



TRABAJO FINAL DE GRADO

CATÁLOGO ALIMENTARIO PATRIMONIAL DE LA REGIÓN DE ATACAMA

Identificación y Contextualización de productos alimenticios con enfoque patrimonial en la región de Atacama.

Autora: Javiera Palacios

Profesor guía: Eduardo Empanza

Grado académico: Magíster en Patrimonio Cultural

Valparaíso, marzo de 2024.

RESUMEN

La región de Atacama es una zona que cuenta con distintos territorios culturales -El territorio cultural de la precordillera, del desierto interior, del borde costero y de los valles-, cada uno con su propia identidad y sus patrimonios, el texto que se presenta a continuación describe algunos productos alimentarios y preparaciones, asociadas a territorios culturales que se han reproducido a través de sus habitantes y su contexto histórico.

Es a través de los distintos usos del territorio que los alimentos cobran un valor particular, un sentido patrimonial, por su continuidad y reproducción a través del tiempo, de distintas culturas locales que han hecho uso de éstos.

Reconocer, identificar y visibilizar productos alimentarios patrimoniales, a través de un catálogo de productos alimentarios de la región de Atacama. De ello, se hace fundamental sobre todo en estos tiempos modernos en que se reemplazan alimentos ancestrales, conocimientos y prácticas por una lógica de un consumo de alimentos ultra procesados, separados del territorio y de lo simbólico.

La antropología exige la libertad con que uno debe mirar y escuchar, registro en el asombro y maravilla que uno no habría sido capaz de adivinar.

Margaret Mead

AGRADECIMIENTOS

Al finalizar este proceso de investigación, quiero agradecer a mi querida Loleins quién me apoyo en constantes revisiones, escucho las ideas y ayudarme a cerrar el tema, cuando el universo parecía no dejar de expandirse.

Le agradezco a mi profesor guía, Eduardo Emparanza por su paciencia y apoyo en todo el desarrollo de esta investigación.

Le agradezco a mi familia, Alexis compañero de ruta, por apoyar cada paso de desarrollo personal y profesional, a Celeste y Caetano, por darle colores y esperanzas al mundo, a mi madre que siempre me inspira a desarrollar mis sueños y a mis amigas por no dejarme decaer ante los momentos de máximo estrés.

ÍNDICE

RESUMEN	1
PRESENTACIÓN	4
INTRODUCCIÓN	5
DIÁLOGO CON LAS FUENTES BIBLIOGRÁFICAS	7
ORIGEN, PROBLEMA Y RELEVANCIA DE LA INVESTIGACIÓN	9
OBJETIVOS	9
METODOLOGÍA	10
CAPÍTULO I	11
CONTEXTUALIZACIÓN PATRIMONIO ALIMENTARIO	11
CAPÍTULO II	14
LOS TERRITORIOS CULTURALES DE ATACAMA	14
REGIÓN DE ATACAMA Y SUS TERRITORIOS CULTURALES Y ALIMENTICIOS	15
CAPÍTULO III	16
PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA REGIÓN DE ATACAMA	16
REFLEXIÓN FINAL	19
BIBLIOGRAFÍA	21
CIBERGRAFÍA	23
ANEXOS	24
CATÁLOGO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PATRIMONIALES DE LA REGIÓN DE ATACAMA, CHILE	24
TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA	31
FICHAS TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA	35
TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR	43
FICHAS TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR	47
TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO	54
FICHAS TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO	58
TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES	72
FICHA TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES	76

PRESENTACIÓN

La presente investigación nace por una inquietud personal, por un lazo familiar ligado a la gastronomía, a la región de Atacama y a la formación inicial como antropóloga, lo cual ha llevado a la autora a fijar su mirada en elementos vinculados con su autobiografía, su pasión por el trabajo de campo, los estudios del patrimonio inmaterial y la puesta en valor de la memoria oral.

La región de Atacama cuenta con distintos territorios culturales, en este catálogo alimentario se puede conocer acerca de los productos alimentarios de la región de Atacama y su riqueza patrimonial.

Esta investigación presenta el sustento teórico, que justifica la investigación y también considera una parte más lúdica que es un catálogo culinario que cuenta con fichas gastronómicas, incorporadas en el texto que revela algunos productos y sus preparaciones, con una breve descripción cultural y alimentaria.

Las preparaciones alimentarias siempre han estado en manos de las mujeres, quienes generan la transmisión oral de la cultura, comparten historias, costumbres, formas de vida, enseñanzas de abuelas, madres y matriarcas. La herencia de la memoria ancestral de la alimentación es transmitida principalmente por las mujeres.

Para poder desarrollar la investigación se recurrió a personas con experiencia y conocimiento sobre los distintos territorios culturales de la región de Atacama, que conocen los alimentos propios de estas áridas tierras, su historia y conservan las recetas de platos tradicionales, que dan cuenta de los alimentos que se consumían y se conservan, recorriendo los distintos territorios de Atacama: la Precordillera, el Desierto Interior, el Borde Costero y los Valles de Copiapó y del Huasco.

INTRODUCCIÓN

"Es sabido que lo que cada sociedad considera como alimento no solo tiene un correlato nutricional y de selección dentro de un medio ambiente, sino de manera dominante un sentido simbólico: de allí las prohibiciones, los modos de consumo, las ideas sobre las propiedades de los productos que se ingieren y los principios que rigen su deglución" (Montecinos, 2009)¹.

Esta tesis aborda una dimensión poco estudiada que está asociada a los productos alimentarios de la región de Atacama, reconociendo en los distintos territorios culturales: productos alimentarios y distintas preparaciones ligadas a oficios (pescadores, arrieros, pirquineros y campesinos) y comunidades ancestrales (indígenas).

La presente investigación consiste en un catálogo culinario compuesto por fichas de productos alimentarios, los que forman parte de cuatro territorios culturales de la región de Atacama:

- Desierto interior.
- Precordillera.
- Borde costero.
- Valles -Copiapó y Huasco-.

Las tradiciones alimentarias de los distintos territorios de Atacama están ligadas íntimamente con el quehacer cotidiano, con el acervo y los oficios, con la economía y salud de sus habitantes, cada territorio tiene su carga simbólica y sus propias formas culturales heredadas de sus antepasados. Los primeros pueblos fueron transportando semillas y productos para su sobrevivencia e intercambio con otras culturas, esto fue formando paisajes culturales llenos de historias, que hoy en día nos revelan un patrimonio invaluable, digno de ser conservado.

Hoy en día el tema del patrimonio ha cobrado protagonismo dentro de nuestras sociedades, donde el rescate del patrimonio intangible se hace indispensable para nuestra cultura, ya que es aquél que permite transmitir conocimientos y prácticas ancestrales, a las nuevas generaciones.

Los productos alimentarios no son estáticos, se distribuyen, se comparten y se van transformando a través de las distintas culturas que lo adoptan e incorporan. Son productos que comparten distintos territorios

¹ Montecinos S. 2009. Fuegos, Hornos y Donaciones. Pp. 19

Alimentos y preparaciones patrimoniales de Atacama

culturales, van generando un sincretismo cultural, que se refiere a una fusión de dos o más culturas que forman una nueva, esto también le da características propias y el valor patrimonial.

DIÁLOGO CON LAS FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

La antropología como disciplina se ha encargado de describir e investigar comunidades, culturas y sociedades, a través de una contextualización teórica, histórica, y acompañada de un trabajo de campo, empírico, el que pone en valor las culturas locales, para Hans Buechler (1999), el rol del antropólogo en estos contextos de investigación cobra un sentido especial, relevando los relatos para comprender las historias de vida:

"El reciente interés en la metodología de historias de vida, incluyendo testimonios personales, constituye una de las pautas tomadas para poner remedio a los prejuicios tradicionales tanto de la historia como de la antropología" (Buechler, 1999)².

En la actualidad, desde la antropología se hace fundamental trabajar con las comunidades, la memoria oral, con el objetivo de transmitir a las futuras generaciones y conservar esa sabiduría alimentaria, sobre todo las preparaciones alimentarias que desarrollan las comunidades en los territorios culturales de Atacama, que poco registro ha tenido a lo largo de la historia, es importante reconocer en el concepto patrimonial definido para la Unesco: "El patrimonio cultural inmaterial o "patrimonio vivo" se refiere a prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación" (Unesco, 2003)³.

El estudio de los productos alimentarios de la región de Atacama no ha sido muy estudiado, esta investigación representa un punto de partida para futuras investigaciones que se incorporen al territorio en profundidad. Considerando la importancia de rescatar los productos y alimentos patrimoniales de la región, tomando en cuenta su historia y relatos orales de sus habitantes, en el libro de las memorias de un tránsito patrimonial se puede comprender algunos territorios de la región de Atacama, como en el Valle del Tránsito: *"Gracias a la conservación de sus costumbres, el territorio fue prácticamente autosuficiente porque era capaz de producir todo lo que necesitaba en todos los ámbitos de la vida. Por medio del trabajo organizado, disponían de quien hiciera las viviendas, los muebles, la ropa, los alimentos, y los utensilios de cocina y de casa. Había herreros, sepultureros, costureras, hilanderas, tejedoras, agricultores(as), alfareras(os), constructores, molineros, zapateros,*

² Buechler Hans.,1999, El rol de las historias de vida en Antropología, New York, USA. rescatado de la web, con fecha 30 de abril del año 2022. link:<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=226138>

³ Definición de patrimonio: UNESCO, año 2013.Extraído de la web con fecha octubre 2023: <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

yerbateras, meicas curanderas, entre otros tantos oficios que aportaron en la preservación de conocimientos e identidad local que hizo posible que el poblado de El Tránsito sea hoy un lugar patrimonial y una zona típica de Chile” (Ramírez, Carvajal y San Juan, 2023).⁴

Para Arévalo⁵: “El patrimonio como resultado de una construcción social, refiere un conjunto de bienes culturales que reciben una valoración positiva por parte de la sociedad, cuya identidad expresan, en el sentido que es un elemento mediante el que se establece la diferencia con los embates de la uniformización. El patrimonio, es una especie de simbología social para el mantenimiento y la transmisión de la memoria colectiva, está constituido por los bienes representativos de cada sociedad. Y se puede afirmar que los fenómenos patrimoniales revisten una triple dimensión: física, social y mental; es decir, material y simbólica”.

⁴ Ramírez, Carvajal y San Juan, 2023. Memorias de un tránsito Patrimonial, proyecto FONDART año 2022.

⁵ Arévalo, 2012. El Patrimonio Como Representación Colectiva: la intangibilidad de los bienes culturales. Andes vol.23 no.2 Salta jul./dic. 2012.

ORIGEN, PROBLEMA Y RELEVANCIA DE LA INVESTIGACIÓN

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Ausencia de investigaciones sobre alimentos patrimoniales en la región de Atacama, no existe una identificación de productos alimenticios y sus preparaciones definidas por territorios.

Revisando bibliografía se comprendió que el realizar una investigación de esta índole, era necesario para la herencia local; las investigaciones en relación con los alimentos y productos a nivel nacional han sido tratadas desde distintas disciplinas y con distintos enfoques, pero existen muy pocos relatos o investigaciones que aborden los alimentos.

Esto lleva a identificar los productos y preparaciones culinarias según los distintos territorios de la región de Atacama.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Contextualizar históricamente los territorios culturales de la región de Atacama a través de la creación de un catálogo alimentario de los productos patrimoniales de la región de Atacama.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Contextualizar históricamente los territorios culturales de la región de Atacama, reconociendo oficios vinculados a los alimentos y formas de vida.

Identificar y reconocer los productos y alimentos patrimoniales, localizados en los distintos territorios culturales de la región de Atacama.

Generar un catálogo alimentario de los productos patrimoniales de la región de Atacama.

Reconocer y poner en valor el patrimonio alimentario que existe en los distintos territorios culturales de la región de Atacama.

METODOLOGÍA

La presente investigación está basada en una metodología de orden cualitativo, fuentes primarias de personas que habitan el territorio, experiencia empírica e identificación de productos locales, así como análisis de fuentes secundarias como diversos documentos bibliográficos.

Los criterios de búsqueda de información se basaron en temáticas y conceptos, esto es, bibliografía referida a antropología alimentaria, historia y patrimonio material e inmaterial de la región de Atacama, territorios culturales y relatos históricos ligados al pasado territorial.

Finalmente, una vez identificados los productos alimentarios se trabajó sobre éstos en los distintos territorios culturales de la región de Atacama, oficios que se realizaban y se siguen realizando.

Se indagó sobre preparaciones tradicionales en los distintos territorios de la región, para su posterior análisis y sistematización.

Para la sistematización se confeccionaron fichas de los productos y de las preparaciones alimenticias, diferenciándolos e incorporándolos gráficamente en los distintos territorios culturales, los cuales resultaron en un catálogo culinario, producto final de esta investigación.

CAPÍTULO I CONTEXTUALIZACIÓN PATRIMONIO ALIMENTARIO

La etimología de la palabra *Patrimonio* proviene del latín “patrimonium”, que significa “patrimonio, bienes familiares, herencia del padre”. Sus componentes léxicos son pater (padre) y monium (recibido), es decir bienes que se heredan por la vía paterna⁶.

Cuando utilizamos el término patrimonio de la humanidad, nos referimos al título conferido por la UNESCO⁷, en sitios específicos del planeta, este título confiere al lugar como un espacio perteneciente a toda la humanidad, por tener características especiales y únicas dentro del globo; este programa de preservación y conservación de sitios de importancia cultural o natural tiene como misión proteger la herencia común de la humanidad.

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial. Esos recursos son una “riqueza frágil”, y como tal requieren políticas y modelos de desarrollo que preserven y respeten su diversidad y su singularidad, ya que una vez perdidos no son recuperables⁸.

“Además, acogía aspectos inmateriales, como valores éticos y de comportamiento, que una sociedad o un grupo social consideraba como propios. Estos valores, en consecuencia, les caracterizaban, distinguían y debían ser transmitidos a los descendientes”⁹.

El patrimonio Alimentario es considerado desde el año 2003 como parte del patrimonio cultural inmaterial: *Entendiendo al patrimonio alimentario y culinario como parte de la cultura. Teniendo el mismo rango que cualquier otra expresión y siendo valorado en su profundo significado para las identidades, la cohesión social y el desarrollo sostenible*¹⁰.

⁶ <https://etimologias.dechile.net/?patrimonio>

⁷ Rescatado de la web con fecha octubre 2023, link: [Patrimonio Mundial \(unesco.org\)](https://www.unesco.org)

⁸ <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

⁹ <https://theconversation.com/a-que-llamamos-patrimonio-cultural-138501>

¹⁰ <https://www.uchileindigena.cl/patrimonio-alimentario/>

Alanoca y Manzur¹¹, año 2019, señalan del patrimonio alimentario de Tarapacá, la siguiente distinción:

“Los alimentos patrimoniales son aquellos asociados a la tradición e historia, a un territorio, representativos del mismo y entendidos como propios por una comunidad”.

Los productos patrimoniales se refieren al producto alimenticio (animal, vegetal, hongo) cuya producción y consumo tenga una larga duración en 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 (Alvear Et al, 2017).¹²

La Preparación patrimonial es la preparación que involucra productos, técnicas (recetas) y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, heredados en el tiempo, 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.

Las activaciones patrimoniales constituyen procesos complejos de negociación y producción cultural, siempre atravesados por el poder, en los cuales determinados agentes gozan de mayor legitimidad que otros para decidir sobre el patrimonio¹³ (Arrieta, 2009).

El patrimonio cultural podemos verlo manifestado a través de diversas expresiones materiales o inmateriales, entendiendo que estos patrimonios reflejan aspectos culturales, tiempos, historias, representaciones sociales validadas por la comunidad que nos permiten conocer una cultura.

¹¹ Alanoca y Manzur, 2019. Patrimonio alimentario de Chile : productos y preparaciones de la Región de Tarapacá, FIA.

¹² Alvear, Et. Al. 2017. Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario, <https://www.redalyc.org/journal/4695/469552915007/html/>

¹³ Aguilera y Alvear, 2017. Pipeño y terremoto como bebidas nacionales, link: <https://www.redalyc.org/journal/4695/469552915002/html/>

ESTADO DE SITUACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN CHILE

Bastante se ha escrito sobre el patrimonio alimentario a lo largo y ancho de Chile, podemos encontrar en la zona norte, zona centro-norte y sur, varias publicaciones que nos hablan de las distintas preparaciones y sus técnicas milenarias. Del patrimonio alimentario que se ha desarrollado en Chile, la región de Atacama no cuenta con más información, mayores estudios ni publicaciones del patrimonio alimentario.

Al profundizar en la búsqueda de registros y preparaciones alimentarias en la región de Atacama, se advierte que existe poca información. Esta situación descrita anteriormente, permitiría poner en valor algunos alimentos y preparaciones patrimoniales.

A continuación, se presentan algunos ejemplos donde la mayoría son una serie de inventarios impulsados por la fundación para la innovación agraria (FIA):

- 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 Coquimbo: Sonia Montecino y Alejandra Alvear.
- Patrimonio alimentario de Chile Productos y preparaciones de la Región de Valparaíso: Sonia Montecino, Alejandra Cornejo y Jorge Razeto.
- Patrimonio alimentario de Chile Productos y preparaciones de la Región del Bío-Bío: María Isabel Manzur.
- Patrimonio alimentario de Chile Productos y preparaciones de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins.
- Patrimonio alimentario de Chile Productos y preparaciones de la Región de la Araucanía.
- Patrimonio alimentario de Chile Productos y preparaciones de la Región de Aysén: Javiera Luco, Mauricio Osorio, Lorena Marchant y Alejandra Muñoz.
- Geografía gastronómica de Chile, 2018. Artículos reunidos 1943-1994, Oreste Plath, ediciones biblioteca nacional.

CAPÍTULO II

LOS TERRITORIOS CULTURALES DE ATACAMA

La región de Atacama se encuentra localizada entre los 26° y 29°20´ de latitud sur. Está conformada por tres provincias y nueve comunas, encabezadas por la ciudad de Copiapó (capital regional). Posee una superficie de 75.176,20 kilómetros cuadrados, equivalentes al 9,94% del territorio nacional; limita al norte con la región de Antofagasta y al sur con la región de Coquimbo. Sus características naturales permiten definirla dentro del territorio nacional como una región transicional, puesto que las unidades de relieve básicas presentadas en las regiones del norte comienzan a variar. Su clima y las condiciones hidrográficas permiten que la vegetación sea más abundante que las dos primeras regiones. Según el Censo 2017, la población alcanzaba los 286.168 habitantes y una densidad de 3,81 habitantes por kilómetro cuadrado.

La región de Atacama tiene registros agrícolas representados por la cultura Molle hasta el siglo VII, este pueblo se caracterizaba por una cultura agro-alfarera, agroganadera y con asentamientos semi estables entre los valles, quebradas, interfluvios y en la costa del norte chico. La última fase de ocupación prehispánica se asocia a los Diaguitas y a algunas colonias Incaicas. Eran caracterizados por asentamientos aldeanos, la práctica de la agricultura, la minería, la pesca, pastoreo, cacería y recolección, localizándose en los valles, quebradas, alta cordillera y costas de esta zona y extendiendo su territorio a ambos lados de la cordillera. El elemento principal de su alimentación era el maíz, junto a calabazas, zapallos, porotos, papas y quinua, complementado con la caza de guanacos y la explotación de recursos marinos costeros.¹⁴

También entre los habitantes costeros descritos para la región "Los Changos" representan los últimos exponentes de los recolectores, cazadores y pescadores que durante casi 10.000 años ocuparon el litoral del pacífico entre el sur del Perú y Coquimbo. Debido a las dificultades para conseguir alimento y agua, era un pueblo de mucha movilidad.¹⁵

¹⁴ Artículo extraído de la web con fecha noviembre año 2023:

https://www.plataformacaldera.cl/biblioteca/589/articles-64752_documento.pdf

¹⁵ Hasen F. 2012. Changos: Antecedentes para la identificación cultural de los pueblos pescadores de la costa norte de Chile. Pacarina del sur, (en línea, año 3, n°3, N°11, abril-junio, 2012.

REGIÓN DE ATACAMA Y SUS TERRITORIOS CULTURALES Y ALIMENTICIOS

El desierto de Atacama es una meseta desértica en América del Sur, cubre una franja de tierra de 1.600 km en la costa del Pacífico, al oeste de la Cordillera de los Andes. Debido a su aridez, está considerado el desierto más seco del mundo.

La región de Atacama cuenta con diversos territorios culturales, este registro y puesta en valor del patrimonio alimentario considera cuatro áreas geográficas: Territorio cultural de la cordillera, territorio cultural de la precordillera, territorio cultural del borde costero y territorio cultural de los valles.

Dentro de las múltiples actividades que presenta la región, destacan con gran importancia tres rubros en particular: la minería, la pesca y la agricultura.

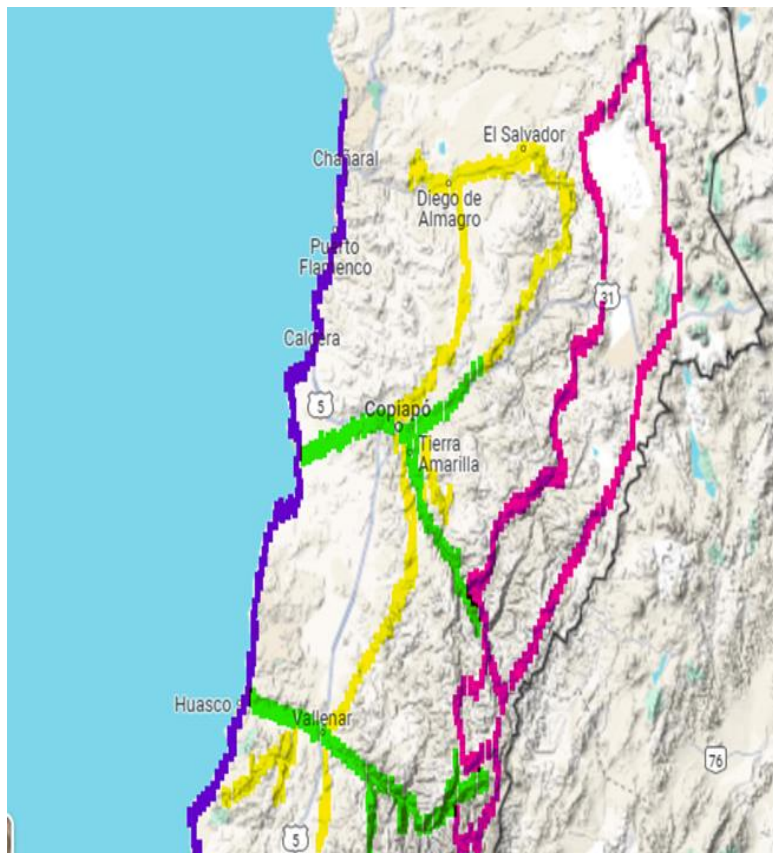


Imagen N°1. Mapa de los territorios culturales de la región de Atacama. Simbología: Color fucsia: precordillera, color amarillo: desierto interior, color verde: valles- Copiapó y Huasco- y color azul: borde costero.

CAPÍTULO III

PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA REGIÓN DE ATACAMA

En la región de Atacama existen productos y preparaciones culinarias que se han reproducido de generación en generación, las que continúan nutriendo y alimentando dentro del espacio privado a los habitantes de estos territorios, a continuación, se presentarán algunos productos, que nos aportan rasgos identitarios de nuestro patrimonio alimentario en la región de Atacama.

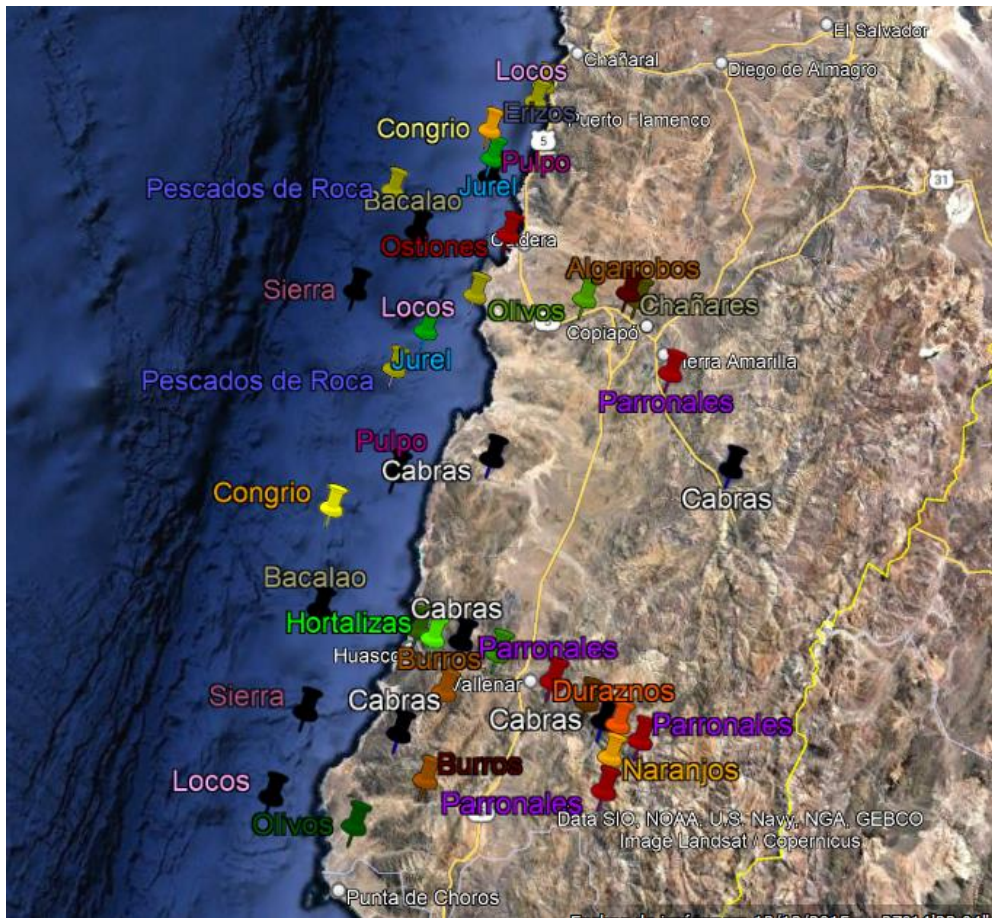


Imagen N°2. Mapa con productos alimenticios en la región de Atacama.

Para Aguilera, 2016¹⁶ Los bienes culturales que forman parte del patrimonio alimentario nacional son la selección de elementos que privilegian lo artesanal sobre lo industrial, lo rural sobre lo urbano y lo antiguo comprobable sobre lo antiguo percibido. Por ejemplo, este autor, presenta en el brebaje conocido como terremoto, la existencia de elementos patrimoniales. Siendo un licor característico del roto chileno. Otros que se configuran por fuera de la norma establecida por el Estado, cuyo valor y aprecio no está sujeto a su capacidad de operar metonímicamente como la nación. En este sentido, lejos de pretender que el Terremoto devenga patrimonio alimentario nacional, buscamos abrir espacios para una reflexión crítica en torno a los procesos de patrimonialización.

Según Expeitx¹⁷, la autenticidad del patrimonio alimentario tiene que ver con “técnicas y conocimientos, con recursos y con territorios, con valores y con creencias” (2007: 166)

Muchos de los alimentos catastrados en los distintos territorios culturales de la región de Atacama se encuentran presentes en más de un lugar geográfico, han sido introducidos y distribuidos a lo largo y ancho de la región por los distintos habitantes a través de la historia, satisfaciendo necesidades primarias (alimentación), como también, se cundarias (transporte, sombra).

Cuando se refiere a territorios culturales dentro de la región de Atacama, se identifican cuatro zonas firmemente diferenciadas a niveles geográficos, climáticos, sociales, culturales y productivos, con oficios propios de cada territorio:

El primer territorio de norte a sur, de este a oeste es el territorio cultural de la precordillera, habitado por comunidades de arrieros y pastores, que recorren el territorio en busca de pasto y agua para sus animales, luego, continuando de norte a sur se ubica el territorio cultural del desierto interior habitado por pirquineros, pequeños y grandes campamentos mineros, luego al llegar a la costa aparece el territorio del borde costero, habitado principalmente por pescadores y de manera transversal de cordillera a mar están los territorios de los valles: Valle de Copiapó por el

¹⁶ Aguilera, I. 2017. Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación.

¹⁷ Aguilera, I. 2017. Op.cit.

norte y el Valle del Huasco por el sur habitado por comunidades de campesinos, pero también por mineros.

Si bien la Región de Atacama comprende una parte importante del desierto que lleva el mismo nombre, la existencia de los valles transversales de los ríos Copiapó y Huasco posibilitan la presencia de la agricultura en el corazón mismo de dicho desierto¹⁸.

A continuación, se presentan los distintos territorios que serán descritos en los anexos y se presentarán las fichas con algunos de los productos alimentarios de la región de Atacama, sabemos que existen varios productos y preparaciones que no quedaron incluidos en este catálogo culinario, pero esta investigación nos ayudará abrir las puertas de una futura profundización a nivel regional.

¹⁸ Rojas G. 2019. La geografía del vino chileno. Publicado en Santiago de Chile. Editado por VINIFERA Ltda. junio 2020.

REFLEXIÓN FINAL

La región de Atacama posee diversos territorios culturales, donde a través de esta investigación se ha reflexionado respecto a los productos alimentarios, identificando dentro de las distintas dimensiones territoriales de Atacama, Reconociendo alimentos y productos que han sido recolectados, cosechados y transformados, poseedores de saberes y simbolismos que llevan a reflexionar sobre su pertinencia territorial y patrimonial.

Generaciones tras generaciones han reproducido saberes ancestrales, modos de producción tradicional que los habitantes han desarrollado permitiendo construir la memoria de los lugares, cargados de historias y saberes. Comunidades resilientes, que se han adaptado a las adversidades geográficas, a los ciclos de la naturaleza y a los productos alimentarios que estas latitudes les han propiciado, territorios muchas veces agrestes.

Los productos patrimoniales de la región de Atacama son escasos, las condiciones geográficas y climáticas han forjado un perfil agreste en algunas zonas, sobre todo en el desierto interior y en la precordillera, donde los alimentos no se cultivan y han sido trasladados desde otros lugares. Es el reflejo del intercambio producido entre las distintas comunidades de costa a precordillera, pasando por los valles. Basando su alimentación en carnes de tipo: caprinos, vacuno, aves, transformándolos en productos deshidratados como el charqui de cabra y burro. Abasteciéndose de legumbres, granos y papas, como el mote, huesillos. Alimentos que se han transformado, creando preparaciones únicas y propias de una cultura, que viene reproduciéndolas de generación en generación, heredando su patrimonio cultural inmaterial.

La alimentación del borde costero siempre ha sido abundante y rica en nutrientes, los pescados, mariscos y algas son la base de la alimentación de esta zona del pacífico, influenciados por las corrientes de Humboldt que cuentan con abundancia de productos marinos que son y han sido un pilar alimentario, económico y social de muchas familias de pescadores, los que han sabido adaptarse y generar sus propias preparaciones consideradas patrimoniales.

Los valles de la región de Atacama -el de Copiapó y el del Huasco- son fuentes de vegetales y frutas, proporcionando desde hortalizas, aceitunas, uvas y naranjas, entre otros. Valles que han acogido a las

comunidades por miles de años, entregándoles el agua tan escasa en esta zona y los productos alimentarios que forman el patrimonio alimentario de la región.

Herencia de pueblos originarios el zapallo, el trigo, maíz, vegetales cultivados desde tiempos antiguos en la región, utilizados para las preparaciones de la cocina minera. Luego, con la llegada de los inmigrantes se van incorporando verduras como el zapallo italiano con las familias italianas, la berenjena con los árabes que se establecen en Copiapó y algunos condimentos.

Las preparaciones alimenticias de la región de Atacama son una fusión entre la cocina indígena, la cocina española-italiana, la cocina inmigrante italiana, árabe-libanesa, fusionando costumbres y hábitos gastronómicos, arraigados a los oficios que desarrolla el pirquinero minero, el pescador, el campesino, el criancero y el pastor.

La subsistencia ha llevado a las comunidades a utilizar todo lo que está en su entorno inmediato, explorando e incursionando en productos y materiales que les han permitido desarrollar distintos modos de producción para garantizar su alimentación, conservando preparaciones y productos alimenticios heredados de generación en generación, forjando su patrimonio cultural inmaterial.

BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Aguilera, I. 2017. Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación.
- ❖ Alanoca y Manzur, 2019. Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de la Región de Tarapacá, FIA.
- ❖ Arévalo, J. 2012. El Patrimonio Como Representación Colectiva: la intangibilidad de los bienes culturales. Andes vol.23 no.2 Salta jul./dic. 2012.
- ❖ Alvear A; Montecinos S y Hernández P. 2017. Patrimonio Alimentario de Chile, Fundación para la innovación agraria de Chile.
- ❖ Buechler, 1999. El Rol De Las Historias De Vida En La Antropología. University of Syracuse(New York,USA)
- ❖ Castro A; Pszczólkowski P; Mujica, F; Lacoste P; Núñez, E; Cofré, C; Adunka, M y Soto, N. 2016. El pajarete de Huasco y Elqui (Chile). Historia de un vino escogido.
- ❖ Cornejo, M. 2022. La pesca del desierto: carga y descarga de peces en Caldera. cap.4, Pp. 64-67.
- ❖ Cornejo, M. 2020. La Pesca Patrimonial de la Albacora al palo, la pesca prohibida. Impreso en Sociedad Atacama Visión 360 limitada. Primera Edición, febrero 2020. Caldera, Chile.
- ❖ Cunill, Pedro. (1955). Documento sobre pueblos de indios en el Obispado de Santiago. Informaciones geográficas. Año V. Número único.
- ❖ Diario Atacama, 1928.Nota de prensa sobre el puerto de Caldera.
- ❖ Fundación Facultad de Ciencias Agro. 2018. Diagnóstico y propuestas de fomento al riego y drenaje para la pequeña agricultura y etnias originales agricultura de pueblos originarios.
- ❖ Hasen F. 2012. Changos: Antecedentes para la identificación cultural de los pueblos pescadores de la costa norte de Chile. Pacarina del sur, (en línea, año 3, nº3, N°11, abril-junio, 2012.

- ❖ Labarca, R. 2009. La comida en la pampa durante el auge salitrero en Chile: una visión desde la zooarqueología histórica. Revista es pañola de antropología americana / Departamento de Antropología y Etnología de América 39(2).
- ❖ Lacoste P; Jiménez D; Cruz E; Rendón B; Soto N; Solar M y Polanco C. 2014. Rutas del aguardiente en el Cono Sur de América (siglos XVI-XIX). Antecedentes de la Denominación de Origen Pisco. IDESIA (Chile) Volumen 32, Nº 3. Pp. 43-50. Junio-agosto, 2014.
- ❖ Larraín, H. 1999. Aportes de R. A. Philippi al estudio de la demografía de la etnia atacameña. Revista de Ciencias Sociales (CI), núm. 9, Pp. 90-113 Universidad Arturo Prat Tarapacá, Chile.
- ❖ Luco J; Osorio M; Marchant M y Muñoz A. 2019. Patrimonio alimentario de Chile Productos y preparaciones de la Región de Aysén: Biblioteca Digital Fundación para la Innovación Agraria FIA.
- ❖ Mann, G. 1954. Vida de los peces en aguas chilenas. Min. Agr., Inst. Inv. Vet. U. de Chile. Fac. Fil. y Ed. Santiago, Chile, 342 Pp.
- ❖ Morales, J. 1896. Historia del Huasco. Imprenta de librería del mercurio, Valparaíso.
- ❖ Montecinos S. 2009. Fuegos, Hornos y Donaciones. Alimentación y Cultura en RapaNui, Santiago, Catalonia, Pp. 19, 233 Pp.
- ❖ Montecinos S; Cornejo A y Razeto J. 2012. Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región de Valparaíso. Biblioteca Digital Fundación para la Innovación Agraria FIA.
- ❖ Museo de Arte precolombino, 2005. Joyas de los Andes. Metales para los hombres, metales para los dioses. Morgan Impresores, Santiago de Chile. 95 Pp.
- ❖ Plath O. 2018. Geografía gastronómica de Chile, art.reunidos 1943-1994. Ediciones biblioteca nacional de Chile.
- ❖ Ramírez C., Carvajal.P. y San Juan C. 2023. Memorias de un tránsito patrimonial. Primera edición El Tránsito, Alto del Carmen, Región de Atacama, Chile.

Alimentos y preparaciones patrimoniales de Atacama

- ❖ Rodríguez, V. 2018. Experiencias y creencias de mujeres Colla de la región de Atacama. Cult.-hombre-soc. vol.28 no.1 Temuco.
- ❖ Rojas G. 2019. La geografía del vino chileno. Publicado en Santiago de Chile. Editado por VINIFERA Ltda. Junio 2020.
- ❖ Sanhueza, C. 2016. Tráfico caravanero, arriería y trajines en Atacama colonial, síntesis y discusiones sobre un proceso de adaptación andina del año 1992. Pp.289-321, Ediciones Universitarias, Universidad Católica del Norte.
- ❖ Schultz, 1981, en Castro M. año-. El Campesinado Altoandino Del Norte De Chile, Universidad de Chile.

CIBERGRAFÍA

- ❖ <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region3/relieve.htm>
- ❖ <http://chileprecolombino.cl/pueblos-originarios/colla/ambiente-y-localizacion/>
- ❖ <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2013/04/Informe-final-pueblo-Colla.pdf>
- ❖ http://www.biouls.cl/lrojo/lrojo03/public_html/libro/flora_amenazada_atacama_02.pdf
- ❖ <https://www.myguidechile.com/es/cosas-por-hacer/atacama-desert>
- ❖ <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://bibliotecadigital.ciren.cl/bitstream/handle/20.500.13082/31823/El%20casino%20altoandino%20de%20norte%20de%20Chile.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- ❖ <https://www.youtube.com/watch?v=p8WQXyppvRY>
- ❖ <https://youtu.be/6Vwze4Z6wf4>
- ❖ <https://www.subpesca.cl/portal/616/w3-article-826.html#descripcion>
- ❖ https://vinifera.cl/documentos/LA_GEOGRAFIA_DEL_VINO_CHILENO_VINIFERA_2019.pdf
- ❖ <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- ❖ <https://etimologias.dechile.net/?patrimonio>
- ❖ <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- ❖ <https://theconversation.com/a-que-llamamos-patrimonio-cultural-138501>
- ❖ <https://www.uchileindigena.cl/patrimonio-alimentario/>
- ❖ <https://www.redalyc.org/journal/4695/469552915002/html/>
- ❖ <https://www.redalyc.org/journal/4695/469552915007/html/>
- ❖ https://www.plataformacaldera.cl/biblioteca/589/articles-64752_documento.pdf

ANEXOS

CATÁLOGO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PATRIMONIALES DE LA REGIÓN DE ATACAMA, CHILE



TERRITORIOS CULTURALES DE ATACAMA Y SU PATRIMONIO ALIMENTARIO

Los productos alimentarios y sus preparaciones han sido organizados a través de cuatro territorios geográficos en la región de Atacama.

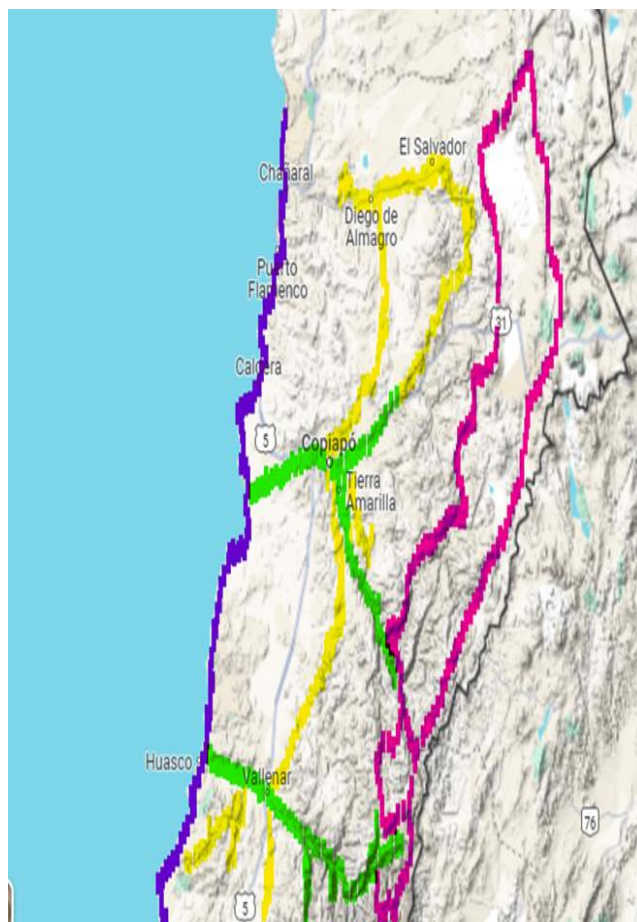


Imagen N°3 Mapa de la región de Atacama.

Imagen derecha, simbología: Color fucsia: Territorio cultural de la precordillera, color amarillo: Territorio cultural del desierto interior, color verde: Territorio cultural de los valles- Copiapó y Huasco- y color morado: Territorio cultural del borde costero.

Esta región cuenta con una historia ligada a la minería, pesca y a la agricultura la que se ha ido forjando desde los primeros asentamientos de diversos pueblos indígenas, los que hicieron diversos usos del territorio, asentándose en quebradas, llanuras, borde costero y zona cordillerana, desarrollando diversas actividades con los recursos que tenían a su disposición.

EXTRACTO DEL DIARIO LA NACIÓN, AÑO 1965
PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE LA REGIÓN DE ATACAMA

ESPACIOS

ATACAMA

La Nación, 21 de octubre de 1965, p. 9

La provincia de Atacama, entre el mineral y el vegetal, inicia el diálogo de la agricultura en los valles de Copiapó y Huasco. Aparecen los árboles frutales y la vid. El olivo es el segundo frutal de Atacama. Se cosechan grandes cantidades de higos, de suave y mantecosa palta, de macizos membrillos y frutas apropiadas para sacar, como el durazno, y una uva que se convierte en pasa que goza de bien ganada fama.

Se fabrican piscos y vinos dulces, imitación de oporto y un tipo especial llamado "armidita".

Chañaral, entre el mineral, ofrece la fuente pesquera de su mar. La albacora, el congrio, la corvina, el pejerrey, el lenguado y la cabinza se gozan en los más variados preparados.

En Copiapó aparecen los árboles frutales y la viña. Se recogen algunas cantidades de higos, duraznos, ciruelas, damascos, peras y membrillos.

El damasco se convierte en mermelada, y el modesto fruto silvestre, el chañar, se hace arrope. Y se dice que el que prueba su fruto no podrá despegarse del sitio donde se saboreó por primera vez. La copla popular salmodia:

*El que come chañar
tendrá que regresar.*

La cazuela de ave y el pastel de choclo son las especialidades de la quinta La Querencia, y otras viandas de sabor nacional se encuentran en la quinta Zlatar.

A cuatro kilómetros de Copiapó aparece el pueblo de San Fernando, que el 8 de febrero celebra la fiesta de La Candelaria con procesiones y grupos de danzantes. El pueblo, las casas, acogen a los peregrinos en sus huertas que se pasan a comida, incienso. Mientras afuera hay sonos, rezos y danzas.

Imagen N°4, nota de prensa diario La Nación.

GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE CHILE

La buena uva hay que recolectarla por Hornitos.

Caminando por el valle de Copiapó se da con Los Loros, poblado cuyo distintivo es su chicha cocida y una batalla que se celebró en sus campos que le da rango histórico. Buena chicha es la de don Carlos Bordalí, que se toma con harina de trigo tostado, y solito el vino generoso, blanco y tinto. Este vino se hace de una uva que se baña en sol.

Los Loros es un pueblo de campesinos, gozado en cortos descansos por mineros que disfrutaban la chicha, el vino, los higos y el chañar.

El puerto de Caldera ofrece los congrios colorados, famosos y disputados; las corvinas enormes y sabrosas; las albacoras de rosada carne; los erizos, lapas, locos y ostiones.

Por la vía que se llegue al puerto de Huasco se puede comer un cabrito asado; servirse los gigantes camarones; los famosos ostiones; los erizos enormes; el congrio colorado; los preparados de corvina, rollizo, cabinza, anchoa, jerguilla, de jurel, vieja o machuelo.

Siempre es posible paladear el vinillo llamado "pajarete" o pisco. Y las pasas son un buen regalo en cualquiera ocasión. Las pasas más famosas de Chile se producen en esta provincia y la de Coquimbo. Circunstancias ambientales favorecen en alto grado su excelente y solicitada calidad: un aire seco y potente sol. Enormes recintos sombríos sirven para facilitar el proceso de desecación. Se denominan "paseros".

La producción pasera de Atacama y Coquimbo totaliza más de dos millones de kilos, empleándose principalmente la variedad de uva llamada "moscatel de Alejandría", de agradable sabor y aroma.

Al interior, hacia la cordillera, está Huasco Alto, que sorprende en diciembre con sus uvas. Sus naranjas son exquisitas como sus paltas. Es extraordinaria la calidad de sus frutas secas. El higo se hace miel, el llamado arrope; y la uva sigue el mismo proceso y se le denomina "uvate".

En Huasco Bajo la conquista la ejerce la aceituna. Típicos son sus olivares de gran extensión y producción. Desde aquí la aceituna se va por Chile al encuentro del mercado.

Imagen N°5, nota de prensa diario La Nación.

ESPACIOS

Vallenar está con su uva, naranjas, manzanas, duraznos, sandías, melones, granadas, guindas, ciruelas, membrillos, todas frutas sabrosas y azucaradas. Y siempre la pasa.

Cuando el agua lluvia cae sobre la zona, aparecen el paño y el asado de cabrito, el queso y el charqui de cabra.

La chacarería destaca sus tomates y ajíes, los que se apuran para ofrecerse como los primeros en Chile.

Para endulzar la vida de los vallenarinos están las señoritas Miranda, con el dulce de hoja. Y siempre se encuentran el pajarete y el pisco Tacam, de la industria pisquera de Vallenar.

Y Freirina, con sus huertas cargadas de peras y damascos. Si buenas son las frutas frescas, mejores son las secas. Después cuentan sus aceitunas y sus camarones.

Imagen N°6, nota de prensa diario La Nación.

RUTA DEL AGUA ARDIENTE EN EL CONO SUR SIGLOS XVI-XIX¹⁹



Imagen N°7, Mapa de la ruta del agua ardiente en el Cono Sur.

¹⁹ Lacoste P., 2014. Rutas del aguardiente en el cono sur de América.

MAPA DE PUEBLOS DE INDIOS EN 1795 MENCIONADOS EN EL DOCUMENTO DEL OBISPO DE SANTIAGO CUYA JURISDICCIÓN SE EXTENDÍA DESDE EL PARTIDO DE COPIAPÓ HASTA EL PARTIDO MAULE²⁰

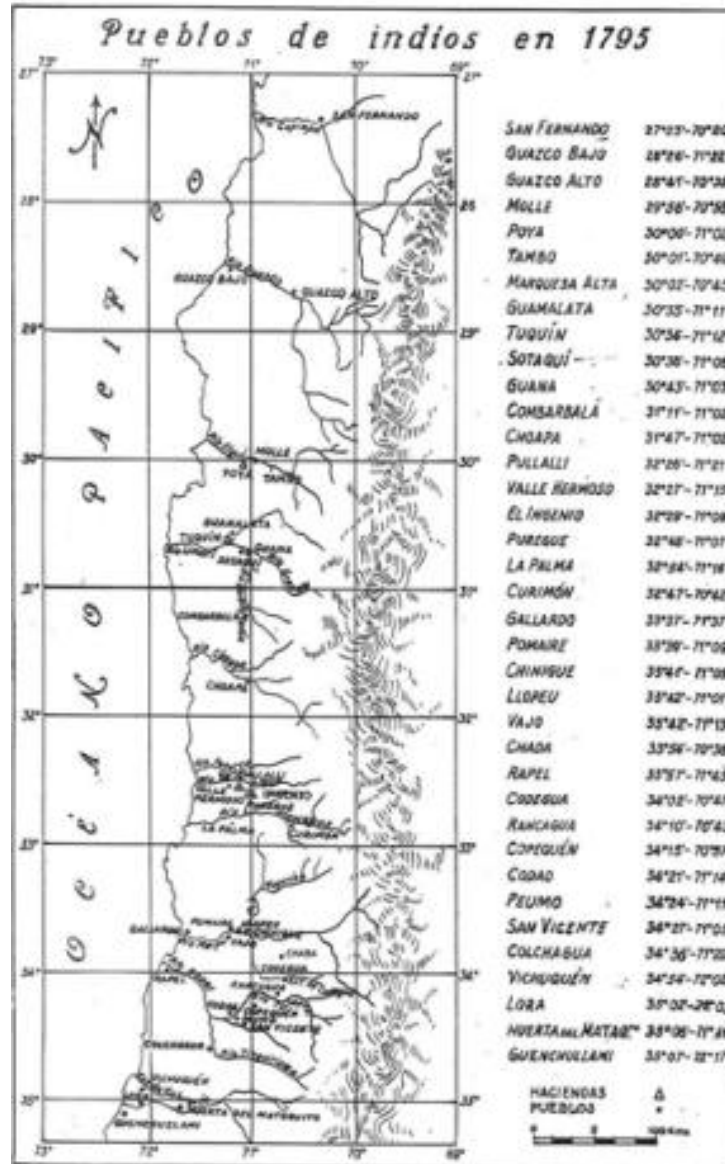


Imagen N°8, Mapa de los pueblos de indios que habitaban desde Copiapó a El Maule.

²⁰ Cunill, Pedro. (1955). Documento sobre pueblos de indios en el Obispado de Santiago. Informaciones geográficas. Año V. Número único.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



Fotografía N°1 Salar de Maricunga. Fuente: Valeska Avalos, 2023.

La precordillera de los Andes está marcada en la Región Atacama por una cadena de volcanes, de alturas máximas entre 6000 metros hasta 6893 metros. Los portezuelos principales (San Francisco y Pircas Negras) se ubican entre 4200 metros y 4723 metros de altura.

El clima es bastante duro, el invierno se caracteriza con frecuentes fuertes nevazones, el mismo fenómeno, pero no tan frecuente puede ocurrir durante el verano. Las noches son frías y la cantidad de precipitaciones es mucho más alta que en Copiapó. Además, la reducida cantidad de oxígeno produce un cierto malestar hasta podría ser peligroso.

"Las poblaciones locales se aventuraron a los cerros vecinos, no solo para adorar a sus dioses y ancestros, sino buscando minerales que, correctamente trabajados, les permitieron fabricar armas, utensilios y herramientas, el hombre atacameño se hizo así, de forma natural minero" (Museo Chileno de Arte Precolombino, 2005).

El territorio de la cordillera de los andes ha sido habitado por comunidades indígenas andinas, los Collas, quienes viven en las provincias de Copiapó y Chañaral, entre el arroyo Juncal al norte y el río Copiapó al sur.

La alimentación de los collas se ha basado principalmente en las carnes vacunas, de aves y de ovejas. Maíz, porotos, lentejas, trigo y garbanzos son granos complementarios esenciales en la gastronomía de esta cultura, además de, claramente, la papa.

Entre sus actividades económicas de subsistencia se encuentran la agricultura y la ganadería principalmente, con la característica que pueden ser actividades practicadas tanto por hombres como por mujeres. Los collas utilizaban cuero curtido y prendas de lana de guanaco, oveja, llama y vicuña para su confección. Los últimos tenían diferentes colores, pues resaltan con diferentes tintes obtenidos de raíces de pimienta, alcaparra, chañar, algarrobo, etc.²¹

La base de la ocupación de este territorio ha sido la trashumancia, dado el carácter de los recursos de pastoreo y los ciclos de sequía que determinan la escasez o abundancia de pastos²².

Las comunidades collas se localizan en la zona de Potrerillos, Inca de Oro, Quebrada de Paipote, San Miguel y San Andrés y en el río Jorquera, lugares que corresponde a las Comunas de Chañaral, Copiapó y Tierra Amarilla de la Región de Atacama²³.

ARRIEROS Y PASTORES

Los habitantes de la zona de la Precordillera de Atacama son los collas, pueblo originario que se caracteriza por transitar por esta zona y la cordillera de los Andes, con sus animales pastoreando en busca de alimentos. En los fondos de quebradas, la vegetación es escasa y se desarrolla discretamente junto a vegas con arbustos de cachiuyo, brea y algunos árboles como el algarrobo.

Su alimentación se basa principalmente de alimentos de guarda como el mote, trigo majado, papas, calabazas, tortillas de rescoldo, frutos secos, charqui de cabra y burro.

Tanto en la zona cordillerana como en los valles, precordillera y costa podemos encontrar la crianza de ganado caprino, este sistema de crianza

²¹ Extraído de la web, con fecha octubre año3: 2023: <https://www.ekiz.cl/blogs/noticias/collas>

²² Extraído de la web, con fecha Noviembre año

202 http://www.serindigena.org/libros_digitales/cvhynt/v_i/1p/6_primera_parte_II_norte_%20cap4.pdf

²³ Publicaciones Cultura, 2012. Conociendo la cultura colla.

está asociado a la trashumancia que recorre amplios territorios en busca de pastos y agua, basando su forma de vida en las distintas estaciones del año y ligada a otros oficios complementarios de sus crianceros, algunos por ejemplos de dedican en el verano a la recolección de alga en el borde costero y se trasladan por estos calurosos meses a las partes bajas del territorio.



Fotografía N°2 Crianza de cabras. Quebraditas, comuna de Freirina. Fuente: Javiera Palacios, 2023.

La crianza de cabras es el símbolo de la trashumancia de distintas comunidades tanto indígenas como occidentales, las que se desplazan en busca de alimentos y agua, a través de las distintas temporadas del año, entre la precordillera, valles y en algunas zonas hasta la costa, representando prácticas tradicionales de pastoreo y de supervivencia para estas comunidades.

En la precordillera de Copiapó, en el valle del Huasco y al sur de Freirina (sector de Quebraditas) están los crianceros de cabras, con las que se hace charqui de cabra, leche de cabra y queso de cabra.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA

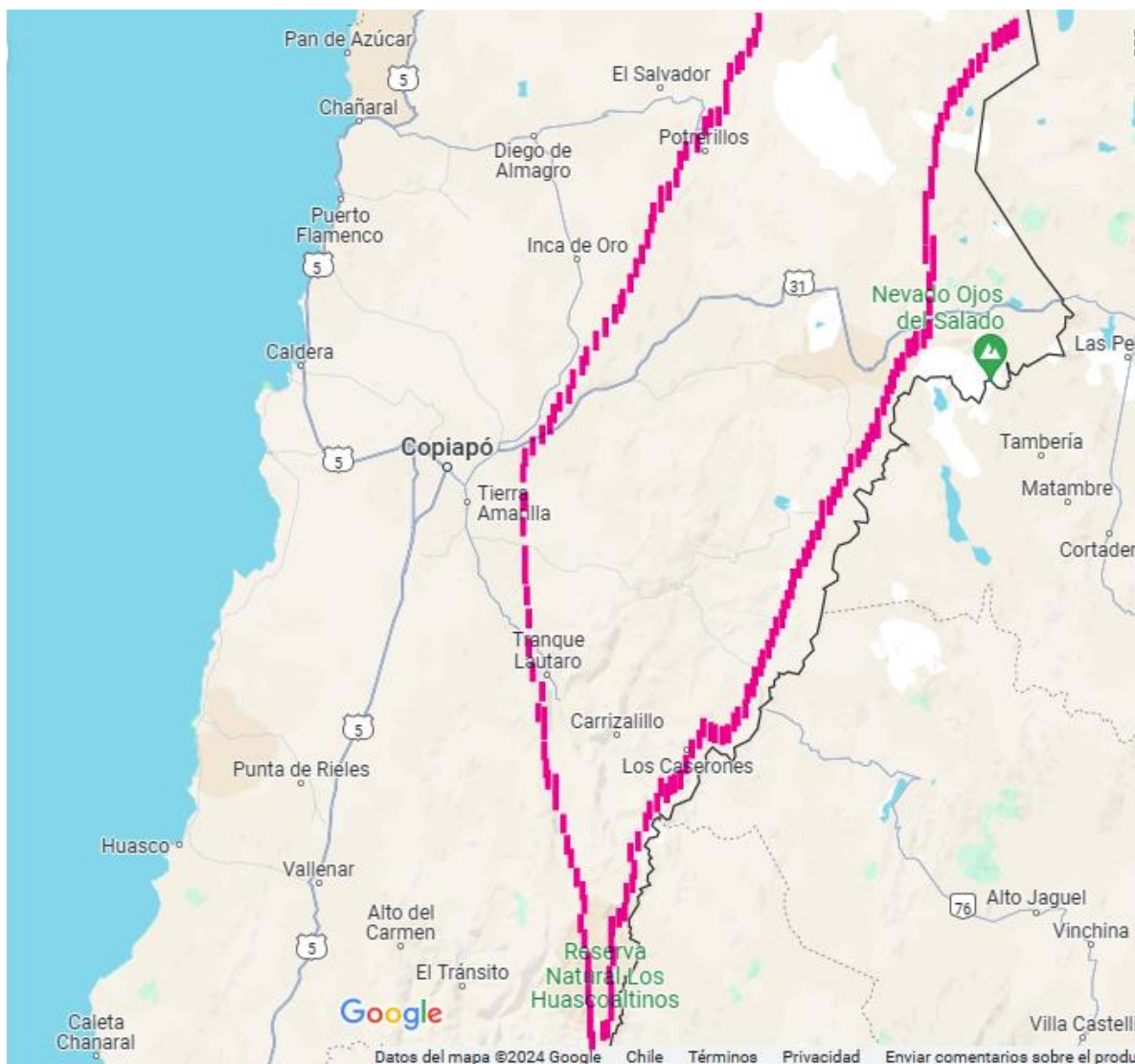




Imagen N°9, Mapa del territorio cultural de la precordillera de la región de Atacama (área en color fuccia).

FICHAS TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA	
	
CHURRASCA	
<p>La churrasca es una preparación realizada por comunidades campesinas, originarias de la zona central de Chile, pero que ha sido incorporada por los habitantes de la región de Atacama de casi todos los territorios culturales, desde el desierto interior, precordillera, costa y valles.</p> <p>Ingredientes: 3 tazas de harina 1 taza de agua fría 1 cda. De sal 1 grasa de animal o cda. de aceite de oliva</p> <p>La preparación de la churrasca consiste en realizar una masa, con harina de trigo, sal, un poco de grasa de algún animal o sino aceite de oliva y agua, la que se cuece sobre una parrilla con brasas de carbón, también, de manera más moderna sobre un satén o un tostador.²⁴</p>	

²⁴ Gastronomía con sello indígena: Patrimonio alimentario de Atacama. Ximena Miranda, enlace extraído de la web con fecha diciembre 2023: <https://www.youtube.com/watch?v=p8WQXypgvRY> .

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



LECHE DE BURRA

La leche de burra es un producto alimenticio del territorio cultural precordillerano, comercializado por el resto de los territorios de la región de Atacama, zona donde los burros abundan desde el siglo XIX, animales utilizados para el traslado de materias primas, esta sobrepoblación de equinos salvajes se produjo producto de los cierres de las mineras que antiguamente funcionaban por el sector.

Bebida láctea con propiedades medicinales, para combatir enfermedades respiratorias, recomendada para niños y personas mayores, extraído de las burras recién paridas que recorren las calles locales con su criancero y su cría a cuestas.

Por las calles de los pueblos de la región de Atacama aún se puede oír al pregonero vendiendo leche de burra, quien con un dedal vende un vasito de esta leche para fortalecer las defensas del organismo.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



CHARQUI DE BURRO

El charqui de burro es un producto alimentario que se utiliza en la minería cordillerana de la región de Atacama, donde los burros abundan desde el siglo XIX, animales utilizados para el traslado de materias primas, esta sobrepoblación de equinos salvajes se produjo producto de los cierres de las mineras que antiguamente funcionaban por el sector.

Con la carne de burro se elabora el charqui, producto deshidratado, utilizado ancestralmente por diversas comunidades indígenas con el fin de conservar el producto a través de la disección, aprovechando los meses de verano para la deshidratación y conservándolos hasta el invierno.

El charqui de burro es un alimento bajo en grasas y alta en proteínas consumido tradicionalmente por pirquineros mineros debido a su prolongada conservación, que mantiene el producto comestible durante varios meses. La carne utilizada para el charqueado es obtenida a partir del ganado de desecho, utilizando todo del animal.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



QUESO DE CABRA

El queso de cabra es un producto de los territorios culturales precordilleranos y de los valles de la región de Atacama. En las zonas de quebradas de la región de Atacama se pueden encontrar varias comunidades de crianceros de cabras, los que recorren largas distancias con sus ganados en busca de pasto y agua para alimentar a las cabras, realizando trashumancia.

El queso de cabra se prepara cuajando la leche, sal gruesa y sal fina. Tan antiguo como las cabras, existen registros arqueológicos que demuestran que hace más de 4.000 años ya se elaboraba el queso de cabra.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



CHARQUI DE CABRA

En la región de Atacama se elabora el charqui de cabra, producto clave para la preparación de distintos platos populares de la gastronomía chilena: caldos o charquicán.

A la carne de cabrito se le extrae toda la carne en tiritas, limpio de grasa, para luego secarlo con sal. Con la carne de cabrito se elabora el charqui, producto deshidratado, utilizado ancestralmente por diversas comunidades indígenas con el fin de conservar el producto aprovechando los meses de verano para la deshidratación y conservándolos hasta el invierno.

La carne utilizada para el charqueado es obtenida a partir del ganado de desecho, se utiliza todo del animal, su carne y cuero para la elaboración de cuerdas o capachos (utensilio tipo bolso de carga utilizada por los pirquineros para acarrear minerales).

La durabilidad del producto hace que sea consumido por crianceros, arrieros y pirquineros, quienes tienen que pasar largos periodos de tiempo en zonas alejadas.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



COSTILLAR DE CABRO CON GUIISO DE MOTE

El costillar de cabrito con guiso de mote se prepara en la cordillera para celebrar alguna festividad, no es un plato que se consuma a diario, es una preparación especial que se realiza para alguna ocasión especial del pueblo colla.

La crianza de cabras y cabritos es muy común en la región de Atacama, debido a la generosa adaptación de estos animales a los climas agrestes del desierto precordillerano.

INGREDIENTES

1kg de costillar de cabrito
¼ kg de mote
3 papas
¼ kg de zapallo
1 cebolla
1 zanahoria
3 dientes de ajo
½ cucharadita de sal
3 tazas de agua
Sal y 3 cucharadas de aceite

PREPARACIÓN

Remojar el mote la noche anterior. Picar las verduras y poner a cocer durante 40 minutos. Picar la cebolla y los dientes de ajo, poner en la olla el aceite y sofreír, agregar el costillar. Tapar, agregar el costillar. Tapar y dejar cocinar por una hora aproximadamente. Retirar del fuego y servir idealmente con hojitas de romero.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



CAUSEO DE CABRITO

El causeo de cabrito es una preparación alimentaria que se realiza en el territorio cultural precordillerano, al interior de la ciudad de Copiapó, preparación del pueblo diaguita.

La crianza de cabras y cabritos es muy común en la región de Atacama, debido a la generosa adaptación de estos animales a los climas agrestes del desierto precordillerano.

INGREDIENTES

1 pata de cabrito

1 cebolla

¼ de aceituna

¼ de queso de cabra

cilantro

comino entero

ají de color frito

aceite de oliva

sal

PREPARACIÓN

Se cuece la pata de cabrito por una hora, luego se desmenuza y se le saca el cuero. Se le agrega el queso y la cebolla en cuadritos y el cilantro picado finamente, junto con el comino molido y el ají. Finalmente se agrega el aceite de oliva y se sirve en potes de greda.

TERRITORIO CULTURAL DE LA PRECORDILLERA



CAUSEO DE CHARQUI DE CABRA

El causeo de charqui de cabra es una preparación que se realiza en el territorio cultural de la precordillera de Atacama, es una preparación alimenticia que se realiza con pocos ingredientes y se asocia a las comunidades de crianceros trashumantes.

La crianza de cabras y cabritos es muy común en la región de Atacama, debido a la generosa adaptación de estos animales a los climas agrestes del desierto precordillerano.

INGREDIENTES

300 gramos de charqui de cabra

200 gramos de queso de cabra

aceitunas

aceite de oliva

2 dientes de ajo

sal y pimienta

cebolla

cilantro

jugo de limón recién exprimido

PREPARACIÓN

Se debe desmenuzar el charqui de cabra, picar en pequeños cubos el queso de cabra, picar los dientes de ajos y machacarlos, se debe picar la cebolla y el cilantro para preparar una salsa verde, se deben mezclar todos los ingredientes, salpimentar y agregar el jugo de limón con el aceite de oliva, luego servir.

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



Fotografía N°3. Desierto interior. fuente my guide de chile, 2023²⁵.

En la precordillera de Atacama podemos encontrar un territorio con una extensión de 110 km. De norte a sur, en esta zona se desarrolla la minería, la que se transforma en la base de la economía regional, asociada principalmente al mineral cobre, en menor medida al hierro. Además de lo señalado, existen otros tipos de metales preciosos que tienen una participación menor, principalmente oro y plata.

La minería se desarrolla no solo en la precordillera, sino que también en los cerros de menor altura, donde encontramos a pirquineros recorriendo en busca de vetas de minerales, los que cargan consigo ciertos productos alimentarios propios de su agreste labor, a esta zona la llamaremos desierto interior de la minería.

²⁵ My Guide Chile, fotografía extraída de la web con fecha diciembre 2023:
<https://www.myguidechile.com/es/cosas-por-hacer/atacama-desert>



Fotografía N°4 Memoria Chilena. Traslado de minerales desde Las Ánimas, desierto de Atacama.²⁶

Los alimentos que se consumen en el desierto interior (zonas mineras) fueron y siguen siendo principalmente granos, papas, mote, trigo, carnes y productos deshidratados como el charqui de cabra y de burro, y otros de intercambio provenientes de la costa (pescado charqueado, cochayuyo y moluscos deshidratados).

"El sistema de alimentación en las zonas mineras se encontraba regulado por intermedio de la «pensión». Ésta se componía de cuatro comidas diarias con un precio fijo, las que se servían en locales ubicados en las oficinas salitreras denominadas «fondas» o «cantinas» (Bermúdez 1987; González 2002). Se trataba de un menú de elevado contenido proteico diseñado para sortear con éxito la dura faena en el desierto. Aproximadamente a las siete de la mañana se tomaba el desayuno, que consistía en un trozo de carne («bistec») con cebolla frita y agua de porotos, o bien carne con «cocho», guiso que incluía papas, cebolla y harina tostada. El almuerzo era entregado a las 11 de la mañana y correspondía a la comida más contundente del día: normalmente se comenzaba con un plato de cazuela (sopa, papa, zapallo y carne de vacuno), para continuar con legumbres o fideos y terminar con un vaso de mote con huesillo (durazno seco cocido y maíz). En la tarde se comía el «lonche» (del inglés lunch) en la misma faena, enviada a través de «loncheros», generalmente niños o mujeres. Esta merienda variaba según la disponibilidad de ingredientes, aunque siempre incorporaba carne y algún líquido. Finalmente, a eso de las ocho de la noche, se servía la comida, la que incluía sopa de pata, carne o estofado, papas, arroz y mote con huesillo" (Labarca, R. 2009)²⁷.

²⁶ Figura 3. Traslado de minerales desde Las Ánimas. Desierto de Atacama.

²⁷ 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 / Departamento de Antropología y Etnología de América 39(2).

En las zonas mineras utilizaban a los burros como transporte tanto para acarrear los minerales, como para apoyar labores agrícolas. Quedando a la deriva salvaje cuando cerraron ciertas faenas mineras, especialmente en la zona de Freirina y Carrizalillo.

PIRQUINEROS

El trabajo del pirquinero es muy duro y pesado, se alimentan de preparaciones contundentes por sus jornadas de trabajo, donde hacen perforaciones para hacer las tronaduras y después sacan el mineral en carretilla o con máquinas, luego deben seleccionar el material separándolos por sus distintas leyes que tan solo con el ojo saben reconocer.

En Inca de oro, pequeño pueblo ubicado a 100 kilómetros de Copiapó, a una altura de 1.507 metros, lugar donde se conserva y se transmite la gastronomía minera, recetas elaboradas para mantener al pequeño minero y pirquinero con energía todo el día para realizar su faena.

Alguna de las preparaciones son: cabrito a la olla, acompañado de trigo majado muy parecido al mote, junto con un guisado de verduras; chupe de charqui preparado con papas gratinadas, pan, leche, crema y queso; charquicán minero; platos a base de gallina o salchichón de burro y la carraca, una sopa de charqui de cabrito, parecido al ajiaco, son algunos de los manjares de una carta abundante y sabrosa, que hace honor a la ancestral y nutritiva dieta característica de esta zona minera por antonomasia.²⁸

El pirquinero lleva algunos productos alimenticios para su faena diaria, estos son el charqui de burro o de pescado, harina tostada, galletones, frutos secos y barrilitos de agua para beber.

²⁸ <https://www.latercera.com/nacional/noticia/las-recetas-mineras-del-inca-oro/358011/?outputType=amp>

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR

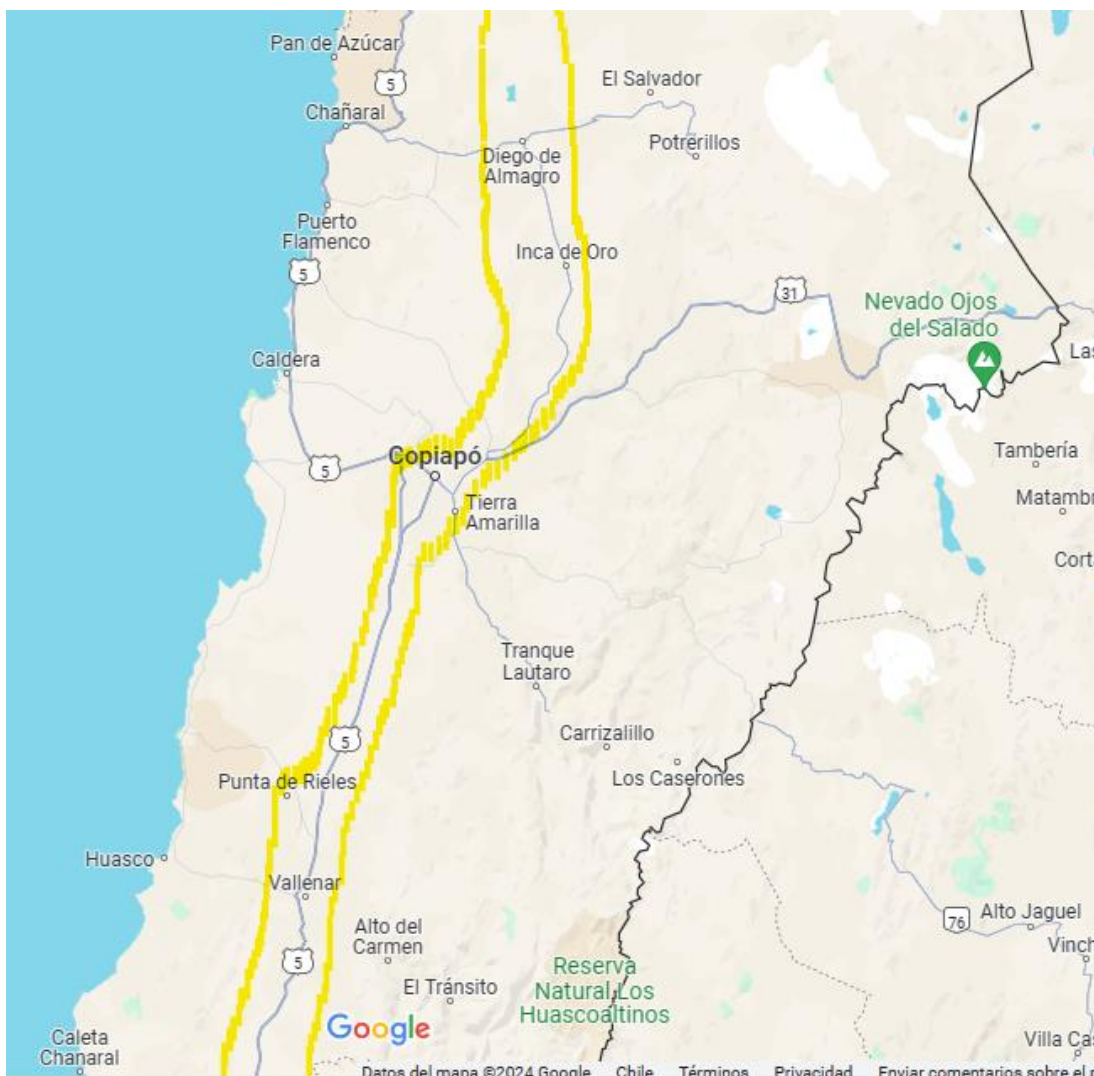


Imagen N°10, Mapa del territorio cultural del desierto interior de la región de Atacama (área color amarillo).

FICHAS TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



SALCHICHÓN DE BURRO

El salchichón de burro es un producto alimentario que se utiliza en la minería de la región de Atacama, donde los burros abundan desde el siglo XIX, animales utilizados para el traslado de materias primas, esta sobrepoblación de equinos salvajes se produjo producto de los cierres de las mineras que antiguamente funcionaban por el sector.

El salchichón de burro se prepara con carne de burro y condimentos -comino y orégano-, consumido tradicionalmente por pirquineros mineros debido a su prolongada conservación, que mantiene el producto comestible durante varios meses.

En la ciudad de Copiapó se realiza la preparación del salchichón de burro de manera tradicional, reproduciéndose y poniéndose en valor hace más de un siglo. La familia Pérez Chiappa es una de las portadoras de este conocimiento quien produce y reproduce hace más de cincuenta años esta preparación de manera artesanal, cuya receta se ha ido conservando a través de las generaciones, dándole un sello único a esta preparación.

Le llaman el copiapino o suspiro de monja, producto único de la región de Atacama.

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



BREBAJE ROTO SOUR

En la zona de los valles de la región de Atacama era común la preparación de aguardiente-tipo de bebida destilada, proveniente de la uva- el que era comercializado e intercambiado por toda la región, en el territorio del desierto interior los pirquineros antiguos preparaban y consumían el brebaje del roto sour, un trago en base a aguardiente y jugo de huesillo, muy parecido al pisco sour, pero en vez de pisco se usa aguardiente.

Probablemente su nombre era otro y en la actualidad lo modernizaron.

INGREDIENTES

½ litro de aguardiente

½ litro de jugo de huesillo

PREPARACIÓN

Una parte de aguardiente y una parte del jugo de huesillo.

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



COCHO SANCO

El cocho sanco era una preparación típica minera, preparación introducida desde el sur de Chile, proveniente de la cultura mapuche, adoptada por las cocineras de meriendas de los pirquineros.

Esta preparación se asocia principalmente a la comida de los pequeños mineros, pirquineros del desierto interior. Pero, también preparada por las comunidades de la precordillera, como las comunidades indígenas Collas.

INGREDIENTES

½ kg. de harina tostada.
2 tazas de agua.
1 diente de ajo.
1 cdita. de sal.
1 cebolla.
300 grs. de charqui o carne molida
ají de color.
comino.

PREPARACIÓN

Plato típico que consiste en una fritura de harina tostada con grasa de algún animal (cerdo, vacuno, cabrito), al que se le incorpora el charqui o carne molida, cebolla en corte pluma, ajo machacado, comino, ají de color y sal a gusto.

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



MOTE GUISADO

El mote guisado es una preparación alimenticia que se realiza en el territorio precordillerano, zona minera, hace honor a la ancestral y nutritiva dieta característica de la zona minera. Platos abundantes para trabajar hartos sin decaer. En estos pueblos alejados de la urbanización como es Inca de Oro o Diego de Almagro no existían refrigeradores, por ende, cocinaban con productos que se conservaran por largos periodos de tiempo, también criaban animales en las casas como cabritos, conejos y gallinas.

INGREDIENTES

- ½ kilogramo de Mote de trigo
- 1 taza de Leche
- 1 corte zapallo
- 2 cucharadas de Aceite
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- ¼ Pimentón
- 1 cucharilla de Comino
- 1 cucharilla de Ají de color
- 1 pizca de Sal
- 1 taza de Crema
- ½ taza de Perejil picado
- 1 pizca de Pimienta

PREPARACIÓN

Se debe comenzar por enjuagar muy bien el mote en agua fría, luego de lavarlo se debe poner en una olla, cubrirlo con leche y cocerlo junto al zapallo por 40 min.

En un sartén, calentar el aceite y sofreír la cebolla picada en pequeños cubos, zanahoria rayada y pimentón, sazonar con comino, ají de color, sal pimienta. Una vez cocido el mote se debe mezclar con el sofrito, incorporándose la crema de leche, luego se debe mezclar y servir con perejil picado.

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



LOCRO

El locro es un guiso que se realiza en distintas zonas geográficas, en algunas regiones está asociado al altiplano, en la región de Atacama se realiza en el territorio cultural de la precordillera, basa su preparación en el poroto blanco, maíz o trigo y zapallo, productos con alto potencial nutricional y de larga conservación.

La palabra locro proviene del quechua ruqru, especie de guiso prehispánico y preincaico, típico de los pueblos andinos.

INGREDIENTES

2 chorizos
4 patas de cerdo
250 gramos de Cuero de cerdo
300 gramos de Maíz
1 taza de Granos
4 cebollas
4 dientes de ajo
2 apios
2 pimentones
Zapallo
Agua
1 pizca de Sal
1 pizca de Pimienta

PREPARACIÓN

En una olla se debe agregar las patas y los cueros de cerdo, hirviéndolos por 5 minutos. De manera paralela se debe sofreír en una olla las cebollas, el apio, y ajo. Se mezcla el cerdo y sus cueros con el sofrito, luego se le añade el maíz y los granos, se deja cocinando por una hora. Luego se agrega el chorizo y el zapallo junto a la sal, pimentón y pimienta, dejando cocinar por media hora más, luego se mezcla todo y se sirve con cilantro o perejil.

TERRITORIO CULTURAL DEL DESIERTO INTERIOR



EMPANADA DE ARROZ CON LECHE

La empanada de arroz con leche es una preparación muy arraigada en las comunidades del desierto interior, especialmente en la localidad de Pueblo Hundido o Diego de Almagro. Las antiguas abuelas lo preparaban cotidianamente, hoy en día ya no es tan frecuente.

"Mi tatará abuela preparaba las empanadas de arroz con leche para los traficantes de pisco que pasaban por Pueblo Hundido" (Miranda, 2024)²⁹.

INGREDIENTES

Masa

- 300 g harina
- 75 ml aceite oliva
- 150 ml agua tibia 1 cda. polvos de hornear
- 1 pizca sal

Relleno

- 2 tazas de agua
- 1 taza de arroz
- 1 taza de leche
- 1 ramita de canela
- ½ cda. azúcar

PREPARACIÓN

Se comienza preparando la masa, con un volcán de harina y se agregan los ingredientes secos, posteriormente se incorpora el aceite y agua formando una masa arenosa. Se porciona la masa previamente amasada, formando discos con un plato.

Luego, se realiza el relleno. Se ponen a hervir las 2 tazas de agua caliente, luego se incorpora el azúcar, canela y arroz, a los 10 minutos de cocción se agrega la leche, a fuego bajo esperando que espese, se reserva.

Una vez lista la masa se rellena con dos cucharadas de arroz con leche, luego se hornea por 15 minutos.

²⁹ Relato de Ximena Miranda, marzo 2024, cultora de la gastronomía colla de la región de Atacama.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



Fotografía N°5 Caleta Pan de azúcar, comuna de Chañaral. Fuente: Valeska Avalos, 2023.

En el desierto costero la pesca artesanal cumple un rol significativo en el desarrollo regional, por cuanto contribuye a la economía local y al abastecimiento de productos pesqueros para el consumo en fresco.

La pesca y recolección de orilla representan la fuente de alimentación y de cultura de los habitantes del borde costero, desde tiempos inmemorables que se desarrollan técnicas pesqueras únicas y con sentido de pertenencia.

Philippi fue testigo directo de este tráfico de los atacameños hacia la costa, en procura de pescado y mariscos secos como locos, lapas, apretadores. El pescado seco era un producto con el nombre de "charquecillo", que era transportado en tiempos coloniales y aún republicanos tempranos, desde la costa al altiplano y precordillera, donde era muy apreciado.³⁰

Los changos, eran poblaciones indígenas que vagaban por la costa septentrional y central de Chile. Su alimentación principal consistía en recursos extraídos del mar, los que también eran utilizados como elementos importantes de trueque para abastecerse de productos

³⁰ Larraín, H. 1999. Aportes de R. A. Philippi al estudio de la demografía de la etnia atacameña. Revista de Ciencias Sociales (CI), núm. 9, Pp. 90-113 Universidad Arturo Prat Tarapacá, Chile.

agrícolas de los pueblos del interior, algunos productos son: pescado seco, conchas marinas, cueros de lobo marino, plumas de aves marinas, sartas de mariscos secos y salados, y posiblemente algunas clases de algas, que eran cambiados por maíz, papas, coca y otros productos agrícolas.³¹

PESCADORES

Los pescadores artesanales para embarcarse tienen como principal requisito saber cocinar, porque se distribuyen las distintas tareas en la jornada de trabajo en la embarcación.

*"Como característica de ellos, está la confección de herramientas y utensilios, "los cuales fabricaban de forma comunitaria" sus utensilios, hacían la cordelería de forma grupal con los distintos cabos que llegaban a puerto. Una dura faena de trabajo y la venta de sus productos son elementos de un modo producción y modo de vida de los pescadores del pasado, que permite entender su modo de producción tradicional y de transmisión del conocimiento generacional, herencia de una actividad milenaria"*³².

La alimentación de los pescadores se basa principalmente de productos extraídos del mar, conocen sus beneficios y propiedades, basan su subsistencia y economía en la comercialización de ellos.

El mar de la región de Atacama se caracterizó por la abundancia de recursos marinos, subsistencia principal de los hombres y mujeres del borde costero, con los excedentes realizaban intercambios con otras comunidades del interior para abastecerse de productos agrícolas, con el tiempo esta dinámica fue cambiando a un sistema de comercialización de productos a otras zonas más lejanas.

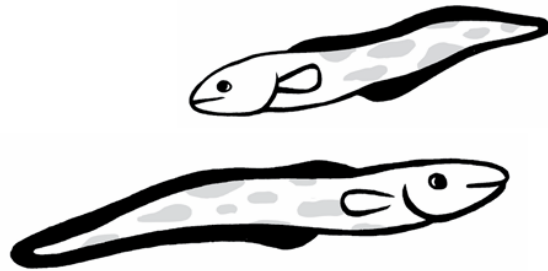
En los botes, los pescadores artesanales improvisan sus preparaciones culinarias en base a su pesca; acostumbran a preparar pescado frito con arroz graneado o fideos, y caldillos; dependiendo de lo que van sacando, van cocinando; el congrio, por ejemplo, lo aprovechan casi completo, de

³¹ Latcham, 1909.

³² Cornejo, 2020. La pesca patrimonial de la albacora al palo.

su hígado cocido se hace un paté, y de la guata hervida hacen guisos o ceviches.

En la mayoría de las casas de los pescadores de la región de Atacama era habitual el consumo de pescado. Con la técnica de deshidratado y seco-salado, preparaban charqui de congrio, de toyo, de bacalao, de atún, de jurel, además de hígado de congrio y aceite de pescado para mantener una buena salud³³.



³³ Cornejo, 2020 Op. Cit.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO

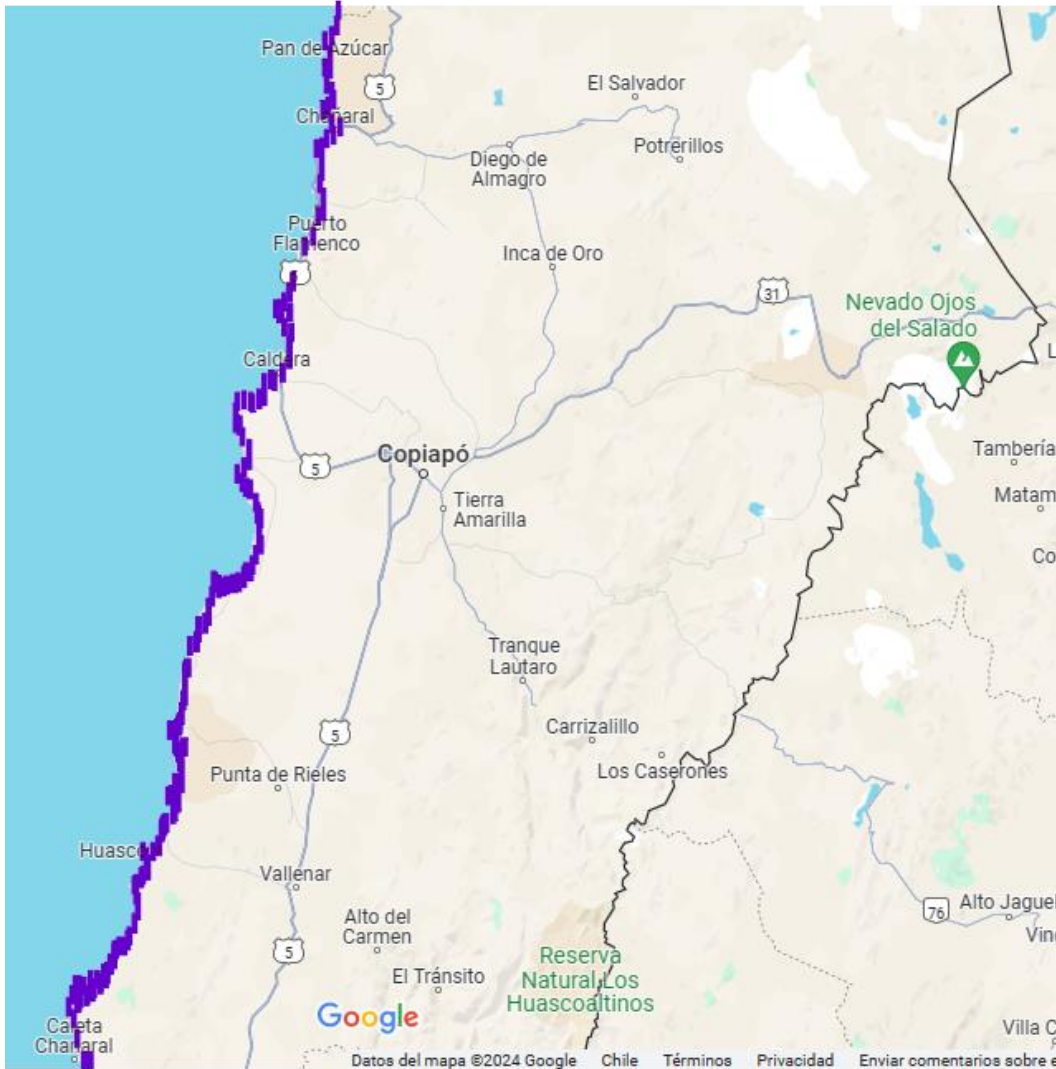


Imagen N°11, Mapa del territorio cultural del borde costero de la región de Atacama (área color morado).

FICHAS TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



CALDILLO DE CONGRIO

El caldillo de congrio es una preparación alimentaria del territorio cultural del borde costero de la región de Atacama. En la caleta de Caldera los pescadores sacan a diario grandes cantidades de congrio, para venderlos en el terminal pesquero o enviar a otras regiones.

Se le daba al congrio un valor agregado, congelándose en moldes de fierro (55 k) en el primer frigorífico del pueblo de Caldera, ubicado a 74 kilómetros al norte de Copiapó, que contaba con una dotación de 12 embarcaciones, entre botes y chalupas, para proveer a la planta³⁴.

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite
- 2 cebollas
- 6 papas
- 1 zanahoria
- 1 pimentón
- 1 cucharadita de perejil
- 1 cucharadita de perejil
- ½ cucharadita de ají de color
- 6 presas de congrio colorado sin pelar
- 4 tomates
- 1 ½ taza de vino blanco
- 1 ½ de agua caliente
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

³⁴ Diario Atacama, 1928. Nota de prensa sobre el puerto de Caldera.

Se lava el congrio y se troza en medallones, se limpia sin pelar (su piel es fuente de colágeno).

En una olla se sofríe la cebolla con el tomate cortado en gajos, luego se incorporan las papas, las zanahorias cortadas en rodajas, el pimentón y el perejil. Se condimenta con orégano y ají de color. Cuando los vegetales estén levemente blandos se incorporan las piezas de congrio, se le agrega el vino blanco esperando que se evapore por unos 5 minutos, luego se le agrega toda el agua caliente, dejándolo a fuego medio durante 15 minutos, una vez lista se sirve de inmediato con perejil o cilantro cortado finamente.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



CHARQUI DE CONGRIO

En las caletas de la región de Atacama el congrio es un producto alimenticio que abunda, se utilizan distintas artes de pesca para su captura, una de ellas es buceando y cazando en cuevas submarinas con largas lanzas, otra técnica es con espineles y canastos, también con redes.

En el borde costero los pescadores de Atacama no contaban con luz eléctrica y la única manera de conservar los productos era deshidratándolos, para posteriormente intercambiarlos y/o comercializarlos.

El charqui de congrio es una preparación alimentaria del territorio cultural del borde costero de la región de Atacama, es una técnica ancestral utilizada para preservar y conservar el producto deshidratado.

Es el congrio (*Genypterus* sp.) en sus dos especies de congrio colorado y congrio negro, el pez aquí nombrado, cuya carne era secada y salada por los pescadores changos para ser conducida en forma de "charqui" a los asentamientos mineros, en especial a Potosí, donde era muy apetecido. En la época colonial se le llamó, por tal razón, "charquecillo", para diferenciarlo del verdadero "charqui" especie de tocino hecho de carne de llamo o de res.

Antiguamente los pescadores en los botes iban abriendo el animal, eviscerándolo y colgándolo en la misma embarcación, aprovechando la luz y calor del sol, durante la noche lo protegen de la humedad, tres días en promedio tarda en deshidratarse.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



PATÉ DE HÍGADO DE CONGRIO

En las caletas de la región de Atacama el congrio es un producto alimenticio que abunda, se utilizan distintas artes de pesca para su captura, una de ellas es buceando y cazado en cuevas submarinas con largas lanzas, otra técnica es con espineles y canastos, también con redes.

El hígado de congrio, llamado pana, antiguamente los pescadores lo utilizaban para la anemia, se comía sólo una vez al año por considerarlo muy fuerte.

INGREDIENTES

10 hígados de congrio.

3 dientes de ajo.

Comino, orégano, ají de color.

1 cebolla pequeña.

Una cucharada de aceite.

PREPARACIÓN

Se cocinan los diez hígados de congrio con agua caliente durante 5 minutos, una vez cocidos, éstos se cuelan. Luego en un sartén se sofríe la cebolla y los dientes de ajo, luego se muelen los hígados en el mismo sartén y se van cocinando con un poquito de aceite, una vez que están bien cocidos y toman un color oscuro, se condimentan en el sartén, tiene que quedar bien oscuro, se mezcla y se condimenta con sal. Se muele la mezcla para obtener el paté.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



GUATITAS DE CONGRIO

En las caletas de la región de Atacama el congrio es un producto alimenticio que abunda, se utilizan distintas artes de pesca para su captura, una de ellas es buceando y cazado en cuevas submarinas con largas lanzas, otra técnica es con espineles y canastos, también con redes. De este recurso, también se utiliza la guatita que es la parte blanca pegada al hueso a la altura de la panza, es bastante dura, toma su tiempo la cocción.

INGREDIENTES

10 guatitas de congrio.
1 cebolla pluma.
3 dientes de ajo.
Hojas de cilantro.
Sal y comino.
Jugo de limón a gusto.

PREPARACIÓN

Las guatitas de congrio se lavan bien lavadas, luego se cuecen con agua hirviendo por 30 minutos; cuando ya están cocidas, se lavan sacándole toda la baba, luego se cuelan y se pican en trocitos pequeños, se condimentan con sal y comino, se le agrega la cebolla picada en cuadritos y el cilantro bien picado, y para finalizar se le incorpora el jugo de limón.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



CARBONADA DE LAPAS

La carbonada de lapas es una preparación alimenticia que se realiza en el borde costero de todo el país, pero en la región de Atacama los habitantes la describen como una preparación típica.

La lapa es un molusco que se reproduce en las rocas intermareales, pertenece al género, de nombre científico, *fissurella spp.*, es rica en proteínas y fuente de alimentación de pescadores y recolectores del borde costero.

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne de lapas
- 1 kilo de cebolla
- 1 kilo de zanahoria
- 1 kilo de papa
- 1 pimentón rojo
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de apio
- Ají color, orégano, comino, pimienta y cilantro
- Agua, aceite y sal de mar.

PREPARACIÓN

Sofreír el ají color y comino con ajo, cebolla y pimentón picado durante 5 a 10 minutos. Incorporar la zanahoria picada en cubitos, luego agregar y tazas de agua hervida e incorporar las papas cortadas en cubos e incorporar los condimentos. Cuando las verduras estén casi en su punto de cocción incorporar las lapas picadas en cubitos, apagar y servir con cilantro.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



OSTIONES VIVOS

Los ostiones son unos moluscos marinos del territorio cultural del borde costero de Atacama, específicamente del puerto de Caldera, hoy en día cultivados en pequeños centros acuícolas, los que antes de los años de 1980 eran bancos naturales que alimentaban a las comunidades de pescadores de la costa.

Existen diversas formas de consumirlos, la que se representa en la imagen son crudos y vivos.

También se consumen a la parmesana, al ajillo o al pilpil.

INGREDIENTES

12 ostiones frescos en media concha
4 limones

PREPARACIÓN

Se limpian los ostiones sacando su manto y hepatopáncreas, se dejan en media concha y se sirven con unas gotas de limón recién cortado.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



OSTIONES PARMESANOS

Los ostiones son unos moluscos marinos del territorio cultural del borde costero de Atacama, específicamente del puerto de Caldera, hoy en día cultivados en pequeños centros acuícolas, los que antes de los años de 1980 eran bancos naturales que alimentaban a las comunidades de pescadores de la costa.

También se consumen a la parmesana, al ajillo o al pilpil.

INGREDIENTES

12 ostiones frescos en media concha

30 gramos de crema o mantequilla

50cc. de vino blanco

1 limón

50 gramos de queso mantecoso

20 gramos de queso parmesano

Pimienta blanca molida

PREPARACIÓN

Se limpian los ostiones sacando su manto y hepatopáncreas, se dejan en media concha y se deben poner en la fuente del horno.

Se le debe agregar algunas gotas de vino blanco sobre los ostiones y sazonar con pimienta al gusto.

Se le añade el queso mantecoso, crema o mantequilla, jugo de medio limón y finalmente se espolvorea el queso rallado.

Se lleva al horno caliente a 200°C durante 8 minutos o hasta que se vea el queso derretido y gratinado (dorado).

Retirarlos del horno, servirlos calientes.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



OSTIONES AL PILPIL

Los ostiones son unos moluscos marinos del territorio cultural del borde costero de Atacama, específicamente del puerto de Caldera, hoy en día cultivados en pequeños centros acuícolas, los que antes de los años de 1980 eran bancos naturales que alimentaban a las comunidades de pescadores de la costa.

También se consumen a la parmesana, al ajillo o al pilpil.

INGREDIENTES

12 ostiones frescos en media concha

30 gramos de mantequilla

Aceite de oliva

50cc. de vino blanco

1 limón

20 gramos de merquén o cacho de cabra

6 dientes de ajo

PREPARACIÓN

Se limpian los ostiones sacando su manto y hepatopáncreas, se dejan en media concha y se deben poner en la fuente del horno.

Se le debe agregar algunas gotas de vino blanco sobre los ostiones y sazonar con un trocito de mantequilla, aceite de oliva, ajo picado y merquén.

Se lleva al horno caliente a 200°C durante 8 minutos o hasta que se vea el producto bien cocido, luego se retiran del horno y se sirven calientes.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



CEVICHE DE PESCADO

Los pescados de rocas son peces que habitan las costas de Atacama, viven en cuevas rocosas por eso su nombre, son capturados generalmente a través de la técnica del arpón, son cazados, eso permite una mejor selección del recurso y de la especie.

Dentro de las especies características encontramos el rollizo, cabrilla, mulata, pejeperro, bilagay, entre otros.

Pescados de carne blanca, los que se pueden preparar de diversas formas, a la plancha, frito, sopa, tiradito y como ceviche.

INGREDIENTES

2 kilos de pescado (albacora, reineta o pescado de roca).

1 atado de cilantro.

1 morrón.

1 kilo de limón.

PREPARACIÓN

Se corta el pescado en tiritas, luego se va picando bien pequeño, se pica el morrón y el cilantro, luego en una fuente se incorporan todos los ingredientes y se le agrega el limón y la sal, se deja reposar durante toda la noche para al día siguiente a la hora de almuerzo servirlo.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



GUISO DE LUCHE

Los habitantes de la costa de la región de Atacama han utilizado las algas para sus preparaciones desde siempre, el luche (*Porphyra columbina*), alga que abunda en las costas de Chile, se utiliza para sazonar guisos, caldos, cazuelas y carbonadas, a continuación, se realizará un guiso de luche.

INGREDIENTES

1 puñado luche
1 zapallo italiano
Una taza de porotos verdes
3 papas
1 cebolla
1/2 zanahoria
1/2 pimentón
3 dientes de ajo
condimentos varios
Hojas verdes para decorar

PREPARACIÓN

Se debe remojar el luche con agua tibia, se debe lavar varias veces para quitar la arena. Se realiza un sofrito con la cebolla, los dientes de ajo, pimentón y zanahoria.

Se pican las verduras bien pequeñas (porotos verdes, zapallo italiano, papas), se agregan las verduras y cuando estas están cocidas se le agrega el luche.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



BACALAO ESCABECHADO

Los pescadores de la región de Atacama saben de las propiedades del bacalao o mero, pez de profundidad, alto en nutrientes y aceites esenciales. Fue una especie abundante en toda la costa, se preparaba de distintas maneras por las comunidades de la costa, a continuación, se presenta la preparación del bacalao escabechado.

INGREDIENTES

300 g de lomos de bacalao.

1 cebolla blanca grande.

2 dientes de ajo.

2 zanahorias medianas.

2 ramas de romero fresco.

1 taza de vino blanco

PREPARACIÓN

Se corta la cebolla en pluma y la zanahoria en juliana, luego los ajos y se le agregan los condimentos y las ramas de romero, luego en una fuente se distribuyen las verduras un poco de cebolla y zanahoria, sobre esa cama de verduras se ponen las presas de pescado. Luego nuevamente se le echa otra capa de cebolla con zanahoria arriba, se incorpora la taza de vino blanco y luego se hornea por 35 minutos.

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



DULCES DE ARROZ DE CARRIZALILLO

En Carrizalillo la familia Álvarez, pertenecientes al pueblo chango de la caleta Chañaral de Aceituno, preparan los dulces de arroz hace un siglo, esta receta se ha ido heredando de generación, al principio lo realizaban solo en el mes de febrero, en la actualidad los preparan durante todo el año. Están ubicadas frente a la plaza de Carrizalillo, a pocos kilómetros de la caleta de Chañaral de Aceituno³⁵.

INGREDIENTES

Masa

2 kilos de harina de trigo.

12 yemas de huevo

250 grs. Mantequilla

Relleno

½ kilo de arroz.

2 lt. de leche.

2 claras de huevo

½ kg. Azúcar.

1 ramita de canela.

½ kg. De manjar.

PREPARACIÓN

Se hace la masa, luego se usleria y se cortan las galletitas, se hornean por 20 minutos las hojitas.

Luego se hace el glaseado con almíbar a pelo y claras de huevo, para el betún de los pastelitos.

Se prepara el arroz con leche con el arroz molido durante 40 minutos.

Las hojitas se rellenan con arroz con leche, manjar. Luego se cubren con el betún.

³⁵ Hermanas Álvarez de Carrizalillo, comuna de Freirina, link extraído de la web con fecha marzo 2024: <https://youtu.be/6Vwze4Z6wf4>

TERRITORIO CULTURAL DEL BORDE COSTERO



SIERRA AHUMADA

La sierra, es un pez óseo de la familia Gempylidae. En Chile los especímenes más grandes pueden alcanzar 150 cm de Longitud de Horquilla (LH) (Mann, 1954). Posee cuerpo alargado y cola claramente bifurcada. La primera aleta dorsal es de base muy larga, de aproximadamente la mitad de su longitud total.

La sierra es un pez que se da en todo Chile, su característica principal es que posee muchas espinas largas, generalmente se prepara a la parrilla o al horno, nuestros antepasados las ahumaban o deshidrataban para conservar estos productos por más tiempo.

INGREDIENTES

5 kilos de pescado

1 kg. de sal

250 grs. de azúcar

PREPARACIÓN

El Pescado fresco se debe limpiar, sacar las espinas y filetear, luego se debe realizar el curado o salazón, para su preservación, con una porción de 4 partes de sal y 1 de azúcar. El pescado necesitará de varias horas para curarse, aproximadamente 8 horas. El proceso de curado elimina en parte la humedad interna y al mismo tiempo va impregnando la sal en el pescado de manera que tome sabor y lo ayude a preservar por más tiempo.

Una vez curado, el pescado se debe enjuagar con agua fría para sacar los excesos de sal, se debe secar con toalla de papel o sobre una parrilla o lata de un horno o ahumador. Debido a la variación en los tiempos de ahumado es recomendable usar un termómetro de alimentos para medir la temperatura interna, la cual debe llegar como mínimo a 60°C para asegurarse que la carne esté bien cocinada.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



Fotografía N°6 Valle del Tránsito, comuna de Alto del Carmen. Fuente Valeska Avalos, 2023.

Entre los años 1000 y 1400 los valles de Copiapó y del Huasco, estaban habitados por la cultura Copiapó, grupo prehispánico, luego del año 1400 se fusionan con las poblaciones diaguitas posteriormente sometidas por los incas. La cultura Copiapó es una de las pocas poblaciones indígenas de Chile que practicaban la momificación.³⁶

"Los valles del desierto de Atacama fueron los abastecedores de productos agrícolas, en el texto de la historia del Huasco se describe que estos valles deben haber estado cubiertos primitivamente de bosques de sauces, maitenes, palquis y algarrobos; en estas condiciones deben haberlo encontrado los indios changos, según las opiniones más autorizadas de los peruanos andinos, cuando en sus excursiones por la costa para buscar el pescado se internaron por los valles de Copiapó y de Huasco. Las comunidades indígenas vivían en los márgenes de los ríos o a las orillas del mar, en miserables chozas, sin tener otro alimento más que el pescado, el guanaco, los camarones, los chañares y los algarrobos".³⁷

³⁶ https://es.wikipedia.org/wiki/Cultura_Copiap%C3%B3

³⁷ J.Morales. 1896. *Historia del Huasco*. Imprenta de librería del mercurio, Valparaíso.

A partir de fines de la década de los ochenta aumentó la producción agrícola, principalmente enfocada hacia el rubro de la agroexportación.³⁸

En el valle del Tránsito, *“la carne que se consumía era de ganado caprino, que además proveía queso, leche y charqui (carne curada con sal y deshidratada al sol). También se consume charqui de burro y antiguamente, charqui y carne de guanaco, como costumbre heredada de los antepasados indígenas. Hoy en día está prohibido el consumo de carne de guanaco y de vizcacha, porque son especies legalmente protegidas. También se crían ovejas, que aportan materia prima para la textilera. Hace muchas generaciones se criaban llamas y alpacas, pero luego de la llegada de los españoles se cambió el tipo de ganado a cabras, ovejas y vacas. También se crían cerdos, conejos y aves: gallinas, patos, gansos, pavos, y se cazan liebres y algunas aves, como las tórtolas”*³⁹.

*“En el espacio territorial llamado Huasco Alto sus actuales habitantes conservan prácticas culturales y costumbres heredadas de sus antepasados, en los ámbitos de la cosmovisión y la producción agrícola y ganadera, la caza y recolección, las actividades artesanales -textiles y alfareras-, en los ritos y fiestas y conocimiento de la herbolaria”*⁴⁰

CAMPESINOS

El campesino era un agricultor que criaba ganados y sembraba cereales, hortalizas, frutas y verduras en general que miraba como propia la tierra que cultivaba. “Combinaban la agricultura intensiva en el curso medio de los valles, con la ganadería de euquénidos en la parte superior de éstos”.

“Los habitantes de los valles, comparten las características de las sociedades campesinas donde la familia constituye la unidad básica multifuncional de organización social, siendo la labranza de la tierra y la crianza de ganado el principal medio de vida. Subordinados cultural y políticamente a poderosos agentes externos, el campesinado denota una relación estructural asimétrica entre productores de excedentes y los que los controlan, se les reconoce como sujeto de demandas y sanciones por quienes detentan el poder (Shanin, 1976; Wolf, 1975). El campesinado

³⁸ Referencia: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region3> Biblioteca del congreso Nacional.

³⁹ Ramírez C., Carvajal .P. y San Juan C. 2023.op.cit.

⁴⁰ Fundación Facultad de Ciencias Agro. 2018.Diagnóstico y propuestas de fomento al riego y drenaje para la pequeña agricultura y etnias originales agricultura de pueblos originarios.

en general constituye un segmento del sector agrícola donde la mayor parte de la población vive en condiciones de pobreza, lo que ha llevado a los economistas del desarrollo a sostener que sólo el análisis de la economía del campesino permitirá saber más acerca de la economía de ser pobre. Como sea, para estos teóricos el problema podría resolverse mediante la transferencia de capital y tecnología, dado que estas poblaciones habrían agotado sus posibilidades tecnológicas”⁴¹.

La falta de comercios y servicios urbanos ha permitido la preservación, no sólo del patrimonio alimentario, sino también de la herbolaria y de la medicina natural.



⁴¹ Schultz, 1981, en Castro M. año-. EL CAMPESINADO ALTOANDINO DEL NORTE DE CHILE, Universidad de Chile.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES

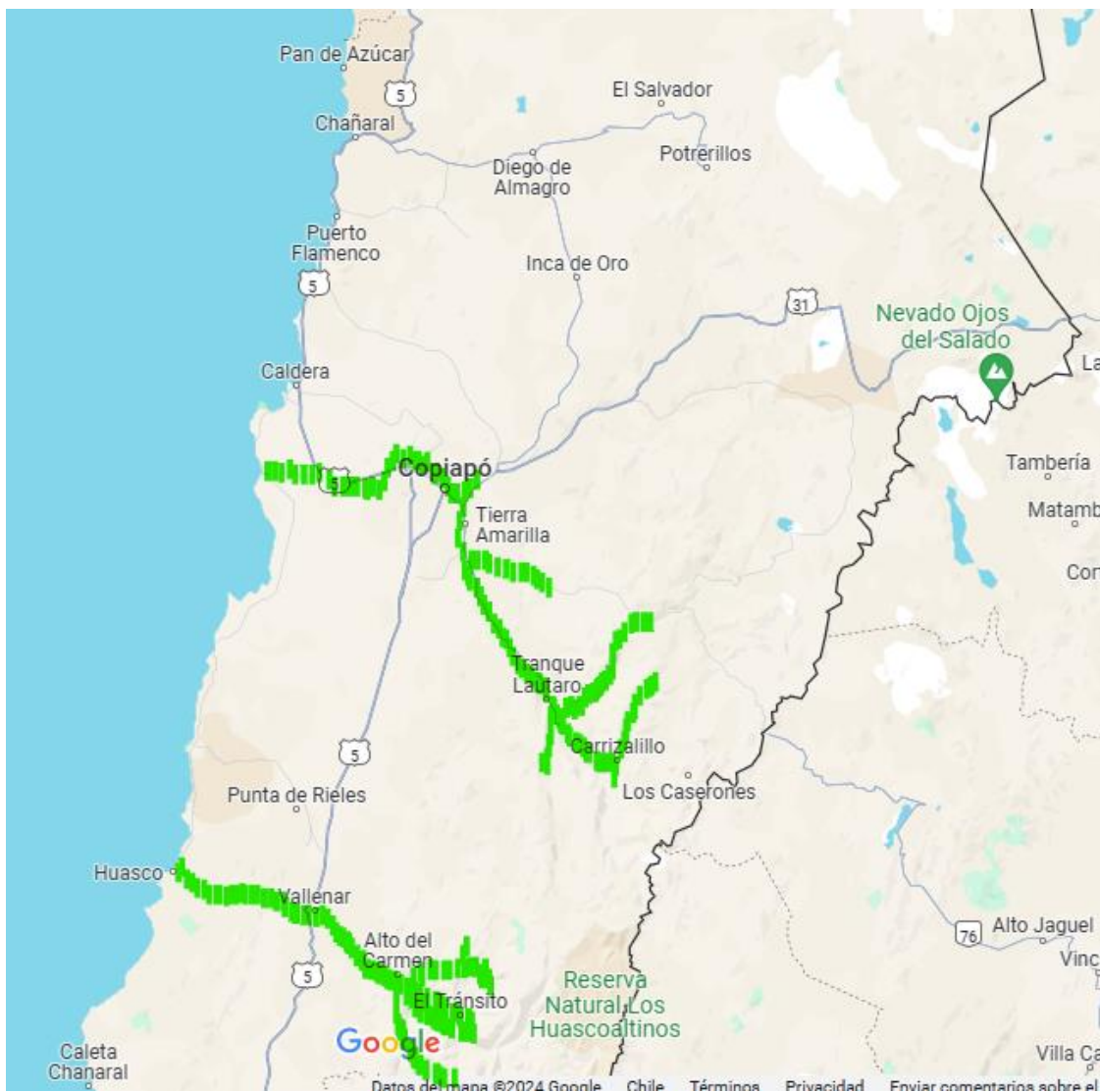


Imagen N°12, Mapa del territorio cultural de los valles -Copiapó y Huasco- de la región de Atacama (área color verde).

FICHA TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



ACEITE DE OLIVA

El aceite de oliva es un producto que se elabora y produce en el territorio de los valles de la región de Atacama, con fuerza en el Valle del Huasco y en menor medida en el Valle de Copiapó.

En el siglo XVI llegaron los españoles al Huasco, trayendo consigo el Olivo, el que se dio muy bien en este valle. En el sector de Huasco bajo, existe la mayor concentración de olivos donde extraen sus olivas para aceitunas y para extraer el aceite, es la fuente de recursos de muchos habitantes de este valle, quienes exportan y distribuyen a nivel nacional este rico aceite prensado en frío.

La Familia de Francisco Ceferino Rojas hace cien años que se dedica a la cosecha y producción de aceitunas en Huasco Bajo, cuentan con un espacio abierto a la comunidad.

PREPARACIÓN

Se deben recolectar las aceitunas de forma mecanizada o a mano, luego molturar las aceitunas bien limpias (separar las ramas y hojas caídas), antiguamente se hacía con piedras de molino, actualmente se puede hacer con molino de martillos o cualquier artilugio que permite triturar las aceitunas de forma adecuada.

Luego se debe batir la masa para desligar el aceite durante al menos una hora a una temperatura de entre 24 y 27 grados para ayudar a que el aceite se vaya desligando del resto (pulpa, hueso, piel y agua de vegetación). Es importante no aumentar más la temperatura para obtener un aceite de primera prensada en frío.

Se debe ejercer una presión mecánica importante sobre la masa ya batida, para que emane el zumo de aceitunas. Desde la época de los romanos, este proceso se lleva a cabo mediante el prensado de la masa.

Decantar el aceite

La decantación consiste en separar el aceite de oliva del agua y los sólidos que se cuelan, donde después de unos días a temperatura controlada se pueden extraer de la parte inferior las suciedades para limpiar las impurezas del aceite.

El aceite de oliva en rama ya se puede consumir directamente después de la decantación o bien filtrar para quitarle todos los excedentes de humedad e impurezas.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



OLIVOS CENTENARIOS

El olivo es un árbol que produce las aceitunas, su fruto. Estos árboles se desarrollan en el territorio de los valles de Atacama.

Con las Aceitunas hacen aceite de oliva, aceitunas deshidratadas y conservas que se van a exportación.

En el siglo XVI llegaron los españoles al Huasco, trayendo consigo el Olivo, el que se dio muy bien en este valle. En el sector de Huasco bajo, existe la mayor concentración de olivos donde extraen sus olivas para aceitunas y para extraer el aceite, es la fuente de recursos de muchos habitantes de este valle, quienes exportan y distribuyen a nivel nacional este rico aceite prensado en frío.

La Familia de Francisco Ceferino Rojas hace cien años que se dedica a la cosecha y producción de aceitunas en Huasco Bajo, cuentan con un espacio abierto a la comunidad.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



VINO DULCE O PAJARETE

El vino dulce o pajarete tiene data desde 1790, cuenta con denominación de origen. vino que ha existido por más de doscientos años en Chile, comercializado y consumido en pequeñas cantidades. Producido en el valle de Copiapó y en el valle del Huasco.

El pajarete chileno, también es conocido como «vino del sol» o «vino soleado», es originalmente un vino dulce con denominación de origen que sólo puede producirse en las regiones de Atacama y Coquimbo. Es dulce, muy fino y delicado, de color canela pálido, viscoso y sabroso.

Para los que solo se pueden utilizar tres variedades de uva que son Moscatel de Austria, Moscatel de Alejandría y uva País.

En el Pueblo de San Fernando, valle de Copiapó la familia Fajardo desde el año 1950 que producen vino de manera artesanal de alta calidad, cuentan con un viñedo en plena ciudad de Copiapó.

En el valle del Alto Huasco, Alto del Carmen, hay una viña familiar de mujeres denominada Armidita, que opera desde el siglo XIX, productores de pajarete -vino dulce- y piscos.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



PISCO

El Pisco representa un capítulo en la historia e identidad de Chile. Teniendo como cuna de nacimiento el desierto y el sol impasible, el Pisco es el embajador imperante de las regiones de Atacama y Coquimbo. El pajarete es, junto al asoleado, el primer vino chileno reconocido como Denominación de Origen (1953). Se trata de un vino generoso originario del llamado Norte Chico de Chile. Ubicado en los valles de Copiapó y del Huasco, desde el sureste de Copiapó, se encuentra esta zona caracterizada por cerros desérticos y prominentes valles, los que guardan uno de los primeros registros del destilado Pisco Copiapó y del Huasco Alto. Declarada zona vitivinícola, en este sector, la uva pisquera se concentra en la zona baja y media del valle, el que destaca además como territorio de los frutos subtropicales primores.

El valle del Alto Huasco- zona de Alto del Carmen- es un importante productor de piscos, piscos reconocidos a nivel mundial como Bou Barrueta, Alto Del Carmen, Armiditas, entre otros.

PREPARACIÓN

La preparación es a partir de ocho distintas uvas pisqueras, el Pisco se produce de manera tanto artesanal como industrial en una destilación discontinua y sin corte. Esto quiere decir que, de las uvas, que se presionan hasta obtener un mosto, se produce el alcohol que le dará su fortaleza.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



CHAÑAR

El árbol del Chañar es un árbol nativo del norte de Chile, pero sus bosques más importantes se encuentran en el territorio cultural de los valles de Atacama.

El Chañar destaca por sus flores amarillas y su fruto dulce y comestible, es una fuente alimentaria para distintas comunidades indígenas que transitaban y/o habitaban los territorios de los valles de la región de Atacama. Con las frutas de estos árboles se preparaban bebidas alcohólicas, harinas y almíbares similares a la miel-arrope de chañar-.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



ARROPE DE CHAÑAR

El árbol del Chañar es un árbol nativo del norte de Chile, pero sus bosques más importantes se encuentran en el territorio cultural de los valles de Atacama, valle de Copiapó y valle del Huasco.

El Chañar destaca por sus flores amarillas y su fruto dulce y comestible, es una fuente alimentaria para distintas comunidades indígenas que transitaban y/o habitaban los territorios de los valles de la región de Atacama. Con las frutas de estos árboles se preparaban bebidas alcohólicas, harinas y almíbares similares a la miel -arrope de chañar-.

Este jarabe es usado ancestralmente como medicina para enfermedades respiratorias y para endulzar distintas preparaciones alimentarias.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



BEBIDAS FRÍAS

En cuanto a las bebidas frías, lo más común en el valle del Tránsito era el ulpo (agua fría endulzada y harina tostada), la cocción de frutas como ciruela, durazno, damasco, membrillo, manzana, pera, o jugo de fruta cruda como la naranjada o la limonada. Las bebidas calientes son el té negro en hoja, el mate y las infusiones de hierbas o "aguas de monte". El pisco y el pajarete también son parte de las artes culinarias. Las familias que fabrican estos vinos y alcoholes lo hacen por tradición. Antiguamente también se fabricaba aguardiente de ciruelas, higos o cualquiera fruta que fermente.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



NARANJAS Y LIMONES

Preservar y conservar los alimentos es una costumbre tradicional en el territorio del valle de Alto Huasco. Las frutas se convierten en dulces y mermeladas, compotas y postres de fruta en almíbar; las naranjas se guardan en baldes con arena de río lavada, disponiéndose por capas intercaladas de arena y naranjas.

En el territorio de los valles, específicamente en el Valle del Alto Huasco- alto del Carmen- abundan los cítricos que son comercializados y distribuidos por toda la región de Atacama.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



UVAS Y PASAS

En el territorio de los valles de Copiapó y el Huasco se concentran los cultivos de uvas más grandes del país, que se utilizan para uvas de mesa, para la pisquera, para viticultura, otras para pasas- uvas deshidratadas-, reutilizando lo que no se alcanza a comercializar.

TERRITORIO CULTURAL DE LOS VALLES



FRUTAS DE GUARDA

Preservar y conservar los alimentos es una costumbre tradicional en el territorio del valle de Alto Huasco. Las frutas se convierten en dulces y mermeladas, compotas y postres de fruta en almíbar; las naranjas se guardan en baldes con arena de río bien lavada; o las granadas, que se cosechan y se cuelgan en un palo para que se seque la cáscara y el jugo se mantenga intacto en su interior. También es posible encontrar frutos como nueces y pecanas, que también son de guarda, además de frutos deshidratados como pasas de uva o ciruela, higos, brevas, orejones de pera o de membrillo, descarozados de damasco y durazno, junto con los conocidos huesillos que guardan la tradición de la "minga de pela de duraznos". Esta actividad consiste en la colaboración comunitaria para pelar con cuchillo varias rumas de duraznos que se apilan en el patio de la casa. En el piso al centro se pone un chuico o damajuana de pajarete o aguardiente y se cubre con duraznos hasta llegar a la altura de un metro, aproximadamente.

Entonces, para poder tomarse los elixires los peladores y peladoras deben pelar todos los duraznos, y así el término de la jornada se transforma en una celebración. Se dice que en estas mingas se "pela" y se "pelan", porque mientras realizan la labor van contando historias y también comentando sobre la vida de personas que no están presentes, lo que hace más entretenida la larga jornada. La pela de durazno era muy grande, la gente se juntaba en la noche para pelar durazno, se contaban cuentos, se echaban chistes, se contaban adivinanzas, se tomaba, ahí se usaba el mate con punta que era el mate con pisco.⁴²

⁴² Ramírez C., Carvajal .P. y San Juan C. 2023. Memorias de un tránsito patrimonial. Primera edición El Tránsito, Alto del Carmen, Región de Atacama, Chile.

Alimentos y preparaciones patrimoniales de Atacama

