



TECNICAS DE CONSERVACION

- Conservación y Preservación de los Alimentos -

La necesidad de conservar los alimentos ha estado siempre presente en la historia del ser humano, desde las poblaciones nómades en donde la caza y recolección de los alimentos implicaba una ardua labor cotidiana. Hasta el posterior asentamiento de la población y el advenimiento de agricultura en donde era necesario tener reservas de alimentos para los tiempos de escasez y de inclemencias del tiempo en la época de invierno. También los viajes por alta mar, de larga duración, requerían de la preservación de los alimentos para los navegantes. Las técnicas para lograr la perdurabilidad de los alimentos se han ido creando y desarrollando a lo largo de la historia a través del ingenio y la inventiva de los seres humanos.

Las técnicas de conservación de los alimentos el salado, ahumado y secado son las más antiguas formas de preservación de la humanidad. El salado y ahumado se emplearon primeramente para la conservación de carnes, mariscos y pescados; y el secado se utilizó como una herramienta de preservación de carnes, pescados, frutas y verduras. Entre otras formas tradicionales de preservación se cuenta, el guardar los alimentos en lugares oscuros y secos, así como también el utilizar vasijas de barro en las que se introducían sustancias como: la miel, el vinagre, la grasa, la arcilla y el aceite, que servían como agentes conservantes, evitando la descomposición.

El inicio de las conservas, tal como las conocemos actualmente, fue un método inventado por el francés Nicolás Appert a principios del siglo XIX. El que consistía en introducir el alimento a conservar en un frasco de vidrio, al que le colocaba un tapón de corcho, haciendo un recipiente hermético, que se disponía a baño de María durante un tiempo, dependiendo del tipo de alimento (Constenbader, C.,2001). Pronto se comprobó su valía al llevar estas primitivas conservas en los barcos de la marina francesa. Más tarde, se sustituyó el uso del agua caliente por vapor. Nació así la esterilización.

La industria alimentaria ha desarrollado y perfeccionado la preservación de los alimentos, utilizando aditivos químicos y envases de mejor tecnología y calidad, como los enlatados. Los que aseguran un mayor tiempo de duración y menor riesgo para su transporte. Como consecuencia de estas innovaciones la producción es a gran escala y en serie, posibilitando de esta manera, el transporte y distribución de los productos a distintos lugares del país o del mundo. Es innegable la contribución que la perfección de las técnicas de conservación ha traído para a la humanidad, generando un excedente de alimento que se ha utilizado para alimentar a la población en casos de guerras, desastres naturales y hambrunas.

Técnicas de Conservación: confituras, licores, conservas, ahumado

De acuerdo a lo señalado anteriormente se advierte que el cuidado, resguardo de los alientos es una práctica que ha suscitado el interés del ser humano desde su origen, al estar estrechamente ligado con la supervivencia como especie. Frente a esta necesidad de preservación de los alimentos, se ha fundado y cimentado diversos conocimientos y maneras de conservar los alimentos, que se han ido transmitiendo, integrando, modificando e innovando en un proceso dinámico como la vida y la historia de los seres humanos. Se busca conocer las diversas formas, saberes y tradiciones de la preservación de los alimentos en la zona de la cordillerana andina de la región de la Araucanía.

El ahumado es una de las primeras formas de preservación de los alimentos en la cordillera, el humo proveniente de fuegos realizados en los fogones de las casas. Para el pueblo mapuche, el fogón era la parte central de la *ruca*, tal como lo relata en sus memorias Pascual Coña (2003): *“En la parte central de la casa se encuentra el hogar. Si los habitantes son numerosos o si hay dos esposas, entonces hay dos fogones. Por encima del fuego, pero algo hacia los lados, ajustaban cuatro varas largas para colgar allí los huirines o ristras de maíz y ají”*. Este texto da cuenta, por lado la usanza de colgar alimentos cerca del fogón para su mantención, así como también reconoce y da señales del dominio de las mujeres del fuego y la cocina, dentro de la cultura mapuche.

El trabajo de las mujeres, el fogón y el humo son elementos significativos dentro del proceso de conservación de los alimentos dentro de la cultura mapuche, tal como lo señala el siguiente relato: *“Y de mi mamá me acuerdo (...) Hacía charqui de caballo, mi abuela y mi mamá. Mi mamá hacía harto charqui, porque mi papá tenía como una crianza de caballos. Entonces, antes no era tan prohibido como ahora. Se destinaba un vacuno para carnear, igual que con los chanchos (...) Ella le echaba sal y después al fogón, también se hacían las longanizas, pero todo al fogón. Todo era natural, pero es que en ese entonces no se conocían las chaquetas amarillas tampoco. (Yoli Ovando, Melipeuco)*

En la cultura campesina criolla, proveniente de los colonos europeos, el rol de la mujer no es distinto, también la casa, la cocina, las ollas, el fuego y la preservación de los alimentos están bajo su cuidado, tal como lo narra María Mardones (Curacautín): *Y otro que hacían como, como... como había tanta carne como decía yo, que también era una especialidad de los españoles, yo creo, porque mi abuela lo sabía hacer, era que la guata del animal se lavaba bien lavadita, se pelaba, y después le daba vuelta al revés y ponían toda la carne adentro (...) Porque antes no había refrigerador para dejar la carne. Entonces se lavaban todo eso, con salsita, con un poco de azúcar, para que el azúcar bote el jugo para no queda tan salada. (...) Entonces, la metía así a presión y todo el huesamento del cerdo o del animal cabía dentro de su guata. Y eso lo cocían y lo colgaban en un saco de yute, que eran esos sacos de cáñamo, y en todas las casas habían cocinas de fogón. Y allí lo colgaban al humo. Y.. no sé po. Cuando no había carne en el invierno, que estaban flacos los animales, sacaban carne de allí y era rosadita como jamón (María Mardones, Curacautín)*

El cuidado y guardado de las frutas y verduras

Guardar frutas de las temporadas veraniegas, el excedente de los tiempos de cosecha, para la alimentación para los tiempos de invierno es una práctica ampliamente utilizada en la región de la Araucanía, asociado a su pasado principalmente campesino. Al final del tiempo de cosecha se preparan las conservas, mermeladas, encurtidos para consumir en hogar durante el invierno. Es importante resaltar que la elaboración de mermeladas y conservas es una tradición culinaria que se introduce con la llegada de los colonos europeos al territorio nacional.

El azúcar es un producto que se introduce con la llegada de los colonos españoles, durante la época de la colonia (XVI), siendo un producto de bajo consumo debido a su alto costo, dado por la importación que se hacía de este producto desde el Perú. Más aún, en Chile no había un clima que favoreciera las plantaciones de caña de azúcar, por lo que es recién hasta mediados del siglo XX que no se inicia el cultivo industrial de remolacha, que es el tipo de azúcar que mayoritariamente se consume en el país. En este contexto, el relato que aquí presenta cobra sentido:

“Ella todo lo secaba y lo que no, lo guardaba así al natural. Las manzanas, por ejemplo, ella tenía cajones con paja y ahí las iba guardando, metía entremedio del trigo, esa era su forma de conservar la fruta. Igual que la mermelada, tampoco la hacía así como hace la mermelada uno. Yo me acuerdo que la mermelada de membrillo para ella, enterraba los membrillos en el fogón y asaba con las cenizas.

¿Y los envolvía en algo?

No, así no más. Después al otro día, ese membrillo, ella lo raspaba en un platito y ahí le echaba un poquito de azúcar y esa era la mermelada que nosotros teníamos, pero esa mermelada con azúcar que todos tienen no. Igual que las manzanas hacía lo mismo. (Yoli Ovando, Melipeuco)

Como el azúcar no era un producto de fácil acceso, las formas más comunes para la preservación de las frutas eran a través de la deshidratación o secado; o de mantenerlas en lugares secos y oscuros. Es por ello, que podemos advertir que desde mediados del siglo XX se haya dado un aumento en el consumo y en la elaboración de conservas y mermeladas. Dado por el mayor acceso y disponibilidad del azúcar.

Actualmente encontramos una gran cantidad de mujeres que se dedican a la elaboración de mermeladas y conservas artesanales en las que se utilizan productos locales tradicionales, por ejemplo la murta y la rosa mosqueta, como también se ha abierto espacio a la innovación y mezclas de productos.

“Esta mermelada es de tomate con jengibre, que es muy gourmet, es muy rica que te la puedes comer con

queso philadelphia. Porque sabes que si vas a hacer una mermelada acá tienes que hacer una mermelada diferente porque todo el mundo hace de frambuesa, guinda, durazno, etc. (...) Este es de tomate amarillo de mi huerta, de mi invernadero, producido acá”. (Ángela Villalobos, Vilcún)

Otra de las técnicas de conservación más modernas y que se ha incorporado con fuerza es la refrigeración y congelamiento de alimentos para preparaciones con productos locales muy apetecidos y de corta duración como son los digüeños, como nos lo cuenta Susana Higuera Baeza de Melipeuco:

“Por ejemplo los digüeños como a mi marido le gustaban mucho, entonces ya si los congelo, y así. Y después que los congele, ya sé que no se pueden descongelar para preparar. Hay que buscar una preparación para que el digüeño no se alcance a echar a perder. O sea que no se ponga mustio no baboso. Entonces encontré que lo más rápido era en omelte. Mientras se hace el huevo el digüeño se alcanza descongelar. Pero también si lo hago en un soufflé y pasa quince minutos en el horno el digüeño ya se aplastó”.

Licores y bebidas espirituosas

Antes de la llegada de los españoles el pueblo mapuche elaboraba una bebida tradicional, el *muday*, la que se elabora mediante la fermentación de granos de cereales como maíz o trigo, o semillas como el piñón, dependiendo del territorio en donde se encuentre. En la zona cordillerana se hace *muday* de piñón. Esta bebida, según lo señala Pascual Coña “se fabricaba para las fiestas como ser *nguillatunes*, torneos de chueca, nupcias, inauguraciones de casas nuevas, entierros, iniciaciones de machis y otros divertimientos. También era una costumbre hacer *muday*, en tiempo pasados, para proveer a los muertos como cocaví para sus almas (2002).

Con la llega de los españoles a mediados del siglo XVI (1551), se plantaron los primeros viñedos en la ciudad de Santiago (Cocina Chilena) con lo cual comenzó a una tradición vitivinícola, que perdura hasta la actualidad. La incorporación de los viñedos permitió la introducción de una nueva materia primala, la uva, a la que de dependiendo de la técnica que se utilizara se podía elaborar: chicha, vino o Aguardiente. Cabe mencionar, que las plantaciones de viña debido al clima se concentraron en la zona del Valle Central, en los valles fértiles de las regiones de Atacama y Coquimbo, en estos últimos se destaca la industria del pisco (aguardiente de vino). Igualmente, está actividad se desarrolló en algunas zonas alejadas de los centros tradicionales del poder político y económico, como Colchagua, Quillota y Cauquenes (Lacoste, Muñoz et al, 2014).

A pesar de su antigüedad, el vino no fue siempre la bebida alcohólica de principal consumo entre los chilenos, pues era preferente sólo de los blancos. En cambio, los mestizos que eran la mayor población

de la época, siguieron consumiendo chicha y la mistela, lo cual devela una continuidad en los hábitos de los indígenas, quienes ya antes de la conquista tomaban chicha en base a maíz u otros frutos. Ésta tampoco fue desechada por los de estratos más altos, pues en las reuniones sociales frecuentemente era ofrecida.

El cultivo de la vid no logró introducirse en el territorio de investigación, principalmente por no contar con las condiciones climáticas que este cultivo requiere. Sin embargo, productos como el vino y el agua ardiente eran altamente cotizados por los mapuches y colonos, logrando asentar en la zona el consumo de estos, tradición que se mantiene hasta la actualidad.

La tradición de fabricar licores dulces es un dominio preferentemente femenino, y dentro del recorrido realizado por la cordillera nos encontramos con que aún hay muchas mujeres que siguen cultivando la tradición, tal como lo relata Maria Erna de Curacautín y Myriam Abad Soto de Melipueco.

Ron Pon

“Yo te diría que es más tradicional el rompón que el cola de mono. El rompón se hacía antiguamente antes de la cola del mono. Y se hacía para las fiestas patrias, para las pascuas, para el año nuevo y para los santos. Porque antes se celebraban los santos. No los cumpleaños. Entonces para los santos se hacía rompón.

Esto tiene, es una base a leche reducida a por 50%. Se trabaja con yema de huevo, palo de vainilla, porque el cola de mono lleva clavo de olor y canela y nuez moscada. El rompón es solamente vainilla. Y se incorporan las yemas cuando está hirviendo hay que batir hasta que se enfríe, y después se incorpora el alcohol.

-¿Cuándo está frío?

-Totalmente frío.

Licores Artesanales

¿Qué paso aquí? ¿Empezaste a hacer licores, conservas?

-Sí, eso siempre lo he hecho esté donde esté

-¿Esto es herencia de tu mamá y de tu papá?

De mi mamá y de mi papá, de los dos.

-Una amiga mapuche le dijo a mi mamá que hiciera un trago ancestral, que yo no lo conocía, consistía en limpiar la mosqueta de la cosita negra, lavarla, dejarla secar agregarle azúcar en un tiesto de vidrio dejarlo ocho meses en un lugar oscuro. Luego hacer un poco de almíbar y luego agregarle agua ardiente o whisky.

-¿Y estos tragos los haces para ti o los vendes?

-En general los hago para mí, pero en algunas ocasiones los vendo. Aunque generalmente los tengo para la casa, para nosotros. (Myriam Abad Soto, Melipeuco)

Las prácticas culinarias de conservación de los alimentos eran parte importante del sustento de un sistema de autoconsumo familiar, indispensables de realizar para poder complementar la alimentación y la economía de la casa durante la época de invierno. En la actualidad siguen siendo de consumos familiar pero no es indispensable pues hay un libre acceso a los supermercados que abastecen de alimentos de manera constante. La preservación que se hacen en la cordillera de los alimentos es un símbolo de lo tradicional y lo nuevo, incorporando las nuevas técnicas y tecnología de la conservación, y enaltecendo el conocimiento y tradición de madres y abuelas.