



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE
FACULTAD DE COMUNICACIONES Y HUMANIDADES
ESCUELA DE HISTORIA

**CHILOÉ, NACIÓN DE LA PAPA:
SU HISTORIA, FORMAS DE CULTIVO Y GASTRONOMÍA (1893-
1975).**

DANIELA URRIOLO GÓMEZ

Tesis presentado(a) a la Facultad de Comunicaciones y Humanidades de la
Universidad Finis Terrae, para optar al grado de Licenciada en Historia

Profesor Guía: Amalia Castro San Carlos

Santiago, Chile

2018

**CHILOÉ, NACIÓN DE LA PAPA:
SU HISTORIA, FORMAS DE CULTIVO Y GASTRONOMÍA (1893-1975).¹**

¹ Fondecyt Iniciación. Investigador Responsable Amalia Castro San Carlos. N° 11160222. “Chicha de manzana de Chiloé: El descubrimiento de un producto típico chileno: 1826-1950”.

DEDICATORIA, AGRADECIMIENTOS

Agradecer a mis padres, Roxana y Daniel, por su apoyo incondicional, por permitirme crecer y nunca juzgar mis decisiones. Por enseñarme lo que es la perseverancia y humildad.

A mis hermanas, Natalia e Ivonne. A mi sobrina Maithe, por su amor, comprensión en este largo proceso.

A mi compañero de viaje, Felipe, por su honestidad y compañía. Por brindarme su apoyo y amor incondicional, por entregarme la confianza que la mayoría de las veces faltaba y por no dejarme abandonar mi sueño. Te agradezco eso y más.

A mi profesora, Amalia Castro, por su eterna dedicación, comprensión, amor por el trabajo, entusiasmo, por guiarme cuando todo parecía ir cuesta abajo. Gracias por enseñarme a trabajar en equipo y compartir el conocimiento, por mostrarme esta parte de la Historia que muchas veces no es valorada y por hacerme participe de este hermoso proyecto de Chiloé.

A Fernando Mujica, por sus consejos y ayuda en este largo proceso.

Y por último a todo aquel que estuvo conmigo, a los que permanecieron y a los que están en un mejor lugar. Este logro también es de ustedes.

Gracias.

INDICE

INTRODUCCIÓN	2
CAPITULO 1: La Agricultura chilota	19
1.1 Chiloé: entre el aislamiento y el abandono administrativo.....	20
CAPITULO 2: Historia de la papa	37
2.1 El problema del origen de la papa.....	37
2.2 Su origen en Chile.....	41
2.3 Chiloé: Nación de la Papa.....	42
CAPITULO 3: Formas de Cultivo y de fertilización de la Papa en Chiloé	57
3.1 Etapas de la Fertilización de la Papa.....	62
CAPITULO 4: La Gastronomía Chilota	72
4.1 La Gastronomía Chilota: el fogón como genuino lugar de encuentro de la comunidad.....	74
4.2 El Recetario de Chiloé.....	85
CONCLUSIONES	93
BIBLIOGRAFÍA	99
ANEXOS	114

Índice de Imágenes

Imagen 1	Página 7
Imagen 2	Página 8
Imagen 3	Página 14
Imagen 4	Página 30
Imagen 5	Página 32
Imagen 6	Página 42
Imagen 7	Página 49
Imagen 8	Página 50
Imagen 9	Página 51
Imagen 10	Página 53
Imagen 11	Página 54
Imagen 12	Página 55
Imagen 13	Página 58
Imagen 14	Página 63
Imagen 15	Página 65
Imagen 16	Página 70
Imagen 17	Página 79
Imagen 18	Página 83
Imagen 19	Página 88
Imagen 20	Página 89

INTRODUCCIÓN

- **Planteamiento del Problema**

A la llegada de los españoles, la papa existía como un cultivo desarrollado por los pueblos indígenas que habitaban Chiloé. Actualmente el cultivo y cosecha de la papa ocupa un gran lugar en el sistema agrícola chilote, es la alimentación cotidiana en la sociabilidad de los habitantes del archipiélago. Las papas continúan siendo la base de la agricultura en Chiloé. En la enorme variedad de papas existentes en el archipiélago constatadas alrededor de los siglos XIX y XX en las fuentes consultadas, se ha sustentado el desarrollo y la vida de las generaciones venideras. El conocimiento y el uso de la papa presente en la naturaleza generaron un sistema de conocimiento local que en estos tiempos continúa vigente, siendo la fuente de decisiones productivas como también la estrategia alimentaria de numerosas comunidades en el Archipiélago. El tubérculo, inserto en la gran diversidad de flora y fauna presente en Chiloé, es pieza clave de las estrategias planteadas por los chilotes para hacer frente a los problemas que la propia acción del hombre ha generado, en el ámbito de la producción de alimentos y la conservación de la diversidad biocultural de la isla. Por eso, la preservación de las variedades de papas se torna fundamental no solo para la alimentación y preservación de la diversidad agroecológica sino también del conocimiento asociado a ella. La cultura de la papa resguardada durante cientos de años por los agricultores isleños, permitirá continuar con su desarrollo, generando beneficios para las propias comunidades, generaciones futuras y seguir contribuyendo a la soberanía alimentaria de los pueblos.

Esta Soberanía Alimentaria la entenderemos como “el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas agropecuarias y en materia de alimentación a proteger y reglamentar la producción agropecuaria nacional y el mercado doméstico, a fin de alcanzar metas de desarrollo sustentables, a decidir en qué medida quieren ser autosuficientes, a impedir que sus mercados se vean inundados por productos excedentarios de otros países que los vuelcan al mercado internacional mediante la práctica del “*Dumping*”. (Vía Campesina 2001) Este concepto nace en oposición al emitido por La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la

Alimentación (FAO), quienes en la Cumbre Mundial de Alimentación realizada en Roma en 1996, declaró la existencia de la “Seguridad Alimentaria”, entendiéndola cuando todas las personas tienen acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida sana y activa. (FAO 2001)

- **Hipótesis**

Desde finales del siglo XIX hasta el último tercio del siglo XX (1893 a 1975), en los periódicos del Archipiélago de Chiloé se incrementaron los avisos, noticias y reportajes en torno a la cultura de la papa en los isleños. Este incremento se debió a las altas expectativas que poseían los medianos y pequeños agricultores de industrializar el cultivo y cosecha de la papa, como también las preparaciones culinarias que tenían (y continúan teniendo) como producto estrella dicho tubérculo. Sin embargo estos intentos fueron infructuosos, debido a problemas de conectividad y abandono administrativo de parte del estado chileno, así como también por la implantación de semillas extranjeras en desmedro de las variedades propias haciendo los cultivos más propensos a las enfermedades propias de los tubérculos, tales como el tizón. Lo anterior trajo como consecuencia una significativa disminución de variedades de tubérculos nativos, afectando gravemente el patrimonio alimentario chilote y nacional.

- **Marco Teórico**

La principal fuente analizada para la presente tesis fue el Fondo de Periódicos de Chiloé, conservado en el Salón Camilo Henríquez² de la Biblioteca Nacional, la cual nos muestra con claridad que entre septiembre de 1893 hasta septiembre de 1975, en donde hubo un incremento en las noticias, avisos y reportajes respecto a la cosecha y cultivo de la papa señalando, con ello, un momento crítico en la historia de la papa chilota.

En este contexto, y como lo expone Magali Saliéres (2005), en este largo devenir - la agricultura chilota está sometida a una serie de influencias que tienden a

² En ella se encuentra a disposición de los usuarios la colección de periódicos chilenos de los siglos XIX, XX y XXI, más completa e importante del país y también archivos de microfilms correspondientes a numerosos periódicos, revistas y libros.

transformarla, después de una historia, casi inmóvil, de siglos- esta misma fue y es el espacio en que la naturaleza agresiva del Archipiélago se contrarresta con las energías y técnicas del labrador chilote, creándose solo un espacio de subsistencia y no de acumulación. A partir de estas condiciones se crea una agricultura en la que se pueden distinguir sus orígenes, con reducidos espacios de tierra para los cultivos y animales, actividades relacionadas con el bosque y el mar, orientadas principalmente hacia el autoconsumo, entendiendo la cultura del cultivo de este tubérculo dentro de un sistema agrícola particular.

Agricultura podría definirse como la labranza o cultivo de la tierra, incluyendo todos los trabajos relacionados al tratamiento del suelo y a la plantación de vegetales. Las actividades agrícolas suelen estar destinadas a la producción de alimentos y a la obtención de verduras, frutas, hortalizas y cereales. Además debemos agregar que la agricultura implica la transformación del medio ambiente para satisfacer las necesidades del hombre. Esta capacidad es la que diferencia al ser humano del resto de los seres vivos.

En Chiloé encontramos una agricultura de tipo familiar, y como lo menciona Julio Berdegué se caracteriza por ser “la forma de organización para la producción agrícola que se basa principalmente en el trabajo de los miembros de un grupo familiar, independientemente de la forma de tenencia de la tierra, de la superficie de la explotación, o del valor, volumen o destino de la producción”. (2014, 6)

A lo largo de la historia en Chiloé nos encontramos con que existen explotaciones tradicionales, dominando la producción para el autoconsumo, como lo manifiesta, Salières en donde no hace falta una mano de obra tan importante y están limitadas por la superficie, generalmente con un alto componente femenino en la fuerza de trabajo. Presentan atractivos mercados y se da una condición fundamental de generar ingresos con cierta periodicidad, requisito necesario para la economía campesina actual.

Sin embargo, en el Archipiélago coexisten dos agriculturas que van a “velocidades y direcciones distintas; ambas con factores distintos que afectan su evolución”. (Salières 2005, 81) La primera de ellas se denomina como una agricultura tradicional, que se basa en la lógica de producción para el autoconsumo, y la

podemos localizar en parte central, islas interiores, sur y sectores costeros del Archipiélago. Esta tipo de agricultura se encuentra en proceso de transformación más profundo, la que puede transitar entre la desaparición hasta su especialización en producciones más intensivas y con mercados relativamente seguro. La segunda agricultura es de mayor y creciente especialización y tecnología, que se encuentra representada en la actualidad por producciones lecheras ubicadas en las comunas de Ancud, Quemchi y Chonchi, pero podrían seguir avanzando hacia otras comunas.

Hace ya algunos años que Chiloé fue considerado por la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO) como un lugar de importancia desde el punto de vista de su aporte al desarrollo agrícola mundial y en 2011 obtuvo definitivamente la declaración de SIPAM (Sitio de Importancia o Ingenioso para el Patrimonio Agrícola Mundial) en Beijing, China. Sólo seis lugares más en el mundo tienen este reconocimiento hoy (ubicados en China, Filipinas, Perú, Marruecos y Argelia). Un trabajo que ha tomado cerca de diez años, y ha sido liderado por el Centro de Educación y Tecnología de Chiloé (CET), quienes hoy son los ejecutores del proyecto.

En Chiloé la agricultura en torno a la papa es familiar, y los espacios destinados para su cultivo y cosecha es por medio del huerto, el que se puede definir como pequeños espacios destinados a la producción de vegetales, hortalizas y frutas que ayudan a las familias a reducir los gastos alimentarios, ya que satisfacen el autoconsumo o por lo menos una buena parte; y también para fomentar la unión familiar, embellecer áreas de la misma, promover la alimentación sana y al cuidado del medio ambiente, ya que se reutilizan los desechos orgánicos que se generan diariamente para preparar elementos de abono para los respectivos cultivos, como el compost. Es en este mismo espacio en donde convergen las más antiguas prácticas, traspasando los conocimientos a los más jóvenes. Claro ejemplo de esto es la siembra de papa, la cual se lleva a cabo en tiempos de “caída”, esto quiere decir en luna menguante, ya que grana más y crece más redonda y sabrosa, pero si esta se siembra en luna llena este crece macho. (Cárdenas Tabías 1978)

Dentro de esta agricultura familiar nos encontramos con distintos productos de consumo y uso habitual entre sus habitantes, destacando la papa, producto agroalimentario sobre el que el gobierno ha iniciado una suerte de “campaña” dirigida exclusivamente a los isleños con el fin de recuperar su cultura de cultivo tradicional heredada de los antepasados.³

Diferentes autores, entre ellos Roberto Santana (1998), coinciden en que en los decenios recientes, existe una problemática, que consiste en la gravedad de la desaparición paulatina de las variedades de papas chilotas, lo que se puede explicar por las debilidades de una alimentación monótona enfocadas principalmente en productos que requieran de un bajo costo de producción pero que también sean bien remunerados si en algún momento se deben comercializar, así como también la desaparición progresiva de las preparaciones culinarias. Esto puede ser cierto, los procesos de pérdida de variedades, de degradación del sistema de cultivos con eje en la papa, de abandono de las prácticas culinarias originarias, dominan ampliamente en un periodo marcado por un modernismo basado en la “salarización” masiva de la fuerza de trabajo chilota, proceso que ha trastocado considerablemente el modo de vida y los valores sociales, económicos y culturales de larga tradición. Conviene entonces preguntarse por las posibilidades de frenar la tendencia o incluso de poder revertirla, pero teniendo presente que la cultura de la papa siempre será apta para continuar existiendo, porque esta cultura se adecua a un grupo humano específico con necesidades específicas. Sin embargo, para el Centro de Educación y Tecnología de Chiloé, la desaparición de las variedades de papas chilotas se debe en su mayoría al cambio climático, ya que en Chiloé se alteró el régimen de lluvia, en donde la presencia de veranos excepcionalmente secos se ha tornado frecuente,

³ Desde la incorporación del archipiélago de Chiloé en el año 1826 al territorio chileno se han ideado diversos proyectos para fomentar la agricultura del archipiélago, la que se encontraba en un evidente retraso; sin embargo ninguno prosperó hasta llegada la segunda mitad del siglo XX y siglo XXI diversas instituciones (SIPAM, CET, entre otras) en conjunto con las municipalidades del Archipiélago, se han interesado en dicha problemática y han implementado soluciones eficaces, tal fue el caso en 1989, junto a la comunidad, profesionales iniciaron la formación de un banco de papas chilotas en su sede de Notuco, comuna de Chonchi. El fruto de este trabajo de búsqueda fue la identificación de alrededor de 200 variedades de papas; las que fueron salvadas de la extinción principalmente por indígenas y pequeños campesinos.

coincidentes con la etapa de máximos requerimientos hídricos del cultivo de la papa, afectando la producción de las variedades nativas de los tubérculos, y la posibilidad de generar ingresos y mejores niveles de seguridad alimentaria para las comunidades de Chiloé.

Para estos fines observamos las temperaturas en las ciudades de Castro (1973) y Quellón (1957 a 2013) a modo de comparación. Los años que se muestran corresponden a la información disponible. Siendo “**T**” temperatura media anual, “**TM**” temperatura máxima media anual, “**Tm**” temperatura mínima media anual, “**PP**” precipitación total anual de lluvia y/o nieve derretida (mm); “**V**” velocidad media anual del viento (Km/h), “**RA**” total días con lluvia durante el año, “**SN**” total días que nevó durante el año, “**TS**” total días con tormenta durante el año, “**FG**” total días con niebla durante el año, “**TN**” total días con tornados o nubes de embudo durante el año y “**GR**” total días con granizo durante el año. En el caso de Castro, solo encontramos disponible el promedio de la temperatura máxima correspondiente al mes de septiembre de 1973, siendo de 11,2 C° y las precipitaciones de ese mes se elevaron a 84.33 milímetros. En el caso de Quellón, los informes datan de 1958, con una temperatura máxima promedio de 14.0 C° y no se tiene el conocimiento de las precipitaciones de aquel año.

Datos climáticos: Septiembre 1973														
Día	T	TM	Tm	SLP	H	PP	VV	V	VM	VG	RA	SN	TS	FG
1	9.6	13	4	-	84	0	9.2	18.7	27.8	36.7	o			o
2	10.3	23	8	-	70	2.03	14.3	14.1	27.8	-	o			
3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	6.4	10	2	-	81	-	10.1	13	18.3	-	o			
5	6.2	8	2	-	70	7.11	16.4	11.5	18.3	-	o			
6	7.2	9	2	-	80	0	14.2	2.6	10.7	-	o			
7	9	12	2	-	70	0	18.7	11.9	18.3	-				
8	7.8	9	5	-	78	-	6.3	21.7	27.8	36.7	o			
9	10	11	7	-	70	1.02	15	24.6	37	-	o			
10	8.7	13	5	-	84	4.06	13.7	14.4	34.8	-	o			
11	7.2	10	5	-	78	0	14.5	16.9	27.8	-	o			
12	7.6	10	3	-	78	1.02	13.4	13.9	25.9	-	o			
13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	6.6	9	4	-	74	2.03	12.6	8.9	18.3	-				
15	7.8	10	2	-	78	0	13.4	12.4	27.8	-				
16	7.9	12	2	-	74	0	15.1	10.9	14.8	-				
17	8.5	12	3	-	70	0	23.2	21.9	33.5	-				
18	9.8	11	7	-	76	0	11.7	10	14.8	-				
19	9.7	12	3	-	72	0	17.7	12.2	18.3	-	o			
20	11.2	13	5	-	69	0	23.5	8.3	14.8	-				
21	12.4	14	10	-	83	0	17.5	6.3	7.6	-				
22	13	16	8	-	81	51.05	12.2	8.5	18.3	-				
23	11.6	17	8	-	89	0	9.8	17.6	25.9	-	o			
24	7.6	13	7	-	75	14.99	11.7	16.1	22.2	-	o			
25	6.6	10	2	-	81	1.02	22.5	6.3	9.4	-	o			
26	10.8	13	8	-	71	0	16.3	10.6	14.8	-				
27	9.8	16	4	-	73	0	36	4.8	11.1	-				
28	13	18	10	-	70	0	27.5	13.5	27.8	-				
29	10.6	13	4	-	77	0	18.3	11.5	27.8	-				
30	11.4	12	9	-	71	0	13.8	14.1	18.3	-				

Imagen 1 (Tu Tiempo s.f.)

Valores climáticos medios y totales anuales											
Año	T	TM	Im	PP	V	RA	SN	IS	FG	TN	GR
1957	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1958	10.4	14.0	7.3	-	9.2	161	0	1	7	0	0
1963	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1964	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1965	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1966	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1967	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1968	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1973	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1974	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1975	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1982	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1984	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1985	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1986	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1987	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1988	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1989	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1990	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2003	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Imagen 2 (Tu Tiempo s.f.)

Alrededor de dicho cultivo se desarrolló una fuerte cultura insular, en donde mitos y creencias, religiosidad y conocimiento del medio natural dieron vida a una expresión cultural importante. En el conocimiento local no solo se incluye el “reconocimiento de las variedades, sino que las formas de utilización, los usos medicinales, el comportamiento frente al clima y las enfermedades, los ciclos de cultivo, la influencia de los ciclos lunares, y ancestrales técnicas de fertilización y selección de semillas. Con lo expuesto anteriormente, ponemos en evidencia que el conocimiento ancestral del cultivo y cosecha de Chiloé, esta resguardado por los agricultores isleños, para que pueda continuar desarrollándose y generando beneficios para las propias comunidades y las generaciones futuras.

- **Estado de la Cuestión**

El territorio chileno fue conquistado por el incario al mando de Túpac Yupanqui hacia el año de 1450 (Vergara 1983), dominio que se mantuvo hasta la llegada de Diego de Almagro. Ya instaurado el dominio español en el territorio chileno, y el sistema de saqueos llevado a cabo por los hispanos, produjo un desabastecimiento y un estado de pobreza que afectó de sobremanera a los

nativos, mientras que los españoles contaban con una cierta cantidad de víveres traídos desde el Perú. Es por esta razón que afirmamos que el periodo de Conquista no reportó beneficio alguno para la agricultura, aunque debemos mencionar que Pedro de Valdivia trajo consigo productos europeos como gallinas y cerdos, además de trigo.⁴

En los siglos XVII y XVIII la agricultura chilena pasa a ser la actividad económica más importante del país, ya que la población aumenta paulatinamente y con ella también la demanda de alimentos. Desde el siglo XVII la producción de trigo se transformó en la más importante, así como también en el principal producto de exportación. (Echenique y Gómez 1988)

Entre los aspectos que impedían el desarrollo económico de la agricultura se encuentra el escaso y deficiente estado de las vías de comunicación, como la débil infraestructura de apoyo a la agricultura jugó en papel en contra. La casi nula inexistencia de canales, embalses, puentes y caminos perjudicaba a esta actividad, que aún utilizaba técnicas y herramientas rudimentarias. La realidad chilena estaba muy alejada de los progresos de la revolución industrial europea de fines del siglo XVIII, esto debido a que la Corona española nunca se sumó a estos cambios, persistiendo en sus antiguas técnicas que no concordaban al periodo que se estaba viviendo, a pesar de lo anterior, las necesidades del país eran satisfechas gracias a la riqueza, calidad y productividad de las tierras, permitiéndole, incluso, convertirse en gran exportador de trigo. Este cereal se sembraba desde La Serena hasta la Isla Grande de Chiloé. También se cultivaba cebada, variedades de maíz, papas, hortalizas, vides mejoradas con la introducción de finas cepas francesas, a mediados de siglo, por Silvestre Ochagavía, y frutas, algunas de las cuales se procesaban para su conservación, transformándolas en pasas y descarozados secos, en el Norte-Chico. (Berdegué 2014)

⁴ Según Humboldt, el trigo fue introducido en América por primera vez, por el padre holandés Rixi, quien lo llevo en un canterito que se conserva todavía en el convento de San Francisco de Quito, donde Humboldt le vio en 1800. Hernando Cortés menciona, también, en una de sus cartas a Carlos V. el modo cómo el trigo se introdujo en México: por medio de un negro, cocinero, que encontró algunos granos de éste entre el arroz de la provisión de su tropa. (Vergara, 1938)

Durante el siglo XIX la producción agropecuaria se quintuplicó entre 1844 y 1860, así como también las exportaciones de trigo que a mediados del siglo sobrepasaron los 300.000 quintales. Este trigo era exportado hacia Perú, Argentina, Australia y California. Durante este periodo se produce una fuerte inversión en caminos, con la Ley de Caminos en 1842, construcción de grandes puentes y la introducción del ferrocarril. (Gómez y Echenique 1988). Durante este mismo siglo el sector agrícola sufre un impacto negativo, debido a la caída de los precios de los productos agropecuarios, encontrando su causa principal a la incorporación a la producción mundial de extensos territorios como en el hemisferio norte con Estados Unidos y Rusia, y en el sur Argentina y Australia. Algunas de estas regiones eran antes importadoras de trigo chileno.

En el siglo XIX observamos como este tanpreciado bien productivo, la tierra, y quienes la trabajaban necesitaba de una institución que cumpliera con el principal objetivo de velar por los intereses generales del sector agricultor, defendiéndolos e impulsando políticas públicas que fomentaran la competitividad y el emprendimiento de este mundo. Es por esta razón que nace La Sociedad Chilena de Agricultura (SNA), fundada en 1838 por Manuel de Salas, José Santiago Aldunate, Andrés Bello, José Miguel de la Barra y Antonio García Reyes, entre otros destacados hombres públicos, fue fundamental para el desarrollo del agro nacional. A través de la revista El Agricultor Chileno, que nace en 1838, esta entidad comenzó una fructífera tarea de instrucción en materias técnicas, cultivos, crianza de animales y uso de nuevas herramientas y maquinarias en los campos. Posteriormente dicha revista se convertirá en la revista “El Campesino“, la que funciona hasta hoy.

Gracias a la creación de la SNA diversos sectores de Chile, siendo principalmente los sectores mejores conectados quienes se comenzaron a potenciar cada vez más, adquiriendo nuevas técnicas de cultivo, como también una mayor capacitación en cómo trabajar la tierra.

Pero quedaron sectores aislados de este proceso como fue el caso de la Isla de Chiloé, quienes comenzaron a salir adelante por sus propios medios, instalándose a nivel mundial como los principales productores de papas, con más de 1000

variedades antes de la llegada de los españoles (Centro de Educación y Tecnologías 2011) y mostrándonos cómo la agricultura isleña se comenzó a organizar en pequeñas propiedades muy diversificadas o huertos, conservando una rica trama de prácticas culturales vigentes y formas ingeniosas del uso de los recursos naturales y la biodiversidad local. (Centro de Educación y Tecnología 2011) A pesar de la influencia de la actividad industrial ligada a la salmonicultura y a la mitilicultura, (Salières 2005) en la isla persistió una economía arraigada en la agricultura y los recursos del mar. Una de las principales características de los huertos es que combinan en su diseño distintos tipos de hortalizas, tales como zanahoria, acelga, porotos, repollo, lechugas, cibullet, chalotas, ajo chilote, betarraga, etc. incorporando al sistema flores de colores llamativos y una amplia diversidad de plantas medicinales y aromáticas. (Espinosa Robles y Espinosa s.f.) El origen de dicho tubérculo se remonta hace ocho mil años y su lugar de origen ha sido muy discutido, existiendo como certeza su procedencia de la región andina, probablemente de Perú, y también de la isla de Chiloé. Su inserción en Europa data en el transcurso del siglo XVI, los colonizadores españoles introdujeron la papa en Europa y que a partir de ese momento el cultivo de papa se expande por el hemisferio norte hasta llegar, durante la Revolución Industrial, a convertirse en un alimento fundamental para los mineros y obreros, debido a su gran aporte energético para combatir las extenuantes jornadas de trabajo. En la actualidad la papa es un alimento que se consume en todo el mundo. Los europeos son quienes más lo hacen pero su uso está en aumento en regiones de África, Asia y América Latina, razón por la cual son estos los lugares que han sido elegidos para hacer experimentos con cultivos de papa transgénica. Este cultivo constituye un recurso alimenticio y económico importante para los campesinos, pero también tiene un fuerte valor social y cultural. (Centro de Educación y Tecnologías 2011)

La planta de papa es una herbácea de un metro de altura de la que se consume el tubérculo, que es el lugar de reserva de nutrientes. La papa tiene alto contenido de carbohidratos lo que la posiciona como un alimento de alto valor energético. Además, aunque en menor medida, aporta proteínas en cantidad similar a los

cereales y en mayor proporción que otros tubérculos. Su valor nutritivo incluye también aporte de vitamina C. Existen más de 4.000 variedades de papa, lo que muestra la gran diversidad genética que presenta este cultivo. Esta riqueza en diversidad ha sido preservada, en gran medida, gracias a las prácticas tradicionales de los agricultores en los centros de origen de la papa (Región Andina). Los hábitos de trabajo de los pequeños productores ubicados en la región andina respecto al cuidado de las semillas son los que han permitido el mantenimiento de la gran cantidad de variedades de este cultivo, adaptadas a distintas altitudes, temperaturas y suelos. (Borba 2008)

Las papas crecen a lo largo de casi todo el continente. En Chile existen 400 variedades, y la papa chilota es una de las más sabrosas y características. Tanto, que actualmente se encuentra en proceso para convertirse en un producto con Denominación de Origen. En el cultivo y cosecha de la papa en el archipiélago de Chiloé, se encuentran las condiciones ideales de clima y suelo. Existirían cerca de 286 variedades de papas nativas de Chiloé que han sido identificadas por agrónomos, en donde los colores de la papa sobreabundan y maravillan. Encontramos tubérculos con piel morada, azul, bicolor y roja, con una pulpa azulada, amarilla e incluso marmoleada. Hay de formas alargadas y curvas; y también existen las ovaladas y un tanto planas. Las variedades que se encuentran con mayor frecuencia en el mercado son: Viscocha, abundante en agua, sirve para hacer masas de papas, como ñoquis, milcaos, etc.; la Clavela Lisa, de un color rosado, de textura cremosa y muy buena para hacer tortilla de papas. También podemos encontrar la Guadacho de una coloración azul, blanca y negra; la Lengua de Vaca, de cáscara beige y pulpa amarilla, ideal para hacer puré; la papa Cabra, de color rosado con un suave sabor dulce ligeramente picante, excelente para hacer papas fritas, y la Bruja, de color morado oscuro. Por otra parte es el ingrediente característico de la cocina latinoamericana, por siglos la papa fue uno de los principales productos cosechados por los pueblos nativos de los Andes, siendo su función principal el alimentar y engordar a los cerdos. Su importancia en la gastronomía, dada la diversidad de sus tipos, incluso culminaba con el festejo del Inti Raymi, principal fiesta religiosa Inca celebrada en el Cuzco al inicio de la

temporada de cosecha. Actualmente, y luego de la masificación del producto en manos de los españoles, su alto consumo –estimado en 300 millones de toneladas al año en todo el mundo–, ha llevado a que sea el cuarto cultivo de importancia a nivel mundial, luego del trigo, el arroz y el maíz. (Contreras 2004)

A nivel Internacional, según información de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la papa es el cultivo no cereal más importante en el mundo, con más de 18 millones de hectáreas cultivadas el año 2008 y una producción de 314 millones de toneladas. Este cultivo ha experimentado un rápido crecimiento de su producción en los últimos años, en contraste a la desaceleración de otros cultivos alimenticios importantes, tales como el maíz y el trigo. De acuerdo a las proyecciones realizadas por la FAO, en el próximo decenio la producción mundial de papa podría aumentar anualmente entre un 2 y 3%, siendo los países en desarrollo, especialmente de África, los principales responsables de este crecimiento. Asia y Europa son las principales regiones productoras de papa, con más de 250 millones de toneladas el 2008, que representó el 80,6% de la producción total de papa del mundo ese mismo año. Sus rendimientos promedios fueron de 15,5 y 19,4 toneladas por hectáreas respectivamente, inferiores a los logrados en América del Norte y Australia, que ese mismo año tuvieron rendimientos promedios de 40,8 ton/ha y 38,9 ton/ha, respectivamente, los más altos a nivel mundial. A nivel de países, el principal productor de papa en el mundo es China, que el año 2008 concentró un poco más del 18% de la producción mundial, seguido por India y Rusia. (FAO. Departamento Económico y Social 2008)

En lo que respecta a América, el año 2008 su producción alcanzó a 40 millones de toneladas, de las cuales la mayor parte se concentró en Estados Unidos y Canadá,; mientras que América del Sur, de donde este cultivo es originario, produjo alrededor de 14 millones de toneladas, una de las más bajas a nivel mundial. En el caso de América Latina, de acuerdo a la información de la FAO, el principal país productor de papa el 2008 fue Brasil, seguido por Perú, Colombia, Argentina y México. Chile se ubicó en el sexto lugar, con una producción de 966 mil toneladas. En términos de productividad Argentina, México y Brasil son los

países con mejores rendimientos, mientras que Bolivia, Ecuador y Perú son los que muestran los menores rendimientos. Para la mayoría de los pequeños campesinos de la región andina, la papa sigue siendo un cultivo tradicional, en el que a veces se utilizan especies silvestres desconocidas en el resto del mundo, mientras que en otros países, como Argentina, Brasil, Colombia y México, en los últimos años se ha visto un aumento de la producción comercial de papa a gran escala, como se muestra en el cuadro a continuación

Producción de papa en América Latina, año 2008		
País	Producción (toneladas)	Rendimiento (qqm/ha)
Brasil	3.676.046	25,4
Perú	3.383.020	12,6
Colombia	2.372.862	17,6
Argentina	1.950.000	28,7
México	1.670.480	27,7
Chile	965.940	17,3
Bolivia	735.254	5,4
Venezuela	456.661	18,6
Guatemala	451.673	25,0
Ecuador	266.722	6,1
Cuba	189.000	19,3

Imagen 3. Elaborado por Capablanca Ltda. Con base en información de FAOSTAT.

De acuerdo a la información de la FAO, Europa es la región que muestra el mayor consumo de papas por persona año, con aproximadamente 94 kg/habitante/año, seguido por Oceanía con 52,7 Kg/habitante/año. África presenta el menor consumo por habitante año, no obstante, es la región que ha mostrado el principal aumento de la cantidad consumida por persona durante el período 2000-2005 (19%), mientras que América del Sur, la mayor disminución (12%). (Fundación para la Innovación Agraria 2011)

Sus formas, sorprendentes colores y su gran aporte en antioxidantes convierten a la papa chilota en un producto único en el mundo. Los chilotes utilizan estos alimentos como sustituto del pan, pues la harina de trigo tiene un mayor costo. Entre sus preparaciones destacan: milcaos, chuañe, chochoca y chapaleles. (Centro de Educación y Tecnología, CET 2011)

Gracias al cultivo y cosecha de las papas podemos evidenciar como el sistema productivo de los chilotes son diversificados, integrando la ganadería, la agricultura y la pesca, siendo estas las principales actividades de los sectores rurales en la isla. Al igual que en el resto del territorio existe un amplio conocimiento ancestral del manejo de estos sistemas. La papa es un alimento de consumo indispensable por sus bondades en la alimentación, su alto contenido nutritivo, a producción de este tubérculo es importante en los rubros agrícolas de nuestro país, por su gran demanda tanto en nuestro país como en el exterior, además su producción debe ser controlada rigurosamente para que su cosecha sea exitosa. Los productores básicamente subsisten de la producción de la papa, para beneficio propio, como también por medio de esta práctica se hace evidente que existe una base de conocimiento tradicional adquirido de los antepasados, el cual va generando permanentemente más conocimiento, en forma individual y comunitaria. Este conocimiento se produce observando la totalidad del sistema y gracias a ellos podremos obtener un conocimiento mucho más asentado y concreto. (Santana s.f.)

Durante ese mismo año, 2008, observamos un estudio en torno a la importancia de la papa a nivel mundial y, que a manos de Nathalie Borda concluye que la papa (*Solanum tuberosum*) constituye el cuarto alimento de mayor consumo en el mundo y su producción a nivel mundial es de unos 320 millones de toneladas por año. Esta cantidad tiende a aumentar mientras que la de los otros tres alimentos más consumidos: maíz, trigo y arroz, va decreciendo. Su cultivo se encuentra presente en más de cien países. Entre ellos, los de América del Norte y Europa vienen siendo de los mayores productores. (Fundación para la Innovación Agraria 2011)

En la actualidad vemos como el Gobierno de Chile, en conjunto con diversas organizaciones regionales como el Centro de Educación y Tecnología Chiloé, se encuentran elaborando proyectos dirigidos al cultivo y cosecha de la papa en el Archipiélago; el más recientes de estos fue lanzado en febrero del 2011 en colaboración con SIPAM. Esta ficha técnica se muestra como la base de un proceso de capacitación y experimentación en torno a la papa, que se llevará a

cabo por los mismos agricultores de la zona, permitiendo de esta forma la reproducción de dicho tubérculo vuelva a ser utilizada para producir mayor diversidad, mejorar y seleccionar semillas para que “las comunidades campesinas y para que los agricultores de Chiloé recuperen la capacidad de producir y seleccionar sus propias semillas, aumentando su autonomía y destacando la relevancia de su aporte para sustentabilidad de la agricultura del futuro” . (Centro de Educación y Tecnología 2011)

El manual presenta el método de reproducción de papas por semilla botánica paso a paso, presentado además un ejemplo de cómo ha sido utilizado y en asociación con agricultores de Chiloé, pretenden buscar nuevas variedades de papas nativas que tengan grados importantes de resistencia a la sequía, para que se conviertan en una reacción de adaptación al cambio climático.

En términos realistas, para continuar con la "cultura chilota de la papa" no parece haber más que una alternativa: su valorización como patrimonio colectivo, como un bien que contiene la herencia de los antepasados, pero que puede incrementarse y sofisticarse. Eso quiere decir que la estrategia chilota debería poner énfasis en su tradición cultural y a partir de allí, priorizar un proceso de “tercerización” de la papa, es decir, su valorización múltiple. En el mercado del consumo moderno ligado a las demandas de más en más calificadas (arte culinario orientado a nuevas demandas, elaboración industrial de productos de calidad, valorización económica de la genética); todo esto en vez de insistir en la priorización a los cultivos, más o menos extensivos, como ha sido tradicional en Chiloé. Las condiciones naturales son un factor clave permitiendo que el cultivo de la papa pueda hacerse en condiciones de alta productividad, pero a condición que haya una disponibilidad de capital, que venga directamente del sector terciario, del sector servicios, de allí donde los productos se venden con valor agregado. La incorporación de valor agregado a la papa es el punto esencial de toda estrategia para el futuro y en lo que esta tesis pretende ser un aporte.

- **Objetivos generales y específicos**

- a. General:

- Analizar y caracterizar la influencia del cultivo y cosecha de la papa en la cultura /sociedad chilota.

b. Específicos:

- Analizar y describir la agricultura de Chiloé desde finales del siglo XIX hasta el siglo XX por medio de fuentes propias de la época.

- Analizar como la papa se convirtió en la base del sustento familiar en Chiloé entre el siglo XIX hasta el siglo XX

- Analizar y caracterizar las formas de cultivo de la papa en Chiloé entre finales del siglo XIX hasta el siglo XX

- Analizar la gastronomía chilota y el fogón como genuino lugar de encuentro de la comunidad entre el siglo XIX hasta el siglo XX

- **Metodología y plan de trabajo**

La historiografía sobre el tema no aborda en ningún sentido el significado e importancia de la papa en Chiloé. Por años nos hemos encontrado con trabajos que abordan el cultivo y cosecha de la papa como el tesoro de los Andes, específicamente del Imperio Inca, dándonos a entender que fueron los pioneros en lo que respecta a las variedades de papas existentes y su consumo como base de su alimentación. En este sentido, esta tesis ya reunió, catastró y organizó la información recabada de todos los periódicos de Chiloé desde 1868 hasta 1983, que se encuentran disponibles en la Biblioteca Nacional, como también información de Aduana y Tesorería de Chiloé desde 1803 hasta 1836, disponible en el Archivo Nacional, para acercarnos a lo que significó y significa la papa en el Archipiélago. Es por esta razón que utilizaremos el Método heurístico-crítico, propio de la historia y utilizaremos un análisis cualitativo con el fin de obtener respuesta a fondo acerca del significado del cultivo y la cosecha de la papa. Su finalidad es proporcionar una mayor comprensión acerca de lo que significa en estos tiempos el continuar con técnicas ancestrales en lo que respecta a la agricultura.

Es por esta razón que nos centraremos en los años de 1893 hasta 1975. Estos años corresponden respectivamente a la primera vez que aparece una noticia de

la papa en los diarios catastrados de Chiloé, como también la última vez que logramos apreciar una noticia de esta índole.

CAPITULO 1: La Agricultura chilota.

El principal objetivo de este capítulo es describir la agricultura de Chiloé desde finales del siglo XIX hasta el siglo XX por medio de fuentes propias de la época – periódicos de Chiloé – ya que el hecho de ser un territorio insular permitió que Chiloé mantuviera con fuerza su cultura y tradiciones, siguiendo un ritmo diferente al del Continente. Desde sus comienzos, las actividades de Chiloé giran en torno a la agricultura, siendo el principal el cultivo de papas –uno de los lugares con mayor variedad de éstas-, además de cereales y hortalizas, el mar con la pesca, buceo, producción de choritos, cultivo de algas, salmones, la ganadería y en la actualidad el turismo.

Los Archipiélagos situados al sur del Canal de Chacao, estaban poblados por distintas identidades nativas, las que era muy difíciles de sectorizar, pero se les conocieron de forma genérica como “grupo canoeros australes”. (Urbina 2016) Estas sociedades se especializaron en la casa y recolección marina, pero también poseían un amplio conocimiento del ambiente boscoso que habitaban, del cual extraían recursos alimenticios y madera que utilizaban para construir sus embarcaciones, ⁵ las dalcas, esencial para su modo de vida y transporte, siendo llamados “nómades del mar”.

En Chiloé, pareciera que la población se concentró sobre la costa, incluso luego de la llegada de grupos alfareros, durante el transcurso de nuestra era, según lo demuestra la presencia de restos de cerámica. Así, los antiguos cazadores/recolectores marítimos que para los conquistadores fueron identificados como chonos se habrían fusionado con los alfareros de origen mapuche-huilliche o pre-mapuche constituyendo este grupo tan original de pescadores- horticultores representado tardíamente por los huilliches del golfo de Reloncaví y de Chiloé. De esta manera, la ocupación humana de esta zona sería la síntesis de estas dos tradiciones, la canoera por un lado, y la horticultora del bosque y la madera por el

⁵ Estas embarcaciones podían ser hechas de corteza o también de tablones. Poseían tres tablones unidos con soguillas vegetales y con forma de “luna de cuatro días”. (Alvarez 1994, 6)

otro, produciendo una cultura que se complementa entre la tierra y el mar. (Lira 2016)

A la llegada de los españoles, la alimentación en el Archipiélago integraba la recolección, el cultivo y consumo de numerosas especies y variedades vegetales, las que poseían una larga cadena de tradiciones culturales. Esto fue posible a la abundancia de flora, fauna natural y las extraordinarias condiciones de fertilidad del suelo. Lo anterior explica la alta densidad poblacional, a pesar del nivel relativamente más bajo de desarrollo agrícola. (Bengoa 2000)

1.1 Chiloé: entre el aislamiento y el abandono administrativo.

“Chiloé, una provincia principalmente insular que comprendía también la tierra firme inmediata hacia el norte y se proyectaba hacia las costas continentales del este o sierra nevada, y a las islas del sur. La existencia de Chiloé, desde su descubrimiento y colonización y hasta comienzos del siglo XX, estuvo más ligada al estrecho de Magallanes que a Chile central, porque el origen y la conservación de Castro estuvieron siempre vinculados con la vigilancia del Estrecho, y porque en el siglo XIX Chiloé siempre miró hacia su frontera sur, que ofrecía posibilidades económicas que no tenía la isla”. (Urbina 2016)

En la conquista y ocupación del territorio chileno, los gobernadores tenían como objetivo principal reconocer el Estrecho de Magallanes, el cual había sido descubierto por Hernando de Magallanes en 1520. Para cumplir con dicho objetivo España envió tres expediciones entre 1526 y 1540, además desde Chile salieron dos expediciones durante el mismo periodo, desplazándose desde el sur por el Océano Pacífico.

El asentamiento humano en Chiloé es de herencia indígena y, es por esto que los españoles de la Colonia – luego de su corto periodo entre los años 1567 a 1600 en que comenzaron la colonización a partir de la base urbana de Castro – optaron por ocupar los espacios ya utilizados por los indígenas junto a la costa de la Isla Grande y demás islas. En estos mismos territorios los españoles recibieron las mercedes de tierra. (Urbina Burgos 2013)

Durante los años que siguieron a la Conquista, Chiloé sufrió una constante disminución demográfica producto del tráfico ilegal de indígenas hacia los lavaderos de oro de Chile Central. Esta situación cesó con la rebelión mapuche de 1598-1602, la que trajo como consecuencia la desaparición de los asentamientos españoles al sur del río Biobío, este proceso fue conocido como la “Destrucción de las Siete Ciudades”. Por ese tiempo, llegó a la Isla un contingente de españoles e indígenas amigos que huían de las devastadas ciudades de Osorno y Villarrica, instalándose en la ribera norte del canal de Chacao, fundando los fuertes de Calbuco y Carelmapu. El aislamiento enfatizó los rasgos peculiares de la región respecto del resto del Reino de Chile, dándole a la vez una mayor autonomía que los gobernantes transformaron en una cuota adicional de autoritarismo y excesos que afectaron a los indígenas. Esta población, “que era estimada entre 40 mil y 50 mil personas en el siglo XVI, se había visto reducida notoriamente el siglo posterior para comenzar a subir lentamente en el XVIII. El mal trato aumentaba las dificultades de la conversión de los indígenas que tenían poco apego a quedar bajo control o tutela de los españoles”. (Gutiérrez 2007, 57)

Es en este contexto que los jesuitas contribuyeron a la defensa del archipiélago de Chiloé asolado en el siglo XVII por diversos intentos de corsarios y piratas (Baltasar de Cordes (1600) y Enrique Brouwer (1643), pero el sistema defensivo era endeble ya que los puntos fortificados estaban localizados en el canal de Chacao ubicado en la puerta del archipiélago; sin embargo, la zona más austral quedaba bastante desprotegida. En 1608 llegaron los primeros jesuitas a Chiloé, cuya labor evangelizadora duraría más de 150 años y dejaría una profunda huella en la población del archipiélago. A partir de entonces, la sociedad chilota se fue consolidando paulatinamente.

La instalación permanente de los jesuitas en Chiloé fue en octubre de 1608. A su llegada tuvieron como primera labor realizar un plano misional con el fin de observar la realidad humana y geográfica y, en lo posible, intentar fundar pueblos misionales –a semejanza de lo que se intentaba realizar en Paraguay–, según la experiencia misional previa que se remontaban al siglo XVI. El paisaje de la isla grande de Chiloé era impresionante y complejo. Existían innumerable bosques

impenetrables, zonas pantanosas, mal clima, dificultades naturales para el trabajo agrícola y ganadero que ponían de entrada una traba a las primeras aspiraciones jesuíticas. Para complementar a los problemas mencionados anteriormente, los pobladores vivían en completa dispersión en las islas e islotes continuos. (Jeria 2011) En este contexto geográfico había muy pocas alternativas para construir una economía que no fuera de subsistencia, de allí que los indígenas vivían de la marisquería en las costas de las islas del mar interior, del cultivo de tubérculos en zonas costeras y la recolección de productos como las hortalizas

“...la comida muy limitada y pobre porque de ella carece la tierra y no hay comodidad para llevarla de muchas veces en misión por aquellos montes y pantanos a la que al frío y al agua caminando a pie por lugares desiertos e incognitos...” (Cartas Anuas 1630, 33)

A lo mencionado anteriormente, los misioneros jesuitas debieron reevaluar la metodología misional que se aplicaría, renunciando a la idea de las reducciones, ya que en Chiloé eran imposibles que estas prosperaran, especialmente por su geografía, y la dispersión en que vivían sus habitantes, sin poder generar ninguna actividad económica alternativa que posibilitaría el reemplazo de sus prácticas ancestrales vinculadas al mar, principalmente a la recolección de mariscos, y que generaran excedentes

“...morada cierta, de continuo traen el hato a costas, mudándose con su familia de isla en isla a coger marisco que es su ordinario sustento sin otras sacaras ni sementeras a que añaden beber el aceite de lobos con que traen el color pálido y a la causa viven lo más del año dentro del mar, porque les esfuerza buscar en el su sustento...” (Cartas Anuas 1630, 34)

A mediados del siglo XVII la economía del archipiélago sufrió una gran transformación producto del auge del comercio de tablas de alerce hacia el Perú, lo que redundó en un progresivo aumento del trabajo exigido a la población indígena encomendada. Ello generó la rebelión huilliche de 1712, la cual fue

brutalmente reprimida y castigada. En los años siguientes, y como fruto de las exigencias de los caciques huilliches, se dictaron nuevos reglamentos que intentaron suavizar de cierta manera la situación de los indígenas. En 1780 fueron abolidas definitivamente las encomiendas chilotas, aun cuando se mantuvo la obligación de los indígenas de pagar un tributo directamente al rey. (Cárdenas A., Montiel Vera y Grace Hall 1991)

La sociedad chilota del siglo XVIII estuvo sustentada económicamente en la exportación de madera al Perú. Su condición de territorio estratégico para la corona española permitió que en 1767 pasara a depender directamente del Virreinato del Perú y que se fundara la ciudad de Ancud, cabecera militar de la isla. Por otro lado, Chiloé fue zona de misiones, primero a cargo de la Compañía de Jesús y, posteriormente, de los franciscanos del convento de Ocopa. Para facilitar el trabajo evangelizador, los jesuitas continuaron con el sistema de "misiones circulares" que recorría las islas del archipiélago y dejaba la actividad religiosa cotidiana al cuidado de los "fiscales", quienes quedaban a cargo de la comunidad hasta la próxima visita anual de los misioneros. Estos no se limitaron a evangelizar a la población de Chiloé sino también emprendieron expediciones a otros archipiélagos de la zona austral en busca de indígenas para convertir. La vida era materialmente pobre, pero espiritualmente se refugiaba en la fe cristiana como en ninguna otra provincia de Chile. (Cárdenas A., Montiel Vera y Grace Hall 1991)

La vida en los pueblos y las aldeas del interior del archipiélago no cambió a lo largo del siglo XVIII. Las comunicaciones seguían siendo marítimas, en embarcaciones veleras, y recién en los años ochenta (de ese siglo) apareció el vapor caletero. No había más rutas terrestres salvo el camino de Caicumeo, construido de tablones, no apto para carretas, lo que lo convertía en inútil para el transporte. La forma tradicional era transitar por la playa a caballo o a pie. Eran aldeas tristes, pobres y desprovistas de todo lo necesario para un mediano pasar. El comercio seguía siendo a trueque, excepto en Ancud, hasta que finalmente se impuso el dinero en el interior, en la segunda mitad del siglo. (Urbina, 2016)

En 1826, y tras varias campañas militares de los patriotas que culminaron con la firma del Tratado de Tantauco, se produjo la anexión definitiva de las islas del archipiélago de Chiloé al territorio nacional, y acá podemos evidenciar como la vida de los lugareños comenzó a girar en torno a la agricultura (cultivo de papas – uno de los lugares con mayor variedad de éstas-, cereales y hortalizas), el mar (pesca, buceo, producción de choritos, cultivo de algas, salmones), la ganadería y el turismo, pero este último en menos medida.

A lo mencionado anteriormente Ancud, que desde 1834 fue elevada a la jerarquía de ciudad, reemplazó a Castro como capital. Ancud, en contraste con el resto de la provincia, se benefició de su incorporación a Chile: se le dio la categoría de puerto mayor y, como tal, capitalizó los embarques de madera de alerce y ciprés, siendo la residencia de armadores, empresarios madereros y exportadores. La ciudad creció y llegó a tener más de cinco mil habitantes, superando a Valdivia, Puerto Montt y Punta Arenas hasta los años noventa. (Urbina 2016)

En el ámbito de la vida privada, cada familia- sin importar su condición económica- tenía su pequeña propiedad territorial, un minifundio de dos a cien cuabras que mantenía el mismo esquema desde la época colonial: un corto terreno despejado cubierto de césped, que los chilotes llaman “pampa”, una parte de ella destinada al cultivo de papas y trigo; un semillero de hortalizas: nabos, achicorias, lechugas, repollos, etc., todo esto junto a la playa, su despensa. La pampa de césped era destinada al ganado menor y una yunta de bueyes, uno o dos caballos, y el chiquero con algunos cerdos. Y más allá, un residuo de espeso bosque conservado para leña, “quinchos” y herramientas de labranza de la cultura de la madera. La casa o rancho, a veces con piso de tablas, pero regularmente de tierra, y al centro de ella, en la cocina-fogón que calefaccionada toda la vivienda, transcurría la vida familiar. Junto a la casa, una arboleda o manzanar que le proveía de chicha que el mismo fabricaba triturando las manzanas sobre un recipiente o especie de artesa de madera. El líquido se escurría por un surco y era recibido por la “chunga” o balde, también de madera, con que las mujeres conducían el agua desde los arroyos. (Sahady, Bravo y Quilodrán 2009)

La población ocupaba solo la franja costera desde la península de Lacuy en el norte, hasta Quellón, por el sur, sin separarse demasiado de la playa, que era la despensa común, lo mismo que el mar. La playa era parcelada en “corrales” que surtían de pescado aprovechando las pleamares y bajamares. Pescados, mariscos y papas eran la dieta cotidiana de los chilotes, y los visitantes muchas veces emitieron opiniones positivas sobre la abundancia de alimentos y la facilidad de proveerse de todo en aquella riqueza inagotable. Esta relación con la playa y el mar explica esa otra originalidad chilota: los palafitos o casas construidas en la playa sobre pilotes de ciprés, que enriquecen los bordes costeros urbanos de Castro. (Urbina 2016)

El trabajo de la tierra era duro y retrasado. Para mediados de siglo, aun no conocían el arado de fierro, siendo el instrumento tradicional el arado de palo de luma, que se hincaba en la tierra a fuerza de brazos y estómago. Con este sistema y el “gualato”, especie de azadón de madera, no se podía hacer un gran cultivo y, aunque la papa se producía bien, no era mucho el excedente que quedaba para comercializarlo en Ancud o Castro. Era tan atrasada la agricultura que el gobierno ofreció premiar al que adoptara el arado de fierro tirado por bueyes en los años sesenta del siglo XIX. Pocos aceptaron la oferta y todo siguió igual hasta el siglo siguiente. En los archipiélagos del mar interior se repetía el mismo esquema de playa, mar, campos minúsculos, la papa, el arado de luma y el gualato. El resto de la isla, en su interior, estaba cubierto de un bosque de abundante vegetación casi inaccesible. (Urbina 2016)

En lo que respecta al trabajo agrario, este se limitaba por las tierras saturadas de agua, la falta de terrenos “llanos y abiertos”, lo que limitaba la crianza de ganadería bovina y caballar. (Urbina Burgos 2013) El clima fue el culpable de lo ya nombrado, permitiendo vivir cobijados la mayor parte del año en sus casas al calor del fogón. La producción agrícola más común y abundante del Archipiélago era la papa- cultivada por los indígenas desde antes de la Conquista-, el lino⁶, la cebada y el trigo traído por los conquistadores. De este último durante todo el siglo

⁶ Como lo menciona Rodolfo Urbina Burgos en su libro “Gobierno y Sociedad en Chiloé Colonial” la producción del lino fue muy importante al menos hasta la primera mitad del siglo XVIII, ya que después decayó su fabricación.

XVII y parte del XVIII el área productora de trigo era el territorio de Castro y ocasionalmente se observaban trigales en la zona de Chacao y “casi inexistentes en la tierra firme de Carelmapu.” (Urbina Burgos 2013) A finales del siglo XVII la mayoría de los molinos se concentraban en Castro, dependiendo de estos los trigueros de las provincias restantes. Es por esto que al momento de que los vecinos de Carelmapu o Calbuco compraban el grano o molía el propio, debían trasladarlo a Castro y traerlo molido de regreso a sus pueblos siguiendo la ruta de la playa, deteniéndose en Chacao, disparando un cañón para que así las dalcas llegaran a recoger la carga. Las cortas superficies de terreno limpio, las dificultades para cultivar el trigo por efecto del clima, además del sobreesfuerzo que demandaba su cuidado, nos entrega una explicación para que no todos pudieran consumir el pan de harina y por qué el sustituto en toda la provincia era el pan o torta de papas o, simplemente, las papas cocidas al rescoldo.

La siembra de cebada era algo mayor que la de trigo, siendo cultivada principalmente por los indígenas que situaban todo su interés en la chicha que elaboraban procesando el grano. Los españoles mostraban preferencia por el trigo y en menos escala la cebada, aunque la producción de la primera era pequeña. El jesuita Segismundo Güell, sostiene que luego de segado el trigo o cebada “forman atados o gavillas y si se logra algunos pocos días de sol y viento del sur, entierran en los mismos campos unas estacas y atravesando sobre ellas unas varas largas, cuelgan aquellas gavillas para que distantes de la humedad del terreno, con el beneficio del sol y del aire, más presto se sequen.” (Güell 1982)

Desde comienzos del siglo XIX, los chilotes, quienes eran experimentados en el bosque y con el uso del hacha, continuaron con la antigua explotación colonial del alerce en la tierra firme al norte y oriente, buscaron posibilidades económicas en la frontera sur, talando el ciprés de las islas Guaitecas, que determinó la ocupación chilota de aquellas islas, cazadores de lobos y nutrias, y buscadores de cholgas y choros, quienes exploraron las tradicionales rutas australes en búsqueda de recursos, oficios que, junto a otros, fueron nombrados “guaitaqueros.” Durante este mismo periodo los chilotes “se enrolaban a trabajar en la faena, en barcos con banderas de distintos países. Junto a estos

movimientos marítimos hacia el sur, que tenían como objetivo la explotación económica, la Armada de Chile comenzó a marcar su presencia.” (Urbina 2016, 173)

Para el censo de 1835, la población de Chiloé es de 43.832 habitantes. En el año de 1843, el censo arrojó que la población es de 48.876; ya para 1854 la población ascendía a 50.835. Durante la segunda mitad del siglo XIX, la población de Chiloé es de 60.000 habitantes (Anexo 1), los que se dedican principalmente a la marina y el corte de maderas. (Servicio Nacional de Estadística y Censos 1952) Los habitantes dan cuenta del retraso en que se encuentra la agricultura, ya que se necesita una reforma en las formas de labrar la tierra, así como también piden un cambio en las semillas de los cereales que se emplean, el que no alcanzaba para el consumo interno, a pesar de que los terrenos eran de muy buena calidad, aptos para la agricultura y en los meses que el clima era favorable, se entregaba el calor suficiente para que los productos que se sembraban alcanzaran su madurez necesaria para la cosecha. Esto quiere decir que los terrenos de la provincia empleados para la agricultura eran mucho más abundantes que los de las ciudades aledañas (Llanquihue y Valdivia, quienes poseen un clima muy similar al del Archipiélago), pero aun así la agricultura de la zona se encontraba en la “cuna”, debido a las precarias técnicas de labrado (imperfección), las semillas empleadas eran de mala calidad, pero por sobre todo la carencia casi absoluta de conocimientos en esta materia por parte de sus habitantes, quienes trabajaban todo el año pero solo obtenían una pequeñas producción, a diferencia de la tres provincias al sur del río Toltén. (El Chilote 1869) Para muchos, este retraso se debía a que en 1834, el fisco comenzó a repartir tierras (hijuelas de cuatro a seis cuadras) entre los pobres, las que eran impenetrables y se encontraban rodeados de montañas, por lo que era casi imposible cultivar por la geografía, así como también por el nulo conocimiento que poseían, y es “por esta razón que se debe poner la agricultura en manos de personas con educación en esta materia y que tengan como proporcionarse los elementos de labranza, ya que esta actividad al igual que la Industria pecuaria es indispensable para el comercio y sustento de la humanidad”. (El Chilote 1869,1) (Anexo 2 y 3)

Es en este contexto que la región de Aysén fue un área explorada, explotada y finalmente poblada por chilotes, como también Magallanes, desde que la “goleta Ancud, construida en aquel puerto y tripulada por chilotes, tomó posesión del estrecho de Magallanes en nombre de la República de Chile, en septiembre de 1843. En la expedición se fundó el fuerte Bulnes en la orilla norte del Estrecho, donde se desembarcaron también los pobladores chilotes que iban a fundar una colonia que, con el tiempo, se transformó en la ciudad de Punta Arenas.” (Urbina 2016, 173) Estas actividades económicas se extendieron durante todo el siglo XIX y comienzos del XX, coincidiendo con las comparsas hacia las estancias magallánicas para trabajar en minería y ganadería ovina; esto se sumaba a la migración ya producida para el poblamiento de Punta Arenas. Cuando emigraban al sur llevaban su cultura consigo: su hablar, su música, sus costumbres, las tejuelas en la construcción, su mitología, entre otros.

Para sacar del retraso de la agricultura a Chiloé, en 1870 se acordó la fundación de una escuela “teórico-práctica” de Agricultura, como sale publicado en el diario “El Chilote”, en donde se les enseñaran a conocer la tierra para el cultivo y prepararlas con los aparatos necesarios para hacer la tierra más fecunda para así poder cultivar la semilla con un método y precaución para conseguir una abundante cosecha. Es por esto que es tan importante el estudiante, ya que será el mismo, quien mediante la guía de un profesor, deberá preparar la tierra, abonarla, esparcir la semilla y cosechar. Creen fehacientemente que este método entregara los conocimientos positivos para lograr salir adelante. (El Chilote 1870)⁷

A lo presentado anteriormente, debemos recalcar que la agricultura era el espacio en el que la naturaleza indómita del Archipiélago se encontraba a la par con la energía y técnicas del labrador chilote, el cual solo constituía un espacio para la subsistencia y no para la acumulación de excedentes. De estas condiciones es que se gesta una agricultura que hasta 1975 y los años posteriores se pueden

⁷ Ya en el año 1869, en Valdivia se da una Exposición de Agricultura, en la participa Llanquihue con diversos productos rurales y algunas máquinas aplicables a la industria, representando un orgullo para las provincias aledañas, ya que muestra como con suelos tan privilegiados que son habitados por un gran número de extranjeros, su puede comenzar a dar a conocer la agricultura de la zona. Algunos de los productos presentados son aceite de nabo purificado, avena molida, mantequilla, harina centeno, veinte clases de papa, aceite cocido de linaza, máquina de hilar, máquina para palar trigo.

identificar sus orígenes, el cual se encuentran en espacios reducidos para el cultivo y crianza de animales, actividades sobre el bosque y el mar, orientado principalmente al autoconsumo.

Se constatan las intenciones del Estado para incorporar al Archipiélago al proceso modernizador en el que se encontraba embarcada la agricultura nacional, especialmente la del Valle Central, como sucedió en 1883, en donde se intentó en conjunto con la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA) replicar la misma asociación en Chiloé, pero esto no fue posible, ya que el espíritu del progreso se encuentra monopolizado por un círculo pequeño de familias, las que quieren “dominar y avasallar sobre el resto del pueblo, siempre encontraremos obstáculos e indiferencia para recibir cualquier iniciativa que simbolice progreso y adelanto.” (El Chilote 1886,4).

A pesar de esta negativa, continuaron con los intentos para poder lograr sacar a la agricultura del estancamiento en que se encontraba, y es por esto que en 1897, se realizó una pequeña Exposición Agrícola de productos que los colonos han obtenido durante el presente año, como de los instrumentos de labranza que se han utilizado para las variadas operaciones que requiere el cultivo de la tierra, probando de manera experimental que los suelos de Chiloé son adecuados para el cultivo de toda clase de hortalizas, legumbres y verduras, además de observar ejemplares de nabos forrajeros, betarragas, zanahorias, alcayotas, repollos, pepinos, rábanos, entre otros. En conjunto a lo ya nombrado mostraron distintas clases de avena, linaza y otros granos. Con esto quedó demostrado que quienes se dedican a la agricultura han realizado un muy buen trabajo en el terreno y adaptándose de muy buena manera a las condiciones climáticas de Chiloé. (El Marino 1897)

La modernización del siglo XX abre a la agricultura chilota hacia los circuitos del comercio interior y exterior y por ende a los flujos del dinero. La papa- de la que hablaremos con mayor profundización en el siguiente capítulo- realiza una suerte de internacionalización de la economía campesina chilota, pero no pudieron detener las emigraciones hacia la Patagonia u otros lugares, con el fin de obtener en otros oficios el retorno económico que no obtenían de la tierra. Es durante este

periodo que se constata la existencia de dos agriculturas que van a velocidades y direcciones distintas, las que poseen factores diferentes que afectan su evolución. Por una parte existe una agricultura tradicional, la que se encuentra basada en la lógica de la producción para el autoconsumo, geográficamente ubicada en la parte central, islas interiores, sur y sectores costeros del Archipiélago. Esto lo podemos evidenciar con el aviso publicado en el diario “La voz de Castro”, en donde se ofrecen todo lo necesario para la agricultura, como alambres, aceite para maquinas, entre otros. (La Voz de Castro 1910), como se puede observar en el siguiente aviso del periódico

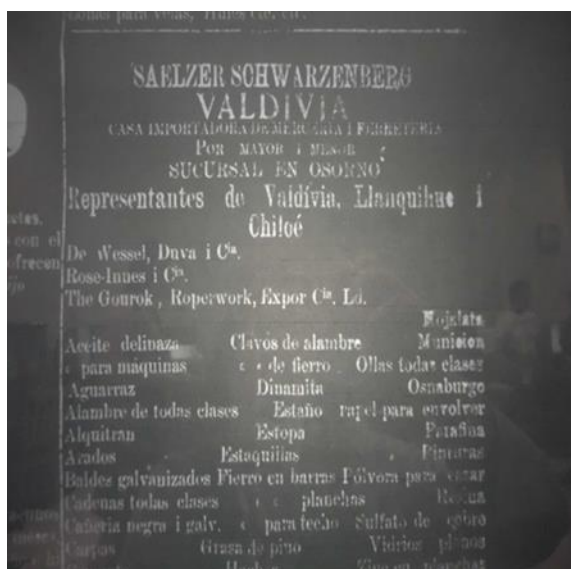


Imagen 4 (El Ahorro 1919, 4)

En 1912, se inauguró el “Tren de Chiloé”, que unió Ancud con Castro a lo largo de 88 kilómetros, y cuyo servicio se prolongó hasta 1960, en que fue destruido por el terremoto del 22 de mayo de ese año. Desde que apareció la prensa en la segunda mitad del siglo, especialmente La Cruz del Sur del obispado, Chiloé inicio un lento camino hacia la integración. Los curas párrocos de cada lugar eran los corresponsales e informaban de lo que sucedía en el interior, y este diario, el que nos cubre todo el siglo XX, mostrándonos los cambios y permanencias que comienzan a darse en el Archipiélago.

Esta agricultura es la que se encuentra en un proceso de transformación profundo, pudiendo transitar entre la desaparición hasta su especialización en producciones más intensivas y con mercados relativamente seguros. La agricultura tradicional chilota es la fuente que suministra las actividades del salmón, como de otros productos del mar, además se compone de la fuerza de trabajo joven y la más calificada en el medio agrícola. Con esta transferencia de recursos humanos se explica en gran medida las transformaciones que experimenta el medio agropecuario tradicional.

Estas transformaciones se evidencian en el decaimiento de la agricultura, en donde se comienza a hablar de un retroceso de la agricultura en la provincia, ya que esta depende el desenvolvimiento comercial y progresista del suelo y el de sus habitantes. Muchas teorías se barajan al respecto, siendo una de ellas la emigración del pequeño agricultor, pero las que más toman fuerza son la de falta de abono o la falta de tierra para cultivar o la pobreza de esta. Además de la incorporación de abono artificial, el que muchas veces no saben utilizar o no logran identificar para que suelo es más pertinente usarlo. Se afirma que durante este periodo de la Republica se estableció un servicio de propaganda agrícola ambulante, en donde se tienen al servicio varios agrónomos, quienes recorren los fundos enseñando el uso del abono, el manejo de la maquinaria necesaria para el cultivo del campo, además de enseñar la composición del terreno que se va a dedicar a la agricultura. Este servicio que debía ser intensivo, permanece en un mundo desconocido para el agricultor chilote. (El Ahorro 1918) Pero a pesar de lo anterior se seguían publicando avisos en los diarios para la compra de trigo a muy buenos precios.



Imagen 5 (El Ahorro 1918,3)

Para poder sobrellevar esta situación, en el Presupuesto de Instrucción Pública, se entrega un fondo para el establecimiento de la enseñanza agrícola en las escuelas normales y primarias del país, y para los isleños sería muy necesario introducir dicha enseñanza en algunos establecimientos de la provincia, ya que los agricultores reclaman que desean implementar los métodos modernos de labranza y cultivo que se han ensayado con éxito en otros países. Aunque solo quedó como proyecto, vemos la necesidad que tenían los agricultores por una agricultura especializada o con potencial de especializarse, que normalmente posee mayores atributos y condiciones para recibir apoyos de instrumentos estatales.

El término “Agricultura Familiar Campesina” comienza a utilizarse a contar de mediados de los años 1990. Hoy en día, por ejemplo, el INDAP hace un uso frecuente del término en forma coloquial, aunque en los documentos formales debe revertir a los conceptos legales de “pequeño productor” y “campesino”.

Hoy, estos sistemas tradicionales o esta “Agricultura Familiar Campesina” y sus productos se ven amenazados por el dominio de los procesos industriales de producción agrícola, disminuyendo la presencia de estos en los mercados locales y por ende en la cocina y mesa de nuestros hogares, lo que sucede sobre todo en los espacios urbanos, llegando incluso al desconocimiento de nuestros productos nativos y tradicionales para gran parte de la población. En el caso de Chiloé, si bien existe conocimiento popular en el resto del país acerca de sus formas

culturales, y de manera especial de algunos platos gastronómicos como el “curanto”, no todos conocen los productos hortícolas nativos de esta zona, como es el caso de las papas nativas y sus incontables variedades, por lo cual se han desarrollado actividades y proyectos que han intentado promover el consumo de estos, aunque el impacto no ha sido mayor, dándose a conocer sólo en ciertos espacios muy ligados a la alta gastronomía nacional y a la cocina propiamente chilota.

Durante la primera mitad del siglo XX se dio una campaña en todo el territorio chileno para fomentar la producción de plantaciones frutales, con el objetivo de sacar el mayor interés posible al capital invertido en el suelo. Para esto es necesario en agrupación de agricultores, que producen el mismo artículo, ya que de otra manera esta actividad no podría prosperar. Para cumplir con dicho propósito es necesario que la Ley Especial de Cooperativas agrícolas, para que estas se levanten vigorosas en todas partes, y de esa forma salvaguardar toda clase de intereses y poder hacer de los campos la riqueza nacional y particular, como lo manifiesta el Ingeniero Agrónomo e Inspector sanitario vegetal de la VII región, don Manuel E. Cruz T. (Cruz 1917)

De acuerdo a las fuentes analizadas, para 1930 la sociedad toma conciencia de la importancia agrícola de la zona Sur, y por esta razón se fundó la Escuela Agrícola o Escuela Fundo con sede en Temuco. Este establecimiento buscaba ofrecer una enseñanza práctica y eficiente, y para esto se encontraba dotado de modernas instalaciones de lechería, mantequillería, quesería, sidrería, además de todas las maquinarias para las secciones de cultivo, arboricultura y ganadería. Este proyecto se encontraba enfocado para jóvenes entre 15 a 20 años, con buena conducta y aplicación de los dos últimos años de estudios y poseer una buena salud y buena condición física para desempeñar las actividades agrícolas. Los aceptados debían cancelar el valor anual de la matrícula de \$20 y \$60 para resguardar los casos de deterioro o pérdida del mobiliario y material de trabajo. (La Cruz Del Sur 1930)

A ello se suma que en 1934 se instala la primera Exposición Industrial y de Productos Regionales de Chiloé en conjunto con la semana Puertomontina, ya

que ambas actividades dan cuenta del desarrollo de las apartadas provincias, así como también la laboriosidad con la que se desempeñan sus habitantes y en consecuencia las bellezas de sus paisajes que encierra esta región privilegiada. (La Cruz Del Sur 1934)

Durante 1936 comienza a circular la noticia de que la agricultura es la industria base del futuro económico de Chile, todo esto debido al censo agrícola y ganadero que la forma en que se efectuará será la primera vez para Chile. (La Cruz Del Sur 1936) El resultado de este censo revelaba la existencia de 2.569.976 cabezas de ganado de vacuno, lo que representaba un aumento de un 76% en relación al censo anterior, además se puede observar que entre las provincias que han tenido aumentos más importantes se encuentran las provincias de Chiloé y Valdivia, regiones consideradas especialmente aptas para la crianza de ganado. La explicación de dicho aumento se puede atribuir principalmente al alza de los precios del ganado, que ha hecho ya un negocio reproductivo de la crianza. (Dirección General de Estadísticas 1938)

Por otra parte en Chiloé, nos encontrábamos con el segundo tipo de agricultura que se situaba en el Archipiélago. Existía una agricultura de mayor y creciente especialización y tecnología, que se encontraba representada por las explotaciones lecheras, las que se ubicaban en Ancud, Quemchi, Chonchi (en la actualidad podrían seguir avanzando hacia áreas con potencial de producción en otras comunas). Durante la segunda mitad del siglo XX el Estado chileno se hace presente en Chiloé, en una suerte de reconocimiento, más aun pasado 1950, los que marcan el inicio de una transformación que se acelera hacia finales del siglo XX. Esto se debe, según las declaraciones de la época, a las heridas dejadas por el tizón y al gran terremoto que remeció la geografía isleña; luego el mar y la explotación de sus riquezas inician un trastorno aun inacabado en los cimientos de la agricultura del Archipiélago.

En 1957 en “La Cruz del Sur”, es emitida una noticia en donde respaldaban las experimentaciones nuevas y los métodos de cultivo moderno expuestos en la Conferencia Latinoamericana sobre Fertilidad de Suelos y Fertilizantes, ya que esto hacía indispensable provocar por todos los medios posibles una aceleración

del progreso agrícola dirigido a estimular el mejoramiento de los índices de productividad, para así evitar que los campos especialmente aptos para determinado cultivo rendidor y de buen precio, se siga cultivando con un rendimiento bajísimo o que los terrenos sean ocupados para alimentar vacas que no producen la cantidad de leche necesaria. (La Cruz Del Sur 1957)

Durante la segunda mitad del siglo XX, nace la radio “Pudeto” de Ancud, en 1959, y la radio “Chiloé” de Castro, en 1962, ambas emisoras hicieron que la provincia estuviera mejor informada y fuera tomando conciencia de su identidad. Recién en 1958 se reemplazó el antiguo camino “planchado” de Caicumeo y se inauguró el camino de ripio, de esta manera la isla enlazarse con el camino de Pargua a Puerto Montt. En 1964 entró en servicio el “ferry-boat” Alonso de Ercilla en el canal de Chacao, en reemplazo de las pequeñas lanchas que hasta ese año habían estado sirviendo para el transbordo de pasajeros. De esta manera comenzaba una mayor integración provincial y más expedita relación con Chile continental. Eran dos mundos que habían estado separados por siglos.

Al abrirse el turismo a través del canal de Chacao en los años sesenta, el chilote se sintió estimulado para mostrarse en toda su originalidad, incluyendo sus mitos, creencias y supersticiones. Así, se creó el Festival Costumbrista de Castro, como una instancia representativa de su identidad, ahora exhibida con orgullo al mundo entero por su singularidad culinaria y por sus usos y costumbres ancestrales. Las iglesias, declaradas Patrimonio de la Humanidad son parte importante de esta identidad que en lo religioso viene desde los tiempos jesuitas, lo mismo que las fiestas patronales en sus más de cien templos, tantos que en el periodo colonial Chiloé recibió el nombre del “Jardín de la Iglesia”. Las modernidades del siglo XX comienzan a abrir la agricultura hacia los circuitos del comercio y de los flujos de dinero. Es la papa la punta de lanza que realiza una suerte de internacionalización de la economía campesina chilota, sin embargo, este proceso no es suficiente para detener las emigraciones de los hombres hacia las patagonias u otras latitudes para realizar otros oficios y obtener las ganancias que la tierra no entregaba. (Salières 2005)

La agricultura del Archipiélago de Chiloé de los años 1950 al 60, marcan el inicio de una transformación que comienza a acelerarse hacia finales del siglo XX. El Estado chileno se hace presente, en una suerte de reconocimiento y salvataje de Chiloé, para aliviar, los estragos provocados por el tizón y del gran sismo que remeció la geografía isleña; luego el mar y la explotación de sus riquezas inicia un trastorno aún inacabado en los cimientos de la agricultura del archipiélago. (Salières 2005)

CAPITULO 2: Historia de la papa

El objetivo principal que guiará el presente capítulo es analizar cómo la papa se convirtió en la base del sustento familiar en Chiloé entre el siglo XIX hasta el siglo XX. Esto fue posible gracias a las condiciones peculiares de Chiloé, como la excelencia de las condiciones naturales y el aislamiento, los que permitieron la proliferación de un gran número de variedades autóctonas, de cualidades diferentes y aptas para ser cultivadas en diversos momentos del calendario agrícola, así como las diferentes formas de preparación y de consumo.

El centro de origen de la papa (*Solanum sp*) y sus parientes más afines se localiza en América, y su distribución es desde el Sur-Oeste de Estados Unidos hasta las islas mojadas de los Chonos (Archipiélago de Chiloé). A lo largo de toda la cordillera andina, se encuentran una gran variabilidad de especies: 160 especies son silvestres y sólo siete cultivables para el consumo humano. La papa pertenece a la misma familia botánica que el tomate, la berenjena y el tabaco, o sea las solanáceas. Esta planta se caracteriza por la presencia de tubérculos en su raíz y son los que constituyen la parte comestible de la planta. (Galdámez Castro 2007)

La posible evolución de la papa en el continente Americano provendría del altiplano de Perú, Bolivia, Chile y el sur de Argentina; siendo difícil de comprobar con estudios históricos y arqueológicos, ya que las migraciones de culturas antiguas, no se conocen desde esa área y sólo se sabe que las huestes incaicas habrían llegado hasta el Maule y desde allí habrían sido rechazados por el pueblo mapuche. Luego de esto, se cree que tomaron dichos tubérculos para cultivar en el sur de Chile en época no conocida, pero relatores viajeros que venían con los conquistadores españoles, señalan que Pedro de Valdivia, en su carta al emperador Carlos V, el año 1542, le comunica que los naturales del Valle del Mapocho consumían maíz, papas, ajíes y otros cultivos. (Valdivia 1542)

2.1 El problema del origen de la papa

Existen datos arqueológicos de su uso en Perú hace 8.000 años. Desde allí se habría desarrollado la papa diploide llamada científicamente *Solanum tuberosum*

ssp. andígena. Dicha especie cultivada y de uso cosmopolita, corresponde a *S. tuberosum ssp. tuberosum*, que habría evolucionado en el sur de Chile y en Europa.

La papa en Perú tuvo su origen en la frontera con Bolivia, a unos 3.500 metros sobre el nivel del mar, con una fecha estimada de 6.000 a 10.000 años. Las comunidades cazadoras y recolectoras domesticaron plantas silvestres de papas y otras como oca, olluco, yuca, camote, maíz, ají, entre otras. En la costa de la Cuenca de Chilca, también del Valle Ancón-Chillón y en Casma, se encontraron restos arqueológicos de un sistema agrícola desarrollado, así como también de la domesticación de dicho tubérculo. (Guardia 2011) La papa también es conocida como *kausay*, que en quechua significa sustento necesario para la vida.

En esta zona andina, los tubérculos se comen crudos, cocidos, a medio asar y sin pelar. Estos son acompañados con chupis (sopas) de pescado, mariscos, choros, langostas, cangrejos, patos, entre otros. (Antúnez de Mayolo 1985)

Guaman Poma de Ayala menciona que dentro de los alimentos más apreciados se encuentra la papa, y a esta le sigue el maíz, chuño, rabanillos, mashua, quinua, comida de palomas, tuari, camote, racacha, mauka, zapallos, achira, llancu, porotos, frejoles, caihua, maní, ahipa, ají, rocoto, pepinos, guayabas, pacay, lúcuma, paltas, ciruelas, guanaco, haciendo también referencia a la vicuña, conejo, cuy, pato, perdiz, hongos, ocororo, huevos, pescado, camarón y cangrejo. Dentro de esta descripción nos entrega una lista con variedades de papas; como la Chaucha papa, que madura rápidamente; la Chaucha maway papa, que es de la primera siembra; Chuño, son curadas en hielo de noche y al sol de día. También está la Siri papa, que es amarga y se utiliza para hacer chuño, entre otras. (Ayala s.f.)

En 2003 seis comunidades quechuas del Cusco: Cuyo Grande, Amaru, Chahuaytire, Pampallacta, Para-Paru y Sacaca, impulsaron un proyecto de conservación de la Biodiversidad, llamada "Parque de la Papa", como Área de Patrimonio Biocultural Indígena, ubicado a tres kilómetros del sitio arqueológico de Pisay y a cuarenta kilómetros de la ciudad Cusco, con una altitud entre los 3.200 y 5.000 metros sobre el nivel del mar. Este impulso dirigido hacia una mayor

producción de papas nativas ha hecho posible su industrialización y transformación en “chips de diversos colores y sabores.” (Guardia 2011)

En el año 2008, lanzó una propuesta el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, por medio del Representante peruano ante la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) en Roma, para que la Asamblea General de las Naciones Unidas declarase ese mismo año el Año Internacional de la Papa.

En la actualidad (2011) la papa es cultivada en una extensión de aproximadamente 280.000 hectáreas, las que representan alrededor del 25% del área total cultivable.

Las papas más conocidas de las provincias del Perú son: papa amarilla, en sus tres variedades: Tumbay, Huagalina y Limeña, papa Huayro: arenosa e ideal para salsas, guisos y estofados, además de ser la idóneas para preparar Papas a la Huancaína. La papa Peruanita, papa Huamantanga, papa Perricholi: parecida a la papa blanca, siendo ideal para papas fritas y su uso industrial. Papa Tarmeña, papa Negra, papa Canchan, papa Rosada, Papa Yungay, papa Tomasa: se le conoce como blanca, buena para freír y consumirla cocida.

Papas más consumidas al interior de dicho país son: Maru Huayro, Yana Oququri, Janchillo, Puka Alqay P' alta, Yana Alqa, Chiquibonita, Pepino Suyto, Puka Duraznillo, Suytu Imilla, Aqo Imilla, Alqa Puna, Puku Suytu, Acero Suytu, Yana Warmi, Chaulina, Yana Mishipa, Yurak Pitiquiña, entre otras. (Guardia 2011)

Discusión muy extendida que se tiene en torno al origen de la papa, ya para el año 1893 se discutía esta temática. Coincidían en que es originaria de América del Sur, especialmente en sus costas Pacíficas; sin embargo Chile se adjudica su origen, específicamente entre las zonas que comprenden Valdivia a Chiloé. El diario “El Austral”, en la ciudad de Ancud y durante el año 1893, deja constancia que durante mucho tiempo los ingleses creyeron que su origen provenía de Virginia, Estados Unidos, fue llevada por Walter Raleigh a Inglaterra en 1595, pero se comprobó que esta fue introducida por los españoles a Europa, cuyos nombres son Acosta y Zarate, aunque la bibliografía revisada indica que no se tiene precisión sobre la llegada de este tubérculo al Antiguo Continente, solo hay

certeza que se difundió por dos vías una por Irlanda, Inglaterra y los Países Bajos y otra por Portugal, España, Francia e Italia. En este continente fue la comida básica de los pobres⁸, como también sirvió de alimentación para el ganado. (Ponce López 2011)

En el Viejo Continente, la introducción de la papa presentó una serie de inconvenientes respecto a su adaptación y precios. La nación que se adaptó más fácilmente en ambos ámbitos fue Inglaterra, pero en el caso de Francia, y bajo el mandato de Luis XVI, los mercaderes franceses comenzaron a realizar especulaciones sobre las materias de consumo que encarecieron su valor hasta hacerlo difícil para el más pobre. Pero no fue hasta 1785, después de un año de hambrunas, que se le concedieron unos terrenos para que las cultivara y experimentara con ellas. Solo comenzó a tener éxito en su tarea de darla a conocer, cuando Luis XVI empezó a pasearse con una flor de papa en su chaqueta, como parte de la leyenda de la historia de la papa en Europa. (Bartolomé García, Coletto Martínez y Velázquez Otero 2011)

Para darle popularidad, y conseguir que el pueblo llano la tuviera en consideración, los jardines donde se cultivaban papas eran custodiados solamente de día por guardianes, dejándolos sin vigilancia durante la noche y dando pie de esta forma a que entrasen a robar el "preciado tesoro", convirtiéndose así en una de las mejores campañas publicitarias de la historia. También se imprimieron folletos de forma masiva, donde se explicaba cómo se cultivaba y su forma de empleo. (Bartolomé García, Coletto Martínez y Velázquez Otero 2011)

En Irlanda, se cultivaron papas desde inicios del siglo XVII, pues era un cultivo ideal para una isla azotada por la miseria, adaptándose bien a las características ecológicas de Irlanda, que son parecidas a las encontradas en el Sur de Chile: clima frío, lluvioso y geografía de colinas. En el caso de la Unión Soviética, tiempo después Rusia, la papa ha formado parte de la dieta de los campesinos y el pueblo, cultivándose en las estepas durante el período apropiado del año. Después de la Revolución rusa en 1917, botánicos rusos viajaron especialmente por Sudamérica, buscando variedades que se adaptasen a su clima frío. Tenían

⁸ El pintor Vincent van Gogh lo representó muy bien en su óleo de 1885: *Los comedores de papas*.

como finalidad llevar a la URSS variedades nuevas, que mejoraran la alimentación de los muchos habitantes de las repúblicas soviéticas. (Ponce López 2011)

2.2 Su origen en Chile

El Anuario Hidrográfico de Marina de Chile, de 1879, transcribe el diario de Francisco de Cortés Hojea, que en el año 1557 en Isla Los Chonos vieron “chacaras viejas de papa”. Otros historiadores como Medina, indica que desde temprano (prehispánico) en el Sur de Chile se conocía y cultivaba la papa. Salaman, investigador inglés, señala que Drake recibió papas el año 1578, de los naturales de Isla Mocha. Cavendish dio con ella en Isla Santa María (Concepción) el año 1587.

Darwin (1830), encontró papas azules en Bahía Low que los indios Chonos denominaban “Aquinás”. Gay (1865), habla de la “Cordillera de los Poñis” reafirmando que esta papa era natural del país y que los mapuches la consumían. Otra gran cantidad de botánicos, naturalistas, científicos señala la existencia de papas silvestres y cultivadas como nativas del sur de Chile, entre ellos Gay (1862), Poeppig (1960), Phillippi (1952), Montaldo (1984), Brücher (1989).

Mercedes Ames y David Spooner publicaron en el 2008 en la Revista *American Journal of Botany*. Ambos son investigadores de la Universidad de Wisconsin-Madison, y mediante sus estudios basados en 64 muestras de papas europeas que crecieron entre los años 1700 y 1919, demostraron que el 99% de las variedades que se cultivan en Europa proceden de Chile. (Ames y Spooner 2008)

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) dispuso que el año 2008 fuese declarado el Año Internacional de la Patata, por ello la *National Science Foundation* financió el proyecto. Se extrajo exitosamente el ADN de 49 muestras debido a que el resto presentaba problemas de conservación. Se marcó cada una mediante un marcador genético, para distinguir las cepas procedentes de los Andes, de las originarias del sur de Chile. Se determinó que las primeras papas cultivadas sistemáticamente en Europa venían de la subregión andina. La variedad chilena llegó después. Las dos especies convivieron hasta 1892. A partir de 1900, hubo un proceso de colonización, al término del cual la variedad chilena

fue la dominante, hasta erradicar a la papa andina. El equipo de Wisconsin-Madison opina que los europeos introdujeron las papas chilenas con la certeza que éstas se adaptarían mejor a las condiciones ambientales de Europa. Su éxito y expansión demuestra que estaban en lo cierto. (Ames y Spooner 2008)

La papa es uno de los cuatro alimentos más importantes del planeta y el 83% de las variedades que existen en el mundo tiene sus raíces en Chiloé, distribuyéndose las diversas variedades en Chile como se muestra en la imagen 6.



Imagen 6: (Contreras 2004)

2.3 Chiloé: Nación de la Papa

“Un Cacique de la Isla de Chiloé quería hacer el amor como los dioses. Cuando las parejas de dioses se abrazaban, temblaba la tierra y se desataban los maremotos. Esto se sabía, pero nadie los había visto. Dispuesto a sorprenderlos el cacique nadó hasta la isla próxima. Solamente alcanzó a ver un lagarto gigante, con la boca bien abierta y llena de espuma y una lengua desmesurada que desprendía fuego por la punta. Los dioses hundieron al indiscreto bajo tierra y lo condenaron a ser comido por los demás. En castigo de su curiosidad le cubrieron el cuerpo de ojos ciegos”. (Galeano 2009)

El consumo de la papa en el archipiélago se remonta a 12 mil años atrás y representó, primero para el indígena (los mapuches la llamaban poñi) y luego para el europeo, la base de su alimentación. Aquí, cada tipo de papa recibe un nombre, como Quelemboca, Ilquilda, Michuñe, Clavela y Guave, entre otros⁹. Es tal su protagonismo, que resulta difícil encontrar una comida chilota que no la incluya. A la llegada de los españoles ella crecía en los archipiélagos seguramente hasta la latitud de 50° en estado silvestre pero también se la cultivaba en múltiples variedades y era el sustento de base de las poblaciones autóctonas. Chiloé parece haber sido, el medio favorable a la adaptación progresiva de un grupo de tetraploide expandiéndose a partir de la región central de Bolivia y Perú. “La gran virtud de las papas chilotas, y que favoreció su expansión mundial sobre todo en el siglo XIX, es su aptitud a la formación de tubérculos en días largos, contrariamente a los tipos andinos que fueron los que predominaron en Europa en los siglos XVII y XVIII.” (Santana s.f.)

Es innegable la presencia de una multiplicidad de variedades de papa chilota¹⁰ (Anexo 4) y, también, su influencia en los cultivares que hoy se consumen en el mundo. Estas formas primitivas influyeron en famosos cultivares del siglo XIX, descendientes que es posible encontrar en la actualidad en gran porcentaje. La papa chilena como variedad es potenciadora del desarrollo de cultivares en Europa y Norteamérica. Más aún, de acuerdo a un análisis genético, se puede señalar que sobre el 80% de los actuales cultivares de papa del mundo, tendrían un grado de parentesco con las primitivas cultivadas de Chile. (Contreras 2004) Sobre la difusión de la papa chilota en Europa y en otras áreas del mundo hay muchas zonas oscuras del conocimiento todavía, pero hay acuerdo sobre un punto importante: se sabe que numerosas variedades primitivas chilotas están en

⁹ También nos encontramos con: *Azul, Mantequilla, Bastoneza, Ñocha, Mojón de Gato, Boyo de Chanco, Estrella, Reina Negra, Araucana, Chamizuda, Doma, Guaicaña, Guadacho, Lobo, Michuñe, Murta, Morada, Negra, Notra, Siete semanas, Bruja, Chilca, Pachacoña, Oropana, Quila, Rosada, Blanca, Vaporina, Sedalina, Rolechana, Codina, Guapa, India, Zapatona, Frutilla, Huevo, Chiruca, Soldada, Chona y Bolera*, por nombrar algunas.

¹⁰ Documento archivo CET. Banco de la Papa de Notuco, en Chonchi. Contempla la descripción del color de piel y pulpa, además de la forma del tubérculo, entre otras características. Estos datos fueron tomados de la clave de clasificación de Mauricio Contreras, Profesor investigador de la Universidad Austral de Chile, con sede en Valdivia.

la base de famosos semilleros cultivados en el siglo XIX, principalmente en Europa. Entre ellas sin duda una de las más valiosas plantas introducidas en todo el mundo, la *Rough Purple Chili* (Púrpura rugosa de Chile) introducida a partir de 1848 en Norteamérica y que obtenida en Panamá dará origen a la *Early rose* posteriormente en Europa.

La particularidad geográfica de Chiloé, no sólo marcó el asentamiento de la población, sino además la relevancia de poblados como Ancud, Castro y, en menor grado, Chacao y Achao. Carlos de Beranger, el fundador de la ciudad de San Carlos (Ancud) a mediados del siglo XVIII, ya indicaba cómo la dispersión de la población y la complicada geografía del territorio atentaba contra el crecimiento urbano (Espinoza 1897), como ya lo habían anticipado los jesuitas en sus evangelizaciones, y es por esta razón que organizaron un sistema misional completamente diferente a la del resto del territorio chileno, las que se conocieron como “Misiones Circulares”, y cuyo principal objetivo fue evangelizar durante aproximadamente seis meses a los indígenas del lugar. Para ello se detenían en cada poblado durante tres o cuatro días. De esta forma garantizaban su presencia constante en dichos lugares que se encontraban alejados unos de otros, así como también un adoctrinamiento permanente. (León 2015)

Como es señalado por diversos autores (Rodolfo Urbina (2002), Ximena Urbina (2016), Roberto Santana) es que en ese momento con toda seguridad se cultivaban unas 1.000 variedades de papas, como también la presencia de tubérculos silvestres los que podían encontrar hasta en los lugares más inhóspitos del Archipiélago. Con esto queremos decir que no era extraños para los indígenas encontrar variedades de papas de las más diversas formas, texturas, sabores y olores. (Tecnología 2011)

La evidencia más importante de la utilización de la papa en el consumo humano lo testimonia el sitio Monte Verde¹¹, ubicado en la Región de Los Lagos, a la que

¹¹ Monte Verde es un yacimiento arqueológico ubicado a unos 35 kilómetros al suroeste de Puerto Montt. En este sitio se han encontrado restos de un antiguo asentamiento humano, el que se encuentra muy bien preservado, logrando recuperar numerosas piezas y restos de actividad humana, incluyendo estacas de madera y troncos con pieles. Se han identificado 42 especies botánicas comestibles y 22 especies medicinales entre las que se encuentra el boldo. (Pardo B. y Pizarro T. 2013, 27)

pertenece el territorio de Chiloé. En este asentamiento humano (uno de los más antiguos descubiertos en toda América), con más de 14.800 años de antigüedad se han descrito 11 especímenes de papa silvestre (*Solanum maglia*) utilizada por los pueblos nómades para su alimentación.

Otra evidencia de la que podemos dar cuenta es la de los testimonios de antiguos cronistas y viajeros como Diego de Rosales, Claudio Gay, Walter Hanisch, fray Pedro González de Agüeros, Góngora Marmolejo, entre otros. Aproximadamente en 1670 el padre jesuita Diego de Rosales nos dice que:

“... en Chiloé todo el mantenimiento de los naturales se reduce a unas raíces de la tierra, que se llaman papas... y de estas se siembran en gran cantidad para coger lo necesario y sirve de pan.” (Rosales y Vicuña Mackenna 1877-1878)

Además de afirmar que antes de la llegada de los españoles las plantas y frutos en los que se basaba la alimentación indígena eran las papas, los frejoles, el maíz, quínoa, teca, ají, el ñadi, del cual extraían el aceite; añade que estos vegetales eran de cultivo y también de producción natural.

Por otro lado el naturalista francés Claudio Gay, al referirse a Chiloé en el año 1836 manifestaba que

“Aunque la tierra del Archipiélago sea de calidad inferior, por su temperatura suave y el clima húmedo, lo que conviene perfectamente al cultivo de las raíces, las papas vienen muy bien y constituyen el principal alimento de los habitantes. Los chilotes tienen cuidado de plantar las variedades por separadamente porque no tienen por todas el mismo aprecio. Las unas, como la patirupoñi, son amargas, de mal gusto y sirven solo para engordar los animales; otras, como la huapa, dan doble cosecha sembrándola dos veces al año, otras en fin son más o menos aptas a un buen cocimiento, o bien como la reina tienen lugar de pan asados de rescoldo. Sin embargo con frecuencia se siembran muchas variedades juntas y se da entonces a esta siembra el nombre de chahuen. Por cierto un tal cultivo de ha de crear otras muchas variedades sobre todo si se deja la planta florecer y fructificar.” (Gay 1973, 120)

La biodiversidad de papas que se encontró en el territorio fue posible gracias a la enorme dedicación y sabiduría de las familias de agricultores, que a pesar de las dificultades, mantuvieron una riqueza viva de semillas y conocimientos, los que se convertirán potencialmente en enormes recursos. Alrededor de este cultivo se desarrolló una fuerte cultura insular, en donde convergían mitos y creencias, religiosidad y saberes del medio natural, dando vida a una fuerte expresión cultural. En el conocimiento local no solo se incluye el saber diferenciar y reconocer las variedades, sino que también la utilización, los usos medicinales en enfermedades, el comportamiento frente al clima, los ciclos de cultivo, la influencia ejercida por los ciclos lunares, así como también técnicas ancestrales de fertilización y selección de semillas.

Chiloé poseía una verdadera cultura de la papa que determinó la alimentación cotidiana, la economía campesina (su cultivo desplazó al del trigo) y también ancestrales prácticas sociales. Este tubérculo solía sembrarse y cosecharse en comunidad, en la llamada “Minga” de papas. La tradición, además de incluir música y comida local, consistió en la colaboración entre vecinos en la época de cosecha de la papa, luego de esto el vecino asistido debió asistir a cada uno de los que le ayudaron en su chacra. Esta actividad queda expresada en las fuentes como una tradición, que dura un día aproximadamente y cuyo medio de pago es la comida. (La Cruz del Sur 1951) Si la minga era grande, se necesitaba de unos treinta gualateros, y si esta era pequeña solo se necesitaban de cinco gualateros, quienes en algunas ocasiones llegaban acompañados de “chautos, o “niños ayudadores”. (Cárdenas Tabías 1978)

Además existieron una serie de creencias en torno al cultivo y cosecha de la papa, por ejemplo: si se siembra en luna llena la papa se hace macho, crece larga y verdosa, sirve solo como semilla; para evitar maleficios, se deben cambiar de lugar las primeras cinco papas enterradas. Si se cae una papa de las que se están poniendo a la olla, seguro que llegará visita (Quinchao). No hay que tomar huevos antes de sembrar papas, de lo contrario saldrán ciegas (Castro). Hay que ponerse

harta ropa para sembrar papas, así la cosecha será abundante (Chulín) (Cárdenas y Hall 2002)

Las condiciones peculiares de Chiloé, como la excelencia de las condiciones naturales y el aislamiento, permitieron la proliferación de un gran número de variedades autóctonas, de cualidades diferentes y aptas a ser cultivadas en diversos momentos del calendario agrícola, así como las diferentes formas de preparación y de consumo, como las que ya se mencionaron anteriormente.

A la llegada de los españoles, la papa existía como un cultivo desarrollado por los pueblos indígenas que habitaban el archipiélago de Chiloé, y con toda seguridad se cultivaban alrededor de 1.000 variedades de este tubérculo, sin contar la gran cantidad de representantes silvestres que podían encontrarse hasta en los lugares más remotos de la Isla, las que poseían diversas formas, colores, texturas, sabores y olores. (Centro de Educación y Tecnologías 2011)

Para alimentarse, las familias campesinas de esta zona han dependido durante siglos de la papa, que constituye la base de su sistema de labranza. Sin embargo, las técnicas, utensilios, comidas y relaciones sociales surgidas en relación a este tubérculo han experimentado grandes cambios, especialmente por el abandono de la agricultura familiar en favor del trabajo remunerado. Al mismo tiempo, las variedades foráneas han reemplazado a las nativas que, durante este último tiempo, se han visto revalorizadas por proyectos de rescate y de diversificación gastronómica generando nuevos modos de relacionarse con este alimento. (Bahamonde 2017)

La literatura chilota nos proporciona un número interminable de tipos de tubérculos cultivados y también silvestres, la mayor parte de ellos corresponden a auténticas variedades, y “como testimonio, Negrón señala que en la Central de capacitación campesina de Notuco, en la comuna de Chonchi el CET mantiene, cerca de 100 variedades de papa chilota recolectada entre familias campesinas de Chiloé,” en el año de 1992. (Santana s.f.) En el año 2006, se pudieron catastrar alrededor de 286 variedades de papas nativas de múltiples formas y colores. Azules, rojos, amarillos, azules con amarillo, rosados con amarillo y de tonalidades pigmentadas

moradas y púrpuras en su piel de gran valor patrimonial para preparaciones gourmet en la cocina chilena.

La riqueza de variedades, facilitó históricamente a la población chilota la selección de aquellas más interesantes por sus virtudes culinarias, transformándose la papa en el elemento de base de la alimentación cotidiana y en muchos casos el alimento dominante de las categorías sociales más pobres. De esta gran variedad de papas disponibles, los chilotes para evitar, quizás, la monotonía inventaron múltiples preparaciones culinarias, poniendo en valor las características particulares de cada tipo de papa, empleando diversos métodos de cocción (a la brasa, al agua, a la sartén, al vapor, mas modernamente al horno); tratándola entera, rayada, en trozos, o en rodajas; empleando la mezcla con otros ingredientes (chicharrones. lledes. manteca); acompañando las carnes, los mariscos, las algas o las legumbres.

Esta riqueza varietal autóctona está desapareciendo, y con ello un potencial genético insospechado. En los periódicos de la época y gracias a la literatura disponible, descubrimos las tres consecuencias más importantes:

En primer lugar nos encontramos con la escasa implementación de tecnología, la cual fue demandada por los pequeños agricultores desde que Chiloé fue anexada al territorio chileno. Existe un tipo de tecnología propia de los pequeños agricultores, del cual depende el tamaño de las explotaciones de papa y la cantidad de paños sembrados.

La tecnología tradicional se puede caracterizar por los siguientes aspectos: 1) utilización de maquinaria solo en la preparación del suelo y cuando se tiene disponibilidad de ella, en el caso contrario se usa tracción animal, 2) dosis y calidad variable de semilla de acuerdo a la ubicación y condiciones económicas, 3) cierto interés por la fertilización y el riego, pero no por los aspectos sanitarios y 4) una cosecha predominantemente manual y escasa prioridad al manejo post cosecha y conservación. (Fu Álvarez 1979) En “El Pudeto” (Ancud) en 1899 (ver imagen 7), observamos cómo se comienza a implementar los animales en los trabajos agrícolas; sin embargo, estos se arriendan y la mayoría de los pequeños agricultores no contaban con el dinero suficiente para emplear este tipo de

“tecnología”, utilizando los métodos tradicionales o “rudimentarios”. Este aviso se publicó solo una vez.

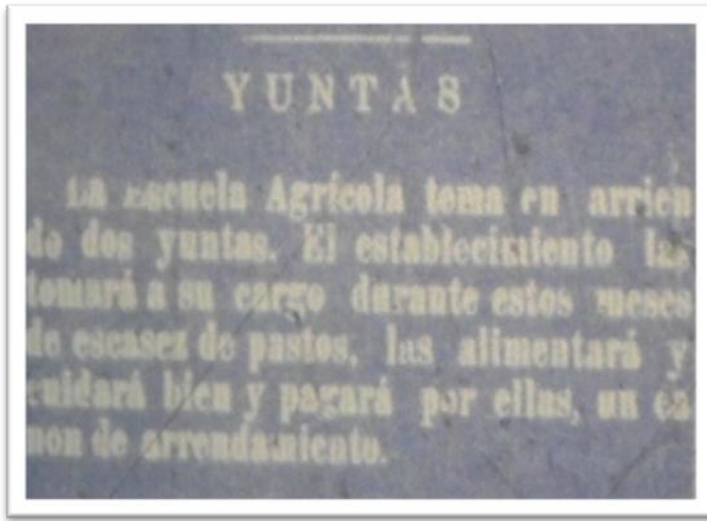


Imagen 7: El Pudeto (1899, 2)

Lo dicho anteriormente posee una estrecha relación con el tizón y por ende con la desaparición de variedades, ya que para enfrentar esta enfermedad no se pusieron a disposición de los agricultores las tecnologías necesarias para contrarrestar sus efectos, la inversión científica para hacer más resistentes a las papas nativas fue mínima desencadenando a largo plazo una pérdida de este patrimonio nacional e incluso, como observamos en “La Cruz del Sur” (Ancud, 1932), no se produjo una industrialización de este cultivo, un cultivo que no es costoso de realizar pero no se obtuvieron las ganancias esperadas, como se mencionó por los agricultores, “tenemos a nuestro favor la materia prima, buena a toda prueba, y solo falta encausarla con los conocimientos de países más avanzados que el nuestro.” (M. 1932, 2)



Imagen 8 (M. 1932)

Para la preparación del suelo en la zona de Chiloé, se utilizan animales, en especial bueyes, para romper la pradera. Esta técnica es implementada por pequeños agricultores y todos los productores costeros, que por razones topográficas y de tamaño no pueden utilizar tractor. También destaca otro método de utilización por parte de los habitantes costeros que se conoce como “al pelo de la pampa”, en donde el suelo no conlleva ninguna preparación especial. (Fu Álvarez 1979)

El proceso de la Reforma Agraria influyó en el cultivo de la papa, especialmente en los aspectos tecnológicos. La política crediticia y el abastecimiento preferencial de insumo para el sector reformado motivaron un aumento en los niveles de fertilización y especialmente en el uso de la semilla de mejor calidad, lo que hace esperar una mejora en la productividad. A partir de 1974, se puso fin al crédito preferencial y se eliminaron los subsidios a los fertilizantes, la situación cambia, produciéndose además, por la parcelación de los terrenos expropiados, un incremento en el número de productores de papa. A pesar de lo nombrado anteriormente no podemos precisar este cambio en las fuentes, ya que la última noticia referida a la papa aparece en septiembre de 1975.

En este caso, el hacer un trabajo manual (el que conlleva la tradicional “minga” de la papa), con herramientas como el azadón y el gualato contribuyeron a la propagación del tizón, al provocar fisuras en las papas, las que luego eran llevadas a la bodega y contagiaban a las demás. No existió una “sofisticación” de dichas herramientas de trabajo que permitieran una mejor cosecha en el aspecto visual.

En segundo lugar se encontraba Tizón, una de las enfermedades más destructivas a nivel mundial. Esta enfermedad afecta a las hojas, tallos y tubérculos, causando daños que pueden ser parciales o totales. La noticia publicada en el año 1951 por el ingeniero agrónomo Provincial de Chiloé en el diario La Cruz del Sur (Ancud), da cuenta de cómo esta enfermedad avanza por los cultivos de papa. En un primer momento ataca las hojas que se encuentran en la parte inferior del tallo. El avance del tizón depende de las condiciones climáticas, ya que si este es húmedo y de temperatura moderada las lesiones se extenderán rápidamente, pero si este es seco las lesiones permanecerán en un estancamiento.



Imagen 9: La Cruz Del Sur 1951

Frente a este problema del tizón, observamos cómo se organizan los agricultores con el fin de tomar medidas para prevenir el contagio y por ende pérdidas importantes en la bodega de guarda. Dentro de las decisiones que se tomaron se

cortaron y quemaron parte o el total del área papal, lo que no se lograba quemar había que retirarlo. También es importante desinfectar el “camellón” ¹² o dejar expuesto al sol el suelo limpio por unos 15 o 20 días, pero dejando muy al debe la higiene que se debía de tener dentro de la bodega de almacenamiento, las que en muchas ocasiones no estaba en las mejores condiciones.

Lo expuesto anteriormente contribuyó a la desaparición de variedades de papas nativas, ya que muchas de estas no resistieron esta enfermedad y se optó por trabajar con semillas extranjeras, como ocurrió en 1959 con la importación de semillas desde Alemania, las que fueron distribuidas por el Instituto Nacional de Comercio. Con esto se inició la siembra generalizada de especies exógenas en la isla que ha puesto en segundo plano la producción de papas nativas. El tizón provocó que agricultores abandonaran parcialmente este cultivo debido al alto costo económico que significaba perder la producción, lo que trajo aparejado una disminución de la superficie de cultivo, en donde los agricultores dejaron de plantar o plantaron menos, utilizando semillas resistentes al tizón y por ende más comerciales.

¹² Consiste básicamente en excavar canales conectados, usando la tierra obtenida para formar camas de cultivo elevadas. El agua sube de los canales a las camas por capilaridad, provocando que las raíces de las plantas se orienten hacia abajo, lo que permite colocar las plantas muy próximas unas a otras. Esto se traduce en mayor productividad por menos área, y menos espacio para el desarrollo de plantas competidoras. En la estación seca se recoge suelo acumulado por erosión del fondo de los canales, para reforzar continuamente las camas.



Imagen 10: (La Cruz Del Sur 1959, 1)

Al igual que la temida filoxera, se trató de una plaga que afectó a los cultivos de papa a nivel mundial. En 1845 el tizón azotó a Irlanda produciendo una devastación total de los cultivos de papa, los que constituían la principal fuente alimenticia de esa nación, produciendo el fallecimiento de aproximadamente mil personas y la migración de otros tantos a diferentes ciudades de Europa y Norte América, huyendo del hambre.

En tercer lugar encontramos el problema de la conectividad. El archipiélago de Chiloé conforma un universo cultural con características particulares. El tradicional aislamiento en que se desarrolló la sociedad chilota fue un factor importante en el intenso mestizaje e intercambio entre elementos culturales españoles e indígenas. En ese sentido, tanto la geografía como la peculiar historia del archipiélago durante el período colonial y la posterior incorporación al territorio chileno dieron origen a una tradición, la que posee una identidad propia, diferente a las del centro de Chile, núcleo social, político y económico del país.

El puerto de Ancud fue de suma importancia para el comercio de Chiloé con el mercado exterior durante el periodo colonial, ya que debido a esto podemos

explicar en parte que los productos tradicionales chilotes salieran del aislamiento en que se encontraban.

En la actualidad y gracias a los estudios de agrónomos como Mercedes Ames y David Spooner (2005), también Andrés Contreras (2005), evidenciaron que de las 7.500 variedades de papa que se han desarrollado en el mundo, prácticamente el 95% parten de la *Púrpura casposa*, papa originaria de Chiloé. Es decir, el ancestro común es una papa nativa de Chiloé.¹³ Los europeos lograron domesticar el cultivo de papa gracias a las semillas provenientes de Chile y Perú.

Sin embargo cuando Chiloé se anexó por completo a Chile, estos productos tradicionales, en especial la papa, no lograron su inserción en territorio chileno. Esto se debió principalmente a una constante falta de fletes marítimos que los conectaron tanto con el mercado interno como con el externo. Como lo muestran las noticias, por falta de fletes no pudo llegar el embarque de papas al norte y tampoco a Gran Bretaña, perdiéndose 30.000 toneladas de este tubérculo (ver imágenes 11 y 12). Debido a lo anterior, muchos agricultores no pudieron vender sus cosechas de papa, aunque hubiera mercado estaba para ello. Lo anterior, trajo consigo un problema económico, disminuyendo el área destinada al cultivo de la papa y por ende reduciendo las variedades nativas de tubérculos existentes.



Imagen 11 (La Cruz del Sur 1946, 1)

¹³ Estudio que salió a la luz el año 2005, realizado por la Universidad de Wisconsin-Madison, Mercedes Ames y David Spooner. Publicado en la revista *American Journal of Botany*.



Imagen 12 (La Cruz del Sur 1960, 2)

A ello se agrega la introducción de enfermedades con las variedades importadas, como el tizón, para las cuales las papas chilotas no han tenido defensa biológica, siendo un factor muy importante el clima, el cual en el último siglo ha sufrido transformaciones debido a un abanico de distintos factores, siendo uno de los más importantes la propia acción del hombre que ha llegado a generar impactos de manera planetaria, generando un proceso que se conoce como cambio climático. En la actualidad este fenómeno ha traído sus repercusiones en la agricultura, y Chiloé no ha sido la excepción, ya que se aumenta la frecuencia de cambios repentinos y extremos como las sequías, violencia inusual de lluvias, tormentas y heladas, huracanes y tornados, entre otros, impactando de forma negativa en la actividad agrícola tradicional. Esto genera cambios en la productividad y reduciendo los rendimientos de los cultivos que constituyen alimentos básicos para la población, los que se traducen en graves alteraciones para el funcionamiento de la agricultura. Otros impactos negativos en la agricultura son el atraso o adelanto en la floración de diversos cultivos, pérdida de biodiversidad, variación en la calidad de productos, falta de horas de frío necesarias para la germinación, crecimiento y floración de algunas especies (ajo, manzanos, perales, etc.), reducción de la polinización y reducción en la producción de forraje necesario para la alimentación de los animales.

En Chiloé, la alteración del régimen de lluvias, con presencias de veranos excepcionalmente secos, (los que coinciden con la etapa de máximos requerimientos hídricos del cultivo de la papa), afectan la producción de las variedades nativas y la posibilidad de generar ingresos y mejores niveles de vida para las comunidades de Chiloé.

La papa en Chiloé, aunque constituyó uno de los principales cultivos, se caracterizaba por su bajo desarrollo tecnológico limitándose al huerto, a pesar de las excelentes condiciones agroclimáticas, poseer una gran superficie de producción y rendimiento, propiciando que esta fuera apta para la siembra y cosecha durante todo el año. En el archipiélago este tubérculo tuvo como destino principal la alimentación humana, y en un menor porcentaje destinada al consumo del ganado; sin embargo dejaron de lado la industrialización, y por ende su consumo elaborado y posible exportación, lo que limitó considerablemente la expansión de la papa chilota a todo el territorio chileno, junto con el aislamiento característico del territorio. Esto generó que el pequeño agricultor no viera reflejado las ganancias que la siembra y cosecha de la papa podrían haber entregado.

CAPITULO 3: Formas de Cultivo y fertilización de la Papa en Chiloé

El objetivo principal de este capítulo se enfoca en caracterizar y analizar las formas de cultivo de la papa en Chiloé entre finales del siglo XIX hasta el siglo XX, así como también las etapas de fertilización de dicho tubérculo, las que con el pasar del tiempo se han intentado rescatar por medio del conocimiento campesino, transmitido de generación en generación.

Es probable que las descripciones de cronistas hispanos, que se interesaban fundamentalmente en las actividades agrícolas de los pueblos conquistados, hayan sobreevaluado intencionalmente esta actividad que aseguraba el establecimiento de los asentamientos coloniales, dándole más importancia que la que tenía, pero en general, los europeos de la época de contacto no comprendieron la importancia de la recolección o la caza como actividades económicas por parte de estos pueblos, por lo que los calificaban de “holgazanes” o “perezosos”, epítetos con que frecuentemente aluden a los indígenas del centro-sur de Chile”. (Wilhelm de Mösbach 1986, 25)

Gracias a los diversos estudios posteriores, se ha establecido que la base de sustentación tradicional de los indígenas de Chiloé fue una economía hortícola y recolectora. Para ello, utilizaron el recurso de quemar y talar sectores del bosque, estableciendo sus asentamientos con huertos familiares; agotado el suelo, cambiaban de lugar, siguiendo un circuito dentro de un cierto territorio.

La Provincia de Chiloé corresponde a un archipiélago en el Sur de Chile con una fuerte presencia de explotaciones campesinas estimándose un número superior a 12.000 pequeños agricultores, concentrados mayoritariamente en la zona sur oriental de la isla. (E. 2003) A su vez, la estructura de tenencia en Chiloé es diferente a la de su contexto regional cercano, teniendo más semejanzas con la agricultura de secano del Chile Central. En referencia al origen de la propiedad rural en Chiloé, se entregaron mercedes de tierras pero en superficies inferiores en comparación con la zona central y durante la colonización extranjera del siglo XIX, tan importante en el resto del sur, en Chiloé no presentó un gran cambio. (Ramírez Huenten 2016)

En Chiloé la pequeña propiedad y el minifundio han sido tradicionalmente predominantes. Esta realidad llevó a que Pérez Rosales, escribiera en 1859 “todo chilote es propietario” y que Mac Bride, un agudo observador del campo chileno a mediados del siglo XX, observaba que de las 7.000 propiedades existentes en la isla, 6.300 de ellos tengan menos de 20 hectáreas. (Bride 1973)

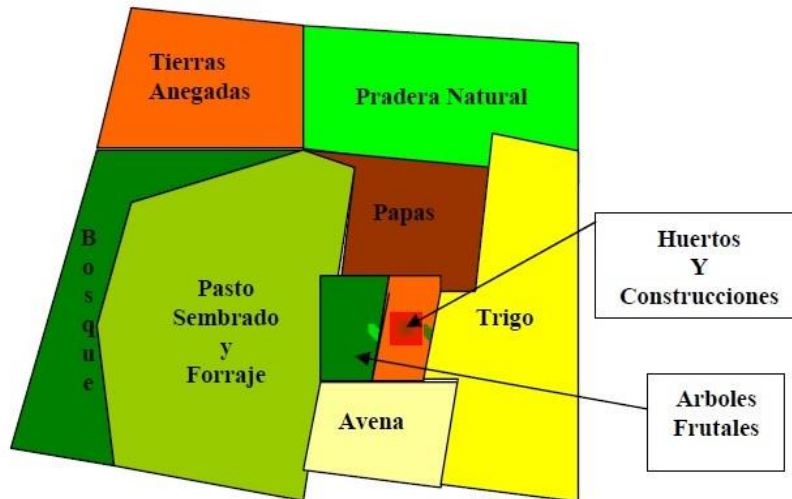


Imagen 13: (Cárcamo Vargas 1985)

Si se clasifican las propiedades agrícolas de Chiloé de acuerdo a tamaño, se puede observar una coincidencia con su ubicación geográfica. Por otro lado, las propiedades grandes, predios que ocupan más de 200 hectáreas., se encuentran ubicadas en la costa occidental y se han dedicado mayoritariamente a la explotación forestal. A su vez, los predios medianos se ubican en la parte central de la isla con superficies entre las 50 y las 200 hectáreas., dedicándose fundamentalmente a la ganadería y a la explotación forestal. Los predios con predominio de agricultura familiar campesina se encuentran en áreas cercanas al mar interior, donde se ubican los centros de cultivo del salmón.

Chiloé es un territorio con una doble dinámica económica de desarrollo, una de carácter exógeno liderada por la industria del salmón, y otra vinculada a las capacidades locales o endógenas, centradas en actividades tradicionales relacionadas con su identidad cultural como lo son la ganadería y la agricultura,

especialmente de la papa. Es en esta actividad tradicional del cultivo de la papa en la que nos queremos detener, ya que la principal forma de obtener este tubérculo fue mediante siembra en huertos y en menor medida en chacras. La principal diferencia entre estas dos formas de cultivos es que en el huerto, los productos que se cosechan son para el consumo de la familia, siendo una porción de tierra más reducida; en cambio la chacra debe comprender un territorio más grande, se habla de una hectárea aproximadamente, y los productos que ahí se generan son para ser vendidos en el mercado.

Básicamente la diferencia entre ambas es el uso económico que se le da. (Yáñez Rojas 2010) Utilizando estos recursos, los habitantes de Chiloé han establecido una estrategia de vida diversificada que incluye actividades silvoagropecuarias y de uso del bordemar. Las actividades agropecuarias incluyen la crianza de cerdos, ovejas y gallinas, y el cultivo de la papa, la huerta y, más recientemente, la producción de hortalizas en invernadero. La producción de animales y verduras en pequeña escala para consumo doméstico es parte de la seguridad alimentaria de las familias campesinas. Sin embargo, cada familia debe además generar una cantidad mínima de dinero en efectivo para comprar los insumos no perecibles, que no son posibles de producir en el campo (mate, harina, aceite, velas, ropa, etc.). Esto se logra a través de la venta de excedentes en los mercados locales, o en ciertas ocasiones la generación de dinero en efectivo se logra complementado las actividades agrícolas con trabajos asalariados fuera del campo. (Centro de Educación y Tecnología 2011)

La papa y el huerto se encuentran estrechamente relacionados, ya que de esto se desprende una buena alimentación, como también el poseer una variedad de hortalizas y verduras para el uso en la cocina. Hacer un huerto es una tarea en la que se pueden colaborar cada uno de los miembros de las familias y moviliza a la comunidad a buscar soluciones reales desarrollando sus propias capacidades. El huerto familiar es la parcela en la que se cultivaban, dentro de otros productos, hortalizas y una gran variedad de papas, las cuales son frescas. Estas se dan en forma intensiva y continua durante el año, lo que implica hacer siembras en forma escalonada.

El huerto familiar en Chiloé, se caracterizó por estar establecido en pequeños espacios de tierra cercana a la casa, siendo fácil de atender; los productos quedaban como reserva para las necesidades alimenticias de la familia. Una de sus características esenciales fue que su tamaño dependió de la cantidad de integrantes que poseía la familia, debiendo tomar en cuenta dos aspectos muy importantes: disponibilidad de agua y planeación del propio huerto. El cultivo de esta solanácea, es el más seguro por no estar expuesto a las contingencias del tiempo, además de su fácil venta. (Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura 1914)

Como se mencionó, en Chiloé, la agricultura o más específicamente el cultivo de la papa, no logró una estabilidad en los mercados interiores y exteriores por los factores ya expuestos, siendo muchas veces imposible el generar excedentes que permitieran costear los gastos, entre ellos la alimentación, del grupo familiar. Es por esto que para los habitantes de Chiloé, el huerto constituyó una gran ventaja, ya que se obtenían productos alimentarios a un menor costo que en el mercado tradicional, y asegurando una producción higiénica y libre de contaminación por efecto de insecticidas o herbicidas. (El Huerto familiar Intensivo s.f.)

De acuerdo a los referentes empíricos analizados y las fuentes de la época, para los agricultores de Chiloé, lo más importante a la hora de comenzar su cultivo de papa en la huerta (o cualquier otro vegetal) fue la preparación del suelo, ya que es el factor que más influye en el resultado de una temporada de producción. Para su selección, se debe tener en consideración una serie de aspectos relevantes como la exposición de este mismo, la cual se proyecte hacia el norte para obtener una mayor luminosidad; así como también se debe tener en consideración la estructura de suelo y su contenido de materia orgánica. El suelo profundo, oscuro y con buena cantidad de grumos, es especialmente adecuado para este cultivo. Se deberán evitar los suelos muy delgados, pedregosos y con tendencia a la inundación en periodos de lluvia. Otro aspecto que puede ayudar a la elección es la vegetación que se desarrolla en el posible sitio a elegir, ya que la presencia de plantas indicadoras de anegamiento intermitente, como es el caso de junco, alfalfa chilota y musgos, es una señal de que existe mal drenaje o napas superficiales

que dificultarán el buen desarrollo del cultivo de la papa. (Fu Álvarez 1979) Los suelos de Chiloé son de origen volcánico (trumaos), de naturaleza ácida, bien estructurado, de texturas medias y variables en su profundidad.

Para los agricultores chilotes la organización del huerto fue muy importante y es por esto que contó con una serie de características, como 1) Cierre el lugar con un cerco de manera que quede protegido de los animales y los niños, ya que la experiencia de estos ha demostrado que no vale la pena seguir adelante con los trabajos del huerto si no hay un cerco que lo proteja. Para hacerlo se podía usar cualquier tipo de material que sea firme (cañaveral, coligüe, tapas, ramas, etc.), 2) ubicar la puerta en la parte más cercana a la casa y de manera que desde ella sea fácil llegar a cualquier parte del huerto; 3) junto al cerco se debe marcar el espacio destinado a la media cama, 4) elegir un rincón protegido para hacer la abonera de modo que no tenga demasiado sol en verano, 5) ubicar la bodega de almacenaje en lo posible cerca de la casa y de la puerta del huerto y por último, en el espacio interior señale los lugares donde irán las camas altas, que en lo posible deberán tener 1,20 metros de ancho y 6 metros de largo dejando camino entre ellas. La mejor posición de la cama alta¹⁴ es aquella en la que su largo va de norte a sur, en el caso de los terrenos planos, a fin de que las plantas puedan tener sol

¹⁴ Es un pequeño pedazo de terreno de 1,20 metros de ancho por 6 metros de largo en el que la tierra es removida hasta una pequeña profundidad de 60 centímetros. Lográndose así que quede muy suelta y levantada sobre el nivel que tenía. En él crecerán las plantas del huerto encontrando las mejores condiciones para su desarrollo de las raíces con los que las plantas crecerán más vigorosas, resistentes y productivas. Para hacer una cama alta se necesita: una pala plana, una haya (horqueta de jardín), un rastrillo, 4 estacas y un cordel o lienza. Clave una estaca en cada una de las 4 esquinas del lugar determinado para hacer la cama. Una las estacas con un cordel formando un rectángulo. Limpie la superficie del rectángulo sacando yerbas, piedras y basura. Si el suelo está muy duro riéguelo abundantemente. Espere dos días y sólo entonces comience hacer la cama alta. Haga con la pala una zanja de 30 centímetros de ancho y 30 centímetros de profundidad en un extremo de la cama. Acarree la tierra que sacó y colóquela al lado de afuera del otro extremo de la cama. Con la laya suelte la tierra del fondo de la zanja, enterrando la laya 30 centímetros (enterrar totalmente los dientes de la laya). Una vez removido el fondo de la zanja coloque en él una capa de unos 10 cms. De paja o maleza seca, desechos vegetales, pastos, hojas, etc. Abra una segunda zanja de las mismas dimensiones de la otra colocando la tierra la tierra tal como se va tomando con la pala, sobre la zanja anterior. Así se va formando la elevación típica de la cama alta. Siga haciendo zanjas y tapándolas hasta el final de la cama. La última rellénela con la tierra transportada al inicio de la primera. Con la laya y el rastrillo dele forma final a la cama: redondeada o plana arriba. Con el rastrillo despeje los terrones que tengan más de 1 centímetro Haga una pequeña canaleta a los lados de la cama como lo muestra el dibujo. Coloque en toda la superficie de la cama una capa de 5 cm. Abono orgánico. Cúbrela con paja, pasto, hojas o aserrín, para protegerla del sol, de la lluvia y del viento.

durante todo el día. Si el terreno es en pendiente, el largo de la cama debe ir perpendicular al sentido de ella, formando escalones. (Fu Álvarez 1979)

3.1 Etapas de la Fertilización de la Papa

Para fertilizar el cultivo, el primer paso a seguir es la selección del suelo, el que debe poseer una buena luminosidad, debe ser profundo, oscuro o con una buena cantidad de grumos, ya que si es muy delgado se inundara fácilmente en épocas de lluvia.

Para los agricultores de Chiloé, es sabido que los terrenos empleados para la producción de papas se deben rotar con otros cultivos; siendo el objetivo principal de esta práctica el evitar y retardar la acumulación de enfermedades e insectos que afecten al cultivo, así como también mejorar el control de malezas y las condiciones físico-químicas del suelo. Para planificar estas rotaciones los agricultores tenían las siguientes consideraciones: duración de la rotación y cultivos que se usarían en esta, ya que el tiempo que debía transcurrir entre una y otra plantación de papa debía estar determinada por los niveles de infestación de plagas y enfermedades durante el último cultivo de papa realizado en el terreno determinado. (Instituto de Investigaciones Agropecuarias 2005)

El suelo se debía preparar en marzo con un cultivo de centeno o avena, aprovechar algún corto y dejar crecer para incorporar como abono verde 15 días antes del cultivo, por último se debe poner especial atención a las condiciones climáticas, eligiendo un lugar que entregue protección frente a las heladas, las que son muy recurrentes en Chiloé. En lo que respecta al abono en la prensa chilota, observamos los diferentes tipos de este que se emplean para los cultivos de la zona: hortalizas, árboles frutales (manzano), mantenimiento del jardín, entre otro. Dentro de este grupo destaca la papa, en donde su principal abono se basaba principalmente en desechos orgánicos elaborados por los propios agricultores. Estos permitían que el cultivo y la cosecha fuera de excelente calidad, así como evitar plagas como la del tizón.

Una noticia referente a los tipos de abonos que se empleaban, aparece publicada en noviembre de 1894 en “La Voz de Ancud”. Es en este reportaje traducido y

publicado por la Asociación Salitrera de Propaganda de Iquique, en donde observamos la importancia del salitre para Chiloé en la jardinería y la horticultura. Este tipo de abono fue empleado para la alimentación de árboles frutales, arbusto de adorno, zanahorias, nabos, rábanos, papas, entre otros; los que se desarrollan muy bien, además de ser resistentes contra las heladas, calor, sequedad y humedad, en resumen el paso del tiempo; así como también el salitre actúan en contra de los insectos y enfermedades fangosas.

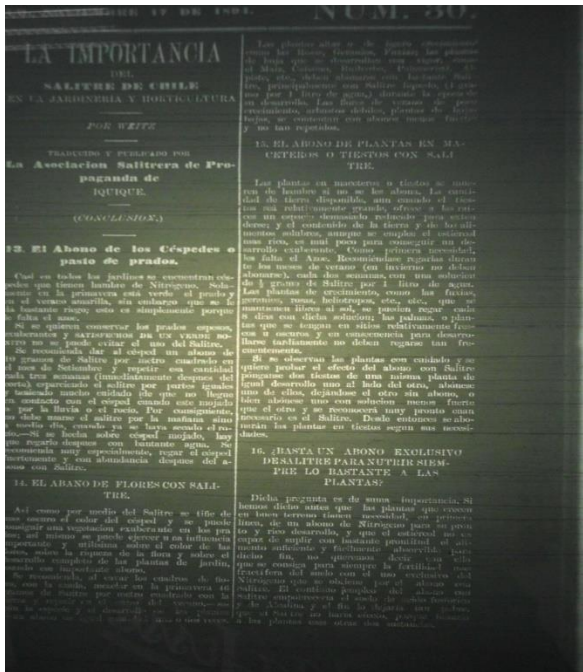


Imagen 14: (La Voz de Ancud 1894,1)

El abono a las papas se realizaba por la necesidad de este tubérculo de obtener nutrientes minerales, ya que el suelo proporcionaba un suministro deficiente de estos. La papa, como la mayoría de las especies vegetales, presenta una gran demanda de nutrientes minerales primarios como son nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K), además de una serie de nutrientes secundarios como lo son el calcio, magnesio, azufre, y una serie de micro nutrientes, los que son de vital importancia cuando se buscan altos niveles de productividad. (Instituto de Investigaciones Agropecuarias 2005) El nitrógeno es el factor determinante en el rendimiento del cultivo, puesto que favorece el desarrollo de la parte aérea y la formación y engrosamiento de los tubérculos. .

El contenido de materia orgánica que presentaba el suelo era muy alto, con valores que fluctúan entre 20-35%. Sin embargo, la fertilidad natural de los suelos es baja principalmente debido a la alta retención de fósforo y nitrógeno, y a efectos climáticos que mantienen una baja tasa de mineralización y provocan la migración de elementos nitrogenados a las capas profundas del subsuelo. En cuanto a la aptitud de uso del suelo, 35% - 40% de la superficie total de Chiloé (345.000 hectáreas) ha sido clasificada con aptitud agropecuaria, con suelos predominantes de textura arenosa y PH alto. Sin embargo, el 58% de éstos se clasifican como Clase V y VI, con aptitud básicamente ganadera, 40% corresponden a Clase IV, con severas limitaciones de pendiente y drenaje, y menos de 2.000 hectáreas corresponden a clase III, aptos para ser cultivados. (Segarra, Rayo y Tosca 1990) Luego de la selección del suelo, se da inicio a su preparación, con el arado y las últimas labores de desmalezamiento deben ser superficiales.

El segundo paso es la preparación del suelo, el que debe ser realizado con anticipación al cultivo, arándolo de dos a tres veces con una rastra de discos, para evitar que crezca maleza, y para la preparación de este el abono por excelencia que debe utilizarse como base para la fertilización es el guano de corral, ya que todos los agricultores pudieron y debieron aprovechar en beneficio propio, siendo muy importante que los animales estén dispuestos de manera tal que le permita al agricultor recoger sus excrementos. El guano de corral bien fabricado contiene todos los elementos que las plantas y, en especial las papas, necesitan (Centro de Educación y Tecnología, CET 2011). Todos los agricultores deberían conocer la manera de tratar los excrementos de sus animales, y por esta razón que no explican cómo debe ser el proceso de fabricación de este. La aplicación de este puede ser de dos formas. La primera es incorporándolo inmediatamente al suelo, sin dejarlo sobre él un tiempo más o menos largo. La segunda forma es repartiéndolo por capas en la superficie, se recomienda extenderlo por toda la superficie y no en montones, ya que la vegetación no será igual. En los lugares con mayor presencia de este los cultivos o vegetación serán exuberantes. (Rodas 2017)

En lo que respecta a la preparación del suelo, este se encontraba en un retraso, ya que en comparación con Estados Unidos todos los trabajos de cultivo, y en específico el de la papa (comenzando en la siembra y terminando en la cosecha) se realizaban con maquinaria sembradora. Esto se convertía en la principal desventaja del agricultor chilote, ya que esta máquina tirada por dos buenos caballos sembraba poco más de una cuadra al día y si se empleaban doble número de caballos y se reemplazaban una o dos veces al día, podían sembrar hasta dos cuadras. (Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura 1905)

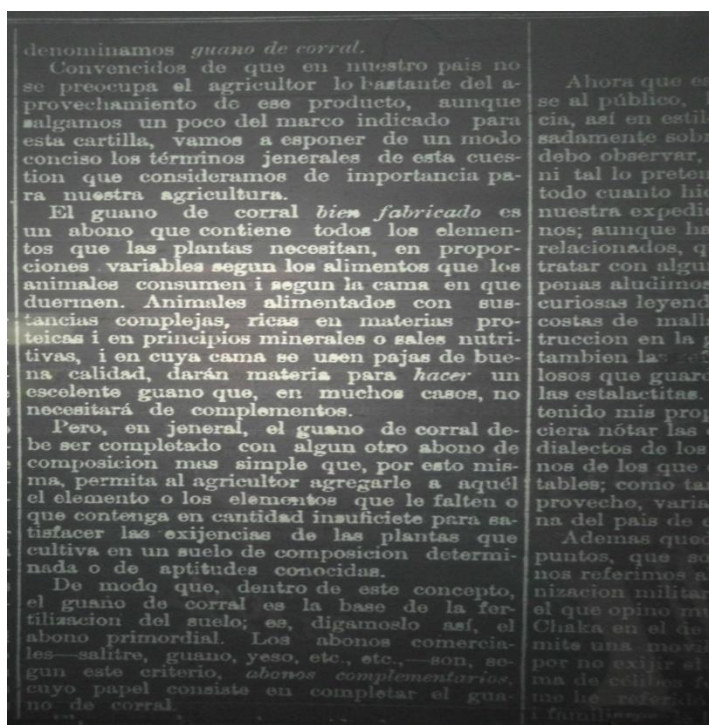


Imagen 15: (El Sol 1900, 2.)

Entre 1902 a 1918 (aunque no todos los años continuados), encuentran los periódicos de Chiloé -La Cruz del Sur, El Liberal Democrático y El Independiente- avisos referentes a la venta de guano, ya sea por mayor o al detalle. En 1902, se informa que hay guano disponible en pequeñas y grandes cantidades para los agricultores en el depósito de Ancud. Por otra parte entre los años 1903, 1905 y 1906 comienza la venta de guano de Píchalo, para continuar con el de Chipana

durante los años 1911, 1912 y 1918. En 1929, el guano de Chipana¹⁵ aparece nuevamente en un reportaje dirigido exclusivamente a como dar el abono necesario a las papas. Estas noticias dan cuenta de cómo se potencializó el comercio al interior del Archipiélago de productos externos, en desmedro de la utilización del conocimiento ancestral y modos tradicionales. Dada la extensión de esta temática, referenciadas por autores como Rodrigo Alfonso Tapia Friz (2005), Héctor Omar Noejovich y Alfredo Vento (2009) y María E. Osorio B.1, Jorge M. Mesías M., Rodrigo Araya M. (2013), este tema precisa de un desarrollo específico que escapa a los límites temporales y analíticos impuestos en este trabajo.

El tercer paso es la selección de semillas, las que deben estar en bien almacenadas en bodegas con buena luminosidad natural, ya que así se obtienen brotes vigorosos y se adelanta el proceso de desarrollo. Aunque es muy difícil saber si la semilla será o no de buena calidad se deberán seleccionar semillas sanas, sin daños aparentes, con un tamaño y forma homogénea, sin heridas y cortes producidas en la cosecha y sin manifestaciones visibles de sarna, tizón, pudriciones, entre otros. La coloración verde que se producirá en los tubérculos por acumulación de solanina por los efectos de la luminosidad, en el caso de las semillas no tiene ninguna importancia. Si es importante en el caso de papas para el consumo, las que deben ser almacenadas en condiciones de oscuridad para evitar el verdeo, dado que este compuesto que le confiere el color verdoso a las papas tiene un grado de toxicidad en el caso de ser consumida. (Centro de Educación y Tecnologías 2011)

El cuarto paso es la siembra, la que puede ser manual o mecánica, y se deberán esperar dos a tres días de buen clima para trabajar el suelo y que no posea exceso de humedad. El espacio de siembra es entre 30 a 35 centímetros aproximadamente. El quinto paso es el uso de fertilizantes, como el estiércol del ave de corral o Guano rojo. Dos procedimientos se utilizan en la práctica para depositarle de manera inmediata dentro de la tierra. Se deposita el guano en pequeños montones, con un espacio aproximadamente igual entre sí de siete

¹⁵ Para 1914, este guano junto al guano de Punta de Lobos se vendían en el comercio de Chiloé a 15 pesos el saco, el cual abonaba tres o cuatro fanegas según la calidad del suelo. (Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura 1914, 551)

metros (doscientos montones por hectáreas) y repartirlos enseguida con horquetas para luego enterrarlo inmediatamente por medio de una labor, esto quiere decir realizando un surco que ve abriendo el arado. Con este último sistema se asegura también el enterramiento completo del guano con una sola labor, evitando la acción del aire y que este actúe de manera perniciosa en la pérdida de la riqueza amoniaca del guano. (Centro de Educación y Tecnología 2011)

Dentro del huerto y, más específicamente del abono que se le daba a la papa, destacaba una actividad importante: la utilización de algas y conchillas de mariscos como fertilizantes principalmente en la zona de Castro y Quinchao, (Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura 1914) asociado a las prácticas de corraleo de ovejas y utilización de estiércol maduro en la producción agrícola. Dentro de la utilización de las algas destaca el uso de la “lamilla”, una práctica ancestral. Esta alga queda descubierta en las mareas bajas, se acarrea para ser empeladas en el cultivo de la papa, dando una producción abundante y de calidad. Esta forma de abono potenciaba el trabajo colectivo, propia de la identidad de los huiliches y de la relación con el entorno desde su patrimonio cultural y ambiental. (Cárdenas A., Montiel Vera y Grace Hall 1991)

Debemos agregar que la plantación se realiza mediante semillas-papas, las que pueden ser enteras o cortadas, aunque lo ideal es que sean enteras. Si la siembra se realizaba en marzo se debía aportar el abono en diciembre, pero si la siembra se realizaba en verano, no se utilizaba abono, por el peligro de pudrición de las papas-semillas. Las variedades tardías aprovechaban mejor el abono que las tempranas.

Durante la siembra se debía picar con un gualato el terreno deseado, con el fin de colocar la papa-semilla. A continuación para colocar las melgas, se hace la volteadura con lumas. La primera volteadura o aparcadura se hace solamente con gualatos y es aquí donde el agricultor chilote demostraba su habilidad y resistencia en la faena. Para el abono se utiliza lamilla, como se mencionó, sargazos y otras algas, además de estiércol de ovejas, se realizaba un cerco redondo de varas y ramas donde se amontonaban. Esta aparcadura se realizaba cuando las plantas

poseían una altura de 15 centímetros aproximadamente. (Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura 1914)

La aporcadura fue y sigue siendo un procedimiento muy importante, se realizaba con el fin de delimitar las líneas de siembra una vez que han emergido las mayorías de las plantas, efectuando el primer control de malezas con las plantas ya visibles. Esta aporca generalmente se realizaba de manera suave y sin levantar mucha tierra para no tapar completamente las plantas emergidas y no detener su desarrollo. Se podía realizar manualmente con gualato o con arado de dos palas con tracción animal o con tractor.

La segunda aporca se realizaba cuando las plantas ya estaban en pleno desarrollo y antes de la floración, dejando las melgas de la altura suficiente para que tengan los tubérculos un buen espacio de desarrollo y se produjera también una retención de humedad adecuada para las necesidades de la planta.

En las zonas en donde existía riesgos evidentes del ataque de tizón, se realizaba una aporca más alta de lo habitual para disminuir el posible daño en los tubérculos si es que esta enfermedad se presenta.

El paso seis y siete consiste en realizar labores culturales, como controlar plantas no deseadas, periódicamente. El octavo y último paso es la cosecha, ya sea que se realice de forma manual o mecanizada, se debe trabajar en días de buen clima para conseguir tubérculos con la menor humedad posible y de barro. La papa de consumo debe ser almacenada en oscuridad y la papa semilla en condiciones de semi-penumbra a luz normal. Es en este paso en donde se realiza la minga si la siembra era grande, por el contrario si esta era pequeña se realizaba en familia. Para la cosecha, las papas se sacan con los gualatos y se van dejando en un canasto. (Andrade 1939)

Se tenía constancia que antes de 1914 se cultivaban en Chiloé las siguientes variedades de papas en gran escala: Bastonesa, Biscocho, Bolera, Caballera, Costa, Chaped, Amarilla y Blanca; Francesa, Guapa, Lillo, Milagro, Montaña, Pachacoña, Reina y Toltena. (Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura 1914, 552-553)

Para 1914 se cultivaban con preferencia: Coraila, Alemana, Rosada; las que son de gran tamaño, presentaban una superficie lisa y sin rugosidades. (Anexo 5)

Con el paso del tiempo se han ido adoptando nuevas tecnologías: adquiriendo el uso del arado, las máquinas cultivadoras y las cortadoras de pasto, entre otras herramientas modernas. Esta nueva forma de trabajo permitió que Chiloé llegara a ser uno de los primeros productores de papas hasta la aparición del tizón, causante principal del desastre agrícola del campesino chilote. (Bravo Sánchez 2004)

Durante el siglo XX existió una preocupación, tanto del Estado como de privados, sobre cómo abonar las variedades tradicionales de papa chilota, intentando cambiar el sistema de abono orgánico manejado por los campesinos desde antaño. En efecto, se impulsó desde la acción estatal la adopción de fertilizantes químicos, industrializados, que llegaban hasta el campesino con costos que superaban sus márgenes de posibles ganancias. Estos fertilizantes serán principalmente un abonado fosfo-potásico. El fósforo era el encargado de actuar a favor del desarrollo de las raíces, mejorando la calidad de los tubérculos y reduciendo su sensibilidad a daños, y el incremento de este mineral influyó en la precocidad de las papas y el contenido en féculas. El potasio por su parte, poseía un influjo decisivo en el cultivo de la papa, ayudando a la formación de la fécula y proporcionando a las plantas mayor resistencia a las heladas, sequías y enfermedades. (Galdámez Castro 2007) Al incrementar este mineral influía directamente en un mayor porcentaje de tubérculos grandes.

Sin embargo, la presión externa poco pudo hacer contra la fuerza de una actividad con profundas raíces culturales. Para 1929 queda de manifiesto el uso de abono de aves de corral, guano de covaderas, desechos orgánicos, lamilla y jibia. Los agricultores poseían el conocimiento de que eran elementos básicos para proporcionar al suelo sustancias fertilizantes. (Galdámez Castro 2007) Como era sabido los abonos o estiércol de aves de corral, poseían un gran aporte de nitrógeno (factor determinante del cultivo), fósforo y potasio, lo que debían ser usados con precaución para prevenir una excesiva fertilización.

Lo anterior queda demostrado en la prensa escrita, durante el 11 de octubre de 1936, sale a la luz una noticia calificada de “preocupante”, al presentarse una escasez de abono en las siembras de papas, lo que podría constituir una amenaza para los agricultores. Frente a tal situación, la Gobernación mediante una nota se dirigió a la Intendencia con el fin de hacer notar esta problemática. La nota hace hincapié en que las siembras en la presente época serán escasas, como también del encarecimiento del tubérculo para el año próximo. La Gobernación hace notar que el Archipiélago es una zona de extensa área cultivable, particularmente de papas y, al disminuir las siembras afectará a los agricultores y la economía de la región, cuya fuente principal de ingresos reside en la explotación de los suelos. (La Cruz Del Sur 1936, 2)

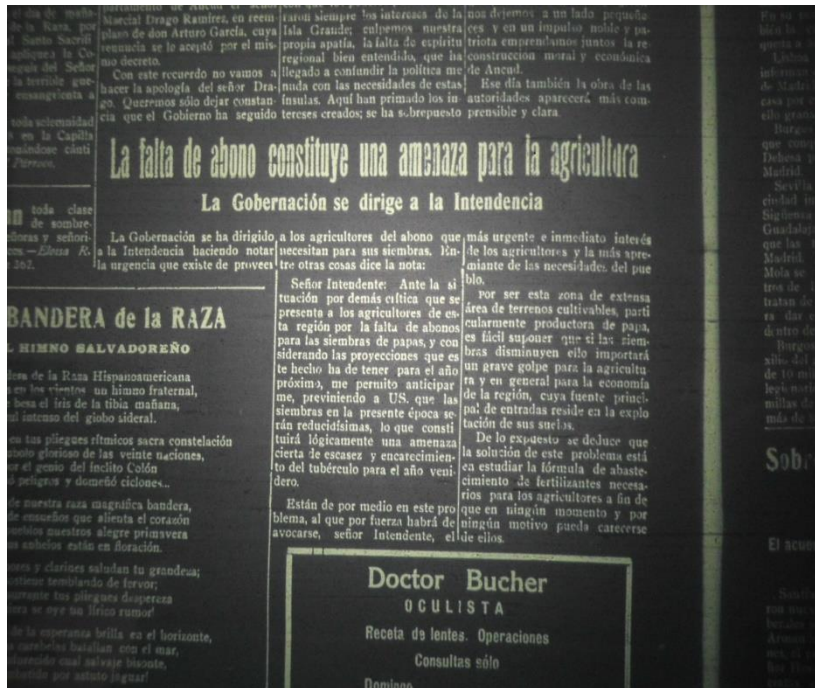


Imagen 16: (La Cruz Del Sur 1936,2.)

Como lo constatan los referentes empíricos analizados, tal escasez de abono no existió. Los agricultores del Archipiélago tenían los conocimientos necesarios para trabajar el estiércol proveniente de sus animales, especialmente ovejas. Este abono fue el empleado desde que se tiene conocimiento, por lo que no sería una consecuencia del bajo rendimiento del cultivo de papas en la zona. (Instituto de Investigaciones Agropecuarias 2005)

Es por esto, suponemos, que un año después, es emitido un reportaje en donde se enseña a sanear los gallineros para así aprovechar el estiércol como abono; el que constituye uno de los mejores fertilizantes y la manera más económica de emplearlo es formando un compuesto de tierra seca, greda quemada y ceniza de hierbas u otras sustancias semejantes. Al mezclar dos veces su peso con materias secas de esta especie, se obtiene un abono que se convierte en polvo, siendo fácil de extender puñados sobre el suelo. Se nos muestra que Anderson-quien analizo el estiércol para publicar la noticia- nos informa que las sustancias encontradas son: 59, 26% sustancias orgánicas, 13,79% de fosfatos, 25,58% de carbonato de cal y un 3,37% de sales alcalinas. (La Cruz Del Sur 1937)

Así se hace evidente el conocimiento que poseían los agricultores para la elaboración de los fertilizantes como también su aplicación, poniendo un valor a esta tradicional práctica que se desarrolla en la Isla de Chiloé. Demostraban un manejo muy preciso en las medidas que se debían emplear en los cultivos, no solo de papas, sino que también en el césped, cebollas, zanahorias, pepinos, entre otros, como queda de manifiesto en los periódicos de la época.

Chiloé es uno de los centros de origen de la papa, y como tal, sus habitantes han desarrollado y perfeccionado el cultivo de más de doscientas variedades de papas de distintos colores, formas y sabores. Sin embargo, a través de los años el campesino chilote se ha concentrado en la producción de algunas variedades comerciales, ya que durante las décadas del 70', 80' y 90', la superficie dedicada al cultivo de la papa en Chiloé ha sufrido una drástica disminución, quedando desplazado a un ámbito familiar, específicamente como cultivo de huerto. A pesar de ello, esta tendencia se ve acompañada por un aumento en los rendimientos que aún permiten satisfacer las necesidades de consumo familiar y eventualmente comercializar los excedentes. El cultivo de la papa presenta hoy una escasa renovación de material genético y una pérdida de su potencial productivo por lo que la papa nativa se transforma nuevamente en una alternativa para revitalizar la agricultura campesina. La papa nativa y el conocimiento asociado a su cultivo son temas de preocupación para diversas iniciativas que trabajan por su conservación.

CAPITULO 4: La Gastronomía Chilota

“Si se prefriere ganso con ajo y arvejitas, cómase en la provincia de Cautín, y el curanto en Chiloé y en Osorno o Puerto Montt o en Carahue, para la época “santa” de las Candelarias, en días nublados, indefectiblemente nublados, mientras tiritan las hojas caídas en el agua inmensa”. (De Rokha 1965)

El objetivo del presente capítulo es analizar la gastronomía chilota y el fogón como genuino lugar de encuentro de la comunidad entre el siglo XIX hasta el siglo XX. La cocina chilena es el resultado de tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada “cocina criolla”. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas y sus técnicas especiales; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último, la influencia extranjera, en especial, Francia, la cual no presentó gran influencia en el Archipiélago de Chiloé. En el primer caso, su aporte es a través de las materias primas; en el segundo, en los hábitos y usos culinarios y en el tercero, en ciertas técnicas de preparación y en la “sofisticación” del consumo. Su trabajo nos permite también asomarnos a un conjunto de representaciones que forman parte del imaginario alimenticio chileno. La técnica indígena y los hábitos gastronómicos de los españoles son las tradiciones culinarias que predominan en la gastronomía chilota; las que, con el pasar de los años, dieron origen a una gastronomía que se destaca a nivel nacional y mundial.

A pesar de no haber dejado registro en las fuentes de prensa consultadas, sí lo hizo en la memoria colectiva de los chilotes, especialmente de las mujeres, quienes al calor del fogón continúan preparando sus recetas ancestrales, casi sin variaciones. En la actualidad estas preparaciones se han plasmado en recetarios con el fin de perpetuar el saber campesino.

La gastronomía representa la historia de la alimentación humana, con esto comprendemos el triunfo del espíritu sobre la naturaleza adyacente y la transformación de los productos naturales en arte culinario. El estudio de la cocina

por un tiempo fue un capítulo de “petite histoire”; Levy-Strauss, la transformó en una de las claves con que la etnografía explica múltiples mitos primitivos. Para este investigador, lo crudo, lo cocido, lo fresco y lo podrido, lo mojado y lo quemado¹⁶, toman categorías especiales que él mismo, trata de descifrar. (Levi-Strauss 1968) La idea de comida en la experiencia humana, de hecho, los valores portantes del sistema alimenticio no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza; pertenece a la cultura que el hombre mismo construye y gestiona. Esta connotación acompaña a la comida a lo largo de todo el recorrido que la conduce a la boca del hombre. (Montanari 2004) Jean-Louis Flandrin (2011) agrega que los historiadores actuales consideran la cocina como una especie de adorno superfluo del alimento, adorno que no sería necesario tener en consideración al estudiar la nutrición, buena o mala, de las antiguas poblaciones, llegando a afirmar que la cocina de la que se puede hacer historia es una cocina de ricos y que por tanto no interesa a la historia actual que es una historia de las masas populares. Algunos llegan hasta decir que los pobres no tenían cocina, que se contentaban con poderse alimentar. Montecino (2017) sostiene que las y los escritores chilenos como Marta Brunet, Pablo Neruda, Gabriela Mistral, Henriette Morvan y Pablo de Rokha, por solo nombrar algunos comprendieron desde hace mucho tiempo que la cocina, los alimentos y su consumo, están enlazado en la cultura y se asoman como parte sustantiva de ella, ya sea como lenguaje, como metáfora o como práctica que propone identidades. Las cocinas anidan la capacidad de convocarnos, de

¹⁶ “A esto se le conoce como el triángulo culinario. La cocina, tan universal como el lenguaje, descansa sobre un sistema triangular que asocia lo crudo, lo cocido y lo podrido. Lo crudo constituye el polo no marcado de este conjunto, lo cocido resulta de la transformación cultural de lo crudo, y lo podrido es la transformación natural de lo crudo. A cada una de estas formas vacías, cada cultura le otorga una tonalidad particular que determina la forma con la que cada alimento debe ser cocido. Si se considera las modalidades de la cocción, nos daremos cuenta de una diferencia importante entre el asado y el hervido. El primero es el resultado de la exposición directa, no mediatizada, al fuego; una práctica bastante próxima a la naturaleza una cocina elaborada, una especie de compromiso entre lo crudo y lo quemado. Por otro lado, lo hervido es resultado de una doble mediatización, la del agua y la del recipiente. Esta cocción elaborada se sitúa del lado de la cultura; siendo la cocina de dentro, la endo-cocina, que presenta alguna afinidad con lo podrido. Continúa su análisis, mediante asociaciones y oposiciones sucesivas; así lo asado se sitúa del lado de lo depredador, de la vida agreste del cazador, mientras que lo hervido iría al lado de la vida sedentaria, de la conservación y de la economía doméstica regida por las mujeres”. (Levi-Strauss 1968, 135)

reunirnos, y las manos que hacen vivir las recetas son universales y singulares a la vez.

4.1 La Gastronomía Chilota: el fogón como genuino lugar de encuentro de la comunidad.

Los pueblos indígenas que cocieron a fuego lento la cultura chilota eran los llamados chonos y veliches. Se instalaron en el territorio entre los 40° 30' y 43° 30' de Latitud Sur y 72° 50' y 73° 10' de Longitud Oeste. El frío y las lluvias fueron siempre sus referentes inevitables en el espacio exterior. El fuego era la solución. Sus poderes físicos desbordaban hacia el territorio de lo mágico. Se confundieron, también, las necesidades de alimentarse y de atrapar calor, de comunicarse y de ordenar las actividades futuras. Todo en torno a la hoguera. La cocina a leña es fruto de la natural evolución de la hoguera primordial. Este artefacto hubo de requerir un recinto propio para ser cobijado dentro de la vivienda. Finalmente, la cocina, como recinto, y la cocina a leña, como artefacto, se tornan indispensables. Chonos y veliches se organizaban socialmente en torno a una hoguera. Ambos pueblos destinaban un sitio que cumpliera con la característica de poder mantener el fuego, que en muchos casos tenía la cualidad de sagrado. En el caso de los chonos -pueblo canoero y recolector marino, por excelencia-, su vivienda consistía en una choza o toldo, morada que era muy similar a la de los qawáshqar y otros pueblos fueguinos. A diferencia de los demás, los chonos recurrían, para fabricar el techo, a cortezas, ramas y grandes hojas y, de cuando en cuando, a cueros de lobo. El fuego, instalado en el centro de sus casas, constituyese una verdadera bendición. En su interior los hombres descansaban, confeccionaban utensilios o preparaban el alimento. Las mujeres, por su parte, debían bucear para obtener alguna comida, cuando los varones no estaban pescando o cazando en el mar. El borde del fogón era, definitivamente, el lugar destinado a la convivencia en familia y la planificación de roles sociales y económicos para el diario vivir. (Urbina Burgos 2002)

Los veliches, a diferencia de los chonos, eran un pueblo sedentario cuya subsistencia dependía de la actividad agrícola y ganadera. Sus rucas, las que se encontraban emplazadas en sitios de altura para mantener cierto dominio visual del entorno, estaban construidas con varas gruesas, paja y unos escasos tablones. En el transcurso del tiempo la ruca fue objeto de transformaciones paulatinas. Pasó a cumplir, en algún momento, la función de cocina-fogón. A fines del siglo pasado se describía una habitación campesina como un solo cuerpo, que contiene en un extremo el estrado, donde duermen los moradores, y en el otro el fogón donde arde constantemente el fuego. Se agrega que la vivienda era de techo pajizo y en su interior dormían también los animales domésticos. En su entorno se ubicaba el chiquero, el caidizo (allí se encierran las ovejas) y el campanario, donde se guardaban las cosechas. La cocina-fogón, hoy en día, es utilizada para ahumar carnes y cocinar comidas típicas. También se preparan allí los asados y los curantos, cuando las condiciones climáticas exteriores son adversas. (Weisner 2003)

Todo grupo social, para sobrevivir a las exigencias del marco geográfico que le da cobijo, está obligado a someterse a sus leyes naturales. Y muy particularmente a las condiciones climáticas que, a menudo, definen su modo de vida. Las condiciones climáticas de Chiloé –a menudo extremas-, debido a su insularidad, lo despedazado y hostil de su geografía convierten a este territorio en un lugar excepcional. Los fríos permanentes y las lluvias de implacable intensidad no consiguen arredrar la voluntad de los pescadores, ni de sus habitantes, que se hacen a la mar cotidianamente en busca del alimento para la familia. El chilote es océano dependiente; su vida depende del mar que le envuelve, que le proporciona el suministro vital y que se hace carretera a la hora de trasladarse de una localidad a otra. Esto también sucede con la tierra, de ella dependen y en base a ella, especialmente al cultivo de la papa, desarrollan su sociabilidad diaria, construyendo su identidad y diferenciándolos de los demás habitantes del territorio chileno. El mar y la tierra son sus ambientes, sus escenarios siempre presentes, sus lugares de paso y su objetivo final. (Sahady, Bravo y Quilodrán 2009)

Es por esto que las preparaciones no brindan solamente sabores aromas, sino que también detrás de cada plato se rodea de un modo de vida, testimonios y experiencias que constituyen una parte del acontecer histórico de la comunidad de borde marina. Este acto alimentario se basa en la selección y transformación de las materias primas entregadas por la naturaleza y por ende el resultado, lo que se come, es una singular manera de comprender y relacionarse con otros grupos y el entorno. (Aguilera Álvarez, Hernández Alvear y Aguilera Álvarez 2017)

Para los chilotes, el corazón y el estómago de la vivienda se concentran en la cocina. Es, en definitiva, el cálido sitio donde convergen los intereses culturales y económicos. Al calor del fogón se tejen las leyendas y los mitos. Pero también rehacen las transacciones comerciales. Se trata del genuino lugar de encuentro de la familia, evocando a la época en que los amigos se reunían alrededor del rústico artefacto de hierro que irradiaba calor y masedumbre. Allí, alumbrados por el fuego central, departían, planificaban y elaboraban el mañana. (Urbina Burgos 2002) Es en este fogón en donde se cocina, se produce la cultura. La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como lo hacen las restantes especies animales), ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla. (Montanari 2004)

En 1971 Carlos Munizaga destacaba, en su estudio etnográfico, la importancia de la cocina como habitación vernácula en Chiloé. En su análisis describe que la cocina-habitación registraba temperaturas de 20 a 22 °C, mientras que en el exterior la temperatura ambiente alcanzaba a 6°C en el periodo invernal,

demostrando de esta forma por qué la vida cotidiana de los isleños se lleva a cabo en este lugar. También agregó que los chilotes, en los meses de verano, mantenían encendida la cocina durante gran parte del día, a pesar de que las temperaturas oscilaban entre los 20 y 30 °C. Aun así, la familia se reunía en torno al artefacto disipando calor. Este hecho demuestra que tanto la cocina como la habitación que la alberga han encontrado un espacio en las costumbres ya instaladas en este pueblo. En este lugar, convergen cuatro dimensiones, el primero de ellos es el Espacio Culinario: En la cocina se preparan las principales comidas validadas por la tradición. Entre ellas los milcaos, el curanto a la olla, los chapaleles, el churrasco de papas, el pan amasado. El segundo de ellos lo denomina Espacio de Calefacción: La cocina representa el fuego vitalizador. Es el lugar de resguardo frente a las inclemencias del clima. El tercero recibe el nombre de Espacio Socioeconómico: Es en la cocina donde se convienen, desde tiempos ya remotos, tratos económicos y sociales (entre ellos, matrimonios y bautizos) y por último el Espacio cultural: Las tertulias al calor del fogón estimulan la conversación distendida. Se produce, como en ninguna otra parte de la casa y de modo natural, la narración de historias, de leyendas y de mitos. Todo eso, mediante el más antiguo y sencillo recurso de la comunicación, cual es la transmisión oral. (Munizaga 1971) Debemos precisar que la cocina es el recinto de confianza de la familia: si el visitante no tiene una relación cercana con los anfitriones, tiene derecho a ser recibido sólo en la sala de estar.

A través de su investigación, Munizaga consiguió determinar las distintas dimensiones que convergen en este recinto de la vivienda:

1. Espacio Culinario: En la cocina se preparan las principales comidas validadas por la tradición. Entre ellas los milcaos, el curanto a la olla, los chapaleles, el churrasco de papas, el pan amasado.
2. Espacio de Calefacción: La cocina representa el fuego vitalizador. Es el lugar de resguardo frente a las inclemencias del clima.
3. Espacio Socioeconómico: Es en la cocina donde se convienen, desde tiempos ya remotos, tratos económicos y sociales (entre ellos, matrimonios y bautizos). Cabe precisar que la cocina es el recinto de confianza de la

familia: si el visitante no tiene una relación cercana con los anfitriones, tiene derecho a ser recibido sólo en la sala de estar.

4. Espacio cultural: Las tertulias al calor del fogón estimulan la conversación distendida. Se produce, como en ninguna otra parte de la casa y de modo natural, la narración de historias, de leyendas y de mitos. Todo eso, mediante el más antiguo y sencillo recurso de la comunicación, cual es la transmisión oral.

Podemos evidenciar que hasta hace casi medio siglo, la casa de los chilotes era similar a la de los veliches: se fundían en ellas las actividades de la cocina-comedor y las del fogón. Lo mismo ocurre hoy día con las viviendas rurales de Chiloé, en las que esta fusión sigue vigente. Se mezclan, el descuartizamiento de animales con la preparación de alimentos y el almacenamiento de hortalizas y leña.

La habitación destinada a la cocina, de algún modo, ha materializado la condición de cobijo o abrigo que tiene el pueblo chilote. Se explica, así, su condición de lugar de encuentro, resultado de vivir varios siglos en el particular sistema de comunidad que caracteriza la cultura chilota. Estos lugares de encuentro familiar, comunitario y cultural están insertos en la memoria colectiva del pueblo chilote, debido a su valor histórico, social, económico y patrimonial. Más que una visión geométrica o física del espacio en que se encuentra el núcleo familiar, el término lugar de cobijo cultural contiene una poderosa carga espiritual. El espacio interior de la vivienda chilota no es estática en el tiempo.

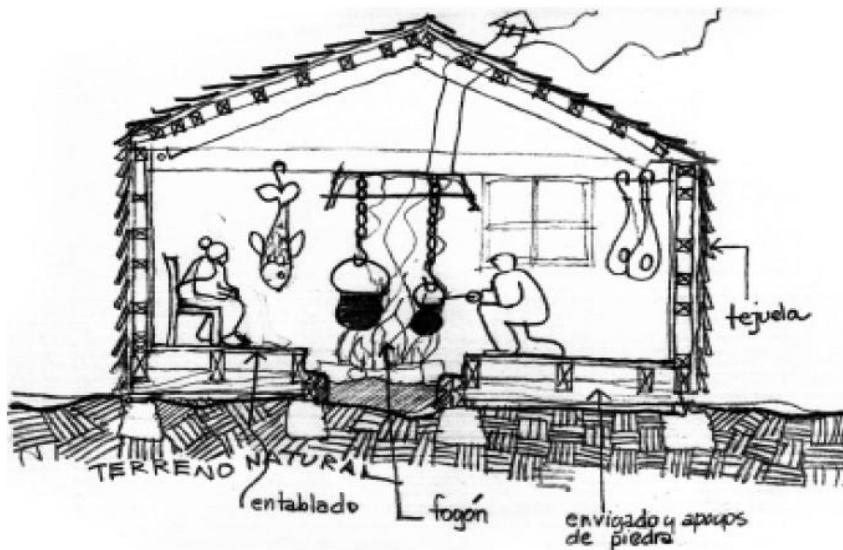


Imagen 17: Dibujo de Felipe Gallardo, 2008

En las tradiciones culturales del norte, centro y sur de Chile se encuentran múltiples sentidos asociados a las piedras, las que constituyeron una materia milenariamente utilizada, en el espacio de la alimentación. Cuando la humanidad conoció la manipulación del fuego, las piedras fueron combustible y continente de la cocción de muchos productos. Por otro lado los primeros morteros, moledores, recipientes que sirvieron y sirven para la preparación de harinas y demás alimentos.

El uso de las piedras en dichas preparaciones, poseen un gran significado, ya que en la cosmovisión de muchas culturas la piedra simboliza lo eterno y también el poder de las divinidades. Como lo menciona Sonia Montecino, en la primera etapa de las sociedades humanas la esquirola fue la materia prima para fabricar armas y utensilios, existiendo un vasto conocimiento sobre sus cualidades, ya que sabía el que algunas al frotarse desprendían chispas y otras que caían del cielo como los meteoritos. También en varios relatos cosmogónicos dioses y humanos se originan de rocas y peñas. En la cosmovisión cristiana, por su parte, la piedra se ha relacionado con la pena de muerte y la punición, como se refleja en la tradición occidental. (Montecino Aguirre 2003)

Las piedras son usadas como una fuente de cocción que no roza los alimentos, sino que está en la base del “horno” de tierra. Los productos son dispuestos por capas, las cuales a su vez están separadas por grandes hojas de plantas o lonas. En el curanto chilote se reúne gran parte de las sustancias utilizadas en la zona, las de tierra y mar: carnes de vacuno, de ave, mariscos, milcaos y chapaleles confeccionados con papa. Sería difícil concebir un plato chilote que no llevara papas en su preparación. Ha modelado el gusto culinario de los insulares como eje alimentario y determinante de las relaciones socioculturales de su población. La economía de estas islas se ha basado en la obtención de alimento. El cultivo de la papa ha permitido crear una cultura basada en el trabajo y en la reciprocidad comunitaria que se expresa en el cotidiano de los isleños.

El imaginario mítico que se da en torno a las piedras en el mundo chilote, se asemeja al mundo mapuche, aunque los isleños poseen dos relatos propios: las piedras capucas y las piedras piriman. Las primeras son llamadas también copucas, cupucas o quepucas. Se trata de piedras calizas, extraídas del cerro Chepu, en Chiloé. Poseen la forma de macho y hembra, frotándose en ritos mágicos para lograr la fertilidad de los campos, especialmente sobre las semillas de papas. Se creen que tienen la virtud de hacer productivas las semillas si antes de sembrarlas se les espolvorea con el polvo del frotamiento de las capucas. Son utilizadas por chamanes o los “curiosos”, con el fin de abonar los terrenos. Después de frotarlas sobre las semillas, las capucas son guardadas con mucho cuidado y respeto. Cuando la siembra empieza a dar sus frutos, se sacan las piedras y se le ofrendan las flores de las plantas germinadas, las que deben ser quemadas antes de la salida del sol.

Las segundas piedras presente en este imaginario se conocen como piedras piriman o millahuillin. Se trata de dos piedras imanes de color negruzco, que representan a un macho y a una hembra, siendo la primera más alargada. Estas piedras son colocadas en los campos de los vecinos a los que se les quiere hacer improductivos sus terrenos y llamando la abundancia de los propios. Las piedras se mantienen en el estiércol de los animales de los vecinos para que causen el daño, y en flores de papa en los personales para atraer la prosperidad. Hay

pedras pirimanes para las siembras, la casa y las personas. En este último caso atraen el éxito en los negocios y en el amor; deben ser llevadas en un bolsillo y no pueden ser vistas por ojos extraños. Otros sostienen que las tres clases de pedras piriman son de ganado, de comida y de dinero, guardándose la primera en las casas, la segunda en los sembrados y la tercera en el bolsillo.

En estos relatos apreciamos que las pedras poseen una clara connotación de fecundidad, por un lado porque representan lo femenino y lo masculino y por el otro porque de su “frotación” emerge la fertilidad de los campos, sobre todo de papas. Recordemos que en Chiloé existe una increíble variedad de estos tubérculos, los que han sido desde tiempos remotos parte inseparable de la dieta de esta zona. De este modo, el mundo de las pedras se liga muy estrechamente a la comida. Tanto capucas como pirimanes se relacionan con el modo de utilizar las pedras en el curanto. En primer lugar se trata de un hoyo “la inversión de un cerro”, donde las pedras son transformadas en combustible por medio del fuego. En el “horno” existe una imagen de la abundancia y de la superposición del mar y de la tierra, sin embargo los productos no se tocan ni entre ellos ni con las pedras. (Montecino Aguirre 2003) El final de estos diversos estratos alimenticios es coronado por milcaos y chapaleles, especie de panes amasados de papas. Los tubérculos, que el polvo de la frotación de las capucas hace germinar, son colocados así muy lejos de las pedras calientes y muy cerca de la tierra. Recordemos que las capucas son enterradas luego del ritual, es decir están bajo la tierra como las pedras del curanto y que son desenterradas cuando las flores de las papas se asoman. También que estas flores son ofrendadas a las pedras y quemadas antes de la salida del sol. (Montecino Aguirre 2003)

En aquellas sociedades en cuya cosmovisión las pedras poseen una valoración positiva encontraremos su uso en la cocina sin temor a una contaminación negativa (calapurca); por el contrario en aquéllas donde aparecen de manera ambivalente, su uso culinario busca las distancias apropiadas (trapi y curanto). Por otra parte, la cocina con pedras en el mundo chilote aparece como una experiencia que guarda la memoria, activa el imaginario otorgando un gran sentido a estas preparaciones, casi siempre asociadas a ocasiones rituales y festivas

donde se pone en juego la alteridad y las identidades locales. La calapurca y el curanto son formas culinarias de data muy antigua, posiblemente precolombinas, por lo cual su actual consumo está revestido de múltiples sentidos que el cuerpo y el recuerdo une de manera instantánea. Los sonidos de esas piedras que se calientan, sus estallidos, constituyen viejos ecos de las cocinas chilenas, entendiendo éstas como la conexión de muchas tradiciones culinarias, y donde lo indígena tiene un peso crucial aunque no reconocido. (Montecino Aguirre 2003)

Es con estas piedras que el fogón da vida, además de que las parteras enterraban las placentas y las prolongaciones que dieron vida en el centro del fogón. Ceniza caldeada y fuego en un ritual tan antiguo como la humanidad. El fogón purificador; espacio de encuentro y acogida; refugio a pescadores isleños que capeaban los temporales -que hacían quercún- hasta que el tiempo les permitía retomar las rutas marinas.

Fogón de los reitimientos, de cárneos de chancho, de las roscas y sopaipillas. Era el mesón de la comida. Dormitorio de catres y rústicos colchones. Desde el humo se contó el pasado, se fabuló el futuro y brotaron las utopías de la cotidianidad. El humo les ayudó a preservar los alimentos, a impermeabilizar sus techos, a dar sabor a papas y carnes. (Yáñez Rojas 2010)

Es en el fogón la mujer cumplía un rol fundamental. Alrededor de este observaban y aprendían, entre juegos, las recetas de sus antepasados, las que en su mayoría tenían como producto estrella la papa. Se reunía para compartir el conocimiento ancestral de los productos de la tierra y el mar, siendo este genuino lugar el punto de aprendizaje donde se conectaban con su tierra y sus tradiciones. El fogón evocaba un escenario de encuentro, historias y relatos del día a día, siendo el lugar donde se teje la vida social chilota, conectándose el acto de comer con la interacción social y familiar. (Aguilera Álvarez, Hernández Alvear y Aguilera Álvarez 2017)

Importante era el papel de las mujeres en la transmisión de los saberes culinarios. En el seno de la familia, de generación en generación, el conocimiento de las cuestiones consideradas como propias de las mujeres pasaba de madres a hijas. Eran las madres las encargadas de enseñar a sus hijas a ser en el futuro buenas

esposas y buenas madres. A través de la palabra y de la observación, día tras día, se realizaba el aprendizaje de las tareas domésticas, de la cocina y de las miles de cosas que una mujer debía saber. (Pérez Samper 2015)



Imagen 18: Piwonka, Nicolás, 2000. El fogón chilote, herencia del inveterado fuego producido por los indígenas.

La mujer, tenía como principal ocupación y obligación el cuidado de la familia y la casa, siendo una de las tareas principales la alimentación de su esposo, hijos y del conjunto de personas que formaban la familia. Esta debía comprar o cosechar del huerto los alimentos, cocinarlos y servirlos a la mesa, tareas que llenaban gran parte de su tiempo.

En el ámbito de la alimentación el reparto de papeles entre hombres y mujeres también resultaba muy significativo, mientras que las estrategias de subsistencia de los hombres estaban concentradas en el espacio exterior – al aire libre, en el bosque, el mar – el espacio de las mujeres estaba en el interior, siendo la alimentación de la familia en la casi totalidad de los hogares reservada a la mujer. (Pérez Samper 2015) Esto quiere decir que en las sociedades que piensan lo político, existe una división razonable de los roles, las tareas y los espacios

sexuales; en donde lo público y o político para los hombres es su santuario, mientras que lo privado y su corazón, la casa, para las mujeres. Sin embargo, las mujeres deben transitar inexorablemente en el espacio público y los hombres son dueños de lo privado, especialmente de la familia. (Perrot 1997)

La historia de las mujeres se dedicó primero a describir sus roles privados, y la vida de las mujeres de las clases populares se centraba en la calle, el mercado, la cocina y la lavandería. Las mujeres, durante la época de estudio son catalogadas como "dueñas de casa", "encargada de la casa", "hogareña", puramente pasivas, aunque fuertes, con una especial sensibilidad para el orden, encargadas de manipulación de alimentos en la cocina, para moler la harina, para el hilado y el tejido. Se le atribuyen a la madre la responsabilidad de transmitir el conocimiento cultural. Y, ya que debiera ser una preocupación de las mujeres la mantención de la familia, era mal visto si ella malgastaba recursos en bienes o en alcohol fuera del hogar.

Los hombres, por el contrario, según las descripciones de la literatura de la época ¹⁷ gastaban su dinero en alcohol, y tienen manos fuertes para hacer el "trabajo duro" del campo. Los hombres eran, por sobre todo, viajeros: más allá de la generación de ingresos, las migraciones a Chile continental cumplían la función de "convertirse en hombre".¹⁸ En síntesis, la sociedad chilota fue un mundo de hombres, dominado por el machismo y el "jefe de hogar". Las mujeres estaban "encerradas" en la casa, obedientes al padre y después del matrimonio al marido. Sin embargo, no fue un machismo puro, fue un "machismo matriarcal", ya que las mujeres apoyaban las actitudes machistas, aceptándolas y promoviéndolas de maneras tales como educar a sus hijos en tareas distribuidas por sexo. Es más significativo, se trataba de un "matriarcado machista": las mujeres, aunque indirectamente, participaban en la toma de decisiones, incluso si el esposo era quien tomaba la decisión final, la opinión consultada de su esposa era crucial. La

¹⁷ E.g. Montiel, 2003; Urbina, 1996; Uribe, 2003

¹⁸ Según Maffesoli (2004), "El nomadismo no está determinado únicamente por la necesidad económica o la simple funcionalidad, es una especie de pulsión migratoria que incita al hombre a cambiar de lugar y de hábitos para alcanzar plenamente las diversas facetas de su personalidad, solo accesible a través de la confrontación con lo extraño" en Mancilla & Rehbein, 2007.

importancia del matriarcado repercutió también en las actitudes en Chiloé hacia las mujeres solteras con hijos. En lugar de ser rechazadas o marginadas, fueron apoyadas por la comunidad. (Claire Macé, Bornschlegl y Paulson s.f.)

Pero lo que era un deber y en ocasiones una carga, también podía ser y muchas veces un placer. Por una parte, muchas mujeres eran buenas cocineras y transformaban su trabajo en una experiencia creativa, convirtiendo el deber en una fuente de satisfacción, esto generaba que muchas mujeres disfrutaran con los placeres de la mesa y transformaban la necesidad de alimentarse en una experiencia gratificante.

La buena cocina se instituyó en garante de la felicidad familiar. Si las amas de casa deseaban un hogar armónico y un esposo fiel debían conquistarlo por el estómago y con los encantos de la mesa. Tenían que agasajarlo con un menú que, además de sabroso, debía ser económico, saludable y nutritivo para sobrevivir a las exigencias del marco geográfico que le da cobijo. Saber cocinar se tornó un requisito indispensable para las mujeres. (Sahady, Bravo y Quilodrán 2009)

El modelo de feminidad siguió presente alrededor del hogar y en el cumplimiento de los deberes como madre y esposa. A pesar de que las mujeres se convirtieron en "agentes libres" y trabajadoras asalariadas a tiempo completo (en algunos casos), las tareas domésticas como cocinar, limpiar y criar a los hijos siguieron recayendo sobre ellas. Por otra parte, las mujeres continuaron haciéndose cargo de una amplia gama de tareas productivas y reproductivas, siendo percibidas como el "motor" de la familia, "la mamá grande". A pesar de los cambios socioeconómicos generalizados en Chiloé, las expectativas de género respecto de hombres y mujeres no se han alterado substancialmente y el matriarcado machista sigue estando donde mismo.

4.2 El Recetario Chilote

En un rincón de la barca está hirviendo la tetera, a un lado pelando papas las manos de alguna isleña, será la madre del indio, la hermana o la compañera, llorando estoy, navegan lunas enteras, me voy, me voy. Chupando su matecito o

bien su pescado seco, acurrucado en su lancha va meditando el isleño, no sabe que hay otro mundo de raso y de terciopelo, llorando estoy. (Parra 1960)

La primera etapa de la historia gastronómica nacional se remonta a época prehispánica. Estos se destacaban por el uso de la papa – ya fuera cruda, cocida, molida, entera o transformada en harina- en todas sus preparaciones, las que con el pasar del tiempo el mundo culinario fue reconociendo como patrimonio cultural. La segunda etapa se inició con la llegada del ejército de Pedro de Valdivia (1541) y la posterior llegada de los conquistadores a Chiloé en 1567. La papa, tubérculo precolombino, y el frejol o *purutu*, constituyeron las fuentes primordiales de la dieta autóctona y criolla. El aprovechamiento de los productos indígenas y españoles permitió que la mesa del conquistador fuera abundante.

A la llegada de los españoles la alimentación se concentraba en la recolección, cultivo y consumo de numerosas especies y variedades de vegetales, como se pone en evidencia en el sitio Monte Verde, entregándonos la certeza de la existencia de asentamientos indígenas desde hace unos 12.500 años y demostrándonos el tipo y la importancia de los vegetales en la dieta de los habitantes de la zona. (Dillehay 2004)

El consumo de algas era una práctica enraizada dentro de la tradición de recolección y consumo a lo largo de toda la costa del Pacífico hasta Tierra del Fuego, siendo las más consumidas el cochayuyo y el luche, las que eran consumidas frescas en el litoral y secas en el interior, ya que se comercializaban en paquetes o panes secos, con excepción del ulte que solo se consumía fresco. Desde tiempos precolombinos estas algas fueron motivo de trueque con los habitantes del interior. Junto con las algas, destacaba el consumo de hongos, siendo su crecimiento favorecido por las abundantes lluvias y temperaturas afables. Además de los numerosos bulbos, tubérculos y raíces, siendo la papa la más consumida y un alimento base para la población, siendo asociada al bromo, la quínoa y escasamente el maíz. Otros tubérculos fueron el lahué, ngao, kulchao, huanqui, pique-pique; liuto, oca, entre otros. De algunos de estos se obtenía

chuño o harina, permitiendo un empleo más amplio y facilitando la conservación y su transporte. (Pardo B. y Pizarro T. 2013)

Los Chonos tenían una forma muy particular de preparar los alimentos. Realizaban un hoyo en la tierra con piedras calientes, sobre esta los mariscos, tapado con hojas de pangue o nalca, lo que posteriormente daría paso al curanto. Este pueblo, compartió su forma de cocinar con los Huilliches, produciéndose una transculturación entre estas dos etnias, de esta forma los chonos comienzan a desempeñar la agricultura, principalmente cultivar la papa, al igual que sus ajos. Y los huilliches por su parte, que eran más recolectores y agrícolas, además de domesticar camélidos para su lana y consumo, agregan conocimientos en la recolección de mariscos y navegación en dalcas (canoas).

A la llegada de los españoles, la cocina del Archipiélago, se vio influenciada de dos culturas fundacionales: la mapuche y la española (gallega). Los mapuches pusieron la mesa con la papa y los alimentos de playa y mar. Usando el rescoldo, las brasas, el humo, el agua y el calor ambiental para deshidratar. El español-conquistador y colonizador- ya sea de Galicia o Castilla y el país vasco agregaron condimento y sus modalidades regionales. Ellos trajeron la oveja, la vaca y los cerdos; el hueque nativo, una llama hoy altiplánica, terminó por perderse. También reemplazaron los granos que crecían en estas islas por el trigo, la linaza y las legumbres.

Con los españoles, la papa continua como el producto estrella, se preparaban ralladas y mezcladas con harina o con papas molidas y para cada plato existía una variedad idónea por su sabor o consistencia. Además se usaban los mariscos y pescados que habitaban el mar interior y la carne de los vacunos, chanchos y corderos que se criaban en el campo. Las variedades de manzanas, procedentes de Asturias y Galicia, eran pequeñas y usualmente muy dulces y ácidas; se empleaban para hacer chicha de manzana, empanadas y mermeladas. Se dio vida al famoso curanto en hoyo: se preparaba cavando un hoyo en la tierra en el cual se colocaban piedras calientes, luego se incorporaban los demás ingredientes tales como mariscos, carnes y las papas, chapaleles y milcaos; y cada capa de

alimentos se cubría con pangues¹⁹ (hojas de nalca). Finalmente se tapaba todo con tepes o plástico para que se cocine al vapor aproximadamente una hora y media. La preparación del curanto en hoyo tomaba bastante tiempo, lo que constituía un evento social en sí mismo para los indígenas y españoles, sobre todo si se tenía en cuenta que el trabajo que demandaba hacerlo requería de la participación de alrededor de cinco o más personas (Salas 1977).

En los periódicos solo nos encontramos con dos noticias (1927, 1962) y un aviso (1930) que contienen la palabra curanto, y hacen referencias a festividades como se muestra en las siguientes fotografías



Imagen 19: (La Cruz Del Sur 1930,1)

¹⁹ Su nombre científico es *Gunnera tinctoria*. Es una planta nativa de las zonas templadas de Chile y Argentina. Presenta un tallo comestible y sus hojas son utilizadas para preparaciones tradicionales de la Región de Los Lagos, como el Curanto y la Mella. Pague es una palabra de origen mapuche para designar a la hoja de nalca. (Aguilera Alvarez, Hernández Alvear y Aguilera Alvarez 2017)

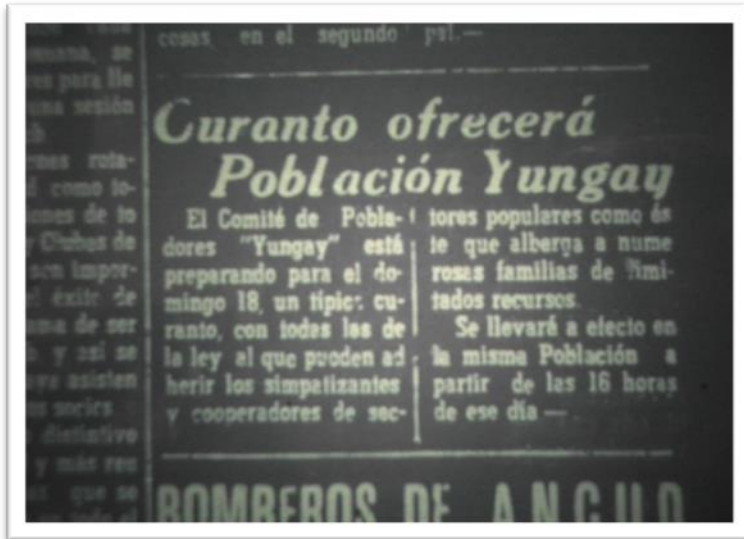


Imagen 20: (La Cruz Del Sur 1962,6)

El curanto también es cocinado por los polinésicos. Se le conoce bajo el nombre de “horno de piedra”. Dentro de la tradición chilota curantear significa:

Participar en la comilona del curanto. Cocinar alimentos mediante piedras calientes (mariscos u algas). Curanto: cocimiento de mariscos, otras carnes, panes de papa y legumbres a base de vapor. Se prepara un hoyo, de uno o más metros de diámetro, el cual es relleno con bolones, sobre los cuales se hace fuego hasta que las piedras queden al rojo. Se despeja de tizones y sobre esa base de calor se vierten los alimentos, los que son cubiertos con hojas, especialmente de pangue y lonas o tepes como cubierta, evitando que se escape el vapor. La cocción dura aproximadamente una hora y los alimentos se consumen en el mismo sitio. Su etimología: cura, piedra; antú, sol, calor. Pulmay es el curanto en olla. (Montecino Aguirre 2003,40)

El curanto es quizás la preparación que se realiza con mayor esmero, pues es el plato que más caracteriza a esta isla austral. Todo el que habla de Chiloé lo relaciona inmediatamente con este plato tradicional. Para saborear un excelente "curanto" se deben seguir los siguientes pasos: Hacer un hoyo en la tierra de más

o menos medio metro de profundidad. En fondo se coloca leña suficiente para una buena fogata. Sobre la leña se colocan piedras grandes, las que enrojecidas por el calor caen al fondo a medida que la leña se consume. Sobre las piedras se ponen hojas que son generalmente de pangue. Para graficar el verdadero ritual seguido en la producción de un curanto típico chilote. (Cárdenas Álvarez y Muñoz Arias 2008)

La papa siguió siendo la reina de la mesa, asociada a nuevos gustos y aportes europeos. Así aparece el milcao con chicharrones de cerdo y la acemita (hoy cema), un pan donde se mezcla la harina de trigo, la papa y los chicharrones. Los *milcaos* y *chapaleles* son panes de papa de origen mapuche que se elaboran en la región del sur de Chile y quizás fueron preparados en tiempos pre-colombinos empleando papa nativa silvestre. Algunas personas los prefieren horneados, otros fríen la masa como un panqueque de papas. También milcaos y chapaleles pueden ser cocidos al vapor mientras se prepara el curanto, un método tradicional de cocinar ingredientes en un horno bajo tierra. Hablar de milcao, es hablar de la identidad de los habitantes del Archipiélago. Las preparaciones a base de papa nativa rallada fueron y son sustitutos del pan de trigo, siendo muy versátiles, ya que son acompañadas de ingredientes de uso cotidiano como el huevo, manzana, azúcar, dando origen a la *mella* (Anexo 6), que pertenece a una de las múltiples preparaciones en base a ralladura de dicho tubérculo.

La mella se consumía preferentemente al desayuno o a la hora de once acompañados de maté o café. La preparación se sirve fría, retirando las hojas de pangue de la mezcla compacta. Se troza y se sirve, opcionalmente se puede untar con miel de abeja o mermelada de frutos de la zona. (Weisner 2003)

Para preparar estas comidas era necesario contar con los siguientes utensilios de cocina: 1) fogón, 2) tronadera: estructura de madera que permite la ventilación y la salida del humo del fogón, 3) ahumado: técnica de conservación de los alimentos que consiste en secar al humo. De las vigas (collin) que forman la tronadera se cuelgan las carnes, pescados y mariscos para el proceso de ahumado, 4) perol: ollas de aluminio colgantes con asas y tapa, para cocinar varios alimentos al fogón; 5) calderos: ollas de fierro fundido, las que se usaban para el reitimiento del

cerdo, 6) toncos: plato hondo de madera de ciruelillo, se utilizaba para servir todo tipo de preparaciones, 7) lapas: fuentes grandes y ovaladas donde se depositaban los alimentos cocidos como milcaos, chapaleles, mellas y carnes, 8) menaje enlozado: variedad de utensilios de cocina elaborados en fierro enlozado. (Aguilera Álvarez, Hernández Alvear y Aguilera Álvarez 2017)

Durante los comienzos del siglo XX, los periódicos reflejan el cambio que se vivía en la sociedad chilota, especialmente en su gastronomía. El progreso se hace sentir, también, en los lugares más remotos y Chiloé no fue la excepción. Desaparecen de la memoria pública las innumerables historias contadas en torno al fogón y con estas sus preparaciones. En su lugar surgen viviendas de planta nueva, ceñidas a los estándares mínimos indispensables, la reducción de espacios se hace más evidente en el recinto cocina, donde queda, como único recurso, instalar una cocina a gas. Los periódicos, en particular “La Cruz del Sur” dieron paso a recetas menos elaboradas y menos costosas (Anexo 7), pero manteniendo productos del mar como acompañamiento. (Anexo 8 y 9) Aparece el Ingreso a la modernidad o globalización.

A finales del siglo XX, se vuelve a considerar a la papa como la base de la agricultura y de la cocina chilota (Anexo 10), generando un sistema de conocimiento local que aún tiene vigencia, siendo la fuente de decisiones productivas y de la estrategia alimentaria de numerosas comunidades del Archipiélago. La habitación destinada a la cocina, de algún modo, ha materializado la condición de cobijo o abrigo que tiene el pueblo chilote. Se explica, así, su condición de “lugar de encuentro”, resultado de vivir varios siglos en el particular sistema de comunidad que caracteriza la cultura chilota, fortaleciendo a la papa como producto estrella.

CONCLUSIONES

El cultivo de la papa en Chiloé está vinculado a conocimientos tradicionales resguardados principalmente por pequeños agricultores y, en particular, por mujeres campesinas. Las técnicas de cultivo son un claro ejemplo de la coexistencia de usos tradicionales y modernos. Las mayores transformaciones en el cultivo se deben a la escasez de mano de obra, que dificulta la realización de mingas o la contratación de trabajadores. Se vive un proceso rápido de cambio, de una actividad orientada al autoconsumo a otra dirigida a satisfacer un mercado gourmet, lo cual transforma los modos de producción. Otros agentes de cambio han sido los programas de transferencia tecnológica y el trabajo del CET. (Centro de Educación y Tecnología) Prodesal y otros programas han incentivado la introducción de nuevas variedades –y el consiguiente abandono de otras– y de nuevos métodos tanto de fertilización como de control de enfermedades, pero también han estimulado la preservación de prácticas o variedades tradicionales. En particular, el CET ha realizado una importante labor de rescate de las papas nativas y ha introducido otras técnicas de cultivo orgánico como los preparados de algas.

Es por esta razón que es tan importante el conocimiento campesino, ya que se hace evidente que asociado a la biodiversidad presente en la Isla existe una base de conocimiento tradicional, el que fue adquirido por sus antepasados, y que desde esa base se va generando permanentemente más conocimiento, ya sea de forma individual o colectiva. En el sistema campesino la permanencia en el tiempo de las prácticas motivadas por el conocimiento adquirido es muy extensa como los Manuales CET. El conocimiento es más generalista y más sistemático, y se produce observando la totalidad del sistema y no el detalle, desarrollando un conocimiento que es mucho más asentado y concreto porque está claramente enfocado a una necesidad. Un elemento muy bien desarrollado dentro del sistema de conocimiento campesino, para el caso específico de la producción de papas, es el reconocimiento de sus variedades en relación a la extensión del ciclo productivo, ya que seleccionan papas que son primerizas y se guían por los tallos

que brotan de forma temprano en la bodega, luego de estos se separan las papas de acuerdo al tamaño del tallo, si este es fuerte o débil, la sanidad y el número de “ojos”. Luego se siembran las papas seleccionadas con esas características en fechas mucho más temprano que las demás variedades y como resultado de cosecha mucho más temprano con esas variedades. En lo expuesto anteriormente se observa como el saber campesino opera desde una lógica que se encuentra ligada directamente con la observación de los ciclos de la naturaleza y los factores que la regulan, a los que se debe estar muy atento. Además saben cómo fertilizar las papas de manera natural, con la lamilla, poniéndola en la melga al momento de la siembra, aunque existe una actitud permanente de ir incorporando nuevos conocimientos por parte de los agricultores.

La literatura enfocada al estudio de la papa en Chiloé y, más específicamente a las causas de la pérdida de variedades de dicho tubérculo, centran su eje en la forma de alimentación de los chilotes, el abandono de prácticas culinarias ancestrales y la implantación de semillas de papas extranjeras, sin notar que el aislamiento característico de la Isla y la escasa implementación de tecnología en el cultivo y cosecha de la papa contribuyeron de forma significativa a la disminución de variedades de tubérculos nativos y por ende del patrimonio nacional.

Sin embargo, podemos evidenciar como desde la segunda mitad del siglo XX diversas instituciones (SIPAM, CET, entre otras) en conjunto con las municipalidades del Archipiélago, se han interesado en dicha problemática y han implementado soluciones eficaces, tal fue el caso en 1989, junto a la comunidad, profesionales iniciaron la formación de un banco de papas chilotas en su sede de Notuco, comuna de Chonchi. El fruto de este trabajo de búsqueda fue la identificación de alrededor de 200 variedades de papas; las que fueron salvados de la extinción principalmente por indígenas y pequeños campesinos.

El 2006 este producto – papa chilota- fue declarado “Patrimonio Nacional”. Tales variedades antiguas se las puede degustar solamente cuando se visita a estos

agricultores y se llega a la hora de la comida a su residencia. A continuación podremos observar solo algunas de las variedades de papas chilotas que en la actualidad se encuentran disponibles en los huertos familiares. La huerta chilota provee todo tipo de excelentes productos hortícolas y la más variada gama de hierbas aromáticas y aliños, además la huerta chilota está entregando una serie de productos manufacturados que se valoran muy bien en los mercados, ferias y comercio local, y que están teniendo cada vez mayor acogida en el mercado nacional. Buenos ejemplos son las salsas preparadas con ajo chilote, orégano, pimientilla o tomillo y merken, todos productos que crecen de manera óptima en el clima de Chiloé. También se cultiva muy bien en la huerta chilota la frambuesa y el ruibarbo, para preparar mermeladas.

Estos manuales impulsados por la diferentes organizaciones contribuyen a la soberanía alimentaria de la papa, elaborando métodos que sean más amigables con el planeta y entregándoles herramientas que les permitan subsistir en estos tiempos, pero aun así trabajan de forma individual con cada agricultor, no se forman cooperativas ni talleres permanentes que contribuyan al desarrollo del conocimiento campesino en torno a la papa y todo lo que esta conlleva. Su preocupación radica en generar excedentes, pero dejan de lado, por momentos, el propio conocimiento del agricultor, y buscan imponer su forma de trabajar, modernizada tal vez, pero que con el pasar del tiempo provocará el olvido de estas técnicas ancestrales, y con ello la desaparición de variedades autóctonas, sin tomar en cuenta que en el siglo XIX y XX ya se hacían experimentos con el cultivo de papa, destacando métodos innovadores para la época pero que no tuvieron mayores frutos, debido a la débil presencia del Estado y la falta de políticas públicas en torno a la agricultura, como se sigue presenciando en estos tiempos. Debemos recalcar que el cultivo y cosecha de la papa ocupa un gran lugar en el sistema agrícola chilote, es su alimentación cotidiana, como también la sociabilidad de los habitantes del Archipiélago, las papas han sido y serán la base de su agricultura, ya que su conocimientos y uso que se encuentra presente en la naturaleza generaron un sistema de conocimiento local que en esos tiempos

continúa en vigencia de unos pocos, siendo su fuente de decisiones productivas como también la estrategia alimentaria de numerosas comunidades de las Islas.

Frente a la preocupación por mantener “la cultura de la papa” en Chiloé, es que se han implementado diferentes manuales con el fin de no perder técnicas ancestrales del cultivo y cosecha de la papa, como también para no permitir que queden el olvido las infinitas variedades de tubérculos que posee el Archipiélago. El primer manual es del año 2011, encabezada por el Centro de Educación y Tecnología (CET), en colaboración con el Ministerio de Agricultura, siendo un proyecto SIPAM. En este manual les presenta a los agricultores una ficha técnica de cultivo de papas nativas, entregándoles los pasos a seguir para obtener una buena cosecha y por consecuencia una excelente producción para generar excedentes.

La cocina chilota, existen elementos de permanencia que dan identidad al espacio donde habita el hombre isleño. Estas invariantes se asientan en el patrimonio tangible, particularmente en su arquitectura y en las creaciones artesanales. Pero, se alojan en el patrimonio inmaterial. El fogón está en la frontera de ambos. Y su calidad de permanente depende de la resistencia que oponga a los embates externos. La globalización es la amenaza más seria, pues trae consigo un inevitable cambio en las costumbres familiares, terminando con las conversaciones que se ha producido, espontáneamente, en torno al fogón, desde el tiempo de los aborígenes, transmitiendo las recetas típicas.

Desde 1976 hasta 1983, la prensa chilota (La Cruz del Sur y La Voz de Castro), concentra sus esfuerzos en emitir recetarios para sus lectores. Estos recetarios estaban enfocados en preparaciones menos elaboradas y que requerían de un menor tiempo de preparación; el conocimiento local no era de gran importancia y por ende se limitarían las conversaciones que se producían en torno al fogón. En los recetarios aparecen preparaciones como “Budín de pan con leche de crema” (1976), “Jurel Gourmet” (1978), “Croquetas de Atún” (1978), “Tallarines con choritos” (1979), “Budín económico” (1979) y “Lengua jardinera” (1980).

Aparece el *Ingreso a la modernidad o globalización*, vinculándose con el conflicto sociocultural *Relación tradición modernidad* presente en la identidad chilota, reconociéndose estar en una transición, por lo menos en lo que respecta a la transformación de las disposiciones con que sostenían su vida cotidiana en el pasado, ese pasado rural anteriormente expuesto. Caso concreto es el paso de un sistema productivo asociado fuertemente a la autosubsistencia complementado con trabajos temporales fuera del territorio, a uno asalariado permanente, con la llegada a finales de los años 70' de las salmoneras, siendo la intervención del Estado chileno más grande que ha tenido Chiloé, tanto en su aspecto laboral, social, convivencia, en todo tipo de aspectos.

En 1983, en "La Cruz del Sur", aparece una noticia, en donde se le informa a sus habitantes de Ancud que con la apertura del café "Carmen", vuelve la verdadera cocina chilota, demostrándonos que dicho conocimiento que giraba en torno a la papa como producto estrella nunca se perdió, permaneció vivo en la memoria de los agricultores, principalmente mujeres, quienes querían rescatar sus preparaciones ancestrales.

Esta iniciativa, en la actualidad se ve reflejada en recetarios enfocados a rescatar este conocimiento. Algunos de ellos son "Chiloé contado desde la cocina" (2015), "Menú del Lancharo chilote. Al fogón de Quemchi" (2017), "El Menú de Chile, reconocimiento las cocinas patrimoniales" (2018), quienes a falta de fuentes de época de la colonia y también del siglo XX, las que eran muy escasas, decidieron plasmar la riqueza que yo veía en la casa, en las comidas de sus familiares, vecinos e incluso en los festivales costumbristas de verano, lo que no estaba materializada en ningún documento y comprobaron que el lenguaje de la cocina chilota tradicional se seguía usando entre los isleños.

En términos realistas, para salvar la "cultura chilota de la papa" no parece haber más que una alternativa: su valorización como patrimonio colectivo, como un bien que contiene la herencia de los antepasados, pero que puede incrementarse y sofisticarse. Eso quiere decir que la estrategia chilota debería poner énfasis en su tradición cultural y a partir de allí, priorizar un proceso de "tercerización" de la

papa, es decir, su valorización múltiple. En el mercado del consumo moderno ligado a las demandas de más en más calificadas (arte culinario orientado a nuevas demandas, elaboración industrial de productos de calidad, valorización económica de la genética); todo esto en vez de insistir en la priorización a los cultivos, más o menos extensivos, como ha sido tradicional en Chiloé. Las condiciones naturales es un factor clave permitiendo que el cultivo de la papa pueda hacerse en condiciones de alta productividad, pero a condición que haya una disponibilidad de capital, que venga directamente del sector terciario, del sector servicios, de allí donde los productos se venden con valor agregado. La incorporación de valor agregado a la papa es el punto esencial de toda estrategia para el futuro y en lo que esta tesis pretende ser un aporte.

BIBLIOGRAFÍA

- La Cruz Del Sur* .26 de Febrero de 1966: 4.
La Cruz Del Sur .20 de Mayo de 1960: 2.
La Cruz Del Sur .17 de Febrero de 1960: 3.
La Cruz Del Sur .20 de Febrero de 1959: 7.
La Cruz Del Sur .20 de Febrero de 1959: 7.
La Cruz Del Sur .10 de Septiembre de 1952: 7.
La Cruz Del Sur .18 de Enero de 1951: 2.
La Cruz Del Sur .28 de Marzo de 1951: 3.
La Cruz Del Sur .2 de Agosto de 1939: 3.
La Cruz Del Sur .13 de Enero de 1937: 1.
La Cruz Del Sur .24 de Septiembre de 1937: 1.
La Cruz Del Sur .11 de Octubre de 1936: 2.
La Cruz Del Sur .11 de Octubre de 1936: 2.
La Cruz Del Sur .6 de Noviembre de 1936: 1.
La Cruz Del Sur .25 de Agosto de 1935: 1.
La Cruz Del Sur .19 de Junio de 1925: 1.
La Cruz Del Sur .19 de Junio de 1925: 1.
La Cruz Del Sur .1 de Enero de 1918: 4.
La Cruz Del Sur .1 de Enero de 1918: 4.
La Cruz del Sur. «En Chiloé se pudren papas.» *La Cruz del Sur*, 20 de Mayo de 1960: 2.
La Cruz del Sur.28 de Marzo de 1951: 3.
La Cruz Del Sur.27 de Enero de 1977: 6.
La Cruz Del Sur.4 de Enero de 1973: 1.
La Cruz Del Sur.26 de Noviembre de 1969: 8.
La Cruz Del Sur.6 de Agosto de 1966: 5.
La Cruz Del Sur.1 de Diciembre de 1966: 3.
La Cruz Del Sur.27 de Agosto de 1966: 5.
La Cruz Del Sur.6 de Agosto de 1966: 5.

La Cruz Del Sur.15 de Enero de 1966: 3.
La Cruz Del Sur.8 de Enero de 1966: 3.
La Cruz Del Sur.15 de Febrero de 1962: 6.
La Cruz Del Sur.20 de Mayo de 1960: 2.
La Cruz Del Sur.2 de Septiembre de 1958: 2.
La Cruz Del Sur.3 de Enero de 1957: 3.
La Cruz Del Sur.30 de Julio de 1946: 1.
La Cruz Del Sur.30 de Julio de 1946: 1.
La Cruz Del Sur.13 de Enero de 1937: 1.
La Cruz Del Sur.19 de Marzo de 1937: 1.
La Cruz Del Sur.27 de Marzo de 1936: 1.
La Cruz Del Sur.25 de Agosto de 1935: 1.
La Cruz Del Sur.7 de Febrero de 1934: 2.
La Cruz Del Sur.24 de Enero de 1930: 3.
La Cruz Del Sur.17 de Enero de 1930: 1.
La Cruz Del Sur.13 de Octubre de 1929: 1.
La Cruz Del Sur.13 de Octubre de 1929: 1.
La Cruz Del Sur.2 de Febrero de 1927: 2.
La Cruz Del Sur.1 de Diciembre de 1926: 1.
La Cruz Del Sur.11 de Octubre de 1902: 4.
La Cruz del Sur. «30.000 Toneladas de papas de Chiloé.» *La Cruz del Sur*, 30 de Julio de 1946: 1.
La Voz de Ancud .17 de Noviembre de 1894: 1.
La Voz de Ancud .6 de Junio de 1894: 2.
La Voz de Ancud .17 de Noviembre de 1894: 1.
La Voz de Ancud .6 de Junio de 1894: 2.
La Voz de Ancud.5 de Noviembre de 1894: 1.
La Voz de Ancud.5 de Noviembre de 1894: 1.
La Voz de Ancud.6 de Junio de 1894: 2.
La Voz de Castro.30 de Mayo de 1931: 2.
La Voz de Castro.9 de Septiembre de 1910: 2.

Cruz, Manuel E. *La Cruz Del Sur*, 8 de Agosto de 1917: 1.
El Marino .17 de Abril de 1897: 2.
El Ahorro .26 de Abril de 1918: 1.
El Ahorro.26 de Abril de 1919: 1.
El Ahorro.26 de Abril de 1918: 1.
El Austral .6 de Septiembre de 1893: 2.
El Austral.6 de Septiembre de 1893: 2.
El Chilote.12 de Octubre de 1886: 2.
El Chilote.2 de Junio de 1870: 1.
El Chilote.2 de Junio de 1870: 1.
El Chilote.10 de Septiembre de 1869: 1.
El Chilote.28 de Octubre de 1869: 1.
El Chilote.10 de Septiembre de 1868: 1.
El Correo de Castro .1977 de Enero de 27: 4.
El Correo de Castro .9 de Mayo de 1975: 4.
El Correo de Castro .2 de Septiembre de 1975: 5.
El Independiente .20 de Julio de 1905: 8.
El Independiente .20 de Julio de 1905: 8.
El Marino.17 de Abril de 1897: 2.
El Pudeto (Ancud).23 de Noviembre de 1899: 2.
El Pudeto. «Se arrienda Yunta.» 29 de Noviembre de 1899: 2.
El Regional .25 de Junio de 1929: 2.
El Sol .28 de Julio de 1900: 2.
El Sol .28 de Julio de 1900: 2.

1. Aguilera Álvarez, Eduardo, Nicole Hernández Alvear, y Patricia Aguilera Álvarez. *Menú del Lanchero chilote. Al fogón de Quemchi*. Editado por Claudio Aguilera Álvarez. Chiloé, 2017.
2. Alessandri, Jorge. *Mensaje ley 15.020*. s.f.

3. Álvarez, Renato Cárdenas. *Chiloé. Diccionario de la Lengua y de la Cultura*. Chiloé: Fondo de Apoyo a Iniciativas Culturales Regionales de la Secretaria General de Gobierno, 1994.
4. Ames, Mercedes, y David Spooner. «DNA from herbarium specimens settles a controversy.» *Agricultural Research Service*, 2, nº 95 (2008): 252-257.
5. Antúnez de Mayolo, Santiago. *Nutrición en el Antiguo Perú*. Lima: Fondo Editorial, 1985.
6. Ayala, Felipe Guaman Poma de. *Nueva Crónica y Buen Gobierno*. Vol. I. Carcas: Biblioteca Agricucho, s.f.
7. Bahamonde, Roberto. «El contexto cultural de la papa en Chiloé.» *Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación Dibam*. 2017. http://www.museoancud.cl/644/articles-83475_archivo_PDF.pdf (último acceso: 3 de Junio de 2018).
8. Bartolomé García, Teresa, José Miguel Coletto Martínez, y Rocío Velázquez Otero. *HISTORIAS DE PLANTAS I: LA HISTORIA DE LA PATATA. La agricultura y la ganadería extremeñas en 2011*. 2011.
9. Bengoa, José. *El poder y la Subordinación. Historia Social de la Agricultura chilena*. Editado por Colección Estudios Históricos. Vol. I. Ediciones Sur, 1988.
10. Bengoa, José. *Historia del Pueblo Mapuche (siglos XIX y XX)*. Santiago de Chile: Editorial LOM, 2000.
11. Berdegué, J.A. *La Agricultura Familiar en Chile*. Santiago: RIMISP, 2014.
12. Berdegué, J.A., y Félix Modrego Benito. *De Yucatán a Chiloé. Dinámicas Territoriales en América Latina*. Editado por Centro Latinoamericano para el Desarrollo Social. RIMISP, 2012.
13. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. «El Cultivo en Grande de la Papa.» 02 de Noviembre de 1905: 835-837.
14. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. «La Papa.» 15 de Septiembre de 1914: 551-553.

15. Borba, Nathalie. *La papa: un alimento básico. Posibles impactos frente a la introducción de papa transgénica*. Uruguay: RAP-AL, 2008.
16. Bravo Sánchez, José. «La Cultura chilota y su expresión territorial en el contexto de la globalización de la economía.» Tesis de Pre Grado, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2004.
17. Bride, Jorge Mc. *Chile su tierra y su gente*. Santiago: ICIRA, 1973.
18. Brücher, Heinz. *Plantas útiles de origen neotropical y sus parientes silvestres*. Heidelberg: Spiner-Verlag, 1989.
19. Caballero, Cristián Díaz. *Imágenes del pasado: Chiloé siglo XX*. Editorial Okeldán, 2015.
20. Cancer, Mariano De. *Apuntes para la historia de la transculturación*. s.f.
21. Cárcamo Vargas, Ricardo. *La pequeña propiedad agrícola chilota: análisis de propiedades de la Comuna de Chonchi*. Universidad Austral de Chile, 1985.
22. Cárdenas A., Renato, Dante Montiel Vera, y Catherine Grace Hall. *Los Chono y los Veliche de Chiloé*. Santiago de Chile: Ediciones Olimpho, 1991.
23. Cárdenas Álvarez , Renato, y Lorna Muñoz Arias. *Chiloé contado desde la Cocina*. Consejo de la Cultura y las Artes, 2008.
24. Cárdenas Álvarez, Renato. *Chiloé, diccionario de la lengua y de la cultura*. Santiago de Chile, 1994.
25. Cárdenas Tabías, Antonio. *Usos y costumbres de Chiloé*. Editorial Nacimiento, 1978.
26. Cárdenas, Renato. *El libro de la Mitología, historias, leyendas y creencias mágicas*. Chiloé: Atelí, 1998.
27. Cárdenas, Renato, y Catherine Hall. *Chiloé, Manual del Pensamiento Mágico y la Creencia Popular*. Cuarta. Castro: Olimpho, 2002.

28. Carreño, Rodrigo Muñoz. *El Libro de los Oficios*. Segunda. Ancud: La Bauda Ediciones, 2016.
29. «Cartas Anuas.» 1630. 33.
30. Cavada, Francisco. *Chiloé y los Chilotes*. Cuarta. Editado por Jeannette González Pulgar. Ediciones Museo Regional de Ancud, 2016.
31. Cavada, Francisco J. *Chiloé y los chilotes*. Cuarta. Editado por Jannette González Pulgar. Santiago: Ediciones Museo Regional de Ancud, 2016.
32. Centro de Educación y Tecnología, CET. «Conservación y Gestión Adaptativa de los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM).» *Actualización línea base Chiloé: Proyecto GCP/GLO/212/GFF*. Mayo de 2011. <http://www.ced.cl/ced/wp-content/uploads/2011/10/sipam-chiloe.pdf> (último acceso: 15 de 12 de 2017).
33. Centro de Educación y Tecnología, CET. «FICHA TECNICA PARA EL CULTIVO DE.» Proyecto SIPAM, Ministerio de Agricultura, Chiloé, 2011.
34. Centro de Educación y Tecnología, CET. *Ficha Técnica para el Cultivo de Papas Nativas de Chiloé*. Ficha Técnica, Chiloé: Proyecto SIPAM, 2011.
35. Centro de Educación y Tecnología, CET. «Ficha Técnica para el Cultivo de Papas Nativas de Chiloé.» Proyecto SIPAM, Chiloé, 2011.
36. Centro Latino Americano de Desarrollo Sustentable (CLADES). *El huerto familiar intensivo*. s.f.
37. Claire Macé, Julie, Teresa Bornschlegl, y Susan Paulson. *Dinámicas de sistemas de género en Chiloé Central, o la cuadratura de los ciclos*. Documento de Trabajo N° 63. Programa Dinámicas Territoriales Rurales., Santiago de Chile : Rimisp-Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, s.f.

38. Contreras, Andrés. «Recurso Genético: Papa, antecedentes.» *Tierra Adentro* (Universal Austral de Chile), Julio-Agosto 2004: 16-19.
39. Correa Vergara, Luis. *Agricultura Chilena*. Vol. II. Santiago, Chile: Imprenta Nascimento, 1983.
40. Centro de Educación y Tecnologías. *Papas Nativas de Chiloé. Conservación y mejoramiento participativo. Reproducción a través de semillas botánicas*. Chiloé: Colección Somos Capaces, 2011, 40.
41. Díaz Caballero, Cristián. *Imágenes del pasado: Chiloé siglo XX*. Editorial Okeldán, 2015.
42. De Rokha, Pablo. *Epopeya de las comidas y de las bebidas de Chile*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1965.
43. Departamento de Derechos Humanos y Estudios Indígenas. «Las Tierras y los Campesinos de la Reforma Agraria chilena.» *Las Tierras y los Campesinos de la Reforma Agraria chilena. Leyes, Asignatarios y Destino*. Editado por Universidad Arcis. 2003. <http://studylib.es/doc/4984368/las-tierras-y-los-campesinos-de-la-reforma> (último acceso: 5 de Diciembre de 2017).
44. Dillehay, Tom. *Monte Verde. Un asentamiento Humano del Pleistoceno Tardío en el Sur de Chile*. LOM Ediciones, 2004.
45. E., Sergio Gómez. «Chile: Expansión del Cultivo e Industria del Salmón y Agricultura Familiar Campesina (nueva ruralidad y persistencia campesina).» *Revista de Sociología* (Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile), nº 17 (2003): 149-163.
46. Ebensperger, Rocío. *Kütralwe. Cocina a leña para la Décima Región*. Memoria para optar al Título Profesional de Diseñador Industrial, Santiago: Universidad de Chile, 2006.
47. Echenique, Jorge, y Sergio Gómez. *La Agricultura Chilena. Las dos caras de la Modernización*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, 1988.

48. Economía, Instituto de. *La Economía en Chile en el periodo de 1950-1963*. Informe Económico, Santiago: Universidad de Chile, 1963.
49. *El Huerto familiar Intensivo*. Centro Latino Americano de Desarrollo Sustentable (CLADES), s.f.
50. Escritos por la Comunidad. *Cuadernos de Historia*. Editado por Matías Galleguillos. Ediciones Tácitas, 2016.
51. Espinosa Robles, Policarpo, y Luis Manuel Espinosa. *El Huerto Familiar*. Editado por Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación. Subsecretaría de Desarrollo Rural. Dirección General de Apoyos para el Desarrollo Rural. Secretaría de Agricultura. México, s.f.
52. Espinoza, E. *Jeografía descriptiva de la República de Chile*. Santiago: Imprenta y Encuadernación Barcelona, 1897.
53. FAO. «Guía para la Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición.» Santiago de Chile, 2001.
54. FAO. Departamento Económico y Social. «Análisis del Mercado Mundial: Actualización sobre la volatilidad en los productos agrícolas.» *Perspectivas Alimentarias*, 2008.
55. Flandrin, Jean-Louis, y Massimo Montanarí. *Historia de la alimentación*. Ediciones Trea, 2011.
56. Fu Álvarez, Guillermo. *Producción y Utilización de la Papa en Chile*. Lima: CIP, Centro Internacional de la Papa, 1979.
57. Fundación para la Innovación Agraria. «Resultados y Lecciones en Producción y Comercialización de la papa.» Experiencias de Innovación para el Emprendimiento Agrario, Ministerio de Agricultura, Santiago, 2011.
58. Galdámez Castro, Mafalda Eugenia. «La papa Nativa de Chiloé: Un Ejercicio Práctico de Soberanía Alimentaria para el Patrimonio de la Humanidad.» Tesis para optar al grado de Magíster, Departamento de Ciencias Sociales, Universidad Alberto Hurtado, Santiago, 2007.
59. Galeano, Eduardo. *Memoria del Fuego. Los Nacimientos. La Papa*. Vol. I. Madrid: Siglos XXI De España Editores, 2009.

60. Gay Mouret, Claudio. *Historia Física y Política de Chile*. Vol. I. París: En Casa del Autor, 1862.
61. Gay, Claudio. *Agricultura Chilena*. Vol. Tomo II. Santiago de Chile: ICIRA, 1973.
62. Gómez, Sergio, y Jorge Echenique. *La Agricultura Chilena. Las dos caras de la modernización*. Santiago: FLACSO, 1988.
63. Guardia, Sara Beatriz. *La Ruta de la Papa. De Los Andes Peruanos a Europa, Historia, Sociedad y Cultura. Siglo XVI-XXI*. Editado por Sara Beatriz Guardia. Lima: Fondo Editorial, Universidad San Martín de Porres, 2011.
64. Güell, Segismundo. «Noticia breve y moderna del archipiélago de Chiloé.» En *La Isla de Chiloé, Capitana de Rutas Australes*, de Walter Hanisch. Santiago: Academia Superior de Ciencias Pedagógicas de Santiago, 1982.
65. Gutiérrez, Ramón. «Las Misiones Circulares de los Jesuitas en Chiloé. Apuntes para una historia singular de evangelización.» *Apuntes* 20, nº 1 (2007): 50-69.
66. Huidobro, María Gabriela, ed. *De Heroínas, Fundadoras y Ciudadanas, Mujeres en la Historia de Chile*. Santiago de Chile.: Ril Editores, 2015.
67. Huidobro S., María Gabriela, y Patricio Zamora N. *De Reinas y Plebeyas, Mujeres en la Historia*. Santiago de Chile: Ril Editores, 2014.
68. Inacap. *El Recetario de Chile*. Recetario, Inacap, Santiago: Inacap, 2015.
69. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. «Manual de Producción de Papa para la Agricultura Familiar Campesina (A.F.C.).» Boletín INIA N°147, Convenio INIA-INDAP, Santiago de Chile, 2005.
70. Ivanovic Willumsen, Catalina. «Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad.» Memoria para optar al título de Antropóloga Social, Departamento de Antropología, Universidad de Chile, Santiago, 2004, 263.
71. Jeria, Rodrigo Moreno. «El Archipiélago de Chiloé y los jesuitas: El Espacio Geográfico para una Misión en los siglos XVII y XVIII.» *Magallania* 39 (2011): 47-55.

- 72.Latcham, Ricardo. *La agricultura precolombina en Chile y los países vecinos*. Santiago de Chile: Ediciones de la Universidad de Chile, 1936.
- 73.Latcham., Ricardo. *La organización social y las creencias religiosas de los antiguos araucanos*. Santiago de Chile: Imprenta Cervantes, 1924.
- 74.León, Marco Antonio. «Una Provincia “Enteramente Insular”: Geografía, Exploraciones y Cotidianeidad en Chiloé Republicano, Chile (1826-1900).» *Magallania* 43, nº I (2015): 53-68.
- 75.Levi-Strauss, Claude. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica., 1968.
- 76.Lira, Nicolás. «Antiguos Navegantes en los Mares de Chiloé.» En *Chiloé*, de Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino, 2016.
- 77.M., Alberto Leiva. «El Problema de la papa en Chiloé.» *La Cruz del Sur*, 6 de Abril de 1932: 2.
- 78.Menadier, Julio. *La agricultura y el Progreso de Chile (1869-1886)*. Santiago, 2012.
- 79.Montaldo, Álvaro. *Cultivo y Mejoramiento de la Papa*. Editado por Matilde De la Cruz y Fanny De la Torre. San José: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 1984.
- 80.Montalva, Eduardo Freí. (22 de Noviembre de 1965).
- 81.Montanari, Massimo. *La Comida como Cultura*. España: TREA, 2004.
- 82.Montecino Aguirre, Sonia. *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Santiago: Editorial Sudamericana, 2003.
- 83.Montecino Aguirre, Sonia. «Piedra, Mitos y Comidas, Antiguos sonidos de la cocina chilena. La Calapurca y el Curanto.» *Atenea*, 2003.
- 84.Montecino, Sonia. *Cocinas, Alimentos y Símbolos. Estado del arte del Patrimonio culinario en Chile*. Santiago de Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017.
- 85.Montecino Aguirre, Sonia. *Fuegos, Hornos y Donaciones, Alimentación y Cultura en Rapa Nui*. Un Ensayo antropológico. Editorial Catalonia, s.f.

86. Munizaga, Carlos. *Notas sobre la adaptación al medio ambiente físico de Chiloé. Vivienda y Vestuario*. Santiago: Universidad de Chile, 1971.
87. Muñoz Carreño, Rodrigo. *El Libro de los oficios*. Ancud: La Bauda Ediciones, 2016.
88. Ortiz, Carlos Stuardo. *Vida de Claudio Gay: 1800-1873: seguida de los escritos del naturalista e historiador, de otros concernientes a su labor y de diversos documentos relativos a su persona: obra póstuma*. Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina. Vol. II. Santiago: Nascimento, 1973.
89. Ortiz, Claudio Robles. «Expansión y Transformación de la Agricultura en una Economía Exportadora. La transición al capitalismo agrario en Chile (1850-1930).» *Historia Agraria*, abril 2000: 45-60.
90. Ovalle, Alonso de. *Histórica Relación sobre el Reyno de Chile*. Biblioteca Nacional, 1646.
91. Pardo B., Oriana, y José Luis Pizarro T. *Chile, plantas alimentarias prehispánicas*. Arica, 2013.
92. Pardo B., Oriana, y José Luis Pizarro T. *Alimentos: conservación y almacenamiento en Chile Precolombino*. Ediciones Parina, 2008.
93. Pardo B., Oriana, y José Luis Pizarro T. *Especies Botánicas consumidas por los chilenos Prehispánicos*. Editorial Mare Nostrum, 2005.
94. Parra, Violeta. *Según el favor del viento*. Comp. Violeta Parra. 1960.
95. Pérez Samper, María de los Ángeles. «La cocina y la mesa: Deber y Placer de las mujeres.» *La Aljaba Volumen XIX* (2015): 17-36.
96. Perrot, Michelle. *Mujeres en la Ciudad*. Traducido por Oscar Luis Molina S. París: Editorial Andrés Bello, 1997.
97. Philliphi, Rudolfo. «Botanische Excursion in das Araukanerland.» Editado por Hugo Gunckel. *Farmacia Chilena*, 1952: 387-396; 435-451.
98. Piñera E, Magdalena, M. Teresa Domínguez, y Fernando Pizarro. *La Ciudad: Un espacio Educativo. Ojo con Chiloé*. Guía Metodológica, Fundación Futuro, 2008.
99. Poeppig, Eduard. *Un testigo en la Alborada de Chile (1826-1829)*. 464. Traducido por Carlos Keller R. Santiago: Zig-Zag, 1960.

100. Ponce López, Ernesto. «Papa chilena, el vodka y su influencia en la Segunda Guerra Mundial: frente ruso.» *IDESIA (Chile)* 29, nº 3 (Septiembre-Diciembre 2011): 117-124.
101. Poulain, Jean Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. París: Presses Universitaires de France, 2002.
102. Pro Chile. *Sabores de Chile para el mundo. Promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos*. Santiago: Departamento de Promoción y Marketing Internacional, 2009.
103. Ramírez Huenten, Jessica Carolina. «Minifundio chilote: Pasado, presente y futuro de la Pequeña propiedad agrícola en la Isla de Quinchao.» Tesis de Pre Grado, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Chile, Santiago, 2016.
104. Robles Ortiz, Claudio. «La Producción Agropecuaria chilena en la "Era del Salitre" (1880-1930).» *América Latina en la Historia Económica*, nº 32 (julio-diciembre 2009).
105. Rodas, Álvaro. *Cómo aprovechar Estiércol de Ganado y Producción de Humus en la Finca*. s.f. <https://www.youtube.com/watch?v=v1-mVm8dOMk> (último acceso: 5 de Septiembre de 2017).
106. Rodríguez, Osvaldo, y Zenaida Suárez. *Insularidad e imaginario intercultural Canarias-Chiloé (Ecos de un encuentro)*. Concepción: LAR, 2013.
107. Rojas, Gloria. «Posibilidades de alimentación vegetal del Hombre de Cuchipuy.» *Revista Chilena de Antropología*, s.f.: 25-35.
108. Rosa, Sara Vieira. *El Buen-Vivir en Chiloé. Elaboración de un Indicador de Desarrollo Sustentable de Tercera Generación*. Tesis presentada para optar al grado académico de Magíster en Asentamientos Humanos y Medio Ambiente del Instituto de Estudios Urbanos y Territorial , Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile, 2011.
109. Rosales, Diego de, y Benjamín Vicuña Mackenna. *Historia General del Reino de Chile. Flandes Indiano*. Valparaíso: Imprenta El Mercurio, 1877-1878.

110. Sahady, Antonio, José Bravo, y Carolina Quilodrán. «La Cocina Chilota: El Genuino lugar de encuentro de una Comunidad de Bordemarina.» *Revista INVI XXIV*, nº 67 (Noviembre 2009): 155-172.
111. Salas, Eugenio Pereira. *Apunte para la Historia de la Cocina Chilena*. Chile: Editorial Universitaria, 1977.
112. Salières, Magali. «La agricultura familiar chilota en perspectiva.» *LIDER 13* (2005): 79-104.
113. Sánchez Alvares, Tamara, y Pablo Méndez-Quiroz Aranda. «“El Ciclo del Guano en el Litoral de Tarapacá. Memoria y Patrimonio.”.» s.f. Disponible en https://issuu.com/caracena/docs/libro_final3ok. (último acceso: 7 de Agosto de 2017).
114. Santana, Roberto. *La papa Chilota como Patrimonio Cultural*. Proyecto ECOS-CONYCIT, Universidad de Toulouse, Le Mirail, Toulouse: Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad de Los Lagos, s.f.
115. Segarra, F., G. Rayo, y G. Tosca. *Situación actual y perspectivas del sector campesino en Chiloé*. Santiago de Chile, 1990.
116. Segarra, Fernando, y Gustavo Rayo. *Situación actual y perspectivas del sector campesino en Chiloé*. Santiago: Agraria, 1990.
117. Servicio Nacional de Estadística y Censos. «XII Censo General de Población I Vivienda.» Censo, 1952.
118. Silva, Alejandra Vásquez. *Desarrollo de Espacios de Mercado para Productos Hortícolas de Chiloé*. Valdivia: SIPAM, 2011.
119. Solar, Carlos Aldunate del. *Chiloé*. Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago: Colección Santander, 2016.
120. Soussi, Luis. *Chiloé: Infancia Rural, una mirada retrospectiva*. Chiloé: Consejo Nacional de la Cultura y las Arte, Gobierno de Chile , 2014.
121. Tabías, Antonio Cárdenas. *Usos y costumbres de Chiloé*. Editorial Nacimiento, 1978.
122. Travesía. *Travesía*. 18 de Noviembre de 2015. <https://restaurantravesia.wordpress.com/2015/11/18/licor-de-oro/> (último acceso: 27 de Diciembre de 2017).

123. Trivero, Alberto. *Trentrenfilú*. Ediciones Tácitas, 2014.
124. *Tu Tiempo*. s.f. Fuente: <https://www.tutiempo.net/> (último acceso: 18 de Junio de 2018).
125. Urbina Burgos, Rodolfo. *Gobierno y Sociedad en Chiloé Colonial*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2013.
126. Urbina Burgos, Rodolfo. *La vida en Chiloé en los tiempos del fogón. 1900 – 1940*. Valparaíso: Editorial UPLA, 2002.
127. Urbina Burgos, Rodolfo. *Ancud, una capital provinciana decimonónica 1800-1900*. Ediciones Universitarias de Valparaíso, s.f.
128. Urbina Burgos, Rodolfo. *Aspectos del vivir de los chilotes. Castro 1950-1960*. Editorial Okeldán, 2013.
129. Urbina Burgos, Rodolfo. *El municipio y la ciudad de Castro. La corporación edilicia en la reconstrucción de la ciudad. Desde el incendio de 1936 hasta el sismo de 1960*. Editorial Okeldán, 2010
130. Urbina Carrasco, María Ximena. *La Frontera de arriba en Chile Colonial. Interacción hispano-indígena en el territorio entre Valdivia y Chiloé e imaginario de sus bordes geográficos, 1600-1800*. Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2009.
131. Urbina, Ximena. *De la conquista a la república en Chiloé*. Editado por Carlos Aldunate. Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino, 2016.
132. Uribe, Mauricio. «Sobre alfarería, cementerios, fases y procesos durante la prehistoria tardía del Desierto de Atacama (800-1600 d. C.).» *Estudios Atacameños*, nº 22 (2002): 7-31.
133. Valdivia, Pedro de. «Universidad de Chile.» *Carta al Emperador Carlos V. Enero de 1542*. <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0008846.pdf> (último acceso: 5 de Marzo de 2018).
134. Van Meurs Valderrama, Marijke. *Carl Alexander Simon. En Chiloé, 1852*. Chiloé: Ediciones Museo Regional de Ancud, 2016.
135. Vergara, Luis Correa. *Agricultura Chilena*. Vol. Tomo I. Santiago: Imprenta Nacimiento, 1983.

136. Vía Campesina. «Declaración de Soberanía alimentaria de los Pueblos de Vía Campesina.» 2001.
137. Vidaurre, Felipe Gómez de. *Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile*. Santiago: Colección de Historiadores de Chile, 1889.
138. Weisner, Lotte. *Cucao, tierra de soledades*. Ril Editores, 2003.
139. Wilhelm de Mösbach, Ernesto. *Botánica Indígena de Chile*. Santiago: Editorial Andrés Bello, 1986.
140. Yáñez Rojas, Rodrigo. «Transformaciones Identitarias en el Archipiélago de Chiloé. Una discusión en torno al concepto de identidad y su relación con los procesos de cambios.» Tesis de Pre Grado, Departamento de Antropología, Universidad de Chile, Santiago, 2010.

ANEXOS

- **Anexo 1:** Datos del Censo de la República de Chile, mostrando los años de 1835, 1843, 1854, 1865, 1875, 1885, 1895, 1907, 1920, 1930, 1940, 1952.

POBLACION TOTAL DEL PAIS DESDE EL CENSO DEL AÑO 1835 AL DE 1952						
PROVINCIAS	1835	1843	1854	1865	1875	1885
República	1 010 336	1 083 801	1 439 120	1 819 223	2 075 971	2 507 005
Tarapacá (1)	—	—	—	—	—	54 294
Antofagasta	—	—	—	—	—	21 213
Atacama	—	—	50 690	78 972	71 498	76 566
Coquimbo	99 841	103 719	110 589	145 895	157 977	176 344
Aconcagua	137 639	91 674	111 504	174 828	132 798	144 125
Valparaiso	—	75 934	116 043	142 679	178 523	203 320
Santiago	253 887	208 154	272 499	341 683	365 940	329 753
O'Higgins	—	—	—	—	—	87 641
Colchagua	167 518	150 284	192 704	233 045	147 854	155 687
Curicó	—	—	—	—	92 858	100 003
Talca	60 810	71 381	79 439	100 575	110 388	133 472
Maule	120 185	146 534	156 245	187 983	118 474	124 145
Linares	—	—	—	—	118 761	110 652
Suble	—	—	100 792	125 409	136 871	149 871
Concepción	118 364	164 189	110 291	146 056	151 470	182 459
Arauco	—	—	43 460	71 501	51 307	93 625
Bío-Bío	—	—	—	—	76 498	101 768
Malleco	—	—	—	—	(x) 20 056	(x) 81 767
Cautín	—	—	—	—	—	—
Valdivia	8 860	23 066	18 065	23 429	30 525	41 987
Osorno	—	—	—	—	—	—
Llanquihue	—	—	26 256	37 601	48 392	62 809
Chiloé	43 832	48 876	50 385	59 022	64 538	73 420
Aysén	—	—	—	—	—	—
Magallanes	—	—	(&) 153	(&) 195	(x) 1 144	(x) 2 085
T. Antártico	—	—	—	—	—	—

PROVINCIAS	1895	1907	1920	1930	1940	1952
República	2 695 625	3 231 622	3 730 235	4 287 445	5 023 539	5 932 995
Tarapacá (1)	97 392	120 527	115 901	113 331	104 097	102 789
Antofagasta	44 085	113 323	172 330	178 765	145 147	184 824
Atacama	59 713	63 968	48 413	61 698	84 312	80 113
Coquimbo	160 898	175 021	160 256	198 336	245 609	262 169
Aconcagua	113 165	128 481	116 914	463 544	118 049	128 378
Valparaiso	220 755	281 385	320 398	—	425 065	498 254
Santiago	415 631	516 870	685 358	967 603	1 268 505	1 754 954
O'Higgins	85 277	92 338	118 591	—	200 297	224 593
Colchagua	157 566	159 030	166 342	295 971	131 248	139 531
Curicó	103 242	107 091	108 148	—	81 185	89 432
Talca	128 961	131 967	133 967	218 227	157 141	173 693
Maule	119 791	110 316	113 231	197 468	70 497	72 181
Linares	101 858	109 363	119 284	—	134 968	146 257
Suble	152 935	166 245	170 425	231 890	243 185	251 342
Concepción	188 150	216 994	246 670	329 495	308 241	411 566
Arauco	59 237	61 538	60 233	—	66 107	72 289
Bío-Bío	88 745	97 968	107 072	180 688	127 312	138 282
Malleco	98 032	109 776	121 429	—	154 174	159 419
Cautín	78 221	139 553	193 628	383 791	374 656	365 072
Valdivia	60 687	118 277	175 141	236 115	191 642	232 647
Osorno	—	—	—	—	107 341	123 059
Llanquihue	78 315	105 043	137 206	—	117 225	139 986
Chiloé	77 750	88 619	110 348	183 499	101 706	100 687
Aysén	—	—	—	9 711	17 014	26 262
Magallanes	(x) 5 170	(x) 17 330	28 960	37 913	48 813	55 119
T. Antártico	—	—	—	—	—	87

(&) Ese año era Colonia.
(x) Ese año era Territorio.
(1) En la provincia de Tarapacá se ha incluido solamente la población del Depto. de Arica en los censos de 1885, 1895, 1907 y 1920, dejando fuera el Territorio que en la actualidad no es chileno.

- **Anexo 2:** Nota del jefe de la provincia con la intención de que la agricultura salga del retraso, en el "El Chilote" en 1869.

La industria pecuaria así como la agricultura son dos ramos ~~no solo importantes~~ para el comercio, sino necesarios, indispensables al sustento, a la vida de la humanidad entera.

Nuestro Intendente Sr. Sanhueza, que tantas ofertas de mejoramientos i reformas ha hecho desde que obtuvo la jefatura de la provincia, debe estudiar i trabajar por que esos dos ramos de tan vital importancia, saliendo del deplorable atrazo en que se encuentran, alcancen al grado de perfeccion que tienen en los puebllos cultos. Los habitantes todos de la provincia, i en particular la parte mas ilustrada, debe trabajar en el mismo sentido.

Así la provincia entera ganará i el progreso irá adelantando.

CORRESPONDENCIAS DE «EL CHILOTE»

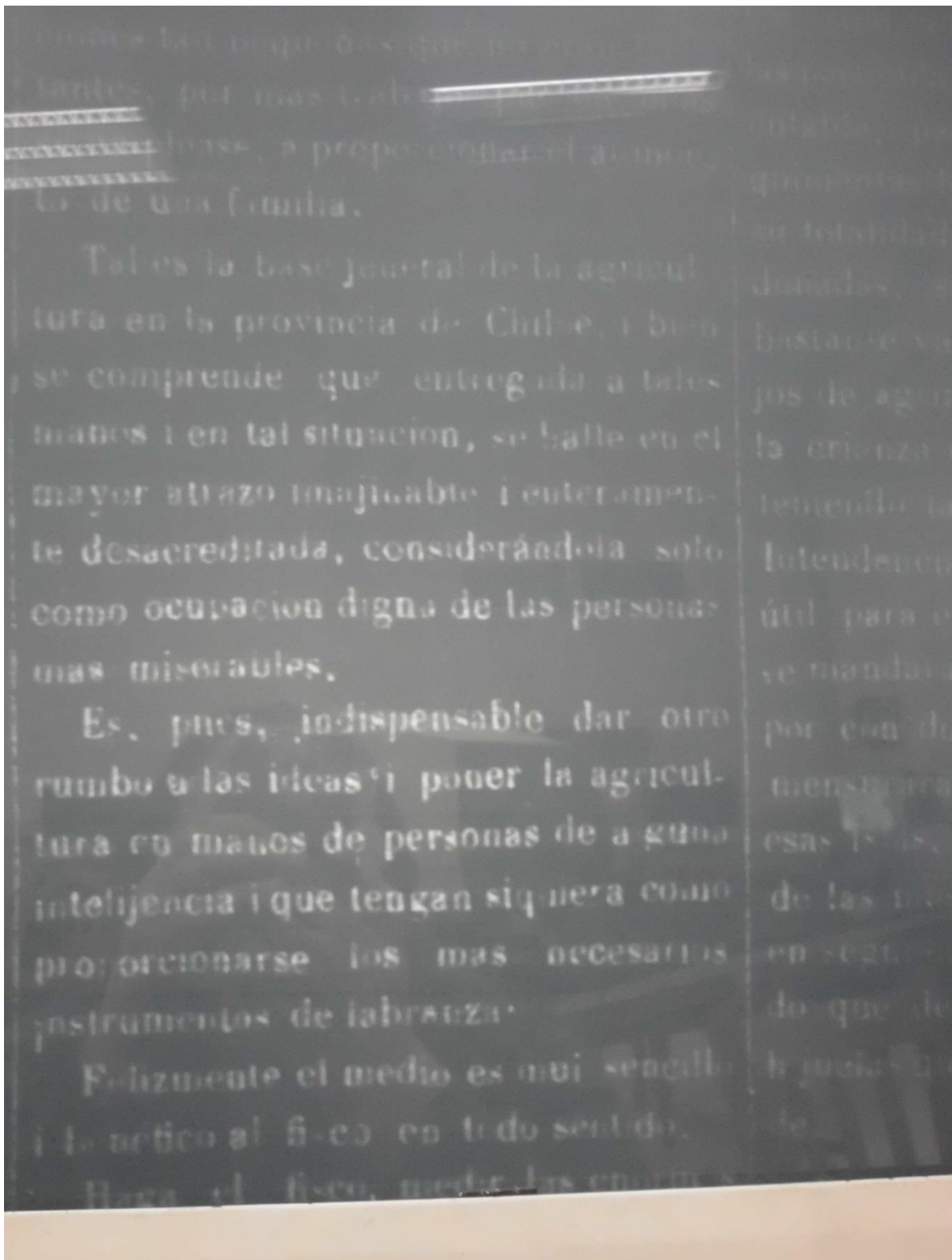
VALDIVIA .

todas clases, Agüero D. Jerriodiquito dos vamente. Est ves dias mas

Hasta ahora fiesta pública que la repres lado «Macias de aficionado

Señor E Ya en mi sada tube el el fenómeno ducido entr de que era con que el esta idea se pecho de es acacido el mo las dia

- **Anexo 3:** Nota del jefe de la provincia con la intención de que la agricultura salga del retraso, en el "El Chilote" en 1869.



- **Anexo 4:** Documento archivo CET. Banco de la Papa de Notuco, en Chonchi. Contempla la descripción del color de piel y pulpa, además de la forma del tubérculo, entre otras características.

CAMOTA

CET 001

Tubérculo de piel variada; morada púrpura, amarillo en ojos y alrededor de estos. Textura de piel: lisa; ojos intermedios, abundantes; ceja corta poco notoria. Forma de tubérculo redondeado; sección transversal redonda, ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa: amarillo con pigmentación púrpura intensa y parte de corteza, de anillo vascular hacia médula jaspeado púrpura.

CIELO

CET 023

Tubérculo de piel morada muy pálida, más intenso ojos y corona, textura de piel: ligeramente casposa. Ojos superficiales, escasos, ceja corta poco notoria. Forma de tubérculo redondeado. Sección transversal aplastada; ombligo hundido, pulpa de color blanca.

PACHACOÑA

CET 123

Tubérculo de piel blanca, amarillo claro con ombligo ligeramente morado, a veces esta pigmentación puede estar ausente. Textura de piel: ligeramente casposa. Ojos superficiales con ligera pigmentación morada, abundantes. Caja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal ligeramente aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa: amarillo claro que penetra 1 a 2 mm hacia corteza, resto morado intenso con sectores claros principalmente en médula.

CLAVELA BLANCA

CET- 011

Tubérculo de piel variada; amarilla con manchas rosadas en ojos, ombligo y corona, base superior del ojo sin pigmentación. Textura de piel: lisa. Ojos

superficiales, escasos. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalada, sección transversal aplastada. Pulpa de color crema.

CABRITA

CET-05

Tubérculo de piel variada, morada púrpura, amarilla en ojos y alrededor de estos, textura de piel: lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada, contorno irregular, sección transversal redonda. Ombligo ligeramente hundido. Color de Pulpa con peridermo a médula enteramente pigmentada morado más intenso de amarillo vascular a médula.

CHELINA

CET- 122

Tubérculo de piel rosada muy pálido, ligeramente casposa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja intermedia, prominente. Forma de tubérculo: ovalada, sección transversal ligeramente aplastada Color de Pulpa: blanca.

GUADACHOS COLORADOS

CET- 055

Tubérculo de piel rojo púrpura uniforme, textura de piel: lisa. Ojos superficiales, muy abundantes, Ceja corta, superficial. Forma de tubérculo muy alargada con contorno regular, sección transversal redonda. Pulpa rojo púrpura diluido, presentando manchas crema pálida. Peridermo grueso y rojo.

ZAPATONA

CET- 053

Tubérculo de piel variada, amarilla, pequeña pigmentación en ombligo, corona, fondo de ojos, línea de ceja y lenticelas. Textura de piel: lisa. Ojos superficiales, escasos. Ceja intermedia bien marcada. Forma de tubérculo redondeada, sección transversal aplastada. Ombligo intermedio. Pulpa color crema.

MICHUÑE AZUL

CET- 051

Tubérculo de piel morada, azul casi negra. Textura de piel: lisa .Ojos superficiales, abundantes. Ceja alargada notoria. Forma de tubérculo alargada regular, sección

transversal achatada. Color de pulpa: corteza crema pálido, anillo vascular hacia médula se observa un jaspe morado.

HUICAÑA

CET- 025

Tubérculo de piel morada, azul muy oscura casi negra, textura de piel: lisa. Ojos profundos y escasos. Ceja alargada, muy notoria. Forma de tubérculo redondeado deforme contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa, peridermo grueso morado oscuro, corteza crema, de anillo vascular hacia médula se observa un jaspe morado intenso, concentrado hacia los ojos.

ÑOCHA

CET

Tubérculo de piel de variedad de colores; rosada, gran área de ojos amarillos, textura de piel: lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular, sección transversal redonda. Pulpa de color crema pálido, anillo vascular con pigmentación púrpura que se extiende hacia corteza y médula. Hacia médula la pigmentación es más diluida.

GUAPA

CET - 008

Tubérculo de piel rosada, rojo púrpura uniforme. Textura de piel: lisa. Ojos intermedios, escasos. Ceja intermedia, poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo profundo. Pulpa crema pálido, anillo vascular hacia médula pigmentación roja, se atenúa hacia centro de ésta.

CACHO NEGRA

CET - 022

Tubérculo de piel morada, azul muy oscura, casi negra, textura de piel : lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada, contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa: peridermo ancho morado, corteza crema ligeramente pigmentada. De anillo

vascular a médula se observa un jaspe morado que se atenúa hacia el centro de ésta.

AZUL RIÑONA

CET- 062

Tubérculo de piel morado rojizo, más intenso en ojos, corona y ombligo, textura de piel: lisa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Pulpa de color: corteza blanca, anillo vascular pigmentado morado oscuro, el color se diluye hacia la médula y corteza.

CORDILLERA

CET - 032

Tubérculo de piel morada, más intenso en ojos, corona y ombligo; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja larga y muy notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, sección transversal aplastada. Pulpa de color crema muy pálido. Ombligo intermedio.

AZUL PRIMERIZA

PURRANCA

CET

Tubérculo de piel morada pálido, más intensa en ojos y corona. Textura de piel: lisa. Ojos superficiales y abundantes. Ceja larga con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Pulpa de color amarillo pálido.

RAMA

AZUL POSTRERA

CORAZON

CET - 052

Tubérculo de piel morada, textura de piel casposa, ojos superficiales y escasos. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo ligeramente hundido. Color de pulpa crema pálido.

MOLEJON

CET- 039

Tubérculo de piel morada, textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes. Ceja larga y notoria. Forma de tubérculo cónico, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de crema pálido, anillo vascular pigmentado con línea muy estrecha, la que a veces se diluye.

QUILA

CET - 018

Tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes, Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.

MICHUÑE BLANCA

CET - 135

Tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes. Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.

FRUTILLA

CET- 104

Tubérculo de piel blanca, amarillo pálido con ojos, corona, ombligo y ceja levemente rosado; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja larga y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular y a veces deforme; sección transversal achatada. Ombligo intermedio. Color de pulpa crema pálido.

AMERICANA

CET - 063

Tubérculo de piel variada, morada púrpura, amarilla en ojos y alrededor de éstos; textura de piel lisa. Ojos profundos y abundantes. Ceja corta con línea aplastada. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, sección transversal aplastada. Ombligo hundido. Color de pulpa blanca.

PITA

CET - 064

Tubérculo de piel variada, amarillo con manchas irregulares concentradas hacia la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta, superficial con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal achatada. Ombligo superficial. Color de pulpa amarillo pálido.

GUICAÑA

CET - 026

Tubérculo de piel variada, morado púrpura, amarillo en ojos y alrededor de estos; textura de piel lisa. Ojos profundos y abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal achatada. Ombligo intermedio. Color de pulpa; peridermo a médula enteramente pigmentada morado, más intenso de anillo vascular a médula.

CLÁVELA REDONDA

CET - 035

Tubérculo de piel variada, amarillo con manchas rosado púrpura. El color rosado restringe a áreas alrededor de los ojos, base superior de ceja y parte de la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes. Ceja corta y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de pulpa crema pálido.

OJITOS LINDOS

CET - 103

Tubérculo de piel rosada con pigmentación rosada intenso en ombligo, corona y base de ojos, textura de piel lisa y a veces ligeramente casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, a veces deforme, sección transversal aplastada. Ombligo intermedio. Color de pulpa amarillo.

MURTA HUINCA

CET - 004

Tubérculo rosado intenso uniforme, textura de piel lisa. Ojos intermedios, abundantes. Ceja alargada, poco notoria. Forma de tubérculo redondeada, hundida en ambos polos, sección transversal redondeada. Ombligo profundo. Pulpa amarilla, anillo vascular poco notorio

COSTA

CET - 115

Tubérculo de piel rosada con pigmentación rosado intenso en ombligo, corona y base de ojos; textura de piel casposa a levemente resquebrajada, presentado esta última reticulado grande. Ojos superficiales y escasos. Ceja corta, superficial con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal achatada. Ombligo superficial. Color de pulpa amarillo.

ARAUCANA

CET - 055

Tubérculo de piel rosada, rojo púrpura uniforme; textura de piel lisa a ligeramente casposa. Ojos profundos y abundantes. Ceja larga y poco notoria. Forma de tubérculo cónico, sección transversal cilíndrica. Ombligo intermedio. Color de pulpa crema pálido.

ASOBERANA

CET - 120

Tubérculo de piel rosada, textura de piel ligeramente casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja alargada y prominente. Ombligo superficial. Forma de tubérculo oval alargada, sección transversal aplastada. Pulpa de color amarillo.

MAGALLANES

CET - 119

Tubérculo de piel rosada, pigmentación más fuerte en ojos, textura de piel ligeramente casposa. Ojos intermedios, escasos. Ceja alargada muy notoria. Forma de tubérculo ovalada, sección transversal aplastada. Pulpa color amarillo pálido.

- **Anexo 5:** Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura. *La papa*. Vol. 44, nº9, pág. 551-553, 1914/9/15 (1-3)

Hoy se cultivan con preferencia las siguientes especies: *Coraila*, *Alemana*, *Rosada*, que son de gran tamaño, superficie lisa i sin rugosidades i muy primerizas.

La Coraila es una papa colorada, de hermoso aspecto, grande i tableada.

La Alemana, introducida hace poco por algunas personas que las obtuvieron de un vapor alemán, es grande blanca, redonda i de superficie igualmente lisa i hermosa; bien cultivada, adquiere gran desarrollo i produce mucho.

La rosada, traída también hace poco tiempo, como la especie anterior, procede de Magallanes a donde, seguramente, fué llevada de las costas del atlántico.

No mejores, pero de mas durabilidad i resistencia que las anteriores son: *La Camota*, *La Americana*, i *la Bastonesa* variedades que por su rusticidad, se cultivan en gran escala.

Sobresalen, entre todas por su delicado sabor, la *Serrana* i la *Rosa*. La primera es de un color amarillo anaranjado muy subido, i la *Rosa* de color violáceo muy hermoso, se cultivan poco, porque son exigentes con respecto al suelo i abonos; no producen mucho.

Las demás especies, se cultivan poco i se nota ya, en casi todas ellas, tendencias bien marcadas hacia una degeneración próxima.

La introducción de semillas extranjeras, escojidas, haría un bien inmenso al País; pues, se ha notado que las variedades que se han importado, han obtenido un espléndido desarrollo, i han superado en producción a todas las especies que, desde tiempo inmemorial, se han cultivado en esta provincia, que por razón de su clima i especial dedicación de sus habitantes a las siembras de papas, está llamada a ser una región que las produzca en gran abundancia i especial calidad.



- **Anexo 6:** Postre de Mella de Papas. Receta del libro “Menú del Lanchero chilote al fogón de Quemchi, por Eduardo Aguilera Álvarez, Nicole Hernández Alvear y Patricia Aguilera Álvarez 2017, página 22.

Ingredientes para dos porciones:

- 4 papas chilotas (de preferencia pilcahue)
- 4 cucharadas de azúcar
- ½ taza de harina
- 1 huevo

- 1 manzana de campo y/o pasas (opcional)
- 1 hoja de pangue (nalca) de 30 centímetros aproximadamente

Preparación:

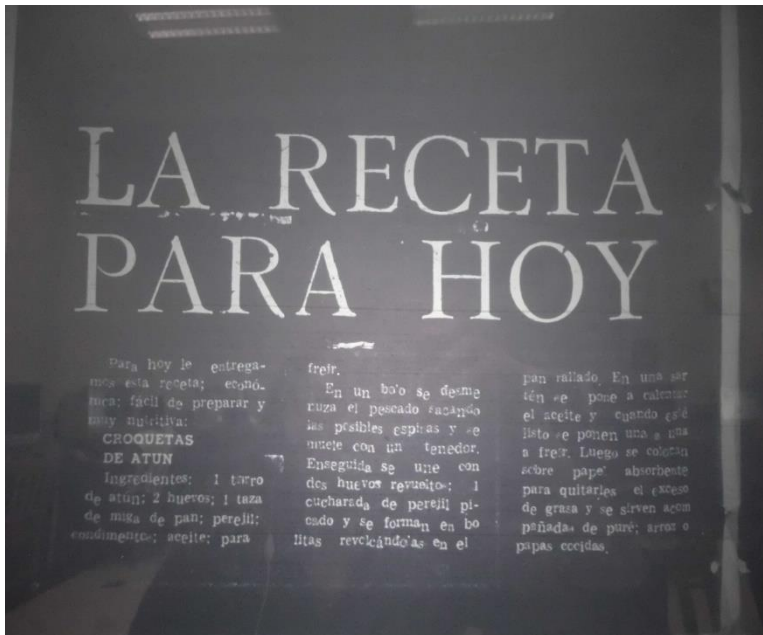
- Pelar y lavar las papas. Rallarlas con la parte del rallador más fino. Dejar la papa rallada con todo su líquido.
- Agregar huevo y mezclar con una paleta.
- Continuar con el azúcar y la harina. Finalmente incorporar la manzana rallada o las pasas.
- Mezclar hasta lograr una textura “ligada”, similar al batido de los panqueques.
- Lavar bien la hoja de pangue y disponerla en forma de cono. Amarrar la punta del tallo para conservar esta forma, luego verter la mezcla dentro del pangue.
- Juntar las puntas de la hoja y atar nuevamente la parte superior.
- Poner a hervir agua en una olla grande y depositar el pangue relleno. Cocinar media hora por cada lado. Pasado ese tiempo retirar de la cocción.
- Cuando la preparación este fría, desatar la hoja de pangue y servir.

Recomendación: Puede ir acompañado con miel o mermelada, tanto como postre, desayuno u once.

- **Anexo 7:** Receta “El Correo de Castro”, ciudad de Castro: 20-06-1976.



- Anexo 8: Receta La Cruz Del Sur, ciudad de Ancud: 11-11-1978



- Anexo 9: La Cruz Del Sur, ciudad de Ancud: 03-06-1979.

La receta para hoy

TORTILLA DE PESCADO:
(4-5 personas)
INGREDIENTES:
1 kilo de pescado
3 huevos
— aliños
1 cebolla chica
2 cucharadas de aceite.

PREPARACION:
1.— Cocer al vapor el pescado aliñado y desmenuzario.

2.— Picar la cebolla muy fina y amortiguarla.— Unala al pescado.

3.— Agréguele los huevos enteros mezclando bien.

4.— Vacie a la sartén aceitada y dore por ambos lados.
Puede servir acompañada de puré; ensalada fría; arroz; papas fritas etc.

- **Anexo 10:** Noticia disponible en La Cruz Del Sur (Ancud) 01-07-1983.

Hoy se inaugura Café "Carmen"

Retorna la cocina chilota a Ancud

• CONOCIDAS DAMAS DE LA LOCALIDAD, QUE TUVIERON A SU CARGO LA CONSTRUCCION Y MANTENCION DEL SANTUARIO "EL CARMELO", DE LECHAGUA, OFRECERAN DESDE HOY ESPECIAL ATENCION A LOS TURISTAS Y HABITANTES DE LA ISLA.

Hoy será inaugurado a las 20 horas en pleno centro de esta ciudad, un establecimiento comercial con especialidad en comida chilota. El local, situado en calle Pudeto 145, estará dirigido por tres señoras pertenecientes a la Legión de María, las cuales decidieron inscribirse por su cuenta para atender al turista y a los habitantes de Ancud y de Chiloé, exquileces de la zona de la que son verdaderas expertas.

"LA COCINA CHILOTA"

No es nuestra intención hacer propaganda, pero estas mujeres muy conocidas en la localidad, ya demostraron lo que valen al construir, hermostrar y mantener el Santuario "El Carmelo" en el sector de Lechagua.

Por último todos conocemos las bondades de la cocina chilota que ellas manejan.

El nuevo local de las "legionarias" como se las conoce, queda ubicado frente a plaza de armas y se denomina Café y Restaurant "Carmen".