



Presentación: La Color. Cruces culinarios entre Poduco Alto y Llico

Rebeca Olea Pietrantoni^a

^a Investigadora independiente. Correo electrónico: rolea@udec.cl. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6668-3594>



La Color. Cruces culinarios entre Poduco Alto y Llico

Rebeca Olea Pietrantoni y
Natascha de Cortillas Diego
Almacén Editorial, 2021.
ISBN: 978-956-401-873-7
184 pp.

El libro *La Color. Cruces culinarios entre Poduco Alto y Llico*, escrito por Rebeca Olea Pietrantoni, geógrafa, magíster en Arte y Patrimonio de la Universidad de Concepción y Natascha de Cortillas Diego, licenciada en Educación, magíster en Artes Visuales de la Universidad Autónoma de México, fue planteado como un ejercicio editorial tras el desarrollo del proyecto “Colaboraciones y cruces culinarios: en busca de la cocina regional”¹, proyecto que propició una serie de encuentros tendientes a la exploración, reconocimiento e intercambio de saberes, alimentos y preparaciones entre dos cocinas, la campesina y costera. A través de esta investigación y usando los encuentros entre cocineras² como método, se articuló un íntimo acercamiento a los territorios de Poduco Alto, sector rural ubicado en el kilómetro 64 de la Ruta de Madera y Llico, caleta artesanal emplazada al sur del golfo de Arauco.

Según su evaluación como manuscrito, el libro es considerado desde su aporte y originalidad como sobresaliente. Introduce en sus páginas a una comprensión íntima, visual y material de las comidas localizadas. Su originalidad estaría en el uso de un lenguaje capaz de integrar la imagen con los sentidos, la palabra a través del relato y las experiencias de mundos locales donde las comidas son a su vez la conjunción de lo económico en lo cultural. Su aporte disciplinario estaría en mostrar el lugar de la cocina y la comida en los mundos locales, y su integración a universos simbólicos y materiales. La rigurosidad metodológica del libro se expresa en los procedimientos de recolección y presentación de los datos. Se observa, desde esta perspectiva, la construcción de un acercamiento metodológico participativo, inspirado por objetivos de construcción colectiva.

Como marco conceptual la investigación considera a la cocina como un conjunto de prácticas, alimentos, preferencias y conocimientos articulados en la acción de cocinar y comer, reproducidos y transmitidos inter y transgeneracionalmente. Tan heterogénea como sus comensales, es capaz de operar como un dispositivo biológico y cultural trascendental para el desarrollo de los grupos y sociedades. Con ella es posible la identificación de un grupo con su territorio y la diferenciación

¹ Proyecto financiado por Fondos de Cultura, Fondart Regional (2018) en la línea de Gastronomía y Arte Culinario, Región del Biobío.

² Participaron activamente en el proyecto las cocineras; Norma Arriagada de Poduco Alto, Ximena Cárdenas de Poduco Alto, Gualda Jerez de Llico, Felicinda Martínez de Poduco Alto, Fabiola Orellana de Llico, Juana Rivera de Llico, María Silva de Poduco Alto, y Rodrigo Jerez, buzo mariscador de Llico.



Figura 1. Cazuela de campo. Primer Encuentro Culinario, 2 de julio 2018.
Fuente: Sol Jorquera.



Figura 2. Cocineras en Llico, Segundo Encuentro Culinario, 8 de agosto 2018.
Fuente: Sol Jorquera.

de este mismo grupo con otras comunidades y latitudes.

Desde su vinculación espacial, la geografía brinda de oportunidades alimenticias a quienes la habitan; pequeños mariscos y algas en la orilla del mar, setas y hongos tras la primera lluvia en bosques de vegetación nativa, hierbas aromáticas con propiedades medicinales en la pampa, murtilla, mora y otras bayas en praderas. Complejas combinaciones. Más aún si son extrapoladas a contextos urbanos donde factores como el derecho a la tierra, agua y semillas, son escasos y donde prima la industria alimentaria en el menú cotidiano.

En este contexto, se desarrollaron cuatro encuentros culinarios durante el invierno del año 2018, espacios en los cuales las cocineras de ambos territorios viajaron junto a sus producciones alimenticias. Al llegar, el fuego de las cocinas y fogones acercaron a las cocineras a una mesa común, tras compartir un desayuno compuesto por sopa de harina tostada, tortillas, mermeladas, huevos duros, té de hierbas y café de trigo, dispusieron en la misma mesa sus propios alimentos, generándose una experiencia sensorial que fue capaz de entregar información sensible para el conocimiento empírico de sus participantes.

La comida es memoria. Es memoria porque sus sabores muy pocas veces transitan sin referentes culturales, sociales y afectivos. Actúa como un instrumento facilitador del recuerdo, donde la memoria alimentaria, por intermedio de la cocina, genera, mantiene y transmite poderosas pistas nemotécnicas a través del gusto, el olor, el tacto, el sonido y la vista (Abarca, 2013). La comida no solo es vehículo de nutrientes, sino también de conocimientos, técnicas y preferencias

familiares, las cuales circulan y son aprendidas para su posterior reproducción al ser preparadas y consumidas.

La Color se estructura en seis apartados. En sus páginas se vuelca la cocina y se invita desde un primer momento al reencuentro en la mixtura, de preparaciones tradicionales y locales con sabor a campo y mar. Se ofrece a las y los lectores los productos, y preparaciones realizadas en los encuentros mediante fotografías contrastantes entre ambos territorios. Con la idea de no condicionar al lector, no fueron incluidos los nombres de las preparaciones, ni alimentos. A través de la provocación, cada fotografía incita al recuerdo, al reconocimiento de preparaciones y en la relación con la propia memoria de quienes leen. Se combina este juego fotográfico con citas de las cocineras referentes a la producción de alimentos, memoria alimentaria y condiciones socioambientales para la cocina.



Figura 3. Alimentos de la cocina campesina y costera. Fuente: Sol Jorquera.



Figura 4. Libro *La Color*. Fuente: plataforma editorial Dostercios.

Un segundo apartado recoge la relación entre *ser* y *hacer* una experiencia culinaria, incluyéndose algunas consideraciones respecto a antiguas vías de comercialización existentes entre ambas localidades, las cuales hoy son transitadas principalmente por camiones madereros.

De cara al *territorio y cocina*, un siguiente apartado describe a ambas localidades desde el uso de sus suelos, los cuales fueron interpretados, a través de imágenes satelitales y corroborados en terreno. Para hablar de cocina, se estructuró el análisis en tres momentos; recolección, caza y pesca, y, siembra y cría de animales, información que fue levantada a través de entrevistas y complementada con el Censo agropecuario (2007)³.

La intención de las autoras con *La Color*, fue entregar a las y los lectores información sistematizada. Por lo que se agregó en el siguiente apartado una serie de definiciones sobre las formas y maneras de preparar los alimentos, rescatando en este ejercicio oralidades locales tales como: ahumar, cernir, chamuscar, fermentar, sancochar y tostar, entre otras. Se incluyen además tablas resúmenes con los tipos de alimentos encontrados y cocinados en ambos territorios, según su medio de extracción, técnicas de preparación y conservación.

El libro cierra con la presentación de las cocineras. A través de entrevistas y bajo la validación de ellas mismas fueron construidas fichas bibliográficas, con la intención de resignificar el papel de las mujeres en el desarrollo alimenticio de sus comunidades. Escritas como quien relata una receta, *La Color* incluye un recetario con 50 preparaciones y un número similar de hojas en blanco para que quien termina de leer pueda recuperar y perpetuar sus propias recetas.

Bibliografía

Abarca, M. (2013). Receta de una memoria sensorial para los tamales afro-mestizos: Eduardo Machado. En A. Mateo del Pino y N. Pacual Soler (Eds.), *Comidas Bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina* (1era Ed.). Editorial Cuarto Propio.

³ Instrumento vigente a la fecha de realización del libro.