

“REFLEXIONES SOBRE LA HERENCIA CULINARIA PAMPINA”

Marcelo Espinoza Pérez

Introducción:

Hoy en día, caminando por las calles de la ciudad de Iquique, y en general del norte de Chile, vemos una similitud en cuanto a territorio desértico, pero más allá de ello, tenemos esa similitud en la manera de comer; teniendo en cuenta un sinfín de situaciones en las que nos reconocemos como nortinos, encontramos en común una manera de agasajarnos. La comida pampina.

En nuestra ciudad hemos mantenido de cierta manera esa forma de cocinar. Esa que ha mutado con el paso de las décadas. Hoy tenemos una mezcla que se va perdiendo en los comedores caseros; en las casas de nuestros familiares.

Desde que los trabajadores pampinos comenzaron a emigrar a las ciudades del norte, y hasta que el último pampino dejó la faena, se trajeron consigo estas costumbres de las cuales, sus hijos y nietos pudieron disfrutar. Hoy, sin embargo, con la llegada de los gigantes de la comida rápida, los hipermercados, la constante inmigración y la rapidez con la que se mueve la vida actual, hemos visto cómo ha ido desapareciendo el tradicional espacio de comunión envuelto en el comedor de cada una de esas familias pampinas asentadas en la ciudad.

La utilización de los ingredientes derivados de ultramar crea en la pampa una mezcla rara de sabores que eran parte de la cultura de otros lugares y que se quedaron en el medio del desierto árido e ingrato. Arvejados con conservas y harinas tostadas, sándwiches de pescados y tachos de té de hojas con cedrón o hierba luisa, son parte de la herencia que en algunos hogares aún se conserva.

Situación actual.

En la actualidad vemos un manto que ha logrado borrar la huella visible de la cultura culinaria pampina. Se define como una cocina de “la abuela” y se disfruta, pero no se comparte con afán de enseñar. Más bien es parte de la función de los abuelos para demostrar cariño a los nietos (que prefieren otro tipo de comidas) y que está asociada a lo antiguo.

La expresión de una cultura mixta

Se expresa en algunas mesas en las que aún se mantienen los procesos para las preparaciones de la tarde. La hora del té, el almuerzo con el tacho de té con cedrón o hierba luisa, la cebolla con huevo o en el cocho salado de harina tostada con un bistec al lado. Algunas se traen a la ciudad, los sistemas de alimentación que existen en la época de auge salitrero.¹

¹ El sistema de alimentación en tiempos del salitre se encontraba regulado por intermedio de la «pensión». Ésta se componía de cuatro comidas diarias con un precio fijo, las que se servían en locales ubicados en las oficinas salitreras denominadas «fondas» o «cantinas» (Bermúdez 1987; González 2002). Se trataba de un menú de elevado contenido proteico diseñado para sortear con éxito

Existe una necesidad, sobre todo en temáticas de alimentación, donde se comparte más que comida. Se comparte la vida diaria, las experiencias pasadas. Se comparte lo que ha sucedido y se heredan las tradiciones que vienen desde los tiempos pampinos. De la vida allá, de la migración entre regiones, de los parientes del sur, de los parientes del Perú que no conocemos.

El acto social de comer

Este proceso, el de sentarse a la mesa familiar y comer es un acto importante para la extensión de las tradiciones individuales (a modo de núcleo familiar) y de las tradiciones más macros, como lo son los carnavales barriales, jugar a *la Challa*, participar de nuestro club de fútbol, danzar a la Virgen del Carmen de la Tirana en el baile religioso de nuestra población. Ir a ver al Lolo a Tarapacá.

El acto de amar y comer; comer y amar.

Comer implica “querer el cariño”, este se traduce en la experiencia de “querer recibir el cariño de tu madre o abuela”. De recordarles el cariño de quienes ya no nos acompañan y de recordarlos a través de ese cariño que nos daban, transformados en un plato de comida que heredamos y que nos transporta en el tiempo.

Comemos ciertas comidas porque las preparaba alguien a quien le quedaba muy bien, pero seguramente lo preparan porque más que ese gusto, era el cariño a la hora de entregar todo ese amor en un plato.

La vida en la pampa, era entregar ese amor en tiempos difíciles y de poca esperanza para las familias que llegaban de diferentes lugares a esta tierra para, como muchos les prometieron, tener una mejor vida. Vida que no siempre se vio mejorada, pero que luego de emigrar a las ciudades, se recuerda con intensidad.

Esa cocina se pierde por la dilatación de las familias. Los intereses cambian y las costumbres se vuelven ajenas para quienes ya no las practican.

Resignificar la cocina como el punto de encuentro entre el pasado y el presente, de mostrarles a los más pequeños lo que somos, de enseñarles a cocinar para mantener una forma de recordar y de honrar a los seres queridos. Es un tema que se trata de mesa en mesa, de casa en casa.

Sin duda que la cocina pampina no es de las más ilustradas del planeta, pero tiene algo que la caracteriza entre miles de cocinas. Tiene sangre y sudor. Tiene desesperanza. Pero va

la dura faena en el desierto. Aproximadamente a las siete de la mañana se tomaba el desayuno, que consistía en un trozo de carne («bistec») con cebolla frita y agua de porotos, o bien carne con «cocho», guiso que incluía papas, cebolla y harina tostada. El almuerzo era entregado a las 11 de la mañana y correspondía a la comida más contundente del día: normalmente se comenzaba con un plato de cazuela (sopa, papa, zapallo y carne de vacuno), para continuar con legumbres o fideos y terminar con un vaso de mote con huesillo (durazno seco cocido y maíz). En la tarde se comía el «lonche» (del inglés lunch) en la misma faena, enviada a través de «loncheros», generalmente niños o mujeres. Esta merienda variaba según la disponibilidad de ingredientes, aunque siempre incorporaba carne y algún líquido. Finalmente, a eso de las ocho de la noche, se servía la comida, la que incluía sopa de pata, carne o estofado, papas, arroz y mote con huesillo (González 2002)

cargada de mucho amor. Tiene fuerza, tiene golpes calóricos para esa gran carga laboral, tiene el “sabor a tiro grande”. Tiene ganas de no morir en las manos de los abuelos.

La vida familiar, las cocinas, las instancias para compartir son cada vez más lejanas debido a la velocidad a la que viajamos en el día a día. Vivimos con unas ganas distintas a las de nuestros antepasados más cercanos (abuelos) y nos quedamos con lo inmediato. Sin pensar.

“En este paisaje desolador, cuyo árbol más visible es la obesidad, se levantan locales que ofrecen “Comida de Casa”. O bien en ventanas luce ese otro cartel: “Se dan viandas”. Intentos por resistir a la comida rápida. Intentos por recuperar esos olores y sabores de la cocina de la abuela. Intentos por dotar al comer de cierto aire familiar. De esa olla en cuyo interior, las papas se transforman en puré o bien el arroz nuestro de cada día, se cuece, para acompañar ese pedazo de jurel que salta, al lado, sobre el aceite hirviendo”².

Conclusiones

La renovación de esta cocina es, en parte, una responsabilidad de los iquiqueños y pampinos. Tenemos una identidad en retirada y es necesario potenciar nuevamente con instancias como las de algunos restaurantes iquiqueños que nos remontan a lo que es el pasado salitrero; y es esa tradición la que debemos entregar en nuestros hogares y en los locales más turísticos de la región, para que el turista viva la experiencia y la herencia. Sienta la fuerza del sol de la pampa; entienda lo que somos gracias a ese amor en la mesa; ese amor que mantuvo vivas a estas familias que lograron sobrevivir donde la vida parecía imposible.

En la semana pampina se debe instruir talleres de cocina de oficinas salitreras. Pueden aplicarse cursos sobre como cocinar ciertos platos típicos de aquella época.

Un ejemplo de cultura y tesoro es la creación de instancias para rescatar las “flores de lata” y sinceramente creo que es muy posible llegar a potenciar la cocina de la pampa con el mismo énfasis.

² Bernardo Guerrero Extracto de publicación “Comida de Casa” (http://bernardoguerrero.cl/comida_casa-2/)

Bibliografía:

Sergio González (2002) Hombres y mujeres de la pampa. Tarapacá en el siglo de expansión del Salitre. Santiago: Ediciones LOM.

Bernardo Guerrero (Extracto) Publicación “Comida de Casa”
(http://bernardoguerrero.cl/comida_casa-2/)