



RECORRIDO POR LA COLOR

Rebeca Olea Pietrantoni / re.olea@uc.cl
Natascha De Cortillas Diego



Figura 1: Recetario



Figura 2: Interior del libro

mariscador, insumo cultural en la preservación y autonomía alimentaria de sus comunidades. La mixtura de prácticas y vivencias de las cocineras participantes favoreció la inclusión de preparaciones campesinas y alimentos de producción y extracción propia tanto en la costa como en el interior. Cada una, desde el calor del fogón y el amparo de su cocina guardaban saberes y principios sobre el cocinar. El uso esquivo de químicos, la compra de alimentos locales, la recolección de otros y el cultivo de hortalizas, tubérculos y cereales, fueron algunos de ellos.

Desde su formulación, el proyecto se originó en base a una investigación previa realizada sobre el patrimonio alimentario de la caleta de Llico. A partir de este estudio, fue posible establecer conexiones y puntos de vista en común entre las autoras, lo que permitió proyectar e impulsar el desarrollo de ejercicios culinarios que pudieran dar cuenta del intercambio de saberes y productos entre localidades contrastantes desde lo geográfico, entre campo y mar.

Por sobre todo, **fue un proceso colectivo de mucha conversación y retroalimentación, donde fue vital conocernos para generar un espacio afectivo, desde el cual se propiciaron las condiciones para cocinar todas juntas y reconocernos, desde la práctica del hacer, así como de las particularidades y fortalezas que cada cocinera traía en su experiencia de vida y territorio.** El diálogo entre una producción

culinaria que se gesta desde la profundidad del campo de Poduco Alto hasta la costa de Arauco en Llico, caracterizado por los productos de mar, unificó en una mesa alimentos y experiencias colectivas vinculadas a nuestras propias certezas en la práctica del cocinar. Es decir un conocimiento colectivo que se comparte. En esa retroalimentación se transmitieron saberes y conocimientos propios de cada localidad; ya sea desde las formas en la que se recolectan algunos alimentos, la vinculación de lo que se come con el ciclo estacionario y la luna, la bondad de la huerta, la extracción de mariscos y la pesca, etc. Todo ello, nos dio la oportunidad de profundizar las realidades territoriales y ambientales de estas localidades, generando así una reflexión permanente con el grupo sobre cómo la industria forestal, cuotas de pesca y acceso a la tierra han permeado la vida rural, la agricultura familiar campesina y su alimentación.

¿Por qué La Color? El título del libro es una acción muy significativa. Por eso, pasamos por muchas posibilidades, sin embargo encontramos que *La Color* era un gesto simbólico muy apropiado. Ya fuera para intensificar el sabor de un caldo, en los sofritos o legumbres, la color es un elemento infaltable en cada preparación. En cada una de las recetas relatadas y cocinadas a lo largo del proyecto, siempre había un poco de color. Utilizar su nombre para sintetizar este



Figura 4: Cocineras en el segundo encuentro culinario desarrollado en el invierno de 2018 en Llico (de izquierda a derecha) Felicinda Martínez, María Silva, Ximena Cárdenas, Gualda Jerez, Norma Arriagada, Juana Rivera y Fabiola Orellana - Fuente: Sol Jorquera

proceso es también resignificar la sazón más íntima y sencilla del acto de cocinar.

La Color, combina hábilmente distintos lenguajes para mostrar al espectador algunos de los aspectos más esenciales de la cocina rural contemporánea: acceso a la tierra, agua y semillas, producción de alimentos y la memoria y experiencia de quien cocina. Así, el libro fue estructurado en seis apartados. Al abrir sus páginas, se destaca el contraste armonioso de alimentos y preparaciones, los cuales sirven de entrada junto al relato de las cocineras participantes. De cara al plato, sigue una reflexión sobre las identidades y soberanías desde lo alimentario, espacio que permite continuar la reflexión sobre

la práctica y la experiencia culinaria. Continúa en esta línea el apartado destinado al análisis cuantitativo y cualitativo de la cocina y los territorios vinculados, aquí se describe como son desarrolladas las prácticas de la recolección de alimentos, la caza y la pesca y, la siembra y la cría de animales. Lo que sigue, profundiza aún más las características alimentarias de Poduco Alto y Llico y posiciona a las cocineras como las principales gestoras de este universo alimentario, incluyéndose, en este ejercicio, la elaboración de un recetario con 50 preparaciones relatadas, cocinadas y recordadas a lo largo del proyecto, junto con un breve relato de vida de cada una de ellas, los cuales compartimos a continuación.

NORMA ARRIAGADA

Poduco Alto, Santa Juana, Región del Biobío

.....

... tuvo una niñez corta, ya que desde los 7 años tuvo que trabajar como cualquier adulto, tanto en el trabajo de la casa como en el campo. Atendía a los campesinos temporeros que trabajan con su papá, así aprendió hacer caldillos en la mañana y guisos en la tarde. Era una vida dura pero de muchos valores. Actualmente se dedica a trabajar dos hectáreas de terreno que comparte junto a su familia, ya que le interesa seguir la tradición del cultivo pese al costo que implica sembrar y cosechar. Lo entiende como una convicción de vida frente a las plantaciones de pinos y eucaliptus...

XIMENA CÁRDENAS

Poduco Alto, Santa Juana, Región del Biobío

.....

... su infancia se realizó en torno al fogón, la leña y el eterno humo, donde la familia cocinaba a la parrilla o en olla. Aprendió a cocinar mirando a las mujeres de su familia y luego con los años fue adquiriendo nuevos conocimientos y continuó cocinando. Su madre murió tempranamente y su padre sigue dedicándose al campo y sus quehaceres. Esta acostumbrada al campo y no podría vivir en el pueblo. Actualmente cultiva hortalizas que vende en Coronel, ya que asegura que con trabajo sostenido y sacrificado se puede vivir de la tierra...



Figura 4: Mientras una cocinera sirve la cazuela, la otra agrega cilantro. Primer encuentro culinario, invierno 2018.



Figura 5: Preparando cazuela de gallina de campo. Primer encuentro culinario, invierno 2018.

GUALDA JEREZ

Llico, Arauco, Región del Biobío

.....

...aprendió a cocinar de su madre y a su vez le enseñó a su hija, una herencia familiar donde el alimento hace soportar los malos tiempos de la vida. Por eso, insiste en reproducir las recetas de su madre pese a la dificultad para conseguir muchos de los productos marinos que requieren, esmerándose por continuar con una tradición culinaria local. Se siente testigo de la extracción desmedida de los últimos años, donde los industriales han matado la semilla de los recursos marinos...

FELICINDA MARTÍNEZ

Poduco Alto, Santa Juana, Región del Biobío

.....

...heredó el campo de la familia de su esposo. Su suegra se dedicaba a preparar hierbas medicinales para curar las enfermedades de los vecinos, quienes la compensaban con mano de obra para mantener la quinta de frutales y castaños. Ve con nostalgia la ausencia de hierbas medicinales silvestres, como el radal, el piche y otras especies que eran abundantes en tiempos de su juventud y que hoy se ven mermadas por los insecticidas de las plantaciones forestales. Produce ají escabeches y vinagre de manzana a baja escala que comercializa en la Feria de Nacimiento...

FABIOLA ORELLANA

Llico, Arauco, Región del Biobío

.....

...es parte de una familia de pescadores, recolectoras y buzos mariscadores con gran arraigo territorial en la comunidad de Llico. Aprendió a cocinar de su madre, y se profesionalizó con capacitaciones que le permitieron crear sus propias recetas. Recuerda con añoranza los campos de trigo, cebada y papas de la zona costera. Se esmera en mantener un pequeño invernadero, donde provee de verduras básicas para su uso doméstico, y dar continuidad a esa memoria de cultivo...

JUANA RIVERA

Llico, Arauco, Región del Biobío

.....

...tiene muchos recuerdos de las comidas antiguas como un modo diferente de vida, siente que hoy se han olvidado muchas prácticas culinarias ya que las nuevas generaciones se han distanciado de esos sabores y alimentos, perdiéndose el gusto por recetas populares como las pantrucas, el indilgado de harina, la cazuela o el trigo sancochado. Actualmente, cocina y ofrece pensiones a trabajadores esporádicos de la zona de Llico, generando su propio sustento económico como una persona autónoma e independiente...

MARÍA SILVA

Llico, Arauco, Región del Biobío

.....

... crece en el sector de Coihue junto a su familia. Su padre vendía pipas de vino, fruta y ganado en la Feria de Lota. Su madre se dedicaba a sacar los troncos de la tierra para optimizar los terrenos y poder cultivar chacras y huertas. Actualmente mantiene cultivos para su consumo anual. Tiene un invernadero que junto a la familia se proveen de almácigos y semillas como ejercicio de colaboración y subsistencia. En el invierno se dedica a la recolección de changles y digueños...



Figura 6: Changles de Poduco Alto

FICHA DE LIBRO

Título	La Color
Año	2021
Editorial	Almacén Editorial
Distribución	Editorial Dostercios https://tienda.dostercios.cl/
	Librería Libro Verde https://libroverde.org

SOBRE LAS AUTORAS

Rebeca Olea Pietrantoni

Geógrafa e investigadora del Biobío. Licenciada en Geografía (2010) y Magister en Arte y Patrimonio (2016), de la Universidad de Concepción, Chile.

Natascha De Cortillas Diego

Docente y artista visual. Licenciada en Educación mención Artes Plásticas en la Universidad de Concepción (1992) y Magíster en Artes Visuales (1998) en la Universidad Nacional Autónoma, México.