



**MEMORIA HACIA
LA INFANCIA
CULINARIA**

- Memoria hacia la infancia culinaria -

Hay alimentos y preparaciones que parecen estar zurcidos a nuestra memoria, y que cuando damos con ellos nuevamente nos transportan a aquella época de comida hecha en casa, de encuentros y compañía en torno a la mesa, cuando el destino de nuestras madres y abuelas moldeaban nuestro mapa gustativo. La cultura gastronómica y todo lo que la compone no nace y muere en un momento preciso, sino que el resultado de una continua transformación en la que cada elemento que la constituye es una hebra de un gran lienzo.

En este capítulo queremos re-conocer a través de los testimonios, la importancia de "Hacer la comida", como constructora del relato familiar. Para este capítulo definiremos infancia como aquella época de vida relacionada con el hogar.

"La comida de mi mamá es una sopa de campesina, algunos le dicen concones. Es la masita con huevito, cibulette picadito con ajito todo esto se bate y antes se echan a cocer unas papas, lleva mucho chascudo la sopita. Esos sopones son de mi mamá, son de mi abuelo. Cuando yo llegaba de estudiar si estaba mi mamá o mi abuelo me tenían esa sopita, para mí eso era la bienvenida perfecta, la sopita de concones."
(Myriam Abad Soto, Melipeuco)

Aquí podemos reconocer como la comida de nuestras madres forman nuestra identidad, el gusto por determinados alimentos, o preparaciones. Así los caldos preparados en casa son siempre un conector con recuerdos amables, evocación de tradiciones campesinas como lo son las masitas que acompañan las sopas. Existen de varios tipos pero en esta zona pudimos identificar a los concones y también las pantrucas que al parecer llegaron en algún conocimiento proveniente de la zona central.

La diferencia fundamental entre estas dos compañías del caldo es que los concones son un batido aliñado con distintos pastitos según la zona, y las pantrucas son una masa ulereada parecida a un tallarín muy ancho que se corta con la mano, echándolo a un caldo sustancioso de huesos. Otra cosa habitual en esta zona son los productos que espesan las sopas; es así común encontrar la lluvia, la harina refregada, el loco, la chuchoca de piñones y de maíz.

El cariño cuidado son casi siempre demostrado con la comida o preparaciones hechas en casa; el género aquí toma importancia ya tradicionalmente es la mujer la que se ha ligado al cuidado y protección de los hijos junto con las tareas domésticas incluyendo la cocina.

"Recuerdo mirar a mi mamá haciendo calugas, cuando las ponían para cortar, estábamos contando cuántas nos iban a tocar a cada uno. (...) Me mandaban al colegio con unas barras de manjar con nuec-

es, otro iba con una barra de manjar con avellanas pero jamás con dinero como hoy día” (María Erna Aguayo Rivas, Curacautín)

Queda demostrado aquí el tiempo y paciencia que se dedicaba a la elaboración artesanal de distintos bocados dulces como manjar, mermeladas y otros. Este conocimiento llegó en un inicio con los españoles, especialmente el manjar blanco, los alfajores, las sopaipillas y los hojaldres, entre otras.

Pero esa fue mi experiencia. Haber provenido de una familia en que todo, todo, todo, todo se hacía. Entonces yo tengo recuerdos, por ejemplo, del manjar blanco. Cuando en casa se hacía manjar blanco, la familia toda cooperaba; mi mamá revolvía un momento, luego una nana, después mi abuela y por último, si llegaba una visita también ayudaba a revolver, eso es parte de mis recuerdos.” (María Erna Aguayo Rivas, Curacautín)

Este conocimiento se fue enriqueciendo en estas tierras con la llegada a la zona andina de la Araucanía de colonos europeos, como parte de las políticas del estado chileno; entre ellos vinieron alemanes, españoles, suizos, franceses y - posteriormente - los árabes, con sus colonias palestinas y libanesas.

Bueno para mí es una cosa bien simple. Pero resulta que mi abuela paterna era alemana; ella le enseñó a mi mamá hacer unos panqueques de papas con manzanas que era una cosa tan simple, y me acuerdo que para todos mis cumpleaños yo pedía. A mi siempre me gustó el agridulce. (Angela Villalobos Millar, Vilcún)

Pero no solo en lo dulce vemos la influencia de las culturas extranjeras - también en lo salado.

Mi abuela paterna llegó de España. Ella tenía nueve hermanas. Y hacía una comida que se llama gacha. Que era una comida que se hacía con agua y con harina cruda como engrudo. Y la cocina en una olla de esas de fierro. Con un palo lo revolvían. Cuando ya estaba cristalina era que estaba lista, cuando no se pegaba en la cuchara. Estaba lista. Y de eso a uno le echaba un pelotón en su plato y después le echaba leche. Y eso tenía como una pisquita de sal, la gacha, esa. Se llamaba gacha. Y le ponía esto el plato y después lo llenaba con leche. Y allí uno le ponía azucarita al plato. O sea a la leche. (María Mardones Muñoz, Curacautín)

Las gachas son una elaboración antigua, que se hacía con granos de algún cereal; el más común es la avena. Se podía prepara con agua, con leche o con ambas. Un representante de una gacha que tiene un nombre regional es la polenta.

Los elementos y productos son un espacio importante en nuestra memoria de infancia; así reconocemos las ollas de fierro, los utensilios de madera, los fogones, etc. Todos ellos además de los sentidos

desencadenan evocaciones, puesto que el recuerdo es guiado por aquellos elementos.

“Hay una cosa que recuerdo mucho de mi abuelo que es el asado de cordero que hacía a la orilla del río para las vacaciones de verano, ese cordero asado con harina tostada. Así jugoso, crocante, exquisito el toque justo de sal, hecho con coligue no con metal sino que con coligue mojado puesto en la fogata a leña, no lo he vuelto a comer nunca más no lo he vuelto a probar en mi vida.” (Carola Rocha Vera Curacautín)

En algunos de estos testimonios el recuerdo también toma un camino que tiene conexión con la geografía o patrimonio natural y cultural único de este espacio cordillerano de la región de la Araucanía.

“En la época íbamos a piñonear todos juntos. Yo me acuerdo que en esa época mi mamá hacía todo lo que eran las sopaipillas, pero de harinilla, que ahora le llaman harina integral, era la harinilla con un poquito de mezcla de harina blanca. Llevábamos charqui y la infaltable, la harina tostada” (Yoli Ovando, Melipeuco)

Primero podemos destacar el piñonear, actividad propia de la familia mapuche pehuenche, que preparaba de esta manera la recolección del fruto del pehuén. Esta actividad está dirigida a preparar los tiempos de escasez y prolongado invierno donde era muy difícil conseguir alimento. Por otro lado vemos ya la influencia de la cocina española al mencionar las frituras como son la sopaipilla. Una técnica muy importante para conservar el alimento era el charqueado de las carnes; entre los mapuches se hacía de caballo principalmente, pero no quedaban excluido otros animales. Y también se menciona la harina tostada, que en este caso es de trigo, pero los pueblos originarios hacían estas harinas con otros granos se les llamaba ñaco.

Los pavos de harina, los ñacos de harina, los ñacos semi mojados. Se hacía en una cazuela, y se hacía su ñaco, con harina semi mojada. Es un jarro con harina con muy poca cantidad de harina, queda como grumadito. (Yoli Ovando, Melipeuco)

Pavos se le llama a la preparación, es muy común en el mundo campesino: pavos salados al desayuno consiste en freír cebolla picada en grasa o aceite, con ají y sal, se incorpora la harina y dependiendo del gusto puede mojarse más o menos con agua.

Estas experiencias nos invitan a dar una vuelta al origen de nuestras identidades, recoger ahí las prácticas perdidas que nos nutrían, retomar el camino orgánico o de las preparaciones caseras o bien tomar aquello que la naturaleza nos dona, y en ese sentido nos conecta con la vida familiar.

Yo pienso que hoy día se está perdiendo un poco la integridad de la comida. Pero esto no es culpa de

nadie, es culpa de la sociedad; antes uno tenía más tiempo para cocinar. Entonces la mamá estaba allá. Ahora, con esta comida rápida, la mamá trabaja, el papá trabaja, falta tiempo. Se está perdiendo un poco. Es triste. Porque si se pierde esta cosa, se pierde patrimonio. Se va, se quema. (Ferida Alimí, Vilcún)

Seguir el impulso de preparar nuestro alimento con nuestras propias manos; tiene un sentido de generar memorias y también de dejarla en quienes nos siguen generacionalmente.