Perú y Bolivia (Olivas, 2001). Antúnez (1977) indica que la *lawa* era una sopa preparada con harinas crudas, en tanto el *shakue* era con harinas cuyos granos habían sido previamente tostados. Existen distintos tipos de *lawa*, con mote, choclo, trigo, quinua y chuño (FAO, 1992; Olivas, 2001).

En Tarapacá la *lawa* se prepara comúnmente con harina de maíz o quinua a la que se le añade chuño, papas y carne (Gavilán, 2002; Tarapacá en el Mundo, s.f.g), aunque esta receta puede presentar variaciones (FAO, 1992; FAO, FUCOA, 2008). La *lawa* con maíz, en Isluga y Cariquima, lleva maíz molido, maíz chanqueado, papa, chuño y carne (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Tomasa García Jachura, agricultora aymara nacida en el pueblo de Huaviña, indica que la mazamorra es una preparación que se consumía antiguamente. Ella aprendió a prepararla cuando ayudaba a su madre en la cocina, pero señala que actualmente la receta se está perdiendo pues ahora la gente prefiere otras comidas.

PREPARACIÓN

Para 4 personas se utilizan 2 litros de agua aproximadamente, 4 porciones de carne de vacuno o llamo o cordero, una porción por persona, 4 papas peladas, 4 porciones de zapallo, una porción por persona (el tamaño de la porción es a gusto), aproximadamente ½ taza de harina blanca de trigo o maíz, cuidando de que no quede muy espesa, 2 zanahorias chicas, una rallada, la otra en torrejitas o a lo largo, 2 dientes de ajo pelados y cortados en 3 o 4 partes, 1 rama de apio, una cuarta parte de una cebolla cortada en 4 trozos, ½ cucharadita de orégano seco, ½ cucharada de cilantro, ají y sal a gusto; si desea puede agregarse 1 choclo rallado que ayuda al espesor.

La *lawa* se prepara primero como una cazuela, en una olla con agua hirviendo se agrega la carne bien lavada, ajo, cebolla, zanahoria, apio, orégano y sal, se hierve por 15 minutos aproximadamente, después se agregan las papas y el zapallo, se deja cocer hasta que este cocida la papa y si desea se puede agregar choclo rallado. Después en un plato aparte se disuelve la harina con agua fría, batiéndola con un tenedor y se echa a la olla revolviendo con un cucharón o cuchara de palo, se deja cocer un poco y va quedando más espesa. Al servir se acompaña con cilantro y ají a gusto. Es un plato muy nutritivo y sabroso, indica la entrevistada.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta sopa es consumida por todos, niños, hombres y mujeres de todas las edades. Es un poco más espesa que la cazuela y su sabor es salado. Se sirve caliente en un plato hondo, en la cocina o en el comedor de la casa. Se come en ocasiones cotidianas, como en el almuerzo, y no hay diferencias sociales al servirla.

TAMALES



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los tamales son una preparación parecida a las humitas, consumida por los habitantes originarios de América, siendo de origen mesoamericano. La voz tamal proviene del náhuatl *tamalli*, y significa envuelto. Lenz (1910) indica que *tamalli* es pan de maíz envuelto en hojas y cocido en olla y que la palabra tamal llegó a Chile desde Perú.

Los tamales difieren de las humitas en que generalmente se utilizan distintos ingredientes para el relleno y a veces los tamales usan maíz seco y las humitas maíz tierno. Cada país de América Latina presenta variaciones en el relleno, la envoltura y en la forma (Olivas, 2001). Se preparan generalmente a base de masa de maíz con carnes, vegetales, ajíes y otros ingredientes, aunque también se pueden rellenar solo de carne o de arroz, y pueden ser de sabor dulce o

salado. Son envueltos en hojas vegetales como de maíz, plátano, bijao, achira y otras plantas tropicales.

En Tarapacá también se preparan los tamales de forma tradicional (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Linzmayer, 2011). Se elaboran con maíz blanco pelado y molido y llevan al centro un sofrito de charqui de llama y a veces también trozos de chicharrón de cerdo. Se envuelven generalmente en hojas de achira o a veces en hoja de caña de junquillo de río, y se cocinan al vapor. Son típicos de Camiña, Mamiña, Matilla, Pica, entre otros poblados (Gavilán y Gavilán, 2009; Linzmayer, 2011). En Valparaíso también se preparan tamales, pero la receta es distinta a la de Tarapacá, pues llevan maíz cocido, seco y molido, aceitunas y huevo duro y se envuelven en hojas de choclo secas

(Montecino et al., 2012).

Lucía Cautín Paycho, maestra de cocina de ascendencia quechua y residente en el pueblo de Mamiña, prepara en su casa comidas y dulces para la venta, sobre todo en épocas de fiesta y actividades de la comunidad. Explica que ella conoce los tamales toda su vida, *“me crié y crecí viendo a mi abuela y después a mi mamá cocinando distintos platos típicos de aquí. Creo que todos los que somos de los pueblos del interior desde muy pequeños probamos y comemos nuestras comidas típicas”*. Indica que la preparación es muy antigua y se ha ido traspasando en su familia de generación en generación, *“dicen que en la antigüedad si no había pan se preparaban tamales”*.

Doña Lucía aprendió la preparación mirando y escuchando a su madre y actualmente ella prepara los tamales junto a su madre y colaboran sus hermanas en picar, moler o freír. Actualmente enseña la preparación a sus dos hermanas y a quien quiera aprender, pues indica que estas preparaciones no deben perderse. *“Espero algún día enseñárselas a mis hijos y continuar con la tradición”*. Explica que la preparación se mantiene vigente, pues cada vez que hay alguna fiesta en el pueblo donde viene gran cantidad de gente, se preparan los tamales para vender. También prepara bastantes en julio para llevar a la fiesta de La Tirana, *“mamiñanos que viven en otras ciudades y que van a La Tirana nos buscan para comprar, hacemos una gran cantidad y los vendemos todos”*.



Foto: María Isabel Manzur

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 90 tamales son, 2 kg de maíz pelado, ½ kg de charqui (de llamo o de vacuno o de alpaca), 1 pata de vacuno (solo para el sabor), 1 cabeza de ajo, 1 cucharada soperas de ají color, 3 ramas de hierba buena, 3 ramas de apio, 1 cucharada soperas de orégano molido, 250 g de manteca, 2 cucharadas soperas de aceite, ½ kg de sal aproximadamente, ají picante en polvo a gusto, 180 hojas de achira, junquillos para amarrar.

Se pone a remojar el maíz pelado con bastante agua hasta el día siguiente. Al otro día, el maíz pelado ya remojado se vierte en una olla con abundante agua hirviendo que cubra todo. Se deja hervir hasta que los granos de maíz revienten. Luego se bota el agua, se enjuaga bien, se cuele y se esparce sobre una manta, se deja secar por 1 o 2 días hasta que escurra la mayor cantidad de agua, dando vuelta los granos de vez en cuando para obtener así un mejor secado.

Pasado los 2 días de secado, en el día de la preparación se remojan las hojas de achira con abundante agua caliente, luego se vierte todo el maíz pelado en una fuente para comenzar de a poco a molerlo en una piedra o en una moledora de metal antigua. Se va poniendo el maíz molido en una fuente y se deja en espera.

En una olla con agua hirviendo se pone a cocer el charqui, la pata de vacuno, 5 dientes de ajo enteros, las ramas de hierba buena, apio y sal. Como esta preparación es a leña, la cocción del charqui demora de 3 a 4 horas, por lo que para evitar que el agua se consuma se debe ir agregando agua varias veces mientras dure la cocción. Cada vez que se agrega agua también se debe agregar sal ya que el caldo debe quedar bien salado.

Cuando el charqui está blando y es fácil de deshilar, está listo y se saca del fuego. Se retira de la olla la pata de vacuno, el ajo y las hierbas, ya que se usan solo para dar sabor, quedando el charqui en la olla con agua. Luego se cuele el charqui y se deshilacha en su totalidad, guardando el agua para la preparación de la masa.

En la fuente con el maíz pelado molido, se agrega la manteca, se va amasando y agregando el agua de a poco hasta lograr una masa bien consistente. El agua que se agrega es

la que quedó de la cocción del charqui, esta debe estar tibia a caliente, lo que soporten las manos. Se hacen unas pocas bolas del tamaño parecido a una pelota de tenis, si estas no se desarman la masa está lista.

Se retiran las hojas de achira del agua y se dejan estilar lo más estiradas posibles y ojalá en forma vertical.

En un sartén con aceite medianamente caliente se pone a freír el ají picante en polvo, el ají de color, el resto de los dientes de ajo picados bien finito, orégano y el charqui.

Esta mezcla debe quedar picante, pero según lo aguante el paladar. Si la mezcla queda muy seca, se le puede agregar un poco del agua que haya quedado de la cocción del charqui, quedará algo parecido al pino de las empanadas.

Teniendo la masa lista y el pino de charqui preparado, se comienzan a armar los tamales como quien hace una humita de choclo. Se pone un poco de masa sobre la mano, se vierte una cucharada sopera con abundante pino de charqui en el centro de la masa, luego se pone otro poco de masa encima de manera de formar una especie de torta cuadrada, de unos 8 x 8 cm y unos 2 cm de alto aproximadamente, luego se envuelve con hojas de achira, 2 hojas aproximadamente por tamal, y se amarran con junquillos para que no se desarmen. Una vez ya armados

los tamales, en una olla con abundante agua hirviendo se vierten los tamales y se dejan cocinar por unas 3 horas, una vez completado el tiempo de cocción, se bota el agua y quedan listos para disfrutar de esta exquisita preparación que da aporte nutritivo y vigor, según doña Lucía.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Como es una preparación donde el charqui lleva ají, no es muy consumida por los niños, pero todas las demás personas pueden comer tamales. Son cuadrados envueltos en hojas, de textura espesa, sabor salado y picante y deben consumirse calientes. Si se tiene tamales guardados, se deben poner en una olla de agua hirviendo por unos 5 minutos, solo para calentarlos y luego estarán listos para comerlos.

No hay una ocasión especial para consumirlos, puede ser al desayuno o la hora de la onces, o como entrada en el almuerzo. Se acompaña con una taza de té, en vez de pan. La Sra. Lucía indica que antiguamente cuando no había pan se preparaban tamales para reemplazarlo.

Añade que se sirve un tamal a cada persona en el comedor, en un plato de entrada acompañado de tenedor y cuchillo. En otras localidades, como en Camiña, los tamales también se envuelven con hojas de caña de río y en Pica se usan hojas de chirimoyo además de la achira.



Foto: María Isabel Manzur

ACHIRA



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

La achira (*Canna edulis*), es una planta originaria de la zona andina de América del Sur, usada como alimento en las culturas originarias. Se encuentra entre las primeras plantas domesticadas en la zona andina, probablemente en Colombia y Ecuador (Lobo et al., 2017; Pardo y Pizarro, 2005a). Se distribuye en América Latina desde México a lo largo de los valles templados de la costa del Pacífico hasta el norte de Chile (Pardo y Pizarro, 2013; Plant data base, s.f.).

De acuerdo a Lenz (1910), achira es un término quechua que describe como una raíz parecida a la papa, harinosa y dulce, como el camote, que se cocina en hornitos y se asa en cenizas calientes formando un alimento agradable y comestible. Es cultivada para la producción de almidón desde hace 1200 años antes de Cristo aproximadamente. Actualmente en Colombia se extrae almidón del rizoma mediante procesos de agroindustria rural para la elaboración de bizcochos y otros productos artesanales (Lobo et al., 2017).

También la achira fue utilizada por los incas en su alimentación (Lobo et al., 2017). Por medio de un intenso cultivo y selección desarrollaron grandemente la raíz hasta un grosor de 6 a 8 pulgadas. La cultivaban a la orilla de las acequias de riego y tostaban la raíz ligeramente para convertirla en harina con la cual hacían mazamorra (Latham, 1936).

Además de sus rizomas comestibles, las hojas de achira se utilizan para envolver alimentos en los Andes. Se ha reportado que los tamales en hojas de achira tienen un sabor distinto a los tamales envueltos en hoja de plátano, dado que la masa adquiere el sabor de las hojas (Ulloa, 2006).

Latham (1936) indica que esta planta antiguamente solo se cultivaba en los valles interiores de Tarapacá, sin embargo actualmente se ha expandido a otras regiones del sur del país. En Tarapacá esta planta crece en las orillas de las acequias de riego y sus hojas se utilizan para envolver los tamales (Pardo y Pizarro, 2005a). También en algunos poblados las hojas se utilizan para repartir la carne del asado. En Mamiña, para la fiesta de Mayo, era costumbre antiguamente colocar el asado cortado en una hoja de achira y los trozos se comían con la mano, no se usaban platos ni tenedores (Gavilán y Gavilán, 2009). La achira es considerada en Chile un recurso fitogenético (Cubillos y León, 1995).

Hilda Moruna Cayo, es una agricultora quechua residente en Mamiña, siendo muy respetada en su comunidad ya que a pesar de su avanzada edad, ejerce la labor de cocinera en las distintas festividades del pueblo de Mamiña y Parca. La Sra. Hilda cuenta que la achira crece en los pueblos cercanos y que aunque no sabe por cuantos años exactamente, es un cultivo que ha estado desde hace mucho tiempo allí. Explica que las hojas de la achira se utilizan para los tamales, que es una preparación similar a las humitas, pero en vez de choclo molido como las humitas, el tamal se hace con maíz pelado molido que lleva en el centro una especie de pino de charqui, y en vez de hojas de choclo como en

las humitas, el tamal se envuelve con las hojas de la achira. Ella considera la achira un patrimonio de los pueblos.

DESCRIPCIÓN

La achira corresponde a una hierba perenne que posee abundantes rizomas a través de los cuales se reproduce (Pardo y Pizarro, 2013). La Sra. Hilda indica que esta planta se cultiva en las chacras o puede crecer sola. Su tamaño es de entre 40 a 50 cm o más, sus hojas son de color verde oscuro con algo de café, de textura áspera y de forma alargada parecidas a las del maíz, pero un poco más grandes.

FORMA DE CULTIVO

La achira se reproduce en su mayoría en forma silvestre y de requerirse una planta nueva, se sacan un par de hojas con su base y se trasplanta, indica la entrevistada. Esta planta se cultiva en Mamiña, en Parca y Macaya, siendo un producto abundante en la zona. Se riega por tendido usando agua de los canales y la cosecha se realiza manualmente cuando se necesitan hojas para hacer los tamales.

La Sra. Hilda explica que las hojas de achira son aptas para envolver la masa de los tamales pues son grandes y alargadas. Los tamales se hacen para autoconsumo y otros para comercializar, sobre todo cuando hay fiesta en el pueblo y llega una gran cantidad de gente y también se llevan tamales para vender en la fiesta de la Tirana, en el mes de julio.

En ocasiones, cuando se recolectan más hojas de lo que se necesitaba se dejan secar bien estiradas y se guardan y cuando se quieren ocupar se remojan en agua caliente y se usan, indica la entrevistada y añade que cualquier persona puede cosechar o recolectar la achira, que no hay edad para eso.

FORMAS DE CONSUMO

La Sra. Hilda indica que las hojas de achira solo se utilizan para envolver los tamales y colocarlos a cocer, pero no se consumen.

CHICHA DE MAÍZ



Foto: María Isabel Manzur

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La chicha es una bebida muy difundida en toda América desde épocas prehispánicas. La palabra chicha se refiere a una bebida suave, de baja graduación alcohólica obtenida de la fermentación del maíz y otros cereales oriundos de América. Los pueblos originarios, además de maíz, preparaban chicha de quinua, raíces, tubérculos (oca, yuca), semillas (molle, algarrobo) y frutas (Pardo y Pizarro, 2005b).

De acuerdo a la Real Academia Española y otros autores, la palabra chicha proviene de la voz aborigen de Panamá *chichab*, que significa maíz. La palabra quechua para chicha es *aswa* o *azúa*, *aqha*, *warapu* y en aymara es *k'usa*; y chicha de maíz es *k'usa tunqu*. En Perú la llaman *jura* o *asua*. En mapuche es *mudai* y en atacameño se denomina *chatchir* o *cachir* (Gómez y Siarez, 1995; Latcham, 1936; Olivas, 2001; Pardo y Pizarro, 2005b).

Los españoles al llegar a América, llamaron chicha a todas las bebidas fermentadas en el continente americano, a pesar de que en cada lugar tenían nombres distintos, por esto se perdieron en la mayoría de los casos las voces vernaculares (Olivas, 2001). Ellos además se sorprendieron de encontrar una gran variedad de bebidas fermentadas que no eran elaboradas con uva (Pardo y Pizarro, 2005b).

La chicha de maíz era la bebida principal de los incas. Ellos no bebían agua en su estado natural, pues su ingesta era considerada como una afrenta para el hombre, sino que bebían jugo de un bulbo acuoso y chicha después de comer o entre las comidas. En todas las casas había chicha como única bebida disponible para mantenerse sano y vigoroso (Olivas, 1996, 2001; Pardo y Pizarro, 2008).

Había diferentes variedades de chicha, unas más fuertes que otras. La chicha que menos emborrachaba se elaboraba a partir de maíz tostado y agua azucarada. Esta bebida se preparaba de diferentes maneras, pero en casi todas, el grano de maíz se molía de forma gruesa o se masticaba, para luego mezclarlo con agua y dejarlo fermentar.

Otra manera de preparar la chicha era dejar el maíz en remojo hasta que echase raíces, luego se molía y se echaba a cocer con la misma agua, la bebida se colaba y se guardaba hasta que fermentase. Este procedimiento daba como resultado una chicha muy fuerte y embriagadora llamada *vinapu* o *sora* que fue prohibida por los incas por los estragos que causaba (Latcham, 1936).

A la llegada de los españoles, estos introdujeron nuevas especies como la uva con las que se elaboraron bebidas alcohólicas y que fueron desplazando las chichas tradicionales hasta casi hacerlas desaparecer. Sin embargo, algunas de estas chichas aún se preparan de forma artesanal en sectores rurales, por lo que se hace necesario revalorizarlas y rescatarlas como parte de la identidad nacional (Pardo y Pizarro, 2005b).

En Tarapacá, la chicha de maíz es una bebida tradicional que se prepara para ocasiones festivas como fiestas patro-

nales, carnavales u ofrendas, en varios pueblos del interior como Lirima, Mamiña, Chiapa y Camiña (Gavilán y Gavilán, 2009; González, 1977; Núñez y García, 2002).

Hay distintas maneras de prepararla. En Lirima, por ejemplo, se prepara la chicha cocida donde se cuece el maíz molido en un fondo de cobre por 24 horas, hasta que el líquido quede de un color amarillo dorado, luego se deja fermentar en cántaros de greda. También preparan de igual manera la chicha media cocida pero le dan menos tiempo de cocción y fermentación (4 horas), quedando un líquido de color blanco (González, 1977).

Otra manera de preparar la chicha es con harina de maíz que se cuece en agua mezclada con levadura por 24 horas, revolviendo sin parar hasta que espese, dando como resultado un líquido llamado arrope (Tarapacá en el Mundo, s.f.l). También se usa agua de cocimiento de peras para ayudar a fermentar la harina de maíz. Para preparar la chicha se mezcla este arrope con agua del remojo de la harina fermentada.

La chicha de maíz de la Región de Arica y Parinacota se diferencia de la que se prepara en la Región de Tarapacá principalmente en sus ingredientes, ya que utiliza maíz remojado, brotado y molido, agua, canela, clavo de olor y azúcar (Manzur y Alanoca, 2012).

Tomasa García Jachura, agricultora aymara nacida en el pueblo de Huaviña, indica que la chicha de maíz es muy antigua, del tiempo de los abuelos, aunque desconoce sus orígenes. Ella aprendió su elaboración observando a su madre y no ha enseñado la receta a otras personas porque ya no se elabora mucho, aunque indica que a veces en las fiestas hay chicha.

PREPARACIÓN

Para aproximadamente 50 personas se utiliza 1 arroba de harina de maíz (11,3 kilos), 2 kilos aproximadamente de orejones de peras (peras secas), 3 ramas de molle, 35 litros de agua aproximadamente, para comenzar (se mide por equivalencia a recipientes similares al fondo de cobre) y azúcar a gusto.

Primero en la mañana se lavan los orejones de peras y se cuecen para tener jugo de las peras y se deja enfriar. Luego en la tarde se mezcla la mitad de la harina con el jugo frío de los orejones, para esto se toma un puñado de harina se humedece con el jugo y se amasa con las manos, quedando una masa suave del porte de un puño la que se deja en un cántaro de greda mediano de boca ancha. Se repite esta acción hasta que se termina la mitad de la harina. Se tapa con manteles o mantas y se guarda esa noche, el próximo día, la próxima noche y a la mañana siguiente. Esta masa se llama *aka*, que viene de la palabra *akar*, que es pasar un poco de masa por la boca, esto se hacía antes pero no ahora, explica la entrevistada. Después de 30 horas aproximadamente, se mezcla, frotando con las manos, la masa fermentada con la otra mitad de harina y queda como harina de nuevo, pero ahora preparada. Todo este procedimiento se hace en una mesa sobre un mantel.

En un fondo de cobre, se hierve agua con las tres ramas de molle, hasta cuando se empieza a bajar, es decir a evaporar hasta casi llegar a la mitad del fondo. Tiene que estar bien hervido y bien cocido.

En un *wirke* (cántaro de greda grande, de boca ancha) se echa la harina preparada y se le agrega el agua hirviendo del fondo de cobre, se tiene que hervir más agua, hasta que se llena el *wirke* y se revuelve. El *wirke* se deja ladeado para un costado (aproximadamente 60°) y se tapa con manteles o mantas, bien tapado, y se deja reposar. En la tarde se destapa como a las 15:00 o 16:00 horas y sale como un vapor, se empieza a sacar el agua con mucho cuidado, no moviéndola, esta agua se le llama *chulla*, es un agua muy clarita que se guarda en cántaros medianos llamados puños.

La posición del cántaro *wirke* es para facilitar el trabajo de sacar la *chulla* y que la harina decante en un costado del cántaro *wirke*.

Una vez sacada la *chulla*, en el fondo del *wirke* queda un agua como leche (agua con harina), la que se coloca en otro recipiente chico con telas muy limpias encima que sirven para colarlo con mucha paciencia para que pase la pura leche, lo más que se pueda. Si pasa algo grueso (sólido) se quema y no sirve. La harina que queda abajo se llama *aunche*.

Esa leche, se vuelve a hervir en el fondo de cobre y otras ollas, se reparte aproximadamente en tres ollas más, cuando empieza a consumir el líquido del fondo, se aumenta con la leche de las ollas, que también está hirviendo.

En las ollas que ahora están vacías, se empieza a hervir la *chulla* que estaba guardada en cántaros, una vez hervidas las ollas se vierten en el fondo de cobre que se mantiene al fuego donde se consume la leche. Cuando se acaba la *chulla* se aumenta el agua del fondo con agua hirviendo.

En otras palabras cuando se empieza a consumir el líquido del fondo, se aumenta de las ollas y a las ollas se le aumenta con *chulla*, y cuando se acaba la *chulla* se aumenta con agua hirviendo. Se tiene que guardar un cántaro chico con *chulla* para preparar la chicha después. La entrevistada explica que este cántaro está borrachito y esta *chulla* que se fermenta en este cántaro queda fuerte.

Se hierve el fondo de cobre toda la noche, se tiene que mover siempre para que no se queme con un palo largo que su madre tenía especial para hacer chicha, hasta la mañana del otro día en se consume toda la *chulla* y queda arropo, como manjar. Este arropo se guarda y cuando esta frío se vierte en un cántaro de boca ancha o una fuente grande.

Dos días antes de cualquier actividad, en un recipiente con agua fría se mezcla el arropo y la *chulla* que se guardó y se deposita en cántaros con su tapa, se bate con una cuchara de madera y se vacía a las jarras y se le agrega un poco de azúcar y queda lista para consumir.

En relación a las medidas, cada persona conoce su chicha, primero el arropo debe estar bueno, con el color como manjar, eso es importante, cuando está seco en trozos de aproximadamente 10x10 cm, se le agrega agua hasta que queda líquido pero un poco espeso de color cafecito y color miel, esa es la medida. En cuanto a la *chulla* que se guardó en el cántaro chico, que esta fuerte, se agrega solo un poco, la medida es como un plato. Esta chicha es muy sabrosa, indica finalmente la entrevistada.

RESUMEN

Paso 1: En la mañana se hace el jugo de peras, en la tarde se prepara la mitad de harina con el jugo y se amasa.

Paso 2: Se deja fermentando la masa esa noche, el próximo día, la próxima noche hasta la mañana siguiente.

Paso 3: En la mañana se mezcla la otra mitad de la harina con la masa fermentada, queda harina preparada.

Paso 4: Se hierve agua con ramas de molle en un fondo de cobre.

Paso 5: Se coloca la harina preparada en un *wirke* y se le agrega el agua hirviendo del fondo de cobre y se completa con agua hervida hasta que se llena el *wirke* y se revuelve. Una vez hervido se tapa y se deja reposar.

Paso 6: Se retira el agua clara que está en la parte superior del *wirke*, la *chulla*, y se guarda en cántaros. Se retira la leche que es el agua con harina que quedó al fondo del *wirke*, se cuele y se separa en otro recipiente

Paso 7: Se coloca la leche en el fondo de cobre y se pone a hervir y se va agregando el resto de la leche, la *chulla* y agua hervida. El fondo de cobre se deja al fuego toda la noche, siempre moviéndolo. Se tiene que guardar un cántaro chico con *chulla* para preparar la chicha después.

Paso 8: En la mañana ya está el arropo. Se deja enfriar. Se prepara la chicha unos 2 días antes mezclando el arropo con *chulla* y se guarda en los cántaros.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La chicha de maíz con peras se preparaba en cocinas a leña dentro de la casa. Es una preparación líquida un poco dulce y un poco fuerte, pero nutritiva, siendo consumida por personas adultas y adultos mayores. Se coloca en jarras, se le agrega azúcar y se sirve fría en vasos. Se bebía en ocasiones especiales, como las fiestas patronales, siembras, el 1° de noviembre y para la limpia de acequia. El lugar podía ser el local de la ceremonia, sede social o en la plaza.

QUINUA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

La quinua o quinoa (*Chenopodium quinoa*) es un cultivo originario de la zona andina de América del Sur, que fue domesticada por las culturas prehispánicas. Su centro de origen está en la cuenca del lago Titicaca (zona andina entre Perú y Bolivia) (Delatorre et al., 2008) y se cultiva en las zonas andinas desde Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile y el norte de Argentina (Tapia, 1997). Se la utiliza en la alimentación desde hace por lo menos unos 5000 años en Perú y 3000 años en Chile (Delatorre et al., 2008; Tapia, 1997).

La quinua ha sido uno de los granos más importantes dentro

de las culturas indígenas americanas, siendo el alimento más cultivado después del maíz (Latham, 1936). Su importancia radica en que es uno de los pocos cultivos que crece en las condiciones extremas de la alta cordillera, en alturas entre 3.500 a 4.500 msnm, extrema aridez, suelos salinos y bajas temperaturas (Delatorre et al., 2008).

Su cultivo se discontinuó a la llegada de los españoles por la introducción del trigo y la cebada y por motivos religiosos, pues era considerado un grano sagrado en la creencia religiosa de los incas (Delatorre et al., 2008; Latham, 1936). Sin embargo en los últimos años se ha estado expan-

diendo su cultivo y consumo en diferentes países.

Este cereal tiene varios nombres en aymara, como *juyra*, *jupha*, *hupa*, *supha*, *jopa*, y en quechua se le denomina *kinua*, *kinoa*, *kiuna*, *parca*, que significa cereal madre o el grano de la madre. Además, cada variedad de quinua domesticada tiene nombres específicos según su color. En el norte de Chile se le llama quinua y en el resto del país quinoa o *kingua*; y en mapudungun se llama *dahue* (Lenz, 1910; Pardo y Pizarro, 2013).

Los habitantes originarios no solo utilizaban el grano de la quinua como alimento, sino que también sus hojas eran consumidas como hortalizas. De hecho, se menciona que la domesticación de la quinua comenzó por el empleo de sus hojas en la alimentación y en segundo término por sus semillas. Las hojas se hierven como acelgas y espinacas para preparar guisos y sopas (FAO, 1992; Latcham, 1936; Pardo y Pizarro, 2013).

La quinua presenta adaptaciones particulares en su rango de distribución en las distintas zonas geográficas, por esto se reconocen 5 subcentros de diversidad o ecotipos de quinuas. Las quinuas que se encuentran en Chile corresponden a dos de estos ecotipos, quinua de los salares (Bolivia, Chile y Argentina) y quinua de la costa o del nivel del mar que solo se encuentra en Chile. Cada ecotipo presenta diversas variedades de quinuas. El ecotipo de quinua de los salares se caracteriza por estar adaptado a condiciones de aridez extrema, se encuentra en las regiones de Tarapacá y Antofagasta y son quinuas tradicionalmente cultivadas por comunidades indígenas (Delatorre et al., 2008; Fuentes et al., 2009). Las quinuas de la costa o del nivel del mar, son cultivadas en la zona centro y sur del país, están adaptadas a climas más húmedos y con temperaturas más regulares, como ocurre en Concepción y Valdivia (Fuentes et al., 2009; Tapia, 1997).

El cultivo de la quinua en Tarapacá es muy antiguo. Junto al maíz, es uno de los primeros granos encontrados en las excavaciones arqueológicas realizadas en Tiliviche, en las cercanías de la quebrada de Camiña y en Caserones, en la quebrada de Tarapacá al este de la ciudad de Iquique (García y Uribe, 2012; García et al., 2014; Núñez, 1974; Pardo y Pizarro, 2013).

Actualmente, la Región de Tarapacá concentra el 95% del cultivo de quinua en Chile; ubicándose en las comunas de Colchane (Colchane, Isluga y Cariquima) y Pica (Cancosa) (INE, 2007b; Fuentes et al., 2009; ODEPA, 2017).

En el altiplano de Chile se cultiva una alta variabilidad de tipos de quinua, tanto al nivel agronómico como para el consumo (Fuentes et al., 2009). El color del grano varía entre blanco, amarillo, rojo y negro. También hay variaciones en el color de las hojas, color de la panoja, la altura de la planta, entre otras. Los agricultores utilizan una mezcla de diferentes variedades de quinua y esta variabilidad les otorga seguridad de cosecha ante cambios climáticos inesperados, como sequías o heladas (Delatorre et al., 2013; Fuentes et al., 2009; Sánchez, et al., 2009).

En la zona de Colchane se conocen más de 20 variedades o tipos de quinua. Los agricultores clasifican los distintos tipos por sus colores. Entre ellos están la quinua roja (lirio), rosada oscura (*kh'anchi*), blanca (*ch'ola o mishka janku*), amarilla (*churi*), café (*chullpe*), rosada (*pandela*), beige (perla), ploma e *irampu* (Arar, et al., 2009; Sánchez et al., 2009). Cada tipo de quinua tiene distintos usos, por ejemplo, la roja lirio y la rosada *kanchi* poseen una semilla dura de pelar por lo que se usa para preparar *mucuna* y son tolerantes al frío; la rosada *pandela* de granos más grandes pero más amargos se usa para *phisara* o quinua graneada. La quinua café o *chullpe*, es una quinua blanda y pegajosa, que se usa tanto para *phisara* como para preparar dulces, debido a que es más dulce. Las quinuas de colores más claros como la blanca, amarilla y beige o perla, se usan para sopas (*peske*). Las que más se siembran son la blanca, rosada *pandela* y amarilla *churi*. Preocupa sin embargo, que las otras variedades no sean renovadas por los agricultores, por lo que existe riesgo de pérdida de este recurso (Sánchez et al., 2009).

La quinua es considerada por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) un recurso fitogenético de Chile (Cubillos y León. 1995). El Gobierno Regional de Tarapacá ha reconocido el valor de la quinua y otros cultivos de la región y ha dado inicio en 2015 al estudio técnico para obtener el Sello de Origen, para los productos ajo de Camiña, mango de Pica y quinua de Colchane (Sello de Origen, 2015).

La quinua es un grano que está envuelto en una capa (perisperma) que contiene una sustancia amarga llamada saponina. Para su consumo es necesario un proceso previo de desamargado. Existen muchas formas para quitar el amargo, entre ellas, humedecer los granos, frotarlos ligeramente en una piedra de moler (batán o *cona*) y luego lavarlos con agua. Otra forma es restregar los granos con las manos y lavarlos varias veces en abundante agua hasta que el agua salga sin espuma. Otra manera es colocar los granos en una bolsa de tela y restregarlos con agua sobre piedras. Actualmente en las zonas productoras de quinua existen plantas industriales desamargadoras de quinua que consisten en el desprendimiento del perisperma mediante el frotado mecánico de los granos secos (FAO, 1992).

En la región, la forma tradicional de eliminación de saponina de los granos de quinua se hace tostado el grano y frotándolo para eliminar la cascarilla quemada, para finalmente efectuar un lavado manual (Delatorre et al., 2013; Gómez, 1999). La calidad del grano y el tiempo de tostado depende del producto que se desee, harina tostada, harina para mucuna, sémola, quinua para graneado o sopa (Gavilán y Gavilán, 2009). La quinua ya procesada se destina principalmente para el autoconsumo para elaborar distintas preparaciones tradicionales, como ulpo (*pithu*), cocho, pan, sopa, quinua graneada (*phisara*), cazuela, mazamorra o *lawá*, *mucuna*, *quispiña*, chicha, entre otros (Arar et al., 2009; Gavilán y Gavilán, 2009; González, 1977; Pacheco, 1999).

Elena Bonifacia Mamani Mamani, es comerciante, artesana y agricultora de quinua de origen aymara, nacida en Pauganta pero reside actualmente en el pueblo de Cariquima. Indica que la quinua es originaria de la zona altiplánica que abarca regiones del vecino país de Bolivia y Perú. Agrega que es un producto muy antiguo que data de 3 mil años, *“desde que tengo uso y razón existe la quinua y es consumida ancestralmente, cuenta con todos los nutrientes que necesita el cuerpo humano”*.

DESCRIPCIÓN

La Sra. Elena explica que la quinua es un grano que se cultiva en planicies y cerros en las localidades de Cariquima, Isluga y Cancosa. La planta llega a crecer hasta un metro y medio de altura y posee diferentes tonalidades

como amarillo, blanco, rosa y colorado con granos de color blanco. Su textura es suave, de sabor amargo y aroma agradable.

De acuerdo a Gómez y Aguilar (2016), la quinua es una planta herbácea anual, con una raíz principal que puede alcanzar entre 80 cm a 1,5 m. Su tallo es cilíndrico que luego se vuelve anguloso en las uniones de las hojas y ramas, el que termina en panoja, pudiendo alcanzar la planta una altura de 50 cm a 3 m dependiendo de la variedad y de la ubicación geográfica. La panoja en el ápice de la planta posee dos tipos de flores agrupadas en racimos que no poseen pétalos. La semilla posee saponina que le da el sabor amargo.

FORMA DE CULTIVO

De acuerdo a la Sra. Elena, la quinua se siembra en septiembre, crece en los meses de diciembre, enero y febrero con las primeras lluvias estivales y ya en abril la planta está madura y lista para la cosecha y el trillado. Se riega con la lluvia ya que no necesita mucha humedad.

Explica además que la quinua se cultiva con una herramienta llamada *taquisa* que es como una lapa pequeña, *“en el lugar del sembrado se hace un agujero en la tierra buscando la humedad y se deja caer la semilla, la cantidad de semilla es lo que cabe en dos dedos que son pulgar y dedo índice, luego se entierra primero con la tierra húmeda y al final con tierra seca”*.

En las localidades donde se cultiva la quinua la producción es abundante pues es la base de la alimentación del altiplano y tiende a aumentar ya que hay muchos incentivos para que no se pierda la producción, indica la entrevistada.

La cosecha, señala la Sra. Elena, se realiza de manera tradicional y manual, consiste en cortar la mata desde el tallo cercano al suelo, luego se hacen bultos, llamados *ch'ullas* en aymara, que se trasladan a un sector de la chacra y se arman los arcos que son hileras de *ch'ullas* ordenadas de manera cruzada haciendo una hilera de diez metros de largo para que se sequen. Luego viene la trilla donde se realiza el desgrane de la quinua y se selecciona la semilla. Los granos se almacenan de forma tradicional en costales o sacos harineros en una bodega. La cosecha de la quinua

se realiza de forma comunitaria donde participan los familiares y comuneros.

La quinua se utiliza para autoconsumo y se comercializa en pequeña escala en el Terminal Agropecuario de Iquique. Los saberes del cultivo de la quinua los obtuvo la Sra. Elena de su abuela y sus padres. *“Cada año sembraban quinua en diferentes chacras para el descanso de la tierra, aprendimos los saberes del cultivo ayudando en el trabajo de todo el proceso del cultivo, cuidado, cosecha y trillado de la quinua. Al comienzo de cada siembra se pide permiso a la madre tierra por medio de un ritual llamado pawa y en la trilla se agradece por la cosecha, se recibe los costales de quinua, como un ser que llega a la casa, con cantos, melodías y danza”.*

VARIEDADES

En cuanto a las variedades presentes en el altiplano de la región, la Sra. Elena identifica la quinua *chullpe*, la quinua blanca y la rosada. *“La quinua blanca es un poco transparente de color blanco, y se selecciona para hacer quispiña u otras masas, la harina que hacemos de esta quinua tiene la cualidad para hacer una especie de masa consistente.*

Ahora también se pueden subclasificar según tonalidades, la pandela es la quinua rosada, toledo es amarillo oscuro, chola es la quinua blanca, nosotros cultivamos la quinua blanca y la rosada”.

FORMAS DE CONSUMO

La quinua se consume porque es un alimento tradicional, señala la Sra. Elena, además de ser la reina de los cereales, pues entrega muchos nutrientes y se consume cocida. Explica asimismo que la quinua debe refinarse antes de consumirla, *“este proceso se realiza tostándola luego en una taquiraña, esto es una fuente confeccionada en piedra donde se pisotea con el fin de sacarle la saponina que contienen los granos de quinua, luego se ventea, este proceso se hace dejando caer de a poco la quinua en una manta donde el viento o brisa le saca la saponina convertida en polvillo”.*

También agrega que la quinua se prepara en diversas comidas; como entrada, acompañamiento y también en postres y además sirve para las personas que están lactando, porque ayuda a producir leche.



Foto: Marco Toro

MUCUNA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La *mucuna* o *mukuna* de quinua es una especie de pan de quinua que consiste en bolitas de harina de quinua con grasa de llamo cocinadas al vapor. La palabra *mucuna* o pan de quinua deriva del quechua *muku* que significa grano triturado.

Esta preparación es una comida tradicional aymara del norte chileno, que se prepara en distintos pueblos, como Lirima, Colchane, Sibaya, Cariquima (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Palma, 2013). Para su elaboración se mezcla la harina de quinua con grasa de llamo y se hacen bolones que se cocinan en una olla de greda sobre una cama de paja. Se sirve en la mañana con infusión de hierbas locales (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

La paja que se utiliza proviene de la planta *Stipa leptostachya* que es una gramínea que le da sabor a la mucuna (Villa-grán et al., 1999). En Lirima, en vez de una cama de paja se colocan las bolitas sobre muchos huesos (González, 1977).

La preparación de la *mucuna* tiene algunas variantes. En Parinacota, se prepara colocándole al centro de la bolita un pino de carne molida con cebolla o chicharrón de cerdo que se envuelve en una hoja de choclo y se pone a cocer al vapor (Gómez, 1999; Manzur y Alanoca, 2012).

Elena Bonifacia Mamani Mamani, de ascendencia aymara, nacida en Paguanta y actualmente residente del pueblo de Cariquima, es agricultora de quinua y conoce la preparación de la mucuna. Se dedica además al comercio y a la artesanía, siendo dirigente de la asociación de artesanas Monte Wanapa de Cariquima. Señala que conoce la mucuna toda su vida, *“mi abuelita y la gente de la comunidad siempre hacían la mucuna, se consume como pancito, para la trilla de la quinua se preparaba mucha mucuna y quispiña y harina tostada de quinua que se entrega a las persona que vienen a la trilla”*. Añade que esta preparación se viene haciendo desde hace aproximadamente cinco generaciones según le contaba su mamá.

La Sra. Elena considera la quinua, su forma de cultivo y procesamiento, un patrimonio de la región. Ella aprendió a preparar la mucuna de su abuelita Bonifacia y también observando y preparándola junto a su madre. Actualmente, indica que ha transmitido la receta a sus hijas, su hijo, nietos y nietas. Con respecto a la situación actual de la preparación, explica que en el altiplano (Cariquima, Isluga, Cancosa, Lirima) se mantiene y que ella la prepara en la ciudad en la casa de una de sus hijas, “*ese día es de compartimiento, nos juntamos todos mis hijos que son siete, mis yernos y mis nietos*”.

PREPARACIÓN

Los ingredientes necesarios para preparar 20 mucunas son: 2 ½ kilos de *acallipe* de quinua, 200 g de tuétano de llamo o grasa (el tuétano es lo que se saca del interior de los huesos largos del llamo), ½ litro de agua tibia y una pizca de sal.

1.- Primero se prepara el *acallipe*, que es la harina de quinua refinada especialmente para la *mucuna*. Este proceso comienza tostando la quinua en un sartén grande en un fogón a leña, luego se deposita en una *taquiraña* que es una especie de plato hondo del tamaño de un fondo de 40 litros confeccionado de piedra cantera. Allí se pisotea la quinua para sacarle la saponina que sale en forma de polvo y enseguida se ventea. Para esto se deposita la quinua en un mantel en el suelo, luego se levanta lo que quepa en un plato extendido y se deja caer lentamente en el mismo mantel, esto se repite una y otra vez. Con la ayuda de la brisa suave se separa el polvo que es la saponina de la quinua. Enseguida la quinua se lava y se deja secar en frazadas al sol y una vez secada se muele en una *cona* (molino de piedra). Esta harina de quinua que es para hacer mucuna se denomina *acallipe*.

2.- En un mantel se deposita el *acallipe* o harina de quinua, luego se le agrega el agua tibia para hacer una mezcla

homogénea. La harina con el agua formaran unos grumos, para deshacerlos se frota con las dos manos la harina, lo que se llama *kakuxta*. En seguida se deja reposar la masa abrigada una media hora.

3.- Luego, se comienzan hacer las *mucunas*; para esto se llena harina humedecida en lo que cabe en una mano, en el medio se pone un trozo de tuétano o grasa, enseguida con la otra mano con harina se tapa el trozo de tuétano y se le da una forma de pelotita del tamaño que cabe dentro de las dos palmas.

4.- Se prepara una olla grande, en el interior se pone una lata vacía de atún hacia abajo, que sirve para sostener los palos, los cuales se ordenan de tal manera que queden haciendo una rejilla, luego se pone la paja llamada *k'isi*, que es una paja delgadita que se ordena en forma de nido. Sobre este nido de paja se van colocando las *mucunas*. A la olla se le coloca medio litro de agua, luego se pone al fogón con las 20 mucunas y se cocina a fuego lento por 35 minutos. Así las *mucunas* se cocinan al vapor. En el altiplano se utiliza la cocina a leña, en la ciudad a gas.

La Sra. Elena dice que la *mucuna* es muy nutritiva.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Todas las personas pueden consumir la *mucuna*, sin límites de edad ni de género. La textura de esta preparación es seca y de sabor salado. Se sirve caliente siempre acompañada de un líquido, sea té, café o jugos. Para presentarla en la mesa se ponen todas las *mucunas* en un tiesto o fuente y la familia o invitados se sirven y se comparte en comunidad.

Se consumen para cada trilla de la quinua y en actividades familiares especiales. El lugar donde se sirve depende del contexto, si es en el campo o vivienda de pastoreo en la misma cocina, si es en el pueblo, se sirve en el comedor, al igual que en la ciudad.

QUISPIÑA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La *quispiña* es una preparación antigua del tiempo de los incas del Perú, que se consume en Perú y Bolivia (FAO, 1992; Olivas, 1996). Es también una preparación tradicional de Tarapacá y consiste en una galleta redonda de quinua hecha con la misma masa de la mucuna y que se cocina al vapor. Se usa para acompañar comidas, para el pastoreo y viajes (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Pacheco, 1999). Se prepara en varios pueblos del interior como Lirima (González, 1977), Isluga, Cariquima y Pica, con algunas variantes. En Lirima los boloncitos de masa se utilizan para echar al caldo (González, 1977). En Huanuico se prepara la *quispiña* con sangre de llamo o cordero, mezclada con harina. Se hacen bolos de masa y se fríen como sopaipillas (Castro, 2013). En Pica estas sopaipillas también se elaboran con sangre de llamo o cordero, harina, cebollín y hierba buena y se fríen para tomar el té (Gavilán y Gavilán, 2009).

Elena Bonifacia Mamani Mamani, productora de quinua y artesana de ascendencia aymara, explica que la *quispiña* son unas bolitas pequeñas que se cocinan junto con la *mucuna*, para esto se utiliza una de las variedades de quinua especial para la preparación de la *quispiña* que se llama *chullpe*. Ella conoce esta preparación toda su vida y recuerda, “*mi mamá con mi abuelita preparaban la quispiña generalmente cuando comenzábamos el sembrado de la quinua, y para la trilla era infaltable preparar quispiña y mucuna*” (trillar es desgranar la quinua).

Doña Elena aprendió esta preparación de su madre, la que a su vez la aprendió también de su madre a los 8 años. Actualmente se la ha enseñado a sus hijas, su hijo, sus nietos y nietas. Por tanto esta preparación se lleva haciendo por cinco generaciones en su familia. Explica que en su comunidad de Cariquima, cada año se prepara menos la *quispiña*

y que se están perdiendo las técnicas de la preparación. La considera un patrimonio que debe ser enseñado a las nuevas generaciones.

PREPARACIÓN

Para diez porciones de *quispiña* se utiliza 1 ½ kg de harina de quinua o *acallipe*, ½ litro de agua tibia y una pizca de sal.

Se selecciona la quinua del tipo o variedad llamada *chullpe*, esta quinua es muy especial pues su grano es un poco transparente y de diferentes tonalidades para preparar el *acallipe*, esta variedad de quinua se tuesta en una *ancuana* o sartén grande en un fogón a leña a fuego lento, el tiempo del tostiembre es aproximadamente de cinco minutos, luego en la *taquiraña* o piedra canteada en forma de plato hondo, se depositan como 4 kg de quinua tostada para ser *taquirada* o pisoteada. Todo el resto del procedimiento para la preparación del *acallipe* es similar al descrito para la mucuna.

Para preparar las *quispiñas* se depositan en un mantel 1 kilo y medio de *acallipe*, se deja caer de a poco el medio litro de agua tibia y se empieza a hacer una masa un poco dura, hasta que quede compacta. Para esto se golpea la masa contra una piedra tableada durante media hora hasta que la masa quede suficientemente dura y compacta y fácil de moldear. Se arman unas bolitas de 100 gramos y se moldean en las dos palmas de las manos en forma de círculo. Luego se alista una olla para 10 litros, en el interior se pone una lata vacía de atún que sirve para sostener los palos, los

cuales se ordenan de tal manera que queden haciendo una rejilla, luego se pone la paja llamada *k'isi* en forma de nido sobre la rejilla de palitos y encima se colocan las *quispiñas*. En la olla se agrega medio litro de agua, luego se pone al fogón con las bolitas de *quispiña* y se cocina a fuego lento y al vapor por 35 minutos.

En el altiplano se utiliza cocina a leña y en la ciudad a gas. Agrega la entrevistada que la quinua contiene todos los nutrientes que necesita una persona, y que es especial para darle vigor a los enfermos.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La señora Elena explica que la *quispiña* tiene una consistencia un poco como chicle y pegajosa, de sabor salado, muy nutritiva y actualmente la consumen todos excepto los niños menores. Se sirve fría en una fuente en el medio de la mesa para todas las personas para compartir en familia o en comunidad.

Las formas de servir la *quispiña* es según el contexto, si es en un recinto cerrado donde hay mesas se ponen las *quispiñas* en un tiesto o fuente y en otro las mucunas y todos sacan libremente y se acompaña con té o café. Por lo general esta preparación se sirve para el desayuno y la once. Si es en la chacra, después del trabajo de la trilla (desgranado de la quinua), se entrega una talega o bolsita tejida a las personas que ayudaron, la que contiene 5 *mucunas*, 10 *quispiñas* y harina tostada de quinua.



Foto: Marco Toro

SATINA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La *satina* o puré de quinua, consiste en un puré o mazamorra de quinua. También le llaman *sango* por ser un guiso espeso o consistente. Es un plato típico del altiplano de Tarapacá (Gavilán y Gavilán, 2009). La palabra *sanco* se origina del quechua *sank'u*, que significa masa de maíz cocido y machacado. Es un guiso de harina tostada de maíz o trigo, preparada con grasa, sal, orégano, cebolla picada y poca agua, siendo su consistencia la de una mazamorra espesa (Lenz, 1910).

Elena Bonifacia Mamani Mamani, agricultora y artesana aymara residente en Cariquima, explica que conoce la *satina* desde siempre y que su madre la cocinaba, “*es un plato que nos daba por la mañana antes de ir a pastorear los llamos al campo o preparaba la satina al llegar por la tar-*

de a la vivienda con frío, esta comida es un sango un poco consistente, uno entra en calor después de que se come”. Añade que la preparación de la *satina* se viene haciendo en su familia desde aproximadamente cinco generaciones atrás, según le contaba su madre.

La Sra. Elena, aprendió a preparar la *satina* observando y preparando este plato junto a su madre y ha transmitido la receta a sus hijos y nietos e indica que en su comunidad de Cariquima, la *satina* se prepara con frecuencia. Considera que la quinua y su forma de refinamiento sería un patrimonio de la región.

PREPARACIÓN

Esta preparación es para 7 platos y los ingredientes nece-

sarios son: 700 g de quinua de cualquier tipo, refinada entre caldo y *phisara* (entre caldo y guiso), 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 litros de agua caliente y una pizca de sal.

La quinua refinada para *sango* (para guiso) se prepara de forma similar a la harina de quinua o *acallipe* en la preparación de la *mucuna*. Una vez procesada la quinua queda lista para cocinar la *satina*. En una olla mediana se calientan 2 litros de agua y cuando ya está hirviendo se le incorporan dos cucharadas de aceite de oliva y los 700 g de harina de

quinua y se cocina a fuego lento. En el altiplano se utiliza cocina a leña y en la ciudad a gas.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La *satina* es consumida por todos, sin límites de edad ni de género. La textura de esta preparación es de un puré o *sango* (consistente). Se sirve caliente en el comedor. Antiguamente se servía para ocasiones especiales como festividades o ceremonias, pero en la actualidad es de consumo cotidiano.



Foto: Marco Toro

SOPA DE QUINUA

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La sopa de quinua es una preparación tradicional del mundo andino que se prepara en todo el norte de Chile, en Arica y Parinacota, Tarapacá y Antofagasta (FAO, 1992; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Gómez y Siarez, 1995). Existen muchas formas de preparar esta sopa, ya sea en forma de mazamorra, que se llama lawa o lawita, o como sopa espesa, llamada *pesque* o *p'isqi* y también como sopa más líquida (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Gómez, 1999; González, 1977). En Tarapacá se hace sopa o cazuela de quinua con quinua tostada, carne, verduras y papa o papa chuño, siendo una preparación típica de poblados como Colchane, Isluga y Cariquima (Gavilán y Gavilán, 2009).

Frélida Rebeca Choque García, estudiante aymara, nacida en el pueblo de Pisiga Choque, comuna de Colchane, dice que conoce la sopa de quinua desde pequeña. Indica que esta sopa lleva mucho tiempo preparándose en su comunidad puesto que la quinua es uno de los principales productos que se cosechan. Frélida aprendió a preparar esta sopa observando a su madre, la cual a su vez la aprendió de su madre, *“mi mama y mi abuela me transmitieron todas esas enseñanzas, no solo la gastronomía era parte del aprendizaje, sino que tejer, cultivar y procesar la quinua”*. Explica que además de aprender a preparar la sopa, se debe aprender el tratamiento para poder consumir la quinua, *“luego de ser tostado, pisotear con taquiraña, filtrarlo al viento, lavarlo, esperar que seque para después molerlo, puede recién continuarse la preparación”*.

Ella enseña esta preparación a su familia, amistades y quienes deseen aprenderla.

Indica que la preparación continua vigente, pero comenta que los jóvenes han perdido el interés de aprender el proceso completo que incluye el procesamiento de la quinua para su óptimo consumo.

PREPARACIÓN

Para 5 personas se necesitan 500 g de quinua, 5 trozos de carne de llama (½ kilo) o dos huesos de llama (*jakta*), 2 papas picadas en 4 partes, orégano, 2 litros y medio de agua y sal a gusto.

En una olla chica se hierve el agua con los huesos de llama (*jakta*) o los trozos de carne. Se esperan 10 minutos y se agregan los 500 g de quinua. Luego de 5 minutos, se agregan las dos papas picadas, la sal a gusto y el orégano. Se deja hervir unos 15 a 20 minutos a fuego fuerte hasta que la quinua, la carne y las papas estén cocidas. Se prepara de forma tradicional utilizando cocina a leña.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por todos. Es líquida y salada y el hueso o la carne le dan consistencia y sabor. Se sirve caliente, tradicionalmente en plato hondo de greda o los que se dispongan en el hogar. Su consumo es frecuente en fiestas, actividades comunitarias, reuniones familiares y eventos. Según las normas sociales primero se sirve a los mayores y luego a los menores. Esto forma parte fundamental de los valores que en el pasado se transmitían, *“quienes tienen mayor edad en la comunidad, poseen mayor sabiduría y conocimiento, a su vez, el deber establecido es respetarlos”* indica la entrevistada. Ello se puede reflejar en esta sencilla acción, y en otras más, que forman parte de la cultura ancestral, acota.

TRIGO



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

El trigo (*Triticum aestivum*), es un cereal que se originó en la antigua Mesopotamia entre los ríos Tigris y Éufrates, lo que actualmente es territorio de Iraq, Irán y Siria. Su domesticación data de unos 8000 años a. C. y ha sido la base de la alimentación de todos los pueblos antiguos. Su cultivo se difundió desde el Medio Oriente a otras regiones, siendo actualmente uno de los alimentos más importantes del mundo, junto al maíz y el arroz. La palabra trigo deriva del latín *triticum*, que significa lo que se tritura, lo que quiere decir que es un grano que es necesario triturar, moler o quebrar para poder ser consumido.

Este cereal fue introducido a Chile durante la Conquista. El primer cultivo de trigo hecho en Chile fue realizado por Pedro de Valdivia en el valle de Mapocho en 1541 o 1542 (Gay, 1865; Quiñones, 2007). Su cultivo fue adoptado por los pueblos originarios; incorporándose a la dieta de los mapuches en el sur (Jelves y Ñanco, s.f.; Molina, 1795; Mösbach, 1992, 1930) y también de los aymaras en el norte. Desde el siglo XVI se reporta la introducción de trigo en los valles de Azapa y Lluta (Díaz, 2015) y también en Tarapacá. En 1548, cuando la región ya se encontraba bajo control español, existía presencia de fincas destinadas al maíz, trigo, cebada y frutales (Gavilán y Gavilán, 2009; Núñez y García, 2002). En el sitio arqueológico denominado la Aldea de Tarapacá, se ha documentado la presencia de paja de trigo en la primera mitad del siglo XVII (Núñez, 1984a) y Billinghamurst en 1893 informa de la presencia de trigales en la Tirana y la quebrada de Maní.

Durante el tiempo del salitre, el poblado de Tarapacá orientó su actividad triguera y molinera hacia las oficinas salitreras y agregó la producción de alfalfa para forraje (Díaz y Tapia, 2013). Actualmente la producción de trigo en la Región de Tarapacá es muy pequeña y se destina para el autoconsumo.

Pablo Caqueo Veliz, agricultor y músico de origen quechua y perteneciente a la Comunidad Indígena Quechua de Mamiña, indica que el trigo se cultiva en su localidad por más de 100 años, *“los abuelos lo cultivaban mucho desde antes del 1900, para el tiempo de las salitreras era mucha la producción y se cultivaba en muchos lugares de la región”*.

Agrega además que aunque el trigo no es originario pues llegó con los españoles, se ha introducido mucho en su cultura, la gente antigua aprendió a cultivarlo y lo mezcló con recetas y sabores de la zona e incluso hay platos típicos como la *pataska* que es a base de trigo y conejo.

El recuerda que se sembraba trigo en Mamiña, Jatuba, Macaya, Huatacondo y también en la Quebrada de Quipisca, Aroma y Camiña.

DESCRIPCIÓN

Don Pablo explica que en Mamiña y Macaya la planta crece sólo hasta 1,3 m de altura por falta de agua. En otros lugares crece más alto, como en Jatuba, que es un sector cercano a la actual minera Cerro Colorado, arriba de la quebrada de Quipisca. La planta es de color amarillo, de textura áspera con espiga alargada y posee un aroma agradable como a hierba seca.

FORMA DE CULTIVO

Don Pablo indica que la siembra del trigo se realiza a fines de marzo, dependiendo de cómo fueron las lluvias en el verano y se cosecha el producto seis a siete meses después, en septiembre u octubre aproximadamente, cuando la espiga está madura. Después hay que aventar para separar la paja del grano.

El trigo se cultiva en vegas, es decir en terrenos inundados de la comuna. *“Se pone la semilla, se riega más o menos cada 15 días en lugares donde se controla el agua con comunidad de aguas, en otros lados que no se maneja el control de agua, se hace hasta cada 5 días y crecen altos como en la quebrada de Quipisca, de Jatuba para arriba o en Huatacondo. Yo recuerdo que en Mamiña se cultiva, pero crecía de baja altura por el gorrión que se lo comía y el agua que está controlada para el regadío”*.

La semilla que usa es propia de la cosecha anterior, *“las semillas más oscuras son las mejores, las más claras no”*.

Don Pablo comenta que actualmente no se cultiva mucho trigo y por eso es un producto escaso con tendencia a desaparecer, *“antes era mucha la producción, ahora en su mayoría compran”*.

Explica además que aunque actualmente la cosecha del trigo es mecanizada, en algunos lugares se sigue haciendo de forma tradicional, *“se cosecha, se tira en sacos y se trilla, para cantidades más chicas en un trapiche manual. El grano se almacena en sacos por los ratones y se deja en la bodega, antes se dejaba en las trojas o silos”*. La cosecha se realiza en familia y el cereal se utiliza para autoconsumo y venta a pequeña escala. El entrevistado aprendió a cultivar trigo de su abuelo Cirilo que lo crió, *“ellos cultivaban en varias zonas hasta en la pampa bajo Quipisca, ahora es terreno militar, cultivábamos con mi abuela y mi abuelo”*.

FORMAS DE CONSUMO

El trigo se consume en muchas preparaciones, indica el entrevistado. *“Es muy alimenticio, da vigor para jornadas largas de trabajo, con un plato de pataska uno queda muy fuerte”*. También se hacía harina, harina tostada y se preparaban culebrones, que son tubos de masa de trigo que se pueden comer fritos o cocidos al horno.

PAN DE LOS MUERTOS



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El pan de los muertos o del día de los muertos, es un tipo de pan que se elabora en Chiapa y otras localidades. El 1° de noviembre se hace Mesa y se preparan las comidas que más le gustaban al difunto. Se coloca sobre una *llijlla* (manto andino con franjas de colores) su foto, flores y panes de todos tipos que se hacen de diversas formas, como palomas o cuculí, escaleras, cruces, personas, etc. (Gavilán y Gavilán, 2009).

Ruth Vilca Vargas, nacida en Jaiña, comuna de Huara y dedicada a la gastronomía ancestral andina, dice que conoce esta preparación desde que tenía uso de razón. Afirma que es muy antigua y que se ha transmitido por muchas generaciones, por eso la considera un patrimonio que no debe

perderse. Ella aprendió la preparación de estos panes de sus dos abuelas, “*siempre mirando, pero después te enseñan cómo se hacen las cuculí, las escaleras, las muñecas, los bollos, también con diferentes masas, por ejemplo mas de harina de maíz, de trigo o mestizo (harina de trigo y maíz)*”. Ella enseña la receta a sus hijos y nietos, e indica que se está perdiendo, “*pero estoy en el rescate de lo que se puede perder, me apasiona esto de las recetas*”.

PREPARACIÓN

Para la preparación de 10 panes se utiliza 1 kilo de harina (puede ser de maíz o trigo, o de ambos lo que le da un sabor diferente), 600 cc de agua tibia, 1 pizca de sal, 2 cucharadas de levadura instantánea, 100 g de manteca y 1 cucharada de azúcar.

Sobre la mesa se ponen los ingredientes secos (harina, levadura y azúcar) y se mezclan, se hace un hueco y se agrega el agua, se amasa hasta que quede uniforme, luego se entibia la manteca y se le agrega a la masa y se soba fuerte por aproximadamente 10 minutos. Se hacen los bollos y se le da la forma que se desee, cuculí (palomas), muñecas, escaleras, manitos, flores, rosas, etc.

Después se deja leudar la masa por unos 20 minutos para dar fermento a la levadura y que aumente su volumen. Finalmente se colocan los panes al horno por unos 20 a 30 minutos, pasado este tiempo se retiran y están listos para comer.

Indica la Sra. Ruth que esta receta tiene una variación salada, aunque siempre lleva una pizca de azúcar, y cuando es dulce, lleva más azúcar, pero con una pizca de sal para resaltar el sabor.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La Sra. Ruth, informa que estos panes son consumidos por todas las personas, sin límites de edad ni sexo. Son de textura suave, dulce o salada y tienen diferentes formas que revelan la creatividad familiar y la buena atención de la familia cuando visita el fallecido(a) que se recuerda.

EMPANADA PIQUEÑA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La empanada es una preparación que fue introducida por los españoles y que se incorporó a la cocina chilena (Peireira, 1977). Las empanadas piqueñas, rellenas con queso, cebolla y ají, son parte de la gastronomía tradicional de Pica (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Pacheco, 1999; Tarapacá en el Mundo, s.f.g).

Daniel Godoy Villalobos, nacido en la Oficina Salitrera Pedro de Valdivia en la comuna de María Elena, Región de Antofagasta, vive actualmente en el Oasis de Pica y pertenece a la Comunidad Indígena del Valle de Quisma. Daniel es un maestro de cocina y banquetero tradicional que prepara platos a pedido y para eventos. Indica que desde pequeño conoce esta preparación, la que lleva al menos seis

generaciones en su familia por testimonio de sus abuelas, tías y de cocineras tradicionales del territorio. Las considera un patrimonio culinario de los Oasis de Pica y Matilla.

Daniel cuenta que aprendió la receta de su abuela, de un nieto de ella y de sus tías abuelas y que la ha transmitido a los comuneros de la zona y otras personas que quieran aprender. La receta se mantiene en algunas familias y en personas dedicadas a la banquetería y servicios que elaboran estas empanadas para entregar en fiestas y celebraciones locales.

PREPARACIÓN

Para la preparación de la masa de 12 o 14 empanadas se ne-

cesita 1 kg de harina cernida, 200 g de manteca, 1 cucharada sopera rasa de sal, 1 cucharadita de levadura (cucharadita de té) y ½ taza de agua tibia o la cantidad necesaria para que la masa quede elástica y suave. Para la elaboración del relleno se utiliza ¼ kilo de queso de cabra cortado en tiras de unos 10 por 1 cm aproximados, actualmente también se hacen con queso chanco o queso mantecoso, 4 cebollas medianas cortadas a la pluma, ½ cucharada sopera de ají color, sal a gusto, ají en polvo picante a gusto (optativo) y aceite para freír la cebolla.

Primero se derrite aparte la manteca. Luego, se mezcla el agua con la sal y se prepara una salmuera. En una superficie lisa, se cierne la harina con la levadura, se hace un volcán con un hoyo y se pone en el centro la manteca derretida, se va mezclando de a poco la harina, la levadura y la manteca con los dedos. Se usan las manos para mezclar la masa hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados, se debe ir agregando de a poco el agua tibia hasta que se obtenga una masa suave y flexible que no se pegue en las manos y una vez terminada se deja en reserva.

Para la preparación del relleno, en un sartén con aceite medianamente caliente, se agrega la cebolla que se fríe hasta que quede transparente. Luego se agrega la sal, el ají color y ají picante si lo desea. Se revuelve todo muy bien y se cocina a fuego lento por 2 minutos aproximadamente, hasta que se impregne todo con el mismo sabor. Pasado ese tiempo, se apaga el fuego y se deja enfriar.

Luego se procede a armar las empanadas, pero antes se prende el horno para que se caliente a 180° C. Se separa la masa en dos bolas, se aplasta en forma de disco, se estira

la masa con un uslero de madera hasta obtener una capa fina, según se desee. Se cortan los círculos para que las empanadas queden del tamaño de un plato de ensaladas, de 20 cm de diámetro aproximadamente. Se colocan dos tiras de queso sobre cada círculo de masa, para luego poner encima la cebolla, y por último sobre la cebolla dos tiras más de queso. Para que las empanadas queden bien selladas, se recomienda usar agua en los bordes. Se dobla la masa sobre el relleno, formando así las empanadas y haciendo el encrepado pequeño. Para lograr que las empanadas queden bien doradas, se deben barnizar con agua con una pizca de ají de color; o bien con 2 yemas de huevo batido con una pizca de ají color, usando una brocha. Finalmente se ponen al horno por 20 minutos aproximadamente.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Las empanadas piqueñas son del gusto de todos. Consisten en una masa horneada y crujiente con relleno salado, picante o sin picante para los niños. Tienen forma semi circular, de media luna o también pueden tener forma triangular y se consumen calientes.

Las ocasiones de consumo son festividades familiares, como también en la retreta de la plaza de armas del pueblo (banda instrumental militar), para cocteles, rompías del día (madrugadas), vinos de honor, festivales costumbristas y desfiles. Para las festividades de la comunidad se sirven al aire libre en bandejas y la gente las come con servilletas. Si es vino de honor se sirve primero a las autoridades. Para las festividades familiares en casa, estas empanadas se sirven a la hora del té en la mesa, una empanada por persona en un plato de entrada, se empieza por el festejado y las personas mayores.



Foto: Marco Toro

RASPADO DE TRIGO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El raspado de trigo es un guiso espeso y contundente que lleva trigo cocido con carne de llama frita con cebollas, papas y aliños. Su origen es español, donde también se le llama *guisao de trigo raspao*, pero su receta es diferente a la de Tarapacá, pues contiene trigo, garbanzos y carne de cerdo. Gavilán y Gavilán (2009) indican que el raspado de trigo es una preparación típica del pueblo de Chiapa que se servía para la fiesta de la Boda durante la noche.

La Sra. Marta Hidalgo Hidalgo, chilena de ascendencia aymara y nacida en Sibaya, informa que este plato es muy antiguo, que se ha transmitido de generación en generación en su familia, y que lleva al menos 200 años en la zona.

Ella lo aprendió de su abuela materna, “*era un plato que toda mujer del pueblo debía saber prepararlo, y se hacía con los productos que ellos mismos cosechaban de las chacras*”. Agrega que el plato lo perfeccionó su madre y se lo ha enseñado a toda su familia, a sus hijas y nietas, pues es parte de la tradición familiar, y a la gente del pueblo que quiere mantener las comidas típicas que preparaban sus abuelos, indica.

Ella considera este plato un patrimonio de la región ya que durante muchos años ha sido preparado por los agricultores del pueblo de Sibaya en sus épocas de siembra y cosecha, en los ranchos de las oficinas salitreras y también en las

fiestas patronales de los pueblos de la provincia del Tamarugal. La Sra. Marta añade que la preparación aún se mantiene en las familias descendientes del pueblo de Sibaya y los pueblos originarios que integran la comuna de Huara. Afirma que es un plato que da mucho vigor y es nutritivo, por eso lo consumían los agricultores en sus labores agrícolas diarias y los trabajadores de las pampas salitreras.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 25 platos serían: 5 kilos de trigo, 2 kilos de papas, 2 kilos de carne de llamo picada en cuadritos, 500 gramos de cebolla también picada en cuadritos, 1 cabeza de ajo picado muy finamente, 5 atados de cilantro también picados muy finito, 50 gramos de sal y 600 cc de aceite.

Se ventea el trigo para sacar las espigas y dejarlo limpio, el venteo se realiza sobre un lavatorio enlozado grande de 10 litros alzando el trigo con ambas manos, soplando para sacar las espigas. Una vez que esté bien limpio se coloca a cocción los 5 kilos de trigo en 10 litros de agua recién hervida, utilizando una olla grande enlozada de capacidad para 25 litros, el cocimiento termina cuando el trigo revienta y se bota el agua. En un sartén grande de acero fundido que contenga aceite bien caliente, se fríe la carne, la cebolla y el ajo.

Se lavan las papas, una vez limpias se colocan a cocer en agua hasta que la cáscara de la papa se levante. Se dejan enfriar y se pelan, dejándolas en un bolo enlozado. Luego se pican en cuadritos usando un cuchillo grande y una tabla de cortar de madera.

Terminado lo anterior, en la olla enlozada de 25 litros donde está el trigo ya cocido, se le agrega el sofrito (carne, ajo y cebolla fritos) y las papas, más 1 litro de agua caliente, hervida en una tetera de fierro fundido. Se mezcla todo con una cuchara de palo y se cocina por 15 minutos a fuego lento. Pasado este tiempo queda en condición de ser servido agregando cilantro picado a cada plato.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Hombres y mujeres de todas las edades consumen esta preparación, que es de consistencia espesa y salada, como cualquier guiso. Las ocasiones de consumo son cotidianas, familiares y comunitarias. Es un plato propio de la alimentación en una zona agrícola, siendo muy nutritivo y contundente para el trabajo fuerte en la chacra, para empezar bien el día o para compartir con la familia, comunidad y amigos. Se sirve caliente en un plato hondo de cerámica o greda en comedores comunitarios y en los lugares de cultivo agrícola. Se respeta la generación y se sirve primero a los mayores.

SANCO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

En la pampa, el sanco es un plato muy típico que los trabajadores se servían al desayuno. Se le llama también sanco o cocho (Gavilán y Gavilán, 2009). Su origen parece provenir de los incas del Perú que llamaban sanco, zanco o sankhu, a una preparación que consiste en una masa de maíz cocido (Olivas, 2001).

Para su preparación en la pampa, se hervía agua y se echaba la harina tostada, la que quedaba como un puré. Se servía acompañado de un bistec y cebolla frita, con una crujiente marraqueta y un tazón de té de hojas (Benavides, 2015; Gavilán y Gavilán 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). En Antofagasta también se prepara el cocho y el cochosancho y en Biobío el sanco se hace a base a harina tostada.

Sara Elvira Benavides González, es asistente social nacida en la Oficina Salitrera Bellavista. Ella tiene una destacada trayectoria como dirigente de agrupaciones pampinas dedicadas a preservar sus tradiciones. Es Presidenta de la Corporación Hijos del Salitre y Directora de la Corporación Museo del Salitre. También ha tenido relevantes cargos gubernamentales, siendo autora del libro “Rosa Elvira, una Mujer Pampina”, y ha sido declarada ciudadana destacada de Iquique. Sara conoce el sanco desde que nació, pues era lo que su mamá cocinaba en la pampa. Por eso ella lo considera un patrimonio familiar y además un patrimonio de la pampa, pues era una comida que apetecían mucho los trabajadores del salitre, ya que les daba fuerzas para el trabajo, especialmente los que estaban en las canchas del

salitre rompiendo la costra a la intemperie. Sara aprendió la preparación mirando a su madre y cuenta que su madre después la seguía preparando con su esposo como manera de recordar la vida de la pampa; todos los sábados hacían desayuno pampino. Ella la ha enseñado a su hija y sus primas y a quienes se lo han pedido y además la ha presentado en la Semana del Salitre.

De acuerdo a Sara, esta preparación se está perdiendo, *“los hijos de mi generación no son muy amantes de la historia del salitre, es una tremenda preocupación”*, indica. Por esto, las agrupaciones pampinas se encuentran tratando de incentivar que los jóvenes se sientan orgullosos de esta raza que se forjó en la pampa y que es única en el mundo. Ellos venían a buscar el oro blanco que nutrió el suelo de Europa, Asia y el mundo, asevera.

PREPARACIÓN

Los ingredientes necesarios para 6 personas son: ½ kilo de harina de trigo tostada, 6 bistecs de carne de vacuno, asiento, posta o lomo, 2 cebollas en pluma, 2 litros de agua hirviendo, media taza de aceite y 1 cucharada de sal.

Se hierven dos litros de agua y se vierten en una olla y se añade sal y aceite. Se deja caer la harina tostada al agua para que no se agrume y se va revolviendo, hasta que espese, la consistencia se le da con más o menos agua. Aparte se fríe un bistec en un sartén con sal y al final se le echa un poco de agua para que tenga más jugo. Se saca el bistec y se fríe ahí mismo la cebolla, dejando un poco de jugo de la carne en el sartén para dorar la cebolla.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El sanco lo consumían las personas de todas las edades, especialmente los trabajadores que tenían que hacer mucha fuerza, como aquellos que levantaban los machos que eran martillos grandes de 25 libras o 11,3 kilos que se usaban para romper la costra salitrera. *“Había que tener técnica para usarlo, al golpear se iba para atrás y eso ayudaba a volverlo a levantar”*, indica Sara.

Es una preparación espesa y salada que se servía caliente en los hogares pampinos o en la cantina en un plato bajo u hondo. Primero se colocaba el sanco que es como un puré, arriba se ponían dos bistecs, la cebolla frita y el jugo. Iba acompañada con una taza de té de hierba luisa con azúcar rubia, pan marraqueta y mantequilla que se vendía a granel. Se servía como plato único para cada persona en el desayuno a las 7 a.m.

En la cantina se ofrecía pensión para los solteros o los que no tenían familia, y los trabajadores pagaban para que les prepararan esta comida.

En el hogar su madre servía a su padre primero y después a los demás. Los niños se sentaban al lado del papá bien peinaditos y calladitos, señala Sara. Agrega que en la pampa había mucha vida familiar, el padre conversaba con sus hijos y les comunicaban valores e ideas. Sara cuenta que de niña desarrolló conciencia social por su padre que hablaba de esos temas en la mesa. Todos los días leían el diario El Tarapacá de Iquique que llegaba a las salitreras a las 12 del día pues su abuelo estaba suscrito. Su mamá leía el Ve a y Don Fausto y los niños El Peneca.



Foto: Marco Toro

SOPA DE PAN

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La sopa de pan es una sopa típica de la pampa que se consumía especialmente en tiempos de pobreza y en los periodos de huelga (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Zoila Adela Valencia Caqueo, comerciante nacida en Pica, comenta que desde muy niña conoció la sopa de pan, “*era una sopa económica, y que la gente cuando no tenía plata o muchas cosas, la preparaba*”. Indica que cree que posiblemente viene de los tiempos de su bisabuela pues antes era más común y su familia era de escasos recursos. Considera que esta preparación es un patrimonio nacional, “*la sopa de pan también la hacían en todo Chile, la gente de escasos recursos estaba no solo aquí en el norte*”. Ella aprendió a hacer esta sopa observando a su madre e indica que actualmente se prepara menos que antes, pero que igualmente se mantiene.

La Sra. Zoila añade que en la época del salitre se preparaba mucho esta sopa en los hogares como también en las ollas comunes que se realizaban en los periodos más críticos, los que se pueden ubicar en los comienzos y mediados del siglo XX, donde la región y el país fueron afectados económicamente por la gran depresión de 1929 y a finales de 1940 al ser reemplazado el salitre natural por el salitre sintético en Alemania. La informante recuerda que en la Salitrera Victoria y Humberstone habitualmente la gente consumía esta preparación en forma de almuerzo, incluso, de desayuno y cena. Su principal cualidad es saciar el hambre.

PREPARACIÓN

Para una preparación para 6 personas los ingredientes son: 2 panes batidos con miga cortados en cuadros pequeños, 1 cebolla cortada a la pluma o en cuadros, 2 dientes de ajo cortados finamente, ½ taza de perejil picado, 2 cucharaditas rasas de ají color, 6 cucharadas de aceite, sal a gusto y 2 litros de agua caliente hervida.

En una olla se colocan las 6 cucharadas de aceite y se deja calentar por 1 a 2 minutos, después se agrega la cebolla, luego de 2 minutos se añade el ajo y el perejil y se sofríen



Foto: Marco Toro

aproximadamente por 2 a 3 minutos a fuego lento. Una vez listo el sofrito se agregan los 2 litros de agua, luego se añaden los cuadritos de pan sobre la sopa, se revuelve y se agrega las 2 cucharadas de ají de color y la sal a gusto. La preparación debiera quedar lista en alrededor de 10 a 15 minutos posterior a los últimos ingredientes.

Para que la sopa quede más espesa se pueden agregar más panes y también se puede añadir huevos para que quede más sabrosa, esto se debe hacer luego de haber agregado el pan.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es de consumo de toda la familia. Es líquida, salada, siendo el sofrito el principal sabor presente junto al pan. Se sirve caliente, en cualquier tipo de plato hondo. Las ocasiones de consumo antiguamente eran cotidianas, tanto en el almuerzo como para cenar, en un comedor, patio u otro lugar.

PAPA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

La papa (*Solanum tuberosum* L. subespecie *andigena*), es originaria de Sudamérica. Fue domesticada en la zona del altiplano andino por sus habitantes a partir de papas silvestres. La papa tuvo su mayor centro de desarrollo en zonas de climas fríos y húmedos donde no se daba el maíz. Su consumo data de hace unos 14.000 años, y junto con el maíz, constituyó la alimentación básica de los habitantes antiguos (Contreras y Castro, 2008; Latcham, 1936; Pardo y Pizarro, 2005a).

La papa del norte de Chile lleva su nombre del quechua papa, akshu, chawcha. En aymara se llama *ch'oqe*, *cchoke* (papas, comida ordinaria de los indios), *ch'uqi*, que también significa “alimento crudo” y *amqa* que significa recoger.

La papa cocida es *qhathi* y la papa desecada y helada es *ch'uñu* en aymara y quechua. La gente llegada de la actual España llamaron patata a la papa, lo cual corresponde a un cruce entre el nombre indígena *batata* (*Ipomoea batatas*, camote) y el nombre quechua papa.

Chile es un país centro de origen de la papa, teniendo dos centros, la zona andina y la Isla de Chiloé, por lo que se han desarrollado dos subespecies distintas; la papa andina (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*) nativa de los Andes, desde Venezuela hasta el norte de Chile y noroeste de Argentina; y la papa de la Isla de Chiloé, el archipiélago de Chonos y áreas adyacentes de Chile (*Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*).

La subespecie *tuberosum* es la papa más ampliamente cultivada en todo el mundo, y dio origen a la papa europea. En la isla de Chiloé, existen alrededor de 240 variedades. La subespecie *andigena* se cultiva de modo restringido en ciertas regiones de América Central y América del Sur. Esta subespecie es la que muestra mayor diversidad genética, con innumerable cantidad de variedades criollas, y es la subespecie original y la que ha dado origen a *tuberosum* (Contreras y Castro, 2008). Por ser Chile un centro de origen de la papa, este producto es considerado un importante recurso fitogenético (Cubillos y León, 1995).

En la Región de Tarapacá su consumo es muy antiguo, encontrándose restos arqueológicos de papa en la aldea de Ramaditas (García et al., 2014; García y Uribe, 2012; Núñez, 1974). En los pueblos del interior de Tarapacá, como Chiapa, Mamiña, Cariquima, Isluga y Colchane, se cultivan diversas variedades de papas, no obstante faltan estudios científicos que las describan. En Colchane está la papa amarilla chica y la papa del charqui morado. Otras son la papa socayo, papa pequeña, papa imilla, wallkallo, pule y purakayu, entre otras (Gavilán y Gavilán, 2009). De la papa se prepara papa chuño (papa desecada en el hielo) y preparaciones como el chuño *phute* (papa chuño, huevo y cebolla) (Gavilán y Gavilán, 2009; González, 1977). En la región se cultivan 93,59 ha de papa de un total país de 53.731,93 ha (INE, 2007b).

PAPA PURAKAYU



Foto: Marco Toro

DESCRIPCIÓN

Elena Bonifacia Mamani Mamani, comerciante, artesana y agricultora de origen aymara, residente en el pueblo de Cariquima, cultiva una variedad de papa llamada papa *purakayu*, siendo una de las muchas variedades de papas que ella conoce y que se cultivan en su localidad.

Explica que esta papa se cultiva en el altiplano de Tarapacá, en los pueblos de Cariquima, Isluga y Cancosa, en la precordillera de la Región de Arica y Parinacota y en los países vecinos de Bolivia y Perú. Esta variedad es un producto consumido ancestralmente que ha estado desde siempre presente en su familia, y que ella conoce desde que tiene uso de razón.

La Sra. Elena relata que la papa *purakayu* se cultiva en chacras y cerros en su localidad. La planta puede llegar a medir medio metro, dependiendo del clima y la semilla. Su forma es alargada e irregular y su tamaño varía según el terreno, siendo de alrededor de 10 cm de diámetro y pudiendo llegar a pesar 400 g las papas más grandes. Su color es morado con pulpa morada y harinosa.

FORMA DE CULTIVO

Esta papa se siembra en el mes de septiembre; en los meses de diciembre, enero y febrero la planta crece con las primeras lluvias estivales, ya en marzo la planta madura y está lista para ser cosechada, indica la Sra. Elena. Ella utiliza

semilla propia seleccionada por ella misma. El cultivo se realiza bajo sistema de secano, es decir con la humedad de la lluvia, ya que la planta no necesita mucha humedad, como también por sistema de riego tendido.

La cosecha de la papa se realiza en familia de manera tradicional para posteriormente ser almacenadas en costales o sacos harineros en una bodega llamada en aymara *pirwa*. La producción se destina principalmente para autoconsumo y se comercializa en menor escala en el Terminal Agropecuario de Iquique.

Esta papa es un producto abundante en el altiplano por ser un alimento básico de la gente andina, dice la Sra. Elena. *“Cada vez tiende a aumentar más, porque la papa es un buen alimento para casi todas las preparaciones de comidas. Siempre está presente”*.

La Sra. Elena adquirió los conocimientos para la producción de la papa, de sus abuelos y sus padres, los que cada año sembraban papa en diferentes chacras para el descanso de la tierra. *“Aprendimos los saberes del cultivo ayudando en el trabajo de todo el proceso del cultivo, cuidado y cosecha”*.

Al comienzo de cada siembra se pide permiso a la madre tierra por medio de una *pawa* y en la cosecha se agradece con este mismo ritual.

VARIETADES

La Sra. Elena indica que las papas que ella cultiva son de dos tipos. Las papas *purakayu* que son papas que requieren de un ambiente cálido que se da en las quebradas que gozan de microclima. En este tipo, esta la papa *purakayu* ya descrita de color morado y la papa *phiñu*, de color amarillo opaco, de forma redonda irregular de 10 cm de diámetro.

El otro tipo que ella describe es la papa *luke*, que es más resistente a la helada pero de sabor un poco amargo. Son papas de forma alargada, sus tonalidades pueden variar entre amarillos y rosados, de pulpa blanca. La característica de esta papa es su forma alargada.

FORMAS DE CONSUMO

La Sra. Elena indica que la papa se consume en muchas preparaciones andinas de la región. Se prepara cocida sin cáscara en sopas y guisos, en guatía, al horno, en ensalada o como acompañamiento.



Foto: Marco Toro

WATYA O GUATIA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La *watya*, *guatia* o *huatia*, es una preparación tradicional del mundo andino consumida por aymaras y quechuas (FAO, FUCOA, 2008). Su origen es peruano, pero también es preparada en Bolivia, norte de Argentina y norte de Chile (Instituto de Los Andes, s.f.). La palabra *huat'yay* es de origen quechua y significa asar en terrones caldeados, especialmente papas (Lenz, 1910; Oliva, 2001).

La *watya* se asemeja a otra preparación llamada *pachamanka*, y en la actualidad a la *watya* también se le denomina *pachamanka*, sin embargo estas preparaciones eran distintas en su origen.

La *watya* es una de las técnicas culinarias más antiguas de la región andina, que se empleó principalmente en la cocción de tubérculos como papas, ocas, camotes y achiras. Consiste en un horno de adobe o de pedazos de tierra endurecida donde se prende fuego por varias horas, una vez esté bien caliente se retira la lumbre y se introducen los tubérculos y se cubren con abundante tierra. Media hora después se escarba con cuidado y se retiran los tubérculos cocidos (Olivas, 2001). En el antiguo Perú la *watya* era común en los campos, especialmente en tiempos de la cosecha de la papa entre febrero y marzo, celebrando la cosecha, y también en importantes fiestas religiosas y comunales y para

celebraciones sociales, como matrimonios y cumpleaños (Ariansen, s.f.).

La *pachamanka* también es una preparación muy antigua en el Perú algo similar a la *watya*, que consiste en cocer alimentos en un hoyo de tierra al contacto con piedras calientes. La palabra *pachamanka* tiene su origen en el quechua *pacha*, tierra, y *manka*, que es olla, significando “olla de tierra” (Diccionario quechua español quechua, s.f.; Oliva, 2001). En otras palabras, alude a que la tierra se convierte o toma la forma de una olla para cocinar alimentos bajo tierra, sobre piedras calientes. Allí se cocinaban todo tipo de carnes, varios tipos de tubérculos, humitas, queso fresco y habas frescas con sus vainas. Estos se van colocando en capas, los que requieren cocción más prolongada se colocan al fondo y los que requieren menos tiempo en la parte alta. Entre las capas se colocaban ajíes, ajos o ramas de hierbas aromáticas como huacatay o paico. La *pachamanka* se cubre con ramas de alfalfa o *marmakilla* para aromatizar, aislar y evitar que se introduzca el polvo. Encima se ponen hojas de plátano, mantas o costales de yute y al final tierra. La cocción tarda unas dos horas. Un símil de la *pachamanka* en Chile es el curanto de la isla de Chiloé, donde se cocinan pescados, mariscos, papas y milcao en un hoyo (Oliva, 2001).

La elaboración de la *pachamanka* demanda la participación de varios miembros de la comunidad, incluidos hombres y mujeres. Los hombres se encargan de abrir la fosa en la tierra, de caldear las piedras, y de cubrir con tierra y destapar el asado. Las mujeres preparan las humitas, recolectan la *marmakilla* (hierba aromatizante) y aliñan las carnes (Centro de Investigación de Los Andes, 2009).

En Chile, la *watya* se prepara en las regiones del norte, en Arica y Parinacota y Tarapacá y consiste en un cocimiento de varios tipos de carnes y verduras.

En Tarapacá la *watya* se hace de dos maneras, tipo *pachamanka* en un hoyo y también en un horno de barro. Esta costumbre persiste aún en la cosecha de papas del altiplano y en las *minkas*, y es una preparación grupal y de consumo colectivo (Tarapacá en el Mundo, s.f.g). Consiste en un horno que se hace en la tierra en forma de cúpula con piedras en su base y en ella se pone leña. Una vez caliente se

incorporan los alimentos, como papas, camotes, ocas, habas y carnes. Una vez estén cocidos se destapan y se sirven en un plato los diferentes productos (Gavilán, 2002). En zona de altura como en Isluga, donde faltan las verduras, se prepara solo con carnes y papas (Gavilán y Gavilán, 2009).

Otra manera de preparación de la *watya* es hacerla en un hoyo en la tierra entre piedras calientes con varios tipos de carnes (llama, vacuno, pollo, cordero, cerdo), papas, camotes, humitas, choclos y habas. Todas las verduras van crudas con piel (Linzmayr, 2011; Palma, 2013).

La *watya* de Arica y Parinacota también se prepara en un hoyo en la tierra con carne de cordero, papas, humitas, choclos, camote y habas (Gómez, 1999; Manzur y Alanoca, 2012).

Elena Bonifacia Mamani Mamani, agricultora aymara residente en el pueblo de Cariquima, indica que la *watya* es una preparación que es consumida ancestralmente y que ella conoce desde siempre. Sus bisabuelos y abuelos la consumían especialmente cuando se cosechaba la papa. Ella la considera un patrimonio pues indica que la forma de cocinar los alimentos en un horno dentro de la tierra es muy especial, más aún cuando se está cosechando la papa. Doña Elena aprendió a preparar la *watya* de sus abuelos, “yo veía cada vez que cosechábamos papa en Lupe (Comuna de Colchane), mi abuelo construía un hornito de *watya* en la misma chacra para hacer cocer papas, habas y carne ya sea de llamo o cordero”.

Ella ha traspasado estos saberes a sus hijos y nietos, “cuando vamos a cosechar la papa en nuestro pueblo de Chijo hacemos la *watya*”. Estima sin embargo que esta preparación ya se está perdiendo en su sector de Cariquima e Isluga porque ya no se está cultivando papas ni habas, “solo la compramos en la ciudad o en la frontera donde llega la misma papa que cultivamos en nuestro sector”.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 10 personas son: 3 kilos de papas lavadas con cáscara, 2 kilos de habas lavadas en su vaina, 2 kilos de carne de llamo trozada, 2 dientes de ajo picados finamente, orégano y sal a gusto.

Se escogen terrones o trozos de adobe, o *k'urpha*, para

confeccionar un horno de forma cónica, semienterrado. Para esto se debe hacer un hoyo de 50 cm de diámetro y 50 cm de profundidad aproximadamente (estas medidas varían de acuerdo a la cantidad de alimentos que se vayan a cocer). Se van poniendo los terrones de manera de ir formando el horno en forma de *putuku*, que es una estructura cónica que se hace para calentar las piedras, terrones o trozos de adobe escogidos y contiene una pequeña puerta en la base del cono, del tamaño justo para meter la leña y un respiradero en la punta de la estructura.

Para calentar el horno se coloca leña seca hasta que los terrones se tornan de color blanco por dentro, eso significa que ya está suficientemente caldeado, lo que demora alrededor de 45 minutos.

Mientras tanto los 2 kg de carne de llamo trozada, se aliñan en una fuente de acero con sal, ajo y orégano. Una vez caldeado el horno, se introducen las papas, las habas y la

fuelle de acero con tapa donde va la carne aliñada sin agua. Los alimentos se introducen entremedio de las brasas, todo muy bien sellado con hojas de cole (planta de hojas más gruesas que la acelga) y un saco húmedo para que no entre nada de tierra a la comida. En seguida se sella la puerta y el respiradero del horno con pajas y se echa más tierra hasta enterrarlo por completo, quedando un morro de tierra. La cocción tarda 30 minutos y luego se sacan los alimentos con cuidado de un lado ordenadamente.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La *watya* es una comida especial y ancestral, que es consumida por todas las personas, sin importar su edad. Tiene una textura más bien seca, es de sabor salado y se sirve caliente. En un plato va el trozo de carne y las papas y las habas con cáscara que cada comensal se encarga de pelar, y se puede acompañar con ensaladas. Durante la cosecha de la papa en marzo y abril, este plato se consume en la chacra y la familia se ubica alrededor del horno.



Foto: Nancy Alanoca

OCA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

La oca (*Oxalis tuberosa*), es un tubérculo originario de las tierras altas de los Andes (FAO, 1997) que se cultiva desde Colombia hasta Argentina y el norte de Chile, pero que reviste especial importancia en Perú y Bolivia (FAO, s.f.a). Se cultiva por sus tubérculos alimenticios que son de forma alargada de color blanco, amarillo, rojo y púrpura. La pulpa cruda es blanca y jugosa y cocida se vuelve amarilla y harinosa, siendo de un gusto agradable como la papa. El nombre oca es quechua y se le dice *apilla* en aymara (Latham, 1936).

Las papas suelen asolearse algunos días para aumentar su dulzor pues se favorece la conversión del almidón en sacarosa. Se pueden comer crudas, cocidas o asadas (Pardo y Pizarro, 2013).

Varios cronistas antiguos han comentado sobre el consumo de ocas por los habitantes originarios de los Andes. Entre ellos, Cobo (1964) escribe, “*unas raíces comestibles que se dan en las tierras frías donde las papas comenlas los indios verdes, asadas o cocidas y también partidas por medio a la larga, las secan al sol para guardar, y las secas de esta manera las llaman cabi*”. En tanto Garcilaso de la Vega (1609) señala, “*Hay otra que llaman oca; es de mucho regalo, es larga y gruesa como el dedo mayor de la mano, comenla cruda porque es dulce, y cocida y en sus guisados, y la pasan al sol para conservarla y sin echarle miel ni azúcar parece conserva, porque tiene mucho de dulce; entonces le llaman caui*”.

La oca es un cultivo muy antiguo en el norte de Chile, existiendo evidencia arqueológica de su consumo en la pre-

cordillera de Arica cerca del 2000 a.C. (Pardo y Pizarro, 2013). O'Brien en 1765 (Hidalgo, 2009) reporta la presencia de oca en Tarapacá, en tanto que Looser en 1954, señala que este tubérculo ha desaparecido de Chile central pero no del norte donde sobreviven núcleos aborígenes (Orbegoso, 1957). Sin embargo, actualmente su cultivo se ha discontinuado tanto en Arica (Tapia et al., 2014) como en Tarapacá, aunque en esta región se está volviendo a cultivar en pequeña escala en una localidad cercana a Chiapa (Aurora Cayo, com. personal). La oca es considerada por el INIA como un recurso fitogenético agrícola de Chile (Cubillos y León, 1995).

Tarapacá aún conserva la memoria de este alimento y varios autores lo señalan como un tubérculo tradicional de la comida de los valles y altiplano de la región (Gavilán y Gavilán, 2009; Palma, 2013). Asimismo, Palma (2013) en su libro sobre comidas tradicionales aymaras de Tarapacá, reporta que la oca se usa para guisos, entre ellos el guiso de oca con habas y trigo majado, que era el plato principal en las Bodas que se celebraban en Chiapa.

La Sra. Elena Bonifacia Mamani Mamani, comerciante, artesana y agricultora de origen aymara, residente en el pueblo de Cariquima, indica que la oca se cultiva en la precordillera del norte de Chile como también en el Perú y Bolivia en zonas cálidas. En Tarapacá se cultiva en las localidades de Chijo, en la comuna de Colchane, en Miñi Miñe, Miñita, Sotoca y Soga en la comuna de Huará.

Ella conoce la oca desde pequeña pues la ha consumido con su abuelita que es de un pueblo de la precordillera. Indica además que la oca es un ingrediente para la preparación de la *watya* y lo considera un producto muy tradicional.

DESCRIPCIÓN

La oca es un tubérculo de forma alargada que puede llegar a medir unos 10 cm de largo por unos 2 cm de ancho. La planta es un arbusto de tallos gruesos que llega a crecer hasta 40 cm de alto. Tiene hojas frondosas de color verde similar al trébol, con flores con pétalos de color amarillo con líneas moradas. La Sra. Elena describe dos variedades de oca, la variedad zapallo oca, cuya cáscara es amarillenta y de pulpa anaranjada y la variedad mestiza oca, de cáscara rosada, pulpa blanca y más dulce. La papa es de textura

suave, de sabor dulce y aroma agradable.

FORMA DE CULTIVO

La oca se siembra en septiembre y se cosecha en marzo y abril, según el escalonado de la siembra. La semilla que ocupa la Sra. Elena es propia y también se pueden ocupar semillas de Bolivia o de Perú, que resultan bien en las tierras de su comunidad. La oca se cultiva solo con la humedad de la lluvia, pues mucha humedad la daña, explica la Sra. Elena.

La herramienta que se utiliza para la cosecha es un mini azadón, que es como una picota pequeña, confeccionada por los mismos comuneros, que remueve la tierra y se van escogiendo las ocas. La siembra y la cosecha son trabajos familiares porque el producto se destina para el autoconsumo.

Este tubérculo es un producto escaso en la región de Tarapacá pero que tiene tendencia a aumentar, no así en los países como Perú y Bolivia donde su cultivo es abundante, indica la entrevistada.

La Sra. Elena adquirió los conocimientos para el cultivo de la oca de su padre, cuando juntos la cultivaban en la comunidad de Miñi Miñe. También su madre y su abuela le relataban como cultivaban oca en Soga, comunidad donde su abuela creció y sobre las preparaciones que hacían con este tubérculo. Antes de la siembra y cosecha se hace una *pawa* o ceremonia, que la hacía su abuelo o su padre si el abuelo no estaba.

VARIETADES

La Sra. Elena señala que en la región existen las dos variedades anteriormente citadas, zapallo oca y mestiza oca. Agrega que en Perú y Bolivia existen muchas otras variedades.

FORMAS DE CONSUMO

La oca se consume por su sabor agradable, especialmente en los asados pues los tubérculos absorben fácilmente las grasas de las carnes. También se consume cocida en agua o al horno, sin cáscara, como acompañamiento de carnes y en ensaladas. Las hojas de oca cocidas sirven para el dolor de oídos, agrega la entrevistada.

OCA AL HORNO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Elena Bonifacia Mamani Mamani, comerciante, artesana y agricultora de origen aymara y residente del pueblo de Cariquima, cuenta que la oca al horno con carne de llama y otros agregados, es un plato que sus antepasados consumían. Lo preparaba su bisabuela, que era la madre de su

abuelita Bonifacia en su pueblo natal de Soga. Su abuela cuando era niña vivió en Soga y en Huaviña y en esos pueblos de la precordillera se cultivaba la oca, camote y diferentes tipos de papas. Ella aprendió la preparación de sus abuelos y se la ha enseñado a sus hijos y nietos, *“cuando preparo oca al horno invito a mis hijos y nietos y compartimos la oca, papa, camote y carnes al horno de barro”*. Añade que esta preparación de la oca se mantiene en su región.

PREPARACIÓN

Para una preparación para 10 personas se utilizan: 2 kilos de oca, 2 kilos de carne de llama trozada, 2 kilos de haba, 2 kilos de papa, 10 choclos, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de anís, orégano y sal a gusto.

Se aliñan los dos kilos de carne de llama trozada en una fuente con sal, ajo y orégano. Los choclos se cuecen al agua con una cucharadita de anís. Se colocan lasocas, papas, habas, choclos y carne en una bandeja budinera. Las papas y lasocas van enteras y con cáscara y las habas en su vaina, todas crudas. Previamente, debe caldearse el horno de barro con leña seca durante alrededor de 30 minutos. Una vez caldeado se introduce la bandeja con todos los ingredientes dentro del horno y se cocinan por 30 minutos. Luego se abre la puerta y se verifica la cocción de los productos.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por todas las personas, adultos y niños. Tiene una textura más bien seca, es de sabor salado y se sirve caliente. En el pueblo andino, generalmente se prepara para festividades comunitarias y se consume en la sede social. Los platos llevan todos los ingredientes cocidos; oca, choclo, papa y habas con un trozo de carne.

PERA DE PASCUA



Foto: Claudia Pérez

ORIGEN

La pera (*Pyrus communis*), es una fruta muy antigua, nativa de las regiones de Europa oriental y de Asia occidental (Infoagro, s.f.c), y es actualmente una de las frutas de mayor consumo en el mundo. Fue introducida por los españoles a Chile en el siglo XVI (Molina, 1788; Molina, 1810).

En el norte de Chile se cultiva una variedad típica llamada pera de pascua, pues se cosecha para la Pascua en diciembre y es más pequeña que la pera común. Está presente en el valle de Codpa de la comuna de Camarones, Región de Arica y Parinacota, en el Oasis de Pica en Tarapacá, en el interior de Antofagasta y en Atacama. Bastías (2008) indica que esta variedad es muy interesante como un recurso genético por su bajo requerimiento de frío.

En la Región de Tarapacá, se reporta la existencia de maíz, trigo, cebada y frutales en fincas bajo control español ya en el año 1548 (Núñez y García; 2002). Más tarde, en 1893, Billinghamurst informa de la presencia de pera en Pica y Matilla, dado que estos oasis proveían de condiciones favorables para el crecimiento de este frutal.

La pera de pascua es actualmente considerada un fruto típico del Oasis de Pica, que se cosecha en noviembre, diciembre (Gavilán y Gavilán, 2009). Era tradicional que los dueños de chacras colocaran canastas de peras de pascua, uvas, guayabas y mangos en los caminos para que la gente sacara (Tarapacá en el Mundo, s.f.g). También se cultivan estas peras en otras localidades de la región, como Matilla, Macaya, Mamiña, Mocha, Chiapa, Camiña, Huaviña y Sibaya, entre otros. En la Región de Tarapacá se cultivan 4,89 ha de peras de un total país de 5.989,19 ha (INE, 2007b).

Amadeo Diloberto Calisaya Cruz, agricultor aymara nacido en el pueblo de Mocha, comuna de Huara, explica que las peras de pascua de Mocha son únicas en la región, porque los comerciantes le decían que no habían peras como las de Mocha, “*pero también debe haber en otros lados, ahora parece que llegan de Arica*”. Don Amadeo cuenta además que los perales son muy antiguos, “*yo nací y crecí con los perales*”. Recuerda que le preguntaba a su madre: “*Porqué mamá los perales tan ricos en este pueblo, de donde sacaron*”. Indica que las personas más antiguas que vivieron antes, cuidaban mucho sus perales, por eso él los

considera un producto tradicional.

DESCRIPCIÓN

Relata Don Amadeo que la pera de pascua de Mocha se planta en las eras de las chacras, al lado de las acequias grandes o a los pies de la chacra donde terminan los cultivos de hortalizas, para que el sol les pudiera llegar a los cultivos. También se plantan, pero menos, en las contra acequias, que son canales de menor tamaño que van a un costado de las chacras. Cuando el terreno está en subida, los perales se colocan en andenería o terrazas y se hacen pircas que son muros de piedra para sostener la tierra cultivable.

Indica que las peras son de forma redonda y alargada, de un tamaño aproximado de 4 cm, aunque las hay de varios tamaños, siendo de color verde en un comienzo y posteriormente de color amarillo al madurar, de textura suave, sabor dulce y un olor agradable. Sus flores son de color blanco con 5 pétalos. El árbol de pera de pascua es vigoroso y bien ramificado, con una corteza de color grisacea (Biodiversidad Alimentaria, s.f.a).

FORMA DE CULTIVO

Don Amadeo relata además que los perales crecen solos cerca de los árboles grandes y que luego se trasplantan. A estos árboles pequeños se les llama “majuelo”. A medida que van creciendo se los poda de abajo pero la mayoría crecen “derechitos”, indica. La Sra. Tomasa, su esposa, cuenta que cuando los árboles florecen en su tiempo, se ponen blancos de flores, y tanto las flores como los frutos salen en racimos o *chulchos*.

Para la cosecha de las peras se utilizaban cañas largas, sacando a veces el racimo o *chulcho* entero, “*se eligen las más maduras y las otras se dejan para otra semana. Antes se sacaba a pura caña, estaba niño todavía, después hubo escalera, salía sanita la pera, con la caña se golpeaba, pero la gente estaba acostumbrada, con la escalera se bajaban en balde o canasta con una soga o cordel, abajo se vaciaba en una manta*”.

Don Amadeo relata que la cosecha se realiza en los meses de noviembre, diciembre y enero, siendo diciembre el tiempo fuerte de la pera. “*Las peras atrasadas que salen después de diciembre le dicen paikalitas, son más chiquitas y muy ricas,*

tienen forma de cuculas (de palomas), también manchaditas, en el tiempo fuerte de la pera también salen cuculas”.

La pera no se guardaba, se colocaba en cajones y se vendía de inmediato, “*la chica quedaba y se charqueaba para hacer orejones*”. La Sra. Tomasa añade, “*en el fondo del cajón se ponía pasto, después se echan las peras, se sacude para que se acomode, sino después baja y se machuca, y se pone pasto arriba y después sorona (pasto local), también se afirmaba con alambre. Antes también se llevaba en sacos igual con pasto, lo cargaban los animales*”.

El trabajo de la pera era una actividad colectiva donde toda la familia participaba, “*unos sacaban, otros encajonaban y otros cortaban pasto, los más responsables son los grandes, ellos sacan y cargan, los niños acompañan y juegan, el trabajo es pesado*”, señala la Sra. Tomasa.

Don Amadeo explica que antes se llevaban las peras a vender a Huará y que los arrieros y troperos bajaban del sector del altiplano a cambiarlas por sus productos o por plata, pero que cuando llegó la huella (camino para llegar al pueblo), la pera se llevó para otros lados. Actualmente se comercializa en Iquique, Arica y también en Colchane. Cuenta además que hoy la pera de pascua es un producto escaso y su producción ha decaído mucho pues no hay quien trabaje los perales.

Este frutal forma parte de la cultura regional. Ellos recuerdan canciones como “Peral Peral” que se cantaban en carnaval y la costumbre de esperar las almas el 1° de noviembre con peras frescas y cocidas y otras frutas.

VARIETADES

Además de peras de pascua, don Amadeo señala la existencia de peras de agua que fueron plantadas en Mocha, pero en poca cantidad.

FORMAS DE CONSUMO

Señala el entrevistado que las peras de pascua son buenas y sabrosas, y que se consumen como fruta fresca con cáscara, también cocidas para jugo y como orejones secos. Alguna vez vio que en el pueblo de Tarapacá se elaboró alcohol de los orejones y la Sra. Tomasa añade que el jugo de los orejones de pera se usa también para hacer chicha de maíz.

MEMBRILLO DE QUIPISCA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El membrillo (*Cydonia oblonga*) es un árbol cultivado desde la antigüedad en Babilonia y parece ser nativo de la región de Cáucaso en el sudoeste de Asia. Su nombre científico proviene de Cydon, ciudad de Creta donde los griegos obtuvieron este fruto (Infoagro, s.f.d). El membrillo fue traído por los españoles a Chile en el siglo XVI (Gay, 1865; Molina, 1788).

En la Región de Tarapacá, los españoles plantaron huertos con membrillos y diversos frutales traídos de España cerca del 1548 (Núñez y García, 2002) y Billinghamurst informa

sobre la presencia de árboles de membrillo en Pica y Matilla en 1893. La región tiene 11,13 ha de membrillo de un total de 279,91 ha en el país (INE, 2007b).

El membrillo se cultiva en diversos poblados de la región, como Quipisca, Pica, Matilla, Mamiña, Camiña, Pozo Almonte, Huaviña, entre otros. Famosos son los membrillos de la comunidad quechua de Quipisca, que tienen características que lo hacen único, por su tamaño, aroma y dulzor, y porque son más blancos que en el resto del país. El membrillo se consume entero como fruta, siendo tradicional el membrillo corcho o membrillo colegial que los estudiantes golpeaban para ablandarlo, quedando del color del corcho. También se prepara jugo del membrillo cocido y dulce de membrillo.

Beatriz del Rosario Capetillo Estica, agricultora de origen quechua, nacida en Mamiña, cultiva membrillos en terrenos que posee con su familia en Quipisca. Ella trabaja además para la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca. Indica que si bien el membrillo existe en otros lugares, el de Quipisca tiene un sabor y características que le hace único. Sabe que este producto se cultiva desde hace muchos años, pues cuando nació, sus bisabuelos ya habían llegado a Quipisca y sus abuelos ya estaban cosechando el membrillo. Ella lo considera un producto propio de su localidad porque viene de sus antepasados, *“ellos fueron quienes trajeron las primeras matas de membrillo y las plantaron aquí, algunas matas son súper antiguas y aún están dando frutos. Además, el cómo producir y cosechar son saberes que nos fueron entregados por ellos y se han ido traspasando de generación en generación, ya es parte de nuestra cultura el cosechar este fruto”*.

DESCRIPCIÓN

La Sra. Beatriz indica que su familia posee un sector de cerca de 3.500 metros cuadrados con membrilleros, que está enrejado para que los animales no se acerquen a comer los frutos y también para cuidarlos de quienes quieran sacar sin permiso. En su localidad los membrillos se miden por el peso, y se han cosechado algunos desde 500 hasta 700 g. Su forma es redondeada y en algunos casos alargada.

El fruto es de color amarillo al momento de la cosecha, de pulpa compacta y cáscara suave al tacto, su sabor es dulce y posee una fragancia un poco cítrica que se impregna en el ambiente. El árbol puede alcanzar 4 a 6 m de altura, su copa es de forma irregular, de flores solitarias de color blanco a rosado (Reyes y Lavín, 2004).

FORMA DE CULTIVO

La Sra. Beatriz señala que para la reproducción del membrillo se sacan los brotes de los mismos árboles que luego se trasplantan. A los membrillos más antiguos se les hace una poda que consiste en sacar del árbol los nuevos brotes o hijos, para otorgarle mayor fuerza a las ramas principales y la raíz. Esta labor se realiza durante el mes de mayo hasta la primera quincena de junio. Posterior a la poda se efectúa el abonado de los árboles con guano y se procede al riego, el que debe realizarse cada 10 o 15 días hasta la cosecha. En la zona, el riego se realiza canalizando el agua de un río cercano.

La cosecha del membrillo se efectúa de forma familiar, *“nos colocamos de acuerdo con mi familia para ir a la localidad, así nos ayudamos unos a otros a recolectar la mayor cantidad en el menor tiempo y trasladamos todo en un solo vehículo”*.

Los frutos se recolectan de forma manual, *“quitamos los membrillos maduros de las ramas, a veces nos ayudamos de escaleras para sacar los membrillos de las ramas altas o con cañas confeccionadas por nosotros mismos, a las cuales les colocamos un gancho al final para así atraer las ramas y sacar los frutos. Es importante no remecer el árbol, porque de esta forma los membrillos se sueltan de las ramas y caen al suelo, machucándose, y para nosotros un membrillo machucado pierde valor”*.

La cosecha se lleva a cabo desde comienzos de diciembre hasta la primera quincena de marzo. Indica además que si se realiza una buena poda en los tiempos correctos, la co-

secha es abundante y que la cantidad de árboles en la zona se tiende a mantener en el tiempo.

Una vez cosechados los membrillos, éstos se almacenan de forma tradicional, *“los trasladamos a las cajas plataneras, para luego comercializarlos o bien dejarlos para nuestro consumo, no utilizamos cajas de madera porque al ser duras lastiman los membrillos. Una vez cosechado dura en buen estado al menos un mes”*, indica la entrevistada

La mayor parte de los membrillos se comercializan a los feriantes de zonas cercanas o directamente a personas de la localidad, y una mínima parte es para el autoconsumo.

La Sra. Beatriz aprendió los conocimientos del cultivo del membrillo de su abuela y familiares y también de capacitaciones y talleres realizados a la comunidad. Añade que el 1 de agosto de cada año, realizan una ceremonia para pedir por una buena cosecha.

VARIETADES

En cuanto a las variedades de membrillos, cuenta la Sra. Beatriz que también hay membrillos en las localidades de Mamiña, pero que es más duro en comparación al de Quispisca, también hay en Parca, que es un poco más ácido y en Huatacondo.

FORMAS DE CONSUMO

El membrillo de Quispisca se consume por su sabroso sabor, tanto crudo como cocido. En el primer caso se lava y come con cáscara con o sin sal. Para consumo cocido, se pelan y trozan los frutos y se colocan en una olla a fuego medio por cerca de 1 hora, de donde se obtiene la fruta cocida y el jugo de membrillo. También se prepara dulce de membrillo, y para eso se cocinan los membrillos trozados y pelados por 2 o 3 horas, luego se muelen y se va añadiendo azúcar hasta que llegue a un color más oscuro, a gusto. La Sra. Beatriz añade que como comunidad están innovando en la creación de un aderezo agridulce a base de membrillo.

JUGO DE MEMBRILLO

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El jugo de membrillo es una preparación tradicional de los poblados del interior de Tarapacá (La Estrella de Iquique, 24 de febrero de 2010). Para su preparación se utiliza azúcar, clavo de olor y canela (Gómez, 1999).

Alejandro Capetillo Caqueo, ingeniero químico jubilado, de ascendencia quechua, ha sido secretario de la Comunidad Quechua y Presidente de la Agrupación de Bailes Religiosos de Mamiña. Señala que conoce el jugo de membrillo toda su vida y que esta bebida se ha preparado en su familia desde los tiempos de su bisabuela o incluso antes. Indica que es una preparación propia de los pueblos de la precordillera y que la aprendió mirando a sus padres, *“no es difícil, mi madre siempre hacía especialmente en verano”*. Añade que su madre se encargó de enseñarles también a sus hermanas, cuñada y su sobrina. La preparación se mantiene vigente y se sigue preparando en muchos pueblos de la región, indica.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para el jugo de membrillo son: 6 membrillos medianos cortados en rodajas, azúcar a gusto, 2 a 3 clavos de olor, 1 palito de canela delgado de unos 5 cm y 3 litros de agua aproximadamente. Don Alejandro explica que la cantidad de membrillos es relativa, puede ser menos o más según el tamaño y deben cubrir la mitad de la olla.

Se vierte agua a la olla, se echan los clavos de olor, el palito de canela y azúcar a gusto. Se deja hervir, luego se añade el membrillo y se apaga cuando esté cocido. Se pincha o prueba y toma un color café cuando está listo. La cocción en olla de aluminio o enlozada demora 30 minutos y en olla a presión como 15 minutos. Se deja enfriar y se puede consumir.



Foto: Marcela Bacían

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Es una preparación líquida, dulce y muy refrescante, consumida por todos. Según el gusto se consume fría o helada, como refresco, postre o en forma de compota para los bebés. Se sirve en vasos o en tazas enlozadas, en cualquier ocasión y en cualquier lugar. Generalmente se consume como refresco acompañando la comida.

OREJONES DE MEMBRILLO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los orejones de membrillo son membrillos pelados, cortados en trozos y luego desecados de forma artesanal. La preparación de los orejones es bastante antigua en Chile. Gay en 1865 reportaba que este fruto se secaba y se hacían orejones. En los pueblos del interior de Tarapacá, los orejones se secan en verano y se guardan para el resto del año para realizar diversas preparaciones, como dulces, jugos y mistelas. Antiguamente, se hacía trueque con la fruta seca y se cambiaba por carne, grasa, lana, charqui, quinua y chuño (Gómez, 1999).

Beatriz del Rosario Capetillo Estica, agricultora de ascendencia quechua nacida en Mamiña, cultiva membrillos en terrenos que posee con su familia en Quipisca. Indica que

los orejones de membrillo se elaboran desde los tiempos de sus abuelos y bisabuelos, por más de 80 años. Sus abuelos preparaban los orejones, los que se usaban para jugo y dulce de membrillo, *“acá el fuerte es el membrillo, así que se le sacaba el máximo provecho no solo como fruta”*. Ella lo considera un producto tradicional porque viene de sus antepasados quienes plantaron las primeras matas de membrillo.

Doña Beatriz indica que ella aprendió a elaborar los orejones mirando a las personas de la comunidad, ya que era común su preparación y que los saberes para esta preparación se siguen transmitiendo en la comunidad de Quipisca, *“estamos preocupados de mantener nuestras tradiciones,*

somos una comunidad muy organizada, tenemos secadores artesanales de los orejones en Quipisca, que son calaminas”.

PREPARACIÓN

Para esta preparación se cortan los membrillos en láminas y se dejan secar en secadores de calamina donde se colocan de forma ordenada. Los membrillos pueden ir pelados o con cáscara, depende del lugar y la costumbre. En Quipisca se preparan sin cáscara, pero en los pueblos cercanos, Mamiña y Parca, se hacen con cáscara, indica doña Beatriz. El tiempo de secado en Quipisca es de 5 a 10 días por el sol,

en otros lugares puede que sea distinto. *“Todos los días hay que darlos vuelta y en las tardes hay que guardarlos para sacarlos al otro día en la mañana, lo ideal es que no tomen la brisa de la noche porque se pueden echar a perder si se humedecen. Luego se recolectan. Como el membrillo se cosecha en tiempos de verano, los orejones se preparan en esta época y se guardan para el resto del año”*, indica

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Los orejones de membrillo son consumidos por todo tipo de personas. Su textura es dulce, seca y dura. Se utilizan para elaborar dulce, jugo o mistela de membrillo.



Foto: Marco Toro

LIMÓN DE PICA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El limón es nativo del sudeste asiático (Birmania, Malasia, Indonesia) y se asume que fue llevado a Medio Oriente y África del Norte por los árabes, los que también lo introdujeron en España. En el resto de Europa el limón fue introducido por los Cruzados que regresaban del Medio Oriente y el norte de África. Los españoles lo llamaron limón ceutí en referencia a la ciudad de Ceuta, ubicada en el norte de África en el Estrecho de Gibraltar. Desde España los limones fueron llevados posteriormente a América.

Bernabé Cobo (1964) informa que los limones fueron traídos por los españoles al Perú desde principios del siglo XVII. Introdujeron limones grandes llamados reales y los ceutís. Los limones ceutís o sutiles, eran pequeños y más ácidos y son actualmente los de mayor consumo en Perú (Olivas, 1998). Billinghamurst, encontró este limón, que llamó ceutil, en Pica y Matilla en el año 1893. Dadas las condiciones favorables para su crecimiento en el oasis, se ha transformado en un cultivo muy típico de estas localidades

con una producción importante a nivel nacional. La región cultiva 66,2 ha de este limón, que representa un 79,9% de la producción nacional (FIA, 2009; ODEPA, 2017).

El limón de Pica (*Citrus aurantifolia*), que como se ha dicho, es también llamado limón sutil o limón ceutí (INE, 2007b), es un tipo de limón que corresponde a una lima sutil que se caracteriza por su tamaño pequeño y pulpa ácida y jugosa. Es producido principalmente por pequeños agricultores de Pica y Matilla y también existen plantaciones en la Región de Coquimbo (FIA, 2009), en Ovalle y en Piura, en Perú (INAPI, s.f.a).

El limón de Pica de la Región de Tarapacá, que corresponde a la variedad denominada Swing, fue reconocido por INAPI en el año 2010 como indicación geográfica (FIA, 2009; INAPI, s.f.a), existiendo un reglamento que norma el uso de este nombre en el país (Cooperativa Agrícola Pica Ltda., 2008). Este limón es reconocido como un producto gourmet que se diferencia de otras limas ácidas, como el limón sutil de Ovalle o el de Piura, en Perú, por su alto volumen de jugo, por presentar un mayor peso total y un aroma intenso y único dado por el más alto contenido de aceites esenciales, como cumarinas y terpenos, siendo estos últimos los que le otorgan su aroma particular y único (INAPI, s.f.a).

El limón de Pica se utiliza como aliño para la preparación de comidas, en limonadas y otras bebidas (FIA, 2009). El consumo de limonada como bebida refrescante se encuentra muy arraigado en la Región de Tarapacá (El Nortino, 7 de julio de 2013a). Los almuerzos en Pica se acompañaban tradicionalmente con una limonada con azúcar negra (Gavilán y Gavilán, 2009; Gavilán, 2002). En Pica y Matilla se realizaban convites que eran celebraciones familiares durante la mitad del siglo XIX, hasta los años de 1930. Estos convites incluían los “coptelitos”, hechos de aguardiente mezclados con los frutos de la zona; especialmente el limón, el pomelo, el mango y el guayabo (Palmiero y Daponte, s.f.). También se usa actualmente para la elaboración de pisco sour y caipiriña.

Andrés Miguel Daponte Núñez, agricultor nacido en Pica, indica que aunque el limón de Pica se da en otros lugares como en Suca (quebrada de Camiña) y Arica, los cultivos

de la zona de Pica (Pica, Matilla y el valle de Quisma) son más antiguos y de mejor calidad. Explica que este cultivo lleva más de 100 años, siendo un producto patrimonial porque es un fruto que los ha hecho conocidos a nivel nacional.

DESCRIPCIÓN

Don Andrés describe al limón de Pica como un fruto redondo, de tamaño entre 3 a 5 cm de diámetro para los más grandes. Son de color amarillo al madurar pero indica que generalmente se cosechan verdes para poderlos comercializar y asegurar su durabilidad en las ferias. La cáscara es muy delgada y son jugosos y más ácidos que el limón común y se reconocen porque son más pequeños.

El árbol alcanza aproximadamente 5 m de altura y tiene 3,5 m de diámetro, su follaje es verde claro, con ramas espinosas de hojas perennes y sus flores son de color blanco amarillento y perfumadas (Vivero Pocochay, 2015).

FORMA DE CULTIVO

Don Andrés relata que los frutos se cosechan durante todo el año usando una caña con un gancho en el extremo, “*los limones que caen al suelo se recogen y se deben limpiar con un paño para que no se manchen y queden bonitos*”, indica. Luego se depositan en una caja platanera de 25 kilos. La cosecha de los limones es una actividad familiar y cada familia dueña de la chacra o predio va a cortar la fruta, y cuando es mucho se contratan trabajadores por el día, explica. El limón de Pica se comercializa en todo el país en ferias, mercados y supermercados.

Las plantas de limonero se reproducen solas en la chacra a partir de semillas que caen en la tierra y luego se trasplantan, o se sacan y se venden a los viveros. También se hacen plantas por arrastre o por acodo donde se envuelve una de las ramas, llamada chupón, con un tarro y tierra hasta que salgan raíces, y cuando la planta ya está lista se separa del tronco madre y se trasplanta. Sin embargo, indica don Andrés, que aunque la reproducción por arrastre es más rápida, las plantas duran sólo 25 años, mientras que las de semilla llegan a más de 100 años. También se pueden reproducir por injerto en *Macrophylla*, que es un cítrico muy amargo de más rápido crecimiento al cual se le injerta el limón de Pica, nos señala don Andrés. Las plantas también se pueden adquirir en viveros locales de Pica y ahí se en-

cuentran plantas a partir de semillas y por arrastre. Explica que el limón de Pica es abundante en la zona, pero es escaso a nivel nacional.

Las plantas se mantienen mediante riego tendido o por inundación en terrenos divididos en eras de cultivo, sin embargo, en las chacras más nuevas fuera del casco antiguo del oasis, se riega mediante goteo o inundación por tazas.

Don Andrés aprendió el cultivo del limón de sus padres cuando era niño, su padre le enseñó a abonar, injertar, hacer los arrastres, construir las cañas con gancho, así también los chinguillos, y con su madre aprendió a podar y les ayudaba también en la cosecha. *“Mi papá le mandaba las cajas de limones (también las naranjas) a mi mamá a la bodega de la casa. Entonces una vez que llenaba dos cajas, las amarraba una a cada lado del burro, a mí me subían encima y me mandaban a la casa cuidando las cajas. El burro, que se llamaba Virgilio, se sabía el camino y se iba por los calle-*

jones, las calles del pueblo y llegaba a la casa, allí mi mamá descargaba y me mandaba de vuelta con Virgilio a la chacra”.

Indica además que antiguamente se plantaba en luna llena, pero que el conocimiento se perdió en los años 60, aunque se está intentando recuperar.

FORMAS DE CONSUMO

Don Andrés señala que el fruto es sabroso y único y que de hecho tiene denominación de origen. El jugo se utiliza como aderezo y para cocteles, especialmente pisco sour. También para hacer mieles y mermeladas, la ralladura de la cáscara es utilizada en repostería y para las *“agüitas de perra”* (tisanas de hierbas). Posee un uso medicinal para combatir los resfríos (agua caliente, limón y puede endulzarse con miel) y para las picaduras de jerjeles y zancudos, en este caso se corta un limón por la mitad y se frota la parte que tiene la pulpa sobre la picadura, señala Franco Daponte, su hijo.



Foto: Marco Toro

LIMA O LIMÓN DULCE



Foto: Marcela Bacián

ORIGEN

La lima o limón dulce (*Citrus limetta*), es originaria del Sudeste Asiático, Persia (Irán) y Malasia. Es un fruto redondo parecido al limón pero de sabor dulce. Fue introducido por los españoles a Chile (Núñez y García, 2002) y aún quedan algunos árboles en la zona de Huasco, Región de Atacama, donde hay existencia de árboles de lima dulce y ácida (Biodiversidad Alimentaria, s.f.b) y en Tarapacá. Billinghurst reporta en el año 1893 la presencia de lima en Pica y Matilla, y de acuerdo con la tradición oral, se presume que su introducción a la región se realizó durante el siglo XIX (Franco Daponte, com. personal). En Tarapacá hay 54,49 ha de lima que representa 66,1% de la producción del país (ODEPA, 2007).

Andrés Miguel Daponte Núñez, agricultor de Pica, indica que la lima se cultiva en las localidades de Pica, Matilla y el Valle de Quisma, y que este fruto ha estado en Pica por más de 100 años. Él lo considera un patrimonio porque es un fruto antiguo muy querido por los abuelos.

DESCRIPCIÓN

Don Andrés describe la lima como un fruto redondo de color verde y amarillo cuando madura, de tamaño mediano con un diámetro entre 7 a 8 cm, cáscara delgada como el limón de Pica, de textura áspera y de un sabor y aroma dulces. Las flores son blancas y los frutos crecen en racimo. El árbol es de tamaño mediano, con un crecimiento abierto y

con pocas espinas (Biodiversidad Alimentaria, s.f.b; Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, 2016).

FORMA DE CULTIVO

Don Andrés indica que la lima produce frutos todo el año y la cosecha se realiza del mismo modo que el limón de Pica, *“se corta una por una con una caña, la que tiene un gancho en un extremo y las limas caen al suelo”*. Las plantas se multiplican de varias maneras. Estas normalmente crecen solas de semillas en las chacras y posteriormente se trasplantan. También se pueden hacer plantas por arrastre o acodo igual que el limón de Pica.

Otro método es por injerto usando una planta de *Macrophylla* como patrón, que es un cítrico muy amargo pero de más rápido crecimiento, al cual se le injerta el limón dulce. También se pueden comprar plantas en los viveros de la zona, las que provienen de semillas o de arrastre, explica don Andrés.

Añade que esta especie de frutal es muy escasa pues quedan muy pocos árboles y el fruto no se comercializa, *“se*

tiene uno en la chacra sólo para darse un gusto”.

Los árboles se riegan por tendido o inundación en las chacras donde los terrenos están divididos en eras de regadío, y en las chacras más nuevas fuera del casco antiguo del oasis se utiliza el riego por goteo o la inundación por tazas.

Don Andrés aprendió de niño el cultivo de la lima trabajando en la chacra junto a sus padres y su nono Antonio Daponte. Durante la cosecha participaba toda la familia para aprovechar el fruto para su casa.

FORMAS DE CONSUMO

Este fruto se consume en la zona debido a que es sabroso y único, *“incluso es exótico hasta en el mismo pueblo”*, señala Don Andrés. El fruto se consume cuando está de un color entre el verde y amarillo y lo que se aprovecha es el zumo, *“cada persona lo corta por la mitad y lo absorbe, o también se le hace un orificio en el extremo inferior del cítrico y consume su jugo apretándolo. No se hacen zumos exprimidos como los de naranja o limón, salvo que se utilice en cócteles”*, señala Franco Daponte. También tiene uso medicinal, como relajante.



Foto: Marcela Bacián

CIDRA



Foto extraída de banco de imágenes Flickr

ORIGEN

La cidra (*Citrus medica*), se llama también sidra, cidro o citrón y le llaman toronja en Matilla. Es un fruto parecido al limón pero más grande, de cáscara amarilla y aromática (EcuRed, s.f.a).

Se ubica su origen en el Himalaya (China, India), de donde se expandió a Media y Persia y allí fue encontrada por Alejandro Magno quien la llevó a Europa, donde rápidamente se extendió su cultivo. La cidra fue el primer cítrico traído a Europa (Álvarez, 2015) y los españoles llevaron el fruto a América (EcuRed, s.f.a). Se desconoce cuando llegó a Chile, pero los españoles trajeron diversos frutales al país desde el siglo XVI (Gavilán y Gavilán, 2009; Núñez y García, 2002). Esta fruta fue recolectada por José Berteró en la zona central de Chile en 1827 (Muñoz, 1999) y Franco Daponte indica que de acuerdo con la tradición oral se puede decir que su introducción se realizó durante el siglo XIX.

Se ha reportado su cultivo en Huasco en la Región de Atacama, donde quedan algunos árboles (Biodiversidad Alimentaria, s.f.c; Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, 2016).

Andrés Miguel Daponte Núñez, agricultor de Pica, explica que la cidra no es exclusiva de Tarapacá pues se cultiva en otras partes de Chile. En la región, existen plantas muy antiguas de cidra que se cultivan en todas las chacras en Pica, Matilla y Valle de Quisma, teniendo cada chacra o familia una planta. Añade que estas plantas están más de 100 años en Pica y que su fruto era muy usado para cócteles y para los dulces. Las condiciones climáticas de esta zona favorecen la producción de cítricos durante todo el año.

DESCRIPCION

La cidra es un arbusto o árbol pequeño de tipo perenne, que alcanza hasta 5 m de altura, de follaje más bien ralo y

presencia de espinas grandes y abundantes. La planta posee espinas en las axilas de las hojas y sus flores son muy fragantes de color blanco y púrpura (Biodiversidad Alimentaria, s.f.c; Mari, 2014). Don Andrés señala que el fruto es de forma ovalada, de color amarillo con una cáscara gruesa, rugosa y áspera y con una pulpa amarilla pálida a verdosa poco jugosa y de sabor amargo.

FORMA DE CULTIVO

El entrevistado explica que la cosecha de la cidra se realiza durante todo el año, los frutos se sacan de forma manual y/o mediante una caña con un gancho en su extremo para alcanzar los de mayor altura. Se corta uno por uno y se recogen cuando caen al suelo, posteriormente se llevan a las bodegas que están dentro de las casas y se colocan dentro de cajas plataneras de 25 kg. La cosecha de la cidra se realiza de forma familiar, cada familia dueña de la chacra, aprovecha el producto para su casa.

La forma de multiplicar estos árboles es por semilla y por arrastre. Los árboles aparecen solos a partir de semillas que caen en las chacras y luego se trasplantan. Para multiplicarlo en forma de arrastre como el limón y el limón dulce, se envuelve una de las ramas, llamada chupón, con un tarro y tierra hasta que salgan raíces, luego se trasplanta. Los árboles también se pueden comprar en viveros locales, los

que se pueden plantar en cualquier época del año.

Don Andrés señala que esta fruta es muy escasa y que tiende a desaparecer, pues los frutos no se comercializan, *“se tiene uno en la chacra sólo para darse un gusto, sé que se está intentando rescatar, pero aún falta mucho”*.

El riego es por tendido, que en Pica le llaman por inundación; se inunda una gran parte del terreno que está dividido por eras. En las chacras más nuevas, fuera del casco antiguo del oasis, se utiliza el goteo y la inundación por tazas.

Don Andrés cuenta que aprendió a cultivar la cidra de su padre y su madre observando el trabajo que ambos realizaban en la chacra. El padre de don Andrés, aprendió asimismo mirando el trabajo de su propio padre, Antonio Daponte, abuelo del entrevistado.

FORMAS DE CONSUMO

Según nos relata Don Andrés, el fruto es sabroso y único. Se consume en general crudo, el zumo se utiliza para coctelería y la cáscara como aromatizante en repostería y para la extracción de aceites esenciales (Spichiger, et al., 1990). También tiene uso medicinal, como diurético, para limpiar la sangre y en la Región de Tarapacá se usa para combatir resfríos (Magdaleno, 2013).

MANGO



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El mango (*Mangifera indica*) es un fruto de origen asiático, proveniente de la India, Birmania, el sur este de Asia e islas de Borneo y Sumatra. En el siglo XVII los portugueses lo llevaron de India a Brasil y de allí se dispersó por América del Sur (Sergent, 1999). También los españoles introdujeron este cultivo a sus colonias tropicales de América desde Filipinas a México por los siglos XV y XVI. Comprende numerosas variedades y actualmente se cultiva ampliamente en todas las zonas tropicales y subtropicales del mundo (EcuRed, s.f.b).

El fruto llegó posiblemente a Chile en el siglo XVI cuando los españoles trajeron diversos frutales al país (Gavilán y Gavilán, 2009; Núñez y García, 2002). Billinghamurst reporta la presencia de mangos en Pica y Matilla en el año 1893.

En la actualidad, la superficie de estas plantaciones en Pica y Matilla es de 77 ha, que representa el 42,1% de la producción del país. La representatividad a nivel país del mango, se debe a las condiciones climáticas de tipo subtropicales que tiene la región (ODEPA, 2017).

El Gobierno Regional de Tarapacá ha propuesto otorgar el Sello de Origen al mango de Pica, y para ello ha dado inicio en el año 2015 a un estudio técnico (Sello de Origen, 2015). En la región se consume el mango en forma tradicional como fruta y como jugo.

Andrés Miguel Daponte Núñez, fruticultor del Oasis de Pica, indica que el mango es un árbol frutal que crece a lo largo de la quebrada de Tarapacá, pero que también se cultiva en Arica, *“aunque los cultivos de la zona de Pica (Pica, Matilla y el valle de Quisma) son más antiguos y sabrosos”*. Explica que el mango lleva más de 100 años en la región de acuerdo a la tradición, y lo considera un fruto patrimonial de Pica, porque es un fruto que los identifica.

DESCRIPCIÓN

Don Andrés explica que el mango se da en tres tamaños, el grande de 20-25 cm de largo, el mediano de 10-12 cm y el pequeño o mango pastilla que mide 5-8 cm de largo. Cuando recién empieza a madurar tiene tintes verdes y se le llama pintón, y ya maduro su color es amarillo. La textura de la cáscara es lisa y la pulpa es fibrosa, de sabor muy dulce y de un aroma dulzón.

El árbol es de crecimiento erecto de 10 a 30 m de altura, con un tronco de color grisáceo, copa redondeada y siempreverde. Sus hojas son grandes, sus flores son pequeñas, blancas y crecen agrupadas y los frutos son de forma aplanada y redondeada y cuelgan en racimos (Gamboa y Mora, 2010).

FORMA DE CULTIVO

Relata don Andrés que el mango se cultiva en las chacras en eras de cultivo. La cosecha se realiza dos veces al año, en verano en el mes de diciembre y en invierno en el mes de julio. Para ello se usa una caña larga con un gancho en un extremo. *“Hay que subirse al árbol y con el gancho de la caña se remecen los racimos o se cortan los mangos que están colgando solos. Para que no se partan al golpearse con el piso, deben haber otras personas abajo con una manta atrapándolos”*.

Los frutos se colocan en cajas plataneras que se guardan en bodegas y la producción se comercializa principalmente en ferias, mercados y supermercados del norte grande del país, señala el entrevistado.

Los mangos se multiplican a partir de semilla, las matas salen solas en la chacra y luego se trasplantan a otro lugar. También se pueden comprar árboles ya crecidos en los viveros locales. La plantación se realiza en cualquier época del año y los árboles se riegan por inundación.

Don Andrés indica que aunque el mango es escaso en la zona, tiende a mantenerse. El aprendió el cultivo de esta especie trabajando con sus padres en la chacra desde que era niño y relata que su padre aprendió a su vez de su propio padre, don Antonio Daponte.

La forma social de la cosecha es familiar, cada familia, dueña de la chacra o predio, va a cortar la fruta. Antiguamente se utilizaban las fases de la luna para realizar las actividades en torno al manejo de la especie, sin embargo, este conocimiento se ha perdido pero se está tratando de recuperar, indica.

VARIETADES

Don Andrés indica que además de la variedad de mango tradicional de Pica, que es la más común, existen algunos especímenes de mango californiano y el mango de Arica. *“En los últimos años (década de los noventa) llegó una variedad de California que le llamaron mango californiano, su forma era más redonda, mucho más grande y de color morado, pero finalmente no pudo competir con el tradicional, pues el zumo se cortaba al mezclarlo con el agua y al cortarlo botaba un ácido que quemaba las manos, por lo que se dejó de experimentar con aquella variedad, queda alguno por allí. La otra variedad es la que se da en Arica”*.

FORMAS DE CONSUMO

Don Andrés considera al mango de la zona un fruto sabroso y exótico. Se consume de diversas maneras, como fruta, crudo y sin cáscara; para hacer jugos, en la elaboración de mermeladas, dulces, mieles y en coctelería.

UVA



Foto: Marianela Fernández

ORIGEN

La vid (*Vitis vinifera*) es una de las especies cultivadas de mayor antigüedad conocida. Su origen es en Asia Menor y su cultivo data desde el Neolítico. En la zona oriental de Turquía, en los cursos altos de los ríos Tigris y Eúfrates, se han encontrado los restos más antiguos de *vitis vinifera* que datan en torno al 9.000 a.C. Desde allí este frutal se habría propagado al resto del Mediterráneo. La uva habría llegado a la Península Ibérica hacia el 3.000 a.C. (Celestino y Blánquez, 2007).

Los españoles trajeron las uvas a América durante los inicios de la Conquista. Las primeras uvas plantadas en el Perú fueron traídas por don Francisco de Carabantes, quien las mandó a buscar directamente de las Islas Canarias. Sobre esto, Oscar Bermúdez Miral (1987) indica; “*Pero ya en el Perú, durante el Gobierno virreinal del Andrés Hurtado de Mendoza (1556-1561), se experimentó una gran escasez de vino, lo que dio oportunidad a don Francisco Carabantes para que se enviase a España por vides, oriundas de las islas Canarias*”. Las vides traídas al Perú eran algo rojas de color negro claro, por lo que el vino que se hacía de ellas era denominado aloque (anaranjado, no tinto) (Olivas, 1998).

Los españoles introdujeron el cultivo de uvas en Tarapacá, a los Oasis de Pica y Matilla a fines del siglo XVI y comienzos del XVII (Bermúdez Miral, 1987). Hay evidencia de estas primeras viñas plantadas en Quisma, en 1589 (Daponte, 2000), las que se destinaron para la fabricación de vino y un poco de aguardiente (Billinghurst, 1893). Estas uvas provenían de las Islas Canarias traídas por Francisco Carabantes. Cabe recordar que la actual Región de Tarapacá en esa época pertenecía al Virreinato del Perú y estuvo bajo la Administración Peruana hasta 1883, año en que pasó a administración chilena por el Tratado de Ancón.

Durante el período colonial, los españoles que se radicaron en Pica realizaron diversas obras, como complejos sistemas de riego que traían agua desde el altiplano (Billinghurst, 1893). Los viñedos para la producción de vinos, abastecieron tanto la demanda local como de las zonas limítrofes y también fueron exportados a España (Bermúdez Miral, 1987; Gavilán y Gavilán, 2009; Villagrán et al., 2003). El aumento de la producción minera en Huantajaya, Lízpez y Potosí, durante el siglo XVIII, produjo un aumento de la producción vitivinícola, siendo Matilla el gran productor del Virreinato del Perú. Los vinos de Matilla eran de muy alta calidad y eran considerados los más ricos del Virreinato (Daponte, 2000). El intendente de Arequipa, Álvarez y Jiménez decía, “*No tienen semejanza en el reino*” (Bermúdez Miral, 1987).

En 1830, cuando la producción salitrera comienza a tomar auge, los vinos de Pica y Matilla se comenzaron a comercializar en las oficinas salitreras. La industria salitrera no solo requerían de vino, sino también de frutas y forraje para las mulas que transportaban el salitre hacia los puertos de embarque, lo que motivó a los habitantes de los oasis a dejar tierras para el cultivo de alfalfa y otras frutas, lo que restó importancia a la producción vitivinícola (Daponte, 2000).

La producción de vinos en los oasis comenzó a disminuir a fines del siglo XVIII, por el descuido de la conservación y limpieza de los socavones, la ocurrencia de desastres naturales (sismos, inundaciones) y la guerra del Pacífico, lo que limitó la comercialización de vinos sólo a la zona de Tarapacá. Más adelante, surgieron proyectos y leyes para destinar el agua para la población de Iquique, por lo que se tornó escasa para el cultivo de la vid (Daponte, 2000). También hay testimonios que relatan de la presencia de un alto impuesto a la producción de vino, por lo que ya no fue rentable su producción en poca cantidad y se empezaron a plantar otros árboles frutales en reemplazo de las uvas (Valencia, 1978). Durante más de 350 años la labor vitivinícola fue la actividad más importante de Pica y Matilla y la última vendimia se realizó el año 1935 (Daponte, 2000; SIGPA, s.f.a).

Durante la época de auge de la producción de vino en Pica y Matilla y la Quebrada de Quisma, en el siglo XVIII y XIX, existieron 35 lagares, de los cuales sólo se conservan 15. Uno de ellos es el lagar de Matilla, un lagar colonial de la familia Medina del siglo XVIII, utilizado para prensar uvas en la producción vitivinícola del Oasis de Matilla. Fue declarado Monumento Histórico en 1977 y la Municipalidad de Pica se encuentra trabajando para poner en valor el testimonio de la historia vitivinícola de la zona a través de la creación de una ruta de los lagares (Oasis de Pica). El trabajo relativo a las viñas, como las podas y las vendimias, constituían actividades comunitarias muy importantes en los oasis, con cantos, bailes y celebraciones diversas, lo que constituye parte de la tradición de estas localidades

(Castro, s.f.; Daponte, 2000; SIGPA, s.f.a; Valencia, 1987).

Actualmente quedan chacras con algunas variedades antiguas de uvas que se cultivan en Pica y Matilla y en la región hay 2,1 ha de vides (SAG, 2016). La Universidad Arturo Prat trabaja para revivir la antigua actividad vinífera. Han conseguido registrar una cepa llamada Tamarugal como la primera cepa vinífera propia de nuestro país. Esta se produce en la localidad de Canchones, en plena Pampa del Tamarugal, y con ella pretenden volver a producir vinos en la región (Poblete et al., 2017; UNAP, 2016).

Jorge Alberto Moya Riveros, abogado y agricultor, proviene de una antigua familia de productores de uva y vinos de Matilla. El nació en la Oficina Salitrera Humberstone y actualmente reside en el Oasis de Matilla. Su familia materna era peruana tarapaqueña de Matilla y de ascendencia quechua y don Jorge pertenece a la comunidad quechua de dicha localidad.

El indica que las uvas no son exclusivas de la región, pero que las cepas viníferas de Matilla que fueron introducidas por los colonizadores europeos alrededor del 1589, fueron mutando para aclimatarse a las condiciones del piedemonte matillano y que llevan más de 400 años.

El considera estas uvas un patrimonio, *“porque Matilla, fue el gran productor de vinos de sur del Virreinato del Perú, surtía al mineral de Huantajaya, a Potosí, a La Plata (actual Sucre), a las parroquias de Tarapacá, Arequipa, e incluso algunas partidas especiales a España, posteriormente mantuvo su gran rol en la etapa republicana peruana, para obtener premios en la Feria Internacional de París, Sevilla y La Serena, por sus celebrados vinos tipo Oporto”*.

Lo mismo considera don Andrés Miguel Daponte, fruticultor de Pica, que indica que el Oasis de Pica, Matilla y Quisma se fundó con el plantío de viñas y aunque ya no hay producción vitivinícola, *“son parte de la fundación de nuestros pueblos, y el inicio de la vida frutícola aquí”*.

UVA ITALIA



Foto extraída de banco de imágenes Pxhere

DESCRIPCIÓN

Don Jorge Alberto Moya Riveros nos relata que la variedad Italia es una de las cepas introducidas en los oasis, muy utilizadas en su tiempo para diversos usos y que aún se cultiva. Esta variedad se aclimató a las condiciones particulares del Oasis de Pica y Matilla, y también se encuentra desde el extremo norte de Chile hasta la Región del Biobío, en condiciones de valle y de secano (Sotomayor, 2004).

La planta es de tipo semileñosa y/o trepadora y resistente a la sequía. Posee racimos grandes y poco compactos, la uva es blanca y sus bayas son grandes y circulares de hollejo grueso y pulpa blanda y jugosa (Cuello et al., 2011). Don Jorge señala que los racimos miden en promedio 20 cm de largo y 15 cm de ancho superior, aunque puede haber racimos

más grandes, pero son excepcionales. Los granos son muy oscuros cuando están verdes, al madurar son de un verde amarillento con tonalidades doradas, otros verdes claros e intensos y la uva es de sabor dulce muy especial, *“porque la mezcla entre el agua, la tierra y el sol le otorgó un dulce muy especial en el Valle de Matilla”*.

FORMA DE CULTIVO

Don Jorge nos señala que en la actualidad aún existen ejemplares de esta uva en algunas chacras de Pica y en Matilla en las lomas del valle. También había en el Valle de Quisma, pero cree que ya no queda ninguna parra. *“Las parras que han sobrevivido, se mantiene de tiempos inmemoriales”*.

Relata que las uvas se podaban entre los meses de mayo y junio, la planta brotaba a partir del mes de septiembre, los pampanitos cuajaban y los racimos comenzaban a crecer en el mes de octubre, en ese momento se cubrían con papel para evitar que los pájaros las picoteen. A contar de fines de enero, durante febrero y principios de marzo, se cosechaban las uvas para uva de mesa, dejando algunos racimos, que se secaran en la parra para hacer pasas. Las uvas que se cosechaban en junio eran para el aguardiente y pisco. Esta variedad antiguamente se dejaba madurar una semana después de cortada, para que soltara los azúcares y producir el aguardiente o vino artesanal. El pisado de la uva se realizaba entre abril y junio, entre más madura, más dulce el vino.

El riego de las parras se realiza por tendido en eras de regadío.

En la actualidad, las uvas se destinan para autoconsumo, trueque o regalo para los amigos y conocidos.

Indica don Jorge que las parras antiguas que quedaron, las están actualmente reproduciendo a partir de esquejes o sarmientos que sacan en la época de poda. Don Andrés Daponte añade que las plantas también salen solas de semilla y luego se trasplantan y además se pueden adquirir en viveros locales. Agrega que si las chacras donde quedan variedades antiguas se venden, estas generalmente se arrancan para plantar variedades modernas y que sólo los dueños de chacras antiguas las conservan por tradición.

Don Jorge relata que las variedades de uva actualmente en la zona son escasas, *“prácticamente se extinguieron todas las variedades y sobrevivió este tipo ya que era de mesa”*. *Estamos generando un movimiento en especial en nuestra Comunidad Quechua Matillana del rescatar todas las variedades, pues constituyen nuestro patrimonio histórico mestizo. Cuando yo era niño, y acompañaba con mi hermano a las abuelas al riego de la Viña El Estado en Matilla, las cepas que sobrevivieron estaban al lado de los canales de regadío o en las cercas”*.

Don Jorge aprendió el cultivo de la vid observando a sus padres, abuelas y además mirando y preguntando a otros matillanos. Su familia fue productora de vinos y aguardiente en el pasado. *“Mi madre me hablaba y contaba de nuestro*

pasado vitivinícola en Matilla, y de su infancia en el pueblo y en las chacras, y de lo que vio y aprendió con las abuelas. Mis abuelas nos enseñaron la importancia de cuidar las viejas parras que sobrevivieron, nos hablaban de las variedades de vinos y cepas, de las diversas vendimias, de nuestros lagares y bodegas, y como se hacía el vino y el aguardiente”.

Las actividades de recolección de la uva se realizaban en familia, sin embargo, eran los hombres del pueblo los encargados de trasladar la uva al lagar y, formados en cuadrillas, realizaban la labor de pisar la uva, actividad que era animada al son de cantos como “Vamos Jayajá”. Actualmente y por la pequeña producción, don Jorge se encarga personalmente de la recolección de las uvas junto al trabajador de su chacra. Cuenta además que antiguamente la cosecha y poda de la uva se realizaban en luna menguante.

VARIEDADES

Don Jorge señala que en los oasis también se cultivaban otras variedades de uvas además de la uva Italia, como la variedad País o del Estado, Quebrante, Burdelesa, Malvasia, Tintilla, Mollar de Granada y la Cepa Tamarugal recientemente descrita.

Don Andrés Daponte nos describe a continuación algunas de estas variedades:

Italia o Moscatel de Alejandría: Uva blanca, fue la variedad más apreciada para fabricar el vino dulce tipo Oporto, especialmente en Matilla, cuyos vinos lograron en 1902 premios en Francia y fueron muy apreciados en los centros virreinales más importantes como Potosí, Arequipa y Lima.

Tintilla: Uva proveniente de las Islas Canarias, fue muy común en los oasis para fabricar un vino tinto dulce. Los racimos son grandes con muchos granos.

Burdelesa: Esta cepa se utilizó para fabricar vino de mesa en la zona. No fue una cepa tan masiva, pero se alcanzó a fabricar vino para comercialización.

Malvasía: Esta cepa se utilizó para fabricar vino blanco.

Mollar de Granada: Esta uva no fue tan popular, pero varias familias matillanas experimentaron con estas cepas.

País o del Gobierno: Uva de color morada casi rosada. Fue una cepa muy popular en todos los virreinos americanos, sin embargo, no fue utilizada en la zona durante la colonia debido a que se prefirieron las cepas para vino dulce. A mediados del siglo XIX, una gran peste causó estragos en las viñas del sur del Perú y el gobierno peruano implementó un plan de emergencia surtiendo de este tipo de parras a todas las viñas afectadas, entre las que se encontraban las tarapaqueñas, de allí el nombre País o del Gobierno.

Cepa Tamarugal: Es una nueva cepa de uva blanca que la Universidad Arturo Prat desarrolló en Canchones en la Pampa del Tamarugal. Don Andrés explica que después de 400 años la uva Moscatel de Alejandría de Pica, Matilla y Quisma se convirtió en esta nueva cepa que mutó en el oasis. La universidad ha elaborado vino de esta cepa, que de acuerdo a don Andrés es menos dulce que el que se daba

en Pica, debido a que en los oasis la tierra es dulce y no salobre como en Canchones. La cepa llamada Tamarugal se ha registrado como la primera cepa vinífera propia de nuestro país, y con ella pretenden volver a producir vinos en la región (Poblete et al., 2017; UNAP, 2016).

FORMAS DE CONSUMO

Don Jorge señala que la variedad Italia se consumía como uva de mesa para postres o merienda y para la elaboración de vinos, pisco y aguardiente, que solo eran consumidos por los adultos. *“Actualmente y muy de vez en cuando alguien fabrica aguardiente, pero cada vez son menos”*, indica.

Añade que el aguardiente que producían se consumía en pequeños vasos denominados “dedales”, y que los trabajadores de las chacras tomaban el vino en tarros durazneros asemejando a una caña de vino. Cuenta que el vino dulce también lo usaban como “estomacal” y el aguardiente para curar y limpiar heridas o para calmar el dolor de muelas.

GUAYABA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

La guayaba (*Psidium guajava*), es una fruta subtropical originaria de las regiones tropicales y subtropicales de América, posiblemente de Brasil, Colombia o de algún lugar de Centroamérica, desde donde su cultivo se ha extendido a diferentes países del mundo (Castaño y Montes, 2014; FAO, 1987). En América subtropical se han identificado 150 especies (FAO, 1993). Comercialmente, las guayabas se agrupan en blancas y rojas, según el color de la pulpa. Su nombre quechua es *savintu* o *sahuintu*. Este árbol se cultivaba en Perú a la llegada de los españoles, proveniente posiblemente de más al norte (Latham, 1936).

La guayaba se cultiva en el norte de Chile (Pardo y Pizarro, 2013) y es considerada por INIA como un recurso fitogenético (Cubillos y León, 1995). O'Brien en 1765 (Hidalgo,

2009) y Billingham en 1893 reportan la presencia de árboles de guayaba en Pica y Matilla y actualmente este frutal se cultiva también en otros poblados del interior de Tarapacá, como Miñi Miñe, Miñita y Cutijmalla, entre otros. En la región hay 13,76 ha de guayabos que representa 51,5% de la producción del país (INE, 2007b).

Andrés Miguel Daponte Núñez, fruticultor de Pica, indica que la guayaba se cultiva a lo largo de la quebrada de Tarapacá y también en Arica, “*aunque los cultivos de la zona de Pica (Pica, Matilla y el valle de Quisma) son los más conocidos*”. Agrega que este frutal es muy antiguo y lleva más de 100 años en la región. Don Andrés lo considera un producto patrimonial, porque es un fruto que ellos han tenido siempre, indica.

DESCRIPCIÓN

Don Andrés indica que las guayabas de Pica tienen forma de pera y las clasifica en dos tamaños, grande de 10 cm de diámetro y pequeña de 5 cm en promedio. Explica que se cultivan 3 variedades, blanca, roja y mulata. La guayaba blanca tiene una cascara verde y su pulpa es de color blanco marfil. La roja tiene una cascara amarilla y su carnosidad es roja y la mulata tiene una cascara verde oscuro y su carnosidad es blanca grisácea. La cascara es lisa, delgada y suave y su pulpa se caracteriza por tener muchas semillas pequeñas, siendo la guayaba roja más dulce que la guayaba blanca y mulata. Posee un aroma penetrante y dulzón.

El árbol de la guayaba es siempreverde, crece entre 3 a 10 m de altura, tiene un follaje frondoso, sus hojas son coriáceas, de flores blancas y grandes y el fruto posee numerosas semillas pequeñas en su interior (Castaño y Montes, 2014; Pardo et al., 2013).

FORMA DE CULTIVO

Don Andrés indica que la guayaba en Pica se cultiva en las chacras en eras de regadío. La cosecha se realiza en otoño e invierno siendo una actividad familiar. Para la recolección del fruto se usa una caña que tiene un gancho en su extremo. *“Para eso hay que subirse al árbol cuando los guayabos son centenarios y con el gancho de la caña se cortan una por una. Para que no se dañen al golpearse con el piso, ya que la cascara es muy delgada, debe haber otra u otras personas abajo con una manta atrapándolos”*.

Las plantas se reproducen solas en la chacra a partir de semillas y luego se trasplantan y también se adquieren en viveros. Se pueden plantar en cualquier época del año.

El árbol se mantiene en la localidad, sin embargo, explica don Andrés que en la actualidad no se planta para producir fruta pues su precio no es conveniente, sino para cierre de predios, ya que el árbol crece y se pone frondoso muy rápido. *“En cuatro años ya tienes un cierre muy bonito”*.

La forma más común de riego es por tendido o inundación, pero también se riegan los árboles por goteo o inundación por tazas en las chacras mas nuevas fuera del casco antiguo de Pica. Una vez cosechada la fruta, se van colocando en cajas plataneras en las bodegas o en las casas. El fruto se

comercializa principalmente en ferias, mercados y supermercados del norte grande del país. Don Andrés aprendió desde pequeño la forma de cultivo de la guayaba a través de la enseñanza de sus padres.

VARIETADES

Las variedades que se cultivan en Pica son las tres descritas anteriormente, blancas, rojas y mulatas.

FORMAS DE CONSUMO

Señala don Andrés que la guayaba es una fruta sabrosa y exótica que se consume cruda con cascara en postres y jugos. Además es utilizada en repostería para dulces, tortas y tartas, así como también para los tradicionales alfajores. También tiene uso en coctelería, la guayaba roja para alcoholes destilados y la blanca para los fermentados, en especial el vino blanco. En los últimos años se han hecho famosas las mermeladas y los calugones de guayaba, estos últimos tienen la textura de los dulces de membrillo, indica. En el pueblo de Miñi Miñe se ha desarrollado una agroindustria local de jugos y mermeladas de guayaba.



Foto: Marco Toro

PACAY



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

El pacay (*Inga feuillei*), es un árbol que produce grandes vainas que contiene semillas envueltas en un algodón dulce, que se come como fruta (Pardo y Pizarro, 2013). Es una especie prehispánica originaria de América Latina tropical y actualmente tiene una amplia distribución por toda la región, así como también en Centroamérica y las Indias Occidentales (FAO, 1987).

Este árbol se cultiva en el norte de Chile, en Azapa y Codpa en la Región de Arica y Parinacota y en la Región de Tarapacá. El consumo de pacay es de antigua data, encontrándose la presencia de restos arqueológicos en la aldea de Caserones (García et al., 2014; García y Uribe, 2012; Núñez, 1974) y también en los depósitos de alimentos en Azapa (Pardo y Pizarro, 2013). Billinghamurst reporta la presencia de pacay en Pica y Matilla en 1893.

El nombre pacay deriva del quechua *pacay*, *páqay*, que significa esconder (Diccionario quechua español quechua, s.f.), y el nombre en aymara es *pa'qaya*. Los españoles le llamaron guaba (Garcilaso de la Vega, 1609; Latcham, 1936; Pardo y Pizarro, 2013) y en Perú también se le conoce con ese nombre (FAO, 1987). Es considerado un recurso fitogenético agrícola de Chile (Cubillos y León, 1995).

Andrés Miguel Daponte Núñez, fruticultor de Pica, indica que el pacay es una especie muy antigua de los tiempos precolombinos, que crece en los Oasis de Pica, Matilla y Valle de Quisma, y lo considera una especie muy tradicional en la zona.

DESCRIPCIÓN

Don Andrés lo describe como una vaina que puede tener

entre 30 a 40 cm de largo y 4 cm de ancho, de color verde al principio y que toma un tono amarillo cuando está madura y lista para comer. Las vainas secas son duras de color café y poseen entre diez a quince semillas negras. La parte comestible del pacay, nos señala Don Andrés, es un algodón blanco que rodea las semillas que es muy suave y dulce.

Indica que el árbol del pacay es frondoso, alcanza una altura entre 10 a 15 m de alto, es deciduo, con un solo tronco de color grisáceo, las hojas son alargadas y la flor es muy bella de color blanco y forma alargada.

FORMA DE CULTIVO

El árbol de pacay da vainas todo el año. La cosecha se realiza a mano o se corta la vaina con una caña que tiene un gancho. *“Como no es comercial, si las vainas están muy altas el fruto sencillamente no se corta y se deja secar. Antes era costumbre ir a las chacras en forma de paseo a comer el pacay después del baño en las tomitas”*, señala don Andrés.

Actualmente, explica que casi nadie planta estos árboles, éstos salen solos en la chacra a partir de semillas y luego se transplantan. *“Los árboles son escasos y sólo las familias dueñas de chacras antiguas los tienen, aunque hay algunos pacayes muy centenarios”*. También se cultivan en viveros locales, pero en menor medida. La minera Quebrada Blan-

ca entregó en mayo de 2017 más de cien plantas al municipio y a los agricultores para replantarlos en Pica y Matilla para que no desaparezcan. Franco Daponte nos señala que la semilla es muy fácil de germinar, *“se pone en un algodón húmedo en un vaso y brota a los pocos días”*.

En cuanto al riego, don Andrés explica que se realiza por tendido o por inundación de las eras, y que en las chacras más nuevas fuera del casco antiguo del oasis se utiliza el goteo y la inundación por tazas, aunque en estas últimas los pacayes son muy escasos.

El entrevistado aprendió de niño el cultivo del pacay trabajando con su padre y su madre en la chacra, y sus padres aprendieron de su nono, Antonio Daponte. En los trabajos de cosecha y recolección estaba presente toda la familia desde los niños hasta los adultos mayores.

FORMAS DE CONSUMO

El pacay es considerado un fruto sabroso y dulce que se come crudo, *“se debe abrir la vaina y luego están las semillas envueltas en un algodón, ese algodón es el comestible, la semilla no se come, se bota”*. Franco Daponte indica que el fruto tiene potencial en repostería y coctelería y que en los últimos años se ha estado experimentando con muy buenos resultados.

POMAROSA



Foto extraída de banco de imágenes PixieBay

ORIGEN

La pomarosa (*Syzygium jambos*), también llamada pomarrosa, manzana de rosa y en inglés, rose apple o pomme rose, es un fruto pequeño, redondo, que huele a rosa. El árbol es originario de Asia tropical. Su área de distribución original comprendía el archipiélago Malayo y Myanmar (Burma), pero su cultivo se ha extendido a otros países tropicales como India, Ceilán y Malasia. En India ha sido cultivado por mucho tiempo, posiblemente desde el 500 a.C. También se cultiva en Centroamérica y en los países tropicales de América del Sur (Francis, 1990).

Franco Daponte indica que este fruto exótico fue introducido en el Perú a comienzos de la República para imitar los jardines y costumbres inglesas. En Chile se encuentra

en Pica y Matilla, donde es posible encontrar chacras con algunos árboles antiguos para el autoconsumo y además se encuentra documentada su presencia en Isla de Pascua (Kingston y Waldren, 2003).

Don Andrés Miguel Daponte Núñez, originario de Pica, relata que la pomarosa es un fruto apreciado dentro de la tradición del oasis, siendo cultivado por su aroma a rosas. Indica, sin embargo, que actualmente los ejemplares son muy escasos, conservándose solo algunos en las chacras tradicionales del oasis. Don Andrés lo considera un producto patrimonial, “*porque es un fruto muy querido por las antiguas damas, era como un fruto femenino, ya que huele a rosas*”.

DESCRIPCIÓN

El árbol de pomarosa puede llegar a medir aproximadamente 15 metros de altura, pero en Pica los árboles son pequeños, indica don Andrés. Su corteza es lisa, de color grisáceo, y las flores son de gran tamaño y muy vistosas, de color blanco amarillento y resaltan por su gran cantidad de estambres (Francis, 1990).

Don Andrés lo describe como un fruto redondo, de aproximadamente 8 cm de diámetro, de color amarillo verdoso, de pulpa blanca, áspera y poco jugosa, pero de sabor muy dulce y de olor a rosas cuando se abre el fruto. Posee en su interior una o dos semillas grandes de color café.

FORMA DE CULTIVO

Esta especie produce frutos durante todo el año en el Oasis de Pica y Matilla. Se cortan con la mano y se consumen de inmediato o se llevan a la casa para ser consumidos durante la semana, nos cuenta Don Andrés.

Los árboles salen solos a partir de semillas en la chacra y estos luego se transplantan. Son escasos pues no se cultivan de forma comercial, *“sólo las familias dueñas de chacras antiguas lo tienen, aunque ahora ha crecido el*

interés, pero es muy difícil conseguir una planta, ya que por patilla no pega, solo se reproduce por semilla”, indica. El riego se realiza por tendido o inundación.

Don Andrés aprendió el cultivo de esta especie frutal observando a sus padres trabajar en la chacra, y su padre aprendió de su propio padre. Actualmente toda la familia participa en estas labores.

VARIEDADES

Don Andrés recuerda la existencia antiguamente de una variedad de pomarosa de color rojo, sin embargo, en la actualidad la variedad verde es la única que tiene presencia en la zona.

FORMAS DE CONSUMO

Los frutos de la pomarosa se consumen crudos y con cáscara. También sirven para elaborar jaleas, mermeladas y conservas. La planta se utiliza para la producción de miel de un color ámbar, tiene uso ornamental y para cerco vivo alrededor de las plantaciones de café. La madera de la pomarosa se usa para leña, carbón y postes (Cecotto et al., 2007; Francis, 1990). El hijo de don Andrés indica asimismo que el fruto también se utilizaba para adelgazar.

ALGARROBO



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El algarrobo (*Prosopis alba*), es un árbol nativo de Chile que también se encuentra en otros países de América del Sur, como Argentina, Uruguay, Paraguay, Perú y Bolivia (MMA, s.f.a). En Chile, su distribución se concentra en el extremo norte, específicamente en las quebradas costeras de la Región de Arica y Parinacota, en la Pampa del Tamarugal y siguiendo la quebrada del río Loa hasta su desembocadura (Luebert y Pliscoff, 2006; MMA, s.f.a).

La vaina de este árbol es dulce y comestible y ha significado un importante sustento para los pueblos originarios del norte de Chile. Las comunidades tarapaqueñas desde tiempos prehispánicos utilizaban especies arbóreas y arbustivas nativas para su alimentación y sustento, las más recurrentes encontradas son algarrobo, seguidas de molle o pimientillo (*Schinus molle*) y chañar (*Geoffroea decorticans*). El protagonismo del algarrobo en las excavaciones demuestra que

fue un alimento básico para las comunidades formativas de Tarapacá por ser un recurso abundante, fácilmente recolectable y almacenado por sus múltiples usos (García et al., 2014; Núñez, 1974, 1984b; Villagrán y Castro, 2004). Los pueblos originarios en Tarapacá incluso hacían forestación autóctona de algarrobos. Estas arboledas eran abundantes y se extendieron profusamente (Núñez, 1974). También el algarrobo ha sido un sustento fundamental para el pueblo atacameño en la Región de Antofagasta (Gómez y Siáñez, 1995; Munizaga y Gunckel, 1954).

El nombre quechua del algarrobo es *taku, thaqu, ttaco*; en aymara es *taccu, takhu* y en kunza es *yali, lari, taracusa-yali* (Pardo y Pizarro, 2013).

La Región de Tarapacá posee 10.433,1 ha de algarrobo que representa el 83,5% del país (ODEPA, 2017). El árbol cre-

ce en los poblados de la Pampa del Tamarugal, en Pozo Almonte, La Huayca, Pica, Mamiña, Pintados, entre otros. Está clasificado como una especie Vulnerable (MMA, s.f.b).

Cruz Silvia Medina Cuevas, nacida en Huara, es profesora de lengua aymara y reside actualmente en Huatacondo, comuna de Pozo Almonte. Indica que el algarrobo también crece en Argentina y que es un producto típico en ambos países. La vaina de este árbol ha sido consumida por su familia desde hace más de 100 años, y con ella elaboraban harina y chicha, pues es dulce. La disecaban y la molían en pocas cantidades para la familia, no se comercializaba pues los árboles eran escasos.

Ella lo considera un patrimonio, *“después de tantos años es algo que nos representa, es una insignia como Región de Tarapacá, son legados de nuestra forma de vivir, casi desaparecen porque se usaban para quemar”*.

DESCRIPCIÓN

La Sra. Cruz considera el algarrobo como una especie tradicional que crece en la pampa y que no necesita regadío pues está adaptado al clima seco. *“Con la humedad de la neblina de la camanchaca y las napas crecían. Los arrieros argentinos también iban propagando las semillas por toda la región”*.

La especie presenta vainas alargadas y ligeramente curvas de aproximadamente 12 a 15 cm de largo de color verde cuando están verdes y cuando maduran se tornan de color entre café y amarillo. Cada vaina contiene 15 a 30 semillas que se encuentran rodeadas por la pulpa de la vaina que es dulce (Altamirano, 2006; MMA, s.f.a). La Sra. Cruz señala que la textura de la vaina es suave en su madurez y cuando está verde es áspera y amarga. Las vainas maduras son tan dulces, que la gente dice que pican los dientes y su aroma es dulzón perfumado.

El árbol posee una copa redondeada que puede alcanzar hasta los 10 m de altura, con una corteza de color café rojizo con ramas que poseen espinas duras. Sus hojas son muy

pequeñas y pinnadas y sus flores crecen en inflorescencias agrupadas en racimos de color verdoso amarillento. La floración se produce desde septiembre a diciembre y la formación de frutos de diciembre a marzo, siendo sus semillas dispersadas por el ganado y la fauna silvestre (Altamirano, 2006).

FORMA DE RECOLECCIÓN

La Sra. Cruz señala que los frutos del algarrobo se recolectan en otoño cada año y a veces cada dos años, *“es relativo cuando se le antoje al árbol”*. Las vainas que se recolectan se les conocen también como *chacaiza*.

Los árboles en su localidad son escasos, indica la Sra. Cruz. *“Va en camino a desaparecer, en 15 años más, creo que si no se hace algo desaparecerá, se regaba con agua subterránea de Huatacondo y Matilla y desde que está la minera ya no hay árboles”*. Ella recuerda que cuando tenía cinco años recolectaba algarrobos en La Tirana, *“estaba todo rodeado de tamarugos y algarrobos, en la Huayca ahora no existe, queda muy poco”*.

La cosecha de las vainas se realizaba de forma manual, se esperaba que cayeran cuando estaban maduras y se recolectaban del suelo. En esta labor participaba toda la familia y las vainas se almacenaban en sacos paperos, *“allí se guardaban, porque se hacían de una pita esos sacos, eran especiales para guardar las semillas, las protegía”*. Las vainas recolectadas se destinaban solo para autoconsumo y la Sra. Cruz aprendió de su familia los conocimientos sobre la recolección del fruto.

FORMAS DE CONSUMO

Entre los usos culinarios del algarrobo, esta la elaboración de harina o añapa, pan, queques y galletas, chicha o aloja, ulpo y arrope, entre otros. También es un alimento para animales y su madera se usa para leña, material para construcción y en la fabricación de armas, herramientas y muebles (García et al., 2014; Latcham, 1936; MMA, s.f.a; Núñez, 1974; Villagrán y Castro, 2004; Villagrán et al., 1999). Añade la Sra. Cruz que el arrope era muy utilizado para la tuberculosis.

CHICHA DE ALGARROBO



Foto: María Isabel Manzur

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La chicha de algarrobo es un alimento prehispánico muy antiguo, consumido por los pueblos originarios del norte de Chile (Latcham, 1936; Núñez, 1974; Pardo y Pizarro, 2005b). Los atacameños la llaman *ckilapana* o *ckilampana* y los españoles la llamaron aloja (Latcham, 1936; Pardo y Pizarro, 2005b).

El algarrobo es el alimento más representado en las cuatro aldeas prehistóricas de Tarapacá (Pircas, Caserones, Ramaditas y Guatacondo). En ellas se encontraron endocarpios (capa que rodea las semillas) en alta frecuencia en contraste con el bajo número de vainas, lo que evidencia la importancia que tuvo la preparación de harinas, ya sea para elaborar masas o bebidas como la chicha (García et al., 2014).

Para la preparación de la chicha de algarrobo se desgrana la baya, se remoja toda la noche, se muele el grano, se hierve y se deja fermentar (Pardo y Pizarro, 2005b).

Cruz Silvia Medina Cuevas profesora de lengua aymara y residente actualmente en Huatacondo, afirma que la chicha de algarrobo es muy antigua. Ella la recuerda desde sus 10 años e indica que era muy común en las festividades entre Huatacondo y Quillagua.

Su familia ha consumido esta chicha por más de 100 años, *“hacían chicha porque la baya, las semillas que tiene adentro es dulce, la disecaban y la molían en pocas cantidades para la familia, nunca hubo para comercio porque eran escasos”*.

Ella considera esta chicha un patrimonio legítimo de la zona norte, desde Quillagua a Pozo Almonte, porque la enseñanza de su preparación viene de sus antepasados, desde sus bisabuelos, sus abuelos y sus padres. La Sra. Cruz ha transmitido esta receta a su familia y a sus estudiantes en las clases de lengua aymara. Sin embargo, lamenta que la preparación de esta chicha se esté perdiendo, *“solo en algunas localidades se hace aún y es por la falta de semillas”*.

PREPARACIÓN

Para obtener 12 litros de chicha para 50 personas aproximadamente, se utilizan los siguientes ingredientes: 1 kilo de semillas de algarrobo, ½ taza de raspado de dulces (esto se vende en los supermercados para pastelería, antes se agregaba ½ taza de manzana rallada), 12 tazas de azúcar morena, 1 taza y media de esencia de vainilla para el aroma, 1 taza y media de colorante rojo vegetal, antiguamente rayaban una zanahoria, la secaban y tostaban y con eso hacían el colorante.

Se hierven 12 litros de agua, ojalá de río o de noria, y se deja en espera. Se desgranar las vainas de algarrobo hasta conseguir 1 kilo de semillas. Se lavan y dejan en remojo toda la noche en 2 litros de agua fría que cubra los granos, al día siguiente se escurre el agua y se dejan secar.

Una vez secas se proceden a moler en una *qhona* o cona (piedra para moler) en trozos gruesos, no finos. Una vez molidas las semillas, se separa la cascarilla sobrante. Lue-

go el grano de algarrobo semi molido, se procede a hervir en los 4 litros de agua ya cocida en una olla alta sin tapar, ya que se producirá espuma y se debe revolver constantemente por media hora. El grano está cocido cuando se deshace con la uña. Se enfría y se agrega el raspado de dulce, el colorante y la esencia (optativo) si quiere un aroma más dulce al tradicional. Esto se convierte en una masa suave, se revuelve y se procede a echarle los 8 litros restantes del agua previamente cocida y recién ahí se le echan las 12 tazas de azúcar y se deja macerar un día y después queda listo para servir. También se puede usar el mismo día o 2

días después, o se puede macerar siempre manteniéndola en lugar frío y oscuro.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por las personas adultas y jóvenes. Su sabor es agrídulce, suave al paladar y diferente a las otras chichas de la región. Se consume fría y se sirve en vasos de vidrio o en jarras de greda en fiestas patronales, en fiestas patrias y otras celebraciones familiares. La vajilla que se utiliza es acompañada de servilletas hechas a mano por las mujeres originarias.



Foto: Marco Toro

PASACANA



Foto: Raquel Pinto

ORIGEN

La pasacana o pasancalla (*Echinopsis atacamensis*), es un cactus columnar y sus frutos son comestibles (INIA, s.f.). Es una especie nativa de Chile presente también en el noreste de Argentina y en Bolivia. En Chile habita en las regiones de Tarapacá y Antofagasta, entre los 2.600 y los 4.100 msnm, prefiriendo sectores rocosos en lomajes y cerros con exposición noreste (INIA, s.f.; MMA, s.f.c; Pinto y Moscoso, 2004; Señoret y Acosta, 2013; Villagrán y Castro, 2004). Otros nombres comunes de esta especie son cardón, cardón grande, quisco y chastudo (INIA; s.f., MMA, s.f.c; Villagrán y Castro, 2004). En aymara se le llama *kuri*, *kewayllo*, *captus* y el nombre del fruto es *pasakana* (Villagrán y Castro, 2004). El pueblo atacameño lo llama *cavul* (Pardo y Pizarro, 2013).

En Tarapacá esta especie se encuentra restringida a 3 poblaciones de un sector de la comuna de Colchane (Pinto y Moscoso, 2004). En el pasado, su principal amenaza fue la

extracción de su madera, ya que posee numerosos usos en construcción (vigas para techos, puertas, marcos de ventana) y artesanías. En la actualidad esta actividad ha cesado, sin embargo se ha incrementado la extracción de ejemplares vivos con fines paisajísticos urbanos (INIA, s.f.; MMA, s.f.c; Pinto y Moscoso, 2004; Señoret y Acosta, 2013; Trivelli y Valdivia, 2009).

En Tarapacá, los ancianos lugareños cuentan que en sectores cercanos a los pueblos, las poblaciones de pasacana han disminuido notoriamente hasta desaparecer totalmente en algunos casos. El Ministerio de Medio Ambiente ha clasificado esta especie como Vulnerable (MMA, s.f.b) y está incluida en el apéndice II de la Convención CITES (SAG, 2003). Pinto y Moscoso (2004) indican la necesidad de realizar acciones de conservación de esta especie.

El fruto de la pasacana es de consumo tradicional en Ta-

rapacá (Gavilán, 2002). Nehemías Demesio Esteban Rojas, mecánico y transportista, nacido en la ciudad de Pozo Almonte, es de ascendencia aymara y pertenece a la Comunidad Indígena Aymara de Chijo, comuna de Colchane. Indica que la pasacana o pasancalla crece en el sector del altiplano llamado Ancovinto, conocido como el valle de cactus y que la recolección de este fruto es una costumbre cotidiana y ancestral de la comunidad. El fruto se ha consumido en su localidad y en su familia de generación en generación, por aproximadamente unos 200 años, desde sus bisabuelos, abuelos y padres. Lo considera un patrimonio pues todas las personas del altiplano lo consumen, especialmente los niños, *“muchos de ellos no viajan a Iquique, por lo tanto es su fruta favorita”*.

DESCRIPCIÓN

La pasacana es un cactus columnar que mide hasta 7 m de alto y sus frutos son esféricos y comestibles (Hoffmann y Walter, 2004; INIA, s.f.). Don Nehemías describe al fruto de unos 8 a 10 cm. de diámetro, de color verde musgo opaco y su interior es blanco con muchas pepitas, similar al kiwi. El fruto posee una cáscara dura con espinas que parecen pelillos de color blanco, es de sabor dulce y con un aroma similar a una mezcla de kiwi y tuna, indica.

FORMA DE RECOLECCIÓN

Como el cactus es gigante, para cosechar los frutos se tiene que utilizar una caña de coligue de 3 metros aproximadamente y un gancho de metal para hacer caer al fruto, indica el entrevistado. La cosecha se realiza en los cerros de Panavinto entre los meses de febrero a abril, ya que después de la lluvia la producción es en gran cantidad y abundante, señala.

En los últimos años, cuenta don Nehemías, la producción

de pasacana ha aumentado por las extensas lluvias del invierno altiplánico que caen desde el mes de diciembre hasta marzo. La cosecha del fruto se realiza de manera tradicional y familiar la que se utiliza para el autoconsumo de las familias aymaras que son del pueblo y algunos vecinos de otras comunidades.

En esta actividad participaba la familia completa, como aproximadamente 20 o más personas, entre niños, jóvenes y adultos, describe don Nehemías, y las labores se repartían, *“los adultos generalmente hacen caer al fruto al suelo desde la punta del cactus, y luego los niños llenan los baldes de plásticos, no se ocupan guantes y al final los jóvenes y adultos lo llevan a la casa”*. El aprendió sobre la pasacana de su padre, madre y tíos cuando salía con ellos a recolectar.

VARIEDADES

Otros cactus que don Nehemías conoce en la región, son el sancave, que crece en otro lugar del altiplano y su fruto es similar a la pasacana pero de sabor más agrídulce, y el cactus cuntumela que crece en la precordillera, su fruto es similar al kiwi pero es muy agrio y en algunos casos se usa para postres exóticos.

FORMAS DE CONSUMO

El fruto de la pasacana es pequeño y sabroso y para consumirlo se le deben sacar los pelillos que lo cubren y posteriormente se debe quitar la cáscara con la mano, indica don Nehemías. El fruto se consume fresco, aunque en algunos casos se deja secar. También se sirve como fruta con azúcar o como refresco. La costumbre de los abuelos era consumirlo en el mismo lugar cuando se está cosechando y también en la casa, y añade además que este es un fruto muy especial para los niños, ya que es muy dulce.

GUACAYA



Foto: Bernardo Cautín

ORIGEN

La guacaya o huacaya (*Oreocereus australis*), es un cactus endémico de Chile que se encuentra en la precordillera andina de la Región de Tarapacá, desde Camiña por el norte a Mamiña por el sur (MMA, s.f.d) y sus frutos son comestibles.

Esta especie se encuentra amenazada por la actividad industrial e infraestructura asociadas a la agricultura (Embalse Umiña) lo que contribuye a disminuir su distribución geográfica y también debido a la actividad ganadera que afecta el establecimiento de nuevos individuos. Se encuentra clasificada como Insuficientemente Conocida (MMA, s.f.b) y está incluida en el Apéndice II de la Convención CITES (SAG, 2003).

Cruz Silvia Medina Cuevas, profesora de lenguaje aymara en la ciudad de Pozo Almonte, indica que la guacaya lleva 150 años y más en la región, crece en suelo desértico y pertenece a la familia de los cactus viejos y pequeños. Ella considera este fruto un patrimonio por ser único de su región y un alimento de sus antepasados, *“no sé por qué no se habla que los cactus fueron y son alimento, los antiguos los utilizaban como fruto desde siempre, la gente originaria siempre ha sabido sus bondades como fruto. Es muy especial, porque produce distintamente dos veces. La primera vez, se colecta su producto que sirve para ensaladas (se refiere al brote de la flor) y luego que florece entrega un producto muy dulce, que se consume como fruta”*.

DESCRIPCIÓN

La guacaya es un cactus de tallos relativamente gruesos, erguidos a tendidos, de flores rojas y llamativas (Trivelli y Valdivia, 2009). Sus frutos son de forma globosa, de color amarillo y son comestibles (MMA, s.f.d).

La Sra. Cruz indica que la guacaya crece en la precordillera, en la zona de Macaya en el bosque de los cactus y en los alrededores del pueblo de Mamiña. *“Es un fruto de tamaño aproximado de no más de 6 cm, tiene unos pelitos largos y cuando se caen esos pelitos dicen que la guacaya está madura, algunos antiguos decían que estos pelitos largos le daban el nombre al fruto, porque en el altiplano hay una raza de alpaca que tiene su fibra muy larga y su raza es guacalla”*. Añade que el fruto es de color verdoso que se mimetiza con el color del cactus, su textura es áspera, tiene una cáscara gruesa, es de sabor dulce y rico aroma.

FORMA DE RECOLECCIÓN

La Sra. Cruz cuenta que el fruto se recolecta una vez al año en marzo o abril, y que al madurar se cae de la planta. Para la cosecha participa toda la familia. *“Se cosecha poquito, solo lo que se va a consumir y se come al tiro”*. La Sra. Cruz aprendió de sus abuelos a recolectar la guacaya. Ella salía con su abuelo a buscar el fruto, y agrega que era una fruta deliciosa y muy codiciada por los niños. Actualmente indica que el fruto es escaso y que se debe cuidar.

FORMAS DE CONSUMO

La Sra. Cruz comenta que la guacaya es un fruto que se consume crudo y sin cáscara, *“se debe pelar, se lava y se come como una manzana o cualquier fruta”*.

Según información de personas del pueblo de Mamiña, indican que de la guacaya se consume el brote que va a dar

origen a la flor, el cual se cosecha y se consume en ensaladas o se prepara como guiso. *“Se frien junto con cebolla y ajo picado finito y se le agrega un poco de orégano molido y cilantro o perejil picado. También se preparan de forma similar al guiso de acelga, pero estas se reemplazan por las guacayas”*, explican.



Fotos: Bernardo Cautín

SOYKO



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

El *soyko* (*Tagetes multiflora*), es una hierba anual nativa de Chile que crece en los Andes de Colombia, Ecuador, Brasil, Perú, Bolivia, noroeste de Argentina y el norte de Chile (Chileflora, s.f; Moreira-Muñoz et al., 2016; Trivelli y Valdivia, 2009). También se le llama *sayko*, *suyko*, *watakai*, té de burro, hierba cortadera.

Elena Bonifacia Mamani Mamani, es comerciante, artesana y agricultora aymara, nacida en Paguanta. Actualmente reside en el pueblo de Cariquima y dirige la asociación de Artesanas Monte Wanapa de Cariquima. Indica que ella

conoce el *sayco* o *soyko* desde que tiene uso de razón. La planta crece en la precordillera y en el altiplano en las localidades de Chijo, Chulluncane y Panavinto en la comuna de Colchane y en Chiapa, Chusmiza, Jaiña y Sococa en la comuna de Huara.

DESCRIPCIÓN

La Sra. Elena describe al *soyko* como una hierba muy aromática que crece en abundancia y en forma silvestre en los cerros y planicies. La planta mide unos 20 a 30 cm, tiene hojas muy pequeñas de color verde y en la parte superior de las ramas tiene flores con pétalos amarillos.

FORMA DE RECOLECCIÓN

Ella indica que la planta crece entre enero a marzo, que es el tiempo de lluvia en el altiplano y precordillera. “*Es una planta que solo crece con la humedad de la lluvia y en ese periodo solamente*”.

La cosecha se realiza en forma manual cuando se va a pastorear los ganados y se utiliza para autoconsumo. El conocimiento que posee la Sra. Elena con respecto al *soyko* lo obtuvo de su madre que recolectaba esta planta.

FORMAS DE CONSUMO

Las hojas del *soyko* son aromáticas y se utilizan para hacer infusión y como aderezo en las comidas, su aroma es similar al *huacatay*, “*mi mamá solía hacerlo en infusión, como matecito y aprendimos mirando*”, indica la entrevistada. “*Se consume especialmente en la preparación de la sopa de quinua, se agregan ramitas de sayko cuando está hirviendo la sopa*”. También se usa para preparar *llajua* (pebre), “*se pica en trozos pequeños el locoto, cebollín, tomate, ½ diente de ajo y sayko, todos esos ingredientes en una chua (plato de greda)*”.

Aurora Cayo del poblado de Chiapa, conocida chef andina, informa que el *soyko* también es utilizado para aderezar preparaciones dulces y posee uso medicinal para el dolor de estómago.

HIERBA LUISA



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

La hierba luisa (*Cymbopogon citratus*), es una planta aromática del grupo de las gramíneas que tiene su centro de origen en el Sureste Asiático (India, Ceilán y Malasia) y se distribuye en las regiones tropicales y subtropicales del mundo (Soto et al., 2002). Se le conoce por muchos nombres dependiendo del país, entre ellos, caña santa, té de limón, zacate limón, hierba limón y limonaria, pues su sabor recuerda al limón (Antolínez et al., 2008; Buñuelos et al., 2006; Soto et al., 2002). En inglés es conocida como citronella grass o lemon grass. El nombre de hierba luisa sería en honor a la reina María Luisa de Parma esposa de Carlos IV de España.

La hierba luisa fue introducida por los españoles a América

y se cultiva en la Región de Tarapacá en el Oasis de Pica.

El té especialmente aromatizado con hierba luisa, cedrón o canela se ha convertido en una bebida tradicional tarapaqueña (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002). También su consumo es parte de la tradición pampina, el sanguiche de carne mechada o de mantequilla con aceitunas, se servía acompañado de un tazón de té de hoja con hierba luisa o cedrón (Gavilán y Gavilán, 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.g).

Su utilización se masificó en la zona durante el siglo XIX con la introducción de la costumbre inglesa del té. Al empezar la bonanza salitrera, las familias adineradas de Pica

y Matilla siguieron las modas de las ciudades más importantes y adoptaron nuevas costumbres, entre ellas la moda inglesa de realizar el paseo al campo y luego continuar la tertulia en los salones de la ciudad con el consumo del té con hierbas especiales, como la hierba luisa, o de consumir frutos exóticos para merendar como la pomarosa o beber zumo de cidra (Franco Daponte, com. personal; Palmiero y Daponte, s.f.).

Andrés Miguel Daponte Núñez, agricultor de Pica, indica que aunque la hierba luisa no es exclusiva de la región, pues se cultiva en Arica y muchas quebradas del Norte Grande, se da en especial en Tarapacá. La considera un patrimonio porque es una hierba preferida especialmente por las mujeres.

DESCRIPCIÓN

La hierba luisa es una hierba perenne, robusta, de tallos muy ramificados de 1-2 m de altura. Sus hojas salen desde la base, son alargadas de 60 a 100 cm de largo y muy aromáticas. Presenta una inflorescencia amarilla en espiga (Antolínez, et al., 2008).

Don Andrés añade que la planta posee una forma como de un arbusto frondoso, sus hojas son de color verde, textura áspera y sabor ácido, con un aroma a limón.

FORMA DE CULTIVO

En Pica, la hierba luisa se da solo en las chacras antiguas, indica don Andrés. Para la cosecha, se deben usar guantes pues las hojas son cortantes, *“se corta cada hoja con un*

machete o se agarra un atado, teniendo mucho cuidado de no dañar las raíces”. Para su reproducción se corta una parte de la planta que contenga raíces y se trasplanta. La cosecha y plantación se realiza en cualquier época del año. El la considera una planta escasa aunque indica que su cultivo va en aumento ya que se le está dando mayor valor actualmente, *“con el desarrollo de los cafés y teterías de Iquique, cada vez va siendo más abundante, como antiguamente”*.

Una vez cosechadas las hojas, éstas se destinan para autoconsumo o para comercialización en ferias y mercados. En este último caso, indica don Andrés, *“se doblan las hojas en atados de una dimensión de 15 cm aproximadamente y luego se amarran en el centro y queda parecido a una humita”*. Los saberes acerca de la hierba luisa los adquirió de sus padres cuando trabajaba con ellos en la chacra.

FORMAS DE CONSUMO

En Tarapacá la hierba luisa se utiliza debido a que es sabrosa y enriquece al té, dándole un sabor muy especial y aromático, relata don Andrés. *“Se usa como un té de hierbas después del almuerzo como bajativo o a la hora de once. También es medicinal, como tranquilizante y relajante”*, añade.

Otros usos de esta hierba son en ensaladas de frutas y dulces y se cultiva para la obtención de su aceite esencial, conocido como lemongrass, de gran importancia para la industria de la perfumería, confitería y licorería (Buñuelos et al., 2006).

ORÉGANO



Foto: Marco Toro

ORIGEN

El orégano (*Origanum vulgare*), es un arbusto de hojas aromáticas originario del continente europeo y Asia central (Infoagro, s.f.e). Los españoles lo introdujeron a Chile, adaptándose muy bien su cultivo a las zonas de la precordillera de Arica y Tarapacá, donde se cultiva de forma natural utilizando técnicas agrícolas milenarias.

INAPI le ha concedido un Sello de Origen al orégano de la Precordillera de Putre debido a su sabor, textura y a su aroma intenso y agradable, que son resultados del proceso de adaptación que durante siglos ha tenido la planta en la zona. Son precisamente estas particularidades organolépti-

cas las que constituyen las características diferenciadoras respecto de las mismas variedades de oréganos que son cultivadas en otras zonas de Chile y el extranjero (INAPI, s.f.b).

En la Región de Tarapacá también se cultiva orégano en las zonas de precordillera como en Chiapa, Aroma, Quisma, Pica y Soga y en la precordillera de la comuna de Huara se ha estado revalorizando su cultivo (Gore, 2017; Tarapacá Noticias, 2018.). El orégano de Tarapacá es incluso un producto de exportación que ha ingresado al mercado de Estados Unidos con gran aceptación (La Estrella de Iquique, 31 de marzo de 2005). La región tiene 27,69 ha de orégano de

un total de 574,08 ha del país (INE, 2007b). El uso tradicional del orégano es como condimento.

Martín Ramos Gómez es un agricultor aymara que cultiva orégano en Soga. Se dedica además al comercio y la artesanía y es dirigente de su comunidad en el Mercado Campesino. Indica que ellos han cultivado el orégano desde siempre. Lo considera un producto tradicional porque tiene propiedades medicinales, acompaña las diferentes comidas y las hace ser sabrosas por su aroma particular.

DESCRIPCIÓN

Don Martín indica que el orégano es una hierba aromática que se cultiva en chacras en una altitud entre los 2.000 a 3.000 ms.n.m. en las localidades de Soga, Chiapa, Jaiña, Sotoca, entre otras. Es una planta herbácea en forma de arbusto de bastante follaje que crece aproximadamente unos 90 cm. El color de la planta en la zona es de color verde oscuro y cuando se cosecha adquiere una tonalidad de verde más claro. Posee hojas de tamaño pequeño y con flores dispuestas en espigas (Muñoz, 2002). Su aroma es fragante, pungente y ligeramente amargo (Espinoza, 2005).

FORMA DE CULTIVO

El orégano se multiplica mediante un esqueje, en que se separa una parte de la planta y se trasplanta en los meses de junio y julio, tiempo en el cual la humedad de la tierra no es demasiada para pudrir las raíces del orégano, señala don Martín.

Este cultivo se desarrolla en andenería o terrazas con riego

por inundación y su cosecha se realiza de forma tradicional y manual con la ayuda de la familia. El entrevistado indica que durante todo el año la planta está dando forraje y que se van cortando las ramas maduras de la mata, pero que en los meses de agosto hasta diciembre es más favorable el corte.

El producto se almacena en bodegas en sacos de hasta 20 kilos y se destina para autoconsumo y venta en las ferias que organizan con el Mercado Campesino cada cierto tiempo.

El orégano es un cultivo abundante con tendencia a aumentar debido al alto consumo y comercialización, según indica don Martín.

El aprendió de su padre a plantar el orégano y de su abuelo a preparar la tierra y a hacer las eras y acequias para el regadío cuando trabajaba con ellos en la chacra. Durante la siembra del orégano se hacen ceremonias para pedir permiso a la madre tierra.

VARIETADES

Don Martín indica que conoce dos variedades de orégano que se diferencian por el tamaño de sus hojas. En el contexto aymara ellos las diferencian de la siguiente forma; hojas pequeñas es orégano macho y hojas grandes es orégano hembra.

FORMAS DE CONSUMO

El orégano se utiliza para sazonar las comidas y también se puede usar en infusión para el dolor del estómago. Sólo se usan las hojas frescas o secas sin los palitos de la planta, indica.

LLAMA



Foto: Marco Toro

ORIGEN

La llama (*Lama glama*), es un camélido andino, nativo de Chile que se distribuye en las montañas de los Andes de Perú, Bolivia, Chile y Argentina. Es la especie más grande de las cuatro especies de camélidos que habitan en Sudamérica (llama, vicuña, guanaco y alpaca), y fue posiblemente el primer animal que domesticaron los habitantes originarios de las zonas andinas.

Se ha comprobado mediante estudios de ADN, que la llama es descendiente directa del guanaco (*Lama guanicoe*) por domesticación (Marín et al., 2007; Encyclopedia of Life, s.f.).

De acuerdo a evidencias arqueozoológicas y de ADN, la domesticación del guanaco habría ocurrido en diferentes partes en su área de distribución. En el Perú ocurrió hace posiblemente 6000 años, y en el norte de Chile y el noroeste de Argentina hace aproximadamente 4400 años. Hace 1400 años que la crianza de llamas ya estaba establecida en la costa del Perú (Marín et al., 2007).

Durante el incanato, caravanas de llamas habrían acompañado a los ejércitos reales, extendiendo su distribución a lo largo de los Andes, desde el sur de Colombia a la zona central de Chile (Marín et al., 2007). Esta especie jugó un rol muy importante en el Imperio Inca, siendo utilizadas como animales de carga, para consumir su carne, su grasa se usaba para hacer velas, se hacía ropa y tejidos con su lana y sus excrementos secos se usaban como combustible (Encyclopedia of Life, s.f.).

En Chile, la llama habita en el altiplano de la zona norte del país, en las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá y Antofagasta, desde los 2.300 a los 4.000 ms.n.m.

La llama se denomina *qawra* en lengua aymara, en lengua quechua es *llama*, *kakka* y *chillay* para los ejemplares silvestres, y carnero de Indias en español. A la cría de la llama se le denomina *cuchu* en aymara y a la llama hembra *mama kulla* y *tata kulla* al macho.

También hay distintas formas de llamarlas según sus diferentes características; se denomina *chillumbe* a las llamas de rostro café; *guanajo* a las de cuerpo café; *cundurí* cuando tienen colores similares al cóndor; *paro* cuando son de lomo negro con blanco; *wallata* cuando son de lomo negro con blanco y cuello blanco; *moro* cuando tienen orejas cortas y zapato, cuando tienen pezuñas como zapatos (Palma, 2013).

En Tarapacá se han encontrado restos óseos de camélidos

y fecas en distintos sitios arqueológicos, que dan cuenta de la antigüedad de este animal en la región (García y Uribe, 2012; García et al., 2014). La región alberga 23.769 cabezas de llama que representa el 47% del país (ODEPA, 2017).

La carne de llama es un alimento tradicional de la cocina tarapaqueña. Se consume en distintas preparaciones como guisos y sopas y también en forma de charqui. Por ejemplo, en Pica, se servía charqui de llamo al desayuno y la once (Gavilán y Gavilán, 2009) y en Lirima se consume el llamo en cazuelas, sopas, frito y en forma de charqui (González, 1977). Otras preparaciones con carne de llamo son la *kalapurca*, los chicharrones, el puchero, el estofado de llamo y el llamo asado, entre otros (Gavilán y Gavilán, 2009).

Adela Ticuna Flores, nacida en Lirima, es ganadera y comerciante aymara y pertenece a la Comunidad Indígena y a la Junta de Vecinos Pampa de Lirima. Ella cría llamas e indica que esta especie existe también en otras localidades, como Cariquima, Colchane, Cancosa y en todo el altiplano.

Explica que las llamas se encuentran presentes en la región desde sus tatarabuelos. *“Es originario, es un animal típico de nuestra etnia con la que realizamos costumbres y es nuestra carne de crianza, son nuestro sustento para vivir, para nuestros hijos y nuestros nietos”*.

DESCRIPCIÓN

La Sra. Adela explica que las llamas se diferencian por el tipo, el color del pelaje y por el porte. Su pelaje es suave y esponjoso y su forma es muy parecida a la del guanaco. Hay de pelaje blanco, plomo, negro, café (*chumpy*), crema oscuro (*paco*), mezcla de blanco, café y negro (*alka*), pintado de cara blanca y cuerpo café (*chirru*). En cuanto a su tamaño señala que su peso aproximado varía entre 60 y 80 kilos, siendo el macho más grande que la hembra. *“Siempre se elige al más grande, más lanudo, más bonito de la tropa para que sea el relincho (que manda la tropa) para que cuide y se aparee con las llamas y sea el jefe que guíe la tropa (grupo de lllamos)”*.

Las llamas tienen su época de reproducción entre los meses de diciembre a marzo, *“ahí se cruzan y paren en esa misma época una vez al año y una sola cría”*.

CUIDADOS

Sobre la forma de criar los animales, la Sra. Adela explica que se crían bajo su cuidado y que se deben vigilar mientras se alimentan en las quebradas, las pampas y los bofedales, para que no los ataque el león (gato montés y puma) y el zorro y no se alejen mucho del lugar donde duermen. En el día los animales descansan en las majadas en tiempo de invierno, que son lugares más abrigados y en verano lo hacen a pampa abierta. De noche los animales se guardan en el corral.

Cuando nacen las crías se les coloca una señal para reconocerlas, *“un trapito de colores llamativos en el cuello del llamito. A medida que van creciendo cumplen el año, se les marca para saber que tienen dueño (es una marca propia que el dueño debe marcar en su oreja o k’illpa), con esto se realiza una pawa para la multiplicación de cada año”*.

Otra actividad que se realiza es el floreo en febrero, *“cuando se florea, se hace mucho más grande la pawa y se adorna todo muy bonito a los animales con pompones, collares y campana al relincho, todo esto se hace en la cancha que es el corral donde se juntan los animales para realizarles todas sus costumbres, contarlos e identificarlos y asignarles un nombre por sus características ya sea de color y o pelaje”*.

Las llamas se faenan en cualquier mes del año, pero siempre que el animal tenga entre un año y medio y dos años dependiendo del porte, también depende de los años, *“muy adulto no conviene, porque la carne se pone dura”*, explica la entrevistada.

El destino de la producción es para autoconsumo y venta solo a los conocidos. Los rebaños de llamas son escasos en la actualidad, indica la Sra. Adela, *“hay pocas personas que ya se están dedicando a esto porque es muy sacrificado por los fríos que hay en el altiplano. Así como está el tiempo yo creo que se mantendrá por unos cuantos años más y después tiende a desaparecer porque ya nadie quiere ser ganadero. A la juventud no les llama la atención esto, por lo sacrificado que es”*.

La Sra. Adela aprendió este oficio de sus tías paternas, porque su padre no estaba de acuerdo que ella fuera ganade-

ra, “mi padre y abuelos eran machistas, no querían que aprendiéramos a criar animales, decían que el pastoreo era trabajo de hombres no de mujeres, por lo mismo no enseñaban”. Actualmente la cría de llamas está a cargo de hombres y mujeres adultos y adultos mayores.

En cuanto a los ritos asociados a la crianza de las llamas, la Sra. Adela señala que se realizan durante el año para las distintas actividades de crianza de los animales (marcaje, floreo, parición).

FORMAS DE CONSUMO

De acuerdo a la Sra. Adela, la llama posee una carne de color rosada con una textura suave y fresca, el sabor es similar a la carne de vacuno y con un aroma más natural a hierba de campo. La Sra. Adela fue criada con esta carne e indica que es muy sana y sin colesterol. Se consume cocida y seca en charqui y sirve para muchas preparaciones, en cazuelas, estofados, asada, frita, en *kalapurca*, picantes, entre otras.



Foto: Marco Toro

KUNTURI



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El *kunturi* es una preparación que consiste en un caldo con carne de llama o alpaca, con verduras y papa chuño. Las sopas o caldos con carne de llama son típicas de los pueblos del interior de Tarapacá (Gavilán, 2002), entre ellos el pueblo de Lirima (González, 1977), el valle de Quisma y Pica, donde es tradicional el caldo con carne de llama (Gavilán y Gavilán, 2009). Estas sopas presentan diversas variaciones dependiendo de dónde se preparen.

Isabel Inés Choque Castro, nacida en Central Citani, comuna de Colchane, vive actualmente en Arica. Es una artesana en telar de origen aymara y realiza hermosos tejidos en lana de alpaca. Indica que conoce el *kunturi* de toda su vida, sus antepasados lo preparaban, como así también su

mamá y su abuelita Inés. La receta se ha transmitido de generación en generación en su familia, e Isabel recuerda que desde pequeña observaba a su abuelita preparar esta sopa en la época de siembra.

Su mamá le enseñó esta preparación y le decía, *“hoy vas a estar mirando porque hoy día voy a cocinar kunturi, me vai a mirar”*. Y añade Isabel, *“entonces tú observas, después cuando tú empiezas a cocinar, mi mamá me iba diciendo, coloca el agua, pica el chuño..., te va guiando”*.

Isabel la considera una comida muy propia de su cultura que se prepara en cualquier época y ocasión, y que se come bastante, al igual que la kalapurca. Ella ha enseñado esta

preparación a su hermana y hermano mayor, y en Arica la prepara para compartir con su grupo familiar. Explica que la receta se mantiene, pues los ingredientes básicos del altiplano, que son la papa chuño y la carne, no se han perdido. Piensa que este plato va a continuar pues es algo típico de la zona, *“todos los que descendemos del lugar lo preparamos, con los hombres se puede romper la cadena, porque somos las mujeres las que más cocinamos”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 6 personas son: 6 presas de carne de alpaca o llama (de preferencia lomo delgado), 600 g de papa chuño, 1 zanahoria mediana rallada, 1 cebolla chica cortada a la pluma, 3 papas medianas cortadas a lo largo tipo juliana (similares a los gajos de la naranja), orégano, cilantro y sal a gusto.

La entrevistada explica que para esta preparación se recomienda el lomo delgado ya que este trae más grasa y le da más sabor al caldo. Este corte se encuentra en la parte de arriba de la espalda del llamo y alpaco y tiene la forma de cóndor, palabra que en aymara se dice *kunturi*, que le da el nombre a la preparación.

El chuño se debe remojar en abundante agua uno o más días antes de la preparación, mientras más días de remojo tenga, más blando queda al cocerlo. Luego de pasado el proceso de remojo, se debe picar el chuño a mano en tamaños medianos (adecuados para que quepan bien en la boca), luego se lavan 3 a 4 veces apretando bien fuerte el

chuño para que salga el sabor agrio.

En una olla se hierven unos 3 litros de agua, se incorpora el chuño previamente lavado y picado, se agrega la carne, la zanahoria, la cebolla, las papas, la sal y el orégano a gusto, y se deja cocinar por un tiempo aproximado de 40 minutos en olla normal o por 20 minutos en olla a presión. El tiempo de cocción es aproximado ya que depende de cuan blanda quiera la carne cada persona. Al momento de servir se le agrega cilantro, como adorno de forma opcional. No hay que preocuparse si las papas se deshacen, porque sirven para darle más consistencia al caldo.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El *kunturi* es una preparación que puede ser consumida por todos. Es un caldo un poco espeso para que tenga sabor. Se sirve caliente en plato normal de loza, el espeso primero, luego se le agrega algo de caldo. Las ocasiones de consumo son fiestas patronales y también en familia. *“Por ejemplo nosotros en Itiza, comuna de Putre, más o menos a la altura de Salar de Surire, entre Timachaca y Salar de Surire, tenemos nuestro ganado y nosotros todos los años vamos a bañar la alpaca y la llama con antiséptico y ahí preparamos kunturi”*, señala la entrevistada.

Si es en la casa o en una reunión familiar, el *kunturi* se sirve en el comedor, pero si es cuando se va a bañar el ganado, se sirve al aire libre. Se dice que el *kunturi* es bueno para aliviar la resaca después de un día de fiesta y de beber alcohol, y ahí se sirve en las mañanas.

LLAMO FRITO CON QUINUA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La preparación de la carne de llamo frita o asada es muy tradicional en la Región de Tarapacá. Se suele acompañar con quinua o arroz (Gavilán, 2002; González, 1977). Este plato se ofrece en el menú de restaurantes de comida tradicional.

Yannet Catalina Choque Castro, es una estudiante de origen aymara nacida en Isluga, comuna de Colchane y actualmente está por titularse de sus estudios en Iquique. Sus padres son agricultores y ganaderos en Pisiga Choque, Colchane y todos pertenecen a la Comunidad Aymara de Pisiga Choque.

Yannet conoce el llamo frito desde niña, e indica que es un

plato de consumo habitual en su hogar en Pisiga Choque que se ha transmitido en su familia desde hace cinco generaciones, desde su tatarabuelo. Por esto, ella considera este plato una herencia cultural propia de su comunidad, que se ha mantenido hasta hoy y se transmite a las futuras generaciones, siendo no solo un patrimonio cultural de la región, sino de toda la nación aymara.

Yannet aprendió la preparación del llamo frito con quinua de su abuela paterna y su madre, e indirectamente de sus tías y de su padre. Explica que su madre constantemente le ha ido entregando sus saberes sobre alimentación y ahora ella enseña esta preparación a sus sobrinos, amigos y a su familia en el sur.

De acuerdo a Yannet, la preparación del llamo frito se mantiene vigente de la forma tradicional y también ha ido mutando al gusto de cada persona. *“Por ejemplo, si antes preparamos la quinua con agua y sal, hoy en día podríamos agregarle un ajo y zanahoria”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 6 personas son: 1 ½ kg de carne de llamo (250 g cada corte), 2 tazas de quinua, 2 dientes de ajo, orégano molido, 6 cucharadas de aceite y sal a gusto.

La quinua debe lavarse previamente con agua fría, al menos unas 7 veces, para eliminar la cáscara amarga de las semillas (saponina) y mejorar el sabor. Una vez que esté bien lavada se hierven 4 tazas de agua con sal a gusto en una olla y se agrega la quinua, y se deja cocinar a fuego lento por 15 a 20 minutos.

Para la preparación de la carne de llamo, se debe calentar el aceite en un sartén. Previamente se condimenta la carne con sal, ajo y orégano y luego se fríe por ambos lados hasta que esté cocido.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Este plato se sirve caliente, la quinua debe quedar graneada y salada, similar al arroz y la carne de llamo medianamente jugosa. Se sirve como plato principal, primero la quinua y luego la carne de llamo sobre ella. La preparación se efectuaba en cocina a leña y actualmente se ocupa cocina a gas.

Las ocasiones de consumo son cotidianas, familiares y comunitarias, generalmente cuando se carnea un llamo, y el lugar puede ser en el comedor o fuera de casa. Yannet recuerda que cuando niña servían primero a los adultos y luego a los niños.

EMPANADA DE CHARQUI DE LLAMO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La empanada de charqui de llama es una preparación criolla que incorpora elementos de la cocina española, como la empanada (Pereira, 1977), y del pueblo aymara, como el charqui de llama. Es considerada una preparación tradicional de la gastronomía de Pica, junto con la empanada de Pica, rellena con queso, cebolla y ají (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Pacheco, 1999; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). La empanada de charqui de llama consiste en una masa rellena con un pino de charqui de llama con cebolla frita y aliños, que se cocina mediante fritura (Barraza, 2010; INACAP, 2015; Pacheco, 1999).

Daniel Godoy Villalobos, cocinero y banquetero tradicional, residente en el Oasis de Pica, conoce esta preparación

desde hace 35 años, *“la empanada de charqui acompaña mi mesa familiar desde siempre, mi tía abuela Inés Palacios comercializa esta receta en diferentes ocasiones, siendo una de las principales exponentes de este producto”*.

Sabe, por testimonio de sus abuelas y su tía, que esta empanada se prepara en su familia desde hace por lo menos seis generaciones. Por esto, la considera parte del patrimonio del oasis pues encierra una historia especial, *“es una variación de la típica empanada frita de carne. Por no tener en esos tiempos acceso a carne fresca en Pica, se obtenían las chipas de charqui de las antiguas caravanas de llama que transitaban en Pica desde el altiplano”* (chipas de charqui, es charqui desmenuzado en hilos o hebras).

Daniel aprendió la receta de su tía Inés Palacios y su abuela Rosa, conociendo las historias relacionadas con la preparación y también acompañando y observando a su tía en las ferias costumbristas. Actualmente ha transmitido la receta a su hermana menor y otros familiares, además de las personas que trabajan con él en la cocina. Explica que esta preparación se está perdiendo pues solo se prepara en ocasiones especiales, *“la empanada chilena de carne fresca la superó y muy pocas personas, incluyendo a mi familia, la consumen”*.

PREPARACIÓN

Para la masa de 7 a 8 empanadas de unos 15 cm de diámetro, los ingredientes son: 500 g de harina, 100 g de manteca, 10 g de sal (1 cucharadita de té rasa de sal), agua caliente (150 a 200 cc aproximadamente, o la cantidad necesaria hasta que la masa quede elástica y suave), aceite para freír.

Para el relleno se necesitan 300 g de charqui de llama, 250 g de cebolla o 2 cebollas grandes en cuadritos pequeños, 80 g de manteca, sal, ají color, pimienta, comino a gusto, y ají picante piqueño en polvo a gusto de forma opcional.

Para preparar el pino se debe cocer primero el charqui de llama. Para esto, se coloca el charqui en una olla y se cubre con agua fría, una vez que comienza a hervir el agua se debe dejar cocinar por unos 20 minutos. Cuando el charqui está blando y es fácil de deshilar está listo. Se retira del fuego, se deja estilar para luego desmenuzarlo con la mano y reservar. También el agua de la cocción se reserva en la olla.

En un sartén o una olla, se calienta la manteca y se sofríe la cebolla por unos 45 minutos a fuego suave. Luego se agrega el charqui ya desmenuzado y se condimenta con sal, pimienta, comino y ají color a gusto, mezclando todo bien. Si el pino se seca mucho, se agrega agua de la cocción del

charqui de manera que quede un pino jugoso.

Se retira del fuego y se deja enfriar, para un mejor resultado se deja reposar de un día para otro o de la mañana para la tarde.

Para preparar la masa se debe primero derretir la manteca. Se cierne la harina y se forma un aro, y en el centro se agrega la sal y la manteca derretida y se va mezclando la harina y la manteca con los dedos, hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Luego, se va agregando el agua caliente y se va formando la masa con la ayuda de una cuchara para no quemarse. Cuando la temperatura lo permita, se sigue incorporando los ingredientes con la mano. Se amasa hasta obtener una masa con textura suave y elástica, que no se pegue en las manos, y se deja en reserva en un lugar tibio para que no se endurezca.

Se separa la masa en dos bolas y se estira con uslero de madera hasta obtener una capa fina. Se cortan en círculos del tamaño de un platillo de té, de 15 cm aproximadamente. Se agrega el pino en el centro de cada círculo y se dobla la masa sobre el relleno. Para que las empanadas queden bien selladas, se recomienda usar agua en los bordes para que actúe como pegamento.

Finalmente en un sartén con abundante aceite caliente se fríen las empanadas, las que deben quedar crujientes, con un suave dorado. Se debe evitar la fritura muy prolongada, ya que la masa se puede endurecer.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Las empanadas de charqui consisten en una masa crujiente y de relleno salado y algo picante, pero suave, de forma de media luna o semi-circular. Se sirven calientes, para ocasiones como festejos, eventos costumbristas y celebraciones especiales, a la hora del té o como entrada en un plato de ensalada o bien en una servilleta.

PUCHERO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El puchero consiste en un cocido o guiso a base de carnes, verduras y legumbres. Se dice que esta preparación proviene de Andalucía, España, donde también le llaman hervido. Otros señalan que el origen del puchero es de los judíos sefardíes, que lo preparaban a base de garbanzos y carne de cordero (Clarín, 2016; Montecino et al., 2012). El puchero español fue llevado a América por los conquistadores españoles donde sufrió transformaciones con los aportes de los productos originarios, como el maíz, las papas, el zapallo y la carne de camélidos andinos. Este plato se consume actualmente de forma habitual en muchos países como Argentina, Bolivia, Perú y Chile, como asimismo en Europa y Rusia, pero con variaciones.

La forma habitual de consumirlo consiste en primero tomar el caldo, y después se sirve en un plato aparte la carne y las verduras (Clarín, 2016; Departamento de Patrimonio y Servicios Culturales, 2013; Gómez, 1999).

En Chile el puchero es un plato criollo común que también presenta variaciones en su preparación en las distintas regiones. En Arica y Parinacota consiste en un cocido con cuero de chanco, carne de vacuno, cordero o alpaca, charqui de cabra o de alpaca, papa chuño, choclos, zanahorias, zapallo y col (Gómez, 1999; Manzur y Alanoca, 2012). En Valparaíso, en cambio, es un caldo espeso que lleva carne de vacuno (costilla), porotos verdes, arroz, choclo y verdu-

ras (Montecino et al., 2012).

En Tarapacá, el puchero es un caldo espeso de carne, maíz, verduras y papa chuño y forma parte de la tradición culinaria de los pueblos del interior como Pica y Mamiña, con ciertas variaciones (Gavilán y Gavilán, 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). También en Isluga se prepara un hervido o puchero que se llama *wallaxiña* o *thimpu* que tiene su origen de los incas del Perú y que por su similitud al puchero español se le llamó también puchero al *thimpu* (Perurail, 2016). En Isluga, consiste en un guiso de carne de cordero, papas enteras y papa chuño (Gavilán y Gavilán, 2009).

Abdonia Rina Paycho García, agricultora y dueña de casa de origen quechua nacida en Mamiña, indica que conoce la preparación del puchero desde siempre y que es un plato típico de Mamiña que se consume en todas las fiestas religiosas, para el día de los muertos en noviembre y en cualquier fecha especial.

La Sra. Abdonia explica que sus abuelos y los abuelos del pueblo contaban que esta preparación es muy antigua, *“en las conversaciones todos sabemos que este plato viene de muchos años, es una de nuestras comidas típicas de aquí. Mi mamá, mis abuelas lo preparaban, yo creo que mi abuela aprendió de su madre, de su abuela y así para atrás”*.

Ella lo considera un patrimonio por ser una comida tradicional de Mamiña. *“En cada fiesta religiosa que se realiza en nuestro pueblo, se prepara el puchero para atender a la gente, se invita al público en general a la tradicional Boda (almuerzo tradicional). En las fiestas grandes se cocina para una cantidad aproximada de 800 personas. Se sirve el puchero como primer plato y de segundo se ofrecía picante de conejo o pataska y uno elegía cual comer. Eran los tres platos a servir, pero con el paso del tiempo, como el maíz es más escaso, quedó el puchero y el picante, aunque eso no evita que en algunas ocasiones igual se prepara la pataska”*.

La Sra. Abdonia aprendió a preparar el puchero de su madre y sus abuelas e indica que muchas personas han aprendido a cocinar este plato ayudando en las fiestas. Ella actualmente ha enseñado esta receta a sus tres hijas y su hija mayor también le está enseñando a su hija, *“ya está señorita, tiene que aprender a preparar nuestros platos”*, indica.

En cuanto a la situación actual de la preparación, la Sra. Abdonia explica que su consumo ha aumentado. *“El puchero se prepara hoy como hace años, y yo creo que aún más hoy en día, antes era poca la gente que venía a las fiestas, no habían autos, entonces en las fiestas casi estaba solo la gente del pueblo, muy pocos de la ciudad, hoy en día hay 6 bailes religiosos, ahora todos tienen vehículo, viene mucha más gente, entonces se prepara incluso más que antes. Además que las nuevas generaciones tratan en lo posible de mantener todas nuestras tradiciones, incluida nuestras comidas típicas”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 7 personas son: ½ kg de maíz pelado, 1 kg de carne de vacuno o 7 trozos de carne del tamaño que guste (se sugiere posta rosada), ½ kg de huesos carnudos o hueso manzana solo para el sabor, ½ kg de zapallo cortado en 7 trozos, 7 papas enteras, ¼ kg de papa chuño, 1 cebolla picada a cuadros pequeños, 2 dientes grandes de ajo picados finitos, 2 ramas de apio enteras, 3 o 4 hojas de coles picadas a mano en pedazos grandes, 1 atado de perejil picado fino, 2 zanahorias grandes, una cortada en juliana y la otra va rallada, ½ cucharadita rasa de ají color, 1 taza de cilantro picado, 2 cucharadas soperas de aceite, sal a gusto.

Uno o dos días antes se deja remojando el maíz pelado que tiene una previa preparación con ceniza. Las papas chuño también se dejan remojando el día anterior, cambiando el agua las veces que se pueda para que queden limpias de tierra y se hidraten.

El día de la preparación, la papa chuño se debe lavar varias veces por su sabor amargo, apretándolas cada vez, luego se pelan y se pican a mano en trozos que sean fáciles de llevar a la boca. También se lava el maíz pelado y se pone en una olla y se le da un hervor para sacarle los restos de ceniza que puedan quedar de su elaboración previa y después que hirvió se lava nuevamente con agua fresca.

Una vez que el maíz pelado esté bien limpio se coloca en una olla con agua junto con los huesos carnudos, y a este caldo se le agrega apio, sal y un diente de ajo picado. La cantidad de agua debe doblar o más la cantidad de maíz. Después que salta el hervor se deja cocinar por unos 20 minutos más y se agrega la carne trozada, la zanahoria en

juliana y se deja cocinar hasta que el maíz reviente. Luego se agregan las papas enteras, el zapallo, las papas chuño y las coles y se cocina por unos 15 minutos más hasta que estén cocidas las papas.

Aparte se prepara el sofrito con la cebolla, el ajo, la zanahoria rallada, el perejil picado, el ají color y la sal a gusto. Este sofrito se agrega a la olla donde está el maíz pelado y se le da un hervor de unos 5 min y se apaga la olla.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Nos comenta la Sra. Abdonia que las personas de todas las edades consumen el puchero, y que a los niños de Mamiña se les enseña a probar desde chiquititos, “*todos los mamiños comemos puchero*”. Es un caldo de textura líquida y de sabor salado, parecido a la cazuela, y si queda medio espesito y bien concentrado es más sabroso, indica. Se sirve caliente, en un plato hondo se coloca la carne, la papa y el zapallo con un espumador, “el espeso”, y se echa el caldo

encima, se adorna con un poco de cilantro.

El puchero se prepara para el consumo familiar y en todas las festividades religiosas que se celebran en el pueblo durante el año. En la casa se sirve en el comedor y en las fiestas religiosas en el comedor del parabién o sede social del pueblo. También está en el menú de los restaurantes locales, como plato típico.

Cuando la comida es en familia, se sirve primero al dueño de casa. En una fiesta religiosa del pueblo, en el parabién, se prepara siempre la primera mesa para el sacerdote, los abuelos que tienen algún cargo en la iglesia, los fabricantes de la iglesia y los alféreces, entonces se le sirve a esa mesa en primer lugar y se les pone los mejores platos y servicios. Después se sirve a los abuelos, la banda, y luego se atiende al público en general. Se sirve un choclo cocido por persona y luego el puchero en platos individuales con servicio completo.

CORDERO

ORIGEN

La oveja (*Ovis orientalis aries* u *Ovis aries*) se originó de un ancestro silvestre del Medio Oriente denominado muflón asiático (*Ovis orientalis orientalis*), que dio origen al muflón europeo y a todas las razas de ovejas existentes. Las ovejas fueron traídas por los españoles a Chile durante la época de la Conquista en 1571, y se diseminaron por todo el país (Molina, 1788,1810). De acuerdo a Molina (1810), todas las ovejas que se ven en Chile son de la raza africana y provienen de Marruecos. Las describe como una raza hermosa y de constitución delicada, pero que sin embargo, al quedar éstas abandonadas a su instinto al vivir en libertad, la raza se adaptó y no conservaron los caracteres de la raza primitiva. Así, se desarrolló una raza chilena de talla mediana a pequeña, que Gay (1862) describe como animales vivos y nerviosos, que se multiplicaron sobre todo en Biobío.

Los corderos y otros animales domésticos fueron traídos a la Región de Tarapacá por los españoles durante el siglo XVI

(Gavilán y Gavilán, 2009). En 1548, cuando ya la región estaba bajo control español, se implantó el ganado vacuno, caprino, ovejuno y algunos cerdos (Núñez y García, 2002).

Las ovejas se encuentran distribuidas en todo Chile, mayoritariamente en las regiones de Magallanes (60%), Los Lagos y Aysén (INE, 2007b). En Magallanes, los rebaños son grandes; en cambio, en el resto del país, se crían en rebaños muy pequeños asociados a sistemas pastoriles de subsistencia y de pequeños empresarios. La mitad de la producción nacional es destinada a exportación, mientras que el resto corresponde a consumo nacional formal e informal (ODEPA, 2014). La Región de Tarapacá posee 12.610 cabezas de ovinos que representa 0,3% del país (ODEPA, 2017). Este animal se cría en la zona de pampa e interior y se dice que la carne de aquellas alimentadas con vainas de tamarugo tiene otro sabor. Hay crianza de corderos en Lirima, Colchane, Huaviña, entre otros pueblos (Castro, 2013).

KALAPURCA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La *kalapurca*, *qalapurca* o *calapurca*, es una preparación ancestral de la cultura aymara que consiste en un caldo espeso con carne de llamo, maíz, papas y verduras que se cocina con piedras calientes (Emol, 24 de octubre de 2016; Lenz, 1910; Linzmayer, 2011; Montecino, 2005). Actualmente la receta ha variado e incorporado carne de animales introducidos como cordero o vacuno.

La palabra *kalapurca* viene del quechua *callapurca* (Lenz, 1910). En aymara se llama *qalaphurka*, donde *qala* es piedra y *phurca* significa cocido, aludiendo al hecho que este guiso se cuece con piedras calientes (Olivas, 2001).

La *kalapurca* es una preparación de la época precolombina que se originó en la zona norte de Potosí en Bolivia, y que se consume también en Argentina y Chile (Gavilán, 2002; Tarapacá en el Mundo, s.f.o). En Perú también existe una preparación que se llama *carapulca* o *carapulcra*, pero que es diferente a la *kalapurca* chilena, pues consiste en chuño guisado con carne.

El uso de piedras para preparar comidas proviene de la zona andina. En tiempos cuando aún no había cerámica, se utilizaban cestas calafateadas, recipientes de cuero, calabaza o corteza de árboles para contener el agua donde

se colocaban piedras calientes para cocinar los alimentos, ya sean carnes diversas, pescados, tubérculos y verduras (Montecino, 2005; Olivas, 2001).

En Chile, la *kalapurca* es un plato típico del norte grande que se consume en las zonas aymaras tanto del altiplano como del valle. Se usan piedras de río bien lavadas las que le dan el sabor a la *kalapurca* (González, 1977; Linzmayer, 2011; Montecino, 2005).

Este plato se prepara con ciertas variaciones en las distintas regiones. En Arica y Parinacota, lleva carne de llamo o alpaco, papas, maíz pelado y cocido, rocoto y verduras. Cuando ya está listo el caldo, se introducen dos piedras de río previamente calentadas al rojo y se deja reposar por diez minutos, quedando un caldo picante y no muy espeso. Cuando se realiza en contextos urbanos, se prepara sin las piedras (Centro de Acción Social Apacheta, 1996; Gómez, 1999; Manzur y Alanoca, 2012).

En Tarapacá, en la zona del altiplano, la *kalapurca* se prepara con carne de llamo, maíz blanco pelado (antiguamente se hacía con maíz molido), papas y verduras (Gavilán y Gavilán, 2009; Linzmayer, 2011; Pacheco, 1999). En los valles, la preparación es un tanto diferente al altiplano, pues se usan varios tipos de carnes desmenuzadas (llamo, vacuno, conejo, pollo y cordero) (Gavilán, 2002).

El uso de las piedras también varía. A veces se reporta que se calientan las piedras al rojo vivo y se colocan en la olla, y esta acción se repite tantas veces sea necesario hasta que la preparación este cocida (Gavilán, 2002). Otra forma es colocar una piedra del tamaño de un puño y calentarla al rojo vivo e incorporarla una sola vez a la olla para darle el último hervor al caldo (Palma, 2013). En Lirima, las piedras calientes se utilizan solo cuando se dispone de ellas. Se usa una piedra de río, porosa, negra, que se calienta al rojo vivo. Luego se lava con agua caliente y se echa a la sopa dándole un sabor especial y un fuerte calor (González, 1977).

Este plato se prepara en todas las fiestas de los valles y precordillera y para el 1° de noviembre que es el día de los difuntos. Durante las fiestas, el plato se reparte a todo el pueblo, siendo típica su preparación en los pueblos de

Lirima, Chiapa, Mamiña y Camiña, entre otros (Gavilán y Gavilán, 2009; Linzmayer, 2011; Montecino, 2005).

Esta preparación sigue muy vigente en la región e incluso se la puede encontrar en el menú de varios restaurantes (Barraza, 2010).

Vilma Hidalgo Pérez, es una agricultora nacida en el pueblo de Sibaya, comuna de Huara, y pertenece a la Comunidad Indígena Aymara de Sibaya. Ella se dedica además a ser fabriquera de la iglesia San Nicolás de Tolentino, siendo la persona encargada de cuidar el patrimonio y los bienes de la iglesia destinados al culto. La Sra. Vilma conoce la preparación de la *kalapurca* desde pequeña, hace unos 70 años. Indica que se ha elaborado en su familia por más de cinco generaciones y la considera un patrimonio de la región porque es una comida tradicional que representa a su cultura. La aprendió de su madre, su padre y sus abuelos. “*Cuando se preparaba en casa había que estar muy atenta para poder aprender*”. Ella les ha enseñado esta receta a sus hijos, nueras, nietos y bisnietos. Explica que este plato se mantiene y sigue vigente, siendo además una comida muy cotizada en la ciudad. Se prepara en ocasiones familiares y en diversas festividades de los pueblos.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 15 personas aproximadamente son: 1 ½ kg de maíz pelado (maíz blanco), 2 kg de carne (vacuno o cordero o llamo), 2 pollos enteros, 2 kg de huesos manzana (huesos de rodilla o hueso manzana de vacuno para el sabor), 3 kg de papas medianas, 3 zanahorias grandes cortadas en tiras largas y gruesas, 1 cabeza de ajo, 1 cebolla, 3 ramas de cebollín, 2 morrones cortados en tiras largas y gruesas, 100 g de ají color, 2 atados de cilantro, ¼ de aceite, 20 g de comino, 3 ramas de orégano, 3 ramas de apio, sal a gusto.

Para el pebre se ocupan 3 tomates, 3 ramas de cebollín picado fino, 3 locotos picados muy finos, cilantro picado a gusto y 1 cucharadita de aceite.

La noche anterior se deja remojando el maíz pelado con abundante agua. El día de la preparación se vierte el maíz pelado en una olla de agua hirviendo, el agua debe ser abundante, de manera que cubra totalmente el maíz y se

deja hervir hasta que los granos de maíz revienten.

Al mismo tiempo, en otra olla con 12 litros de agua hirviendo aproximadamente, se pone a cocer la carne (vacuno o cordero o llamo) junto con el pollo. La carne roja se puede cortar en trozos grandes solo para facilitar la cocción, también se agregan los huesos manzana, los dientes de ajo enteros, 3 ramas de cebollín, apio y orégano, como también las tiras de zanahoria y morrón. Se deja cocinar por unos 15 a 20 minutos hasta que las verduras estén cocidas.

Una vez cocidas las verduras se retiran de la olla, quedando el caldo solo con la carne roja, el pollo y los huesos manzana, los que se dejan cocer por unos 10 minutos más, luego se apaga el fuego, se saca la carne y el pollo y se desmenuzan con los dedos.

Mientras tanto en otra olla se cocinan las papas con cáscara por unos 20 a 25 minutos aproximadamente y cuando estén cocidas se pelan y se desmenuzan apretándolas con la mano y se dejan en espera.

Luego se vierte el maíz pelado ya cocido a la olla con el caldo, se agrega la carne roja y el pollo ya desmenuzados, las papas y sal a gusto. Aparte, en un sartén con aceite se fríe la cebolla cortada en cuadritos, junto con el comino y el ají color. El sofrito se vierte a la olla con el caldo. Se pica el cilantro lo más fino que se pueda y se agrega al caldo, reservando un poco para agregar a modo de decoración una vez servido el plato. Revolver bien y queda listo para servir.

Para el pebre se pica el tomate en cuadritos, se agrega el

cebollín, el locoto y el cilantro picado, un poco de aceite y sal a gusto y se mezcla bien. El pebre se hace para acompañar el caldo.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La *kalapurca* es un plato de consumo general. Consiste en un caldo espeso y salado y el pebre le da el toque picante. Se sirve caliente, primero se sirve lo sólido, luego alrededor va el caldo y arriba se coloca el cilantro picado. El pebre se pone aparte en un pocillo. Es un plato muy sabroso y reponedor, de acuerdo a la entrevistada.

Las ocasiones de consumo son las fiestas patronales. En el día principal del santo patrono, el alférez sale al alba (7:00 a.m.) junto a su banda de bronces o laquitas y va por las calles del pueblo invitando a los feligreses a servirse un rica *kalapurca*, este servicio se hace entre las 7:00 y las 10:00 a.m. La preparación se sirve en un recinto cerrado, en el comedor del pueblo o en la casa del alférez. También se sirve a la hora de almuerzo en la chacra cuando las personas están realizando la limpieza de los canales de regadío, como también, en el almuerzo o en la noche en carnavales, cumpleaños, cortes de pelo y funerales.

En fiestas patronales, se instala una mesa especial para el alférez junto al sacerdote y a sus familiares más directos en un lugar visible, ya que el alférez deberá hacer un brindis con todos sus comensales. Los platos se colocan delante de los comensales, la gente es libre de sentarse en cualquier lugar. Primero se les sirve al alférez, al sacerdote y a sus invitados especiales, en otras ocasiones a los ancianos y autoridades. Se sirve en platos hondos de loza y/o cerámica o en platos de greda.

CONEJO

ORIGEN

El conejo europeo (*Oryctolagus cuniculus*) es una especie nativa de la Península Ibérica (Camus, 2008) que fue introducido a Chile por los españoles para usar su piel y su carne. Originalmente se pensó que su introducción habría ocurrido en 1884 (Iriarte et al., 2005; Jaksic, 1998; SAG, 2001), pero Camus et al. (2008), haciendo referencia a las publicaciones del abate Molina, menciona que su introducción sería aún más antigua y que hacia mediados del siglo XVIII los conejos ya habían sido introducidos en Chile.

Este animal silvestre se incorporó a la dieta de los pueblos originarios de Chile, tanto atacameños, aymaras y mapuches (Molina, 1795,1810). El conejo se ha propagado extensamente por el país dada su alta capacidad reproductora y se encuentra entre Atacama y Los Lagos, en Magallanes

y en el archipiélago de Juan Fernández (Camus et al., 2008). Su caza está permitida por el SAG.

La Región de Tarapacá tiene 6923 cabezas de conejos, lo que representa 15,2% del país, cifra que es relativamente importante en relación al total del país (ODEPA, 2017). El conejo se cría en la pampa e interior de la región, en localidades como Matilla, Quipisca, Camiña, Mamiña, Pozo Almonte, Huaviña, Pica y Lirima (Castro, 2013; González, 1977).

Entre las preparaciones típicas con conejo, está el picante de conejo, el conejo en estofado, conejo dorado con papa chuño, conejo ahumado, escabechado y la pataska (Barraza, 2010; Gavilán y Gavilán, 2009; Pacheco, 1999).

PATASKA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La *pataska* es un plato prehispánico común de los pueblos andinos de Colombia, Ecuador, Perú, Argentina, Bolivia y Chile, que consiste en un caldo sustancioso que se prepara con mote de maíz reventado y carne de camélidos o cuy (Olivas, 2001). Posteriormente se incorporaron otros ingredientes como el trigo y carnes de animales introducidos. De acuerdo a Alberto Tauro del Pino, escritor peruano, este plato se prepara de la siguiente forma: “*En una olla de barro se cuece durante varias horas maíz pelado, carne de vaca y de carnero, tocino, pellejo de cerdo, cabeza y tripas de carnero*” (Negro, 2015).

Lenz (1910) lo describe como “*cierto guiso peruano parecido al chupe, siendo un guiso de patas secas de vaca,*

grasa, mote de maíz y agua caliente, todo bien cocido en forma de mazamorra”. La palabra *pataska* proviene del quechua *patay*, que significa estallar, reventar abrirse, por el maíz reventado.

Bernabe Cobo escribió en el siglo XVII sobre un guiso peruano llamado *motepatasca*, que se hacía cociendo el maíz hasta que reviente (Cobo, 1893). En el norte de Chile, también se denomina *pataska* al mote de maíz, similar al mote mapuche (Montecino, 2005).

En Antofagasta, la *pataska* es una comida típica atacameña, que consiste en un caldo un poco espeso, elaborado con maíz *pataska* (mote de maíz blanco *capia*), carne de corde-

ro o vacuno y verduras. Se prepara para Bodas y velorios (FAO, FUCOA, 2008; Gómez y Siarez, 1995; Patrimonio Cultural Inmaterial, s.f).

También es un plato tradicional en Tarapacá, pero su receta es distinta a Antofagasta y otros países, pues lleva trigo en vez de maíz. Consiste en un guiso con conejo, trigo, papas, cebolla y ají. También se puede hacer con carne de llamo. Es un plato criollo típico de Mamiña y Pica (Gavilán y Gavilán, 2009).

Abdonia Rina Paycho García, agricultora y dueña de casa de origen quechua y oriunda del pueblo de Mamiña, dice conocer la *pataska* desde pequeña, *“tengo 72 años, y toda mi vida he conocido la pataska, desde mi abuela, mi mamá, mi suegra, si preguntas a cualquier abuelo del pueblo ellos dirán que la pataska es muy antigua, es como que está en la memoria de todos los viejos aquí. Recuerdo que antiguamente se preparaba harto en las fiestas religiosas, por ejemplo, antes para la Boda (almuerzo tradicional) se ofrecían tres platos, el puchero era el primero y de segundo se ofrecía picante de conejo o pataska y uno elegía cual comer”*.

Doña Abdonia considera este plato un patrimonio pues es una comida tradicional de la zona que se ha ido transmitiendo desde muchas generaciones. Ella aprendió a preparar la *pataska* observando a su madre y abuela, e indica que cuando se cocina para las grandes fiestas, los abuelos del pueblo le enseñan a algunas personas para que aprendan a preparar en grandes cantidades y vayan siempre quedando jóvenes cocineros.

Ella ha enseñado a preparar este plato a sus tres hijas y su nieta ya está aprendiendo, *“debe saber preparar nuestros platos típicos, así nuestras tradiciones no se pierden”*.

Explica que la *pataska* aún se prepara, pero menos que antes, no porque no sea típica, sino por la falta de trigo, *“antiguamente muchos sembraban trigo, hoy en día con la minera se han secado mucho las chacras y se ha dejado de plantar. A pesar de que se hace menos que antes, aún se hace pero para menos gente, para la familia, o el 1 y 2 de noviembre para esperar a nuestros difuntos, solo que cuando se prepara ahora se debe comprar en la ciudad.*

Algunos alféreces igual la ofrecen en las fiestas religiosas”.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 7 personas son: ½ kg de trigo, 1 conejo trozado en 7 presas, 4 papas medianas cortadas en cuadritos, 1 cebolla cortada en cuadritos, 2 dientes grandes de ajo picados finos, ají o locoto cortado a cuadritos pequeños como el ajo, 1 cucharada rasa de orégano, media taza de cilantro picado, 2 cucharadas soperas de aceite, agua y sal a gusto.

Primero se remoja el trigo durante 5 a 10 minutos, luego se pone sobre una lona o un saco y se frota con un uslero para soltar el hollejo, después se deja orear un rato para que se seque y se airea para que el viento se lleve un poco el hollejo. Se lava bien, las veces que sea necesario hasta que salga todo el hollejo y quede bien limpio.

Luego, en forma casi simultánea, se cocinan los ingredientes en dos ollas, una para el trigo y otra para el conejo y aliños. El trigo limpio y sin hollejo se pone en una olla con agua de manera que quede todo cubierto, más o menos dos dedos o 4 cm sobre el nivel del trigo y se hace hervir.

Luego se baja a fuego medio y se deja cocer durante 20 o 30 minutos hasta que el trigo reviente o esté blando, revolviendo cada 5 minutos más o menos, para evitar que se pegue, pues el trigo aumenta de volumen y consume casi toda el agua. Hay que cuidar que no quede seco, todo esto se echará al preparado de la otra olla.

En otra olla se fríen los aliños (ají, ajo, orégano, cebolla y sal) y las presas del conejo hasta que queden selladas, se mezcla todo, se le agrega 300 cc aproximadamente de agua y se deja cocer por 10 minutos, luego se le agregan las papas, y se cocinan por 10 a 15 minutos más, hasta que estén cocidas.

Luego, el trigo ya cocinado se vierte sobre la olla del conejo, tal como está, y si queda muy espeso se le agrega un poco más de agua, de manera que no quede ni muy espeso ni muy aguado, se espera que dé el hervor y se apaga.

En casa se prepara en la cocina a gas tradicional y si es para una fiesta religiosa, donde se cocina para gran cantidad de personas, se cocina a leña en la cocina del parabién.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Este plato es consumido por adultos y jóvenes, pero como es una preparación un poco picante, puede que algunos niños no la coman, aunque siempre se procura que el picante no sea muy fuerte para que quede al gusto de todos, indica doña Abdonia. Es de textura ni muy aguado ni muy espeso, de sabor salado y picante. Se sirve bien caliente en un plato hondo de loza, la presa del conejo encima del trigo, y se adorna cada plato con un poquito de cilantro. Para las personas que quieran más picante, se coloca en la mesa algunos pocillos con ají. Se acompaña con pan y un vaso de vino tinto o jugos. Es una preparación nutritiva, pues

es a base de trigo y muy similar al mote guisado, añade la entrevistada.

La *pataska* se prepara para la familia, en festividades familiares y también en grandes celebraciones religiosas y comunitarias del pueblo. En casa se sirve en el comedor y se empieza por los dueños de casa. En las fiestas religiosas, se sirve en el parabién, siempre primero a la mesa del sacerdote, los abuelos que tienen algún cargo en la iglesia, los fabriqueros de la iglesia y los alféreces los mejores platos y servicios; luego a los adultos mayores, los músicos, y por último se atiende al público en general.

PICANTE DE CONEJO



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los picantes son preparaciones prehispánicas de origen peruano, consumidas por los incas del Perú, llamados *uchus* en lengua quechua. Su ingrediente principal es el ají (Olivas, 2001).

El picante es también un plato tradicional del norte de Chile que se prepara con diferentes tipos de carnes. En Tarapacá, el picante de conejo está considerado como una preparación tradicional del pueblo aymara, que consiste en carne de conejo, locoto que le da el sabor picante y papas molidas, y se sirve acompañado de arroz graneado o quinua graneada y chuño phuti (Barraza, 2010; Linzmayer, 2011; Pacheco,

1999; Palma, 2013). Se prepara para días de fiestas, siembra de maíz y el día de los difuntos. También era un plato común de la pampa y se preparaba en Pica para celebrar el 28 julio, día del Perú, pues habían muchos peruanos (Gavilán y Gavilán, 2009).

Este plato se mantiene vigente y es típico de los pueblos de Mamiña, Pica, Camiña, San Lorenzo de Tarapacá, entre otros, y en Iquique (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009). Se puede encontrar además en el menú de varios restaurantes tradicionales. También el picante de conejo es una comida tradicional de Antofagasta, sin embargo su re-

ceta es distinta a la de Tarapacá (Gómez y Siarez, 1995).

Daniel Godoy Villalobos, nacido en la Oficina Salitrera Pedro de Valdivia en la comuna de María Elena, Región de Antofagasta, vive actualmente en el Oasis de Pica y pertenece a la Comunidad Indígena del Valle de Quisma. Daniel es un cocinero y banquetero tradicional que prepara platos a pedido y para eventos.

Dice conocer el picante de conejo desde que tiene memoria. En su familia, la receta se ha transmitido por al menos seis generaciones y recuerda que sus abuelas se juntaban a preparar este picante para festejos importantes. Es por tradición el plato de fondo en los pueblos del Tamarugal para ocasiones especiales como las Bodas de las fiestas tradicionales y grandes festejos de los tarapaqueños, y representa una muestra principal del patrimonio culinario de la región, indica.

El aprendió la preparación de su abuela, de sus tías abuelas y de varias cocineras tradicionales, como Ruth Godoy de Macaya, María Chambe y Laura Contreras de Camiña. Además observaba su preparación en eventos como fiestas tradicionales y festejos familiares donde se cocina en conjunto. La receta actualmente se transmite a las nuevas generaciones principalmente durante eventos comunales, fiestas patronales, a los amigos, familias y grupos sociales.

PREPARACIÓN

Para 8 personas los ingredientes son: 1 conejo faenado y

trozado (se pueden obtener 8 buenas presas o 10 más pequeñas), 1 cebolla picada en cuadritos, 8 papas medianas previamente cocidas, 1 cucharada sopera de perejil picado fino, 2 dientes de ajo picado fino, 1 cucharada sopera de aceite, 1 cucharadita de comino, 1 cucharadita de orégano molido, 1 cucharadita de ají color, ají seco picante en polvo o locoto molido en polvo a gusto y sal a gusto.

El conejo debe estar remojado en salmuera al menos unas 4 horas antes de comenzar a cocinar. En una olla con el aceite caliente se fríe el ají seco picante, luego se añaden las presas de conejo y se sofríen o sellan por 5 a 10 minutos, después se agrega el ajo, la cebolla y el perejil, todo previamente picado, luego los aliños; orégano, comino, ají color y sal a gusto. Se cubre con agua y se deja hervir por espacio de 15 a 20 minutos. Por último se agregan las papas cocidas cortadas en cuadros y las restantes molidas con la mano, se deja a fuego medio hasta espesar y que tome forma de guiso.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El picante de conejo es un guiso espeso y consistente que se acompaña con arroz o quinua graneada. Se sirve caliente en el comedor de la casa, en convites en las chacras o en los parabienes de los pueblos; en ocasiones especiales como cumpleaños, bautizos, fiestas patronales y Bodas de los pueblos. En las Bodas se respeta la ubicación tradicional, según el caso, personas mayores, autoridades, festejantes. Se sirve como plato de fondo, en platos hondos de loza o greda.

PAN DULCE DE ANÍS



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El consumo de dulces y postres fue introducido por los españoles a Chile (Pereira, 1977). Estos fueron incorporados a la cocina chilena y también forman parte de la cocina tradicional tarapaqueña, siendo muy apetecidos para la hora de once (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). El pan dulce de anís es parte de la tradición culinaria de Pica y consiste en panes de sabor dulce con un fuerte olor a anís.

Daniel Godoy Villalobos, cocinero y banquetero tradicional del Oasis de Pica, conoce los panes dulces de anís desde niño, en las rompías del alba y vísperas de fiestas patronales. Ha escuchado que esta receta ha permanecido en su familia por al menos seis generaciones e indica que como algunas de las fiestas tradicionales tienen más de 400 años, estos dulces deben ser aún más antiguos. Son además parte del patrimonio local, *“el sabor a pan de anís nos hace recordar nuestras costumbres, sobre todo la de epifanía o pascua de negros donde la tradición gastronómica es más bien dulce”*. Aprendió la receta observando a las señoras dulceras antiguas, entre ellas, de la familia Vilaxa Luza, *“la señora Marta Flores la que más recuerdo comer y ver”*. Daniel enseña la preparación a su hermana,

primos y también a la gente que trabaja con él en repostería. Indica que el pan de anís aún se acostumbra preparar en las fiestas religiosas que se celebran durante todo el año en los pueblos.

PREPARACIÓN

Para 20 panes dulces los ingredientes son: 600 g de harina, 150 g de azúcar, 250 ml o 1 taza de leche, 2 huevos, 1 ½ cucharada de semillas de anís (30 g aproximadamente), 100 g de manteca, 40 g de levadura fresca o 1 ¼ cucharada soperas de levadura en polvo, 1 cucharadita de sal, ½ taza de agua tibia. Para pintar y decorar se utiliza huevo y semillas de anís.

En un recipiente con agua tibia, se disuelve la levadura, luego se agrega 1 cucharadita de azúcar, se bate bien, se tapa y se deja reposar. En otro recipiente, se calienta la leche, se incorpora la manteca y el azúcar, se deja entibiar y se agregan las semillas de anís y los huevos.

Se coloca la harina en un bol o sobre una superficie lisa, se hace un volcán con un hoyo en el centro, se agrega la sal, la preparación de la levadura, la mezcla de la manteca con el azúcar y la leche, se une todo y se arma la masa. Se amasa bien hasta lograr una consistencia homogénea. Se deja reposar la masa por unos 10 a 15 minutos, luego se corta con las manos en trozos del tamaño de un puño y se les da la forma de pan. Se deja leudar hasta que dupliquen su tamaño. Antes de poner los panecillos en el horno, se pintan con el huevo batido entero y se espolvorean con semillas de anís. Finalmente se hornean por espacio de 15 a 20 minutos en horno a 180°C.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Los panes son de sabor dulce y con un fuerte olor a anís, su textura es similar a la del pan tradicional. Se consumen cotidianamente en fiestas religiosas y en los tradicionales chocolates y mesas dulces de los festejos. Los alféreces o encargados de la celebración tradicional los ofrecen a todas las personas gratuitamente en bandejas o platos con otros dulces y al aire libre principalmente, y se acompaña con ponche o chocolate caliente.

CONDESAS



Foto: Marcela Bacián

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Las condesas forman parte de la tradición culinaria de Pica (Tarapacá en el Mundo, s.f.g). Consisten en una especie de galleta grande y dulce que se prepara con harina, mantequilla y huevo para la Pascua y otras celebraciones (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Daniel Godoy Villalobos, cocinero y banquetero tradicional en el Oasis de Pica, indica que las condesas las conoce desde pequeño, *“conozco las condesas dulces en las fiestas y cuando pequeño las compraba en la panadería las Mil Delicias de la señora Marta Flores, son parte de la mesa dulce tradicional piqueña”*. La receta está en su familia al menos unas seis generaciones, sus abuelas paternas preparaban estos dulces. Las considera parte del patrimonio cultural local que acompaña las onces, chocolates y fiestas infantiles. El nombre también se ha asociado a las antiguas matillanas de clase alta descendientes de españoles que las apodaban condesas, indica Daniel.

El recuerda que cuando tenía 15 años participó en un taller de rescate gastronómico donde aprendió a preparar estos dulces. La señora Rosa Henríquez de Matilla también le enseñó en una ocasión y él ha transmitido esta preparación

a su hermana y primos, y también a la gente que trabaja con él en repostería. Añade que la receta se ha mantenido intacta y que existen muchas personas que saben prepararla a pesar de los nuevos dulces que aparecen con el tiempo. Explica sin embargo, que estos dulces se venden muy poco actualmente y que los guardianes de esta receta son los descendientes de la señora Marta Flores, sus hijas y nietos.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para preparar 8 unidades son: 1 kilo de harina, ½ kilo de azúcar, ½ kilo de manteca o margarina, 3 huevos, 10 gramos de polvo de hornear y 1 pizca de sal.

Se une el azúcar y la manteca y se mezcla bien. Se agregan dos huevos y luego se incorpora la harina, el polvo de hornear y la sal. Se amasa con la mano cuidando que no quede una masa dura, sino desmigada. Una vez lista la masa, se estira con un uslero hasta que tenga 1/2 cm de espesor aproximadamente, se cortan 8 círculos de unos 12 o 15 cm cada uno. Con la yema del huevo restante se barniza cada condesa y se colocan a hornear en horno caliente a 200°C por 10 a 15 minutos hasta que estén doradas. De dejan enfriar y quedan listas para consumirlas.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

La condesa es una galleta suave con la particularidad que se deshace en la boca, tiene un sabor dulce moderado y su cualidad está en su textura. Se consumen en las casas en comedores y patios y al aire libre en plazas y calles durante fiestas religiosas, como las rompías del alba, noche de vísperas, epifanía o pascua de negros y en los tradicionales chocolates y mesas dulces de festejos, donde las condesas se obsequian como tradición en bandejas o platos con otros dulces y se acompañan con ponche o chocolate caliente. Estas galletas pueden ser consumidas por todas las personas ya sea como obsequio o bien compradas en algún almacén o panadería del pueblo.

ALFAJOR DE PICA Y MATILLA



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La repostería fue traída por los conquistadores españoles a Chile, y muchas de estas preparaciones dulces, como los alfajores, tenían orígenes árabes (Pereira, 1977). En Tarapacá, se elaboran unos alfajores muy típicos, que son considerados un dulce tradicional de Pica y Matilla (Gavilán 2002; Tarapacá en el Mundo, s.f.g).

Don Juan Huatalcho, reconocido historiador de Pica, cuenta la historia de este dulce típico. Señala que los alfajores fueron traídos por los españoles a América por la vía de Río de la Plata. Cuando los comerciantes de Pica comenzaron a exportar sus mercaderías hacia San Pedro de Jujuy, conocieron la receta y la trajeron, pero la adaptaron notoriamente convirtiéndola en un producto nuevo y especial,

donde cada fabricante de Pica y de Matilla declara secreta su receta y rara vez la revela (Urbatorium, 2012). En cuanto a su origen, aunque normalmente se los denomina alfajores de Pica, otros autores declaran que estos son oriundos de Matilla, pues este poblado fue cuna de españoles y las familias matillanas utilizaron los frutos de Pica para elaborar este dulce (Gavilán, 2002; Tarapacá en el mundo, s.f.n). Por esta razón los hemos denominado alfajores de Pica y Matilla.

Actualmente se han convertido en uno de los productos más conocidos y comercializados de Pica con variaciones en su tamaño y en su relleno para aprovechar la variada producción frutal del oasis. Son vendidos en paquetes ci-

límpidos de papel café y blanco en toda la región (Gavilán, 2002; Urbatorium, 2012).

La receta más tradicional de este dulce, consiste en tres hojas de masa de harina de trigo horneadas que se rellenan con miel de chancaca, canela y cáscara de naranjas (Gavilán y Gavilán, 2009).

Doña Cruz Silvia Medina Cuevas, es profesora de lengua aymara nacida en Huara y actualmente residente de Huatacondo. Ella conoce los alfajores desde que era pequeña pues siempre se han consumido en su familia. La receta se ha transmitido por más de cinco generaciones pues sus tías aprendieron de sus abuelos la preparación de este dulce. Ella los considera un patrimonio y señala que quien no ha consumido alfajores de Pica no conoce el norte de Chile. *“Son famosos estos alfajores, muy ancestral, muy antiguo”*.

Doña Cruz los aprendió a preparar de su tía Nena (Filomena) y su hermana Lorenza Medina, *“ellas eran especialistas en hacer dulces de todo tipo y tenían sus propias técnicas, les quedaban riquísimos, se les ayudaba y miraba, ellas explicaban muy bien para que uno entendiera y pudiera ganarse la vida, ya que las mujeres de chacra debíamos ayudar a mantener a nuestros hijos”*.

La entrevistada ha enseñado la receta a su familia y primos hermanos, pero indica que actualmente se está modificando pues su elaboración se está industrializando y haciendo de manera más comercial y no tradicional. Aunque la masa es generalmente la misma, modifican el relleno, *“siempre fue con chancaca, ahora le ponen miel hecha con azúcar morena”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 45 personas son los siguientes. Para la masa: 1 kg de harina de trigo sin levadura ni polvos de hornear, 3 huevos, 250 g de manteca y 5 cucharadas de agua tibia.

Para el relleno se utilizan 2 panes de chancaca, 2 cucharadas de manteca, 3 tazas de agua, 5 gotitas de vainilla, 1 palito pequeño de canela, 1 pedacito de cáscara de naranja, 4 clavos de olor, 1 cucharadita de maicena y pan rallado

para cubrir los costados.

Se enciende el horno para que caliente a 180°C. En un sartén se derrite la manteca. Luego en un bol se coloca la harina en forma de volcán, se pone en el centro todos los ingredientes, la manteca derretida, los huevos y el agua, se unen y se amasa todo hasta lograr una masa tierna y compacta. Con un uslero de madera, se uslerear la masa hasta que quede muy plana y delgada. Se corta en círculos usando como molde el borde de 1 vaso de vino de aproximadamente 7 cm de diámetro. Las masas se ponen en una lata y se llevan al horno a fuego fuerte y en 10 segundos se revisan si están doradas, se sacan y se dejan aparte con cuidado.

Para el relleno, en una olla se ponen a hervir los panes de chancaca con las gotitas de vainilla, la canela, la cáscara de naranja y clavos de olor hasta que se deshaga la chancaca y el agua tome cierta consistencia. Se sacan las especias y se le agrega la manteca y la maicena y se va revolviendo hasta que tome una consistencia cremosa.

Una vez lista la masa y el relleno, se comienzan a rellenar los alfajores, uniendo de tres en tres con el relleno, cada alfajor queda de tres hojas. Se ralla un poquito de pan y los costados del alfajor se pasan por el pan rallado.

Doña Cruz explica que esta es la preparación de siempre, la masa se sigue haciendo casi igual, pero los alfajoreros más jóvenes empezaron a variar el relleno con manjar, jugos de mango o de guayaba y con coco a los lados en vez de pan rallado que no se usaba antes. Ahora también cambiaron el relleno de chancaca por miel de azúcar morena, que se pone muy dura, pero igual la gente los compra por la fama que siempre han tenido. Añade que es una preparación nutritiva y de buen sabor.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Los alfajores son del gusto de todos, sin restricción de género ni de edad. Tienen una textura espesa, dulce, ideal como postre, para el té, cumpleaños, un viaje o para comerlos en la calle. Se consumen fríos, tienen forma redonda y se venden envueltos en paquetes de seis unidades, *“son demasiado tentadores y sabrosos”*, indica la entrevistada.

CHUMBEQUE



Foto: Marco Toro

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El chumbeque es un dulce tradicional de Tarapacá (Gavilán y Gavilán, 2009; Sabores de Chile, s.f.a) que aunque su elaboración es relativamente reciente, dada su creación en 1926, es muy típico de Iquique. La receta nace de la mezcla de dulces chinos con los sabores del alfajor de Matilla. Consisten tradicionalmente en una masa rellena con miel de limón de Pica. La receta fue evolucionando y luego se fueron incorporando otras variantes que incorporan miel de mango, guayaba, manjar, naranja y papaya (El Nortino, 7 de

julio de 2013b; La Estrella de Iquique, 3 de febrero de 2005).

Cuenta la historia que este dulce tiene su origen en un inmigrante chino cantonés llamado Kaupolín Koo Kau, que cambió su nombre a Ernesto Koo Flores cuando llega a Chile en 1920 a trabajar como doctor en las salitreras. Conoce y se casa con Petronila Bustillo, una pastelera de Pozo Almonte que se dedicaba a la elaboración de los tradicionales alfajores de Pica. Ellos tienen la idea de mezclar una

antigua receta de Cantón para hacer alfajores con la receta de Pica, y así nació el chumbeque. La receta se ha mantenido en su familia a través de las generaciones. Dice la tradición que si pruebas el chumbeque y te gusta, de seguro vuelves a Iquique (Barraza, 2010; Emol, 24 de octubre de 2016; Urbatorium, 21 de marzo de 2013).

Según explica el nieto del Dr. Koo, Arturo Mejía Koo, la palabra chumbeque proviene de la combinación del apellido “Chu” y de “queques”. El dulce está patentado a nombre de Arturo (Chumbeque.cl) el cual es actualmente dueño de la compañía “Mr. Koo” que produce seis variedades de chumbeques que vende en varias ciudades del país (El Nortino, 7 de julio de 2013b; La Estrella de Iquique, 3 de febrero de 2005; Urbatorium, 21 de marzo de 2013).

También en Perú y Ecuador se produce un dulce del mismo nombre. El dulce peruano tiene su origen en Piura (Urbatorium, 21 de marzo de 2013) y los peruanos aseguran que el dulce fue llevado desde Perú a Iquique y no desde China (Chumbeques, 2013).

PREPARACIÓN

La receta del chumbeque es secreta y es guardada celosamente por su dueño, por eso no nos fue posible obtenerla. Sin embargo se encuentra publicada en dos sitios web con ingredientes bastante similares. El sitio de Tarapacá en el Mundo presenta una receta de chumbeque obtenido de un libro de gastronomía de Piura, Perú (Tarapacá en el Mun-

do, s.f.p) y también INACAP presenta una receta chilena. Presentamos la receta desarrollada por INACAP para elaborar este dulce que se podría aproximar a la receta original (Sabores de Chile, s.f.b).

Los ingredientes para la masa serían: 4 kilos de harina, 1½ kg de manteca vegetal tibia y 120 g de bicarbonato disuelto en 1 litro de agua tibia. Para el relleno de miel de limón se utilizan 2 kg de azúcar y 1 taza de jugo de limón.

Se debe primero precalentar el horno a temperatura media (180°C). Para preparar la masa, sobre una superficie lisa se coloca la harina, se hace una corona, luego se agrega al centro la manteca y el agua tibia con bicarbonato y se trabaja hasta formar una masa blanda. Estando la masa aún tibia, se divide en tres porciones, se coloca cada porción en tres bandejas de horno y se estira con el uslero hasta cubrir toda la bandeja. Se debe pinchar la masa con un tenedor y hornear hasta dorar ligeramente, unos 20 minutos.

Para preparar la miel de limón, se coloca en una olla el azúcar, el jugo de limón y 7 tazas de agua fría; se lleva a ebullición a fuego medio alto, revolviendo hasta disolver el azúcar. Se reduce el calor y se cocina a fuego medio hasta que la miel espese ligeramente; se retira y se reserva al calor. Luego, a medida que se van cocinando las hojas de masa, se deben ir apilando las hojas rociadas con la miel de limón hasta formar tres capas. Se deja reposar y después se cortan los chumbeques cuadrados o rectangulares.



Foto: Marco Toro

ACHA



Foto: Nancy Alanoca

ORIGEN

El acha o burra (*Medialuna ancietae*) es un pez típico del norte de Chile. Es endémico para el Pacífico suroriental (Ojeda et al., 2000) y se distribuye en las costas de Perú y Chile desde Chimbote (Perú) hasta Antofagasta (Chile) (Sernapesca, 2012; Fish Base, s.f.a).

Era un pez consumido por los changos, según reportan los estudios arqueológicos realizados en el litoral de la zona norte (Castro et al., 2012; Gómez Parra, 1998; Rebolledo, 2014). Es actualmente una especie muy escasa, con un desembarque de 0,31 toneladas de acha capturadas el año 2016 (Sernapesca, 2017). De acuerdo a estudios de la Universidad Arturo Prat, esta especie se encuentra en estado crítico de agotamiento por lo que se requieren medidas urgentes para su conservación (UNAP, 2015).

El acha está dentro de las 3 especies de peces del norte de mejor calidad (Club de Pesca Stella Maris, s.f.a). Entre las preparaciones tradicionales con este pez, se menciona el ceviche de acha y el acha a la mantequilla, las que se ofrecen en los restaurantes del Mercado Centenario de Iquique.

Juan Segundo Pierola Valle, buzo mariscador y alguero nacido en Iquique y residente actualmente en Caleta Caramucho, explica que el pez acha es un pez tradicional y exclusivo del norte de Chile, “se encuentra en las regiones de Antofagasta, Tarapacá y Arica y Parinacota”. El conoce el acha desde hace 97 años, indicando que era de los tiempos de su abuelo que fue pescador en Caleta Riquelme. Confirma que actualmente este pez está en peligro de extinción junto con el San Pedro.

DESCRIPCIÓN

El pez acha presenta un cuerpo algo corto y robusto, de cabeza corta, hocico romo o inflado entre los ojos, cuerpo de color pardo grisáceo con visos azules (Sernapesca, 2012). Indica don Juan que esta especie presenta un dimorfismo sexual y la hembra es de mayor tamaño. Anatómicamente es un pez de carne firme y se reproduce en los meses de septiembre a diciembre de cada año.

El pez habita en aguas someras en las orillas y fondos rocosos, comúnmente con vegetación de algas entre las cuales busca su alimento. Frecuentemente se le captura entre 1 a 2,5 metros (Sernapesca, 2012). Indica don Juan que la zona con mayor abundancia era en la isla de San Marcos ubicada a aproximadamente 105 kilómetros al sur de Iquique, pero que desde el año 2000 ha habido una disminución de su

abundancia, “antes se pescaban 30 achas, ahora 1 o 2”.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

Los meses de mayor recolección se concentran entre septiembre y diciembre de cada año en la zona costera, “*entran a la costa a reproducirse y se les puede encontrar en grupos de 2 a 5 achas*”, indica don Juan. Hoy en día se caza exclusivamente con arpón y en menor medida con anzuelo en el sector de las rompientes (sector de la costa en la cual rompe la ola y donde hay una menor profundidad). Explica sin embargo, que antiguamente la manera tradicional de pesca era con anzuelo y lienza (línea de mano), con carnada de loco y cangrejo de roca. Añade el entrevistado que una vez extraído, el pez se congela entero y esviscerado (sin vísceras) y que a pesar de ser congelado, no pierde el sabor y tampoco la consistencia de la carne. Se destina actualmente para el autoconsumo debido a su escasez, aunque antiguamente era comercializado en el Hotel Prat en Cavancha.

Los conocimientos de la pesca del acha le fueron transmitidos por su suegro, Caupolicán Pizarro, “*en los años 60,*

eran escasos los trajes de buceo y las máscaras, recuerdo que mi suegro se tenía que conseguir y salía a pescar con los hermanos Rodríguez (campeones mundiales de caza submarina), el me prestó el traje y me enseñó las técnicas para cazar achas”.

Los buzos pescan el acha de manera individual mediante el buceo apnea, explica don Juan, pero como se encuentra en peligro de extinción, en algunos campeonatos de pesca submarina está prohibida su caza, y en otros se permite solo una especie sobre los 5 kilos. Añade que son los hombres adultos mayores entre los 40 a 60 años los que lideran esta pesca porque tienen el conocimiento tradicional de donde se ubica la especie, indicando que esta pesca siempre se debía realizar con la mar en calma y con nitidez del agua.

FORMAS DE CONSUMO

Don Juan explica que este pez posee una carne blanca, de textura firme, de muy buen sabor. Era consumido en los mejores restaurantes de Iquique y las mejores preparaciones eran de forma cruda en ceviche y cocido al horno, “*en realidad en todas las forma se puede preparar*”.

GUATIA DE ACHA

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Una preparación tradicional de Tarapacá es la guatia o huatia de pescado. De acuerdo a Lenz (1910), “huatear pescado” consiste en cocerlo en arena caliente con fuego encima, o asar al rescoldo en un hoyo, similar al curanto del sur. La palabra huatear es de origen quechua y significa asar en terrones caldeados, especialmente papas.

El pescado guateado envuelto en papel de diario y cocinado en fogatas de huiro y madera es una tradición playera que aún persiste en Tarapacá (El Nortino, 7 de julio de 2013a). Luis Gavilán Vega, explica que el pescado guateado en Iquique se acostumbra a hacer en las salidas a pescar, ya que se trata de una preparación poco exigente, posible de hacer con los recursos mínimos y con cualquier pescado. Su origen se remonta a la época de pobreza de la ciudad cuando se cierran las oficinas salitreras y una enorme cantidad de familias pampinas al verse sin trabajo bajan a la costa en búsqueda de oportunidades. Al no tener dinero, preparan las sobras de los pescados que les regalan en el puerto, por lo general jureles, que son cocinados en fogatas de huiros y envueltos en papel periódico, que es lo más fácil de conseguir (SIGPA, s.f.b).

Cabe notar que en las zonas del interior del norte también existe la watya, donde se cocinan carnes, humitas, habas, choclos y papas en un hoyo con piedras calientes (Gavilán y Gavilán, 2009; Manzur y Alanoca, 2012).

Juan Segundo Pierola Valle, buzo mariscador y alguero nacido en Iquique, y que reside actualmente en Caleta Caramucho, indica que esta preparación ha estado presente en la región por más de 150 años, “cuando no había carretera, nos íbamos por una semana a la costa, la guatia de acha era la forma más fácil de prepararla”. Él la considera una preparación tradicional regional, pues explica que solo ha visto la guatia de acha en la zona norte, “como el acha está escasa, hoy se hace guatia de pintacha”.

Don Juan aprendió a preparar la guatia de pescado de su abuelo que era pescador, e indica que se hacía con todos los peces de roca, los cuales eran extraídos por los buzos deportivos y los buzos mariscadores. Aprendió específicamente

a preparar la guatia de acha de Don Emilio Rozas. “Él era mariscador antiguo de los años 50, y siempre preparaba la guatia de acha, en esos años el acha no tenía un valor comercial, por lo que era para autoconsumo”.

Don Juan ha enseñado esta preparación a su señora y sus cuñados, que son hijos de un hombre de mar. Sin embargo explica que se está perdiendo porque las costumbres cambian. “Es una tradición que tenían los mariscadores y pescadores antiguos y como tuvo un valor comercial los mariscadores y pescadores preferían venderla”.

PREPARACIÓN

Para 1 a 2 personas, los ingredientes de esta preparación son: 1 pescado acha entero con cabeza y limpio, sal a gusto, papel de diario para envolver, huiro palo seco en rama (*Lessonia trabeculata*).

Es una preparación muy fácil, indica don Juan. Se enciende el huiro y se espera a que quede reducido a brasas. Esta es la forma tradicional, ahora se usa carbón pues el huiro se encuentra bajo un plan de manejo regional. Mientras el huiro se prende se desviscera el acha y se envuelve en papel de diarios viejos previamente mojado en el mar. Cuando el huiro está en cenizas, se pone el acha envuelta en el papel de diario encima y se deja por 20 minutos. Pasado ese tiempo, se retira de las cenizas y se saca el papel, el que sale con el cuero del pescado, se agrega sal a gusto y está lista para ser consumida.

Don Juan añade que el acha es un pez de carne abundante que no se deshace como otras especies, “el acha sin cabeza tiene un 70% de carne a diferencia del pejeperro que tiene un 20% de carne”.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Don Juan nos relata que esta preparación es consumida en la playa donde se comparte con los compañeros de trabajo, principalmente hombres adultos mayores, como buzos mariscadores y pescadores. “Siempre se sirve caliente, se saca de las brasas y se consume de manera inmediata. Posee un olor y sabor agradable, de carne blanca, buena textura y presentación. Íbamos a trabajar 1 o 3 días, se armaban los refugios con sacos harineros y para alimentarnos preparábamos guatia de acha, compartiéndola sobre la roca y comiendo directamente con la mano”.

ALBACORA



Foto: María Isabel Manzur

ORIGEN

La albacora o pez espada (*Xiphias gladius*), es una especie cosmopolita y altamente migratoria, cuya distribución abarca los Océanos Atlántico, Índico y Pacífico, incluyendo el Mar Mediterráneo, Mar de Mármara, Mar Negro y el Mar de Azov. Este pez habita en aguas tropicales y templadas y a veces en agua fría (Fishbase, s.f.b; FAO, s.f.b). Su consumo es muy antiguo y data del tiempo de los changos que habitaban las costas de Antofagasta (Castro et al., 2012; Gómez Parra, 1998; Rebolledo, 2014).

En Tarapacá, la albacora es una pesquería de temporada. En el año 2016 se capturaron 162,05 toneladas de este pez (Sernapesca, 2017). Su consumo es muy tradicional en la región de variadas maneras, frita en sándwich, frita con

arroz, estofado de albacora, albacora rebosada pasada por harina y frita, albacora a la plancha y el capacho de albacora, muy apetecido por los pescadores. Se cuenta que en Pica la gente comía mucha albacora, traían tres o cuatro albacoras enteras a la semana las que cambiaban por limón. Se preparaba albacora frita al desayuno y la once a las 4 p.m. (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán y Gavilán, 2009).

Juan Mesías Marambio, pescador artesanal en Caleta Riquelme y nacido en Iquique, explica que la albacora se extiende desde Arica hasta la décima región, ya que en su registro pesquero artesanal (RPA) está autorizado para pescar en toda esa zona. La albacora es un pez que siempre

ha estado en la región, indica, con excepción del año 1974 hasta el 2005, en que el producto se perdió. Lo considera un pez patrimonial pues siempre fue importante y tradicional pescarlo en Iquique.

DESCRIPCIÓN

La albacora se caracteriza por una mandíbula superior muy prolongada, como un pico largo y aplanado en forma de espada que se extiende hacia adelante. Su cuerpo es alargado y cilíndrico sin escamas, con una aleta dorsal grande. La parte posterior y los lados del cuerpo son de color marrón negruzco, que se desvanecen gradualmente a marrón claro en el lado ventral (FAO, s.f.b). Puede llegar a medir 4,5 m. y pesar 650 kg (Fish Base, s.f.b).

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La pesca de la albacora se realiza entre marzo y septiembre de cada año en la zona norte, afirma el entrevistado. Añade que esta especie fue escasa en Tarapacá durante 30 años aproximadamente, y que desde el año 2005 se ha ido recuperando. La pesca de albacora en Iquique se desarrolla aún de manera tradicional con el uso del arpón o palo, aunque ha ido cediendo a los métodos más modernos con el uso de redes que es un arte de pesca sureño que ingreso a Iquique hace 10 años. Don Juan explica que esto ha sucedido debido a que los pescadores más antiguos no tuvieron tiempo de enseñar a los jóvenes entre los años 1974 al 2005. La pesca también utiliza el uso de GPS, ecosonda y luces químicas para pescar en la noche. La máxima de efectividad para la pesca de la albacora, requiere de condiciones marinas de baja visibilidad del mar.

La manera tradicional, de hace 30 años, de mantener el pez una vez capturado hasta su punto de desembarque, era mediante la utilización de una frazada humedecida. Actualmente se utilizan cámaras de frío a bordo de las embarcaciones. El producto se destina para su comercialización en la misma región, el cual es vendido a comerciantes, ferias libres, mercado bicentenario y a los restaurantes de pescados y mariscos en la región.

Los saberes adquiridos por don Juan para la pesca de este producto le fueron transmitidos por su padre y observando a otros pescadores que tenían mayor experiencia. Indica que se considera afortunado, ya que la enseñanza de pesca tradicional estaba limitada a muy pocos pescadores de Caleta Riquelme, *“este es un círculo muy cerrado y nadie te enseña si el maestro no te tiene confianza para pescar al palo, y son pocos los que saben acá en la región”*.

La pesca de albacora se realiza de forma colectiva, en donde se embarcan 3 a 4 tripulantes y un patrón para realizar todas las tareas sobre la embarcación. Generalmente, son los hombres jóvenes los tripulantes quienes aprenden en la faena, mientras que son los adultos quienes arponean al pez, y un adulto mayor por lo general es el patrón de la nave. Algunos pescadores se persignan previo al zarpe de la embarcación en tierra.

FORMAS DE CONSUMO

La albacora es un pez ampliamente consumido porque tiene una carne sabrosa y sin espinas de color crema a rosácea, su textura es más firme cuando se pesca al palo. Se puede preparar cruda como ceviche, en estofado, cocida al horno y frita.

Siempre se sirve como plato de fondo y como una comida sabrosa a disfrutar, indica el entrevistado.

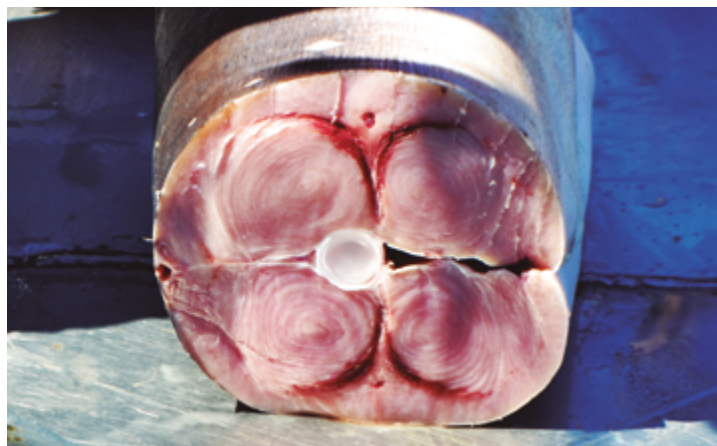


Foto: Marianne Fuentealba

ALBACORA A LA PLANCHA

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La albacora a la plancha es una tradición culinaria de la cocina de la costa de Tarapacá (Tarapacá en el Mundo, s.f.g) y aunque se puede preparar de muchas formas, de acuerdo a Gavilán y Gavilán (2009), la tradición culinaria determina que la albacora sea preparada a la plancha.

Lorenzo Ruz Hurtado, administrador del Restaurant Caleta Buena de Iquique y descendiente de antiguas familias del Barrio El Colorado, explica que la albacora a la plancha es una preparación muy antigua, presente en la región por más de 100 años. Relata que antiguamente la albacora se varaba en la Playa el Colorao de Iquique y que la receta se ha transmitido en su familia desde hace al menos unas cuatro generaciones, desde sus tatarabuelos. La considera patrimonial y tradicional. Él la aprendió de un antiguo mariscador ya fallecido llamado Luis Romero, quien era amigo de su padre y le decían el Aceite. *“Luis Romero, llegaba a la casa de mi papá, en donde mi abuelita y mi padre aprendían imitándolo cuando el cocinaba la receta”*.

Lorenzo enseña hoy la receta a su familia, e indica, *“la idea es que siempre se cocine en la forma original, para que no se pierda la tradición, ya que es muy importante rescatar nuestra identidad gastronómica”*. Añade que la receta se está perdiendo porque con la globalización ingresó la comida peruana y el sushi.

PREPARACIÓN

Para 1 persona, los ingredientes son: 1 filete de albacora de 250 gramos, 1 cucharada sopera de mantequilla, una pizca de sal (opcional, ya que el pescado es más bien salado).

Sobre una plancha gruesa caliente (ojalá de lata que es lo tradicional) se vierte la cucharada sopera de mantequilla, e inmediatamente se pone el trozo de albacora, porque la mantequilla se quema muy rápido. Se debe cocinar entre 4 a 6 minutos por lado, hasta que el pescado quede dorado y cocido.



Foto: Marianne Fuentealba

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Don Lorenzo dice que esta preparación es consumida por personas de todas las edades y en cualquier lugar u ocasión, ya sea en restaurantes, en la casa, en un patio, al aire libre, en la playa o sobre una embarcación de pesca. Es un pescado sin espinas que posee una textura suave y sabor más bien salado. El entrevistado comenta que la manera tradicional es consumirla en forma comunitaria en torno a la plancha, con pan, usando las manos o una concha de molusco, pues como la carne es suave, al arrastrarla se rompe. En otras ocasiones, el pescado se sirve bien caliente en plato extendido y se puede acompañar con arroz blanco y ensalada pampina.

La cocina tradicional usa leña o huiro seco (alga parda) como combustible, pero don Lorenzo indica, *“con huiro queda mucho mejor”*.

SÁNDWICH DE ALBACORA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El sándwich de pescado frito o sánguiche de pescado frito es una arraigada tradición culinaria de Iquique (Barraza, 2010; Tarapacá en el Mundo, s.f.g) y muy típica en los barrios iquiqueños como Cavancha y El Morro. De acuerdo a Gavilán, el sándwich llamado Caletero es el más popular, consiste en un pan batido o marraqueta con albacora, corvina o cojinova, o cualquier pescado ya frito. El Caletero Cavanchino o Cavanchero tiene incluido atún Cavancha con picles, lechuga y tomate (Gavilán, 2002; El Nortino, 7 de julio de 2013a).

El sándwich o sánguiche de albacora, llamado también churrasco marino o sándwich de pescado, se consume tanto al desayuno como a la hora del loche (once) en Iquique y también era muy común su consumo en la pampa y entre los croatas de Iquique (Gavilán y Gavilán, 2009; López, s.f.).

Juan Ficciella Hurtado, nacido en Iquique y dedicado antiguamente a la pesca, dice conocer el sándwich de albacora hace más de 150 años. *“Todos en nuestra familia lo hacían y lo hacen, nuestros abuelos, padres, y a gusto, ya que el sándwich de pescado no es solamente de albacora, también de jurel, con pescado de roca, y se le puede agregar cebolla, tomate y palta en la actualidad”*.

Indica que esta preparación se ha transmitido al menos por cuatro generaciones en su familia. *“Los antepasados, después de llegar de trabajar (pescar de madrugada en alta-mar o de la playa pescando), era fijo en la mañana tomar desayuno con el sándwich al llegar a la casa. Dependiendo de la situación, si no fuese posible llegar al hogar a comerlo, se cocinaba este sándwich en la playa e incluso sobre la embarcación”*.

Él lo considera muy tradicional, y cuenta que antiguamente llegaba gente del sur y lo probaban por primera vez y les quedaba gustando, y que ahora en todo Chile se hace el churrasco marino, el ceviche y las papas a la huancaína.

Explica don Juan que aprendió a preparar este sándwich de su mamá y abuelita, quienes le enseñaron en detalle cómo hacerlo y él actualmente enseña esta preparación a todos los que quieren, *“en mi casa hacen el sándwich de albacora mi señora y mi hija”*. Añade que la preparación aún está vigente, *“llego a la casa y ya están haciendo pescado frito para el sándwich”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 1 persona son: 2 a 3 filetes de albacora de 125 gramos cada uno, ½ taza de harina común, 1 pan batido (marraqueta o pan francés, ¼ litro de aceite vegetal y sal a gusto. De manera opcional se puede agregar 1 tomate mediano cortado en rodajas y 1 cebolla pequeña cortada en pluma.

Se lava el trozo de albacora, se le agrega un poco de sal y se cubre con harina común. En un sartén se calienta el aceite a fuego alto y una vez caliente se vierte el pescado, el cual se fríe 2 minutos o hasta que quede de un color dorado. Una vez frito el pescado, se deja escurriendo sobre papel absorbente. Se abre el pan batido recién horneado y crujiente, se coloca la presa de albacora y se le puede agregar tomate y cebolla.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Don Juan indica que esta es una preparación para todas las edades, ya que el pescado es suave y no tiene espinas. Se puede servir caliente o frío, pero no se debe recalentar ya que el sabor no es el mismo, *“si se enfría se come frío”*. Añade que es una preparación de consumo cotidiano y que aún se hace de manera masiva especialmente en las fiestas típicas, *“en la última fiesta de San Pedro (29 de junio de cada año), repartimos 1.000 sándwiches de albacora”*.

Este sándwich se servía tradicionalmente en todos los barrios de Iquique, *“siempre se comía esto, antiguamente no se notaban las diferencias sociales, se cocinaba en Cavancha, el Morro y el Colorao”*, comenta con orgullo Don Juan. Cuenta además que en Caleta Riquelme se podía cambiar este sándwich preparado por otros productos como mariscos.

Cuando se sirve este plato en el comedor de la familia, el padre y la madre se sientan en la cabecera, *“mi puesto en la mesa no lo toca nadie, solo cuando estoy afuera de la casa, y si salgo me llevo el sándwich para el camino”*, indica el entrevistado. La preparación se sirve en un plato normal de loza o en una servilleta, o incluso en papel de diario, aunque menos que antes, indica don Juan.

Cuenta además que hasta el año 70 o 73, aún se utilizaban cocinas a parafina en los hogares y sobre todo arriba de las embarcaciones, las que llamaban “el primo”, pues consistía en un tambor de lata con 20 litros de parafina en su interior. En la playa se cocinaba al fuego con leña o huiro seco como combustible. Comenta finalmente que la preparación se consume pues da ánimo para enfrentar el día, *“permite aguantar comiéndonos hasta 3 sándwich en la mañana durante el desayuno”*.



Foto: Marianne Fuentealba

CABINZA



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

La cabinza (*Isacia conceptionis*), es un pez endémico del sureste del Océano Pacífico, presente en las costas de Perú y Chile y también se reporta en Nicaragua (Fish Base, s.f.c; Ojeda et al., 2000). En Chile se distribuye desde Arica por el norte hasta Corral por el sur (Sernapesca, 2012). El año 2016, se pescaron en Tarapacá 1,96 toneladas de cabinza (Sernapesca, 2017). Otros nombres de este pez en la región, son cabinza de arena o cabinza de huiro.

La cabinza era consumida por los changos de acuerdo a evidencias arqueológicas encontradas en el sitio Zapatero cerca de Taltal (Rebolledo, 2014) y en La Chimba, cerca de Antofagasta (Llagostera et al., 1997). Un estudio de la UNAP (2015), reporta que la cabinza se encuentra en una situación crítica por la caída en los tamaños de pesca, lo que la estaría llevando a una situación de sobreexplotación. Su consumo es tradicional en la Región de Tarapacá, en preparaciones como cabinza frita o a la parrilla preparada por los croatas (Gavilán y Gavilán, 2009). Su carne es sabrosa aunque contiene muchas espinas (Club de Pesca Stella Maris, s.f.c).

Gustavo Valentino Ceballos Álvarez, pescador en Caleta Riquelme y jubilado de la Marina Mercante, indica que la cabinza no es exclusiva de la región pues se encuentra a lo largo de la costa de Chile. Es un pez de costa que siempre veía cuando salía a mariscar con su padre y otros mariscadores. La considera tradicional porque desde que entró a trabajar, la cabinza era muy abundante en la región, “*era el producto que más extraía con el viejo Larry y otro pescador*”.

DESCRIPCIÓN

La cabinza es un pez de cuerpo algo alargado, moderadamente comprimido y alto. Los ejemplares adultos son de color gris plateado en los flancos, siendo el dorso más oscuro. Habita preferentemente sectores litorales cercanos a playas arenosas, como también en zonas rocosas donde puede ocultarse y alimentarse, a profundidades hasta los 50 metros. Presenta hábitos omnívoros y se alimenta fundamentalmente de crustáceos, gusanos poliquetos y de algas (Sernapesca, 2012). Don Gustavo comenta, “*donde siempre estaba era en el huiro o a veces en la arena, en el verano se esconde entre los huiros para reproducirse*”. Añade

que su tamaño alcanza unos 20 cm.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

El entrevistado indica que la cabinza se pesca durante todo el año, *“siendo en ocasiones en la arena, junto con la almeja, o más común en roqueríos con el pulpo”*. Explica que antiguamente era un pez muy abundante y que se pescaba a “pulso”, con anzuelo y carnada de cualquier tipo, desde la costa, en las rocas y en la playa, y también en un bote. El producto lo destinaba para su comercialización en la misma caleta o en el mercado, *“se ensartaban de 6 o 8, las echábamos en sacos, y en los mismos sacos las vendíamos tal cual, ahora uno la guarda en congeladoras y la conserva por más tiempo”*. Añade además que la pesca se vendía rápido, porque la gente estaba acostumbrada a la cabinza.

Don Gustavo narra que su padre le enseñó a pescar cabinza cuando lo acompañaba a pescar como un hobby, y que además aprendió de otros pescadores viejos de la Caleta el Morro, especialmente del viejo Larry y otro pescador antiguo. La pesca se realiza de forma colectiva, *“al principio con los viejos experimentados, hasta que me volví profesor prácticamente y ahí llevaba a los cabros, que también eran buenos, ya que trabajaban hartos”*.

FORMAS DE CONSUMO

La carne de cabinza es de color blanco, textura suave, de un sabor generalmente salado cuando es pescada en el huiro y *“super rica”*, de acuerdo al entrevistado. Se consume generalmente a la parrilla o frita, *“pero lejos se sirve mejor frita”*.

CABINZA FRITA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Uno de los platos más tradicionales iquiqueños corresponde al pescado frito, ya sea solo o arrebozado, apanado o enharinado, acompañado con arroz blanco y ensalada (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Ana Grinelda Torreblanca Layana, dueña de casa en Caleta Caramucho, explica que la cabinza frita es un plato que siempre se ha preparado en la región, y que su mamá, Ana Layana que era una mujer pampina, se lo preparaba desde que era pequeña. También su marido, Manuel Saavedra, como pescador y buzo mariscador iquiqueño, lo ha consumido en su hogar desde niño.

En su familia, la preparación viene de sus abuelos cuando trabajaban en las oficinas de la pampa, quienes se la enseñaron a su madre. Ana aprendió la receta acompañando a cocinar a su madre y la ha enseñado a su marido. Ella la

considera un patrimonio por la abundancia de pescado que había en la región antes y aunque la cabinza ahora es escasa, la preparación aún se mantiene, indica.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 10 a 12 personas son: 3 kilos de cabinza, ¼ kilo de harina, 2 cabezas de ajo finamente picado, 2 cucharadas soperas de vinagre, ½ litro de aceite, orégano y sal a gusto.

En primer lugar se deben sacar las escamas y vísceras de la cabinza y se filetea para quitarle las espinas. Luego se condimenta con sal, vinagre, ajo y orégano y se deja reposar por al menos 10 minutos.

Se enharina el pescado y se procede a calentar el aceite. Recomienda la señora Ana freír a fuego alto, sumergiendo el pescado en el aceite hirviendo por no más de un minuto y queda listo.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por personas de todas las edades; su sabor es salado, con un toque de acidez dado por el vinagre. El pescado siempre se sirve caliente y se consume en el momento, ya que al recalentarlo la masa toma una textura elástica. Se presenta en un plato redondo, acompañado con arroz y/o ensalada o papas doradas. Antes, esta preparación era consumida de manera cotidiana, servida siempre en el comedor, junto a toda la familia, “*primero a mi marido, luego a mis hijos, y por último yo*”. Con respecto a la vajilla, la Sra. Ana indica que utiliza platos de loza con cubiertos de plaqué y concluye diciendo que la preparación es muy alimenticia.

CABRILLA



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

La cabrilla o cabrilla común (*Paralabrax humeralis*), es un pez endémico del Océano Pacífico suroriental (Ojeda et al., 2000; UNAP, 2015). Se distribuye desde el Ecuador hasta el sur de Chile e Islas Juan Fernández y Galápagos (Fish Base, s.f.d; Kong y Castro, 2002).

En el año 2016, se capturaron 4,87 toneladas de cabrilla en Tarapacá (Sernapesca, 2017). Aunque a juicio de los pescadores esta especie muestra una abundancia sostenida, su estadística pesquera muestra un sostenido decaimiento desde los años '80 (UNAP, 2015).

Este pez era consumido por los changos (Castro et.al., 2012; Llagostera et al., 1997). Su carne es blanca de buena calidad, bastante sabrosa en frituras, caldillos, ceviche y al vapor, pero posee bastantes espinas por lo que el buen fileteado es primordial (Club de Pesca Stella Maris, s.f.d; Subpesca, s/f).

Su consumo es tradicional en la región en variados platos, como cabrilla a la esclava, cabrilla al agua y cabrilla al vapor (Gavilán y Gavilán, 2009; Subpesca, s/f).

Manuel Juan Saavedra Mejías, buzo mariscador nacido en la ciudad de Iquique y actualmente residente en Caleta Caramucho, indica que la cabrilla es un pez que se encuentra en la zona norte que él solía pescar pues era abundante en ese entonces.

DESCRIPCIÓN

La cabrilla posee un cuerpo moderadamente largo y comprimido de unos 54 cm de largo. La cabeza y el cuerpo son de color gris y se caracteriza por presentar numerosas manchas naranjas en la cabeza, aletas y cuerpo y una barra oblicua debajo del ojo. Los ejemplares juveniles poseen manchas longitudinales café oscuro (Fish Base, s.f.d; Kong y Castro, 2002).

Don Manuel añade que la cabrilla es un pez que pesa entre 2 a 3 kilos, con cola ancha, ojos sobresalientes y dos espinas, una arriba y otra abajo que utiliza para defenderse de sus depredadores.

Esta especie es bentopelágica, es decir habita en áreas costeras, rocosas y arenosas en columnas de agua de poca profundidad, entre 60 a 180 m (Fish Base, s.f.d; Kong y Castro, 2002). Don Manuel explica que la cabrilla se desarrolla entre el huiro palo y el huiro canutillo de los roqueríos.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

El entrevistado comenta que la cabrilla se pesca durante todo el año, sobre todo en el verano. Agrega que antiguamente era un producto que había en abundancia, pero que

ahora es escaso. La forma de pesca es tradicional, “*era un trabajo con red a fondo, con chispa y con nasa (jaula de fierro)*”. El pescado lo conservaban en hielo en barra, pero actualmente usan congeladora. La pesca la destinaba generalmente para autoconsumo y comercialización en el mercado.

Don Manuel aprendió a pescar observando a otros pescadores más viejos, entre ellos a Pedro Rosas, “*yo tenía 15 años y él tenía 70*”. Nos explica que la pesca se realiza de forma colectiva, y que él antiguamente solía salir con otros colegas como Lautaro y Caupolicán Pizarro. Cuando salían a pescar se solían decir, “*chao que te vaya mal*”, para que les fuera bien. Era costumbre además salir a pescar en la marea baja de la luna llena.

CABRILLA AL AGUA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Una de las preparaciones más tradicionales con cabrilla en Iquique, es la cabrilla al agua o cabrilla ahogada. Es un plato típico de las cocinerías chinas o chifaná del tiempo del salitre, donde la cabrilla es cocida en agua y aliñada con jengibre, cebollín y sillao (salsa de soya) y se sirve entera en un plato acompañada de arroz blanco (El Mercurio, 2016; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Pacheco, 1999; Tarapacá en el Mundo, s.f.g).

Félix Chiman Chang Calderón, nacido en Iquique, es de ascendencia china chilena. Su padre emigró de Cantón, China a Iquique en 1923, durante la época dorada del salitre, donde se dedicó al comercio y conoció a su esposa chilena. En Chile su padre se reunía con la colonia china, quienes se ayudaban entre ellos y aprendieron a utilizar los productos marinos de Iquique, adaptándolos a las técnicas de la cocina china.

Chiman es parte de una familia compuesta por sus padres y un total de 5 hermanos, de los cuales pocos se dedicaron a la cocina. El es actualmente un reconocido chef iquiqueño,

referente en la comida tradicional china, y es además dueño del Restaurante Chiman, ubicado en el antiguo y tradicional Barrio El Morro de Iquique. Su objetivo es preparar auténtica comida china, con recetas y sabores que le remitan a su infancia. “Yo crecí bajo muchas tradiciones y costumbres chinas, y quiero rescatarlas”, indica (El Mercurio, 2016). Su local es además parte de la Asociación Gastronómica de Tarapacá (AGATA).

Chiman indica que conoce la cabrilla al agua desde que nació, y que es una receta chino tarapaqueño de los primeros chinos que llegaron a Iquique, antes de la guerra del Pacífico y que se preparaba en la época de las salitreras. Explica que si bien hoy los chinos en Iquique son la 2ª a 3era generación, los de la colonia antigua la han preparado desde hace mucho tiempo, por esto considera este plato un patrimonio de la Región de Tarapacá. Su padre le enseñó a prepararlo desde los 11 años y actualmente Chiman ha traspasado esta receta a su sobrino, a gente de las universidades y en ferias y eventos gastronómicos regionales, nacionales e internacionales, donde habitualmente participa.

Explica que este plato aún se mantiene dado que hay cabrilla disponible.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 2 personas son: 1 cabrilla entera (descamada) de 1,2 a 1,5 kilos, 4 ramas de cebollín, 1 diente de ajo, jengibre, 1 cucharada de salsa china de soya o sillao, o cantidad a gusto, hojas de cilantro o perejil y aceite a gusto para freír las verduras.

Se lava y desviscera el pescado. Luego se introduce entero en una olla grande con agua hirviendo de tal modo que quede cubierto totalmente por el agua, se tapa y cocina por 5 minutos a fuego lento. Una vez cocido, se saca el pescado de la olla y se coloca sin agua en una fuente ovalada a la espera de preparar la salsa.

Para la preparación de esta salsa, primero se pica el cebollín tipo juliana, se coloca en un sartén chico con aceite bien caliente, se le agrega ajo y jengibre hasta que estén dorados.

Luego a la cabrilla ya cocida en la fuente ovalada se le agrega un poco de sal, salsa china (salsa de soya o sillao) y el cebollín picado en juliana, para finalmente verter sobre el pescado un baño de aceite caliente con el ajo y jengibre dorados. Se adorna con hojas de cilantro o perejil y se acompaña con arroz blanco. Antiguamente esta preparación se hacía en cocina a leña en el patio, *“es mejor con leña, ahora con gas”*.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por todos excepto los niños pues el pescado tiene muchas espinas. La textura es más bien jugosa y salada. Se sirve en el comedor, caliente en una fuente al centro de la mesa, se acompaña con arroz en tazones individuales y se come con palillos chinos (ficchi en cantones) y una taza de té verde para hacer la digestión. Si sobra se puede guardar para comer al día siguiente o complementarlo a otra preparación. También es un plato bueno para ir a comer al monte, indica Chiman.

Informa el entrevistado que antiguamente este platillo se preparaba en familia donde cocinaban mayormente los hombres, *“los chinos pobres eran contratados por mi papá para cocinar, y después mi mamá se dedicó a la cocina”*.

Su consumo era transversal en la clase social, todos disfrutaban de esta preparación que se realizaba de manera similar tanto en Iquique como en la pampa, en Zapiga, Pintados, Huara, la Salitrera Alianza y Victoria. Indica que es un plato sabroso y muy especial y que junto a otros platillos los chinos fueron ganando espacio en la cocina de la región.

Actualmente, se celebra en su restaurante el año nuevo chino o lunar a finales de enero o a principio de febrero de cada año con juegos artificiales, con wantan y arrollados de primavera y también se promueve las preparaciones antiguas dentro del restaurante.



Foto: Marianne Fuentealba

CABRILLA AL CARBÓN DE HUIRO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El pescado asado es una forma de preparación muy antigua que viene posiblemente de los changos, antiguos habitantes de las costas del norte de Chile (Gavilán, 2002). Actualmente, en Tarapacá es costumbre de los pescadores asar los pescados en la playa en brasas de huiros secos. Los pescados se envuelven en papel de diario y se cocinan en estas fogatas que ellos llaman pescado guateado. Son acompañados con té hervido en la misma fogata y son muy tradicionales (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Sobre el origen de esta tradición, Luis Gavilán indica que el pescado guateado se acostumbra a hacer en Iquique en las salidas a pescar, ya que se trata de una preparación poco exigente y que es posible de hacer con los recursos mínimos y con cualquier pescado. Agrega además que la receta era común en la época de pobreza en la ciudad, cuando las familias pampinas al verse sin trabajo, bajan a la costa en búsqueda de oportunidades. Los pampinos utilizaban las sobras de pescados que les regalaban en el puerto, por lo general jureles, que eran cocinados en fogatas de huiros y envueltos en papel periódico, que era lo más fácil de conseguir (SIGPA, s.f.b). De acuerdo a Lenz (1910), la palabra

huatear proviene del quechua, asar en terrones caldeados.

Manuel Juan Saavedra Mejías, buzo mariscador nacido en la ciudad de Iquique y actualmente residente en Caleta Caramucho, indica que consumió por primera vez la cabrilla al carbón de huiro en Patache, a 62 kilómetros al sur de Iquique, *“la probé junto con otros pescadores antiguos que sabían cómo prepararla y le enseñaron a mi madre y a mí”*. El aprendió mirando cómo se cocinaba y la considera un patrimonio de la región, *“porque nos alimentábamos de eso”*, según indica.

Don Manuel ha enseñado esta preparación sólo a su esposa, *“porque a mis hijos no les interesa aprender nuevos platillos en base a productos del mar y la comunidad prefiere vender el huiro, que utilizarlo como carbón”*. Explica que esta preparación definitivamente se perdió porque ya no es de consumo habitual.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 2 o 3 personas son: 2 cabrillas, 20 kilos de huiro (alga parda) para quemar, sal a gusto, 1 o más limones, dependiendo del gusto de cada persona.

Las cabrillas se descaman y desvisceran; se les deja la piel y se lavan en espera de ser cocinadas. Para esta preparación se usa la cabrilla entera.

En la playa, se enciende el huiro seco y una vez que este al rojo vivo y forme brasas, se envuelven las cabrillas limpias en papel de diario o papel de cemento y se ponen envueltas directamente en las brasas por un tiempo no superior a los 10 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, se retiran las cabrillas del fuego, se remueve el papel quemado que queda adherido a la piel, se aliña con sal y limón a gusto y se sirve.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por personas de todas las

edades. Es de sabor salado y ácido dependiendo de la cantidad de limón que se agregue. Siempre se consume caliente, recién sacada del fuego. Don Manuel explica que antiguamente era de consumo cotidiano, *“normalmente, era para alimentarse después de un día de trabajo en la mar, ahora, como es muy caro comer pescado, es más ocasional”*.

Recuerda que esta preparación se comía en la playa solamente, *“nos sentábamos todos alrededor de la brasa para comer y abrigarnos del frío del borde costero”*. De pequeño él se sentaba con su madre y después con los otros pescadores. La cabrilla se comía con los dedos en el mismo papel en que se envolvía y cada uno se servía la cantidad que quería.



Foto: María Isabel Manzur



Foto: Marianne Fuentealba

COJINOVA DEL NORTE



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

La cojinova del norte (*Seriolella violacea*), es un pez que se distribuye en el Pacífico sureste, desde Ecuador, las Islas Galápagos hasta las costas de Chile (Fish Base, s.f.e). En Chile se la encuentra desde Arica hasta Corral por el sur (Sernapesca, 2012).

En 2016 se pescaron 4,47 toneladas de cojinova en la Región de Tarapacá (Sernapesca, 2017). Es un pescado de consumo muy tradicional en Iquique (Emol, 24 de octubre de 2016) pues posee muy buena calidad de carne apta para muchas preparaciones, siendo especialmente agradable en escabeche. También se prepara frita (enharinada o arrebozada) con arroz o papas, en ceviche, en caldillo y en sándwich de cojinova frita (Club de Pesca Stella Maris; s.f.e; El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán y Gavilán, 2009). Los vendedores de pescado tenían un típico pregón para vender cojinova, “cojinovas, cojinovas, oferta para las mayorías” (Gavilán y Gavilán, 2009). También los pampinos en huelga solían preparar cojinovas y jureles en la playa (Gavilán, 2002). Su consumo sigue muy vigente en la costa de Tarapacá y se ofrece en el menú de muchos restaurantes.

Raúl Francisco Ordoiza Ramírez, pescador artesanal nacido en Iquique, y actualmente patrón de dos lanchas pesqueras artesanales, indica que la cojinova se encuentra en varias regiones del país, y que en el sur desde la tercera región, le dicen chusquisa. Añade que la cojinova es un pez que ha estado desde siempre en la región, pues su padre y abuelo la pescaban. Él la considera un producto patrimonial y muy buscado por la gente; “*habiendo cojinova la gente deja de lado todo el resto del pescado como la albacora o la palometa, ahora no está al alcance del bolsillo por su alto precio*”.

DESCRIPCIÓN

La cojinova es un pez de forma alargada, de cabeza y dorso de color azul-negruczo y los flancos y el vientre de color plateados. Su tamaño común es de 50 cm, pudiendo alcanzar los 75 cm (UDEDEC, 2003a). Es una especie pelágica, que vive en la superficie del mar abierto sobre la plataforma continental, en zonas próximas a la costa formando pequeños cardúmenes. Se alimenta principalmente de peces como sardinas, anchovetas y jureles pequeños además de

crustáceos (Sernapesca, 2012).

Don Raúl añade que esta especie vive siempre a media agua en mar abierto, en invierno la cojinova habita a mayor profundidad pues se reproduce, *“cambia de profundidad se va hasta los 80 metros”*, y en verano se acerca a la costa pero no está asociada a algún fondo. Explica que la mejor localidad para la pesca de cojinova es en Pozo Toyo ubicado frente a Caleta Los Verdes, a 21 kilómetros al sur de Iquique; *“siempre pillamos en ese lugar”*.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La cojinova del norte tiene tamaño mínimo de pesca de 30 cm (DS 65/1988) y veda de pesca entre el 1 de agosto al 31 de agosto de cada año (DS 116/1998) (Sernapesca, s.f.b). Don Raúl indica que esta especie se pesca entre los meses de octubre a febrero, *“después nos dedicamos más a otros pescados, como la palometa o la albacora”*, explica.

Comenta además que el producto antes era escaso, pero que desde hace ya 15 años está aún más escaso, por el exceso de pesca. Antiguamente se pescaba con redes de cáñamo y también con dinamita, *“antes dinamitaba una poza de agua con anchoveta, quedaban atontadas y las cojinovas llegaban por montones a comer y uno aprovechaba de pescarlas a la mano (con línea de mano). Ahora las redes son de papel trenzado”*, explica el entrevistado.

Narra además que antiguamente la pesca duraba máximo dos días, *“se hacían las sartas de a cuatro pescados (colgante de peces), las cuales se colgaban en las bancadas (bancas) del bote, y se pescaba lo que se podía no más, ahora tienes congeladoras, puedes estar una semana pescando dejando el pescado con hielo para que no se quemé,*

no cambiando el sabor”.

El producto se comercializa siempre en Caleta Riquelme, *“antiguamente mi abuelo era presidente de la cooperativa que había acá en Riquelme, y esta se terminó porque se perdió la fuerza de la pesca, yo te lo firmo que la pesca va a desaparecer porque los jóvenes no trabajan en esto”*, lamenta don Raúl.

El aprendió el oficio de pescador de su padre quien le enseñó de niño, *“con sus duras lecciones me enseñaba, te daban la pesca más pesada”*. La pesca se realizaba antiguamente en familia, *“los hijos jóvenes con sus padres, y uno trabajaba por necesidad, ahora hay más estudios, está más regalado y los cabros no quieren hacer esto, y los jóvenes que hay llegan acá cuando no consiguen nada de trabajo”*. Explica además que son los hombres adultos y mayores los que se dedican a la pesca y que cuando se sale a pescar se sale con fê, *“el que es pescador y no tiene fê no pesca nada”*.

Otro aspecto importante que influye mucho en la pesca es la fase de la luna, *“cuando hay luna baja la ardentía (bioluminiscencia) se pega en las redes y el pescado ve las redes y no cae atrapado, pero cuando no hay luna y el agua esta ciega (agua oscura) es seguro que cae algo”*, explica.

FORMAS DE CONSUMO

La carne cruda de este pez es de un color rosado y se pone blanca cuando se cocina, es de textura suave y rico sabor y aroma. Recuerda don Raúl que cuando iba al colegio lo mandaban con sándwich de cojinova o albacora, y los profesores y los compañeros le pedían siempre. La cojinova se consume al horno, en ceviche, frita o a la plancha.

COJINOVA ESCABECHADA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El pescado escabechado es una tradición de la cocina de la costa de Tarapacá (Tarapacá en el Mundo, s.f.g; Gavilán, 2002), que se puede hacer con varios pescados pero es especialmente típica la preparación de la cojinova escabechada (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán y Gavilán, 2009; Martínez, s.f.; Subpesca, s.f.). Para esto, se fríe la cojinova (con o sin harina), se coloca en una fuente con cebolla frita y aliños y se baña con vinagre de vino. Se sirve con arroz graneado o papas cocidas (Gavilán y Gavilán, 2009).

Lorenzo Ruz Hurtado, administrador del Restaurant Caleta Buena de Iquique y descendiente de antiguas familias del Barrio El Colorado, conoce el pescado escabechado desde que era muy pequeño. La preparación se cocinaba de manera muy frecuente en su hogar de antaño y se ha transmitido en su familia desde hace cuatro generaciones hasta la fecha. Lo

considera un plato patrimonial, ya que señala que sólo se hace en Iquique. Aprendió la receta observando a su abuela paterna, doña Ana María Salinas Rojo, quien a su vez la aprendió de su madre (bisabuela paterna de Lorenzo). También aprendió de sus vecinos del barrio el Colorao dada la convivencia que existía entre las familias del barrio donde se compartían las recetas. Indica que el plato se está perdiendo, “*ya que solo unos pocos nos motivamos hoy a esta preparación*”.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 8 personas son: 1 cojinova grande de 3 kilos aproximadamente u 8 filetes de pescado de 250 gramos cada uno, 3 cebollas grandes cortadas a la pluma, 10 hojas de laurel, 15 cucharadas soperas de vinagre tinto de uva, 120 gramos de harina y ½ litro de aceite para freír el pescado.

Se descama y lava la cojinova y se remueve la cabeza (esta podría ser utilizada en preparaciones de caldillos de pescado), vísceras, cola y piel, sin retirar el esquelón. En este procedimiento se eliminan entre 700 a 1.000 gramos del total del pescado. Se corta en 8 trozos en forma de medallón de aproximadamente 250 gramos cada uno. El medallón de pescado crudo se pasa por un plato o pocillo con harina, y se vierte en una sartén con aceite bien caliente, una vez dorado por ambos lados, se retira y se deja en un latón o bandeja de cocina metálica.

En otra sartén aparte, se sofríe la cebolla con las hojas de laurel, hasta que quede al dente, es decir no muy cocida. Se agregan las cucharadas de vinagre y se retira del fuego. Esta preparación se añade al pescado frito y para que se

impregne bien el pescado se deja reposar en una bandeja de vidrio por 4 días en el refrigerador. Después de pasado el tiempo de espera, queda listo para servir.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Este plato posee una textura blanda, salada y ácida. Se consume frío acompañado con una porción de arroz y ensalada de cebolla cortada en pluma. Se puede adornar con perejil o cilantro a gusto.

La preparación es de consumo cotidiano, para cualquier ocasión, en la cocina, comedor o patio. Es preferida por personas sobre los 35 años, que conocen esta antigua receta que está retornando a Iquique. Don Lorenzo termina diciendo, *“es un producto muy nutritivo y bueno”*.



Foto: Marianne Fuentealba

CARBONADA DE COJINOVA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La carbonada de cojinova o carbonada de pescado, es otra de las preparaciones con cojinova que se puede encontrar en la costa de Tarapacá.

Silvia Osses Oyarzún, apodada la “Tía Chunga”, por ser buena para el mar, nació en Huanillos y reside actualmente en Caleta Río Seco al sur de Iquique. Su abuelo y padre adoptivo trabajaron en la industria de la sal en el sector de Huanillos y Caleta Río Seco, y posteriormente en el transporte de guano, ya que originalmente Caleta Río Seco era un campamento minero. En Río Seco, Silvia ofrece pensión

de alimentos a los visitantes y trabajadores del sector, donde además se encarga de la mantención y limpieza de la posta rural y de la repartición de medicamentos a la comunidad.

Silvia recuerda que su abuela cocinaba la carbonada de cojinova, quien a su vez la aprendió de su madre, en la época de la extracción de la sal entre Río Seco y Punta Lobo. Esta receta se ha transmitido por cinco generaciones en su familia, desde su bisabuela y Silvia aprendió la receta observando a su madre y actualmente la ha enseñado a sus hijas, amigos y visitantes.

Indica la entrevistada que la carbonada es típica en su sector, ya que antiguamente entre Punta Lobos y Río Seco, en los años '50 a '60, la llegada a Río Seco era por mar desde Iquique, y mientras se viajaba en el bote se aprovechaba de pescar solo con pita y carnada, y con eso se podía cocinar la carbonada de pescado. Explica Silvia que este plato era una preparación local que no se prepara de manera masiva.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 2 a 3 personas son: ½ kilo de filete de cojinova cortado en cuadrados grandes (3 cm por 3 cm) sin retirar su piel, ¾ de taza de arroz, 1 cebolla mediana cortada en cuadrados medianos, 1 cebollín picado fino, 3 papas medianas cortadas en cuadrados grandes, 1 zanahoria grande picada en cuadrados pequeños, 3 a 4 hojas de albahaca, 2 a 3 hojas de laurel, pimienta a gusto, 1 cucharadita de comino, 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de ají color, 1 cucharadita de perejil o cilantro picado finamente, 1 Morrón cortado en cuadrados pequeños, 3 a 4 dientes de ajo picados muy finitos, 4 ramitas de apio, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharadita de sal de mar y 2 a 3 limones de acompañamiento en la mesa.

En una olla con aceite se sofríe la cebolla, zanahoria, Morrón y el ajo, luego se agrega el ají color, comino, orégano, perejil o cilantro, sal de mar y pimienta a gusto, se mezcla todo y se sofríe hasta que se transparente la cebolla para

luego agregar 2 a 3 litros de agua fría hasta que hierva. Una vez hervida la olla con los ingredientes, se le agregan las papas y el arroz, las hojas de laurel, de albahaca y el apio. Una vez blanda la papa, se le agrega el pescado previamente lavado con agua de mar, el cual es incorporado a la cocción por unos pocos minutos o apenas se torne de color blanco. Se apaga el fuego y se comienza a servir. Se acompaña con cilantro y cebollín bien picado y con limón a gusto desde la mesa. La carbonada se prepara en la casa en la cocina a gas o también a orillas de la playa, en una caldera calentada con huiro como combustible, que le da otro sabor, indica la señora Silvia.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta es una preparación de consumo familiar, su textura es semi espesa, salada y suave. Se sirve bien caliente, casi hirviendo, por los menos 2 a 3 veces por semana, en ocasiones de fiestas o de forma cotidiana, ya sea en el comedor, cocina o patio o en la playa. Dice la señora Silvia: *“En mi familia aún se le sirve a mi papá primero, sentado en la cabecera de la mesa, luego a mi marido y yo, mi mamá hacía lo mismo para servir. Actualmente si hay niños, se les sirve a ellos primero, de manera individual, en platos de loza, y también se ocupan pocillos de greda. Esta preparación se disfruta mucho mejor si se desarrolla en la playa, junto a la familia, hijas y nietos”*. Estima la entrevistada que esta carbonada es buena para la salud y es una ocasión para juntarse con la familia.

PESCADO SALADO



Foto: María Isabel Manzur

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los changos solían consumir el pescado seco y salado, llamado también charquecillo, como una forma de preservarlo. Usaban principalmente congrio y toyo. Los conservaban secándolos al sol y los salaban con la sal obtenida en abundancia de la costa o de las salinas que molían en sus morteros de piedra. Abrían el pescado, le sacaban los intestinos, lo cortaban en lonjas, los salaban y colgaban en cordeles para secarlos. El pescado salado y seco también se usaba para intercambiar productos con los habitantes del interior, como maíz, ají, porotos, lanas y otros productos de la tierra (Latcham, 1910). En Iquique esta preparación aún se mantiene, el pescado seco se guardaba para tiempos de necesidades e intercambios (Gavilán y Gavilán, 2009) y se solía usar para preparar caldillo (David Barraza, com. personal).

Juan Carlos Rojas Olabarría, pescador artesanal nacido en

Iquique y pensionado de la marina mercante, dice que el pescado salado se conoce en la región desde unos 200 años como mínimo, *“son preparaciones muy antiguas, mi mamá me contaba que la hacían los antepasados”*. La receta ha estado en su familia desde hace al menos unas cuatro generaciones, *“mi abuelo se la enseñó a mi madre y le decía que era una preparación que no podía perderse, que si o si debía enseñárselo a las nuevas generaciones”*.

Declara el entrevistado que ésta es obviamente una preparación patrimonial pues era de sus antepasados iquiqueños. *“Actualmente no son conocidas, pero son preparaciones que uno recuerda con nostalgia. Se presume que la receta sería una combinación de origen pampino y costero de Iquique, que se desarrolló a partir de la carencia de los refrigeradores para mantener la comida, en donde las formas típicas eran el sancochado y la salazón de la carne”*.

Don Juan Carlos la aprendió observando a su madre, *“recuerdo como si fuera ayer, cuando la escuchaba en la cocina y me decía, hijo tienes que aprender estos platos porque si yo falto nunca debes morirte de hambre. Lamentablemente no he cumplido con lo que dijo mi abuela, no he enseñado a nadie estas preparaciones, antiguamente uno no tenía mucho que comer, nuestra dieta estaba basada principalmente de pescado, actualmente no es muy barato consumir pescado, además que está escaseando muchísimo. Nunca se me ha dado la oportunidad de hacerla, creo que la última vez que lo comí fue hace como 30 años. Yo creo que está perdida, si bien algunas personas de mi generación saben de esta receta, ya nadie la prepara porque no es algo que se consume de inmediato, ahora la gente les gusta las preparaciones más bien rápidas”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 4 a 5 personas son: 1 pescado de 2 kilos (principalmente bonito, también puede ser cojinova o jurel) y ½ kilo de sal. Para la guarnición se necesitan 2 zanahorias, 1 tomate grande, 1 cebolla grande, condimentos a gusto y 2 cucharadas de aceite.

Se retira la piel al pescado y se limpia con agua dulce o salada, se abre desde las agallas hasta la punta de la cola dejándolo plano, se agrega sal por todas partes y se cuelga entero (sin trozar) durante 3 a 4 días al aire. Una vez que el pescado pasó su proceso de secado, está listo para ser preparado.

Para esto se calienta el pescado un poquito en una plancha o parrilla de cocina, mientras se prepara la guarnición de verduras. En una sartén con aceite caliente, se saltea la cebolla y las zanahorias cortadas en cuadrados pequeños por unos pocos minutos, hasta que la cebolla se transparente, luego, se incorporan los condimentos y el tomate cortado

también en cuadrados. Finalmente, en un plato bajo se coloca el pescado recalentado y a un costado se le agrega la guarnición de vegetales bien caliente para servir de inmediato. Puede ser acompañado de manera adicional con puré o arroz graneado.

Don Juan Carlos indica que este plato se cocinaba antiguamente en la cocina a leña de la casa, *“la leña la sacábamos de la que botaban los buques, en la playa del Colorado se varaban, uno las recogía y las ponía a secar. De esa forma se ahorra, o de repente se ocupaba la parrilla que también ocupaba leña. Mi papa hacía esta preparación cuando andaba en el bote, el cocinaba con una cocina que se llamaba “primo” que es una olla cerrada de bronce que tenía un hoyo por donde entraba a presión la llama y que funcionaba a parafina o bencina”*.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El señor Rojas dice que la preparación es para todas las edades, siendo muy sana y nutritiva. *“Es de textura seca y saladita, la guarnición le da lo sabroso y jugoso. Se sirve bien calientita, así lo servía mi madre”*.

Añade que antiguamente este plato se consumía de forma cotidiana pero que ahora casi no la hacen. Se sirve en la mesa del comedor, en el patio o incluso arriba del bote, recuerda el Sr. Rojas. En su casa familiar siempre su madre le daba preferencia a los niños y después a su padre, *“eso quedó tan marcado en mí, que en mi casa aún sigo esta tradición”*.

El pescado se sirve en un plato extendido de loza, *“se coloca una porción de pescado con su guarnición encima, y a un costado del pescado se le puede agregar puré o arroz como acompañamiento, mi preferido era con puré”*. El Sr. Rojas añade que también este plato se servía solo a la hora del té en la tarde.

CONGRIO NEGRO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

En la Región de Tarapacá se pescan dos tipos de congrio, el congrio negro y el colorado cuyas distribuciones son muy similares. El congrio negro (*Genypterus maculatus*) se distribuye en el Pacífico sur oriental, desde Puerto Pizarro en Perú y por toda la costa de Chile hasta el Archipiélago de los Chonos en Aysén (Kong y Castro, 2002; Ojeda et al., 2000; UNAP, 2015). El congrio colorado (*Genypterus chilensis*) se distribuye en el Pacífico sudeste, desde Paita en Perú hasta el Cabo de Hornos en Chile (Kong y Castro, 2002; Sernapesca, 2012; Vía Rural, s.f.).

El congrio era una especie muy consumida por los changos, antiguos habitantes costeros del norte de Chile, siendo uno de los peces que ellos más buscaban (Ardiles, 2013; Castro et al., 2012; Gómez Parra, 1998; Latcham, 1910; Rebolledo, 2014). En la Región de Tarapacá se desembarcaron en el año 2016, 6,9 toneladas de congrio negro y 0,77

toneladas de congrio colorado (Sernapesca, 2017).

El congrio es un pescado típico de Tarapacá (Emol, 24 de octubre de 2016; Gavilán y Gavilán, 2009). Entre las preparaciones más tradicionales a base de congrio está el pescado salado, el estofado de congrio, el congrio frito con arroz blanco y ensalada, el chupín de congrio, el caldillo y el sudado de congrio (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Latcham, 1910).

Jorge Charlin Fuenzalida, pescador y asistente de investigaciones marinas en la Universidad Arturo Prat, Iquique, indica que el congrio negro se ubica en el norte y sur de Chile, pero que en el sur hay más “colorao” (congrío colorado). Relata que este pez es muy antiguo y que sus abuelos sacaban congrios usando espineles de pita de cáñamo. Lo considera un pez patrimonial pues indica, “era muy famoso

el caldillo de congrio, es lo más común con este pescado”.

DESCRIPCIÓN

El congrio negro es un pez en forma de anguila, su cuerpo es alargado y comprimido hacia la región posterior, donde termina en punta. Su cuerpo, dorso y cabeza son de color café oscuro con manchas blancas circulares. El tamaño común es de 30 a 60 cm pudiendo alcanzar 1,2 m. Es una especie bentónica que habita en la plataforma continental en fondos fangosos y/o arenosos y a una profundidad entre 40 a 150 m. Presenta migraciones reproductivas hacia la costa entre los meses de noviembre y marzo. Se alimenta principalmente de langostinos y en pequeño porcentaje de sardinas, anchovetas y calamares (Kong y Castro, 2002; UDEC, 2003b).

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

Don Jorge explica que el congrio negro se pesca mayormente entre Chucumata y Punta Gruesa, frente al aeropuerto de Iquique, durante todo el año, en especial cuando esta oscuro de noche, *“cuando no hay luna se pesca el congrio”*. Es un pez escaso en Iquique, indica don Jorge, *“hay un solo bote con dos personas que se dedican acá en la ciudad. Para sacar el congrio tienes que estar mucho tiempo, encarnar la varilla, colocar la carnada, hay que trabajar 3 días, las personas le hacen el quite (lo evitan)”*.

Explica don Jorge que en la pesca tradicional antigua se utilizaban espineles de cáñamo pero que eran resistentes, y la manera moderna es con líneas, pues ocupan menos espacio en el bote. Para conservar la pesca se usaban sacos papeiros antiguos que se mojaban, y lo mejor era pescar y llegar en el día, pero que ahora los botes llevan sistema de frío. El principal destino del producto es para ser comercializado en el mercado, declara don Jorge, *“pero la gente no lo come mucho, no lo saben preparar”*.

También narra que aprendió a pescar observando a su padre y a otros pescadores, *“de chico me subí a los botes con mi papá, algo me enseñaba, y a los 12 años me dedicaba a la pesca mientras estudiaba en el colegio”*.

Como explicó anteriormente, actualmente hay un solo bote en la ciudad, con dos hermanos que se dedican a la pesca de esta especie, pues es muy trabajosa en la extracción del largo espinel y debe ser solo en la noche y sin luna llena.

FORMAS DE CONSUMO

La carne del congrio negro es blanca, de textura suave, muy sabrosa y de aroma fuerte y agradable, explica don Jorge. Se come tradicionalmente frito y en caldillo, *“porque dicen que tiene harta vitamina y es sabroso”*. El congrio frito se sirve con puré o arroz.

SUDADO DE CONGRIO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los caldos y sudados de pescado forman parte de la gastronomía típica de Iquique (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Martínez, s.f.; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). Una preparación muy tradicional a base de congrio en Tarapacá son los sudados de congrio (Gavilán y Gavilán, 2009). Un sudado consiste en cocinar el pescado en olla con verduras y vino blanco a fuego lento, quedando un guiso espeso con su jugo (Gavilán, 2002). En la costa del Perú los sudados son también un tipo de caldo de pescado y a veces con mariscos, que se cuecen con trozos grandes de tomates, cebolla, ají verde, yuca y chicha de jora (Negro, 2015).

Rosa Ordoiza Ramírez, oriunda de Iquique y vendedora de

productos del mar en Caleta Riquelme, conoce el sudado de congrio desde pequeña, ya que su abuelita y su mamá lo preparaban. En su familia esta receta ha estado al menos por cuatro generaciones. *“Mi abuelita Rosa me la enseñó a mí, cuando vivía con ella. La miraba cocinar después de que sacábamos el pescado cada día. El pescado lo cocinábamos a lado del campamento que teníamos en la playa”*. Indica que también saben esta receta sus sobrinas y su madre, y además se la ha traspasado a amigos y clientes ya que esta preparación sigue vigente y que no se ha perdido.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 5 a 6 personas son: 1 congrio de 2 ki-

los, 1 cebolla grande, 4 dientes de ajo, 1 pizca de sal, comino a gusto, 1 cucharada sopera de aceite, 1 vaso de vino blanco (es un ingrediente moderno que es ampliamente utilizado en la actualidad pero no es parte de la receta original).

El pescado se lava y se pela de tal manera que quede entero, después se corta en medallones de unos 200 g aproximadamente. Aparte se corta la cebolla en plumas o en rodajas, según el gusto, y el ajo en cuadritos pequeños. La cebolla y el ajo se depositan en una olla, se le agrega aceite y se sofríe por unos minutos, agregando la sal y el comino, para luego agregar el pescado y un vaso de vino blanco. Cuando comienza a hervir la preparación, se contabilizan 15 minutos de cocción, se retira del fuego y se sirve.

Antiguamente, indica la Sra. Rosa, se preparaba en una olla

al fuego con huiro o madera, pero ahora se usa cocina a gas en la casa. Añade que esta preparación tiene la cualidad que da vigor, *“da mucho calor y energía cuando se come”*.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es para todo tipo de edades. Es de consistencia espesa, se sirve la presa acompañada del caldito en un plato bajo u hondo. Era un plato de consumo cotidiano, explica la Sra. Rosa, *“antiguamente había mucho pescado, se podía, era cotidiano, ahora hay menos pescado y es más caro. Lo comíamos todas las generaciones, antes siempre se preparaba, ahora es todo más caro”*.

En su casa se servía en el comedor siempre respetando la cabecera que era el lugar de su padre, quien llegaba de pescar y traía el congrio.



Foto: Marianne Fuentealba

DORADO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El dorado o dorado del Pacífico (*Seriola lalandi*) es un pez de amplia distribución global, en aguas templadas y subtropicales (Discover Life, s.f.a; Fish Base, s.f.f). En el Pacífico sur se distribuye desde Paita (Perú), hasta Cabo de Hornos (Chile) (Kong y Castro, 2002). Es una pesquería de temporada estival y en 2016, se desembarcaron 7,06 toneladas de dorado en Tarapacá (Sernapesca, 2017). Este pez tiene varios nombres, en el norte se lo conoce como dorado; en Valparaíso y Coquimbo se llama palometa, en Juan Fernández es vidriola y en la Isla de Pascua se llama toremo (Aqua, 2018; Subpesca, 2011b). No se debe confundir con otra especie nortina llamada palometa de nombre científico *Coryphaena hippurus*.

De acuerdo a la evidencia arqueológica, el dorado es una especie que consumían los changos (Ardiles, 2013; Castro et al., 2012; Rebolledo, 2014). En Tarapacá su consumo es tradicional y se hacen varias preparaciones con ella, como estofado de dorado, dorado al limón, dorado frito, dorado al horno y pescado guateado (Gavilán y Gavilán, 2009).

Su carne es de muy buena calidad (Club de Pesca Stella Maris, s.f.f).

Luis Rodríguez Cuello, es un buzo mariscador nacido en Taltal pero que siempre ha trabajado en la zona costera de Iquique extrayendo los productos marinos. Indica que el dorado se encuentra a nivel nacional, pero que según la región varía su nombre. “*En el sur desde Caldera se le llama palometa, y nosotros lo llamamos dorados. Es un pescado que en la región lo consumen mucho*”.

DESCRIPCIÓN

El dorado es un pez de cuerpo alargado, algo esbelto y levemente comprimido; vive en mar abierto en la zona marina que bordea la costa y se reúne en cardúmenes (Kong y Castro, 2002). El color del cuerpo es azul oscuro en la parte dorsal y casi blanco en la parte ventral, con una línea clara de demarcación entre estos dos colores. Las aletas y la cola son amarillos. Mide de forma común unos 80 cm de largo y su peso es de 52 kg (Discover Life, s.f.a; Fish Base, s.f.f).

Don Luis indica que el dorado en la región pesa unos 25 kilos. Se reproducen en el verano cuando llegan a Chile desde México a desovar en lugares alejados de la costa a una profundidad de más de 8 m. Este pez se captura en toda la costa de Tarapacá, en sectores entre la costa y alta mar a 1 a 2 horas de viaje aproximadamente mar afuera, *“es parejo el sector del mar donde se pesca, hay temporadas en que llegan muchos a las orillas y a veces se pierde y se va lejos de la costa”*, señala el entrevistado.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La pesca del dorado se realiza desde el mes de octubre hasta fines de enero, siendo aún un producto abundante. Antiguamente la manera tradicional de pesca era con redes y líneas de cáñamo, y ahora se pescan con líneas de nylon. El dorado es como el jurel, explica don Luis, como no se sale lejos de la caleta para pescarlo, se mantiene fresco en el bote y se vende en el mercado durante el día. El destino

del producto es para el consumo de la población y para exportarlo fuera de Chile.

Don Luis aprendió el arte de pesca de su padre, *“el hijo mira, aprende y el papá le enseña las mañas”*, indica. La pesca se realiza de forma colectiva y familiar y don Luis actualmente le enseña a pescar a uno de sus hijos. Los ritos asociados a la pesca son generalmente que los más cercanos le deseen que le vaya mal para que ocurra lo contrario y encomendarse, *“uno antes de zarpar se persigna ante los santos para recalcar sin novedad”*.

FORMAS DE CONSUMO

La carne del dorado es de color blanco y textura firme y suave, con un aroma fresco. Es muy sano y sabroso, indica don Luis, *“lo podemos consumir como entrada, en sopa, o plato de fondo, cocido, frito o crudo. También se le extrae aceite que combate el colesterol”*.

PESCADO GUATEADO EN ARENA

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

De acuerdo a Lenz (1910), huatear pescado consiste en cocerlo en arena caliente con fuego encima, o asar al rescoldo en un hoyo, similar al curanto del sur. La palabra huatear es de origen quechua y significa asar en terrones caldeados, especialmente papas.

Una de las preparaciones más tradicionales de Iquique es el pescado guateado o huateado. Hemos descrito anteriormente dos preparaciones un tanto similares, la guatia de acha y la cabrilla al carbón de huiro, en que el pescado entero se envuelve en papel y se asa en brasas de huiro en la playa. Otra forma de preparar el pescado guateado es cocinarlo en un hoyo en la arena. Esta manera esta reportada por Plath (1966), donde señala que el pescado guateado es una forma popular de preparar el pescado que consiste en envolver el pescado en hojas de repollo y enterrarlo en arena sobre la cual se enciende una fogata.

Ya sea que el pescado se cocine en brasas de huiro o se entierre en la arena, ambas formas son tradicionales en la región y posiblemente derivan de los changos que asaban peces sobre brasas de huiros secos (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; SIGPA, s.f.b).

Ernesto Juan Álvarez Silva, pescador artesanal jubilado y que actualmente ofrece pensión de alimentos en Playa Cádiz, indica que el pescado guateado lo ha preparado desde hace 50 años y que en su familia siempre se ha consumido, desde hace al menos tres generaciones. Él lo considera un patrimonio de la región, *“lo he visto en muchas partes con diferentes rellenos, y la primera vez que lo ví tenía 16 años de edad”*.

Lo aprendió a cocinar mirando a un pescador muy antiguo que asistía regularmente a la playa Cádiz para acampar junto a su familia. *“A este pescador antiguo lo miraba cocinar después de que sacábamos el pescado chinchorreado cada día, y lo cocinábamos al lado del campamento”*. Indica que actualmente lo preparan sus hijos y su nieto mayor y enseña la receta a toda persona que le consulta.

En cuanto a la situación actual de la preparación, comenta que se mantiene, pero que se cambió el papel de sacos de cemento por platina (papel aluminio), *“el pescado se cocinaba en piedras calientes tapadas con la arena de la playa, hoy se hace en todo tipo de horno”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 2 personas son: 2 filetes de dorado de 150 a 200 gramos (también se puede usar corvina), 2 huevos, 120 gramos de pan duro rallado, 120 gramos de tocino ahumado laminado de cerdo, 10 gramos de mantequilla, comino, pimienta y orégano a gusto, la punta de una cucharadita de sal, papel de cemento o papel de aluminio.

Don Ernesto indica que hace 50 años el tocino ahumado (carne con grasa), se vendía en muchos almacenes de Iquique, con dueños en su mayoría de origen chino, y que él lo compraba en el almacén La Sarita en Calle Héroes de la Concepción de Iquique.

Se toman las dos presas de pescado, se condimentan con sal, comino, pimienta y orégano. Luego, una de ellas se recubre tradicionalmente solo con tocino, actualmente también se hace con queso, y se coloca encima la segunda presa de pescado para formar un rollo el que se sella en crudo con palillos de mondadientes. Este rollo se baña en huevos batidos y pan rallado. Luego se coloca sobre el papel abierto de cemento o papel de aluminio, se adicionan dos bolitas de mantequilla por fuera del rollo y se enrolla con el papel. Para aumentar el calor de la cocción se enrolla dos veces.

A un costado del lugar físico de la preparación, se cava un hoyo en la arena y se depositan las piedras calentadas al fuego de huiro negro o palo (algas pardas). Estas piedras se utilizan de base al fondo del hoyo, se coloca encima el paquete de pescado envuelto en papel de cemento, y se tapa con arena por 25 minutos aproximadamente, para luego retirar y abrir el paquete con el pescado. Antiguamente era muy común que el pescado se hiciera en la playa, pero actualmente también se prepara en casa en horno a leña, de

barro o de gas, explica don Ernesto.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El pescado guateado en arena es de consumo general, para personas de todas las edades. Su textura es sólida, suave y con poca sal. Se sirve bien caliente y se puede guardar

hasta el otro día para recalentar. Se coloca el pescado envuelto sobre un plato, sin retirar el papel, como una humita y se puede acompañar con ensalada chilena en una fuente al centro de la mesa. Las ocasiones de consumo son fiestas familiares con amistades y en banquetes.

MONO O BONITO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El mono o bonito (*Sarda chiliensis chiliensis*) es una especie restringida al Océano Pacífico oriental. Su rango incluye una especie norteña y otra sureña. La especie sureña, *Sarda chiliensis chiliensis*, se distribuye desde Máncora, al sur del Golfo de Guayaquil en Perú, hasta Talcahuano en Chile (Kong y Castro, 2002). Este pez era consumido por los changos de acuerdo a evidencia arqueológica en la costa de Antofagasta cerca de Taltal (Rebolledo, 2014).

En Tarapacá, se pescaron 85,02 toneladas de mono en 2016 (Sernapesca, 2017). El mono tiene una carne muy saludable debido a su alto contenido de aceite omega 3 y 6 y sustancias antioxidantes (Huamani, 2017). En la cocina es especial para escabechado, frito y en guisos. En la Región de Tarapacá existen preparaciones muy tradicionales con este pez, entre ellas el queso de mono y las albóndigas de mono (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009; Subpesca, s/f.).

Carlos Roco Roco, pescador artesanal nacido en Caleta Cáñamo, comuna de Iquique, indica que conoce este pez desde niño y que su consumo era muy habitual pues se pescaba todos los días, y antes también sus abuelos y familiares lo pescaban y consumían. “Antiguamente era habitual en las casas comerlo como un alimento barato para las familias grandes”.

DESCRIPCIÓN

El mono posee un cuerpo moderadamente robusto que se adelgaza abruptamente hacia el extremo posterior. Es una especie que habita en alta mar en sectores cercanos a la costa (Kong y Castro, 2002). Don Carlos añade que el pez se mantiene a media agua entre los 3 a 20 metros de profundidad. Su color es azul oscuro con brillos metálicos, vive en cardúmenes y se alimenta de otros peces, en especial de sardinas y también de larvas de crustáceos (UDEEC, 2003c).

Don Carlos lo describe como un pez que mide aproximadamente entre 50 a 80 cm, su color en el agua es medio azulado, pero al pescarlo se torna plumizo. Se reproduce en primavera y se le encuentra en todas las caletas de la región, *“acá frente a Cádiz sale bastante”*, indica.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

Don Carlos señala que el mono se pesca en la región principalmente entre enero y febrero siendo una especie actualmente escasa en Cádiz, pero que antiguamente se encontraba con facilidad. La forma de pescar es la misma de siempre, *“el pescador artesanal hasta la fecha lo hace con chispa, y también antiguamente se sacaban con redes de cáñamo, y ahora lo hacen con redes de nylon”*. La chispa es un anzuelo metálico sencillo, con línea de nylon adosada a algún tarro o carrete de madera de forma artesanal. Añade que la pesca industrial utiliza redes grandes y resistentes.

Explica además que antiguamente el pescador artesanal vendía inmediatamente la pesca, pero que actualmente se conserva en congeladoras. El pescado se comercializa en ferias y mercados y antes se vendían en las casas. La pesca industrial elabora harina de pescado en fábricas en Iquique, relata don Carlos.

El aprendió a pescar desde niño, *“aprendí por necesidad de llevar algo a la casa, me lo enseñaron los mismos pescadores más adultos. Como iquiqueño iba a la caleta y ahí los viejos me enseñaban”*. Don Carlos relata que antiguamente se salía a pescar en grupos, pero que hoy lo hace solamente con un compañero.

FORMAS DE CONSUMO

Indica que la carne del mono es negrita, como el atún, de textura suave, con sabor algo dulce. Se puede cocinar de todas las formas, en ceviche, en caldillo, al horno y frito, ya sea como entrada o segundo.

QUESO DE MONO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El queso de pescado mono, es una preparación muy tradicional de la costa de Tarapacá y muy popular en los barrios de pescadores (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009). Se sirve como cecina para el lonche o entrada y consiste en filetes molidos de pescado mono, con verduras y huevo, aliñados y cocidos al vapor.

La receta de queso de mono ganó un premio en el concurso “Tu receta tu historia” del Ministerio de la Cultura (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017). La Sra. María Teresa López Norros de 57 años, pampina de nacimiento, cuenta la interesante historia de esta preparación. “Al cierre de las salitreras, cuando los pampinos migraron a la costa, el mar les guiñó un ojo pues les abrió un amplio

campo laboral y los peces mataron su hambre. Mi familia era una de ellas, el pescado fue el nutriente más recurrente de la dieta diaria. Mi madre para no aburrirnos con las recetas tradicionales de pescado, inventó o rescató de por ahí el “queso de pescado”. Todos en mi familia participábamos en la preparación. A mis cortos años ya pelaba y fileteaba pescado. Le llamaban queso pues se moldeaba en forma circular, como un queso. Se comía en cualquier ocasión para las típicas onces nortinas, esas del té cargado y caliente, en las entradas, como plato de fondo, en la cena y para llevar al colegio... no obstante el pescado en sus otras preparaciones, escabechado, frito... etc, también nos gustaba. El queso era nuestro punto de reunión. Para mí es un recuerdo con sabor de mi madre”.

En la receta que presenta la Sra. María Teresa, los filetes de mono se muelen crudos, se aliñan, se mezclan con verduras y huevos, se coloca la mezcla en una olla o molde de forma redonda y se cocina a baño maría. Otra manera de prepararlo que recogimos en Tarapacá, es con el pescado mono cocido, desmenuzado y mezclado con verduras, la preparación se prensa en un saquito pequeño y se deja varios días para endurecerla a la consistencia de un queso. Frente a la escasez de refrigeradores era la manera en la época de mantener las preparaciones.

Sergio Ayala Pulgar, nacido en Iquique donde está a cargo de un puesto de venta de pescado, dice conocer el queso de mono toda su vida, *“recuerdo haberlo comido por primera vez de mi abuelita Estelvina, ella lo preparaba casi siempre, presumiblemente hace más de 150 años”*. La receta se traspasó de generación en generación en su familia, pues su abuelita le decía que su abuelita se lo había enseñado. Añade que antiguamente era una preparación tradicional pero que ya no es muy consumida. *“Antes la gente era más pobre y se las rebuscaba para poder cocinar en formas diferente un mismo producto, podía comer mono toda la semana pero en distintas preparaciones”*.

Don Sergio aprendió a preparar el queso de mono de su abuelita Estelvina, *“yo era medio intruso y miraba como lo preparaba”*. El aún mantiene el recuerdo de la receta y ha querido prepararla con su señora sólo para recordar, pues indica que la receta se perdió prácticamente y no tiene conocimiento de otro lugar que la prepare actualmente, *“solo lo he comido preparado por mi abuela, para nosotros antes era algo tan típico”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes son: 2 kilos de mono, 1 cebolla grande cortada en cubos pequeños, 2 dientes de ajo picado en cuadrados finos, unas ramitas de cilantro picados finamente, comino, pimienta, orégano y sal a gusto.

Se limpia el pescado, se quitan las vísceras y se lava. Luego se cocina en una olla con agua caliente sin sal entre 10 a 15 minutos, se retira de la olla y se deposita en una fuente. A continuación se desmenuza el pescado cocido con la mano

y se le incorpora la cebolla, el ajo, los aliños y el cilantro picado fino. Se mezcla todo bien y se vierte en un saquito pequeño de tela, muy limpio (saco de harina antiguo de tela de algodón). Se cierra el saquito, se le coloca un peso encima para prensar la preparación, en este caso se utiliza un riel de tren, y se deja entre 2 a 3 días para que se endurezca y quede con la consistencia de un queso. Explica Don Sergio que en esta fase no es necesaria su refrigeración, ya que era la manera antigua de mantener preparaciones frente a la escasez de refrigeradores en la época. De esta preparación, se obtiene una barra de queso de 2 kilos aproximadamente.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación tiene una forma cuadrada o rectangular como de un saco pequeño, su textura es similar a la de un queso, semiduro y salado. Don Sergio explica que el queso se comía frío con pan para el desayuno o la once y se le podía agregar ají. Su consumo era cotidiano cuando era temporada del pescado, *“siempre en el comedor de mi abuelita donde tomábamos tecito, la casa de mi abuela era muy pobre, pero nosotros éramos muy felices porque en la mesa compartíamos muchas personas, alrededor de 30. Se servía a los adultos primero o los que fueran llegando primero porque no alcanzaban todos en la mesa”*.



Foto: Marianne Fuentealba

ALBÓNDIGAS DE MONO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Otra preparación típica de la costa de Tarapacá a base de pescado mono, son las albóndigas de mono en caldo (Gavilán y Gavilán, 2009). La Subsecretaría de Pesca publicó un libro con las recetas típicas de Pisagua donde aparece este plato (Subpesca, s/f). Consiste en el pescado molido o muy picado, mezclado con cebolla, cilantro, orégano, huevos y harina, se hacen bolitas y se colocan a cocer en un caldo de pescado con verduras. Otra forma es cocinar las albóndigas en salsa de tomate y servir las con arroz.

Bernardino Ricardo Guerrero Veloso, buzo a pulmón nacido en Iquique, señala que las albóndigas de mono se conocen en la región por más de 200 años, *“desde que tengo uso de razón mi abuela me decía que era una preparación muy antigua y aún recuerdo que me decía que era lo más rico que existía”*. Indica que este plato está en su familia por cuatro generaciones, desde su abuela, y que es una preparación muy iquiqueña *“yo creo que para el iquiqueño neto, es una preparación emblemática de nosotros”*.

Don Bernardino la aprendió a preparar observando a su

madre y su señora se la ha enseñado a su hija. Explica que este plato aún se prepara pero más que nada en las familias iquiqueñas y que en su familia lo hacen muy seguido.

PREPARACIÓN

Para 10 personas los ingredientes son: 1 mono de 2 kilos (limpio, sin vísceras, escamas ni cabeza), ½ taza de harina, 3 tomates molidos (para hacer salsa) o 200 gramos de salsa de tomates, 1 huevo, ¼ kilo de zanahoria rallada, 1 cebolla grande cortada en cubos pequeños, 1 diente de ajo picado finamente, 1 cucharadita de cilantro picado, ½ cucharadita de comino, 1 cucharadita de ají color, ½ cucharadita de sal y 2 tazas de agua.

El pescado se limpia, se le saca la piel y se desmenuza crudo con un tenedor, se pone en un bol y se le agrega el ajo, media cebolla, el comino, el cilantro y sal a gusto. Una vez aliñado, se le agrega el huevo, se compacta con un poco de harina y se revuelve todo con una cuchara. Posteriormente se empolvan las manos con harina cruda y se comienza a preparar las albóndigas en forma de bolitas del tamaño deseado.

Para la preparación de la salsa se sofríe en una olla la media cebolla restante y la zanahoria rallada, se agrega sal a gusto, el ají color y los tomates (o la salsa). Se agregan dos tazas de agua y se espera hasta que hierve, luego se van agregando las albóndigas una a una. Se deja a fuego normal unos 10 minutos. Para servir las se espolvorean con el cilantro recién picado y se pueden acompañar con arroz graneado.

Don Bernardino recuerda que su madre cocinaba esta preparación en cocina a carbón de piedra de 4 platos de fierro

fundido, y actualmente se usa una cocina a gas.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Las albóndigas de mono son una preparación para todas las edades, muy nutritivas y saludables, según indica el entrevistado, *“son saladitas y muy sabrosas y la salsa tipo crema es espesa”*. Se consumen muy calientes en platos extendidos, colocando a un lado el arroz y al otro las albóndigas con su salsa. Las ocasiones del consumo son cotidianas, en el comedor de la casa familiar, donde se sirve a los niños primero.



Foto: Marianne Fuentealba

PALOMETA



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

La palometa (*Coryphaena hippurus*) es un pez altamente migratorio de distribución cosmopolita, se lo encuentra en aguas tropicales y subtropicales en los Océanos Atlántico, Índico y Pacífico (FAO, s.f.c; Fish Base, s.f.g). En Chile habita en la zona norte entre Arica y Antofagasta. Se llama también dorado de altura o de alta mar, mahimahi en Hawaii y en Perú le dicen perico.

Durante el año 2016, se desembarcaron 35,93 toneladas de palometa en Tarapacá (Sernapesca, 2017). Este pescado se consume bastante en Iquique en época de verano, “*la gente lo prefiere por su precio y sabor*”, explica el pescador artesanal Luis Cáceres de Caleta Riquelme (La Estrella de Iquique, 14 de enero de 2012). Se prepara de muchas maneras, como por ejemplo en ceviche y frito. Tiene muy buena calidad de carne y por ser de difícil conservación, se debe consumir fresca (Club de Pesca Stella Maris, s.f.g).

Marcos Delgado Valencia, nacido en Iquique, comerciante de productos del mar y cocinero en diversas embarcaciones, explica que la palometa habita en las aguas calientes de las corrientes de Humboldt, hasta el sector de Punta Arenas (referido a la Caleta Punta Arenas, en la Región de Antofagasta), y se devuelve al norte hacia el Ecuador. Este

pescado se ha consumido siempre en su familia y lo considera un pez tradicional de Iquique, “*echa abajo la pesca del sur* (referido a la llegada de reineta), *incluso viene gente de Antofagasta a comprar*”.

DESCRIPCIÓN

La palometa es un pez de cuerpo comprimido y alargado y de boca ancha, los machos adultos se caracterizan por desarrollar una cresta ósea en la frente, en tanto en la hembra la cabeza es más plana. Habitan en mar abierto pero también se aproximan a la costa, nadan en grupos y se alimentan de peces, crustáceos y calamares. Comúnmente miden entre 50 cm a 1 m, pudiendo llegar hasta 2 m de largo y pesan entre 28 a 40 kg (FAO s.f.c; Fish Base, s.f.g).

El pez tiene tonos dorados a los lados; azul metálico y verde en la espalda y en los costados, y color amarillo y blanco en la parte ventral. Los juveniles pueden tener barras verticales a los lados del cuerpo (Fish Base, s.f.g).

Don Marcos dice que este pez posee un color amarillo con tintes dorados y plateados, y que mientras más amarillo es mejor. Se reproduce en mar abierto en verano de cada año, entre los meses de diciembre a febrero. En Tarapacá se pes-

ca especialmente frente a las Caletas Cavancha y Riquelme.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La palometa se pesca principalmente en la época de verano, especialmente entre diciembre y febrero, *“se vende en especial en diciembre ya que muchas familias iquiqueñas la preparan para la pascua”*, asevera don Marcos. *“La palometa, en general siempre es abundante todos los veranos, siempre hay harta lancha esperando el verano para sacar palometa ya que siempre te salvan, pero este verano que pasó (2017), no hubo casi nada de palometa, yo creo que cambiaron las corrientes”*, indica el entrevistado.

La pesca se realiza de forma tradicional, se utiliza siempre un espinel con 400 anzuelos, pudiéndose sacar entre 100 a 200 palometas, ya que con chispa (anzuelo) solo se pesca de a una. El espinel es un arte de pesca que consiste en utilizar carnadas artificiales o naturales dispuestas en anzuelos atados al extremo de una línea madre. Lo tradicional era usar espineles vegetales de cáñamo y ahora se usan líneas de polietileno. La carnada que usan es de jibia, *“es lo que más les gusta, les gusta mucho”*, asevera don Marcos.

Explica además que el almacenaje tradicional era con saco mojado pero ahora todos usan sistemas de Coleman con hielo. Cuando la palometa es abundante se comercializa fuera de la región hasta Coquimbo y también se ha exportado congelada a Estados Unidos, indica.

Don Marcos explica que Manuel Vargas, un pescador muy antiguo de Iquique, le enseñó a pescar y que de pequeño salían a trabajar juntos, hasta que el entrevistado comienza a realizar funciones como tripulante de embarcaciones mayores. Acota además que la pesca se realiza siempre en familia y que actualmente son los jóvenes los que se encargan ya que son pocos los viejos que quedan y no salen mucho por la edad. También hay mujeres que pescan pero son muy pocas. Antes de salir se persignan a San Pedro para que les ayude.

FORMAS DE CONSUMO

La palometa es de carne rosada, textura suave, aroma fragante y de rico sabor, indica don Marcos, y añade que se prepara de diferentes formas, ya sea cocida o cruda en ceviche.

PALOMETA FRITA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El pescado frito es una preparación muy típica de Iquique, que normalmente se acompaña con arroz y ensalada (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán y Gavilán, 2009; Martínez, s/f.).

Marcos Delgado Valencia, es oriundo de Iquique y fue cocinero durante 15 años en diversas embarcaciones, cocinando muchas recetas del mar. Actualmente es comerciante de productos marinos e indica que la palometa frita es la preparación más tradicional con palometa en Iquique, y que se consume siempre a nivel familiar. La receta está en su familia desde su abuelo que la aprendió en Perú y la trajo cuando llegó a Chile después de la guerra del Pacífico. Su familia y su abuelo solían preparar este plato y don Marcos

aprendió la preparación observando a su padre, quien a su vez lo aprendió de su abuelo y sus tíos. Añade que la receta se mantiene de la forma tradicional, sobre todo durante el verano, *“la gente espera esta época para comer palometa, es muy tradicional”*.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 20 personas son: 1 palometa de 20 kilos aproximadamente, ½ kilo de harina, 4 huevos, 1 taza de vinagre blanco, 10 dientes de ajo picados, 1 litro de aceite vegetal para freír, 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de cilantro picado, 4 tazas de agua, sal a gusto.

Se limpia el pescado, se desviscera, se le retira la cabeza,

la cola y la piel. Se corta la carne en filetes más pequeños y finos de unos 125 g aproximadamente, ya que es de carne gruesa. Se deja adobando en una mezcla de vinagre, orégano, ajo y sal por 1 hora aproximadamente. Pasado ese tiempo, se prepara un batido con harina, huevo, cilantro picado y agua, se retira el pescado del adobo y se pasan los filetes por el batido. No se deben dejar los filetes remojando en el batido sino se deshacen.

En un sartén grande, con aceite a temperatura alta, se fríen los filetes hasta que queden dorados por ambos lados. Se sirve bien caliente acompañado con arroz graneado y ensalada a la chilena en un plato aparte.

Don Marcos explica que este plato queda más rico si se prepara de manera tradicional utilizando huiro, leña y carbón como combustible, aunque aclara que actualmente el huiro está bajo un estricto plan de control extractivo, por lo

que ya no se puede usar.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta es una preparación para todas las edades, que a los niños les gusta mucho, indica el entrevistado. Posee una textura firme, crocante y de sabor salado. Se debe comer el pescado inmediatamente después de freír, ya que al recalentar no queda bien, porque la masa frita se pone flexible y elástica, y su sabor no es el mismo.

Se consume en el comedor de la casa, en la cocina, en el patio con leña o en la playa. Las ocasiones son diversas y hay personas que actualmente la preparan para la cena navideña o de año nuevo, y según la ocasión se agrega una salsa de camarones encima del pescado frito. Don Marcos comenta que antiguamente se servía en platos de greda, actualmente se utiliza plato bajo de loza.

PEJEPERRO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El pejeperro (*Semicossyphus darwini*), llamado también yuco o los coroneles, es una especie endémica del Pacífico suroriental (Ojeda et al., 2000; UNAP, 2015). Se encuentra en aguas profundas más frías de las Islas Galápagos y las zonas costeras de Ecuador, Perú y Chile (UNAP, 2015). En Chile habita desde Arica hasta el Golfo de Arauco (Fish Base, s.f.h; Sernapesca, 2012). En Tarapacá en 2016, se capturaron 0,14 toneladas de pejeperro (Sernapesca, 2017).

De acuerdo a estudios de la Universidad Arturo Prat, el pejeperro, especialmente el macho, lamentablemente se encuentra en una situación crítica de conservación, evidenciada por la caída en tamaños y captura. La estadística pesquera indica que en la década de los '80 y '90 los desembarques estaban en torno a las 100 toneladas y desde el año 2002 en adelante son menos de 4 toneladas al año (UNAP, 2015).

Este pez es de consumo muy antiguo en la costa del norte del país desde el tiempo de los changos (Castro et al., 2012; Rebolledo, 2014). Su carne es blanca y firme y muy apetecida especialmente para caldillos (Club de Pesca Stella Maris, s.f.h; Subpesca, s.f). En Tarapacá hay preparaciones muy típicas con este pez, como el sudado de pejeperro o pejeperro al vapor y el caldillo de pejeperro (Gavilán, 2002;

Gavilán y Gavilán, 2009).

Alberto Olivares Arancibia, buzo mariscador de Iquique, y residente en Caleta Caramucho, indica que el pejeperro es un pez antiguo en la región, que el consumía desde que era niño.

DESCRIPCIÓN

El pejeperro posee un cuerpo alargado y algo comprimido. Presenta un notorio dimorfismo sexual en cuanto a la coloración y tamaño. El macho adulto es de un color negro con una mancha grande amarilla detrás de la cabeza, el mentón es de color blanco y alcanza un tamaño máximo de cerca de los 80 cm. La hembra es más pequeña de color rojizo café uniforme. El rango de peso es entre 96 g y los 8,4 kg aproximadamente. La especie habita en sustratos rocosos del submareal superior y se alimenta principalmente de moluscos como chitones y almejas, además de crustáceos y erizos (Sernapesca, 2012).

Don Alberto añade que la mancha amarilla del macho le ha valido el nombre común de los coroneles. Explica que cuando no hay machos, la pejeperra alfa se convierte en macho. Su hábitat típico es la costa rocosa donde vive en cuevas y rocas para protegerse.

Relata que esta especie fue un recurso abundante hace 10 años atrás, y que se pescaba en distintos lugares a lo largo de todo el borde costero de Tarapacá, como la costa de Iquique, en Playa Blanca, Los Verdes, Caramucho, Chanavayita y Huanillos.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

Este pez antiguamente se pescaba en cualquier temporada, *“andaban al lado tuyo, ahora han desaparecido, esto debido a que el animal al ser cazado, tiende a estar a mayor profundidad entre 25 a 40 metros, y el buzo cazador a pulmón no llega a las cuevas”*.

La forma tradicional de pesca siempre fue con arpón mediante actividades de pesca submarina, y hoy en día se usan redes para su captura, explica el entrevistado. La pesca submarina mediante el buceo a pulmón, aún representa en la actualidad un elemento cultural fundamental de las familias iquiqueñas, tanto para el desarrollo de actividades deportivas, como económicas en la extracción de los diferentes peces de peña o roca.

Antiguamente se sacaba el pez del mar y se entregaba de inmediato para venderlo, y como el trayecto era breve, no se requerían medidas de almacenaje. En la actualidad se destina para el consumo personal o se vende en restauran-

tes en la Caleta Riquelme o en el mercado, y el precio no está accesible por ser muy caro.

Los saberes para la pesca del pejeperro los aprendió don Alberto de los amigos, *“te van metiendo y te enseñan para tener experiencia, siempre te explicaban que no metiéramos bulla, sacar el snorkel para no botar burbujas”*.

La pesca es colectiva, y cuando van dos buzos, por seguridad se distancian unos 200 metros, *“cuando llegas a la playa y hay otros buzos cercanos, se juntan de 8 a 10 personas y empiezan a conversar las contingencias del mar, se juntan a comer como forma de camaradería, para hablar y obtener experiencia de los más antiguos”*.

Los encargados de la pesca son principalmente los hombres jóvenes, adultos y adultos mayores, aunque recientemente se están integrando las mujeres buceadoras, aunque aún son minoría, *“hay en Caramucho 3 niñas que cazan de 18, 19 y 20 años”*. Antes de bucear los más religiosos se persignan.

FORMAS DE CONSUMO

La carne del pejeperro es de color blanco, con textura un poco fibrosa. La forma más tradicional de prepararlo en Iquique es como caldillo, asevera don Alberto.

CALDILLO DE PEJEPPERRO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El caldillo de pejeperro es una preparación muy típica en Iquique (Gavilán 2002; Gavilán y Gavilán, 2009) que consiste en un caldo de pescado con verduras, vino y leche.

José Miguel Portales Piñones, nacido en Iquique, profesor de historia e inspector general en un colegio en Alto Hospicio, indica que el caldillo de pejeperro tiene muchos años en su familia, *“mi mamá la hacía con todo tipo de pescado y con pejeperro (el cabezón)”*.

La receta se ha transmitido en su familia por cuatro o cinco generaciones, dado lo sencillo, económico y abundante de este plato, aunque en la actualidad ya no es así pues el pescado es más caro, indica el entrevistado. Él cree que este plato es un patrimonio pues el caldillo es muy típico, sin embargo agrega que ahora están variando la receta agregándole mariscos.

Don José aprendió la preparación de su madre, *“me explicaba, como limpiar bien el pescado, sacarle los intestinos ya que se ponía el pescado entero, con cabeza y todo”*. El ya no cocina este plato, pero lo come en el restaurant Neptuno de Mario González, *“lo hago para recordar”*. Explica que la preparación se perdió pues el pescado es caro y ahora se prepara más que todo frito y los jóvenes no lo comen.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 20 personas para un fondo grande de 20 litros son: 1 pejeperro macho, ya que la hembra aunque es más sabrosa, su carne es más suave y se deshace al calor, 3 a 4 dientes de ajo picados finamente, ½ a ¾ kilo de zanahoria picada en bastones, 3 cebollas grandes picadas en cuadros, 1½ kilo de papas picadas en cuadros, 2 cucharas-

das soperas de perejil seco, 1 cucharada sopera de ají color, 1 litro de vino blanco, ½ a 1 litro de leche a gusto y sal a gusto.

Se lava el pescado, se le extrae la cabeza y el esquelón (espina dorsal) sin retirar la piel, se corta en trozos de 5 centímetros aproximadamente.

En un fondo de aluminio con capacidad para 20 litros, se sofríe con aceite vegetal la zanahoria, las papas, la cebolla y el ajo por unos 3 minutos. Se vierten 20 litros de agua hervida, para luego agregar los trozos de pescado cortados, la cabeza y el esquelón, y se deja hervir durante unos 40 minutos dado el tamaño del fondo. Pasado ese tiempo de cocción, se vierte el vino blanco, la leche, el ají color y el perejil seco.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida principalmente por los adultos mayores, no siendo del gusto de los jóvenes, su textura es suave y semi espesa, de sabor salado y sabroso, indica

don José. Se consume siempre caliente en un plato de loza hondo o de greda en la cocina o el comedor que estaban al fondo de la casa. Si queda puede recalentarse para la hora de once comida. Se sirve habitualmente acompañado con vino y pebre. En su casa, eran 2 hombres y 6 mujeres, sus hermanas servían primero al papá y a los dos hermanos que se sentaban a los lados de su padre, recuerda don José. Añade además que antiguamente esta preparación se consumía de forma habitual en su casa, al menos una vez por semana y que él se repetía el plato, pero que ahora solo se come este caldillo para recordar. *“Era una comida familiar y alcanzaba para todos por la abundancia”*.

Cuenta además que este caldillo se consumía en la playa, los buzos traían el pescado, lo preparaban y lo disfrutaban entre amigos. Añade que existe la creencia que esta preparación es muy nutritiva y que al consumirla se quedaba *“resucita muertos”*. *“Las mamás nos decían que la consumiéramos 3 a 4 veces, también lo decían porque no había refrigerador y la carne se debía comer rápido”*. Otros le atribuyen cualidades afrodisíacas.

PEJERREY DEL MAR



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El pejerrey de mar (*Odontesthes regia*), es un pez endémico del Océano Pacífico suroriental (Ojeda et al., 2000; UNAP, 2015). Se encuentra desde Piura (Perú) hasta el Archipiélago de los Chonos en Aysén, Chile (Kong y Castro, 2002; Sernapesca, 2012; UNAP, 2015).

En la Región de Tarapacá, en 2016 se desembarcaron 1,44 toneladas de pejerrey (Sernapesca, 2017). Su consumo es muy tradicional en diversas preparaciones, como los pejerreyes al dedo, que es un ceviche de pejerrey, y los pejerreyes fritos (Barraza, 2010; Club de Pesca Stella Maris, s.f.i; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Ernesto Juan Álvarez Silva, pescador artesanal jubilado y que actualmente ofrece pensión de alimentos en Playa Cáñamo, dice que este pez ha estado en la región por mucho tiempo, pues desde niño y joven lo ha consumido, y que se

pescaba en todo Iquique, en Cáñamo, el Colorao y Cavan-cha y por esto lo considera un pez tradicional.

DESCRIPCIÓN

El pejerrey de mar es un pez pequeño, de cuerpo alargado, de color gris pizarra, plateado oscuro en el lomo y claro en el vientre, mide no más de 20 cm de longitud pero puede haber individuos de mayor tamaño. Su alimento son anfípodos, poliquetos, plancton y plantas. Ocupa ambientes marinos bien diversos, tales como estuarios, playas y fondos fangosos. Nadan en cardúmenes (Sernapesca, 2012).

De acuerdo a don Ernesto, en Tarapacá el pejerrey se ubica en la orilla a poca agua en las playas de arena, en localidades como Cavan-cha, Colorao y Cáñamo. Están siempre nadando en grupo debajo de los botes y barcos, comiendo los restos de comida que caen al agua. El pejerrey se re-

produce a partir de agosto donde se acerca más a la orilla a desovar y es cuando se observan los racimos de huevitos salmones de pejerrey.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

El pejerrey se pesca casi todo el año. *“Antiguamente era abundante, ahora está siendo sobreexplotado, todavía queda pero menos que antes”*, relata don Ernesto. La pesca se realiza con redes de trasmalle, corchos y cabos. Este sistema consiste en 2 o 3 capas de tela, la interior con un tamaño de la malla inferior (3”) al de las telas exteriores (10”).

Para su almacenaje antiguamente se salaba el pescado, se le quitaba las espinas y vísceras para salarlo y así se podía mantener por varios días. Su destino es para autoconsumo y comercialización, *“el que saca, si lo hace para vender tiene que sacar unos 5 tarros para que sea bueno, cada tarro hace unas 25 docenas de pejerrey. Se vende en las ferias, las caletas, el mercado y en la calle, también se saca*

mucho para el consumo propio”.

Don Ernesto aprendió a pescar a los 18 años de un pescador muy antiguo que tenía cerca de 50 años, que se llamaba René Pulgar. Era pescador de lancha y después se hizo patrón de nave pesquera (capitán), *“nos veíamos una vez a la semana, y siempre le preguntaba como pescar para aprender mejor. También aprendí mirando al resto de los pescadores antiguos”*.

La pesca se realiza en grupo, siempre al menos debe haber unas 2 personas y antiguamente eran hasta 6 personas que ayudaban a guiar la red. Participan hombres jóvenes, adultos y adultos mayores.

FORMAS DE CONSUMO

El pejerrey posee una carne blanca y suave. Se consume frito, cocido en carbonada y crudo cocido con limón, principalmente como entrada.

PEJERREYES AL DEDO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los pejerreyes al dedo es una preparación muy tradicional de Iquique que consiste en un ceviche de pejerrey con limón de Pica (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009). De acuerdo al historiador Carlos Alfaro, este plato nació en Cavanha en un restaurante frecuentado por pescadores. El local tenía la autorización restringida de venta de alcohol, y sólo se podía consumir vino acompañado de comida. Esta situación legal coartaba la actividad en el local, ya que los parroquianos sólo bebían y no necesariamente comían. La estrategia para evitar las infracciones fue poner un plato de ceviche de pejerreyes en cada mesa del local. Cuando llegaron los fiscalizadores y le preguntaron por los cubiertos, el propietario les contestó que para comer ese plato no los necesitaban, sólo usaban los “dedos” (Barraza, 2010; El

Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002).

De acuerdo a la Real Academia Española (RAE), un cebiche o ceviche es un plato hecho con pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y preparados en adobo de jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají, siendo típico de varios países americanos. La RAE sugiere en su diccionario que la palabra ceviche podría provenir del árabe sikbag que es algo cocinado en vinagre, y de donde también posiblemente proviene la palabra escabeche.

El ceviche es una de las preparaciones muy típicas del norte de Chile. El origen de este plato es peruano y se ha incorporado a la cocina chilena de manera simplificada.

Pareciera ser que en épocas precolombinas los pueblos indígenas de las costas pacíficas preparaban pescado fresco aderezado con sal y ají. Posteriormente, con la llegada de los españoles, se agregó el limón y la cebolla (Montecino, 2005).

Ernesto Juan Álvarez Silva, pescador artesanal jubilado y que actualmente ofrece pensión de alimentos en Playa Cafiño, se acuerda que el comía pejerreyes al dedo desde que tiene memoria. Este plato ha estado en su familia por al menos cuatro generaciones, desde su madre y ahora lo preparan sus dos hijos y su nieto. Añade que es un plato que siempre se ha comido en los barrios de Iquique, como el Colorao y Cavancha. Su madre le enseñó a prepararlo y también aprendió de los pescadores más antiguos como don René Pulgar, *“le preguntaba a don René y me explicaba con paciencia todo, él me enseñó a cocinarlo”*. Don Ernesto ha enseñado la receta a toda su familia, aunque indica que ahora le están agregando otros condimentos nuevos como el merkén.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 1 persona son: 6 a 8 pejerreyes enteros con cola y cabeza, 2 a 3 limones, ¼ de cebolla cortada en cuadrados pequeños, 1 diente de ajo picado finamente, una pizca de pimienta, una pizca de comino, una cucharada sopera de cilantro picado fino y sal a gusto.

Se limpia el pescado, retirando las vísceras, la membrana oscura del estómago que es desabrida, el esquelón, las espinas y escamas dejando la cola y cabeza. En una bandeja se monta una cama de 4 pejerreyes y se baña con el jugo de los

limones, luego se coloca la otra cama de 4 pejerreyes más, y se le vierte el jugo nuevamente para que se cuezan entre 2 a 3 horas aproximadamente. Una vez transcurrido el tiempo, en un pocillo aparte se pica la cebolla y el ajo, se agrega el comino, la pimienta y el cilantro picado fino. Se prepara aparte ya que el limón le da un sabor amargo a la cebolla, y los pejerreyes se pasan por este aliño antes de comerlos.

Don Ernesto indica que cuando él era niño esta preparación se hacía en casa y que también antiguamente se preparaba en las rocas cerca del mar. Cuando el empezó a pescar, sacaba el pejerrey o a veces se varaban, y lo preparaba de la siguiente manera. Buscaba un hoyo adecuado en la piedra, lo limpiaba con agua dulce, y se hacía el pescado con el jugo de limón en el mismo lugar y se compartía entre varias personas. La mitad de los pescadores antiguos comían pejerrey al dedo, y la otra mitad lo comía frito.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación la consumen en general todas las personas que gusten del pescado. Es un poco húmeda, algo picante, salada, ácida, sabrosa y refrescante, indica el entrevistado. Se sirve fría en el comedor de la casa, en platos individuales con tajadas de palta y hojas de lechuga para acompañar o al aire libre sentados en la playa con un vaso de vino blanco. Para comerla se utilizan las manos, *“se toma con una mano la cola del pescado ya cocido con limón, se pasa por la mezcla de cebolla con los condimentos, y con la mano libre se toma el cuerpo del pescado y se come entero”*. Se consume también en festividades, ya que es una preparación fácil de hacer y elegante, *“era común, todos comían los ricos y los pobres, era algo rico para todos”*.

PEJERREY FRITO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El pejerrey frito es otra de las preparaciones tradicionales de la costa de la Región de Tarapacá (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Humberto Cáceres Sánchez, limpiador de pescado en Caleta Guardia Marina Riquelme, Iquique, se acuerda que comía pejerreyes fritos desde que tenía siete años de edad. El plato está en su familia hace cuatro generaciones, desde sus abuelos, *“a mí me lo daban mis padres, y a ellos sus padres, según me lo contaron”*.

Él lo aprendió a cocinar de muy niño cuando iba a la caleta y miraba a los viejos preparar, *“porque uno no le pegaba al lápiz (a escribir), solo a mirar”*. Cuando tuvo familia, solía preparar los pejerreyes fritos a sus hijos cuando eran chicos y para los amigos especialmente como sándwich al desayuno.

En cuanto a la situación actual de esta preparación, don Humberto dice que ahora los pejerreyes se ven menos, pero los sigue preparando así, como cuando había abundancia.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 5 a 7 personas son: 5 docenas de pejerreyes entre 10 a 15 cm de largo, 1 taza de harina, 2 huevos, ½ taza de vinagre, 1 cabeza de ajo cortados finamente en cuadrados, 1 litro de aceite vegetal y 1 ½ taza de agua.

Los pejerreyes se lavan, se sacan las vísceras y se abren desde la cabeza a la cola, dejando una sola pieza, con las espinas, la cabeza y la cola. Luego en una fuente se vierte el vinagre con el ajo, se le agrega el pescado y se adoba por 2 horas aproximadamente.

Pasado este tiempo, en un bol se prepara un batido mezclando la harina, los huevos y el agua. En una sartén se vierte el aceite y una vez bien caliente, se toman uno a uno los pejerreyes ya adobados desde la cola, se pasan brevemente por el batido y se procede a freír por unos 2 a 3 minutos hasta que queden dorados de un color café claro.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Dice don Humberto que esta preparación es para todas las personas y edades, principalmente porque su textura es

suave, salada y crujiente. Se debe servir muy caliente, y se aconseja no recalentarlo porque queda de mal sabor. En un plato bajo de loza, se ponen los pejerreyes fritos acompañados de arroz y en un plato aparte ensalada a la chilena. También se pueden comer con pan, como sándwich, con la mano en cualquier lugar. Es una preparación de consumo cotidiano, *“porque el pejerrey era de fácil acceso, y se podía comer siempre, ya sea en el comedor, en la calle, en el trabajo, en pan o en plato. Todo el mundo comía, aunque no era muy apetecido por la gente de más status social”*.



Foto: Marianne Fuentealba

PEJESAPO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El pejesapo (*Sicyases sanguineus*) es un pez endémico del Océano Pacífico suroriental (Ojeda et al., 2000; UNAP, 2015). Habita entre Salaverry (Perú) a Punta Arenas (Chile) (UNAP, 2015).

Este pez era consumido por los antiguos changos en las costas del norte de Chile (Castro et al., 2012). Está presente en la Región de Tarapacá y en 2016 se capturaron 0,24 toneladas (Sernapesca, 2017). Su carne es de excelente calidad para caldillos y sudados (Club de Pesca Stella Maris, s.f.j). La especie es de consumo tradicional en varias preparaciones regionales como pejesapo al jugo, pejesapo al vapor y caldillo de pejesapo (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009), las que se ofrecen en varios restaurantes de Iquique.

Víctor Hernán Zarate Carter, proviene de familia de pescadores de Iquique y reside actualmente en el sector de Cñaño, comuna de Iquique. El desarrolla actividades de pesca artesanal, y además es buzo mariscador, tripulante de nave mayor y radio operador marítimo. Víctor indica que el pejesapo es un pez que conoce desde que nació y que siempre se ha encontrado en la región. Lo pescaban su padre y su abuelo, según le han contado y lo considera un pez tradicional pues siempre se ha consumido.

DESCRIPCIÓN

El pejesapo posee su parte dorsal convexa y la región ventral aplanada donde lleva una ventosa que le permite al pez adherirse a las rocas. Su piel es desnuda, sin escamas, gruesa y rugosa. El color del cuerpo se mimetiza con el sustrato

en el que vive; puede ser de color café oscuro, verde olivo, café anaranjado y el vientre es de color claro. Mide entre 15-20 cm. Habita en fondos de piedras durante todo el año, sobre todo en las rompientes. Posee hábitos gregarios y es común verlos sobre las rocas, pasando largo tiempo fuera del agua. Se alimenta de moluscos, pequeños crustáceos y algas adheridas a las rocas (UDEEC, 2003d).

Don Víctor añade que la hembra es más pequeña que el macho. En Tarapacá el pejesapo se encuentra especialmente en las rocas, donde vive entre los huiros negros (*Lissonia berteroana*). La zona de pesca son los sectores de la costa con rocas.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La pesca se realiza especialmente en el verano, cuando el oleaje es menos fuerte que en el invierno. *“Mientras que por su abundancia, todavía quedan en la región, no quedan muchos. También pasaron varios años que se perdieron los pejesapos”*, indica el entrevistado.

La forma de pesca siempre ha sido la misma, se usa una caña larga como de 3 metros, que puede ser con un anzuelo en la punta, o con un aro pequeño con mallita, parecido a

un cerco pequeño. La técnica consiste en ubicar este aro con red por debajo del pez cuando esta adherido a la roca en el intermareal, al provocar la huida, el pez se lanza al mar cayendo en la mallita.

“Antiguamente se comía inmediatamente después de pescar el pejesapo, pero también se podía almacenar de dos formas, se depositaba el pejesapo en bandejas plásticas y estas quedaban debajo del agua, o se le echaba carbón en la parte del estómago para mantenerlo el mayor tiempo posible. Actualmente se mantiene en congeladoras, todo destinado principalmente para autoconsumo y comercio”.

Don Víctor aprendió los saberes de la pesca de su padre y abuelo, cuando los acompañaba a pescar, *“miraba a los viejos, a mi abuelo y mi papá que eran experimentados, y les copiaba siempre”*. El pejesapo por lo general se pesca solo, *“cada uno anda con su varilla”*.

FORMAS DE CONSUMO

Este pez tiene una carne blanca, de textura suave y no se filetea dada su forma. Se consume porque es muy sabroso, cocido como sudado o frito.

PEJESAPO AL VAPOR



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El pejesapo al vapor con arroz chaufa, es una preparación de origen chino, tradicional de la costa de Tarapacá (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009). De acuerdo a Guerrero (2004), la comida china forma parte de la llamada comida iquiqueña, siendo Iquique una de las ciudades con más chifas en todo Chile. Indica que al menos una vez por semana, sus habitantes saborean el arroz chaufa con un pejesapo al vapor.

Danitza Órdenes Rodríguez, nacida en la Oficina Salitrera Santa Ana, y actualmente cocinera y comerciante de productos marinos en Iquique, cuenta que conoce el pejesapo al vapor desde niña, su madre aprendió esta preparación de su primer marido chino, el cual le enseñó a preparar el pescado al vapor con cebollín y otras recetas chinas.

Danitza aprendió a cocinar este plato mirando y ayudando a su madre y ha traspasado la receta a sus hijos y a quienes quieran aprender, pero indica que el plato está desapareciendo,

“hace más de un año que cociné el último pejesapo en Iquique, pero en Tocopilla hay pejesapos muy grandes, no sé si serán las corrientes o las aguas o está migrando, pero es escaso”.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 1 persona son: 1 pejesapo de 600 a 700 gramos, 3 ramitas de cebollín cortadas en rodajas, 3 dientes de ajo picados en juliana, una pizca de sal y salsa de soya (salsa china o sillao en cantonés).

Primero se lava y desviscera el pescado, dejándolo entero con cola y cabeza, ya que por su forma es muy difícil de cortar. Se adoba el pescado con sal, ajo y salsa de soya y se deja reposar por 30 minutos. Aparte se cortan las ramitas de cebollín y se deja a la espera de la siguiente etapa de cocción.

En una olla grande donde quepa otro recipiente, se vierten $\frac{3}{4}$ litros de agua o según la capacidad total de la olla para

que no se rebalse. Se coloca el pescado adobado en un recipiente metálico más pequeño o una vaporera de bambú la que se introduce dentro de la olla para que el pescado se cocine a baño maría. Se tapa la olla y se dejar cocinar entre 10 a 15 minutos, pues el pescado se cocina bastante rápido con el vapor. Se destapa y se agregan las ramitas de cebollín y se deja cocinar por 5 minutos más, hasta que las ramitas queden al dente. A esta receta se le puede agregar vino blanco de forma opcional, se evapora y queda solo el

sabor, indica la Sra. Danitza.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Este plato es de consumo general, pues tiene un sabor agradable, suave y jugoso. Se debe consumir caliente, siendo preferible prepararlo y consumirlo de inmediato, ya que recalentado no queda igual. Se sirve en un plato de greda individual o en una bandeja que se colocaba al centro de la mesa y siempre se acompañaba con arroz blanco.

SARGO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El sargo o curco (*Anisotremus scapularis*), es un pez exclusivo del norte de Chile y endémico del Pacífico este (Discover Life, s.f.b; UNAP, 2015). Se distribuye desde Manta (Ecuador) a Antofagasta (Chile) y las Islas Coco y Galápagos (Kong y Castro, 2002; Sernapesca, 2012; UNAP, 2015). De acuerdo a evidencia arqueológica, el sargo era un pez que consumían los changos (Llagostera et al., 1997) y aún se pesca actualmente en Tarapacá, registrándose un desembarque de 1,55 toneladas en 2016 (Sernapesca, 2017). No obstante, un estudio de la Universidad Arturo Prat, indica que esta especie se encuentra sobreexplotada, evidenciada en la caída en su abundancia, tamaños medios y una baja sostenida del desembarque (UNAP, 2015).

El sargo tiene una carne blanca y sabrosa, apta para ceviches, frito y al horno (Club de Pesca Stella Maris, s.f.k; Subpesca, s.f). En Tarapacá la forma tradicional de consumo es frito (Gavilán y Gavilán, 2009) y también como sargo a la olla.

Juan Mesías Marambio, pescador artesanal de Caleta Riquelme nacido en Iquique, explica que el pez sargo ha estado presente en la región por más de 200 años porque su abuelo le contaba que su abuelo (tatarabuelo del entrevistado) comía sargo. Lo considera un pescado muy típico que actualmente se consume mucho.

DESCRIPCIÓN

El sargo posee un cuerpo comprimido y alto, de color gris plateado. Se desplaza en pequeños cardúmenes en aguas litorales templadas, ya sea en playas de arena o sectores rocosos de muchas corrientes y en un rango de profundidad de 3 a 30 metros. Los ejemplares juveniles generalmente se encuentran en las pozas intermareales y los adultos son bentopelágicos, es decir nadan por encima del fondo arenoso y rocoso (Sernapesca, 2012).

Don Juan explica que el pez mide unos 40 cm de largo aproximadamente y que ellos lo pescan en el mar donde hay playas y rocas con huiros, en la rompiente, ya que es un pescado de peña (roca).

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

El producto se recolecta todo el año ya que no tiene restricción de veda, pero en verano se ve más, indica don Juan, y relata que antiguamente era muy abundante, pero que ahora es escaso. La pesca se realiza de forma tradicional con redes de enmalle y en la costa con línea de mano. Antiguamente el pescado se mantenía en el bote en sacos de cáñamo

y una vez en tierra se vendía directo a los comerciantes en las caletas. También se destinaba para el autoconsumo de muchas familias de pescadores iquiqueños, indica el entrevistado.

El padre de don Juan era pescador y le traspasó los saberes de la pesca del sargo, *“para enseñarme me decía que lo mirara para que aprendiera de forma rápida”*. La pesca se realiza siempre con la participación de 2 personas como mínimo, por los riesgos y el esfuerzo físico que hay detrás, señala don Juan. *“Mi papá siempre trabajó con familiares o amigos de la caleta de manera cotidiana, principalmente con hombres adultos mayores”*.

FORMAS DE CONSUMO

El sargo presenta un color de carne blanco invierno, de textura suave y fibrosa y de sabor medio amargoso, explica don Juan. Es común su consumo entre las familias de pescadores y entre los chinos, pero no es muy conocido ni consumido por el resto de la comunidad. Se puede preparar cocido y frito, *“en mi casa se consume como sopa y pescado frito”*.

SARGO A LA OLLA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El sargo a la olla o sargo al jugo, es una preparación típica de Iquique que consiste en sargo cocido a la olla con verduras. Doris Jeanette López Rivera, es dueña de casa oriunda de Iquique y ligada al mar a través de su padre y su esposo que es buzo mariscador de orilla. Dice que conoce el sargo a la olla desde siempre, *“en Iquique antes se consumía mucho, porque era una ciudad muy pobre por lo cual el pescado era una de las alimentaciones más tradicionales por su abundancia y bajo costo”*.

La preparación se ha traspasado en su familia desde al menos cuatro generaciones, *“mi padre era fanático del sargo”*. Ella lo considera un producto patrimonial pues en su familia así lo fue siempre y antiguamente era muy consumido junto al pejesapo.

La Sra. Doris aprendió la preparación observando a su madre y actualmente la ha enseñado a su hija Doris y su hijo Mar-

cos, *“son amantes de las preparaciones con productos del mar”*. Explica que el plato se mantiene, pero se hace un poco diferente, porque la gente actualmente le echa otros aliños como la caluga de pollo.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 2 personas son: 1 sargo de un kilo, 2 zanahorias medianas, 2 cebollas medianas, ½ kilo de papas, 1 diente de ajo, 1 sobre de ají color, comino, pimienta, 2 cucharadas de aceite y sal a gusto.

Se pelan las papas, la cebolla y la zanahoria, se lavan bien y cortan en rodajas, el ajo se pica finamente. En una olla con aceite, se sofríe la cebolla, el ajo y la zanahoria, se condimenta con el ají color, el comino, la pimienta y la sal a gusto, se revuelve bien y se agregan 2 tazas de agua y las papas y se deja hervir. Una vez que bota el primer hervor se le agrega el pescado limpio y trozado en medallones, se deja 5 minutos y la preparación esta lista para servir.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta es una preparación para personas de todas las edades. Es salada de textura suave, espesa y algo jugosa por el jugo que queda en el fondo de la olla. La señora Doris explica que a su familia le gustaba comer este plato muy caliente, recién salido de la olla. Se sirve en un plato bajo, donde se coloca primero el pescado con un poco de papas y de sofrito y lleva encima un poco de caldo. Se puede servir solo o bien acompañado de arroz blanco.

Era un plato principal a la hora de almuerzo o cena y era habitual comerlo en el comedor de la casa o también en la playa cuando se andaba acampando. Antiguamente la madre de la Sra. Doris siempre le servía a su padre primero y después a ella y sus hermanos. Indica que es un plato muy nutritivo y muy reponedor para después de una fiesta.

ERIZO ROJO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El erizo rojo o espina (*Loxechinus albus*) es un marisco que se distribuye desde la Isla Lobos de Afuera en Perú a Cabo de Hornos en Chile (FAO, s.f.d; IFOP, 2001a, 2012a).

Esta especie era consumida por los changos, habiéndose hallado restos arqueológicos de conchas de erizos en la costa de Antofagasta (Ballester y Clarot; 2014; Olguín, 2013).

En Tarapacá, el consumo de erizo es bastante común, con un desembarque de 422,86 toneladas en el año 2016 (Sernapesca, 2017). Las lenguas de erizo son tradicionales en preparaciones como ceviche de erizo, al natural, al limón y en forma de tortilla (Gavilán, 2002).

Mario Eduardo Cañas Cañas, mariscador en Caleta Pisagua, explica que el erizo se encuentra en otras partes de Chile, pero que en la región es un producto muy antiguo que siempre ha

estado, “*déjalo crecer (dejar de mariscar) dos meses y se repleta de erizos*”. Añade que el erizo de Caleta Pisagua es famoso y es el mejor, “*es muy bueno el aguaje de acá, es profundo (el mar) y de agua clara*”.

DESCRIPCIÓN

El erizo pertenece al Phylum Equinodermata, que significa piel espinosa, pues posee una concha o caparazón globoso con espinas de color verde oscuro o rojizo con simetría pentaradial, es decir que su cuerpo se puede dividir en 5 partes. En el interior se observan las 5 gónadas de color naranja, llamadas comúnmente las lenguas, que son la parte comestible del erizo (IFOP, 2001a).

Es una especie de hábitos gregarios que forma parches dispersos entre sí y habita en grietas del intermareal rocoso entre los 0 y 340 m de profundidad. Tiene sexos separados

sin dimorfismo sexual y se alimenta de algas en su etapa juvenil y adulta (IFOP, 2012a). La época de reproducción se extiende entre noviembre y diciembre en la zona norte de Chile (Palma y Arana, 1996).

Don Mario añade que los erizos tienen una concha de color rojo de tamaño entre 70 a 100 mm, y se le encuentra en la orilla de costa generalmente siempre debajo del alga, “*el de la arena es malo (de sabor) igual que el de roca sola (sin huiro palo cercano)*”. Los principales sectores de trabajo son Junín, Punta Colora y Amarillo, en la zona de Pisagua.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

El producto es abundante y se recolecta entre marzo a octubre, que es cuando no tiene veda normada por la Ley de Pesca. La talla mínima legal de captura es de 70 mm (DS 291/1987) que alcanza a los 4 a 5 años de edad y la veda de extracción es entre el 15 de octubre al 15 de enero de cada año (DS 291/1987) (Sernapesca, s.f.b). Indica don Mario que para recolectar el erizo antiguamente se usaba una bolsa de totora donde se colocaba el erizo, y la totora se sacaba de la quebrada de Camiña. Actualmente se usa un chinguillo o bolsa hecha con hilo de pescar de plástico negro tejido.

Explica que una vez que se sacaba el erizo, se dejaba sobre las rocas para secarlo al sol y después se tapaba con totora hasta el otro día; siendo esta la forma de acumularlo para

después venderlo, pero que ahora se guarda en el refrigerador. El destino del erizo es principalmente para su venta y el consumo personal.

Don Mario aprendió de su madre a sacar erizo, “*con mi mamá me crié en la playa, el mar era como una piscina, mi mamá nos llevaba en un carretón, estábamos todo el día en la playa, aprendí a mariscar desde chico con mi hermana*”. Relata que antiguamente se salía a mariscar con la familia, pero que ahora es una actividad más individual. Lo atribuye a que también fue variando el acceso a la costa y a los productos, en donde antiguamente todos podían sacar pero ahora se debe tener una matrícula de buzo autorizada por la gobernación marítima.

La extracción de este recurso era cotidiana y giraba siempre en función del movimiento de marea, se realizaba en marea baja en media luna llena y en luna llena, “*cuando había luna llena estaban las bajas más grandes, las piedras se secaban*”.

FORMAS DE CONSUMO

Don Mario describe las lenguas de erizo de un color amarillo salmón, de textura suave y rica, como leche con yogurt, de sabor saladito rico y olor agradable a marisco. Indica que se puede consumir crudo o cocido, en peroles, de entrada con cebolla o como sopa marinera, “*es tan rico que me dio hambre*”, exclama.

CEVICHE DE ERIZO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El ceviche de erizo, también llamado erizo en salsa verde o ensalada de erizo, es una preparación tradicional de Tarapacá (Gavilán, 2002) que consiste en macerar las lenguas de erizo en limón de Pica junto con cebolla y aliños. También se le llama erizo en salsa verde o ensalada de erizo.

Carlos Germán Guerrero Tapia, buzo e instructor de buceo nacido en Iquique, dice conocer el ceviche de erizos desde que era pequeño, pues lo mandaban a sacar erizos para las distintas preparaciones que hacía su abuelita. En su familia este ceviche se ha preparado por cuatro generaciones pues su abuela le contaba siempre sobre las preparaciones que hacían sus generaciones anteriores. El considera este plato un patrimonio porque el erizo de la región es de muy buena calidad y se ha consumido desde siempre.

Don Carlos aprendió a preparar el ceviche de erizo mirando a sus abuelos paternos, “*siempre fueron playeros, así que nuestra alimentación se basaba principalmente en productos del mar; me encantaba ver a mis abuelos cocinar*”. Hoy le enseña la receta a sus primos que lo visitan, en especial su prima Pamela Guerrero que siempre lo acompaña en la playa. Afirma que la preparación sigue vigente pues el erizo es un recurso que todavía es abundante en la costa y es además un plato clásico de la región.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 6 personas son: 24 erizos en su concha y recién sacados, para extraer sus lenguas frescas, 5 limones de Pica, 1 cebolla mediana cortada en cubos pequeños, 1 diente de ajo finamente picado, 2 cucharadas de cilantro o perejil picado, un poco de pimienta y comino a gusto, sal y 1 cucharada de aceite.

Se parten los erizos en la orilla de la playa, se extraen las lenguas naranjas y se lavan con agua de mar, se agrega la cebolla, el ajo, la sal, la pimienta, el comino, el jugo de los limones y el aceite, se revuelve todo cuidadosamente en un bol para que no se destruya el erizo que es muy delicado. Indica don Carlos que en la playa se puede preparar el ceviche directo en un hoyo en la roca, tipo perol en piedra, siendo esto muy típico iquiqueño. Se acompaña con cilantro o perejil picado y se dice que da vigor.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El ceviche de erizo es una preparación apta para el consumo de todas las personas, indica el entrevistado. El erizo es un poco dulce, pero cuando se le agregan los ingredientes para hacer el ceviche se vuelve de un sabor más salado. Es una preparación muy fresca de textura suave que se disuelve en la boca. Se come frío una vez preparado, como entrada o como coctel. Se puede montar sobre una cama de lechuga en un plato de entrada o simplemente como una porción en un plato pequeño. Se puede consumir en la casa, en el patio o a orillas del mar.

PEROL EN PIEDRA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El perol en piedra o perol en las rocas, consiste en una mezcla de mariscos crudos con limón hecho en las rocas. Es muy característico del Barrio el Morro de Iquique (Martínez, s/f) y es una comida tradicional tarapaqueña (Gavilán y Gavilán, 2009).

Alberto Olivares Arancibia, buzo mariscador de Iquique, y residente en Caleta Caramucho, piensa que el perol en piedra

es una preparación que ha existido desde antes de sus padres. Cuenta que era elaborada por las mismas familias de los buzos cuando salían a mariscar en grupos y se transmitía entre ellos durante sus convivencias. Afirma que es una preparación típica de la región, pues no la ha visto en otra parte. El la aprendió mirando a otros buzos, *“los mismos buzos te invitaban, los que traían el pescado y el marisco”*. Alberto ha traspasado la receta a sus hijos y nietos y les ha

enseñado y contado las historias de la preparación.

El piensa que esta receta se ha ido perdiendo, pues con la facilidad de los caminos y autos, los buzos no permanecen en los lugares de pesca pues pueden ir y volver el mismo día. *“Antes era más rústico, nos preparábamos para estar dos días acampados, los buzos iban en los camiones de la sal, después del guano, del agua, ahora hay caminos”.*

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 6 a 7 personas son: 10 docenas de almejas, 5 docenas de choritos, 4 potes de 200 a 250 g de lenguas de erizo, 2 kilos de loco, 3 potes de 200 a 250 g de piure fresco, 2 cebollas blancas grandes, 3 a 4 limones o más a gusto, 2 cucharadas soperas de cilantro picado, pan, pebre cuchareado a gusto, 1 copa de vino tinto para el acompañamiento, el tinto es el tradicional.

Se busca una piedra marina en el sector de los roqueríos que tenga un hoyo erosionado por el mar de unos 10 cm de profundidad y 20 cm de diámetro aproximadamente. Se lava con agua dulce traída en botellas o vasos para retirar la suciedad. Esta agua del lavado se va vaciando con un vasito más pequeño que pueda entrar en la cavidad, y luego con un paño limpio se absorbe el resto de agua que pueda quedar, el cual se va estrujando hasta que el hoyo quede seco y limpio para la preparación.

Una vez que el hoyo en la roca este bien limpio y seco, se procede a cortar la cebolla en cuadros, para luego agregar el loco, la almeja y el piure, crudos, desconchados y cortados en cuadros. El piure se corta más fino por el sabor, mientras

que las lenguas de erizo y los choritos se incorporan enteros a la preparación. Se agrega el jugo de limón para que se cueza en frío por al menos media hora. Una vez cocidos los mariscos, se le agrega el cilantro picado fino.

El perol se puede acompañar con pebre cuchareo y pan. El pebre se prepara en base a una mezcla de las siguientes verduras picadas en cubos, 2 tomates grandes, 4 a 5 ajíes verdes, 1 cebolla mediana, cilantro picado fino, 1 diente de ajo, 2,5 ml de aceite, una pizca de sal y vinagre blanco.

Esta una preparación principalmente de hombres, aunque hace poco se están integrando las mujeres, indica don Alberto. Él la considera muy saludable pues contiene bastante yodo y muy apropiada para los que están débiles.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El perol en piedra es de un sabor intenso y ácido dado por el limón. Se sirve frío en la playa en torno a la roca, *“se saca la materia prima, se sale del agua y comienzan a juntarse los buzos, se junta el marisco, y se empieza a preparar el perol, y cuando se empieza a comer se cuentan las historias, que nos dan experiencia para el buceo. De repente llevamos visitas y les preparamos altiro, la gente que lo come lo valora mucho, ya que nunca habían comido así el marisco”.* Para comer el marisco de la roca se usan las conchas de loco, almeja y chorito a modo de cuchara, ya que la preparación es líquida. Esta preparación se puede hacer en cualquier ocasión, indica el entrevistado y se puede llevar en un recipiente para un amigo y también guardar para el otro día.

LAPA



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

En Chile existen 13 especies de lapas (*Fissurella spp.*) (IFOP, 2012b). En la Región de Tarapacá se recolectan varias de estas especies, entre ellas, la lapa negra o viuda (*Fissurella latimarginata*), la lapa rosada (*F. cumingi*), la lapa reina (*F. maxima*) y la lapa bonete (*F. costata*). Los pescadores también capturan otras especies como la lapa jerguilla (*F. bridgesii*) y la lapa de sol (*F. crassa*), siendo la lapa negra la más común (Subpesca, s.f.).

Las lapas en general se distribuyen en toda la costa de Chile. Por ejemplo, la lapa negra se encuentra desde Pimentel (Perú) hasta la desembocadura del río BíoBío (Chile) y la lapa rosada está desde Matarani en Perú hasta la Patagonia en Chile (IFOP, 2012b; Zúñiga, 2002). En el año 2016, se desembarcaron 14,58 toneladas de lapa negra; 0,78 toneladas de lapa reina; 0,09 toneladas de lapa rosada y 0,02 toneladas de lapa bonete en Tarapacá (Sernapesca, 2017).

En varios sitios arqueológicos del litoral norte del país se han encontrado restos de conchas de distintas especies de

lapas, lo que indica que estos moluscos eran consumidos por los habitantes costeros antiguos llamados changos (Ballester y Clarot, 2014; Castro et al., 2012; Latcham, 1910; Olguín, 2013; Soto y Power, 2013).

El consumo de lapa es muy tradicional en la Región de Tarapacá y hasta existe un pregón de los comerciantes de lapa que dice así: “*Quiere lapa, quiere lapa, para aliviar el peso de qué cocinar al otro día*” (Gavilán y Gavilán, 2009). Entre los platos más comunes a base de lapas, está el picante de lapas, la carbonada de lapas, las lapas rebozadas con arroz, las empanadas y el chupe de lapas, los que se ofrecen en varios restaurantes de Iquique (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009).

Oscar Wong Jaramillo, es nacido en Huará y es dueño de una botillería en Caleta Pisagua, donde también se dedica a mariscar. Indica que la lapa es un marisco que no es exclusivo de la región, pues se encuentra también en la zona sur del país, pero que antiguamente las lapas eran muy abundantes, “*la lapa de sol estaban amontonadas, igual que el erizo, no se mojaba uno ni los pies, ahora los buzos la sacan por abajo*”. La considera un producto tradicional que siempre ha estado en la región, desde que tiene memoria.

DESCRIPCIÓN

La lapa es un molusco que posee una sola concha de forma ovalada y cónica con un orificio en la parte superior y un pie que se adhiere a las rocas. La concha posee estrías radiales y es de color variable en las distintas especies. Las lapas habitan en el intermareal y submareal rocoso asociadas al cinturón de algas pardas. La especie es dioica, es decir hay lapas hembras y machos. Son herbívoras y habitan sobre fondos duros generalmente asociadas, en el caso de individuos pequeños, al cinturón de algas y los individuos de mayor tamaño a comunidades de otros moluscos y crustáceos. La talla mínima legal de extracción es de 65 mm de diámetro máximo de concha (IFOP, 2012b).

La lapa negra o viuda (*Fissurella latimarginata*) o lapa huiro, es de concha negra y el interior es blanco. Los costados del pie y manto son de un color negro intenso, con prolon-

gaciones de color amarillo en el borde del manto y los tentáculos son de color amarillo a anaranjado (Zúñiga, 2002).

La lapa jerguilla (*F. bridgesii*) don Oscar la describe como una lapa de concha chica de color rosáceo, de unos 6,5 cm de largo, su manto es de color oscuro, el cual sobresale por los costados del animal. La lapa de sol (*F. crassa*) tiene su concha de color amarillo y el manto es de color verde y mide unos 6,5 cm de largo.

Indica el entrevistado que las lapas se distribuyen en ambientes diversos a lo largo de toda la costa, la lapa jerguilla está en la arena, la sol en las piedras y la lapa viuda está en los huirales.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La lapa no tiene veda en Tarapacá pero sí un tamaño mínimo de 6,5 cm (DS 248/1996) (Sernapesca, s.f.b).

Don Oscar señala que las lapas se recolectan mayormente en verano porque el mar amanece mejor, a diferencia del invierno. Este producto solía ser abundante hace cinco años atrás, pero ahora es más escaso, por ello los pescadores están optando por sacar más erizo.

La lapa se recolecta de forma tradicional, usando chope y perra (fierros aplanados en la punta para despegar el molusco de la roca), *“nos poníamos un morral de saco harinero antiguo en la espalda para no mojarnos, y con cambuchos o sacos paperos de caña o totra llevábamos al hombro todas las lapas”*. Actualmente se utilizan chinguillos tejidos con hilos de pescar plásticos resistentes y se sale a recolectar en embarcaciones con buzos mariscadores.

Las lapas se vendían antiguamente en fresco al rematador

que luego las comercializaba en la pampa. También se sancochaban y se amarraban como en un collar para venderlas de esa forma en la pampa. Otra manera de mantenerlas era secándolas como charqui las que se guardaban para la casa o se hacía “cambalache” (trueque) por otras comidas. Ahora las lapas se mantienen en congeladoras, señala don Oscar.

Los conocimientos de la pesca de la lapa le fueron traspasados por sus abuelos, quienes lo criaron, ya que su padre, como era comerciante, estaba todo el día en el negocio y no sabía mariscar. Aparte de sus abuelos, don Oscar aprendió de los más viejos, *“cuando chico uno imitaba a los viejos y ellos también nos enseñaban a tener cuidado con el mar, nunca darle la espalda, también avisan los pilpilenes (ave costera) cuando viene el mar malo”*.

Para la recolección de la lapa se salía en grupos generalmente a la playa más conocida y entre todos se ponían de acuerdo para iniciar el trabajo de extracción. Se respetaba el espacio y se salía de forma individual, indica don Oscar, *“cada uno mata su toro, se repartían por Playa Los Morros, Playa Brava, El Zorrillo y se juntaban al final del día. Ahora uno marisca, y el otro está encima, se ha perdido el respeto”*. Se recolectaba en el tiempo de la marea más baja donde participaban generalmente los hombres, y aunque las mujeres antiguamente no salían mucho a mariscar, actualmente si lo hacen, indica el entrevistado.

FORMAS DE CONSUMO

Dice don Oscar que al lavar las lapas estas quedan blanquitas e indica que la lapa sol es más durita por eso hay que ablandarla, pero que la lapa viuda y jerguilla son blanditas, por lo que no es necesario golpearlas. En cuanto al sabor, las tres lapas son sabrosas y se consumen preferentemente cocidas en carbonada, fritas y también como ceviche.

CARBONADA DE LAPAS Y ERIZOS



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La carbonada de lapas y erizos es un plato típico de Iquique (Gavilán, 2002; Gavilán y Gavilán, 2009), que consiste en una sopa de lapas sofritas con verduras, papas, arroz y erizos.

Silvia Osses Oyarzún, apodada la Tía Chunga, por ser buena para el mar, nació en Huanillos y reside actualmente en Caleta Río Seco al sur de Iquique. Su abuelo y padre adoptivo trabajaron en la industria de la sal y posteriormente en el transporte de guano. En Río Seco, Silvia ofrece pensión de alimentos a los visitantes y trabajadores del sector, donde además se encarga de la mantención y limpieza de la posta rural y de la repartición de medicamentos a la comunidad.

Ella conoce la carbonada de lapas por su familia y por los cocineros que trabajaban en los sectores donde se extraía y transportaba el guano en el sector de Punta Lobo. Declara que este plato ha estado por tres generaciones en su familia y lo considera patrimonial de la región, ya que era muy común que los niños acompañaran a los padres y familiares a sacar los mariscos, *“mi mamá iba a bucear y sacar mariscos para la venta, y una parte era para la casa”*.

Silvia fue instruida por su madre para preparar este plato, ya que ambas se desenvolvían en torno a la industria cambiante de la sal y el guano, y era necesario aprender estas preparaciones como fuente laboral. Actualmente enseña esta receta a sus tres hijas y amigos cercanos, y cuenta que

incluso la cocina su hija Silvia que vive en España. La preparación sigue vigente y siempre se prepara en su familia.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 5 o 6 personas son: 1 kilo de lapas, ½ kilo de erizo rojo, ¾ taza de arroz, 4 a 5 papas medianas cortadas en cuadros, 1 cebolla mediana picada en cuadros, 3 a 4 dientes de ajo, 1 zanahoria grande picada en cuadros, 4 hojas de apio, 2 hojas de laurel, orégano, comino y ají color, 1 pizca de pimienta, sal de mar directamente desde las antiguas piscinas de sal en Caleta Río Seco, 3 a 4 limones, 1 cucharadita de perejil picado y 2 ramitas de cebollín picado fino para acompañar en la mesa.

Las lapas se desconchan y se lavan con agua de mar, se machucan y cortan en cubos y se sofríen en aceite bien caliente por unos 5 minutos. Luego se agrega la cebolla, las hojas de apio y laurel, la zanahoria, el ajo, el ají color, orégano, comino, pimienta y sal de mar los que se deben sofreír hasta que la cebolla quede levemente transparente. A continuación se agregan 3 litros de agua fría. Una vez hervida el agua, se agregan las papas, el arroz y las lenguas de erizo enteras, se deja cocinar por 10 minutos o hasta que la papa este blanda y se retira del fuego. Se sirve la carbonada bien caliente y se le agrega perejil y cebollín bien picado y limón a gusto.

Para elaborar este plato se usa cocina a gas en la casa y cuando se sale a acampar en la playa se usa huiro seco como combustible.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Para el consumo de este plato, no hay rango de edad, su textura es la de un caldo de sabor salado y ácido por el limón, con una mezcla del sabor de la lapa y el erizo, que la entrevistada describe como indescriptible. Se sirve hirviendo en plato de loza o de preferencia en plato de greda. La Sra. Silvia explica además que cada familia tiene una variante de este plato, el cual a veces se hace con almejas o pinzas de jaiba.

Esta carbonada es de consumo cotidiano para el almuerzo o cena y se puede dejar para el día siguiente, “*mientras más reposada la carbonada mejor*”, explica la Sra. Silvia. Relata que su mamá cocinaba este plato a los administradores y empleados que trabajaban en la guanera y que su consumo era transversal. Cuando se sale a acampar a la playa, la carbonada se sirve a las 4 p.m. después que se sale a mariscar y se consume en la playa. Finalmente, advierte la entrevistada, que hay personas alérgicas a la lapa, por lo que antes de servir la carbonada, se pregunta si hay personas con esta condición.

PICANTE DE LAPA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

El picante es un plato tradicional del norte de Chile de origen peruano que se elabora con distintos ingredientes pero que siempre lleva ají (Olivas, 2001). Los incas del Perú lo denominaban *uchu* en lengua quechua. El picante de lapa o guiso de lapa, es una tradición culinaria de la costa de Tarapacá (Gavilán y Gavilán 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). En Pisagua este picante se elabora con algas (luche) (Subpesca, s.f.) y en Iquique se acostumbraba servir este plato o la carbonada de lapas como almuerzo una vez a la semana (David Barraza, com. personal). La preparación se ofrece de forma común en los menús de restaurantes tradicionales en Iquique, y como todos los picantes, consiste en un guiso de lapas picadas con cebolla, ají y papa molida, que se sirve con arroz.

Oswaldo Delgado Canales, nacido en 1926 en la oficina salitrera Nacimiento en la Pampa del Tamarugal, reside actualmente en Iquique. Su padre y abuelos paternos eran peruanos y don Oswaldo relata que el picante de lapa es una preparación muy antigua que todos disfrutaban y consumían. En su familia la preparación se ha mantenido por al menos cinco generaciones desde sus abuelos hasta sus nietos. El lo considera un patrimonio del norte de Chile y sur del Perú.

Don Oswaldo aprendió este picante de su padre y abuelo,

quienes le encargaban a él y sus hermanos que buscaran los mariscos en el mar. *“Siempre los hombres de la familia eran los buenos para cocinar. Las mujeres eran las sostenedoras de la casa ya que eran matuteras (comerciantes) en la pampa”*. El entrevistado señala que los restaurantes peruanos aún mantienen esta preparación, ya que son los orígenes del picante, pero que la comida sencilla se está perdiendo.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 4 personas son: 1 kilo de lapas (entre 15 a 18 lapas aproximadamente), ½ kilo de papas, 1 cebolla, 2 tomates, 1 ají locoto fresco, 1 cucharada de cilantro fresco, pimienta a gusto y 1 cucharada de sal.

Las papas se pelan, lavan y cortan de manera irregular en trozos pequeños, para luego cocerlas hasta que estén blandas. Las lapas se desconchan, se les extraen las vísceras, se lavan y cortan en cubos de 1 a 2 cm. Se coloca en una olla agua con sal y una vez hervida se introducen las lapas y se cocinan durante 15 minutos hasta obtener un sancochado (marisco cocido al dente).

Se remueven las semillas del locoto y se muelen en una procesadora. Se pica la cebolla y los tomates en cubos pequeños, se saltean en una olla agregando el locoto molido, luego se incorporan las lapas y las papas cocidas, las que previamente han sido levemente apretadas con las manos. Para los niños se cocina de la misma manera con la diferencia que no lleva ají locoto. Finalmente se sirve el picante con cilantro picado encima y acompañado con arroz.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

El picante de lapa es de consumo general, exceptuando a las personas alérgicas al marisco y a los niños que se les prepara sin ají. La preparación es un guiso de sabor picante que se sirve caliente en el comedor de la casa, primero al padre en la cabecera y luego a los demás integrantes de la familia. Se preparaba antiguamente de forma cotidiana porque la carne era muy cara y la gente de menos recursos prefería consumir más pescados y mariscos por ser más económicos. También este plato antiguamente se consumía en la playa.

LAPA FRITA



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

La lapa frita o lapa rebozada, es otra forma tradicional de preparar las lapas en Iquique. El plato es considerado muy identitario y se ofrece en varios restaurantes costeros (Gavilán y Gavilán, 2009). Las lapas se sancochan en agua caliente y luego se rebozan en pan rallado o harina de trigo y huevo, se fríen y se sirven acompañadas de arroz.

Miguel Delgado Valencia, mecánico y antiguo cocinero de un restautanre de recetas marinas tradicionales de Iquique, cuenta que las lapas fritas es un plato de origen peruano que consumía su abuelo peruano y su padre que actualmente tiene 91 años. La receta se ha transmitido en su familia desde al menos cuatro generaciones y posiblemente una quinta generación por la ascendencia peruana de su abuelo. Lo considera un plato típico de la región e indica que lo comían siempre pues era lo más barato. Su abuelo se lo enseñó a su padre y su padre se lo traspasó a él y sus hermanos, quienes solían ir a mariscar a Cavancha y al Colorao. Miguel indica que la receta se está perdiendo y que él no la ha traspasado a sus hijas pues no les gusta mucho el mar.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 4 personas son: 1 kilo de lapas, 2 a 3 huevos, pan rallado añejo o harina de trigo, 1/2 a 1 litro de aceite vegetal para freír y sal a gusto.

Las lapas frescas extraídas en el día, se desconchan, se destripan y se lavan. Se coloca agua con sal en una olla y una vez que hierve se introducen las lapas enteras por un tiempo máximo de 15 minutos, quedando un sancochado de lapas, es decir lapas cocidas al dente. Don Miguel explica que mientras más frescas son las lapas, menor es el tiempo de cocción, e incluso cuando están recién sacadas del mar, se pueden limpiar y ser rebozadas y freídas sin sancochar, que es la forma como aún la preparan algunos iquiqueños antiguos.

Una vez sancochadas las lapas, éstas se retiran de la olla, se escurren y se pasan por pan rallado añejo o harina de trigo y luego se bañan o rebozan en los huevos crudos. En un sartén se vierte el aceite y se espera hasta que esté bien caliente, luego se fríe la lapa rebozada por un par de minutos solamente hasta que este dorada, evitando que se quem. Finalmente se escurre el aceite de la lapa frita en papel absorbente y queda lista para servir en la mesa. Se puede cocinar en la casa o en el patio usando leña.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Don Miguel relata que la lapa frita era una preparación consumida por las familias de la costa en forma cotidiana, ya que la carne era muy cara, *“era lo más común, la comida de pobretes y era nutritiva. Ahora es antieconómico, es cara y escasa la lapa”*. La lapa frita tiene una textura de un snack duro, de sabor salado y se sirve bien caliente en un plato individual acompañada con arroz y papa cocida. También se puede recalentar a baño maría para comerla después.

Se sirve en el comedor o en la cocina, primero al padre en la cabecera por ser el proveedor de la casa por muchos años y al hermano mayor. También este plato se puede consumir en la playa

LOCO



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El loco (*Concholepas concholepas*), es un molusco que se encuentra en el sur del Perú y a lo largo de toda la costa chilena desde Arica a Cabo de Hornos, incluyendo la Isla de Juan Fernández (IFOP, 2001b, 2012c).

Esta especie era consumida por los changos ya que se han encontrado restos arqueológicos de conchas en el litoral del norte de Chile (Ballester et al., 2014; Castro et al., 2012; Latcham, 1910; Olgún, 2013; Soto y Power, 2013). En Tarapacá la especie es común, habiéndose desembarcado 1,30 toneladas de loco el año 2016 (Sernapesca, 2017). Sin embargo, cabe resaltar que sus bancos naturales están en serio peligro de agotamiento por sobreexplotación (Zúñiga, 2002).

En la costa de Tarapacá, el consumo de locos es muy tradicional, con varias preparaciones típicas, entre ellas en forma de picante de locos, ceviche, chupe, loco apanado y empanada de loco, que se pueden degustar en locales de

comida iquiqueños (Gavilán y Gavilán, 2009; Subpesca, s.f.).

Francisco Alberto Vilches Ramos, buzo mariscador nacido en Iquique, indica que aunque el loco se encuentra en todo Chile, es un producto muy antiguo en la región, “*debe ser milenario igual, porque han encontrado fósiles del loco, acá en Iquique se encuentra loco permanente y antiguamente estaba por montones*”. Además recuerda que su abuelita hacía preparaciones de loco.

DESCRIPCIÓN

El loco es un molusco que posee una sola concha gruesa, de un color gris, de forma ovalada y cóncava con estrías y pliegues que protege las partes blandas del animal. Su cuerpo está formado de una cabeza donde se encuentran los tentáculos y los ojos, un pie que es un músculo que le permite la locomoción y la masa visceral que contiene los órganos. La parte comestible es el pie que tiene forma ova-

lada y de color gris oscuro. No existe dimorfismo sexual entre el macho y la hembra. La época reproductiva en que hay máxima madurez en la población es a fines de invierno y comienzo de primavera (IFOP, 2001b).

Esta especie habita en los roqueríos cerca de la costa en lugares con oleajes más o menos fuertes, en aguas de poca profundidad entre los 0 y 50 m, donde forma agregaciones con fines alimenticios y reproductivos. Se alimenta de presas vivas como almejas, picorocos, mitílicos y tunicados, pero también puede actuar como carroñero. Es una especie de lento crecimiento y gran longevidad (IFOP, 2012c). Se demora 6,6 años en alcanzar los 10 cm, siendo la talla mínima legal en Tarapacá de 9 cm (DS 1754/2008) (Sernapesca, s.f.b). A partir de 1985 se han establecido vedas extractivas para el loco a fin de recuperar los stocks de la sobreexplotación. La veda actual rige desde el 1 de enero de 2018 al 31 de diciembre de 2022 (DS 820/2017) (Sernapesca, s.f.b). Su explotación se encuentra actualmente bajo el régimen de Áreas de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos (AMERB) desde Arica a Aysén (IFOP, 2012c).

Don Francisco añade que cuando se los desconcha, de sus intestinos bota una tinta morada que cuesta mucho sacársela de las manos. El loco esta presente en toda la costa de la región, pero existen 2 zonas donde aún es abundante, hacia el norte del río Loa y las cercanías de Iquique. Se pescan en las zonas de rompiente o islotes, o bajerías que son las piedras que están en lo profundo pero que son tan grandes que llegan casi a la superficie del agua.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

Don Francisco señala que actualmente no se extrae loco porque se encuentra en veda extractiva indefinida, con excepción de las Áreas de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos (AMERB), administradas por los pescadores. Relata que cuando él era joven se trabajaba con vedas estacionales y veda biológica y que cuando su padre trabajaba no había nada que regulara su extracción, *“en los años ochenta lo del loco se volvió una locura en la región, llegaron de varias partes de Chile porque acá en Iquique era de mejor calidad que en cualquier parte del país. Se llenaban los botes con*

locos. Ahora está escaso pero antes era muy abundante”.

Don Francisco añade que la forma de extraer el loco siempre ha sido la misma, *“se bucea con un chope y un guatero de red* (chinguillo, bolsa de red para recolectar el producto bajo el agua), *también se saca mariscando por la orilla con chope o perra* (fierros aplanados en la punta para despegar el molusco de la roca)”.

Los locos se desconchan y limpian en el mismo bote y se venden en forma inmediata, sin embargo antes se vendían con concha, *“los botes los traían tapados con sacos de cáñamo, al llegar a la orilla se vendían a los comerciantes”*. Don Francisco afirma que este producto tiene un buen precio en el mercado y en los restaurantes, y también se extrae para consumo familiar, *“en mi casa les encanta el loco”*.

El padre de don Francisco le enseñó a sacar locos, *“siempre desde muy pequeño mi papá me metía a las pozas con máscara a sacar cualquier marisco, donde el loco era mi preferido”*. En la actualidad indica que se utiliza un bote para el buceo y se trabaja con uno o dos compañeros, uno que cuida al buzo y otro que bucea, o a veces pueden bucear dos con el apoyo de dos ayudantes, lo que se llama *“andar a dupla”*. Los buzos son generalmente hombres adultos y también jóvenes.

FORMAS DE CONSUMO

Afirma don Francisco que el loco se caracteriza por presentar una carne blanca con una pequeña capa de color negro-grisáceo que es la que le da el sabor, *“muchas personas le sacan esto negro, pero para los que sabemos de cómo se come el loco, esto hace que pierda todo su sabor”*, recalca. Su carne es fibrosa y suave y para que el loco quede blando se debe machucar en una cámara de neumático, dándole como mínimo unos 20 azotes. Su sabor es medio dulce si no se le echa sal, de aroma fuerte cuando se desconcha, pero cocido posee un aroma suave. Don Francisco indica que el loco se puede consumir cocido, crudo, asado o al horno siendo un producto ampliamente preferido por todos por ser de riquísimo sabor y muy sano. Sus conchas a veces se ocupan para artesanías.

PICANTE DE LOCO



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los picantes son preparaciones prehispánicas de origen peruano, consumidas por los incas del Perú que le llamaban *uchus* en lengua quechua. Su ingrediente principal es el ají (Olivas, 2001). En Tarapacá, es tradicional preparar picantes de mariscos, en especial de lapa, de loco y de pulpo (Gavilán y Gavilán, 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.g). El picante de loco es considerado un plato muy típico del Barrio el Morro (Martínez, s.f.).

Francisco Alberto Vilches Ramos, buzo mariscador nacido en Iquique, cuenta que el picante de loco era el plato más común a base de loco junto con el loco mayo, “*era la preparación estrella de mi abuela*”. La receta ha estado en su familia por cinco generaciones, desde su abuelita, su madre, él y su hija,

y es además una de las preparaciones favoritas de sus nietos.

La considera un patrimonio de la región, porque era demasiado común en las casas y los restaurantes. Aprendió esta y todas las preparaciones del mar de su madre, quien le enseñó desde pequeño pues a él le gustaba la cocina. Don Francisco enseña hoy la receta a su hija y su señora e indica que la preparación continúa vigente en la región.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 6 personas son: 1 kilo de locos, 6 papas medianas, 1 cebolla, 2 vainas de ají verde o un locoto, 1 pan batido, 10 g de cúrcuma o palillo, pimienta y orégano a gusto, sal, 1 cucharada de aceite y 3 litros de agua fría.

Se desconchan los locos y se machucan por 3 minutos, después se lavan con agua de mar y se ponen en una olla a presión con agua y un poco de orégano y se cocinan por 45 minutos. Los locos deben quedar completamente cubiertos con el agua. Una vez cocidos se retiran de la olla y se pican en cuadros pequeños.

En otra olla se cuecen las papas con piel hasta quedar bien cocidas. Se echa a remojar el pan en agua tibia por 30 minutos. Se pica la cebolla en cuadros finos y el ají en cuatro partes previa extracción de las semillas. Ambos se sofríen en una olla y se agregan los demás aliños, la sal y los locos picados. El pan se muele con la mano y se agrega a la preparación. También las papas se van moliendo con la mano y se incorporan, las que no deben quedar completamente molidas, sino en trozos pequeños. Si la preparación está

muy espesa se le agrega el agua del cocimiento de los locos hasta quedar de una de consistencia ni muy húmeda ni tampoco seca.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Esta preparación es consumida por todos, y para los niños se prepara sin ají, aunque don Francisco cuenta que sus nietos igual lo consumen pues se acostumbraron al ají. El plato es de textura semi-espesa y suave, de sabor picante y muy rico, expresa el entrevistado. Se sirve bien caliente en un plato extendido y se acompaña con arroz graneado. *“En mi familia se ha vuelto costumbre que cada fin de semana se prepara en familia para reunirnos todos, incluso llegan mis hijos que ya no viven conmigo con toda su familia”*. El picante se sirve en el comedor de la casa sin un orden jerárquico y todos ayudan.



Foto: Marianne Fuentealba

PULPO DEL NORTE



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El pulpo del norte (*Octopus mimus*), llamado también ocho ramales, se distribuye desde el norte del Perú hasta la costa central de Chile (Imarpe, s.f.). Es también un marisco típico de Tarapacá, y el año 2016 se capturaron 699,78 toneladas de esta especie en la región (Sernapesca, 2017). Con él se realizan diversas preparaciones, como el picante de pulpo, chupe de pulpo, pulpo en ceviche y frito (Emol, 24 de octubre de 2016; Gavilán y Gavilán, 2009; Subpesca, s.f.).

Manuel Juan Saavedra Mejías, buzo mariscador nacido en la ciudad de Iquique y actualmente residente en Caleta Caramucho, señala que por la corriente del niño del año '82 existe pulpo en abundancia en la región, siendo el único producto dentro de los mariscos que aguantaba tales temperaturas. En ese entonces el buceaba y era lo que más

recolectaba. Lo considera un producto sabroso en diversas recetas, como pulpo frito, apanado y en gazpacho.

DESCRIPCIÓN

El pulpo es un molusco cefalópodo que posee un cuerpo blando formado de una gran cabeza con dos ojos grandes que le proporcionan una buena visión y 8 tentáculos con dos filas de ventosas en cada uno de ellos. Puede llegar a medir hasta 1,2 m de largo y pesar más de 4 kg. Vive en fondos rocosos en las zonas litorales, desde la línea de costa hasta los 200 metros (Plácido y Ordóñez, 2002). El desove es desde noviembre hasta marzo. El pulpo se alimenta comúnmente de ostiones (*Argopecten purpuratus*), como asimismo de peces, crustáceos, moluscos, equinodermos y poliquetos (Cardoso et al., 2004).

Don Manuel añade que el color del pulpo depende de su ubicación, tiende a tener colores café, blanco y gris, pero fuera del agua adopta un color entre rojo y café. El macho se diferencia de la hembra en que posee entre sus tentáculos una membrana blanca que utiliza para aparearse. También nos indica que se reproduce en el verano.

Explica que el pulpo se encuentra cerca de las rocas entre el huiro palo y pocas veces cerca de la costa. Las localidades preferentes del entrevistado para su extracción son el sector de Caleta Caramucho, a 58 km al sur de Iquique, Yapes y Huanillos, entre otras, las que se caracterizan por un buen acceso al mar y presencia de alimento para el pulpo, como las almejas (bancos naturales de almejas).

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

La veda del pulpo se extiende entre el 1 de junio al 31 de julio y del 1 de noviembre al 28 de febrero (DS 254/2000) y su tamaño mínimo es de 1 kg (DS 137/1985) (Sernapesca, s.f.b.). Don Manuel comenta que el pulpo se recolecta en los meses donde no tiene veda y explica que antiguamente era abundante y tenía un tamaño que superaba el medio metro, pero debido a la sobre extracción del producto y del huiro, escasea mucho y tienden a ser de un tamaño mucho menor.

La forma de pesca del pulpo es tradicional, *“utilizamos un fierro acerado conocido como pulpero, el cual clavamos a pulso y lo sacamos manteniendo el pulpo alejado de los brazos y la cara”*. El producto lo destina generalmente para su autoconsumo y comercialización en el mercado y a rematadores de la zona, *“nosotros vendemos el pulpo; crudo o limpio y cocido, para llegar y servir”*. Explica también que antiguamente para el traslado del producto al mercado era necesario meterlos en tarros de 20 litros, actualmente uno lo congela y lo mantiene por más días.

Don Manuel aprendió la pesca del pulpo observando a los pescadores más experimentados, entre ellos a un viejo pescador local llamado Pedro Rojas, *“era un gran pescador y uno de los más antiguos de la caleta, cuando inicie la pesca artesanal a los 15 años, el Pedro ya tenía más de 70”*. La pesca se realiza de forma colectiva, don Manuel solía salir con Lautaro Pizarro y Caupolicán Pizarro en marea baja.

FORMAS DE CONSUMO

La carne del pulpo es de color rojo con café, de textura suave, lisa y gelatinosa, de sabor muy salado, con un aroma muy distinto al del pescado. Es un producto muy sabroso el cual puede prepararse cocido o frito, como entrada o plato de fondo, indica don Manuel.

LUCHE



Foto: Marianne Fuentealba

ORIGEN

El luche (*Pyropia columbina*), es un alga cosmopolita que se encuentra en las costas de Perú, Chile, Argentina, Australia y Nueva Zelanda (Algae Base, s.f.). El consumo de esta alga es de origen prehispánico, los changos, antiguos habitantes costeros, lo secaban al sol y aprensaban en panes (Ardiles, 2013; Latcham, 1910; Pardo y Pizarro, 2005a, 2008).

El consumo de luche es tradicional en Tarapacá, como ensalada de luche, porotos con luche y el guiso de luche, que es uno de los platos más populares para el invierno iquiqueño (El Nortino, 7 de julio de 2013a; Gavilán y Gavilán, 2009; Tarapacá en el Mundo, s.f.g).

Mario Marcelo Saavedra Ramírez, pescador artesanal nacido en Iquique, y actualmente residente en Caleta Riquel-

me, indica que el luche crece en todo el litoral costero de Chile y que los pescadores en todas partes han sabido sacar y cocinar el luche. En su familia, su abuela y sus padres lo recolectaban y comían, y le contaban cómo antiguamente todos sacaban luche para el consumo de la casa. Lo considera un producto tradicional en todo Chile.

DESCRIPCIÓN

El luche es un alga pequeña, comestible, de color rojo verdoso y textura suave; sus hojas son amplias, de hasta 10 cm de largo por 5 cm de ancho. Crece adherida a las rocas en la zona intermareal. Don Mario añade que esta alga se ubica siempre en las rocas a orilla de playa, en toda la costa de Iquique donde haya rocas, en Cñaño cerca del Faro, hacia Chanavayita y en el Morro.

FORMAS Y TEMPORADAS DE OBTENCIÓN

El luche se recolecta todo el año, aunque antiguamente había más abundancia, indica el entrevistado. Se extrae pasando las manos por la roca y se arranca, como limpiando las rocas con las manos. Una vez extraído por lo general se consumía de inmediato o se hacían panes de luche que consisten en una especie de tortilla prensada de algas. Ahora se usa el refrigerador para su almacenaje. El luche se comercializaba en los puestos donde vendían pescado o también en las casas de los barrios.

Don Mario aprendió a recolectar el luche de sus familiares (padre, madre y abuela) y de los mismos pescadores cuando era niño. Indica que es fácil sacarlo, pero es trabajo después arrastrar sacos mojados de 50 kg por la orilla. La extracción del alga se hacía preferentemente en luna llena, durante la marea baja, cuando queda seca la roca.

FORMAS DE CONSUMO

El luche cuando se cocina es de textura suave, sabor salado y olor fuerte. Se hierve unos 5 minutos, tipo sancochado y hay muchas formas de prepararlo, como ensalada o guiso, con papas o con porotos.

POROTOS CON LUCHE



Foto: Marianne Fuentealba

ANTECEDENTES DE LA PREPARACIÓN

Los porotos con luce son considerados un guiso tradicional de Iquique (Gavilán y Gavilán, 2009). Eduardo Garay Collao, pescador artesanal nacido en Iquique, dice que ha consumido este plato desde que tenía uso de razón, pues sus padres lo preparaban en casa. La receta se ha transmitido en su familia por al menos cuatro generaciones, desde sus abuelos, sus padres, él y sus hijos, aunque indica que la receta no es única de la región, pues sus amigos del sur también la preparan.

El entrevistado aprendió a cocinar este guiso observando a su madre y abuelita, pero cuenta que la receta actualmente se está perdiendo debido a la preferencia de las nuevas generaciones por la comida chatarra. “Ya con los años, los niños

casi no lo comen, ahora los cabros comen papas fritas con pollo”.

PREPARACIÓN

Los ingredientes para 10 personas son: 1 taza y media de luce, 1 kilo de porotos burro, 1 kilo de zapallo, 1 cebolla grande, 4 dientes de ajo, 1 trozo de morrón a gusto, 100 gramos de grasa animal o cuero de chanco y sal al gusto.

El luce se recoge desde las rocas y se deja remojar con agua dulce común, se lava varias veces y se vuelve a remojar un par de horas para que elimine las piedrecitas.

La noche anterior a la preparación se dejan remojar los

porotos burros, al otro día se enjuagan y se cocinan en una olla con agua con el zapallo cortado en cuadros. En un sartén aparte se sofríe la cebolla picada en cuadros pequeños con el ajo y el morrón, y luego se agrega un poco de grasa animal o cuero de chanco cortado en cuadrados. Se agrega el luche a la olla con porotos y se cocina por 5 minutos más, ya que el alga es muy blanda. Pasado este tiempo se incorpora el sofrito y se revuelven todos los ingredientes para que se incorporen.

La preparación se realiza en la cocina de la casa o en la playa cuando se acampa y don Eduardo lo considera un plato

reponedor y nutritivo.

CONSUMO Y MANERAS DE MESA

Don Eduardo cuenta que esta receta antiguamente era consumida por todos pero que actualmente solo la consumen los adultos y adultos mayores. Su textura es espesa dada por el luche y se servía bien caliente en un plato de loza en el comedor de la casa o en la playa cuando salían a acampar. Esta preparación se comía casi todos los días en la casa de don Eduardo, como plato único y ocasionalmente acompañado con ensalada chilena.



Foto: Marianne Fuentealba

CULTORES Y CULTORAS Y SUS BIOGRAFÍAS

ABDONIA RINA PAYCHO GARCÍA. Nació en Mamiña el 5 de agosto de 1945. De ascendencia quechua, es dueña de casa, agricultora y ganadera. Actualmente vive con su esposo don Abel Cautín Caqueo en el pueblo de Mamiña, lugar donde ha vivido toda su vida. Sus padres fueron don Luciano Paycho Bacián, agricultor y ganadero, nacido en el pueblo de Parca y Francisca García Caqueo, dueña de casa, agricultora y ganadera nacida en Mamiña. Sus abuelos paternos fueron don Felipe Paycho Mamani, agricultor y ganadero, nacido en Mamiña, y Martina Bacián Cayo, dueña de casa y agricultora, nacida en Parca. Sus abuelos maternos fueron Eleuterio García, agricultor y ganadero, y Eulogia Caqueo Caqueo, agricultora, ambos también nacidos en Mamiña.

ADELA TICUNA FLORES. Nació el 8 de octubre de 1956 en el poblado de Lirima. De ascendencia aymara, se dedica a la ganadería y al comercio. Es socia activa de la Junta de Vecinos Pampa Lirima y de la Comunidad indígena de Lirima. Actualmente vive con su esposo e hija menor en Lirima y también en Alto Hospicio. Se turna con un pastor para cuidar los animales y así ella puede bajar a Iquique a hacer sus controles médicos y diversos trámites. Sus padres, Víctor Ticuna Cáceres, nacido en Cultane y su madre Bartola Flores Vilca, nacida en Sibaya, eran ganaderos, pero ella además era tejedora. Sus abuelos paternos, Florencio Ticuna Ramírez, ganadero y alfarero, nació en el pueblo de Cultane, y Adela Cáceres Ayavire, ganadera y comerciante, nació en Coscaya. Sus abuelos maternos, Seferino Flores, agricultor, y Dionisia Vilca, ganadera, ambos nacieron en Sibaya.

ALBERTO OLIVARES ARANCIBIA. Nació el 24 de agosto de 1969 en Iquique. Actualmente vive con su pareja y dos hijas de 15 y 24 años respectivamente, en Caleta Caramucho, sector rural costero de la comuna de Iquique. Es el menor de ocho hermanos, donde 3 son buzos mariscadores, un hermano vende mariscos y otro hermano recolecta en la orilla. Alberto se desempeña como buzo mariscador y también ha sido dirigente pesquero por 15 años. En la actualidad preside el Sindicato de Trabajadores Independientes de Buzos a Pulmón Costeros de Caleta Caramucho-Iquique, y es Presidente de la Federación de Pescadores Artesanales y Buzos Mariscadores de la Primera Región (FEBUPESCA). Su padre, Alfonso Segundo Olivares Cortes, nació en Salamanca, IV Región de Chile, fue recolector de orilla y uno de los primeros algueros junto a otros recolectores de Iquique. Su madre, Gladys Arancibia Trujillo, fue dueña de casa nacida en Iquique. Su abuelo paterno, Alfonso Segundo Olivares nació en Salamanca, IV Región de Chile y su abuela paterna nació en Iquique. Su abuela materna llamada Isabel era dueña de casa también nacida en Iquique.

ALEJANDRO CAPETILLO CAQUEO. Nació el 15 de septiembre de 1954 en Iquique. De ascendencia quechua, fue Ingeniero Químico de profesión y activo participante del Inventario de Productos y Preparaciones Patrimoniales de la Región de Tarapacá. Falleció el 16 de enero de 2019 en un accidente de carretera. Fue un dirigente muy respetado en la agrupación Pueblos Unidos de la Cuenca de Tarapacá, fue además secretario de la comunidad Indígena Quechua de Mamiña y presidente de la agrupación de bailes religiosos de Mamiña La familia del señor Alejandro Capetillo tiene presencia en Mamiña por lo menos 200 años. Su padre, don José Capetillo Palomino, fue músico, jefe de Banda en el ejército, nacido en la Oficina Salitrera Santiago, Comuna de Huará, y su madre Jovina Caqueo Cholele, fue profesora y dueña de casa, nacida en Mamiña. Sus abuelos paternos, Javier Capetillo Cholele, agricultor y fabriquero, y Angela Palomino Bacián, dueña de casa y panadera, también nacieron en Mamiña. Sus abuelos maternos fueron Victoriano Caqueo Estica, mamiñano y músico, tocaba en las bandas salitreras, y su abuela Teófila Cholele Cholele, fue agricultora y arriera nacida en Iquique. Su bisabuelo paterno Pedro Capetillo, sus bisabuelos maternos, María Mercedes Estica, Ambrosio Caqueo y Francisca Cholele, eran todos agricultores nacidos en Mamiña. Sus tatarabuelos maternos, don Juan Luza y doña Petrona Dávalos, eran nativos de Pica.

AMADEO DILOBERTO CALISAYA CRUZ. De ascendencia aymara, nació el 16 de abril de 1930 en el pueblo de Mocha, comuna de Huara. En la actualidad vive en Iquique junto a su esposa, doña Tomasa García Jachura, nacida en el pueblo de Huaviña. Cuando niño fue agricultor, después trabajó en las oficinas salitreras, posteriormente en las empresas pesqueras en Iquique y finalmente trabajó como independiente; hoy está jubilado. Pertenece a la Comunidad Indígena Aymara de Mocha. Sus padres, Zoilo Calisaya Caqueo y Amalia Cruz Oxa, eran ambos agricultores, nacidos en el pueblo de Mocha al igual que su abuelo paterno, Pantaleón Calisaya. Indica que sus ancestros eran agricultores y también arrieros, llevaban su carga a Huara donde también se dedicaban al comercio.

ANA GRINELDA TORREBLANCA LAYANA. Nació el 9 de enero de 1955 en la ciudad de Iquique. Su padre fue don Floridor Torreblanca Torreblanca, agricultor de Salamanca, mientras que su madre, doña Ana Layana Álvarez, oriunda de la Salitrera Victoria, sector pampa, comuna de Pozo Almonte, se dedica actualmente a la manipulación de alimentos. Doña Ana recuerda que sus abuelos procedían de la cuarta región y eran agricultores, ella solo alcanzó a conocer a algunos de ellos. Su abuela paterna, Domitila Torreblanca, nació en Salamanca y su abuelo paterno, Martín Layana Layana, en San Marco, ambos de la IV Región. Su abuela materna, Ana Álvarez Liverna también era originaria de Salamanca. Cuenta que sus abuelos se conocen en la pampa salitrera de Tarapacá, donde nace su madre, quienes después de la crisis del salitre, se establecen en Iquique. Una vez que Ana Grinelda se casa, se traslada a vivir en Caleta Caramucho hasta la fecha. Actualmente se desempeña como dueña de casa y vive con su marido que es buzo mariscador, también nacido en Iquique. Es socia activa del Sindicato N° 2 de Recolectores de Orilla de Caleta Caramucho.

ANDRÉS MIGUEL DAPONTE NÚÑEZ. Nacido en Pica el 26 de septiembre de 1943, es agricultor en Pica y está casado con Deisy Araya, dueña de casa nacida de Iquique con la que tiene tres hijos. Es hijo de Antonio D'Aponte Genovese, agricultor italiano oriundo de Oppido Lucano y la agricultora piqueña Rogaciana Núñez Robles. Sus abuelos paternos fueron Michele D'Aponte y Doménica Genovese, ambos campesinos oriundos de Oppido Lucano, Italia. Sus abuelos maternos fueron Mariano Núñez Cabezas y Jacinta Robles, agricultores de Matilla y Pica respectivamente. Su familia materna reside en la zona desde comienzos del siglo XIX y han trabajado en agricultura regional en los poblados de Tarapacá, Cuminalla, Matilla y Pica, poseen tres chacras centenarias en el área de cultivo patrimonial del oasis.

ANTONIA ASUNTA ESTEBAN MOSCOSO. Nació el 15 de agosto de 1971 en Pozo Almonte. Tiene ascendencia aymara y actualmente vive con su madre e hijo en Pozo Almonte donde se desempeña como administradora de un restaurante. Es socia activa de la Comunidad Indígena de Laguna del Huasco. Sus padres fueron Eduardo Esteban Mollo, ganadero y Antonia Moscoso Amaro, agricultora. Sus abuelos paternos fueron José Esteban Mamani, ganadero, y Facunda Mollo Mamani, agricultora. Sus abuelos maternos, Paulino Moscoso Castro y Silveria Amaro Challapa, eran ambos ganaderos. Toda su familia proviene de Chijo (Cariquima), Comuna de Huara. Su familia bajó desde el altiplano a la precordillera a establecerse en la pampa salitrera.

BEATRIZ DEL ROSARIO CAPETILLO ESTICA. Nació el 26 de agosto del 1965 en el pueblo de Mamiña. Actualmente vive allí junto a su esposo, hijos y nieta, pero ocasionalmente se trasladan a su chacra en la localidad de Quipisca, lugar donde cultivan membrillos. Ella trabaja en Quipisca como coordinadora de la comunidad. Reconoce tener ascendencia de la etnia quechua y pertenece a la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca. Sus padres, don Francisco Capetillo Bacián, transportista, y su madre doña Cristina Estica Paicho, dueña de casa, nacieron en Mamiña. Su abuelo paterno, Víctor Capetillo, trabajó como chofer de camiones en la Oficina Salitrera Victoria (ubicada a 115 km. al sureste de la ciudad de Iquique), y su abuela Andrea Bacián, fue dueña de casa. Ambos nacieron en Mamiña, pero se trasladaron a vivir a la Oficina Salitrera Victoria en búsqueda de trabajo y un mejor porvenir para su familia. De sus abuelos maternos solo recuerda a doña Clotilde Paycho Cautín, agricultora nacida en Mamiña. Sus bisabuelos maternos, Cristina y Santiago Paycho también nacieron en Mamiña y trabajaron como agricultores en Quipisca, fueron los primeros de la familia en

llegar a la localidad de Quipisca.

BERNARDINO RICARDO GUERRERO VELOSO. Nació el 17 de marzo de 1957 en la ciudad de Iquique, donde actualmente vive con su esposa e hijo. Es buzo orillero (buzo a pulmón) y su hijo es profesor de educación física y orgulloso de ser iquiqueño. Su padre fue don Pedro León Guerrero Vásquez, obrero, y su madre doña Julia del Carmen Veloso Andrade, de oficio modista, ambos nacidos en la ciudad de Iquique. Su abuela paterna, doña Guadalupe Vásquez Balance, llegó de La Paz, Bolivia y se desempeñó como dueña de casa. Sus abuelos maternos fueron don Eufonio Veloso, conductor de ferrocarril y doña Carmen Andrade, dueña de casa, nacida en Iquique.

CARLOS GERMÁN GUERRERO TAPIA. Nació en Iquique el 1 de octubre de 1980. Reside actualmente en Playa Blanca, comuna de Iquique, donde vive con su esposa y dos hijos. Es chef profesional, buzo deportivo, buzo comercial e instructor de buceo y cuenta que su familia está muy ligada al consumo de mariscos. Es socio de la Junta de Vecinos de Playa Blanca, del Club Deportivo de Fotografía Submarina y es seleccionado nacional. Su abuelo paterno fue uno de los primeros campeones de caza submarina en Iquique. Su padre es Carlos Guerrero Medel, instructor de buceo, y su madre, Marcia Tapia Sharaffia, comerciante, ambos nacidos en Iquique. Los abuelos paternos son, Carlos Guerrero Melín, buzo, deportista y comerciante de expendio de petróleo a goletas pesqueras, nacido en Iquique y Clarisa Medel Aguirre, comerciante dedicada a los baños turcos, nacida en Santiago, pero se vino a temprana edad a Iquique. Su abuelo materno, Luis Tapia, fue piloto de fuerza aérea y su abuela Beatriz Sharaffia Alvarado, fue comerciante del mercado central, nacida en Iquique.

CARLOS ROCO ROCO. Nació el 21 de octubre de 1946 en la ciudad de Iquique y es de ascendencia italiana, según le contó su madre. Actualmente vive solo en el sector de Cñaño, en el borde costero de Iquique. Se desempeña como pescador artesanal y es miembro del Sindicato de Trabajadores Independientes, Buzos Mariscadores y Ramas Similares de Cñaño. Anteriormente vivió con su madre, Liria Roco Callo, dueña de casa y sus abuelos maternos, Tomas Roco Vergara y María Bernardita Callo, todos nacidos en Iquique. De su familia paterna sabe que son también iquiqueños antiguos, en donde destaca la participación de su abuelo paterno como soldado chileno de la Guerra del Pacífico.

CELINDA MARCIANA FLORES MAMANI. Nació el 24 julio de 1960 en la localidad de Chiapa y es de ascendencia aymara. Actualmente vive con su esposo, hijo y su madre, en la localidad de Camiña. Ella es agricultora y pertenece a la Comunidad Indígena Aymara de Santo Tomás de Camiña. Sus ancestros son de la comuna de Huara y Colchane. Sus padres, don Feliciano Flores Flores y doña Rumualda Mamani Moscoso, ambos agricultores, nacieron en Quebe, comuna de Colchane pero posteriormente se radicaron en Camiña. Su abuelo paterno fue Antonio Flores Flores, ganadero de Usmagama o Chusmiza (comuna de Huara) y su abuelo materno, Obispo Mamani Moscoso, artesano de Quebe. Su bisabuelo paterno fue Antonio Flores Guajime, agricultor y ganadero de vacunos de Usmagama.

CRUZ SILVIA MEDINA CUEVAS. Nació el 3 de mayo de 1946 en la localidad de Huara. Actualmente vive con su esposo, hijos y nietos en Huatacondo, comuna de Pozo Almonte. Ella es de ascendencia aymara, profesora de lenguaje aymara y también dirigente de la comuna de Pozo Almonte. Su padre, Bernardino Medina Amas, químico de la planta de yodo “Centro Lagunas”, nació en el pueblo de Tarapacá y su madre, Enedina Cuevas Chávez, corredora de correos, nació en Huatacondo. Sus abuelos paternos, Andrés Medina, agricultor, nació en Huarochirí, Perú, y María Amas, partera, nació en Iquique. Sus abuelos maternos, Gumersinda Cuevas, tejedora, nació en Jujuy, Argentina y don Máximo Chávez, cateador salitrero, en Huatacondo.

DANIEL DÁMASO OLMOS CABEZAS. Nació el 3 de junio de 1943, en la localidad de Camiña, donde reside con su esposa y tres sobrinos. Pertenece a la agrupación Santo Tomás de Camiña y a la Junta de Vecinos N° 4. Fue conductor

de la Municipalidad de Camiña y está actualmente jubilado. Todos sus ancestros nacieron en Camiña y se dedicaban a la agricultura. Sus padres fueron Andrés Olmos Osio y Enriqueta Cabezas Eguaguirre, dueña de casa y sus abuelos paternos fueron Eleuterio Olmos y Justina Osio.

DANIEL GODOY VILLALOBOS. Nació el 5 de diciembre de 1981 en la Oficina Salitrera Pedro de Valdivia, comuna de María Elena, Región de Antofagasta. En la actualidad Daniel vive solo en el Oasis de Pica y trabaja como cocinero tradicional independiente. Es presidente de la asociación indígena “Oasis Soberano” de la localidad de Pica y es representante territorial del Área de Desarrollo Indígena (ADI). Su padre, don Pedro Godoy Palacios, es oriundo de Tocopilla, y su madre Ana Villalobos Malebrán, profesora, nació en Santiago. Su abuelo paterno, Gilberto Godoy Munizaga, fue obrero en la salitrera y su abuela, Rosa Palacios Cayo, fue dueña de casa, ambos nacidos en el Valle de Quisma. Sus abuelos maternos fueron Bernabé Villalobos Arcos, operario, nacido en Curepto y Cristina Malebrán Malebrán, nacida en la Oficina Vergara, Región de Antofagasta. Daniel indica que todo su tronco familiar paterno es originario del Valle de Quisma, desde sus abuelos, bisabuelos y tatarabuelos.

DANITZA ORDENES RODRÍGUEZ. Nació el 10 de enero de 1946, en la Oficina Salitrera Santa Ana, Región de Tarapacá. Actualmente vive en Iquique con su marido, buzo mariscador y dos hijos. Su ocupación actual es cocinera y comerciante de productos marinos en un local en Iquique. Doña Danitza es una destacada cocinera de preparaciones tradicionales con productos marinos. Su padre fue don Segundo Órdenes Cisternas, nacido en la ciudad de Iquique, y su madre, doña Berta Rodríguez Barrios, nacida en el año 1903 en Iquique, fue dueña de casa y cocinera de productos marinos para la venta. Su abuela materna, doña Estelvina Barrios, también oriunda de Iquique, fue asesora del hogar y auxiliar de aseo en colegios de Iquique.

DELIA ELADIA MEDINA ARANIBAR. Se reconoce perteneciente a la etnia aymara, nació el 8 de marzo de 1943 en Camiña, como la mayoría de su familia. Es dueña de casa y en la actualidad vive en su pueblo con su esposo Daniel y tres sobrinos. Pertenece a la Junta de Vecinos N° 4 de Camiña y también es miembro de la agrupación Santo Tomás. Sus padres Pedro Medina y Margarina Aranibar Arrebollo, eran agricultores, también nacidos en Camiña al igual que su abuela paterna doña Florencia Medina, y materna doña Sara Arrebollo.

DORIS JEANNETTE LÓPEZ RIVERA. Nació el 9 de mayo de 1956 en la ciudad de Iquique, donde vive actualmente con su esposo y su hijo menor. Su esposo trabaja como buzo mariscador de orilla. Sus padres son Julio Tadeo López Ibacache, de oficio estibador y pescador y Diana Amelia Rivera Cortés, comerciante. Sus abuelos paternos fueron Fidel López y Guillermina Ibacache, y sus abuelos maternos, Antonio Rivera y Luperfina Cortés. Sus padres y abuelos nacieron en la ciudad de Iquique.

DORIS SOLANGE ROJAS MILLA. Nació el 3 de diciembre de 1971 en el pueblo de Camiña, donde vive actualmente junto a su esposo e hijo menor. Ella tiene ascendencia aymara y se dedica con su esposo, don Fernando Mamani Ticona, a la agricultura en un terreno en la localidad de Yala Yala. Doris pertenece al centro de madres de Alto Camiña y es directora del Centro General de Padres y Apoderados. Su padre, Pablo Rojas Carter, fue conductor y su madre Doris Milla Martínez, fue agricultora en Pozo Almonte y después se dedicó a la venta de comidas, ambos nacieron en Iquique, pero, se identifican como “pampinos” al haber sido criados durante toda su infancia en la Oficina Salitrera Victoria. Sus abuelos paternos fueron Pablo Rojas, agricultor de Pica y Mercedes Carter, dueña de casa, y sus abuelos maternos, Pedro Milla Bravo, agricultor de Huara y Alejandrina Martínez, dueña de casa.

EDUARDO GARAY COLLAO. Nació el 7 de septiembre de 1944 en la ciudad de Iquique, y sigue viviendo allí junto a su esposa, un hijo que es pescador y tres nietos. Se desempeña como pescador artesanal y participa como socio del

Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores de Caleta Riquelme. Su padre fue don Lauterio Garay Fernández, de oficio pescador y su madre María Collao, dueña de casa, ambos nacidos en Pisagua, comuna de Huara. Su abuelo materno, Eduardo Collao, también fue pescador y su abuela Carmen González, dueña de casa.

ELENA BONIFACIA MAMANI MAMANI. Nació el 20 de septiembre de 1934 en Paguanta, comuna de Huara. Es chilena, de ascendencia aymara y actualmente vive con su esposo en el pueblo de Cariquima, comuna de Colchane. Tuvo siete hijos, todos están casados y viven en Iquique, Alto Hospicio y Pica. Doña Elena es comerciante, artesana y agricultora de quinua. Es además dirigente de la Asociación de Artesanas Monte Wanapa y aunque vive en Cariquima, pertenece a la Comunidad Indígena aymara de Chijo, porque su marido es de esa localidad. Sus padres eran don Antonio Mamani Castro, agricultor y comerciante, nacido en Cariquima, y su madre, Juana Mamani Copa, ganadera y artesana en lana, nacida en Ancuaque, comuna de Colchane. Sus abuelos paternos fueron José Mamani, ganadero y comerciante y Silveria Castro, ambos de Cariquima. Sus abuelos maternos fueron Pedro Mamani, ganadero de Escapiña y Marcelina Copa, agricultora de Soga.

ERNESTO JUAN ÁLVAREZ SILVA. Nació el 12 de agosto de 1946 en la ciudad de Iquique. Actualmente vive solo en playa Cañaño, recibiendo las frecuentes visitas de sus hijos y nietos. Fue pescador artesanal, tripulante de embarcaciones mayores y cocinero a bordo. Actualmente se encuentra jubilado por invalidez y trabaja ofreciendo platos preparados al público. Es socio del Sindicato de Trabajadores Independientes, Buzos Mariscadores y Ramas Similares de Cañaño. Su padre fue Ernesto Álvarez Jachura, carabinero de Iquique y su madre fue Jesús Laurentina Silva Cárdenas, dueña de casa, también nacida en Iquique. Sus abuelos paternos eran ambos de Iquique, siendo su abuela doña Margarita Jachura. Sus abuelos maternos eran de Limache, siendo su abuela, Josefina Cárdenas, dueña de casa. Sus bisabuelos paternos eran originarios del Perú y de Japón.

FÉLIX CHIMAN CHANG CALDERÓN. Nació el 16 de octubre de 1952 en la ciudad de Iquique, siendo de ascendencia China. Es hijo de Félix Chang Tok, inmigrante Chino-cantonés, quien llega a Iquique el año 1923 dedicándose al comercio como abarrotero, mientras que su madre iquiqueña, Eliana Calderón Calderón, se dedica a las labores de la casa y crianza de sus hijos. Su abuelo materno fue Nicomedes Parra, mecánico y maestro tornero de Huara y su abuela materna, Mercedes Calderón, dueña de casa oriunda de Chillán viejo. Don Félix vive con su madre, su hijo y un nieto de 12 años. Actualmente es el chef de su propio restaurante, llamado “Chiman”, y su local pertenece a AGATA (Asociación Gastronómica de Tarapacá).

FRANCISCO ALBERTO VILCHES RAMOS. Nació el 24 de febrero de 1964 en la ciudad de Iquique. Actualmente vive en Iquique junto a su señora y dos de sus hijos, y su ocupación actual es buzo mariscador. Es socio activo en el Sindicato de Pescadores y Buzos Mariscadores de Caleta Cavancha. Sus padres son Francisco Vilches Ibarra, de oficio pescador y Pascuala Amalia Ramos Bravo, dueña de casa, ambos de Iquique. Su abuelo paterno, Carlos Vilches, nació en Iquique y trabajó como minero en Sal Lobos, y su abuela Margarita Ibarra era oriunda de Curicó. Su abuela materna, Marina Bravos, nació en Panguy Chico, Talca, siendo dueña de casa, y su abuelo, Ramón Ramos, pampino-iquiqueño, fue uno de los primeros que criaron chanchos en Iquique.

FRÉLIDA REBECA CHOQUE GARCÍA. Nació el 11 de marzo de 1994 en el pueblo de Pisiga Choque, Colchane. Es estudiante universitaria de ascendencia aymara, y pertenece a la comunidad aymara de Pisiga Choque. Actualmente vive con dos hermanos menores en la comuna de Alto Hospicio. Su padre, don Bernardino Juan Choque Mamani, es agricultor y nació en Pisiga Choque y su madre, Jocibia Zunilda García Mamani, es dueña de casa nacida en Pisiga Carpa. Su abuela materna, Natividad Castro Mamani, pastoreaba llamos y era dueña de casa.

GEORGINA DÍAZ TAPIA. Nació el 9 de octubre de 1930 cerca de la Oficina Salitrera Victoria en la Pampa del Tamarugal. Residió algunos años en Pica y vive actualmente en Iquique junto a su nieta y yerno. Allí trabajó en las conservadoras de pescados hasta su jubilación. Su padre, don Jorge Díaz Tapia, fue obrero en varias oficinas salitreras, entre ellas Humberstone y Santa Laura; y su madre, María Cisternas Tapia nacida en Iquique, fue dueña de casa. Doña Georgina solo conoció a su abuelo materno Benedicto Tapia.

GUSTAVO VALENTINO CEBALLOS ÁLVAREZ. Nació el 3 de marzo de 1932 en la ciudad de La Serena. En la actualidad vive con su hija en Iquique. Don Gustavo fue pescador artesanal y está actualmente jubilado siendo una persona muy reconocida entre sus vecinos y pescadores. Sus padres nacieron en Iquique, pero se trasladaron un tiempo a La Serena cuando él nació y luego volvieron a Iquique. Su padre, Florencio Ceballos, era granjero y pescador y su madre, María Orcilla Álvarez, se desempeñaba como asesora del hogar. Su abuelo paterno, Francisco Ceballos, fue granjero en La Serena.

HILDA MORUNA CAYO. Es de ascendencia quechua, nació el 21 de diciembre de 1930 en el sector de Noaza, lugar precordillerano en la comuna de Pozo Almonte. Vive con una de sus hijas, Ximena Cautín, en el sector de Ipla, en el pueblo de Mamiña, quien junto a su hermana tiene un restaurante de comidas típicas llamado la “Chacra de Pasquito”. Doña Hilda es maestra de cocina patrimonial en Mamiña y Parca y es muy respetada por ser una de las pocas mujeres de la tercera edad que aún realizan la labor de cocinera en las distintas festividades de estos pueblos. Además es comunera tanto de la Comunidad Quechua como de la Comunidad de Aguas de Mamiña. Sus padres, Florencio Moruna Calisalla y Eustaquia Cayo Infante y sus abuelos paternos, don Gabriel Moruna y doña Nicolaza Calisalla, fueron todos agricultores nacidos en Noaza.

HUMBERTO CÁCERES SÁNCHEZ. Nació el 16 de enero de 1940 en la ciudad de Iquique. Es de origen aymara y vive con su esposa en dicha ciudad. Don Humberto desde muy pequeño, empezó a vivir en la Caleta Riquelme ayudando a los pescadores a trabajar, llegando a ser el mejor fileteador de pescado. Actualmente se desempeña como guardia de seguridad y limpiador de pescado y es socio activo del Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores de la Caleta Guardiamarina Riquelme. Su padre fue Ángel Cáceres Ticuna, pescador, nacido en Iquique y su madre, Virginia Sánchez Vergara, nació en el pueblo de Macaya al interior de Iquique, donde se dedicaba a las labores de casa.

ISABEL INÉS CHOQUE CASTRO. Nació el 26 de octubre de 1978 en Central Citani, comuna de Colchane. Es de ascendencia aymara y vive con su hijo en la ciudad de Arica. Es artesana en telar y realiza hermosos tejidos en lana de alpaca que vende en Santiago. Es hija de Ceferino Leonardo Choque García, ganadero y agricultor, nacido en Central Citani y Celinda Gabriela Castro Challapa, artesana y ganadera, nacida en Mauque. Sus abuelos paternos son Leonardo Idelfonso Choque García, nacido en Central Citani e Inés García Challapa, nacida en Pisiga Carpa, ambos ganaderos y agricultores. Sus abuelos maternos fueron don Bacilio Castro Castro, ganadero agricultor, nacido en Mauque y doña Presentación Challapa Chamaca, ganadera, nacida en Caraguano, todos de la comuna de Colchane. Doña Isabel, conoce la producción y preparación de las comidas del altiplano desde pequeña, ayudando a sus padres y viajando constantemente a la residencia de ellos en Central Citani.

ISIDORA RAMOS CHALLAPA. Nació el 23 de septiembre de 1961 en Berenguela, Colchane. Es chilena de ascendencia aymara y habla y entiende el idioma aymara. Actualmente vive con su esposo en Camiña, donde es agricultora y artesana. Su padre, Francisco Ramos Castro, nació en Taipicoyo, Colchane, dedicándose a la agricultura, ganadería y artesanía, su madre, Felisa Challapa Castro, y su abuela materna, Eugenia Challapa, han sido agricultoras nacidas en Cotasaya, Colchane.

JORGE ALBERTO MOYA RIVEROS. Nació en la Oficina Salitrera Humberstone el 18 de agosto de 1959, donde su abuelo Víctor Manuel Moya Acuña era el administrador. Actualmente vive en Matilla y trabaja en Pica. De profesión abogado, se desempeña como secretario titular del Juzgado de Policía Local de Pica, siendo a su vez agricultor en Matilla. Es de ascendencia quechua y activo dirigente socio-cultural, preside la comunidad Quechua de Matilla, el Club Social y Cultural de Cachimbo Matillano “Regina Bejarano y Rogelio Loayza”, es secretario de la junta de vecinos de Matilla, de la Corporación Mutual Centro de Hijos de Matilla, y miembro del COSOC (Corporación Social Comunal). Su padre, Jorge Gumercindo Moya Videla, agricultor y actualmente pensionado, nació en la Oficina Salitrera Vigo en Tarapacá, y su madre, Rosa Lidia Riveros Medina, fue profesora normalista actualmente pensionada, nacida en Iquique. Sus abuelos maternos, Alberto Benicio Riveros Acuña, odontólogo, nacido en la Oficina Salitrera Negreiros y su abuela Amalia Medina Paniagua, dueña de casa, nacida en Matilla, eran de ascendencia peruana tarapaqueña. Sus abuelos paternos fueron Víctor Manuel Moya Acuña y Zoila Videla Velásquez, él ingeniero en minas, administrador de la Compañía de Salitres de Tarapacá y ella dueña de casa, ambos nacidos en Iquique, al igual que su bisabuelo paterno Gumercindo Moya Rodríguez quien se desempeñó como jefe de la oficina de Correos de Chile en Iquique. Su bisabuelo materno, Constantino Medina Henríquez era agricultor viñatero, productor y comercializador de vinos de Matilla.

JORGE CHARLIN FUENZALIDA. Nació el 14 de febrero de 1959, en la ciudad de Iquique, donde vive hasta la fecha. Es de ascendencia francesa y vive con su señora y su hijo. Se desempeña como pescador artesanal y trabaja como apoyo en investigaciones marinas en la Universidad Arturo Prat. Desde hace 20 años es socio del Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores Artesanales de la Caleta Guardiamarina Riquelme. Su padre, Carlos Charlin Aguilar, su abuelo paterno, Alejandro Charlin y su abuelo materno, Bruno Fuenzalida, todos nacieron en Iquique y fueron pescadores artesanales. Su madre, Teresa Fuenzalida Villalón, iquiqueña, y su abuela materna, Alejandrina del Rosario Villalón, de Valparaíso, estaban dedicadas a las labores de casa y crianza de los hijos.

JOSÉ MIGUEL PORTALES PIÑONES. Nació el 24 de marzo de 1958 en la ciudad de Iquique al igual que sus padres. Vive actualmente con su esposa en Iquique y es profesor de historia, inspector general de un colegio en Alto Hospicio y secretario del Club Social y Deportivo Unión “El Morro” de Iquique. Su padre, don Pedro Portales Bedoya, fue obrero y administrativo en las oficinas salitreras, mientras que su madre, Ida Piñones Pereira, fue dueña de casa. Su abuelo paterno, don Pedro Portales Gómez, nacido en Santiago, fue ayudante de notario y su abuela doña Zenobia Bedoya Aguilar, proveniente de Tacna-Perú era dueña de casa. Su abuelo materno, Enrique Piñones, nacido en Coquimbo, era comerciante de carbón y su abuela, doña María de la Cruz Pereira, nacida en Iquique, se dedicó a las labores del hogar. Su bisabuelo materno, José Pereira, fue soldado en la Guerra del Pacífico, catalogado como héroe de guerra, quedando con una pensión vitalicia, la cual después de morir fue heredada por su esposa hasta su fallecimiento.

JUAN CARLOS ROJAS OLABARRÍA. Nació el 29 de septiembre de 1956 en la ciudad de Iquique. Actualmente vive en la misma ciudad con su esposa Olga Troncoso, su hija, su yerno y su nieta. Hoy en día se encuentra pensionado por la marina mercante, debido al trabajo realizado en las fábricas pesqueras. Aún continúa con actividades como pescador y maestro carpintero. Sus padres y abuelos nacieron todos en Iquique. Su padre, don Roberto Ángel Rojas Salinas, era de oficio pescador y su madre doña Victoria Olabarría Olabarría, dueña de casa. Su abuelo paterno, Segundo Rojas, tenía origen pampino y su abuela materna, Rosa Olabarría, era dueña de casa.

JUAN FICCIELLA HURTADO. Nació el 21 de abril de 1959 en la ciudad de Iquique, al igual que sus padres y abuelos maternos. Es de ascendencia chilena-peruana-italiana y actualmente pertenece a la colonia italiana de Iquique. Sus abuelos llegaron a Chile desde Italia escapando de la segunda guerra mundial, formando junto a otras familias el barrio el Colorao en Iquique. Vive junto a su señora y su hija menor, quien es estudiante universitaria de tecnología médica. En términos laborales se desempeña como patrón de la nave “Tía Blanca”, es pescador y maestro carpintero. También es

pensionado de las pesqueras industriales y socio del Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores Artesanales de la Caleta Guardiamarina Riquelme. Su padre, Salvador Ficciella Ficciella, era comerciante y joyero y su madre, Delia Hurtado Torres, se dedicó a las labores del hogar. Sus abuelos paternos fueron Salvador Ficciella, también comerciante y Rosario Carusso, dueña de casa, ambos nacidos en Micochia en Sicilia, Italia. Sus abuelos maternos, fueron Prudencio Hurtado Quiroga, pescador y Teresa Torres Tolosa, dueña de casa.

JUAN MESÍAS MARAMBIO. Nace el 24 de julio de 1955 en Iquique al igual que sus padres, abuelos paternos y maternos. Actualmente sigue viviendo allí junto a su esposa. Se desempeña como pescador artesanal en Caleta Riquelme, donde es socio activo del Sindicato de Pescadores de la misma Caleta. Su padre, Manuel Mesías era de oficio pescador y su madre, Zoila Marambio Reyes, dueña de casa. Su abuelo paterno, Manuel Geraldo Mesías, también fue pescador, antiguamente llamados “chateros”. Sus abuelos maternos fueron Luis Marambio y Benigna Reyes.

JUAN SEGUNDO PIEROLA VALLE. Nació el 7 de mayo de 1948, en la ciudad de Iquique, con lugar de residencia actual en Caleta Caramucho ubicada a 60 km al sur de Iquique, junto a su esposa Patricia y sus tres hijos. Es de nacionalidad chilena con ascendencia china. Don Juan es buzo mariscador y alguero, presidente de un baile religioso en Caleta Caramucho, dirigente del Club Deportivo Caleta Caramucho, miembro de la comisión de cuentas del Sindicato de Trabajadores Independientes N°1 de Caramucho y está a cargo del área de manejo de Caramucho. Su padre, don Juan Pierola Lago, nació en el pueblo de Tarapacá dedicándose al comercio de telas, mientras que su madre, doña Irma Ester Milla Valle, nacida en Iquique, fue suplementera. Su abuelo materno fue don Vicente Milla Figueroa, de oficio pescador en la ciudad de Iquique, quien nació en San Vicente de Tagua Tagua, VI Región. Su abuelo paterno nace en China y llega a Perú como esclavo en 1860 *“en aquellos años este territorio era peruano y había una ley que todo extranjero debía llevar nombre y apellido peruano”*.

LORENZO RUZ HURTADO. Nació el 29 de octubre de 1992, en la ciudad de Iquique, al igual que sus padres y la mayoría de sus abuelos. Actualmente Lorenzo vive con su pareja, que también proviene de familia pescadora iquiqueña, y su hijo de cuatro años. Lorenzo trabaja como administrador del Restaurant Caleta Buena de Iquique y es socio postulante del Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores de Bahía de Iquique, Caleta Riquelme. Su familia es una de las más antiguas de Iquique provenientes del barrio El Colorado (en Iquique los primeros barrios son el Colorado y El Morro). Su padre, José Ruz Salinas, es un comerciante en el rubro gastronómico, mientras que su madre, Patricia Hurtado Caja, es estudiante de ingeniería comercial. Sus abuelos paternos se componen de José Ruz Yévenes, comerciante nacido en Traiguén, y su abuela Ana María Salinas Rojo, dueña de casa nacida en Iquique. Su abuelo materno fue Arturo Hurtado Ahumada, pescador, capitán de nave cerquera, nacido en Iquique. Su bisabuelo materno fue Waldo Hurtado Quiroga, pescador antiguo del Barrio Colorado.

LUCÍA CAUTÍN PAYCHO. Nació el 24 de mayo de 1983 en la ciudad de Iquique. Es de ascendencia quechua y hoy en día vive junto a su esposo, Andrés Orellana y sus dos hijos en Mamiña, lugar donde ha vivido toda su vida. Prepara dulces y comidas típicas para la venta, sobre todo en épocas de fiesta, como también para diversas actividades de la comunidad. Es miembro de la Comunidad Indígena Quechua de Mamiña. Sus padres y sus abuelos paternos nacieron en Mamiña. Su padre Abel Cautín Caqueo, es chofer, agricultor y ganadero y su madre Abdonia Rina Paycho García, es dueña de casa, agricultora y ganadera. Sus abuelos paternos, Faustino Cautín Cautín y Digna Caqueo Caqueo, son también agricultores. Sus abuelos maternos son Luciano Paycho Bacián, agricultor y ganadero de Parca y Francisca García Caqueo, dueña de casa, agricultora y ganadera de Mamiña

LUIS RODRÍGUEZ CUELLO. Nació el 24 de julio de 1955 en Taltal, aunque siempre ha trabajado en la zona costera de Iquique extrayendo los productos marinos. Reside en Iquique con su señora y sus dos hijos y es buzo mariscador. Su

padre, Guillermo Rodríguez Alucena, era trabajador de ferrocarril y pescador, y su madre, Ofelia Cuello Campos, dueña de casa, ambos nacidos en Taltal. Su abuelo paterno fue Adolfo Rodríguez y su abuelo materno, Samuel Cuello, fue pescador artesanal oriundo de Iquique.

MANUEL JUAN SAAVEDRA MEJÍAS. Nació el 24 de junio de 1954, en la ciudad de Iquique. Actualmente vive junto a su esposa, su madre y uno de sus hijos en caleta Caramucho. Don Manuel es pescador artesanal y buzo mariscador a pulmón, pero por motivo de la baja en la pesca o marejadas, actualmente trabaja como limpiador del borde costero cuidando del entorno. Es miembro de la Junta de Vecinos de Caramucho y socio activo del Sindicato de Trabajadores Independientes de Buzos a Pulmón Costeros de Caleta Caramucho. Su padre, Manuel Saavedra Saavedra, fue carpintero de profesión en la Oficina Salitrera Dolores. Su madre, Emilia Mejías Ozinada, se desempeñaba como comerciante de helados en la Oficina Rosario de Huara, tanto su madre como su padre son de la Pampa Nortina. Su abuela paterna, Julia Gamelí y su abuela materna, Juana Ozinada eran dueñas de casa.

MARCOS DELGADO VALENCIA. Nació el día 23 de enero de 1961 en la ciudad de Iquique donde reside actualmente con su pareja y sus hijas mellizas y se desempeña como comerciante de productos del mar en la Caleta Riquelme. Don Marcos trabajó desde los 11 años de edad como cookie (cocinero) en las diversas embarcaciones de faenas, jubilandolo a los 22 años por invalidez y ahora es comerciante de productos del mar. Es chileno con ascendencia peruana. Su padre, Osvaldo Delgado Canales, nació en la Oficina Salitrera Nacimiento en la Región de Tarapacá, dedicándose al comercio de pescados y mariscos, mientras que su madre, doña Libertad Valencia Olave, nació en la ciudad de Tocopilla dedicándose a las labores del hogar. Su abuelo paterno, don Norberto Delgado Rodríguez nacido en Perú, era comerciante de pescado en la pampa salitrera y su abuela, doña Benita Canales Olivares nacida en la ciudad de Ovalle, IV Región, se dedicaba también al comercio. Su abuelo materno, don Justo Valencia, trabajó en un parque de diversiones en las oficinas salitreras, mientras que su abuela doña Adriana Olave era dueña de casa.

MARIO EDUARDO CAÑAS CAÑAS. Nació el 10 de noviembre de 1971 en caleta Pisagua, comuna de Huara, donde vive actualmente. Es mariscador, asistente de buzo y socio de la Junta de Vecinos de Caleta Pisagua. Su padre, Mario Rivera, nació en Arica y es chofer de camión. Su madre, Laura Cañas Jeria, nacida en Copiapó, se dedicó a mariscar, llevando a Mario y su hermana menor desde muy pequeños a la costa mediante un carretón, para así cuidarlos en la playa mientras trabajaba. Su abuela, doña Ema Jeria de la Caña, nacida en Pisagua, también se dedicaba a sacar mariscos.

MARIO MARCELO SAAVEDRA RAMÍREZ. Nació el 17 de noviembre de 1977 en la ciudad de Iquique, donde vive actualmente junto a sus padres. Se dedica a la pesca artesanal y es socio del Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores Artesanales de la Caleta Guardiamarina Riquelme de Iquique. Su hermana es la Alcaldesa de mar de Caleta Riquelme, mientras que sus dos hermanos son pescadores de la misma caleta. Su padre, Mario Saavedra, es pescador artesanal y su madre, Luciana Ramírez, también se dedica a la pesca y a las labores de casa. Su abuelo paterno era también pescador artesanal. Todos nacieron en Iquique.

MARTA HIDALGO HIDALGO. Nació el 28 de julio de 1958 en Sibaya, comuna de Huara. Actualmente vive en Iquique junto a su esposo y su hija. La señora Hidalgo es dueña de casa de ascendencia aymara y secretaria de la Comunidad Indígena Aymara de Sibaya. Sus padres, Narciso Hidalgo y Rudecinda Hidalgo Ceballos, su abuelo paterno, Jorge Hidalgo Pérez, su abuela materna, Benita Ceballos, su bisabuelo paterno, Narciso Hidalgo Oronoz y su bisabuela materna, Rudecinda Pérez, eran todos agricultores nacidos en el pueblo de Sibaya.

MARTÍN RAMOS GÓMEZ. Nació en Pozo Almonte el 7 de julio de 1978. De ascendencia aymara, es comerciante, artesano y agricultor de orégano. En la actualidad vive con su esposa y dos hijos en el pueblo de Soga, comuna de Huara. Es

dirigente de su comunidad en el Mercado Campesino, es usuario de INDAP y también pertenece a la Comunidad Indígena de Soga. Es hijo de Ignacio Ramos, agricultor y comerciante nacido en Soga y Juana Gómez, ganadera y artesana en lana, nacida en Aroma. Su abuelo paterno, Roso Ramos era ganadero y su abuela paterna, Genoveva Mamani comerciante, en tanto su abuelo materno, Marcos Gómez era ganadero y su abuela Lucía Cayo, agricultora.

MIGUEL DELGADO VALENCIA. Nació el 8 de noviembre de 1963 en Iquique, donde vive actualmente con su señora y sus dos hijas y se desempeña como mecánico automotriz. Pertenece al club de autos clásicos de Iquique y es miembro de la Corporación Museo Regional de Iquique. Anteriormente, don Miguel trabajó de cocinero en el restaurant Buenos Aires, local muy antiguo y tradicional donde se preparaban recetas marinas típicas. Su padre, Osvaldo Delgado Canales, nació en 1926 en la Oficina Salitrera Nacimiento en la Región de Tarapacá, dedicándose al comercio de pescados y mariscos, mientras que su madre, doña Libertad Valencia Olave, nació en la ciudad de Tocopilla dedicándose a las labores del hogar. Su abuelo paterno, don Norberto Delgado Rodríguez, nacido en Perú, era comerciante de pescado en la pampa salitrera y doña Benita Canales Olivares nacida en la ciudad de Ovalle, IV región, se dedicaba también al comercio. Su abuelo materno, don Justo Valencia, trabajó en un parque de diversiones en las oficinas salitreras, mientras que doña Adriana Olave era dueña de casa.

NEHEMIÁS DEMESIO ESTEBAN ROJAS. Nació el 27 de abril de 1986 en la ciudad de Pozo Almonte, donde habita actualmente junto a su madre y su hermano. Es trabajador independiente en transporte, hace trabajos particulares en el área de mecánica y es socio de la Comunidad Indígena Aymara de Chijo, Comuna de Colchane. Su familia es de origen aymara y tiene ancestros bolivianos. Su padre, Demesio Esteban Moscoso, ya fallecido, fue agricultor originario de Chusmiza y su madre, María Rojas Gómez, dueña de casa es originaria de Ancovinto. Sus abuelos maternos son Hilaria Gómez Mamani, artesana nacida en Ancovinto y Pedro Rojas Sarate, ganadero originario de Sabaya, Bolivia. Sus abuelos paternos son Luisa Moscoso Moscoso, artesana de Ancovinto y Cipriano Esteban Mamani, artesano originario de Chijo. Sus bisabuelos maternos, Vicente Gómez y Julia Mamani, nacieron en Ancovinto y sus bisabuelos paternos, fueron ambos ganaderos nacidos en Chijo.

OSCAR WONG JARAMILLO. Nació el 1 de junio de 1940, en la localidad de Huara, Región de Tarapacá. Es chileno con ascendencia china y actualmente vive con su pareja en Caleta Pisagua. Es socio del Sindicato de Trabajadores Independientes N°1 de Buzos Mariscadores de Caleta Pisagua. Desde muy pequeño empezó a mariscar, fue chofer de ambulancia y tripulante de embarcaciones. Hoy está jubilado y trabaja como comerciante atendiendo una botillería que heredó de su padre. Su padre, Anselmo Wong Icsi, nació en Onguang, China, y estuvo dedicado al comercio, y su madre, Magdalena Jaramillo, fue dueña de casa nacida en Pisagua. Su abuela materna, Concepción Dorada, nació en Pisagua y su abuelo materno, Alberto Jaramillo Aguilar, nacido en Valparaíso, fue pescador artesanal.

OSVALDO DELGADO CANALES. Nació el 22 de junio de 1926 en la Oficina Salitrera Nacimiento, sector de la Pampa del Tamarugal, Región de Tarapacá. Vivió hasta los tres años en el puerto de Callao, Perú y retornó a los 10 años para trabajar en las oficinas salitreras de Tarapacá, posteriormente formó familia en la ciudad de Iquique, donde se dedicó a la comercialización de mariscos. En la actualidad vive junto a su hijo de 54 años, su nuera y sus dos nietas en la ciudad de Iquique. No trabaja, ya que se encuentra descansando en el hogar, dada su avanzada edad. Su familia es de origen chileno peruano. Sus padres fueron don Norberto Delgado Rodríguez, nacido en Perú, quien se dedicó en su juventud a ser comerciante de pescado en la pampa salitrera y cantante de vals peruano, mientras que su madre fue doña Benita Canales Olivares, también comerciante nacida en Ovalle, IV Región. Sus abuelos paternos eran originarios de Perú.

PABLO CAQUEO VÉLIZ. Nació el 29 de junio de 1943 en el pueblo de Mamiña. Es de origen quechua, siendo socio de la Comunidad Indígena Quechua de Mamiña. En la actualidad vive con su esposa, doña Olivia Caqueo Ovando, y

pasa sus días entre Iquique y Mamiña. Es jubilado del Ejército, donde fue suboficial y músico de la banda instrumental, actualmente es maestro músico dedicado a la enseñanza y formación de músicos de banda del pueblo. Su padre, Cirilo Caqueo y su madre Petronila Véliz, fueron ambos agricultores nacidos en Mamiña aunque él fue criado por sus abuelos. Su abuelo paterno fue Víctor Caqueo y el materno fue Lorenzo Véliz, ambos agricultores nacidos en Mamiña.

RAÚL FRANCISCO ORDOIZA RAMÍREZ. Nació el 1 de febrero de 1965 en la ciudad de Iquique, donde vive actualmente, es de origen español, cariñosamente apodado “Palometa”. Es patrón de lanchas pesqueras artesanales llamadas “Elcira Rosa” y “La Morrina”. Sus padres, ambos iquiqueños, son don Raúl Ordoiza Fernández, pescador artesanal y María Ramírez Ester Catalán, dueña de casa. Sus abuelos paternos fueron Nicasio Ordoiza Pangué, pescador artesanal, nacido en Coquimbo, y Rosa Fernández Pangué, dueña de casa, nacida en Iquique. Sus abuelos maternos eran Rubén Ramírez, de oficio pescador, nacido en Valparaíso y Luisa Catalán, nacida en Iquique. Tiene dos hijas mayores de edad, independientes y profesionales.

ROSA ORDOIZA RAMÍREZ. Nació el 10 de septiembre 1966, en la ciudad de Iquique donde vive actualmente con su padre e hijo. Se desempeña como vendedora de productos del mar en su puesto de Caleta Riquelme llamado “Benjamín”. Toda su familia ha estado siempre ligada a las actividades de la pesca en la región. Es socia activa del Sindicato de Trabajadores Independientes y Buzos Mariscadores Albatros de Iquique. Sus padres, ambos iquiqueños, son don Raúl Ordoiza Fernández, pescador artesanal, y su madre, María Ramírez Ester Catalán, dueña de casa. Sus abuelos paternos fueron Nicasio Ordoiza Pangué, pescador artesanal y estibador marítimo, nacido en Coquimbo, y Rosa Fernández Pangué, dueña de casa, nacida en Iquique. Sus abuelos maternos fueron Rubén Ramírez, de oficio pescador, nacido en Valparaíso y Luisa Catalán, oriunda de Iquique.

RUTH VILCA VARGAS. Nació el 16 de diciembre de 1953 en el pueblo de Jaiña. Es de ascendencia aymara y actualmente vive con su madre en Huara. Tiene una empresa de gastronomía ancestral andina llamada la “Ruta del Gigante” y pertenece a la Asociación Indígena de Jaiña. Sus padres son Epifanio Vilca Bartolo, profesor y Celinda Vargas Quispaya, dueña de casa, ambos de Jaiña. Sus abuelos paternos, Gregorio Vilca y Nolberta Bartolo, son ambos agricultores nacidos en Jaiña. Los abuelos maternos, don Juan Vargas Flores y doña Dionisia Quenaya Vila, eran comerciantes originarios de Huara.

SARA ELVIRA BENAVIDES GONZÁLEZ. Nació el 15 de noviembre de 1949 en la Oficina Salitrera Bellavista. Actualmente reside en Iquique con sus dos hijos varones y su esposo fue pampino nacido en la Oficina Iris. Ella es asistente social pensionada como viuda. Trabaja en la Municipalidad de Iquique, es dirigente de la Agrupación de Pampinos, Presidenta de la Corporación Hijos del Salitre y Directora de la Corporación Museo del Salitre. También ha tenido relevantes cargos gubernamentales, siendo gobernadora provincial y es autora del libro “Rosa Elvira, una Mujer Pampina”. Ha sido declarada ciudadana destacada de Iquique. Sara es de ascendencia peruana, su bisabuelo era peruano y fue deportado de Iquique a Lima por la Liga Patriótica cerca del 1800. Su padre, Mario Benavides Brito, fue mecánico nacido en la ciudad de Los Andes y trabajo en las salitreras, y su madre, Adriana Marina González Gaete, fue dueña de casa nacida en Rancagua. Sus abuelos paternos, Galo Benavides y Sara Brito, eran ambos de Los Andes. Los abuelos maternos fueron Salvador González González, trabajador de salitrera, comerciante y famoso futbolista, le llamaban el chileno González, nacido en Alto Ramírez, Arica y Rosa Elvira Gaete León, nacida en Rancagua.

SERGIO AYALA PULGAR. Nació el 27 enero de 1956 en Iquique, donde actualmente vive con su esposa, dos hijos y dos nietos y está a cargo de un puesto de venta de pescado en Caleta Riquelme. Es socio de Sindicato de Trabajadores Independientes de Pescadores de Caleta Riquelme. Su padre, Gerardo Ayala Yovich, fue pescador artesanal y su madre Ángela Pulgar Rodríguez, dueña de casa, ambos nacidos en Iquique. Su abuela paterna era doña Rosario Yovich, le decían

abuelita Amelia y era dueña de casa. Sus abuelos maternos fueron Segundo Pulgar, obrero pampino de Iquique y Estelvi-
na Rodríguez (la abuela Vina), dueña de casa de Combarbalá, IV Región.

SILVIA OSSES OYARZÚN. Le dicen “la Tía Chunga”, por ser buena para el mar, nació el 15 de mayo de 1951 en el sector de Huanillos, al sur de la ciudad de Iquique. Actualmente vive en la Caleta Río Seco, donde junto a su esposo ofrece pensión a los visitantes y trabajadores del sector. También es encargada de la mantención y limpieza de la posta rural y de la repartición de medicamentos en su comunidad. Su familia trabajó en el rubro del guano como fertilizante desde los años 50 y anteriormente en el rubro de la sal. Su padre de crianza, Santiago Evans Río, fue chofer de camión en una compañía de fertilizantes de Iquique, y su madre, Orlanda Oyarzún Silva, era apodada la “loba” por ser buena para el mar. Sus abuelos maternos eran Pedro Oyarzún, cargador de camiones de guano nacido en Iquique, y Ana Silva Castro, dueña de casa nacida en Caleta Río Seco.

TOMASA GARCÍA JACHURA. Nació en Huaviña el 21 de diciembre de 1933. De ascendencia aymara, vive con su esposo en la ciudad de Iquique. Antiguamente se desempeñaba como agricultora y comerciante de productos desde Huaviña a Iquique, ahora se encuentra jubilada. Pertenece a la comunidad indígena de Mocha y de Huaviña. Su padre, Teodoro García Tocale, fue músico y nació en Limaxiña y su madre Melania Jachura Cholele, fue agricultora nacida en Huaviña. Sus abuelos paternos, Teodoro García y Feliciano Tocale, y sus abuelos maternos, Felipe Jachura y Antonia Cholele, eran agricultores.

VÍCTOR HERNÁN ZARATE CARTER. Nació el 4 de marzo de 1980 en la ciudad de Iquique. Vive actualmente junto a su esposa y dos hijos en el sector de Caleta Cañaño, donde toda la familia vive en torno a las actividades pesqueras artesanales. Es buzo mariscador, tripulante de nave mayor y radio operador marítimo, desarrollando diversas actividades de pesca artesanal y bentónica. Es socio activo del Sindicato de Trabajadores, Buzos Mariscadores y Ramas Similares de Cañaño. Sus padres, Víctor Zarate Oyanedel y Yesica Carter Zamorano, sus abuelos paternos, Víctor Zarate y Elena Oyanedel y sus abuelos maternos, Hernán Cortes y Alicia Zamorano son todos nacidos en Iquique, siendo los varones pescadores artesanales y las mujeres dueñas de casa.

VILMA HIDALGO PÉREZ. Nació el 13 de diciembre de 1943 en el pueblo de Sibaya. De ascendencia aymara, pertenece a la Comunidad Indígena Aymara de Sibaya. Es fabriquera de la iglesia “San Nicolás de Tolentino” y se dedica a la agricultura. Actualmente vive con su esposo, don Mario Bermúdez Bisquett, y reside tanto en Sibaya como en Iquique. Sus padres, Juan Hidalgo Chacama y Luisa Pérez Palape, sus abuelos paternos, Juan Hidalgo Pérez y Fausta Chacama y sus abuelos maternos, Dionisio Pérez y Marcelina Palape, todos eran agricultores nacidos en Sibaya.

YANNET CATALINA CHOQUE CASTRO. Nació en Isluga, comuna de Colchane, el 20 de julio de 1991. Es de ascendencia aymara y pertenece a la Comunidad Aymara de Pisiga Choque de la misma comuna. Actualmente es estudiante en proceso de titulación y vive en Alto Hospicio con Héctor, su pareja y su hermano Robinson. Su padre, Basilio Choque Mamani, su madre, Catalina Castro, su abuelo paterno, Juan Choque Choque y su bisabuelo paterno, Jacinto Choque, han sido todos agricultores y ganaderos nacidos en Pisiga Choque. Su abuela materna es Natividad Mamami.

ZOILA ADELA VALENCIA CAQUEO. Nació el 23 de julio de 1948, en el Oasis de Pica. Actualmente vive con dos hijas, un yerno y tres sobrinos en la ciudad de Iquique y se dedica al comercio. Su padre, Emilio Valencia Santana, comerciante, nació en Santiago y su madre, Filomena Caqueo Caqueo, agricultora, nació en el pueblo de Mamiña. Su abuela materna se llamaba Adela Caqueo.

GLOSARIO

Acallipe: Harina de quinua. Akallipi en aymara. Kiwña ó kinuwa hak'u en quechua.

Acequia: Canal de regadío. Irpa o uma irpa en aymara.

Acuculadas: Se dice de las peras cuya forma se asemeja a las de una paloma.

Agüita Perra: Tisana de agua caliente sobre cualquier tipo de hierba.

Alba, Rompía del día, Rompía del alba: Se refiere al amanecer, entre las 6:00 y 6:30 a.m. Término usado en el sector alto andino para iniciar el día y la fiesta, donde los fieles, llegan al templo a saludar al santo patrono. Alba o tutapay en quechua, se le llama al espacio donde uno madruga para ganar tiempo para realizar alguna actividad antes que salga el sol.

Alfajor: Dulce típico de los poblados de Pica y Matilla.

Alférez o Alféreces: Persona o personas devota(s) del santo religioso que corresponda celebrar. Los alféreces se hacen cargo de la fiesta, preparándose durante un año en lo que concierne a la realización de los actos religiosos y al costo económico de los actos tradicionales.

Alka: Llama de color blanco, café y negro. Allqa, tanto en aymara como en quechua significa lo mismo, “objeto o animal de dos colores, con manchas enteras y grandes”.

Akar: Pasar un poco de masa por la boca (para hacer la fermentación).

Ancuana o Aonkana: Olla de metal o sartén grande utilizada para tostar cereales. Ankuana en aymara.

Arrieros: Quienes transportaban mercaderías con mulas y burros.

Arrastres: Forma de multiplicar árboles frutales. Se envuelve una de las ramas inferiores con un tarro y tierra hasta que salgan raíces, luego se separa del tronco madre y se trasplanta.

Arrope: Néctar o manjar de harina de maíz que se obtiene después de un largo proceso de elaboración, requiere al menos 10 horas de cocción para alcanzar la consistencia indicada, se guarda frío en una fuente o en un cántaro en espera a ser utilizado para la preparación de la chicha.

Aunche: Harina que queda en el fondo del cántaro o wirke. Residuo, resto de alguna cosa, especialmente cuando se trata de un producto comestible.

Banda de Bronces: Conjuntos musicales compuestos de instrumentos de bronce acompañados de percusión, son quienes se encargan de musicalizar y dar ritmo a diversas expresiones tradicionales del norte de Chile.

Batan: Piedra de moler. En aymara es piquaña.

Boda: Almuerzo de comidas típicas ofrecido al público en general en las fiestas religiosas de los diferentes poblados de la Región de Tarapacá.

Calamina: Plancha ondulada de zinc, la que se utiliza para cubrir techos y también secar frutas.

Calugón: Una caluga es una especie de golosina como una pastilla o caramelo pero blanda, es una caluga más grande.

Cajas Plataneras: Cajas de cartón con una capacidad de 25 kilos.

Carnavales: Es una celebración que tiene lugar inmediatamente antes de la cuaresma cristiana, que se inicia con el Miércoles de Ceniza, y que tiene fecha variable entre febrero y marzo, según el año. Anata en aymara.

Chacra: Es un terreno rural en el cual se ejerce la agricultura o la cría de ganado. Del quechua chakra, y yapu en aymara.

Charquear: Dejar secar. Proceso de cortado o salinización de la carne para dejarla secar. Ch'akichiy en quechua.

Chala: Caña, rama o tallo largo con hojas de la planta del maíz. Wiru en aymara.

Chifa: Restaurante chino.

Chingullo: Bolsa hecha con mallas de redes de pesca.

Chipas de Charqui: Charqui desmenuzado en hilitos o hebras.

Chope: Palo con un extremo plano para sacar de la tierra los bulbos, raíces, etc.

Chua: Plato de greda. Chuwa en aymara.

Chulchos: Racimos de peras y flores.

Chulla: Agua clara del wirke o cántaro cuando asienta lo sólido, abajo. En quechua se le conoce como ch'uyay.

Chullas: Gavilla. En aymara, bultos que se hacen con matas de quinua, cortadas desde el tallo cercano al suelo. Conjunto de ramas o tallos unidos o atados por su centro.

Chullpe: Una variedad de quinua que es especial para la preparación de la quispiña y otras masas. Chullpi en aymara.

Ch'umphi, Ch'umpi: Color café en aymara.

Colla: Se le llama así a un monte o hierba silvestre que crece en el desierto. Se combina con untu (grasa del pecho de la llama) para hacer el pago a la tierra. Junto con la copala se utiliza para sahumar y ofrendar.

Cole: Planta de hojas muy parecidas a la acelga pero más gruesas.

Contra-acequias: Canal de menor tamaño que está a un costado de las chacras.

Copal o copala: Es el nombre que reciben varias resinas aromáticas vegetales. Junto con la colla se utiliza para sahumar y ofrendar.

Coronta: En América del Sur, mazorca de maíz después de desgranarla. Qurunta en aymara.

Culebrones: Forma que se le da a la masa de harina de trigo para formar una especie de tubos que se van haciendo con los dedos, de un grosor no mayor al dedo pulgar y de no más de 15 centímetros. Estos se pueden comer fritos o cocidos al horno.

Ensalada Pampina: Consiste en papas cocidas, arvejas y cebolla.

Era: Cuadrado o rectángulo pequeño de tierra donde se cultivan flores y/u hortalizas.

Estibador: Es un superior encargado de realizar labores de estiba y desestiba u ordenamiento en la carga y descarga de buques mercantes estacionados en los puertos marítimos.

Eviscerar o Desviscerar: Sacar las vísceras, ya que éstas producen una rápida descomposición. El pescado eviscerado y correctamente lavado tiene una vida de almacenamiento más larga.

Fabriquera(o): Persona encargada de la custodia de los bienes y patrimonio de la iglesia y la inversión de los fondos destinados a los edificios y a los utensilios y paños de culto.

Fiestas Patronales: Fiestas religiosas en honor a los Santos Patronos del pueblo, realizadas en la mayoría de las comunidades andinas de la zona norte de Chile, en distintas épocas del año, según el calendario católico.

Floreo o Munti Wayñu: Ceremonia que se realiza en febrero donde se marcan las llamas, se adornan, se cuentan y se les da un nombre por sus características ya sea de color y o pelaje.

Horno de Barro: Compartimento hecho de barro para cocinar alimentos a altas temperaturas. Consta de dos puertas y un hoyo arriba; la puerta de arriba cubre el lugar donde se van a cocinar los alimentos, y la puerta de abajo cubre el hueco donde va la leña, el hoyo de arriba cumple la función de chimenea. Qhiri en aymara. En quechua al fogón elaborado de barro o arcilla se le conoce como q'oncha.

Huacha: Harina de maíz. En quechua a la harina de maíz se le conoce como sara hak'u.

Huella: Huella vehicular para el acceso al pueblo.

Huminta o Humita: Es una comida basada en el maíz que se consume en el área andina. Consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y cocida en las propias hojas de una mazorca de maíz.

Jakta: Hueso de llama.

Kalapurca: Viene del quechua callapurca. En aymara se llama qalaphurka, donde qala es piedra y phurca significa cocido, aludiendo al hecho que este guiso se cuece con piedras calientes.

Kakuxta: Frotar la harina de quinua con ambas manos hasta deshacer los grumos.

K'illpa: Marcar al ganado.

Kukulis o Cuculas: Palomas. Se refiere a los panes en forma de palomas que se hacen para recordar a los familiares ya fallecidos los días 1 y 2 de noviembre, día de todos los santos y día de difuntos, respectivamente.

Kunturi: Parte de arriba de la espalda del llama y alpaco, ese corte tiene la forma de cóndor, palabra que en aymara se dice kunturi. Nombre de una preparación que consiste en un caldo con carne de llama o alpaca, con verduras y papa chuño.

K'isi: Paja delgada que se pone en forma de nido en el interior de una olla para la cocción de las mucunas.

Laquitas o Lakitas: Conjuntos musicales conformados por cuatro tipos de instrumentos musicales, sicus, bombo, caja y platillos.

Lawa o Lawita: En quechua, y se refiere en general a las cremas más o menos espesas.

Leudar: Consiste en dejar fermentar una masa con levadura fresca de modo que aumente su tamaño.

Limpia de Canales: Se refiere a la limpieza a los canales de regadío.

Lonche: Palabra nortina para merienda, es utilizada para referirse a una comida ligera que por lo normal se toma a media tarde, entre el almuerzo y la cena.

Llajua: Pebre en aymara. En quechua se le conoce como uchu cuta. Preparación picante que se sirve junto con la comida en las zonas rurales.

Llijlla o Awayo: Manto tejido multiuso, muy colorido, con franjas de colores que se alternan y con franjas con figuras simples, original del altiplano y difundida en Sudamérica. Awayu o llijlla en aymara. En quechua a la manta que las mujeres usan para el cargar sus bebés se les conoce como q'epirina, pero a una manta común y corriente se les llama como llikllas.

Macho: Especie de martillo grande que se usaba para romper la piedra en la pampa.

Majadas: Recoveco donde es más abrigado, ahí se acomodan a dormir las llamas.

Maran: Palabra quechua que en español significa mortero o batán de piedra. Es una piedra grande y plana sobre la que se pela trigo.

Molino: Se utilizaba para moler trigo o maíz, se movían con el agua del canal, eran dos piedras, la de abajo no se mueve, la de arriba gira y la harina cae por los lados de las piedras.

Mukuna: Bolitas de harina de quinua con grasa de llamo cocidas al vapor.

Nasa: Jaula de fierro.

Orejones: Frutas secas como peras o membrillos.

Paco: Llama de color crema oscuro. Paqu en aymara.

Paikalitas: Se dice de las peras que salen después del tiempo de cosecha, son más chicas y muy ricas.

Pan Batido: También llamado marraqueta y pan francés en Chile. Es un tipo de pan propio de Sudamérica elaborado a base de harina blanca de trigo, agua, levadura y sal, y requiere más tiempo de fermentación que otros panes. No contiene grasas y se caracteriza por su forma peculiar.

Parabién: Lugar donde se reúne la gente del pueblo a realizar sus tradiciones en una fiesta religiosa. En el parabién se realiza el baile social, el almuerzo tradicional y la entrada de ceras (bendición de las velas).

Perra: Herramienta de fierro doblada en la punta que sirve para despegar moluscos en la roca.

Pesca de Chinchorro: Pesca de arrastre artesanal, actualmente prohibida.

Pawa o Phawa: Rito aymara para pagar a la tierra, para agradecer por la siembra, la cosecha, la nueva producción, y se usa para la crianza de animales. Esparcimiento de hojas de coca o similares en el rito.

Phire o Phiri: Consiste básicamente en la harina cocida en agua, con sal y aceite. Se puede preparar con harina de quinua, de maíz o de trigo. Esta preparación cumple la función de pan.

Pintado Chirru: Llama de cara blanca y cuerpo café.

Pircas: Muros de piedra y barro, para sostener la tierra cultivable.

Pirwa: Bodega en aymara.

Predio: Una pertenencia inmueble de una cierta extensión superficial, puede decirse, por lo tanto, que son tierras o terrenos delimitados.

Puños: Cántaros de greda.

Qhona, Cona, Kjona, Qhuna: Piedra de moler, molino de piedra. Instrumento de piedra, que realizaba el pulverizado de los granos de los cereales para la elaboración de harina. Está compuesto de un “qhona hembra”, piedra plana que sirve de soporte, y el “qhona macho”, piedra a modo de manija que se mueve en vaivén para moler los granos. Debajo de este instrumento se instala un cuero curtido o un saco que sirve para recibir el polvo del trigo ya molido. Qhona en quechua.

Quispiña: Preparación tradicional de Tarapacá que consiste en unas pelotitas pequeñas de quinua que se cocinan al vapor. Se usa para acompañar comidas, para el pastoreo y viajes. K'ispiña en aymara, k'ispiñu en quechua.

Relincho: Llamo macho que es el más grande, más lanudo y más bonito de la tropa, que se escoge para que sea el jefe, que mande, cuide y guíe la tropa, y se aparee con las hembras.

Retreta: Música al son de una banda de bronces que se toca a mediodía en la plaza del pueblo, en la celebración de una festividad religiosa.

Sanco o Zancu: Es un plato típico pampino que los trabajadores del salitre se servían al desayuno. Su origen parece provenir de los incas del Perú, lo llamaban sanco, zancu o sankhu.

Satina o Sango: Puré o mazamorra de quinua, comida espesa similar al puré, guiso espeso o consistente. Es un plato típico del altiplano de Tarapacá.

Sorona: Monte o maleza de Tarapacá.

Taquiraña o Takiraña: Piedra canteada en forma de plato hondo donde se pisotea la quinua con el fin de sacarle la saponina.

Taquirar: Acción de pisotear y refregar la quinua en la taquiraña hasta sacarle la saponina que sale en forma de polvo.

Taquisa: Herramienta como una lapa pequeña para la siembra de quinua.

Troperos: Quienes transportaban mercaderías con llamas.

Uchu: Palabra quechua para denominar un guiso picante, que tiene como elemento principal el ají, es una preparación pre-hispánica.

Unto: Grasa del pecho de la llama, se usa para hacer el pago a la tierra. En quechua es untu.

Watya: Es un banquete andino que se ofrece en ocasiones especiales, familiares o comunitarias. Todo es cocinado al vapor bajo tierra. En aymara se dice watya y la palabra en quechua es huat'yay y significa asar en terrones caldeados, especialmente papas. También se le conoce como guatia o huatia.

Wirke: Cántaro grande de boca ancha que se usa en la elaboración de chicha de maíz.



Chullas



Molino



Qhona



Watya

BIBLIOGRAFÍA

- Altamirano, H. 2006. *Prosopis chilensis* (Molina) Stuntz. En: Donoso, C. (Ed.) Las especies arbóreas de los bosques templados de Chile y Argentina: Autoecología. 678 p. Marisa Cuneo Ediciones. Valdivia, Chile.
- Antúnez de Mayolo, S. 1977. La nutrición en el antiguo Perú. III Congreso Peruano. El hombre y la cultura andina, actas y trabajo. Tomo V. Matos. R (Ed.). Lima, Perú.
- Arévalo, P. y Véliz, L. 2008. De cazadores recolectores al pueblo aymara. Historia didáctica andina regional. CONADI. Arica. Lom Ediciones.
- Arratia, G. 1982. Peces del altiplano de Chile. En Veloso, A. y Bustos, O. (Eds). El ambiente natural y las poblaciones humanas de los Andes del Norte Grande de Chile (Arica, Lat 18°28') Unesco-Mab6. 93-134.
- Bastías, E. 2008. Biodiversidad y recursos fitogenéticos en la agricultura. *Idesia* (Chile) 26 (1): 5-7.
- Benavides, S. 2015. Rosa Elvira una mujer pampina. Corporación Hijos del Salitre, Iquique.
- Bermúdez Miral, O. 1987. El Oasis de Pica y sus nexos regionales. Tarapacá. Eds. Univ. de Tarapacá. 153 p.
- Brattström, H. y Johanssen, A. 1983. Zoogeografía ecológica y regional de la fauna marina bentónica de Chile. Reporte N°49 de la Expedición de la Universidad de Lund 1948-1949. *Sarsia* 68: 289-339.
- Camus, P. A. 2001. Biogeografía marina de Chile continental. *Revista Chilena de Historia Natural*. 74: 587-617.
- Carevic, A. 1995. Hombre andino y camélidos en el norte chileno. *Revista de Agricultura del Desierto* (1):45-64.
- Carevic, A. 2004. Altiplano y aymaras, una relación productiva entre sociedad y naturaleza en el norte de Chile. *Revista de Agricultura del Desierto* (3):69-78.
- Carevic, A. 2009. Agroecología en el desierto de la Pampa del Tamarugal. Alternativas para el cultivo de hortalizas orgánicas. Informativo oficina INIA Ururi. N° 4, marzo de 2009.
- Carevic, A. 2013. Aplicación del modelo de desarrollo productivo endógeno sustentable en comunidades campesinas de la provincia del Tamarugal, región de Tarapacá. Proyecto FIC-GORE Región de Tarapacá “Fortalecimiento de la competitividad y acciones de innovación para el desarrollo rural agropecuario en la provincia del Tamarugal, región de Tarapacá 2010-2013”. Universidad Arturo Prat. Gracam Editores. Iquique.
- Carevic, A. 2017a. Agricultura del desierto. Presentación en Palacio Astoreca. Iquique. 31 de marzo de 2017.
- Castro, P. 2013. En mi Huaviña. Grafica Lom.
- Catricheo, R. 1993. Folclor alimentario de Ñuble. Universidad del BíoBío. Chillán.
- Centro de Acción Social Apacheta. 1996. Primer encuentro de comidas típicas aymaras. Comuna de General Lagos. Octubre de 1996.
- Chang, S., Merino, D. y Pizarro, J.M. 2005. Presencia China en la ciudad de Iquique 1900-1950. Seminario para optar al título de Profesor de Educación Media en Historia y Geografía. Facultad de Educación y Humanidad, Departamento de Ciencias Históricas y Geográficas, Universidad de Tarapacá. Arica, Chile.
- Cubillos, A. y León, P. 1995. Informe de la República de Chile. IV Conferencia Internacional y Programa sobre los Recursos Fitogenéticos. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA. Santiago.
- Daponte, J.F. 2000. La fiesta de la vendimia en los oasis de Pica y Matilla. Sincretismo de tres culturas. Tesis para optar al Grado de Licenciado en Ciencias y Artes Musicales y al Título de Profesor de Educación Musical. Instituto de Música, Facultad de Filosofía y Educación, Universidad Católica de Valparaíso.
- Delatorre, J.G., Arenas, J.R. y Campos, H. 1995. Comparación morfológica de nueve ecotipos de quinoa (*Chenopodium quinoa*) recolectados en el altiplano de la provincia de Iquique. *Revista de Agricultura del Desierto* 1:5-14.
- Delatorre, J., Salinas, A. y Sánchez, M. (Eds.). 2008. Cultivo de la quinua. *Revista Agricultura del Desierto* 2008. Universidad Arturo Prat. Gráfica Tarapacá. Iquique.
- Delatorre, J. 2004. Potencialidad de los recursos genéticos en las zonas áridas e hiperáridas de la región de Tarapacá en el norte de Chile. *Revista de Agricultura del Desierto* 3:40-50.

- Diccionario quechua-español-quechua. 2005. Academia Mayor de la Lengua Quechua. Gobierno Regional del Cusco. Cusco, Perú.
- Empresa Periodística América S.A. s.f. 69 Aniversario de la República de Italia.
- Escribano, R. y Morales, C. 2004. Sistemas de surgencia costera. En: Werlinger, C. (Ed.). 2004. Biología marina y oceanografía: Conceptos y procesos. Consejo Nacional del Libro y la Lectura. Universidad de Concepción. Trama Impresores S.A. Chile. 700 pp.
- Facultad de Ciencias Sociales de Universidad de Chile (FACSO). (2009). Documento metodológico elaborado en el marco del convenio FIA-FACSO para la elaboración de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales en Chile.
- FAO. 1992. Manual sobre utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago, Chile.
- FAO. 1993. Valor nutritivo y usos en alimentación humana de algunos cultivos autóctonos subexplotados de Me-soamérica. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago, Chile.
- FAO. 1997. Cultivos andinos subexplotados y su aporte a la alimentación. Santiago, Chile.
- FAO-FUCOA. 2008. Cultura y alimentación indígena en Chile. Segunda Edición. Imprenta Maval. Chile.
- Forstall, B. 2014. Crepúsculo en un balcón frente a los Andes. Editorial Universitaria. Santiago.
- Gavilán L. 2002. Por sus comidas los conoceréis. En: Núñez, L. y García, C. (Eds.). Patrimonio cultural de la Provincia de Iquique, Región de Tarapacá. Corporación de Amigos del Patrimonio Cultural de Chile. Santiago de Chile. 416 pp.
- Gavilán, V. y Gavilán, L. 2009. Memoria gastronómica tarapaqueña: huellas de la historia multicultural de la Región de Tarapacá, Iquique.
- Gómez, M. 1999. Catastro de gastronomía y arte culinario andino de las Provincias de Arica y Parinacota. I. Municipalidad de Camarones. Fondo de Desarrollo del Arte y la Cultura. Ministerio de Educación.
- Gómez Parra, D. 1998. La cultura popular del litoral del desierto. Editorial Universidad de Antofagasta. Antofagasta.
- Gómez, P. y Siáñez, E. 1995. Alimentación tradicional atacameña. Norprint. Antofagasta.
- González, L. 1956. Los pampinos. Editorial Prensa Latinoamericana. Santiago.
- González, J. 1977. Lirima: Dieta, alimentación y preparación de comidas en una comunidad andina.
- González, S. 2002. Hombres y mujeres de la pampa: Tarapacá en el ciclo de la expansión del salitre. Ediciones Especiales Camanchaca N°2, Taller de Estudios Regionales (TER). Iquique, Chile.
- Guerrero, B. 1990. Del chumbeque a la zofri. ¿Los iquiqueños somos los mismos? La identidad cultural de los iquiqueños. Centro de Investigación de la Realidad del Norte. Iquique.
- Hoffmann, A. y Walter, H. 2004. Cactáceas en la flora silvestre de Chile. 2ª edición, Fundación Gay. 307 págs.
- Ibacache, A. 1991. Cocina mapuche. Editorial Cuarto Propio. Santiago.
- Kong, I. y Castro, H. 2002. Peces. Guía de Biodiversidad N°3, Vol. 1, Macrofauna y Algas Marinas. Centro Regional de Estudios y Educación Ambiental (CREA). II Región de Antofagasta-Chile. Facultad de Recursos del Mar, Universidad de Antofagasta.
- Labarca, R. 2009. La comida en la pampa durante el auge salitrero en Chile: una visión desde la zooarqueología histórica. Revista Española de Antropología Americana 39 (2): 101-114.
- Larraín, H. 1975. La población indígena de Tarapacá entre 1538 y 1581. Revista Norte Grande N° 3 y 4. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago.
- Latcham, R. 1936. La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos. Ed. de la Universidad de Chile. Santiago de Chile.
- Linzmayer, C. 2011. Sabores de Tarapacá, caletas, pampa y altiplano. Gobierno Regional y Universidad Santo Tomás. Iquique.
- Looser, G. 1954. La oca (Oxalic) cultivada en Chile. Revista Argentina de Agronomía 21 (2): 61-67.

- Luebert, F. y Pliscoff, P. 2006. Sinopsis bioclimática y vegetacional de Chile. Ed. Universitaria. Santiago, Chile. 316 pp.
- Mackas, D., Strub, P.T., Thomas A. y Montecinos, V. 2005. Eastern Ocean Boundaries Pan-Regional Overview. En: Robinson, A.R. y Brink, K.H. (Eds.). The Global Coastal Ocean: Interdisciplinary Regional Studies and Syntheses. The Sea. Harvad Press. 14:1-25.
- Manzur, M. I. y Alanoca, N. 2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota. Fundación para la Innovación Agraria, FIA y Fundación Sociedades Sustentables. Andros Impresores. Santiago.
- Manzur, M.I. 2016. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región del BíoBío. Fundación para la Innovación Agraria, FIA y Austral Solutions. Ed. Catalonia. Santiago.
- Martínez, J.L. 1998. Pueblos del chañar y el algarrobo. Los atacamas en el siglo XVII. Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos.
- Molina, J. I. 1788. Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile. Primera Parte. Traducida al español por Domingo Joseph de Arquellada Mendoza. Biblioteca del Bicentenario. Pehuen Editores. Santiago.
- Molina, J. I. 1795. Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile. Parte Segunda. Traducida al español y aumentada con varias notas por don Nicolás de la Cruz y Bahamonde. Biblioteca del Bicentenario. Pehuen Editores. Santiago.
- Montecino, S. 2005. La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile. Editorial Catalonia, Santiago.
- Montecino, S., Sepúlveda, A. y Razeto, J. 2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Valparaíso. Fundación para la Innovación Agraria. Salesianos Impresores. Santiago.
- Munizaga, C. y Gunckel, H. 1954. Notas etnobotánicas del pueblo Atacameño de Socaire y relatos populares de Socaire. Centro de Estudios Antropológicos, Universidad de Chile. Publicación N° 5: 1-54.
- Núñez, L. 1974. La agricultura prehistórica en los Andes meridionales. Ed. Orbe. Santiago.
- Núñez, L. 1993. Los recursos agropecuarios del norte de Chile al tiempo de la invasión europea. En: El Altiplano. Ciencia y conciencia en los Andes. Actas del II Simposio Internacional de Estudios Altiplánicos. 19 al 21 octubre de 1993. Vol. II. Arica, Chile.
- Núñez, L. 2002. El patrimonio arqueológico entre la construcción y destrucción de la prehistoria tarapaqueña. En: Núñez, L. y García, C. (Eds.). 2002. Patrimonio Cultural de la Provincia de Iquique, Región de Tarapacá. Corporación de Amigos del Patrimonio Cultural de Chile. Santiago de Chile. 416 pp.
- Olave, J., Poblete, I. y Vergara, J. 2001. Caracterización del fruto de tumbo (*Passiflora mollissima* (H.B.K.) Bailey) I Región, Chile. Revista de Agricultura del Desierto (2):22-30.
- Olivas, R. 1996. Cultura, identidad y cocina en el Perú. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad San Martín de Porres. Lima, Perú.
- Olivas, R. 1998. La cocina en el Virreinato del Perú. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Universidad San Martín de Porres. Lima, Perú.
- Olivas, R. 2001. La cocina de los incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad San Martín de Porres. Lima, Perú.
- Pacheco, R. 1999. Cocina del norte chileno. Imprenta la Nación S.A, Iquique.
- Palma, R. 2013. Sabores y aromas de mi pueblo, cocina con historia. Fondo Nacional de Desarrollo Regional. Iquique.
- Paratori, O., Sbarbaro, R. y Villegas, C. 1990. Catálogo de recursos genéticos de maíz de Chile. INIA. Santiago.
- Pardo, O. y Pizarro, J. L. 2005a. Especies botánicas consumidas por los chilenos prehispanicos. Colección Chile Precolombino. Editorial Mare Nostrum Ltda. Santiago.
- Pardo, O. y Pizarro, J.L. 2005b. La chicha en el Chile precolombino. Editorial Mare Nostrum Ltda. Santiago.
- Pardo, O. y Pizarro, J.L. 2008. Alimentos: Conservación y almacenamiento en el Chile Precolombino. Ediciones

- Parina. Arica. Chile. 181 pp.
- Pardo, O. y Pizarro, J.L. 2013. Chile: Plantas alimentarias prehispánicas. Ediciones Parina. Arica, Chile.
 - Ravines, R. 1978. Tecnología andina. Instituto de Estudios Peruanos. Lima, Perú.
 - Robles, F. L., Alarcón, E. y Ulloa, A. 1980. Water masses in the northern chilean zone and their variation in the cold period (1967) and warm periods (1969, 1971-73.) Proceedings of the Workshop on the Phenomenon Known as “El Niño”. Unesco, Paris: 83-174.
 - Sánchez, R. 2009. La mesa desigual: El sistema alimentario en la provincia de Tarapacá: 1882-1910. Fondo Regional de Cultura. Lom Impresiones. Santiago.
 - Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 2001. Cartilla para cazadores. Departamento de Protección de los Recursos Naturales Renovables. Santiago.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). s.f.b. Medidas de administración pesquera para los principales recursos de la Región de Tarapacá.
 - Sociedad Química y Minera de Chile (SQM). 1969. Agenda del Salitre.
 - Strub, P. T., Mesias, J.M., Montecino, V., Rutlandt, J. y Salinas, S. 1998. Circulación de los océanos costeros del oeste de América del Sur. En: Robinson A.R. y Brink.K.H. (Eds). El Mar. Vol. II. El océano costero global: 273-313. John Wiley & Sons. Nueva York.
 - Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). s/f. Manos del mar. Cocina pescadora. Dirección Zonal de Pesca de Tarapacá, Gobierno Regional de Tarapacá, Fondo de Administración Pesquera, Sindicato N° 1 de Trabajadores Independientes de Buzos y Mariscadores de Pisagua.
 - Tapia, M., Morón, C., Ayala, G. y Fries, A.M. 1997. Capítulo IV. Valor nutritivo y patrones de consumo. En: Cultivos andinos subexplotados y su aporte a la alimentación. FAO. Santiago.
 - Tapia, L. 2002. Algas. Guía de Biodiversidad N°4, Vol. 1, Macrofauna y Algas Marinas. Centro Regional de Estudios y Educación Ambiental (CREA). II Región de Antofagasta-Chile. Facultad de Recursos del Mar, Universidad de Antofagasta.
 - Tapia, F., Peralta, J. y González, M. 2014. Maíces y papas nativas de la precordillera de la Región de Arica y Parinacota. Proyecto Innova Chile de Corfo. Arica, Chile. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Boletín INIA N° 290. 112 pp.
 - Thomas, A.C., Huang, F., Strub, P.T. y James, C. 1994. Comparación de la variabilidad estacional e interanual de las concentraciones de pigmentos de fitoplancton en el sistema actual de Perú y California. Journal of Geophysic Research 99: 7355-7370.
 - Trivelli, M.A. y Huerta, J.A. 2014. Alcances sobre flora y vegetación de la cordillera de los Andes. Región de Antofagasta. Primera Edición. Servicio Agrícola y Ganadero, Ministerio de Agricultura. Santiago. 319 pp.
 - Ulloa, C. 2006. Aromas y sabores andinos. Botánica económica de los Andes centrales. 313-328.
 - Universidad Arturo Prat (UNAP). 2015. Diagnóstico y propuesta de manejo sustentable de pesquerías costeras de peces litorales en la XV, I y II. Informe del Proyecto FIP N° 2013-20. Septiembre, 2015. Facultad de Recursos Naturales Renovables.
 - Villagrán, C. y Castro, V. 2004. Ciencia indígena de los Andes del norte de Chile. Editorial Universitaria. Santiago, Chile. 362 pp.
 - Zúñiga, O. 2002. Moluscos. Guía de Biodiversidad N°1, Vol. 1 Macrofauna y Algas Marinas. Centro Regional de Estudios y Educación Ambiental (CREA). II Región de Antofagasta-Chile. Facultad de Recursos del Mar, Universidad de Antofagasta.

WEBGRAFÍA

- Advis, P. 1989. Alcance geográfico del nombre “Valle de Tarapacá” en la temprana Colonia. Revista Camanchaca 8: 36-42. Verano-Otoño 1989, Iquique, Chile. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0014669.pdf>.
- Advis, P. 1990. La doctrina de Tarapacá en el siglo XVI, perfil administrativo y eclesiástico. Revista Camanchaca 12/13: 76-92. Invierno 1990, Iquique, Chile. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0014672.pdf>.
- AGES Consultores. 2018. Sello de Origen Tarapacá. Recuperado de: <http://www.ageschile.cl/2013/08/sello-de-origen-tarapaca/>.
- Aguirre, C., Díaz, A. y Mondaca, C. 2014. De pescador artesanal a tripulante pesquero. Pesca industrial y transformaciones sociales en Tarapacá. Norte de Chile (1950-1990). Intersecciones en Antropología 15:177-185. Recuperado de: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1850-373X2014000100013.
- Algae Base. s.f. *Porphyra columbina* Montagne. Recuperado de: http://www.algaebase.org/search/species/detail/?species_id=11731.
- Álvarez, B.T. 2015. La cidra, el primer cítrico conocido en Europa. Universidad Autónoma de Madrid. Recuperado de: http://www.uam.es/...ed&pagename=UniversidadAutonomaMadrid/UAM_Articulo_FA/UAM_articulo&pid=1242652962055&title=La+cidra,+el+primer+citrico.
- Álvez, A. e Irarrázaval, A. 2000. El plebiscito sobre el destino de Tacna y Arica como solución jurídica a un conflicto bélico. El aporte de Federico Puga Borne. Revista de Estudios Históricos - Jurídicos 22. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0716-54552000002200009.
- Arica a caballo. s.f. Algunos alimentos andinos. Recuperado de: http://www.aricaacaballo.cl/ebook/arica_territorio_andino/arica_territorio_0000dc.htm.
- Aqua. 14 de noviembre de 2018. Cultivo del pez dorado diversifica acuicultura en Chile. Recuperado de: <http://www.aqua.cl/2013/06/26/cultivo-del-pez-dorado-diversifica-acuicultura-en-chile/#>.
- Antolínez, J.C., De Colmenares, N., Usubillaga, A., Darghan, E. y Linares, S. 2008. Evaluación de variables agronómicas en el cultivo de limonaria (*Cymbopogon citratus* Stapf) para la producción de aceite esencial. INCI 33 (9). Caracas. Recuperado de: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442008000900014.
- Arar, M., Gómez, E., Choque, J., Arenas, J., Delatorre, J. y Sánchez, M. 2009. La historia a dos voces de las cooperativas de quinua en la región de Tarapacá: estrategias y desafíos. Revista Geográfica de Valparaíso 42: 112 -123. Recuperado de: <http://www.pucv.cl/uuaa/geografia/revista/revista-n-42-2009/2018-03-16/172222.html>.
- Ardiles, H.J. 2013. De Punta Blanca a Punta Chacaya: Litoral Atacameño visto desde los documentos historiográficos (siglos XVI al XIX). Revista Taltalia 5-6:55-72. Recuperado de: <https://www.researchgate.net>.
- Ariansen, J. s.f. La historia de la pachamanca. Recuperado de: <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>.
- Asociación Gastronómica de Tarapacá A.G. AGATA. Recuperado de: <http://agataag.cl/>.
- Ballester, B. y Clarot, A. 2014. La gente de los túmulos de tierra. Estudio, conservación y difusión de colecciones arqueológicas de la comuna de Mejillones. Primera Edición. I. Municipalidad de Mejillones. Gráfica Marmor. Santiago. Recuperado de: http://www.museodeantofagasta.cl/629/articles-51009_archivo_01.pdf.
- Banco Central. 2018. Cuentas nacionales de Chile. PIB Regional 2017. Recuperado de: <http://www.bcentral.cl/web/guest/pib-regional>.
- Bañuelos, J., Ousset, J.A., Ruiz, M.A., Barragán, V., Rivas, E., Meraz, T. y Gómez, C.C. 2006. Efectos tóxicos por la ingestión crónica de aceite esencial de *Cymbopogon citratus* (D.C.) Stapf en ratones. XVII Semana de la Investigación Científica del CUCBA 2006:722-725. Recuperado de: <http://www.cucba.udg.mx/sites/default/files/publicacio->

- nes1/.../Banuelos_Pineda_Jacinto.pdf.
- Barraza, D. 2010. La sazón y el gusto. Un menú en tres ciudades de Chile. DUOC UC. Santiago. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-10440.html>.
 - Biblioteca del Congreso Nacional. s.f. Información territorial. Región de Tarapacá. Chile nuestro País. Recuperado de: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/nuestropais/region1/>.
 - Bienvenidos a la Comunidad Indígena Quechua de Quipisca. Rescatando Identidad y Patrimonio. Recuperado de: <http://quipisca.cl>.
 - Billinghamurst, G.E. 1893. La irrigación en Tarapacá. Imprenta y Librería Ercilla. Santiago de Chile. 193 pp. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/mc0027493.pdf>.
 - Biodiversidad Alimentaria. s.f.a. Pera. Recuperado de: <https://www.biodiversidadalimentaria.cl/pera/>.
 - Biodiversidad Alimentaria. s.f.b. Lima. Recuperado de: <https://www.biodiversidadalimentaria.cl/lima/>.
 - Biodiversidad Alimentaria. s.f.c. Cidro. Recuperado de: <https://www.biodiversidadalimentaria.cl/cidro/>.
 - Briones, L., Núñez, L. y Standen, V.G. 2005. Geoglifos y tráfico prehispánico de caravanas de llamas en el desierto de Atacama (norte de Chile). *Chungará Revista de Antropología Chilena* 37 (2): 195-223. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562005000200007.
 - Bodega Riveros Hermanos. La Botijería, Matilla-Tarapacá. Recuperado de: <http://la-botijeria.webnode.cl/>.
 - Boletín Agrario. Trigo. Recuperado de: <https://boletinagrario.com/ap-6,trigo,224.html>.
 - Cabrera, R. 1837. Diccionario de etimologías de la lengua castellana. Publicado por J.P. Ayegui. Tomo I. Madrid. Recuperado de: <https://books.google.cl/books>.
 - Calle, M.A. 2004. Inmigrantes italianos en Tarapacá 1880-1910. Una aproximación histórico -demográfica. *Tiempo y Espacio* 14: 147-161. Recuperado de: <http://www.revistas.ubiobio.cl/index.php/TYE/article/viewFile/1680/1624>.
 - Calle, M.A. 2014. Hijos del dragón: inmigrantes chinos y su inserción socioeconómica en la Provincia de Tarapacá, 1860-1940. *Revista de Ciencias Sociales* 32: 25-62. Universidad Arturo Prat, Tarapacá, Chile. Recuperado de: http://www.revistacienciasociales.cl/archivos/revista32/pdf/rcs32_art02.pdf.
 - Cámara Marítima y Portuaria de Chile (Camport). 9 de junio de 2017. Puerto de Iquique se consolida como principal terminal del norte chileno. Recuperado de: <http://www.camport.cl/sitio/puerto-de-iquique-se-consolida-como-principal-terminal-del-norte-chileno/>.
 - Camus, P., Castro, S. y Jaksic, F. 2008. El conejo europeo en Chile: historia de una invasión biológica. *Historia* 41 (2): 305-339. Recuperado de: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942008000200001.
 - Cañón, J. s.f. Breve historia de la pesquería de anchoveta en la zona norte. Recuperado de: <http://ww.ciamchile.cl>.
 - Cardoso, F., Villegas, P. y Estrella, C. 2004. Observaciones sobre la biología de *Octopus mimus* (Cephalopoda: Octopoda) en la costa peruana. *Revista Peruana de Biología* 11 (1). Lima. Enero/Julio. Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-99332004000100007.
 - Carevic, A. 2017b. Las culturas originarias y el maíz en el desierto chileno como fuentes de un desarrollo local y agroecológico. *Sustentabilidad(es)* 8 (16): 84-95. Recuperado de: http://www.sustentabilidades.usach.cl/sites/sustentable/files/paginas/5._carevic._final.pdf.
 - Carpeta Pedagógica. s.f. Historia del Perú. Independencia. Recuperado de: <https://carpetapedagogica.com/historia-delperu>.
 - Carpeta Pedagógica. s.f. Historia del Perú. Conquista. Recuperado de: <https://carpetapedagogica.com/conquistadel-tahuantinsuyo>.
 - Cartelera Tarapacá. 2018. Festival del choclo y el ajo de Camiña 2018. Camiña, Chile. Recuperado de: <https://www.cartelertarapaca.cl/event/festival-del-choclo-y-el-ajo-camina-2018/>.
 - Castaño, J.L. y Montes, J.C. 2014. Estudio integral de *Psidium guajava* en un sistema silvopastoril en el Municipio de Turbo Antioquía. Investigación para optar al título de Ingeniero Agroforestal. Escuela de Ciencias Agrarias, Programa de Ingeniería Agroforestal Turbo, Universidad Nacional Abierta y a Distancia – AUNAD. Recuperado de: <https://>

- stadium.unad.edu.co/preview/UNAD.php?url=/bitstream/10596/2696/1/71948313.pdf.
- Castro, V., Aldunate, C. y Varela, V. 2012. Paisajes culturales de Cobija, costa de Antofagasta, Chile. *Revista de Antropología* 26: 97-128. Recuperado de: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/.../28011>.
 - Castro, C.P. s.f. Vendimia en Pica y Matilla. Fiesta popular. Recuperado de: <http://www.sigpa.cl/ficha-fiestas:vendimia-en-pica-y-matilla.html>.
 - Cecotto, J.A., Taiario, D.R., Cáceres, S. 2007. Colección de frutos tropicales de la EEA INTA Bella Vista Argentina. Serie técnica N°21. INTA - Estación Experimental Agropecuaria Bella Vista. Centro Regional Corrientes. Argentina. Recuperado de: https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta__coleccion_de_frutos_tropicales_de_la_eea_inta_b.pdf.
 - Centro de Investigación de Los Andes. 2 de febrero de 2009. La Pachamanca. Recuperado de: <https://historiagastrologia.blogia.com/2009/020301-la-pachamanca.php>.
 - Cerrón-Palomino, R. 2006. Carapulca. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/8332061/Rodolfo-Cerron-Palomino-Carapulca>.
 - Chile Bosque. Flora Regional. Región de Tarapacá. Recuperado de: http://www.chilebosque.cl/reg_tarapaca.html.
 - Chileflora. *Tagetes multiflora*. Recuperado de: <http://www.chileflora.com/Florachilena/FloraSpanish/HighResPages/SH1971.htm>.
 - Chumbeque.cl. Recuperado de: <http://www.chumbeque.cl/>.
 - Chumbeques. 11 de enero de 2013. Origen del chumbeque. Recuperado de: <http://chumbeques.blogspot.com/2013/01/origen-del-chumbeque.html>.
 - Clarín. 15 de agosto de 2016. Secreta Buenos Aires. Puchero: un plato de larga historia. Recuperado de: https://www.clarin.com/ciudades/Puchero-plato-larga-historia_0_HyHA3t0F.html.
 - Click and Go. Caleta Los Verdes, Región de Tarapacá. Entrevista al negro Tongoy o Pedro Baeza, casa 20. Ministerio Secretaría Regional de Gobierno, Tarapacá. Recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=l7RdzS_4JB8.
 - Click and Go. Pisagua, Región de Tarapacá. Ministerio Secretaría Regional de Gobierno, Tarapacá. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=Hy7s10YznUE>.
 - Cocinarte. Recuperado de: <http://cocinartechile.blogspot.cl/2010/11/chile-mas-de-nuestras-tradiciones.html>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.a. Acha. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-acha/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.b. Bonito. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-bonito/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.c. Cavinza. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-cavinza/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.d. Cabrilla. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-cabrilla/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.e. Cojinova. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-cojinova/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.f. Dorado. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-dorado/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.g. Palometa. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-palometa/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.h. Pejeeperro. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-pejeeperro/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.i. Pejerrey. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-pejerrey/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.j. Pejesapo. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-pejesapo/>.
 - Club de Pesca Stella Maris. s.f.k. Sargo. Recuperado de: <http://www.stellamaris.cl/peces/pez-sargo/>.
 - Cobo, B. 1893. *Historia del Nuevo Mundo*. Tomo IV. Imprenta de E. Rasco, Bustos Tavera, Sevilla. Recuperado de: <https://books.google.cl/books?id>.
 - Cobo, B. 1964. *Historia del Nuevo Mundo*. Biblioteca de Autores Españoles. Recuperado de: https://archive.org/stream/obrasdelbernabec01cobo/obrasdelbernabec01cobo_djvu.txt.
 - Colegio de Arqueólogos. 6 de abril de 2017. Se declara Monumento Nacional el Pabellón de Pica y Huanillos. Recuperado de: <https://colegiodearqueologos.cl/se-declara-monumento-nacional-el-pabellon-de-pica-y-huanillos/>.
 - Comidas Típicas. 9 de diciembre de 2009. Recuperado de: <http://restaurantsilia.blogspot.cl/>.
 - Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica (CONICYT). 2010. Región de Tarapacá. Diagnóstico

- de las capacidades y oportunidades de desarrollo de la ciencia, la tecnología y la innovación. Recuperado de: <http://www.conicyt.cl/regional/files/2013/06/Tarapaca.pdf>.
- Consejo de Monumentos Nacionales de Chile. s.f. Quebrada de Chacarilla. Recuperado de: <http://www.monumentos.gob.cl/monumentos/santuarios-de-la-naturaleza/quebrada-chacarilla>.
 - Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. 2008. El pueblo Aymara. Informe de la Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato con los Pueblos Indígenas. 2008 Andros Impresores. Santiago.
 - Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. 2015. Región de Tarapacá. Síntesis regional. Julio, 2015. Recuperado de: <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2015/08/Informe-Tarapacá-final.pdf>.
 - Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. 2017. Tu receta, tu historia. Queso de Mono. María Teresa López Norris, 57 años, Región Metropolitana. Recuperado de: <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl/queso-de-mono/>.
 - Contenidos Locales. Guayabas de Miñi Miñe. Recuperado de: <http://www.contenidoslocales.cl/content/28604/guayabas-de-mi-i-mi-e>.
 - Cooperativa Agrícola Pica Ltda. 2008. Reglamento de uso y control de la indicación geográfica “Limón de Pica” (*Citrus aurantifolia*). Iquique, Octubre de 2008. Recuperado de: https://www.inapi.cl/docs/default-source/default.../articles-3465_recurso_1.pdf.
 - Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI). 2013. Conocimientos tradicionales de ecología de las comunidades indígenas de la Provincia del Tamarugal, Región de Tarapacá, Iquique. Recuperado de: http://www.academia.edu/10041744/Conocimientos_Tradicionales_de_las_Comunidades_Ind%C3%ADgenas_de_la_Provincia_del_tamarugal_Regi%C3%B3n_de_Tarapaca.
 - Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI). 9 de julio de 2018. CONADI ejecuta programa para revitalizar la lengua Quechua y desarrollar un encuentro cultural regional. Recuperado de: <http://www.conadi.gob.cl/noticias/conadi-ejecuta-programa-para-revitalizar-la-lengua-quechua-y-desarrollar-un-encuentro-cultural-regio>.
 - Corporación Nacional Forestal (CONAF). Reserva Nacional Pampa del Tamarugal. Recuperado de: <http://www.conaf.cl/parques/reserva-nacional-pampa-del-tamarugal/>.
 - Corporación Norte Grande. Recuperado de: <http://www.cng.cl/>.
 - Corporación Norte Grande. 2016. Manual introductorio al manejo de vegas y bofedales mediante prácticas tradicionales de culturas andinas en el norte de Chile. Recuperado de: <http://bibliotecadigital.ciren.cl/handle/123456789/26592>.
 - Cotrisa. 2018. Análisis del sector triguero al 2018. Recuperado de: https://www.cotrisa.cl/actualidad/doc/sector_triguero_2018.pdf.
 - Cuarzo Místico. s.f. Las semillas de huayruro un amuleto poderoso. Recuperado de: <https://www.cuarzomistico.com/las-semillas-de-huayruro-un-amuleto-poderoso/>.
 - Cuchareando. Recetas del Norte: Watia, chicharrón de llamo y papas. Recuperado de: <http://www.cuchareando.cl/content/recetas-del-norte-watia-chicharrón-de-llamo-y-papas>.
 - Cuchareando. Picás de cuchareando, Tarapacá. Recuperado de: <http://www.cuchareando.cl/content/picadas-para-comer-en-iquique>.
 - Cuello, I., Mattioli, A. y Nofal, C. 2011. Informe estadístico variedad: Moscatel de Alejandría. Instituto Nacional de Viticultura Argentina. Recuperado de: http://www.inv.gov.ar/inv_contenidos/pdf/estadisticas/vinos/varietales/MoscatelAlejandria2011.pdf.
 - Choque, C. 2007. Historia Aymara Parte II. Recuperado de: <http://aymarasdechile.blogspot.com/2007/11/>.
 - Daponte, F. El aporte de los negros a la identidad musical de Pica, Matilla y Tarapacá. Recuperado de: <http://sireno.cl/wp-content/uploads/2016/03/El-aporte-de-los-negros-a-la-identidad-musical-de-Pica-Matilla-y-Tarapaca-2010-Franco-Daponte.pdf>.
 - Datos Mujer. 11 de octubre de 2016. Ilko busca revolucionar la gastronomía nacional a través de “La verdadera carta de la cocina chilena”. Recuperado de: <http://datosmujer.cl/index.php/titulares/1800-ilko-busca-revolucionar-la-gastronomia-nacional-a-traves-de-la-verdadera-carta-de-la-cocina-chilena>.

- Delatorre-Herrera, J., Sánchez, M., Delfino, I. y Oliva, M.I. 2013. La quinua (*Chenopodium quinoa* Willd), un tesoro andino para el mundo. Idesia 31 (2). Arica, junio de 2013. Recuperado de: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292013000200017.
- Departamento de Patrimonio y Servicios Culturales. 18 de enero de 2013. Historia y origen del tradicional “puchero”. Recuperado de: <https://culturacbba.wordpress.com/2013/01/18/historia-y-origen-del-tradicional-puchero/>.
- Díaz, A. 2002. Apuntes sobre los italianos en la provincia de Tarapacá (1870-1950). Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM. Recuperado de: <https://alhim.revues.org/715>.
- Díaz, A. 2015. La producción de maíz en el valle de Lluta, norte de Chile, durante la época colonial (siglos XVI-XIX). Interciencia 40 (11):767-772. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/339/33942541006.pdf>.
- Díaz, A. y Tapia, M. 2013. Los aymaras del norte de Chile entre los siglos XIX y XX. Un recuento histórico. Ate-nea (Concepción) N°507, Concepción. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-04622013000100012.
- Diccionario español quechua aymara. Recuperado de: <http://www.profesorenlinea.cl/ChileFolclor/DiccioQuechuaAymara.htm>.
- Diccionario quechua - aymara al español. Recuperado de: <http://www.katari.org/diccionario/diccionario.php?listletter=aymara&display=26>.
- Diccionario-quechua-castellano. Recuperado de: <http://www.scribd.com/doc/20677689/Diccionario-Quechua-castellano>.
- Discover Life. s.f.a. *Seriola lalandi* Valenciennes, 1833. Yellowtail kingfish. Recuperado de: <https://www.discoverlife.org/mp/20q?search=Seriola+lalandi>.
- Discover Life. s.f.b. *Anisotremus scapularis* (Tschudi, 1846). Peruvian grunt. Recuperado de: <https://www.discoverlife.org/mp/20q>.
- Donoso, C. 2003. El puerto de Iquique en tiempos de administración Peruana. Historia 36: 123-158. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942003003600005.
- Eco-Antropología. Blog de Horacio Larraín antropólogo de Matilla. Recuperado de: <http://eco-antropologia.blogspot.cl/>.
- Eco Pampino. Álbum del Desierto. Extracto del libro de Roberto Hernández C. El Salitre, resumen histórico desde su descubrimiento y explotación. Valparaíso, Fisher Hnos. 1930. Recuperado de: <http://www.albumdesierto.cl/historia.htm>.
- EcuRed. s.f.a. Cidra. Recuperado de: <https://www.ecured.cu/Cidra>.
- EcuRed. s.f.b. Mango (*Mangifera indica*). Recuperado de: [https://www.ecured.cu/Mango_\(Mangifera_indica\)](https://www.ecured.cu/Mango_(Mangifera_indica)).
- EcuRed. Volcán Olca. Recuperado de: https://www.ecured.cu/Volc%C3%A1n_Olca.
- Edición Cero. 23 de noviembre de 2012. Tertulia y degustación de platos pampinos en nueva jornada de la Semana del Salitre. Recuperado de: <http://www.edicioncero.cl/2012/11/tertulia-y-degustacion-de-platos-pampino-en-nueva-jornada-de-la-semana-del-salitre/>.
- Educarchile. s.f. Región de Tarapacá. Recuperado de: <http://ww2.educarchile.cl/Portal.Base/Web/verContenido.aspx?ID=130170>.
- El Agro. 3 de agosto de 2016. Se otorga el Sello de Origen a las aceitunas de Azapa y al orégano de la Precordillera de Putre. Recuperado de: <http://elagro.radioagricultura.cl/2016/08/03/se-otorga-sello-origen-las-aceitunas-azapa-al-oregano-la-precordillera-putre/>.
- El arroz. Gastronomía sudamericana. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=PDjJx-Q0OQc>.
- El Boyaldía. 14 de noviembre de 2012. Calendario de “Celebración de la Semana del Salitre”. Recuperado de: <http://www.elboyaldia.cl/noticia/cultura/calendario-de-celebracion-de-la-semana-del-salitre>.
- El Boyaldía. 11 de agosto de 2013. Sabores y aromas de mi pueblo, cocina con historia: fotografías e identidad culinaria en un libro. Rodrigo Tapia. Recuperado de: <http://www.elboyaldia.cl/noticia/turismo/sabores-y-aromas-de-mi-pue->

blo-cocina-con-historia-fotografias-e-identidad-culinaria-.

- El Boyaldia. 22 de noviembre de 2015. Semana del Salitre en Humberstone: Imágenes e historias de ayer y hoy. Recuperado de: <http://www.elboyaldia.cl/noticia/cultura/semana-del-salitre-en-humberstone-imagenes-e-historias-de-ayer-y-hoy>.
- El Boyaldia. 5 de mayo de 2018. Censo 2017: Tarapacá es la región del país con más viviendas en situación de hacinamiento. Recuperado de: <http://www.elboyaldia.cl/noticia/sociedad/cento-2017-tarapaca-es-la-region-del-pais-con-mas-viviendas-en-situacion-de-hacinam>.
- El Mercurio. 15 de mayo de 2016. El menú internacional de Iquique. Recuperado de: <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=251607>.
- El Mostrador. 13 de mayo de 2015. En la región de Tarapacá, un viaje, una historia: Eugenio y su diálogo musical en el oasis de Chulluncane. David González. Recuperado de: <http://www.elmostrador.cl/cultura/2015/05/13/un-viaje-una-historia-eugenio-y-su-dialogo-musical-en-el-oasis-de-chulluncane/>.
- El Nortino. 31 de mayo de 2008. Presencia inglesa en Tarapacá. Recuperado de: <http://www.nortino.com/2008/05/presencia-inglesa-en-tarapac.html>.
- El Nortino. 11 de diciembre de 2011. La conquista española en la región de Tarapacá. Recuperado de: <http://www.nortino.com/2011/12/la-conquista-espanola-en-la-region-de.html>.
- El Nortino. 14 de febrero de 2012. Pueblos originarios en la Región de Tarapacá, Chile. Recuperado de: <http://www.nortino.com/2012/02/pueblos-originarios-en-la-region-de.html>.
- El Nortino. 2 de mayo de 2013. En Huatacondo emprenden nuevos modelos de agricultura ecológica. Recuperado de: <http://diarioelnortino.cl/en-huatacondo-emprenden-nuevos-modelos-de-agricultura-ecologica/>.
- El Nortino. 7 de julio de 2013a. Tradiciones culinarias de Iquique. Del ceviche al chumbeque. Recuperado de: <http://www.nortino.com/2013/07/tradiciones-culinarias-de-iquique.html>.
- El Nortino. 7 de julio de 2013b. Chumbeque sabor iquiqueño. Recuperado de: <https://nortino.net/tag/iquique-10-000-anos-de-historia/page/7/>.
- El Nortino. 26 de abril de 2016. Escolares de Camiña rescataron recetas y leyendas típicas. Recuperado de: <http://diarioelnortino.cl/tag/comidas-tipicas/>.
- El Nou Garden. Cidra - Citrus medica - Cidreira – Cidro. Recuperado de: <https://www.elnougarden.com/tienda/plantas/frutales/citricos/cidra-citrus-medica-cidreira-cidro>.
- EMOL. 24 de octubre de 2016. Descubre los platos que hacen que Iquique sea glorioso hasta en la cocina. Recuperado de: <http://www.emol.com/noticias/Tendencias/2016/10/24/827977/Descubra-los-platos-que-hacen-que-Iquique-sea-glorioso-hasta-en-la-cocina.html>.
- EMOL. Trattoria Macchiavello. Recuperado de: <http://restaurantes.emol.com/restaurant/trattoria-macchiavello-5643>.
- Encyclopedia of cactis. *Oreocereus hempelianus* (Gürke) D.R.Hunt. Recuperado de: http://www.llifle.com/Encyclopedia/CACTI/Family/Cactaceae/3798/Oreocereus_hempelianus.
- Encyclopedia of Life. *Lama glama*, overview. Recuperado de: <http://eol.org/pages/309018/overview>.
- Eroski consumers. Frutas. Recuperado de: <http://frutas.consumer.es/lima/origen-y-variedades>.
- Especies Chilenas. 7 de junio de 2014. Los karachis o corvinillas (*Orestias* sp). Recuperado de: <http://especieschilenas.blogspot.cl/2014/06/los-karachis-o-corvinillas-orestias-sp.html>.
- Espinoza, M. 2005. Ficha especificaciones técnicas orégano. Recuperado de: http://repositoriodigital.corfo.cl/bitstream/handle/11373/3095/02C8AT-11_Anex_6.2.pdf?sequence=22.
- Etimologías de Chile. Trigo. Recuperado de: <http://etimologias.dechile.net/?trigo>.
- Etimologías de Chile. Ulpo. Recuperado de: <http://etimologias.dechile.net/?ulpo>.
- Eugenio Challapa. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=1LJxctpNgVg>.
- Eventos en Iquique. 10 de noviembre de 2016. Las “escuelitas de mi pampa” como símbolo de la semana del salitre en su versión N° 36 que se inicia este domingo. Iquique. Recuperado de: <http://eventoseniquique.cl/evento/semana-del-salitre-2016/>.

- FAO. 1987. Especies forestales productoras de frutas y otros alimentos. Ejemplos de América Latina. FAO. Roma, Italia. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/015/an785s/an785s00.pdf>.
- FAO. s.f.a. Cultivos tradicionales. Acederilla. Recuperado de: <http://www.fao.org/traditional-crops/oca/es/>.
- FAO. s.f.b. *Xiphias gladius* (Linnaeus, 1785). Species fact sheets. Fisheries and Aquaculture Department. Recuperado de: <http://www.fao.org/fishery/species/2503/en>.
- FAO. s.f.c. *Coryphaena hippurus* (Linnaeus, 1758). Species fact sheets. Fisheries and Aquaculture Department. Recuperado de: <http://www.fao.org/fishery/species/3130/es>.
- FAO. s.f.d. *Loxechinus albus* (Molina, 1782). Species fact sheets. Fisheries and Aquaculture Department. Recuperado de: <http://www.fao.org/fishery/species/3621/en>.
- Francis, J.K. 1990. *Syzygium jambos* (L.) Alst. Pomarrosa. Recuperado de: <https://rngr.net/publications/arboles-de-puerto-rico/syzygium-jambos/at.../file>.
- Fuentes, F.F., Maughan, P.J. y Jellen, E.R. 2009. Diversidad genética y recursos genéticos para el mejoramiento de la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd). Revista Geográfica de Valparaíso 42: 20-33. Recuperado de: http://www.pucv.cl/uuaa/site/artic/20180316/asocfile/20180316172222/42_3.pdf.
- Fundación Proyungas. Pacay. Recuperado de: <http://www.ambienteforestalnoa.org.ar/userfiles/especies/pdf/Ingamarginata.pdf>.
- Fish Base. s.f.a. *Medialuna ancietae* Chirichigno F., 1987. Recuperado de: <https://www.fishbase.de/summary/Medialuna-ancietae>.
- Fish Base. s.f.b. *Xiphias gladius* Linnaeus, Swordfish. Recuperado de: <https://www.fishbase.ca/summary/Xiphias-gladius.html>.
- Fish Base. s.f.c. *Isacia conceptionis* (Cuvier, 1830), Cabinza grunt. Recuperado de: <http://www.fishbase.se/summary/Isacia-conceptionis>.
- Fish Base. s.f.d. *Paralabrax humeralis* (Valenciennes, 1828), Peruvian rock seabass. Recuperado de: <https://www.fishbase.de/summary/Paralabrax-humeralis>.
- Fish Base. s.f.e. *Seriola violacea* Guichenot, 1848, Palm ruff. Recuperado de: <https://www.fishbase.de/summary/13020>.
- Fish Base. s.f.f. *Seriola lalandi* Valenciennes, 1833, Yellowtail amberjack. Recuperado de: <https://www.fishbase.se/summary/Seriola-lalandi>.
- Fish Base. s.f.g. *Coryphaena hippurus* Linnaeus, 1758, Common dolphinfish. Recuperado de: <http://www.fishbase.de/summary/6>.
- Fish Base. s.f.h. *Semicossyphus darwini* (Jenyns, 1842), Galápagos sheephead wrasse. Recuperado de: <https://www.fishbase.de/summary/semicossyphus-darwini>.
- Fish Base. s.f.i. *Genypterus chilensis* (Guichenot, 1848), Red cusk-eel. Recuperado de: <https://www.fishbase.de/summary/Genypterus-chilensis>.
- Fish Base. s.f.j. *Genypterus maculatus* (Tschudi, 1846), Black cusk-eel. Recuperado de: <http://www.fishbase.org/summary/484>.
- Fundación Española de la Nutrición. El membrillo. Recuperado de: <http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/membrillo.pdf>.
- Fundación para la Innovación Agraria (FIA). 2009. Resultados y lecciones en gestión productiva y comercialización de limón de Pica. Proyecto de Innovación en I Región de Tarapacá. Serie Experiencias de Innovación para el Emprendimiento Agrario. Recuperado de: http://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/2094/46_Ficha_Limon%20de%20Pica.pdf?sequence=2&isAllowed=y.
- Gamboa, J. y Mora, J.R. 2010. Guía para el cultivo del mango *Magnifera indica* L. en Costa Rica. Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria, INTA, Costa Rica. Recuperado de: <http://www.platicar.go.cr/images/buscador/documents/pdf/01/00471-mango.pdf>.

- García, M. y Uribe, M. 2012. Contextos de uso de las plantas vinculadas al Complejo Pica Tarapacá, Andes Centro-Sur: Arqueobotánica y agricultura en el período Intermedio Tardío (ca. 1250-1450 DC). *Estudios Atacameños* 44: 107-122. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432012000200006.
- García, M., Vidal, A., Mandakovic, V., Maldonado, A., Peña, M.P. y Belmonte, E. 2014. Alimentos, tecnologías vegetales, paleoambiente en las aldeas formativas de la Pampa del Tamarugal, Tarapacá (Ca. 900 Bc-800 Ad). *Estudios Atacameños* 47: 33-58. Recuperado de: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432014000100004.
- Garcilaso de la Vega. 1609. *Comentarios Reales de los Incas*. Recuperado de: <http://www.bibliotecasvirtuales.com/biblioteca/LiteraturaLatinoamericana/IncaGarcilasodelaVega/ComentariosReales>.
- Gastronomía Peruana. Recuperado de: <http://www.une.edu.pe/revalora/modulos/gastronomia.pdf>.
- Gay, C. 1862. *Historia física y política de Chile. Agricultura. Tomo Primero*. Talleres Gráficos de ICIRA. Santiago. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-7878.html>.
- Gay, C. 1865. *Historia física y política de Chile. Agricultura. Tomo Segundo*. París, Francia. Recuperado de: <http://books.google.cl/books?id=XGc6AAAACAAJ&pg=PP9&dq=claudio+gay+agricultura+tomo+segundo+historia+fisica+y+politica>.
- Geografía de Chile. 23 de noviembre de 2010. Hidrografía I Región. Recuperado de: <http://geografodechile.blogspot.com/2010/11/hidrografia-i-region.html>.
- Gerencia de Estudios Imagen de Chile. Abril de 2016. Informe Final, Gastronomía y Marca País. 14 Cocinas Chilenas. Recuperado de: <https://marcachile.cl/.../2016/.../estudio-gastronomia-y-marca-pais-14-cocinas-de-chile>.
- Gobierno Regional de Atacama. 2013. Desarrollo de una plataforma genómica para la generación sustentable de programas de mejoramiento genético de abalones y *Seriola lalandi*. Informe de ejecución proyectos FIC. Ejecutor Universidad de Chile, fecha 10 de octubre de 2013. Recuperado de: https://goreatacama.gob.cl/wp-content/uploads/29-10-2013_13-39-02_63808603.pdf.
- Gobierno Regional de Tarapacá. 2008. Diagnóstico macro-zonificación de usos del borde costero. Región de Tarapacá. Iquique, diciembre de 2008. División de Planificación y Desarrollo Regional. Oficina Técnica de Borde Costero. Recuperado de: <https://www.goretarapaca.gov.cl/>.
- Gobierno Regional de Tarapacá. 14 de agosto de 2016. Agricultores de Pica apuestan a la producción orgánica. Recuperado de: <http://www.goretarapaca.gov.cl/agricultores-de-pica-apuestan-a-la-produccion-organica/>.
- Gobierno Regional de Tarapacá. 2016. Informe Ejecutivo actualización diagnóstico propuesta de zonificación de usos del borde costero de Tarapacá. División de Planificación y Desarrollo Regional. Departamento de Planificación y Ordenamiento Territorial. Noviembre de 2016. Recuperado de: <https://www.goretarapaca.gov.cl/wp-content/uploads/2017/09/1.-Actualizaci%C3%B3n-Diagnostico-ZBC.-2016.pdf>.
- Gobierno Regional de Tarapacá. Junio de 2017. Observatorio Regional - Tarapacá. Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo. Recuperado de: https://www.goretarapaca.gov.cl/wp-content/uploads/2017/08/tarapaca_2do_trimestre_2017.pdf.
- Gobierno Regional de Tarapacá. 31 de octubre de 2017. Productores analizan presente y futuro del orégano durante seminario en Huará. Recuperado de: <https://www.goretarapaca.gov.cl/productores-analizan-presente-y-futuro-del-oregano-durante-seminario-en-huara/>.
- Gobierno Regional de Tarapacá. s.f. Nuestra Región. Historia. Recuperado de: <https://www.goretarapaca.gov.cl/nuestra-region/historia/>.
- Gochile. Llama. *Lama glama*. Recuperado de: <https://www.gochile.cl/es/flora-fauna/llama.htm>.
- Gómez, L. y Aguilar, E. 2016. Guía de cultivo de la quinua. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i5374s.pdf>.
- Guerrero, B. 1981. Alimentación y subdesarrollo en el altiplano chileno. *Revista Creces* 2 (12): 38-43. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/alimentacion-y-subdesarrollo-en-el-altiplano>.

- Guerrero, B. 1997. Los chinos, su identidad y su lugar en la literatura nortina. Estudios Atacameños 13: 95-103. Recuperado de: <http://revistas.ucn.cl/index.php/estudios-atacamenos/article/view/467>.
- Guerrero, B. 2003. Plato Único. Recuperado de: http://bernardoguerrero.cl/plato_unico-2.
- Guerrero, B. 6 de junio de 2004. Comida de casa. Recuperado de: http://bernardoguerrero.cl/comida_casa-2/.
- Guerrero, B. 2015. Barrio Boliviano. En: Iquique las calles y las palabras. Fundación CREAR y Editorial El Jote Errante. Iquique, Chile. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/barrio-boliviano.html>.
- Guerrero, B. s.f. Cavancha. Recuperado de: <http://bernardoguerrero.cl/cavancha/>.
- Gundermann, H. 2018. Los pueblos originarios del norte de Chile y el Estado. Diálogo Andino 55: 93-109. Arica. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-26812018000100093.
- Gutiérrez, L. G. 1967. Costumbres, medicamentos y alimentos precolombinos en Perú. Recuperado de: <https://www.analesranf.com/index.php/discurso/article/viewFile/652/654>.
- Herencia Croata. La inmigración croata en Tarapacá. Recuperado de: <https://herenciacroata.wordpress.com/2014/05/03/croatas-en-tarapaca/>.
- Herrera, V., Carrasco, C., Sandoval, P. y Cortés, C. 2017. Transferencia de arsénico en el sistema aguasuelo-maíz de *Zea mays* L. cultivados en la quebrada de Camiña, norte de Chile. Revista de la Sociedad Química del Perú 83(1): 52-64. Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1810-634X2017000100006&script=sci_abstract.
- Hidalgo, R. 1988. Historia resumida de Tarapacá. Revista Camanchaca 7: 3-7. Invierno-Primavera 1988. Iquique, Chile. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0014668.pdf>.
- Hidalgo, R. 2009. Civilización y fomento: La “Descripción de Tarapacá” de Antonio O’Brien, 1765. Chungará, Revista de Antropología Chilena 41 (1): 5-44. Recuperado de: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/chungara/v41n1/art02.pdf>.
- Historiadel.com. La historia del limón y sus orígenes. Recuperado de: <http://historiadel.com/limon/>.
- Huamani, W. 2017. Diseño y formulación de hamburguesas (pulpa de pescado y pulpa de papa cocida) para mejorar los hábitos alimenticios en la población de bajos recursos económicos en el distrito de Ventanilla, Callao. Tesis para postular al título de Ingeniero Industrial. Escuela Profesional de Ingeniería Industrial, Universidad Peruana de las Américas. Lima, Perú. Recuperado de: <http://repositorio.ulasamericas.edu.pe/bitstream/handle/upa/219/>.
- Huaquin, L. G. 2002. Guía de características e identificación de moluscos de importancia económica para Chile. Curso: Moluscos de importancia económica. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Departamento de Ciencias Biológicas Animales, Universidad de Chile. Recuperado de: http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/ap/ciencias_veterinarias_y_pecuarias/h20021025137moluscos.doc.
- Identidad y Futuro. 25 de agosto de 2016. “Cepa del Tamarugal”, nueva cepa vinífera única en Chile y que data del siglo XVII es descubierta en el norte del país. Recuperado de: <https://identidadyfuturo.cl/2016/08/25/cepa-del-tamarugal-nueva-cepa-vinifera-unica-en-chile-y-que-data-del-siglo-xvii-es-descubierta-en-el-norte-del-pais/>.
- Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte. Reseña Turística Comuna de Pozo Almonte. Recuperado de: <http://www.impa.gob.cl/>.
- Ilustre Municipalidad de Camiña. Camiña, tierra de esfuerzo. Recuperado de: http://www.municipalidaddecamiña.cl/?page_id=117.
- IMARPE. s.f. Pulpo común. Recuperado de: http://www.imarpe.gob.pe/tumbes/especies_comerciales/invertebrados/pulpo.pdf.
- INACAP. 2015. El recetario de Chile INACAP. Ograma Impresores. Recuperado de: http://www.inacap.cl/web/2015/sites/flippage/EL_RECETARIO_DE_CHILE_INACAP/.
- INACAP Iquique. Noviembre de 2015. En INACAP Iquique se realiza charla sobre historia gastronómica mundial y cocina tradicional aymara. Recuperado de: <https://www.inacap.cl/tportalvp/iquique/noticias/noticias-iquique/en-inacap-iquique-se-realiza-charla-sobre-historia-gastronomica-mundial-y-cocina-tradicional-aymara>.
- Infoagro. s.f. El cultivo del trigo (1ª parte). Recuperado de: <http://www.infoagro.com/herbaceos/cereales/trigo.htm>.
- Infoagro. s.f.a. El cultivo de la haba. Recuperado de: <http://www.infoagro.com/hortalizas/haba.htm>.

- Infoagro. s.f.b. El cultivo del ajo. Recuperado de: <http://www.infoagro.com/hortalizas/ajo.asp>.
- Infoagro. s.f.c. El cultivo de la pera (1ª parte). Recuperado de: http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/peras.htm.
- Infoagro. s.f.d. El cultivo del membrillo. Recuperado de: http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/membrillero.htm.
- Infoagro. s.f.e. El cultivo del orégano (1ª parte). Recuperado de: <http://www.infoagro.com/aromaticas/oregano.htm>.
- Infoarica. Algunos alimentos andinos. Recuperado de: http://infoarica.loganmedia.com/1ta/arica_territorio_0000d6.htm.
- Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP). 2004. Estrategias regionales de competitividad por rubro: Producción y mercado de ajos. Recuperado de: <http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/3ajos-produccion-mercado.pdf>.
- Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP). 2016. Grupo de agricultoras de Atacama apuesta por las peras de pascua. Recuperado de: <http://www.indap.gob.cl/noticias/detalle/2016/04/19/grupo-de-agricultoras-de-atacama-apuesta-por-las-peras-de-pascua>.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). 2001a. Manual: El cultivo del erizo (*Loxechinus albus*). Recuperado de: <http://www.ifop.cl/wp-content/uploads/pdf/manual-erizo.pdf>.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). 2001b. Manual: El cultivo del loco (*Concholepas concholepas*). Recuperado de: <https://www.ifop.cl/wp-content/uploads/pdf/manual-cultivo-loco.pdf>.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). 2012a. Erizo. Recuperado de: http://www.ifop.cl/wp-content/uploads/recursos_amerb/Erizo_2012.pdf.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). 2012b. Lapa. Recuperado de: http://www.ifop.cl/wp-content/uploads/recursos_amerb/Lapa_2012a.pdf.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). 2012c. Loco. Recuperado de: https://www.ifop.cl/wp-content/contenidos/uploads/recursos_amerb/Loco_2012.pdf.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). Erizo. *Loxechinus albus*. Recuperado de: http://www.subpesca.cl/portal/616/articles-4805_documento.pdf.
- Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). Lapas. Recuperado de: http://www.subpesca.cl/portal/616/articles-4803_documento.pdf.
- Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA). s.f. *Echinopsis atacamensis*. Fichas Especies - Banco Base de Semillas - INIA. Recuperado de: http://www.inia.cl/recursosgeneticos/bancobase/propagacion/doc/echinopsis_atacamensis.pdf.
- Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA). s.f. Recuperado de: <http://www.inia.cl/hortalizas/oregano/oregano.htm>.
- Instituto de Los Andes. Pachamanca - la huatia. Recuperado de: <http://jaimeariansencespedes.tumblr.com/post/143525916194/35-pachamanca-la-huatia-la-huatia-es-un>.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2002. Censo de Población y Vivienda. Región Tarapacá. Recuperado de: http://www.inetarapaca.cl/contenido.aspx?id_contenido=13.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2007a. Región de Tarapacá. Síntesis geográfica de la región de Tarapacá. División Político Administrativa y Censal 2007. Recuperado de: <http://www.inetarapaca.cl/>.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2007b. VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal 2007. Recuperado de: http://www.ine.cl/canales/chile_estadistico/censos_agropecuarios/censo_agropecuario_07_comunas.Php.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2009. Síntesis geográfica regional. Compendio Estadístico 2009. Recuperado de: http://historico.ine.cl/canales/menu/publicaciones/compendio_estadistico/pdf/2010/sintesisgeoregional2010.pdf.
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2018a. Síntesis de Resultados Censo 2017. Recuperado de: <https://www.inec.cl/>.

- censo2017.cl/descargas/home/sintesis-de-resultados-censo2017.pdf
- Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2018b. Resultados Censo 2017. Por país, regiones y comunas. Recuperado de: <https://resultados.censo2017.cl/Region?R=R01>.
 - Instituto Nacional de Estadísticas (INE). 2018c. Boletín de Exportaciones. Región de Tarapacá. Edición n° 61 / 22 de mayo de 2018. Recuperado de: http://www.inetarapaca.cl/archivos/files/.../boletines/2018/05/B61_EXPORTACIONES_std.pdf.
 - Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI). s.f.a. Sello de Origen. Productos Registrados y en Proceso. Limón de Pica. Recuperado de: <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/productos-registrados-y-en-proceso/norte-grande>.
 - Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI). s.f.b. Sello de Origen. Productos Registrados y en Proceso. Orégano de la Precordillera de Putre. Recuperado de: <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/productos-registrados-y-en-proceso/norte-grande>.
 - Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). 2016. Banco de Germoplasma de cítricos del IVIA. Recuperado de: <http://www.ivia.gva.es/documents/161862582/163533199/484-LIMETA+DE+MARRAKECH-IVIA-16.pdf/2127f65b-a34c-4865-a592-df1fd7dc01d7>.
 - Intendencia Región de Tarapacá. s.f. Ubicación geográfica. Recuperado de: <http://www.intendenciatarapaca.gov.cl/geografia/>.
 - Iquique TV. Sabores y aromas de mi pueblo resalta valor de la cocina aymara. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=jklvviqve4s>.
 - Iriarte, J. A., Lobos, G. A. y Jaksic, F. M. 2005. Invasive vertebrate species in Chile and their control and monitoring by governmental agencies. *Revista Chilena de Historia Natural* 78:143-154. Recuperado de: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0716-078X2005000100010.
 - Jaksic, F. 1998. Vertebrate invaders and their ecological impacts in Chile. *Biodiversity and Conservation* 7:1427-1445. Recuperado de: <http://www.bio.puc.cl/caseb/casebpdf/InvadersChile-C&BIODIVERSITY.pdf>.
 - Jelves, I. y Ñanco, J. s.f. Manual de alimentación tradicional mapuche. Programa de salud con población mapuche. Servicio de Salud Araucanía Sur. Recuperado de: <http://200.10.23.169/trabajados/MANUAL%20ALIMENTACION%20I.pdf>.
 - Kendall, A. y Rodríguez, A. 2009. Desarrollo y perspectivas de los sistemas de andenería de los Andes centrales del Perú. 323pg. Institut Francais d'Études Andines. Perú. Recuperado de: <https://books.openedition.org/ifea/6118?lang=es>.
 - Kingston, N. y Waldren, S. 2003. The plant communities and environmental gradients of Pitcairn Island: The significance of invasive species and the need for conservation management. *Annals of Botany* 92 (1): 31-40. Recuperado de: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12824069>.
 - La Estrella de Iquique. Junio de 2003. Huaviña: oasis de tradiciones y leyendas. Recuperado de: <http://www.estrellaiquique.cl/site/apg/invite/pags/20030714160833.html>.
 - La Estrella de Iquique. 24 de octubre de 2004. El incesante trabajo de la colectividad China. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_not/site/artic/20041024/pags/20041024021002.html.
 - La Estrella de Iquique. 3 de febrero de 2005. Lanzan nuevo tipo de chumbeque. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_not/site/artic/20050203/pags/20050203061846.html.
 - La Estrella de Iquique. 23 de febrero de 2005. La Huayca. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_not/site/artic/20050223/pags/20050223003905.html.
 - La Estrella de Iquique. 31 de marzo de 2005. Tarapacá aumenta exportaciones a EE.UU. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_not/site/artic/20050331/pags/20050331001701.html.
 - La Estrella de Iquique. 1 de diciembre de 2007. La masiva presencia China en Iquique. Narciso Donoso González. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_not/site/artic/20071201/pags/20071201095644.html.
 - La Estrella de Iquique. 14 de junio de 2009. La mesa iquiqueña. Bernardo Guerrero. Recuperado de: <https://www>.

- tarapacaenelmundo.cl/index.php/identidad/gastronomia/415-la-mesa-iquiquena.
- La Estrella de Iquique. 24 de febrero de 2010. Jugos y licores de fruta para el calor. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_notas/site/artic/20100224/pags/20100224001012.html.
 - La Estrella de Iquique. 18 de octubre de 2010. Conquista de Tarapacá. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_notas/site/artic/20101018/pags/20101018001014.html.
 - La Estrella de Iquique. 11 de febrero de 2011. Huara: una alternativa gastronómica para el verano. Recuperado de: http://www.estrellaiquique.cl/prontus4_notas/site/artic/20110211/pags/20110211001018.html.
 - La Estrella de Iquique. 14 de enero de 2012. Iquiqueños prefieren la palometa por su sabor y bajo precio. Inés Hidalgo. Recuperado de: <https://www.soychile.cl/Iquique/Sociedad/2012/01/14/65271/Iquiquenos-prefieren-la-palometa-por-su-sabor-y-bajo-precio.aspx>.
 - La preparación de la mucuna. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=aFAEvsKJDDk>.
 - La Tercera. 23 de noviembre de 2013. El restaurante que revive el sabor de las salitreras. Recuperado de: <http://www.latercera.com/noticia/el-restaurante-que-revive-el-sabor-de-las-salitreras/>.
 - La Tercera. 7 de febrero de 2014. Alertan sobre la disminución de peces litorales de roca en el país. Recuperado de: <http://diario.latercera.com/2014/02/07/01/contenido/tendencias/16-157402-9-alertan-sobre-la-disminucion-de-peces-litorales-de-roca-en-el-pais.shtml>.
 - Lacoste, P., Soto, N. y Pszczolkowski, P. 2015. Moscatel de Alejandría en Chile y Argentina: origen y relación con el pisco. *Idesia* 33(3): 79-86. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292015000300012.
 - Latcham, R. 1910. Los changos de la costa de Chile. Imprenta Cervantes. Santiago. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-8413.html>.
 - La Verdad. El “guisao” de trigo “raspao”. Recuperado de: http://servicios.laverdad.es/pueblosalbacete/albacete_gastro_3.htm.
 - Lenz, R. 1910. Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas. Universidad de Chile. Imprenta Cervantes. Santiago. Recuperado de: http://www.memoriachilena.cl/temas/documento_detalle.asp?id=MC0038306.
 - Llagostera, A., Kong, I., Iratchet, P. 1997. Análisis ictioarqueológico del sitio la Chimba 13 (II Región, Chile). *Revista Chungará* 29 (2):163-179. Recuperado de: <http://www.museodeantofagasta.cl/629/w3-article-51082.html>.
 - Lobo-Arias, M., Medina-Cano, C.I., Grisales-Arias, J.D., Yepes-Agudelo, A.F., Álvarez-Guzmán, J.A. 2017. Caracterización y evaluación morfológicas de la colección colombiana de achira *Canna edulis* Ker Gawl. (Cannaceae). *Corpoica Cienc. Tecnol. Agropecuaria* 18(1):47-73. Recuperado de: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-87062017000100003.
 - López, J. s.f. Cavanca y los cavanchinos. Recuperado de: <http://bernardoguerrero.cl/cavanca/>.
 - Macaya, J. y Novoa, P. 2007. Las especies de *Oxalis* (Oxalidaceae) cultivadas en Chile continental. *Chloris Chilensis* Año 10, N° 1. Recuperado de: <http://www.chlorischile.cl/oxaliscultivados/oxaliscultivados.htm>.
 - Madaleno, I., Delatorre, J. 2013. Medicina popular de Iquique, Tarapacá. *Idesia Chile* 31(1): 67-68. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292013000100009.
 - Mari, J. 2014. Frutas olvidadas de Puerto Rico. Recuperado de: <https://www.yumpu.com/es/document/view/26320264/frutasolvidadas/14>.
 - Marín, J.C., Zapata, B., González, B.A., Bonacic, C., Wheeler, J. C., Casey, C., Bruford, M.W., Palma, R.E., Poulin, E., Allende, M.A. y Spotorno, A.E. 2007. Systematics, taxonomy and domestication of alpaca and llamas: New Chromosomal and molecular evidence. *Revista Chilena de Historia Natural* 80: 121-140. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0716.
 - Martínez, S. s.f. La travesía del ser humano en el barrio El Morro. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/103-somos-tarapaca/1111-la-travesia-del-ser-humano-en-el-barrio-el-morro>.
 - McClung, E., Martínez, D., Acosta, G., Zalaquet, F., Robitaille, E.A. 2001. Nuevos fechamientos para las plantas

- domesticadas en el México prehispánico. *Anales de Antropología* 35: 125-156. Recuperado de: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/14890>.
- Memoria Chilena. s.f.a. La vida cotidiana en la pampa salitrera (1830-1930). Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-3548.html>.
 - Memoria Chilena. s.f.b. De aldea pesquera a puerto mall. Iquique (1556-2004). Recuperado de: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-653.html>.
 - Ministerio de Agricultura. s.f.a. Región de Tarapacá. Recuperado de: <http://tarapaca.minagri.gob.cl/nuestra-region/vision-de-la-region/>.
 - Ministerio de Agricultura. s.f.b. Ajo. Recuperado de: <http://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/sectoragrario/agricola/.../AJO.pdf>.
 - Ministerio de Desarrollo Social. 2017. CASEN 2017. Pobreza y distribución de ingresos. Recuperado de: http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/casen-multidimensional/casen/casen_2017.php.
 - Ministerio de Educación. 2014. Decreto Núm. 285 del 30 de junio de 2014. Declara Monumento Nacional en la Categoría de Monumento Histórico a los “Campamentos Industriales Asociados a la Extracción de Guano y Sal: Pabellón de Pica y Huanillos”, Ubicados en la Comuna y Provincia de Iquique, Región de Tarapacá. Recuperado de: <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1101550>.
 - Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. 3 de noviembre de 2017. Quechuas de Tarapacá buscan reafirmar su identidad a través de convenio con el Consejo de la Cultura. Recuperado de: <https://www.cultura.gob.cl/actualidad/quechuas-de-tarapaca-buscan-reafirmar-su-identidad-a-traves-de-convenio-con-el-consejo-de-la-cultura/>.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f.a. Ficha de Antecedentes de Especie. *Prosopis alba*. Recuperado de: http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/fichas9proceso/FICHAS_INICIO_9o_PROCESO_PDF/Prosopis_alba.pdf.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f.b. Clasificación de Especies. Lista de especies de Chile según estado de clasificación. Recuperado de: <http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/listado-especies-nativas-segun-estado-2014.htm>.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f.c. Ficha de antecedentes de especie. *Echinopsis atacamensis*. Recuperado de: <http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/>.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f.d. Ficha de antecedentes de especie. *Oreocereus australis* (F. Ritter) A.E. Hoffmann. Recuperado de: http://www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/fichas8proceso/fichas_finales/Oreocereus_australis_P08_propuesta.pdf.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f.e. *Trichomycterus rivulatus*. Recuperado de: http://www.mma.gob.cl/.../Trichomycterus_rivulatus_P03R1_RCE_CORREGIDO.doc.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f. *Orestias chungarensis*. Recuperado de: http://www.mma.gob.cl/.../Orestias_chungarensis_P03R1_RCE_CORREGIDO.doc.
 - Ministerio de Medio Ambiente (MMA). s.f. Ficha de Antecedentes de Especie. *Eulychnia iquiquensis* (Schumann) Britton et Rose. Recuperado de: www.mma.gob.cl/clasificacionespecies/.../Eulychnia_iquiquensis.doc.
 - Ministerio del Interior. 11 de abril de 2007. Ley 20175: Crea XV Región de Arica y Parinacota y la Provincia del Tamarugal en la Región de Tarapacá. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. Recuperado de: <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=259864>.
 - Miñi Miñe, Pueblo originario Quechua. Recuperado de: <https://sites.google.com/site/guayabasquechuaschile/mi-ni-mine-pueblo-originario-quechua>.
 - Molina, J. I. 1810. Ensayo sobre la historia natural de Chile. Bolonia. Ediciones Maule. Santiago, Chile. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-7886.html>.
 - Moreira-Muñoz, A., Muñoz-Schick, M., Marticorena, A., Morales, V. 2016. Catálogo de Asteraceae (Compositae) de la Región de Arica y Parinacota, Chile. *Gayana Bot.* 73(2): 226-267. Recuperado de: http://www.gayanabotanica.cl/pdfs/2016/2/06-Moreira-Munoz_etal_2016.pdf.

- Mösbach, E. W. 1992. Botánica indígena de Chile. Museo Chileno de Arte Precolombino. Fundación Andes. Ed. Andrés Bello. Recuperado de: http://books.google.cl/books?id=2MED9w1W9VUC&pg=PA39&dq=botanica+indigena+chile&hl=es&sa=X&ei=WKyZUfv_Nqi_ygGF-oDwBA&ved=0CDAQ6AEwAA.
- Mösbach, E.W. 1930. Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX. Imprenta Cervantes. Santiago, Chile. Recuperado de: <http://es.scribd.com/doc/139380073/Vida-y-costumbres-delos-indigenas-araucanos-en-la-segunda-mitad-del-siglo-XIX-relato-del-lonco-Pascual-Cona-escrito-por-Ernesto-Wilhelm-de-Moesbach>.
- Muñoz, M. 1999. La colección de Carlos José Bertero depositada en el herbario del Museo Nacional de Historia Natural. Publicación Ocasional del Museo Nacional de Historia Natural, Chile 53: 5-84. Recuperado de: http://www.mnhn.cl/613/articles-74163_archivo_01.pdf.
- Muñoz, L. 2002. Plantas medicinales españolas: *Origanum vulgare* L. (Lamiaceae) (Orégano). Acta Botánica Malacitana 27. Recuperado de: http://www.biolveg.uma.es/abm/volumenes/vol27/27_munozcenteno.pdf.
- Muñoz, I. 2004. El período formativo en los valles del norte de Chile y sur de Perú: nuevas evidencias y comentarios. Chungará (Arica) 36: 213-225. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562004000300024.
- Museo Arqueológico San Miguel de Azapa. 2012. Cultura Chinchorro. Catálogo exposición. Universidad de Tarapacá, Arica. Recuperado de: https://www.academia.edu/26457430/Cultura_Chinchorro._Cat%C3%A1logo_Exposici%C3%B3n_2012._Museo_Arqueol%C3%B3gico_de_la_Universidad_de_Tarapac%C3%A1_San_Miguel_de_Azapa.
- Nahrwold, H. 2010. La cocina china en Chile. Recuperado de: <http://www.apuntesdesobremesa.cl/archivos/275>.
- Negro, S. 1 de agosto de 2015. El patrimonio inmaterial tradicional de las sopas, chupes, lawas, espesados y aguaditos. Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural, Universidad Ricardo Palma. Recuperado de: <http://www.patrimonioculturalperu.com/wp-content/uploads/2015/05/PATRIMONIO-INMATERIAL-DE-SOPAS-CHUPES-Y-LAWAS.pdf>.
- New Zealand Digital Library. Root crops. Recuperado de: <http://www.nzdl.org/gsd1>.
- Norte Chile Chef. Recuperado de: <https://twitter.com/nortechilechef>.
- Núñez, P. 1984a. La antigua aldea de San Lorenzo de Tarapacá. Norte de Chile. Revista Chungará 13: 53-65. Universidad de Tarapacá, Arica, Chile. Recuperado de: http://www.chungara.cl/Vols/1984/Vol13/La_antigua_aldea_de_san_lorenzo.pdf.
- Núñez, L. 1984b. El asentamiento Pircas: Nuevas evidencias de tempranas ocupaciones agrarias en el norte de Chile. Estudios Atacameños 7: 117-134. Recuperado de: <http://www.estudios-atacamenos.ucn.cl/revista/pdf/numero07/71-nunez.pdf>.
- Núñez, L. 1985. Recuérdalo, aquí estaba el lagar: la expropiación de las aguas del valle de Quisma (I Región). Revista Chungará 14: 157-167. Recuperado de: http://www.chungara.cl/Vols/1985/Vol14/Recuerdalo_aqui_estaba_el_lagar.pdf.
- Núñez, L. 1986. Evidencias arcaicas de maíces y cuyes en Tiliviche: hacia el semisedentarismo en el litoral fértil y quebradas del norte de Chile. Revista Chungará 16-17: 25-47. Recuperado de: http://www.chungara.cl/Vols/1986/Vol16-17/Evidencias_arcaicas_de_maices_y_cuyes_en_Tiliviche.pdf.
- Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA). 2014. Mercado de la carne y lana ovina en Chile. Facultad de Agronomía, Universidad de Concepción. Recuperado de: http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1396443669mercadoCarneLanaOvina.pdf.
- ODEPA. 2016. Región de Tarapacá. Información regional 2016. Recuperado de: http://www.odepa.cl/wp-content/files_mf/1462200451Tarapacámarzo.pdf.
- ODEPA. 2017. Región de Tarapacá. Información regional 2017. Recuperado de: <http://www.odepa.cl/estadisticas/censos-y-catastros/>.
- Ojeda, F.P., Labra, F.A. y Muñoz, A.A. 2000. Biogeographic patterns of Chilean littoral fishes. Revista Chilena de

- Historia Natural 73: 625-641. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0716-078X2000000400007&lng=es&nrm=iso&tlng=en.
- Olave, J. s.f. La agricultura de Tarapacá frente a desafíos. Centro de Investigación y Desarrollo de Recursos Hídricos, Universidad Arturo Prat. Recuperado de: <http://www.ciderh.cl/columnas/columnas/>.
 - Olave, J. y Alanoca, P.N. 2015. Quinoa: Secano o riego. Informativo La Platina 34. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, abril de 2015. Recuperado de: www.inia.cl/wp-content/uploads/.../Informativo-34-Quinoa-trazos.pdf.
 - Olguín, L. 2013. Aprovechamiento de invertebrados marinos en conchales arqueológicos del arcaico medio (6.000 - 4.000 a.C.) en la costa de Taltal: Estudios preliminares. Revista Taltalia 5-6: 37-53. Recuperado de: <https://www.researchgate.net>.
 - Olivas, R. s.f. La herencia culinaria de los incas. Recuperado de: <http://www.peru.com/articles/2001/07/gastronomia/20010727/index.asp>.
 - Olivas, R. Gastronomía. Recuperado de: <http://www.peru.com>.
 - Olmos, O. y Sanhueza, J. 1984. El precerámico en la costa sur de Iquique. Revista Chungará 13: 143-154. Recuperado de: http://www.chungara.cl/Vols/1984/Vol13/El_preceramico_en_la_costa_sur_de_Iquique.pdf.
 - Orbegoso, G. 1957. Estudio sobre la estructura y variabilidad de la oca (*Oxalis tuberosa* Mol.). Tesis para optar al grado de magister en agricultura en el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas. Turrialba, Costa Rica. Recuperado de: <https://books.google.cl/books?id=RCAOAQAIAAJ>.
 - Orellana, L. 2013. Caracterización de humedales altoandinos para una gestión sustentable de las actividades productivas del sector norte del país. CIREN. Recuperado de: <https://www.sitha.ciren.cl/infohumedales-tarapaca/114-fauna/92>.
 - Palma, S. y Arana, P. 1996. Método rápido de determinación del sexo en el erizo comestible *Loxechinus albus* (Molina, 1782) y su aplicación en estudios biológico-pesqueros. Investigaciones Marinas Valparaíso 24: 123-130. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71781996002400010.
 - Palmiero, T. y Daponte, J.F. s.f. Los convites en Pica y Matilla. Recuperado de: <http://www.sireno.cl>.
 - Patrimonio Cultural Inmaterial. s.f. Recuperado de: <http://pci.tradicionesdeatacama.cl/naturaleza/comida>.
 - Pereira, E. 1977. Apuntes para la historia de la cocina chilena. Editorial Universitaria. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0006512.pdf>.
 - Pérez, S.C. y Pérez, J.B. 2007. Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: La península Ibérica. Revista Universum 22(1): 32-60. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-23762007000100004.
 - Perú 21. 2 de octubre de 2013. Limón sutil o ceutí. Recuperado de: <http://blogs.peru21.pe/castellanoactual/2013/10/limon-sutil-o-ceuti.html>.
 - Perurail. 14 de marzo de 2016. Conoce los orígenes y la preparación del delicioso puchero cusqueño. Recuperado de: <https://www.perurail.com/es/blog/conoce-los-origenes-y-la-preparacion-del-delicioso-puchero-cusqueno/>.
 - Pica. Limón de Pica - Pica Oasis en el Desierto. Recuperado de: <http://www.pica.cl/alimentacion/limon.php>.
 - Pica. Recuperado de: <http://www.pica.cl/>.
 - Pica oasis en el desierto. Lagar de Matilla. Recuperado de: <http://pica.cl/turismo/atractivos/matilla/lagar-de-matilla/>.
 - Pinto, R. y Moscoso, D. 2004. Estudio poblacional de *Echinopsis atacamensis* (Cactácea) en la Región de Tarapacá (I), norte de Chile. Chloris Chilensis Año 7, N° 2. Recuperado de: <http://www.chlorischile.cl>.
 - Plácido, M. y Ordóñez, L. 2002. Estudio de preservación del pulpo (*Octopus mimus*) almacenado en hielo. Recuperado de: http://www.researchgate.net/publication/301567228_ESTUDIO_DE_PRESERVACION_DEL_PULPO_Octopus_mimus_ALMACENADO_EN_HIELO_STUDY_OF_PRESERVATION_OF_THE_OCTOPUS_Octopus_mimus_STORED_ON_ICE.
 - Plant Database. *Canna edulis*. Recuperado de: <https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Canna+edulis>.

- Plantas y Jardín. 11 de diciembre de 2010. *Citrus aurantifolia*, el árbol del fruto de la lima. Recuperado de: <http://plantasyjardin.com/2010/12/citrus-aurantifolia-limero/>.
- Plath, O. 1966. Folclore Alimentario. Pescados, Mariscos y Algaceas. Tomo V, N°1. Ediciones de la Revista Mapocho. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-propertyvalue-127235.html>.
- Poblete, I., Vargas, D., Lanino, M. y Zúñiga, A. 2017. Caracterización ampelográfica de la cepa Tamarugal (*Vitis vinifera* L.), originaria de la región de Tarapacá, desierto de Atacama. *Idesia* 35 (4):47-54. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292017000400047.
- Portal Restaurantes Chile. Septiembre de 2016. Entrevista a Ricardo Palma, chef autor del libro Sabores y Aromas de mi Pueblo. Recuperado de: <http://www.porech.cl/entrevistaricardopalma.html>.
- Profesor en Línea. Crisis del salitre. Recuperado de: <http://www.profesorenlinea.cl/chilehistoria/SalitreCrisis.htm>.
- Programa la pampa y su historia. Conducido por María Moscoso Dávalos. Radio Caribe, FM 104.9, Iquique. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=5cIXyyg9nho>.
- Pueblo de Tarapacá. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=t9BcKckE0z0>.
- Pueblos América. Huara. Recuperado de: <http://chile.pueblosamerica.com/iquique/huara/>.
- Punto Final. 30 de septiembre de 2016. La miserable vida de los obreros del salitre. Punto Final N° 861. Recuperado de: <http://www.puntofinal.cl/861/salitre861.php>.
- Quiñones, F.J. 2007. Variación de la producción de materia seca y eficiencia de absorción de nitrógeno en cultivares antiguos y modernos de trigo (*Triticum aestivum*) a dos niveles de disponibilidad de nitrógeno en suelos volcánicos. Tesis presentada como parte de los requisitos para optar al grado de Licenciado en Agronomía. Escuela de Agronomía, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Austral de Chile. Valdivia, Chile. Recuperado de: <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2007/faq.7v/doc/faq.7v.pdf>.
- Radio Cooperativa. 11 de julio de 2018. En Tarapacá certifican a los primeros agricultores “agroecológicos” del norte. Recuperado de: <https://www.cooperativa.cl/noticias/pais/region-de-tarapaca/en-tarapaca-certifican-a-los-primeros-agricultores-agroecologicos-del/2018-07-11/155700.html>.
- Rebolledo, S. 2014. Arcaico medio en la costa arcaica: estrategias de caza y pesca costero-marítima en el Sitio Zapatero. Memoria para optar al título de arqueóloga. Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile. Santiago, julio de 2014. Recuperado de: http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/135136/Memoria%20SR_Arcaico%20Medio%20en%20la%20Costa%20Arcaica.pdf?sequence=1.
- Real Academia Española (RAE). Chicha. Recuperado de: <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=8iTzLVT>.
- Real Academia Española (RAE). Cebiche. Recuperado de: <http://lema.rae.es/dpd/srv/search?id=lrA3nqlyuD6zvlqZ-fH>.
- Real Academia Española (RAE). Cebiche. Recuperado de: <http://dle.rae.es/?id=84IFXkv>.
- Recetas de cocina croata. Recuperado de: <http://www.domovina.cl/cocina.php>.
- Región de Tarapacá. Recuperado de: <https://es.scribd.com/doc/34621983/Region-de-Tarapaca>.
- Región de Tarapacá. Economía. Recuperado de: <https://region-de-tarapaca.webnode.cl/economia/>.
- Revista PM. s.f. Christian Linzmayer: un viaje hacia los sabores regionales. Marcela Cademartori. Recuperado de: <http://www.revistapm.cl/gastronomia/christian-linzmayr.html>.
- Reyes, M. y Lavín, A. 2004. Membrillo (*Cydonia oblonga* Mill.). En Lavín, A. y Matsuya, K. (Eds). Frutales: Especies con potencial en el secano interior. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Boletín INIA N°120: 95-104. Chillán, Chile. Capítulo 5. Recuperado de: <http://biblioteca.inia.cl/medios/biblioteca/boletines/NR32271.pdf>.
- Reyes, P. y Hüne, M. 2015. Mi guía de especies marinas chilenas. Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). Valparaíso, Chile. 132 pp. Recuperado de: https://www.ifop.cl/wp-content/contenidos/uploads/mi_guia_de_especies_marinas.pdf.
- Rivera, E. 29 de julio de 2011. Los sabores de Tarapacá. Recuperado de: <http://apuntesdesobremesa.cl/v2015/los-sabores-de-tarapaca/>.

- Rutas de Tarapacá. Recorrido por el altiplano de Tarapacá: Cariquima, Huaytane y Chulluncane. Recuperado de: <https://rutasdetarapaca.wordpress.com/tag/colchane/>.
- Ruz, R. y Pizarro, E. (Eds). Vicente Dagnino Oliveri y el Correjimiento de Arica 1535-1784. Ediciones Universidad de Tarapacá. Recuperado de: <http://sb.uta.cl/libros/37584-CORREGIMIENTO%20ARICA.pdf>.
- Sabores de Chile. s.f.a. Fábrica de Chumbeques M.Koo. Recuperado de: <http://saboresdechile.cl/restaurantes/fabrica-de-chumbeques-m-koo/>.
- Sabores de Chile. s.f.b. Chumbeque Nortino. Región de Tarapacá. Recuperado de: <http://saboresdechile.cl/recetas/chumbeque-nortino/>.
- Sánchez, M., Espinoza, P., Zurita, A. y Delatorre, J. 2009. Las “variedades” aymaras del altiplano chileno y el uso de la selección genética para generar nuevas variedades. Revista Geográfica de Valparaíso N° 42: 45-60. Recuperado de: <http://www.pucv.cl/uuaa/geografia/revista/revista-n-42-2009/2018-03-16/172222.html>.
- Sanhueza, C. 2008. Territorios, prácticas rituales y demarcación del espacio en Tarapacá en el siglo XVI. Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino 13 (2): 57-75. Santiago de Chile. Recuperado de: <http://boletinmuseoprecolombino.cl/wp/wp-content/uploads/2008/01/bol13-2-05.pdf>.
- Santo Tomás Informa. Julio de 2011. Santo Tomás Iquique visitó medios de comunicación regionales. Universidad Santo Tomás. Boletín N° 60. Recuperado de: http://santotomas.cc.cl/st_informa/julio2011/det_extension_8.php.
- Sello de Origen. 2 de julio de 2015. Tres productos típicos de la Región de Tarapacá postulan a Sello de Origen. Recuperado de: <http://sellodeorigen.newtenberg.com/611/w3-article-6282.html>. Sello de Origen Tarapacá.
- Señoret, F. y Acosta, J.P. 2013. Cactáceas nativas de Chile. Guía de Campo. Ed. Corporación Chilena de la Madera, Concepción, Chile. 250 pp. Recuperado de: www.corma.cl/_file/material/cactaceas_chilenas_2013.pdf.
- Sergent, E. 1999. El cultivo del mango (“*Mangifera indica*” L.): botánica, manejo y comercialización. Universidad Central de Venezuela. Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico. Caracas. Recuperado de: https://books.google.cl/books?hl=es&lr=&id=wjkAXsaeSg0C&oi=fnd&pg=PA19&dq=mango+mangifera+origen&ots=ItvSqB5_xs&sig=bTqHDFajitCOcmaMG34iqFGT9qA#v=onepage&q=mango%20mangifera%20origen&f=false.
- Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 2003. Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres, CITES. Subdepartamento de Vida Silvestre. Recuperado de: www.sag.cl/sites/default/files/guia_cites_2003.pdf.
- Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 2016. Catastro vitícola nacional. Recuperado de: https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/catastro2016_.pdf.
- Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 10 de julio de 2018. Agricultores agroecológicos de la macrozona norte alcanzan certificación orgánica. Recuperado de: <http://www.sag.cl/noticias/agricultores-agroecologicos-de-la-macrozona-norte-alcanzan-certificacion-organica>.
- Servicio de Evaluación Ambiental (SEA). s.f. Región de Tarapacá. Recuperado de: <http://www.sea.gob.cl/regiones/region-de-tarapaca>.
- Servicio Nacional de Geología y Minería (Sernageomin). 2011. Atlas de Faenas Mineras, Regiones de Arica y Parinacota y de Tarapacá (Versión Actualizada). Mapas y Estadísticas de Faenas Mineras de Chile No 6: 34 pp. Santiago. Recuperado de: http://biblioteca.sernageomin.cl/opac/DataFiles/Atlas_Faenas_Mineras_06_Region_1_15.pdf.
- Servicio Nacional de Geología y Minería (Sernageomin). Volcán Isluga. Recuperado de: <http://www.sernageomin.cl/volcan-isluga/>.
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). s.f.a. Pesqueras con PAC. Recuperado de: http://ww2.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=433&Itemid=535.
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 29 de septiembre de 2009. Pesca recreativa Región de Tarapacá. Recuperado de: http://pescarecreativa.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=122&Itemid=184&lang=es.
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2012. Fichas ícticas de especies para la pesca recreativa.

- Recuperado de: http://pescarecreativa.sernapesca.cl/presentaciones/003_Especies_Marinas_part02.pdf.
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2015. Desembarque total año 2014 por especie y región. Recuperado de: <http://www.sernapesca.cl>.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2015. Anuario 2014. Desembarque Total Región. Recuperado de: http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_repositorio&Itemid=246&func=startdown&id=12312.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2016a. Chile, desembarque industrial año 2016, por especie y región. Recuperado de: http://www.sernapesca.cl/informes/estadisticas?qt-quicktabs_area_trabajo=4.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2016b. Chile, desembarque artesanal año 2016, por especie y región. Recuperado de: http://www.sernapesca.cl/informes/estadisticas?qt-quicktabs_area_trabajo=4.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2016c. Chile, cosecha de centro de acuicultura año 2016 por especie y región. Recuperado de: <http://www.sernapesca.cl/informes/estadisticas>.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). 2017. Desembarque artesanal I Región 2016. Recuperado de: <http://www.sernapesca>.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). I Región, Iquique Desembarque Artesanal entre 2010 - 2015, por caleta y especie. Recuperado de: http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_repositorio&Itemid=246&func=startdown&id=8916.
 - Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca). Boletín Sectorial Tarapacá, Enero-Noviembre 2015. Recuperado de: http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_repositorio&Itemid=246&func=startdown&id=15629.
 - Servicio Nacional de Turismo (Sernatur). s.f. Región de Tarapacá. Recuperado de: <https://www.sernatur.cl/region-de-tarapaca/>.
 - Sistema de Información para la Gestión Patrimonial (SIGPA). Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. Recuperado de: <http://www.sigpa.cl/>.
 - Sistema de Información para la Gestión Patrimonial (SIGPA). Patrimonio Inmaterial, Región de Tarapacá. Recuperado de: <http://www.sigpa.cl/region/tarapaca>.
 - Sistema de Información para la Gestión Patrimonial (SIGPA). s.f.a. Vendimia en Pica y Matilla. Recuperado de: <http://www.sigpa.cl/ficha-fiestas:vendimia-en-pica-y-matilla.html>.
 - Sistema de Información para la Gestión Patrimonial (SIGPA). s.f.b. Luis Gavilán Vega. Recuperado de: <http://www.sigpa.cl/ficha-cultorindividual:luis-gavilan-vega.html>.
 - Solo Bolivia. La quinua. 22 de noviembre de 2001. Recuperado de: http://www.solobolivia.com/cultura/gastronomia/la_quinua.shtml.
 - Soto, R., Vega, G. y Tamajón, A.L. 2002. Instructivo técnico del cultivo de *Cymbopogon citratus* (D.C) Stapf (caña santa). Revista Cubana de Plantas Medicinales 7:1-11. Ciudad de la Habana Mayo-Ago. Estación Experimental de Plantas Medicinales “Dr. Juan Tomás Roig”. Recuperado de: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1028-47962002000200007.
 - Soto, C. y Power, X. 2013. *Argopecten purpuratus* en el contexto de la arqueomalacología de Taltal. Revista Taltalia 5-6: 21-35. Recuperado de: <https://www.researchgate.net>.
 - Sotomayor, J.P. 2004. Vid (*Vitis vinífera* L.). En Lavín, A. y Matsuya, K. (Eds). Frutales: Especies con potencial en el secano interior. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Boletín INIA N°120:51-80. Chillán, Chile. Capítulo 3. Recuperado de: <http://biblioteca.inia.cl/medios/biblioteca/boletines/NR32269.pdf>.
 - Soy Chile. 2016. Quillagua, el pueblo más seco del mundo que crece en medio de un extraño oasis. Recuperado de: <http://www.soychile.cl/Antofagasta/Sociedad/2016/06/12/399095/Quillagua-el-pueblo-mas-seco-del-mundo-que-crece-en-medio-de-un-extrano-oasis.aspx>.
 - Spichiger, R., Méroz, J., Loizeau, P., Stutz de Ortega, L. 1990. Contribución a la flora de la Amazonía peruana. Los árboles del arborétum Jenaro Herrera. Conservatorio y Jardín Botánico de la ciudad de Ginebra. Vol II. Recuperado de: http://repositorio.iiap.org.pe/bitstream/IIAP/99/1/Spichiger_libro_1990_2.pdf.

- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). Peces. Recuperado de: <http://www.subpesca.cl/portal/616/w3-propertyvalue-618.html>.
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). Moluscos. Recuperado de: <http://www.subpesca.cl/portal/616/w3-propertyvalue-617.html>.
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). Loco. Recuperado de: <http://www.subpesca.cl/portal/616/w3-article-819.html>.
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). 2011a. D.Ex N° 878-2011. Establece veda extractiva especies que indica en todo el territorio nacional. Recuperado de: <http://www.subpesca.cl/portal/615/w3-article-4114.html>.
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca). 2011b. Informe Técnico (R.PESQ) N° 104. Estandarización de nombres científicos y vernaculares de los principales recursos pesqueros (Subsecretaría de Pesca y Sernapesca). Recuperado de: <https://docplayer.es/21203610-Informe-tecnico-r-pesq-no-104.html>.
- Tarapacá en el Mundo. 14 de junio de 2009. La Mesa Iquiqueña. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/identidad/gastronomia/415-la-mesa-iquiquena>.
- Tarapacá en el Mundo. 2014. Registro (video). Comidas, Sabores de Tarapacá. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/mirar-y-escuchar/registros-audiovisuales>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.a. Los ciclos económicos. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.com/los-ciclos-econoacutemicos.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.b. Ciclo de la plata. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/ciclo-de-la-plata.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.c. Ciclo del guano. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/ciclo-del-guano.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.d. Ciclo salitrero. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/ciclo-salitrero.html>.
- Tarapaca en el Mundo. s.f.e. Pampa del Tamarugal. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/pampa-del-tamarugal.html>.
- Tarapacá en el Mundo, misión y visión. s.f.f. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/misioacuten-y-visioacuten.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.g. Gastronomía Tarapaqueña. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/identidad/gastronomia/92-gastronomia-sub1>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.h. Barrio Cavanha. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/113-cultura-popular/barrio/769-barrio-cavanha-playa-iquique>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.i. Barrio El Morro. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/cultura-popular/barrios/767-barrio-el-morro-iquique>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.j. El arroz. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/identidad/gastronomia/644-el-arroz>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.k. Mapa Lingüístico. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/identidad/tarapaca/298-mapa-lingueistico>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.l. El maíz. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/maiacutez.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.m. Pululos. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/pululos.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.n. La repostería local. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/la-reposteria-cutea-local.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.o. Calapurca. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/calapurca.html>.
- Tarapacá en el Mundo. s.f.p. Postres y dulces. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.com/postres-y-dulces.html>.
- Tarapacá en el Mundo. Diccionario Geográfico de Tarapacá. Recuperado de: <http://www.tarapacaenelmundo.cl/in->

- dex.php/identidad/diccionario-geografico-de-tarapaca.
- Tarapacá Noticias. 13 de abril de 2018. Productoras tarapaqueñas de orégano y quinua fueron sensación en feria gastronómica nacional. Recuperado de: <http://www.tarapacanoticias.cl/2018/04/productoras-tarapaquenas-de-oregano-y.html>.
 - Termas de Mamiña. Bienvenidos a Termas de Mamiña. Recuperado de: <http://www.termasdemamina.cl/frames/visitar.htm>.
 - Trivelli, M. y Valdivia, V. 2009. Alcances sobre flora y vegetación de la Cordillera de los Andes. Región de Arica y Parinacota y Región de Tarapacá. Segunda Edición. Servicio Agrícola y Ganadero, Ministerio de Agricultura. Santiago. 180 pp. Recuperado de: http://www.sag.gob.cl/sites/default/files/libro_sobre_flora.pdf.
 - TVN. Cariquima. Programa Frutos del País. Recuperado de: <http://www.tvn.cl/player/play/?id=577411>.
 - TVN. Pozo Almonte. Programa Frutos del País. Recuperado de: <http://www.tvn.cl/programas/frutosdelpais/capitulos/frutos-del-pais-pozo-almonte--1996750>.
 - Universidad Arturo Prat (UNAP). 2014. Investigación de la UNAP advierte sobre deterioro en poblaciones de peces litorales. Recuperado de: http://www.unap.cl/prontus_unap/site/artic/20141217/pags/20141217110402.html.
 - Universidad Arturo Prat (UNAP). 2016. SAG oficializa a variedad Tamarugal como cepa única en el país. Recuperado de: http://www.unap.cl/prontus_unap/site/artic/20160317/pags/20160317095738.html.
 - Universidad de Concepción (UDEC). 2003a. Catálogo de los peces presentes en el sistema de corrientes de Humboldt frente a Chile centro sur. Recuperado de: <http://www2.udec.cl/~coyarzun/catalogo/SeriolellaViolacea.htm>.
 - Universidad de Concepción (UDEC). 2003b. Catálogo de los peces presentes en el sistema de corrientes de Humboldt frente a Chile centro sur. Recuperado de: <http://www2.udec.cl/~coyarzun/catalogo/Gmaculatus.htm>.
 - Universidad de Concepción (UDEC). 2003c. Catálogo de los peces presentes en el sistema de corrientes de Humboldt frente a Chile centro sur. Recuperado de: <http://www2.udec.cl/~coyarzun/catalogo/Scombridae2.htm>.
 - Universidad de Concepción (UDEC). 2003d. Catálogo de los peces presentes en el sistema de corrientes de Humboldt frente a Chile centro sur. Recuperado de: <http://www2.udec.cl/~coyarzun/catalogo/SicSanguineus.htm>.
 - Urbatorium. 15 de enero de 2012. Don Juan Huatalacho, el biógrafo de Pica y señor de los alfajores. Criss Salazar. Recuperado de: <http://urbatorium.blogspot.cl/2012/01/don-juan-huatalacho-el-biografo-de-pica.html>.
 - Urbatorium. 1 de marzo de 2013. Huantajaya; la epopeya olvidada de la minería de plata en Tarapacá. Recuperado de: <http://urbatorium.blogspot.cl/2013/03/huantajaya-la-epopeya-olvidada-de-la.html>.
 - Urbatorium. 21 de marzo de 2013. El chumbeque de Iquique: Tradiciones y posibles orígenes de un dulce bocadillo. Recuperado de: <http://urbatorium.blogspot.cl/2013/03/el-chumbeque-de-iquique-tradiciones-y.html>.
 - Urbina, S. 2009. El altiplano de Tarapacá en tiempos del Tawantinsuyo. Arquitectura de las instalaciones incaicas (s. XV-XVI d.C.). Memoria para optar al Título profesional de Arqueólogo. Carrera de Arqueología, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile. Recuperado de: http://repositorio.uchile.cl/tesis/uchile/2009/cs-urbina_s/pdfAmont/cs-urbina_s.pdf.
 - Uribe, M., Urbina, S. y Zori, C. 2012. Presencia del Inca y la incorporación de Tarapacá al Tawantinsuyo (Norte Grande de Chile). Actas del XVIII Congreso Nacional de Arqueología Chilena. Sociedad Chilena de Arqueología. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Simon_Urbina/publication/304462216_La_presencia_del_Inca_y_la_incorporacion_de_Tarapaca_al_Tawantinsuyo_Norte_Grande_de_Chile/.
 - Valencia, A. 1978. Matilla. Apuntes etnográficos. Boletín de Filología Universidad de Chile XXIX: 303-331. Recuperado de: <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/137955/Matilla-Apuntes-etnograficos.pdf>.
 - Vía Rural. Peces de Chile. Congrio colorado. Recuperado de: <http://www.viarural.cl/alimentos/pescados-y-mariscos/congrio-colorado/congrio-colorado.htm>.
 - Vidal, A., Salazar, E., Hinojosa, L.F., Uribe, M. y Flores, S. 2016. Variabilidad fenotípica en maíz (*Zea mays*) del Sitio de Caserones - I, Región de Tarapacá. Revista Chilena de Antropología 34: 31-39. Recuperado de: <https://revistas.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/45147/47228>.

- Villagrán, C., Castro, V., Sánchez, G., Romo, M., Latorre, C. e Hinojosa, L.F. 1998. La tradición surandina del desierto: Etnobotánica del área del Salar de Atacama (Provincia de El Loa, Región de Antofagasta, Chile). Estudios Atacameños N° 16: 7-105. Recuperado de: <http://revistas.ucn.cl/index.php/estudios-atacamenos/article/view/474/457>.
- Villagrán, C., Castro, V., Sánchez, G., Hinojosa, F. y Latorre, C. 1999. La tradición altiplánica. Estudio etnobotánico de los Andes de Iquique. Primera Región, Chile. Chungará (Universidad de Tarapacá) 31 (1):81-186. Recuperado de: http://www.chungara.cl/.../La_tradicion_altiplanica_estudio_etnobotanico.pdf.
- Villagrán, C., Romo, M. y Castro, V. 2003. Etnobotánica del sur de los Andes de la Primera Región de Chile: Un enlace entre las culturas altiplánicas y las de quebradas altas del Loa superior. Revista de Antropología Chilena Chungará (Arica) 35 (1): 73-124. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32635105>.
- Vivero Pocochay. 2015. Limón de Pica. Recuperado de: <http://www.viveropocochay.cl/portfolio/limon-de-pica/>.
- Viveros, A. La repostería local, alfajores y chumbeque, el patrimonio de la repostería local. Recuperado de: <https://www.tarapacaenelmundo.cl/index.php/identidad/gastronomia/414-alfajores-y-chumbeques>.
- Vjera Zlatar, M. 2001. Los croatas, el salitre, y Tarapacá: historia de la inmigración croata en la Provincia de Tarapacá durante los siglos XIX y XX. Oñate Impresores, Iquique. Recuperado de: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-9789.html>.
- World Agroforestry Centre. *Syzygium jambos*. Recuperado de: http://www.worldagroforestry.org/.../AFTPDFS/Syzygium_jambos.PDF.
- Youtube. La Preparación de la mucuna de quinua en Cariquima. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=aFAEvSxKJDDk>.
- ZOFRI. Recuperado de: <https://www.zofri.cl/es-cl/Paginas/Home.aspx>

PÁGINAS WEB CONSULTADAS

- <http://aymarasdechile.blogspot.com/2007/11/>.
- http://cocinartechile.blogspot.com/2011_07_24_archive.html.
- <http://eol.org/pages/216364/overview>.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita>.
- http://es.wikipedia.org/wiki/Cydonia_oblonga.
- http://es.wikipedia.org/wiki/Lama_glama.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Mangifera>.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Pacay>.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Psidium>.
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Pyrus>.
- http://es.wikipedia.org/wiki/Sicyases_sanguineus.
- http://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_tuberosum.
- http://es.wikipedia.org/wiki/Vicia_faba.
- http://es.wikipedia.org/wiki/Zea_mays.
- <http://etimologias.dechile.net/?tamal>.
- <http://frutas.consumer.es/documentos/frescas/lima/intro>.
- <http://pci.tradicionesdeatacama.cl/naturaleza/comida>.
- <http://www.americas-fr.com/es/historia/peru.html>.
- <http://www.discoverlife.com>

- <http://www.fishbase.org/summary/226>.
- <http://www.fishbase.org/summary/368>.
- <http://www.fishbase.se/summary/Cheilodactylus-variegatus.html>.
- <http://www.larompiente.com/pezn.asp?id=45>.
- http://www.macrofauna.cl/fi/Cancer_setosus.html.
- http://www.macrofauna.cl/fi/Venus_antiqua.html.
- <http://www.mardechile.cl/>.
- <http://www.monografias.com/trabajos59/cultivo-zapallo/cultivo-zapallo.shtml>.
- <http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/cidra.html>.
- <http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/pomarosa.html>.
- <http://www2.udec.cl/~coyartzun/catalogo/Carangidae.htm>.
- <http://www2.udec.cl/~coyartzun/catalogo/Cheilodactylidae.htm>.
- <http://www2.udec.cl/~coyartzun/catalogo/Cilus.htm>.
- <http://www2.udec.cl/~coyartzun/catalogo/GenChilensis.htm>.
- <https://bioeodb.stri.si.edu/sfstep/es/thefishes/species/1239>.
- <https://es.scribd.com/document/53170476/El-origen-de-la-uva>.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Bofedal>.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Cancer_edwardsii.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Canna_indica.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Cancosa>.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Chiapa>.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Chumbeque>.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Citrus_aurantifolia.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Citrus_macrophylla.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Citrus_medica.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Cymbopogon_citratus.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Historia_del_salitre.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Idioma_chipaya.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Iquique>.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Inmigraci%C3%B3n_croata_en_Chile.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Lagar_de_Matilla.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Lim%C3%B3n_de_Pica.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Pampa_del_Tamarugal.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Patasca>.
- [https://es.wikipedia.org/wiki/Pica_\(Chile\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Pica_(Chile)).
- https://es.wikipedia.org/wiki/Pozo_Almonte.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Puchero>.
- https://es.wikipedia.org/wiki/San_Lorenzo_de_Tarapac%C3%A1.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Syzygium_jambos.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Tamal>.
- https://es.wikipedia.org/wiki/Volc%C3%A1n_Olca.
- <https://twitter.com/tarapacagastro/status/760991850673139712>.
- <https://vinculacion.unab.cl/lapa-negra/>.
- <https://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Origen-produccion-Uva.html>.
- <https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-hierba-luisa/>.

- <https://www.tarapacaenelmundo.com/bebestibles.html>.
- <https://www.tarapacaenelmundo.com/platos-fuertes.html>.
- <https://www.xing.com/communities/posts/quedo-como-membrillo-corcho-1001183085>.

NOTA ACLARATORIA

El Proyecto “Patrimonio alimentario de la tierra y del mar de la Región de Tarapaca” se inserta dentro de la iniciativa “Patrimonio Alimentario de Chile”, liderada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), la que ha impulsado la construcción de inventarios regionales del patrimonio alimentario del país, con el objetivo de rescatar los productos alimentarios y valorizar los conocimientos tradicionales asociados al uso de estos productos, así como las particularidades de las preparaciones. Con esto se espera contribuir a potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroalimentario, gastronómico y turístico, así como también aporte a fortalecer la identidad cultural asociada a los territorios y a la imagen del país proyectada al extranjero.

La metodología empleada para la recolección de la información en terreno se articuló sobre la base de tres definiciones básicas que configuran el marco conceptual del proyecto: Alimentos patrimoniales, Producto patrimonial y Preparación patrimonial, los que se consideran parte del dominio público y, por tanto, disponibles para ser utilizados e inventariados con fines de interés público como son los trazados en este proyecto.

Sin embargo, el proyecto incide en territorios ancestrales de pueblos indígenas y recopila información que corresponde al acervo de conocimientos de los pueblos indígenas en torno a los alimentos y productos patrimoniales, por lo que respecto de éstos se aplicará el enfoque de derechos indígenas, establecido en los instrumentos jurídicos de derechos humanos, en particular en el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes y el artículo 28 de la Ley Indígena.

Adscribimos a las normas que establece la recientemente aprobada Declaración Americana de Derechos Humanos, que entrega importantes directrices en la materia, artículo XXVII:

“1. Los pueblos indígenas tienen derecho al pleno reconocimiento y respeto a la propiedad, dominio, posesión, control, desarrollo y protección de su patrimonio cultural material e inmaterial, y propiedad intelectual, incluyendo la naturaleza colectiva de los mismos, transmitido a través de los milenios, de generación en generación.

2. La propiedad intelectual colectiva de los pueblos indígenas comprende, inter alia, los conocimientos y expresiones culturales tradicionales entre los cuales se encuentran los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, los diseños y procedimientos ancestrales, las manifestaciones culturales, artísticas, espirituales, tecnológicas y científicas, el patrimonio cultural material e inmaterial, así como los conocimientos y desarrollos propios relacionados con la biodiversidad y la utilidad y cualidades de semillas, las plantas medicinales, la flora y la fauna.

3. Los Estados, con la participación plena y efectiva de los pueblos indígenas, adoptarán las medidas necesarias para que los acuerdos y regímenes nacionales o internacionales provean el reconocimiento y la protección adecuada del patrimonio cultural y la propiedad intelectual asociada a dicho patrimonio de los pueblos indígenas. En la adopción de estas medidas, se realizarán consultas encaminadas a obtener el consentimiento libre, previo, e informado de los pueblos indígenas.”

Tal y como lo ha planteado la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI), los pueblos indígenas, han cuestionado que se dé por sentado que sus conocimientos tradicionales (CC.TT.) y expresiones culturales tradicionales (ECT) son elementos del dominio público, por considerar que eso deja la puerta abierta para que esos elementos puedan ser objeto de apropiación y utilización indebidas. (OMPI, 2015: 10). Desde la perspectiva de los derechos indígenas, como hemos citado supra, se insta a los Estados para que adopten normas específicas destinadas a proteger el patrimonio cultural indígena y salvaguardar su integridad conforme a su propio sistema de vida y costumbres, incluyendo las protecciones que ofrece el derecho consuetudinario.

Bajo este enfoque, el inventario de Patrimonio Alimentario que aquí se presenta tiene por objetivo cumplir una función de registro y reconocimiento respecto de aquellos bienes patrimoniales y saberes ancestrales que son de propiedad colectiva de los pueblos indígenas. Constituye, para estos efectos, una medida de protección negativa o por exclusión de dichos bienes, innovaciones y producciones, manteniéndolos al margen de los sistemas de propiedad intelectual y de la categoría de dominio público. De esta forma el inventario de alimentos, productos y preparaciones patrimoniales indígena que se registra en esta publicación, actúa como una medida de protección de dicho patrimonio ancestral y una salvaguarda respecto a la apropiación indebida por parte de terceros, cautelando la propiedad colectiva indígena y su uso, aprovechamiento y gestión, conforme a sus sistemas de vidas y costumbre y regulado por el derecho consuetudinario.

ESTE LIBRO FORMA PARTE DE LA SERIE DE PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHILE, INICIATIVA DE LA FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA (FIA). DESCRIBE UNA MUESTRA REPRESENTATIVA DE AQUELLOS ALIMENTOS QUE REFLEJAN LA IDENTIDAD Y CULTURA DE LA REGIÓN DE TARAPACÁ E INCLUYE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, GANADEROS, MARINOS Y LAS PREPARACIONES ASOCIADAS A DICHS ALIMENTOS.

LA COCINA DE LA REGIÓN CONSTA DE CINCO TIPOS DE TRADICIONES CULINARIAS, QUE SON AQUELLAS PROVENIENTES DE LA CULTURA AYMARA DE VALLES Y ALTIPLANO, LA TRADICIÓN DE LA COSTA, LA TRADICIÓN DE LA PAMPA, LA TRADICIÓN DEL OASIS DE PICA Y LA GASTRONOMÍA DE IQUIQUE MULTICULTURAL CON EL APORTE DE LAS COLONIAS EXTRANJERAS.

EN EL DESIERTO MÁS SECO DEL MUNDO, DE CORDILLERA A MAR, LAS CULTURAS SOBREVIVIERON CON QUINUA, MAÍZ, PAPAS, PRODUCTOS SILVESTRES Y MARINOS. LA REGIÓN TIENE ALIMENTOS MUY AFAMADOS, COMO EL LIMÓN Y MANGO DE PICA, LA QUINUA DE COLCHANE, LOS ALFAJORES DE PICA Y MATILLA, COMO ASIMISMO OTROS DESCONOCIDOS A NIVEL NACIONAL, COMO LA OCA, LA POMAROSA, LA CIDRA, EL PACAY Y PREPARACIONES ÚNICAS DE SU GASTRONOMÍA.

ESTA OBRA CONTRIBUYE AL CONOCIMIENTO Y VALORACIÓN DE ESTE RICO PATRIMONIO DESEANDO QUE PUEDA SER DISFRUTADO POR LAS GENERACIONES PRESENTES Y FUTURAS DE LA REGIÓN Y DEL PAÍS.

