



FUNDACION
SUPERACION
DE LA POBREZA

SERVICIO PAÍS



**FERIAS Y MERCADOS
URBANOS, ESPACIOS
DE INTERFAZ
BIOCULTURAL**

PRÁCTICAS, PRODUCTOS Y
SINCRONÍAS AMENAZADAS

**FERIAS Y MERCADOS
URBANOS, ESPACIOS
DE INTERFAZ
BIOCULTURAL**

PRÁCTICAS, PRODUCTOS Y
SINCRONÍAS AMENAZADAS

FERIAS Y MERCADOS URBANOS, ESPACIOS DE INTERFAZ BIOCULTURAL

PRÁCTICAS, PRODUCTOS Y SINCRONÍAS
AMENAZADAS.

AUTORES

©Fundación Superación de la Pobreza (FSP), 2023.
Distribución gratuita

DIRECTORA EJECUTIVA

Catalina Littin

ENCARGADA DE ESTUDIOS DEL TERRITORIO BIOCULTURAL URBANO

María Ignacia Escudero Muñoz

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

María Ignacia Escudero Muñoz
Martín Santander

EDICIÓN DE CONTENIDOS

Miguel Becerra

EDICIÓN

Claudia Marchant

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

www.cemuma.cl

Índice

■ AGRADECIMIENTOS	6
■ PRESENTACIÓN	8
■ INTRODUCCIÓN	11
■ MÉTODO	31
■ HALLAZGOS Y RESULTADOS	35
■ REFLEXIONES FINALES	161
■ BIBLIOGRAFÍA	173

Agradecimientos

Este estudio no hubiese sido posible sin los relatos, saberes y reflexiones de las y los agricultores y feriantes de la feria Jiwasan Markasa, Terminal Agropecuario de Iquique, Mercado campesino de Combarbalá, Mercado Campesino de María Pinto, La Vega y Lo Valledor, Feria libre Infante de Constitución y Mercado Típico de Angelmó, quienes amablemente tuvieron la disposición de participar de las entrevistas que, en muchos casos, se realizaron en los mismos puestos de trabajo. Gracias a ello se logra conocer y comprender las dinámicas y ritmos de las distintas ferias, así como los procesos concatenados de los calendarios específicos de los alimentos y prácticas estudiadas.

También agradecemos a los equipos regionales de Arica y Parinacota, Tarapacá, Coquimbo, Metropolitana y Maule por su apoyo en la articulación territorial del estudio. Así como también el apoyo y orientaciones del director del área de Propuestas País, Mauricio Rosenblüth, a Miguel Becerra y todo el equipo de Propuestas País cuyos aportes y reflexiones permitieron profundizar muchos de los temas aquí expuestos.

A todos ellos nuestro más sincero agradecimiento.

AGUAYMANTO
UCHUYA
USHUN



Presentación

A nombre de la Fundación Superación de la Pobreza me complace presentar el estudio denominado “Ferias y mercados urbanos, espacios de interfaz biocultural. Prácticas, productos y sincronías amenazadas”. Este estudio nace de un esfuerzo institucional por profundizar la comprensión de la realidad local del mundo urbano, su conexión y sincronía con los otros territorios a través de un espacio popular de encuentro y tradición, como lo son ferias y mercados. Observar esta interacción permite explorar algunas expresiones de pobreza asociadas al crecimiento del mundo urbano y alternativas para su superación desde el enfoque biocultural y de desarrollo local inclusivo.

El estudio se aborda desde el concepto de calendario biocultural, el cual tiene relación con el modo en que las comunidades locales organizan temporalmente distintas prácticas, ya sean productivas, festivas, culturales, etc., las que se sostienen y reproducen en una estrecha relación con su entorno.

Parte del patrimonio de los territorios es la forma en la que estos se alimentan. En este sentido, los sistemas alimentarios cumplen un papel importante en el desarrollo de las ciudades, ya que involucran modos de alimentarse, los productos que se consumen y guardan relación con la identidad y los modos de vida de las personas. En el caso de este estudio, el análisis de los calendarios de la producción alimentaria distintiva de las ferias, así como de algunas de sus expresiones culinarias, intenta encontrar algunas claves para favorecer el desarrollo de ciudades inclusivas que puedan promover la equidad y la justicia social, reconociendo a su vez la vital importancia de las zonas rurales para el sostén de la vida en la urbe.

Con esta publicación, buscamos incentivar la discusión sobre los retos que enfrentan las ciudades producto de los acelerados procesos de urbanización. Uno de estos tiene relación con la alimentación urbana, la que, desde la perspectiva de la Fundación para la Superación de la Pobreza, debe asumirse promoviendo acciones tendientes al desarrollo local inclusivo, atendiendo las particularidades

de cada interfaz biocultural, reconociendo organizaciones temporales, modos y medios de vida de aquellas familias que posibilitan la vida en la ciudad, así como también de las que residen en ellas.

La alimentación es un sistema complejo que involucra: i) la forma en que se producen los alimentos; ii) su procesamiento, distribución y comercialización; iii) su consumo; iv) la seguridad alimentaria, que tiene que ver con la importancia de tener acceso a alimentos nutritivos y asequibles; v) la sostenibilidad ambiental; y vi) la justicia social relacionada con la garantía de acceso a una alimentación saludable y asequible con énfasis en los grupos más vulnerables, pero también con la protección de los modos y medios de vida de las y los agricultores que sostienen la alimentación citadina.

Promover la alimentación sostenible al interior de las ciudades se perfila como una buena oportunidad para mejorar las condiciones de vida del campesinado, pues favorece el comercio de cadenas cortas, el desarrollo local y el establecimiento de una conexión directa con la ciudadanía que pueda alentar el consumo y (re)familiarización de productos locales. A la vez que se presenta como una estrategia a nivel global para la lucha contra el cambio climático. Una tarea compleja y urgente que sin duda merece nuestra atención.

En resumen, el estudio destaca la importancia de salvaguardar estas prácticas y sincronías hoy amenazadas en torno a ciertos alimentos y prácticas culinarias que tienen una alta significancia en el mundo urbano; y cómo estos espacios de comercio pueden ser una herramienta efectiva para promover el desarrollo local inclusivo y la seguridad alimentaria.

Con este documento, buscamos visibilizar dichas prácticas y otorgarles el valor que se merecen, aportando a la discusión en torno al rediseño o articulación de políticas, planes y programas dirigidos hacia el objetivo común de avanzar hacia un modelo de sociedad más inclusivo, que nos beneficie a todos sin excepción.

María Ignacia Escudero Muñoz

Encargada del Territorio Biocultural Urbano
Fundación Superación de la Pobreza



> Caiguas, Terminal Agro Iquique. Fotografía de Ignacia Escudero.

Introducción

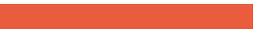
Calendarios bioculturales

En su esfuerzo por comprender en profundidad las diversas expresiones de pobreza, los elementos que la reproducen e inciden en el deterioro de la calidad de vida de quienes habitan los territorios con los que se vincula el programa Servicio País, y sobre todo, para avanzar en estrategias que permitan mejorar las condiciones de vida desde los recursos locales, la Fundación Superación de la Pobreza se ha propuesto desarrollar una serie de estudios, en los distintos territorios bioculturales, que buscan describir los ciclos anuales de las prácticas culturales locales en el marco de sus modos de vida y su relación con el entorno.

Los calendarios bioculturales son una representación de la manera en que las comunidades locales han desarrollado y utilizado calendarios que combinan eventos naturales y culturales, organizando en función de estos sus distintas prácticas culturales, productivas, ritos y festividades, las que se sostienen y reproducen en estrecha relación con el entorno natural. De esta manera, los calendarios bioculturales ayudan a las personas a mantenerse en sintonía con los ritmos de la naturaleza, a la vez que refuerzan la cohesión social y la identidad cultural.

Estos permiten identificar la interacción entre grupos humanos, otros cohabitantes (animales, plantas, hongos, etc.) y elementos del entorno como el agua, la lluvia, el mar, los valles y las montañas, y la manera en que se organizan durante el ciclo anual. Dichas interacciones y formas de relacionarse dan cuenta de costumbres y modos de vida estrechamente vinculados, por lo que los efectos negativos que sufre uno de estos elementos, influye en el resto.

El conocimiento del entorno y los ciclos de la naturaleza permiten a las comunidades locales planificar y enfrentar la vida con mayor seguridad y desde los satisfactores propios, basados en la identidad y memoria local. En contraposición, el calendario occidental moderno se basa en un sistema lineal y uniforme de días, semanas y meses que no se ajusta necesariamente a los ritmos naturales del entorno.



El programa Servicio País se propone apoyar los procesos de desarrollo local con especial protagonismo de las comunidades, para que sean los propios habitantes de un determinado territorio quienes identifiquen alternativas que permitan mejorar su calidad de vida en función de sus propios intereses y prioridades. Para esto resulta clave el patrimonio biocultural, es decir, los conocimientos, saberes y prácticas locales que dan cuenta de una relación histórica con el entorno desde donde se ha forjado una identidad con modos y medios de vida específicos.

Los calendarios bioculturales, permiten identificar los principales medios y modos de vida en los que podrían sostenerse alternativas de desarrollo local, las principales amenazas, potencialidades y actores involucrados, y así orientar las intervenciones de Servicio País en función de las prácticas más significativas de las comunidades locales con una estrategia que apunte a salvaguardar y revitalizar las prácticas y medios de vida en peligro, y visibilizar los recursos locales y la relación entre grupos humanos y entorno como elemento central para avanzar hacia una mejor calidad de vida, desde y para las comunidades.

Territorios bioculturales

Los territorios bioculturales (TBC) son una manera de denominar ciertas áreas geográficas, por la forma en que las comunidades humanas que las habitan interactúan con la ecología/medioambiente del lugar, generando cultura y una identidad más o menos distintiva. A esa forma específica de interacción la denominamos patrimonio biocultural y suele expresarse/reconocerse en modos de vida y/o vocaciones productivas distintivas, forjados —por lo general— en largos períodos de tiempo. Estos modos de vida guardan una relación casi simbiótica con el paisaje natural/construido del cual forman parte y/o habitan. En otras palabras, es poco probable encontrar esos modos de vida y esas culturas fuera del espacio donde se han desarrollado.

Los TBC no suelen poseer límites fijos, no son exhaustivos ni precisos. Sus fronteras exhiben límites difusos, con amplias zonas de intersección e incluso de superposición. En este TBC, un ejemplo de ello es la comuna de Ovalle que presenta características típicamente urbanas, pero también del secano, agrario y litoral, o el caso de Carahue que posee elementos urbanos, litorales y del Wallmapu.

Localización y caracterización del área de estudio

El levantamiento de información primaria se realizó en seis regiones, tanto en ferias como en mercados de zonas urbanas y periurbanas, los cuales se abastecen de cuatro territorios bioculturales distintos: andino, seco, agrario y litoral, como se muestra en la siguiente imagen.

Figura 1. Localización del estudio



Fuente: Elaboración propia.

Antecedentes sociohistóricos

La importancia de la feria como fenómeno en el TBC urbano

La feria es un fenómeno de larga data que se remonta a la época medieval de Europa occidental, cuando el comercio comenzaba a expandir las fronteras locales del mercado rural y a diversificar los productos ofrecidos más allá de la producción agropecuaria.

Las ferias de esa época eran eventos minuciosamente organizados y que tenían su propio calendario:

“la primera semana se dedicaba a montar las paradas o casetas en las calles de la ciudad; durante los diez días siguientes, se procedía a la transacción de los paños; a continuación, durante once jornadas, se vendía el cuero cordobán y en las diecinueve restantes se vendían otras variedades de artículos. La feria concluía dedicando un tiempo a hacer el balance”

(Pounds en Cuellar & Parra, 2001, p. 104).

Estos eventos, como señalan Cuellar y Parra (2001), consistían en una confluencia organizada de numerosos mercaderes en algún lugar que representara alguna ventaja geográfica para establecer transacciones comerciales durante varios días consecutivos. Usualmente tenían una periodicidad anual y se organizaban con motivo de alguna fiesta local bajo la advocación de un santo patrón. Estas grandes ferias se instalaban en ese entonces sobre grandes explanadas, a los pies de las murallas ciudadinas y con el tiempo y la expansión de las ciudades terminaron convirtiéndose en su punto céntrico. Plazas cercadas por edificaciones con funciones comerciales permanentes. La feria más antigua documentada en la historia hispánica es la de Belorado, instituida en 1116 por Alfonso I el Batallador.

• Historia de la feria como fenómeno urbano en Chile

Para fines de este estudio, indagaremos principalmente en la historia de la feria como fenómeno social urbano, su llegada a las ciudades y cómo han cambiado sus formas y expresiones dentro de la ciudad. A partir de este recorrido es que podemos dar cuenta de su importancia como fenómeno dentro del TBC urbano, pues conforman parte importante de la historia así como del imaginario urbano.

Respecto a los orígenes de la feria en Chile, la reconstrucción que realiza el historiador Gabriel Salazar en su investigación *Ferías Libres: espacio residual de soberanía ciudadana* (2003) es un gran aporte para comprender este fenómeno que surge en los pequeños y grandes asentamientos urbanos. A continuación, se realizará un pequeño recorrido histórico, desde la aparición de los lugares de comercio y las cañadas en los inicios del siglo XIX hasta la aparición de la feria libre, su regularización, institucionalización y legitimación dentro del espacio público en las ciudades a mediados del siglo XX.

Entre los siglos XVIII y XIX, los sectores populares se concentraban principalmente en zonas rurales pero como señala Espinoza (1988), también había quienes trabajaban en las salitreras, en ferrocarriles o en la construcción de caminos. Hacia la segunda mitad del siglo XIX, la mano de obra se comienza a desplazar a los centros urbanos debido a la creciente diversificación minera y agrícola, generando un cordón periférico que se asienta, vive y construye al modo campesino, y que luego se interna poco a poco en las ciudades para crear nuevas formas de habitar (conventillos, cités, hospederías, etc.).

A diferencia de lo que sucedió en Europa, el campesinado chileno vivía disperso, sin conformar comunidades, a excepción de lo que pasaba en las haciendas, pero en ese caso dependían del poder del hacendado. Por ende, la mayor parte de la producción agrícola, vinícola, hortícola y ganadera era vendida desde los mismos hogares, principalmente rurales. El comercio popular se realizaba de forma irregular, sin lugares específicos de encuentro ni fechas establecidas, por esta razón, no se articularon como una comunidad comerciante, no vendían sus productos en ferias o mercados locales, no regulaban la venta de sus productos ni establecieron asociaciones con los artesanos, como había sucedido en el viejo continente.

Con el progresivo crecimiento de las ciudades, sobre todo aquellas de mayor tamaño, crece también la necesidad de abastecimiento de su población, y así comienzan a surgir los lugares de comercio, emplazados en sitios suburbanos dentro del perímetro llamado “demasías de cabildo”, los que siguiendo la tradición española fueron nombrados como “cañadas”. Según lo que señala Salazar (2003), estos eran espacios con una flexibilidad normativa, de acuerdo paritario entre las personas de los cabildos locales y campesinos vendedores, y se caracterizaron por ser lugares donde se desarrolló libremente la sociabilidad de la clase popular.

“Las ‘cañadas’ no eran sino el lugar donde recalaban y se estacionaban las carretas tiradas por bueyes y las recuas de mulas cargadas en las cuales los campesinos ‘bajaban’ a la ciudad [...] en sitios alledaños se instalaban ramadas, chinganas y ranchos de mujeres ‘abandonadas’. El lugar se llenaba de peones urbanos y rurales, que compraban frutos y legumbres a los campesinos para revenderlos posteriormente en la ciudad (comercio ‘regatón’), así como de clientes de todo tipo, sexo y edad. La ‘cañada’, por esto, no sólo fue una ‘feria franca’ donde se comerciaban ‘frutos del país’, sino también una suerte de campamento campesino y un arrabal popular de la ciudad”

(p. 38).

Hasta mediados del siglo XIX, las “cañadas” se caracterizaban por su atmósfera carnavalesca y liberal, atributos que eran impensados en el centro del espacio público urbano y por tanto estaban prohibidos. Los municipios cumplieron un rol fundamental en la promoción de este tipo de espacios comerciales en los que el campesinado se trasladaba a la ciudad a vender sus productos frescos a un bajo precio, a diferencia de lo que ofrecían los (re)vendedores ambulantes llamados “regatones”. Ejemplo de ello es el caso de La Serena —como varias otras ciudades— que en 1789 permitió que artesanos y campesinos vendieran sus productos una vez al mes en la plaza de la ciudad.

Asimismo, Salazar (2003) destaca la importancia social que representaban estos espacios para la ciudadanía como “válvulas de relajación social y cultural”, principalmente para las clases más empobrecidas en cuanto se conformaba como lugar de encuentro para ejercer su “soberanía popular”:

“no podría interpretarse esto sino como el encuentro del pueblo con ‘lo suyo’, en la libertad de su propia identidad, y en la igualdad soberana de todos los que participan de lo que ellos mismos producen y de lo que ellos mismos consumen, para ganancia de todos. Atmósfera de identidad, pero también de libertad e igualdad”

(p. 40).

Entonces, los espacios de comercio libre contribuyeron en el campesinado a forjar una identidad colectiva en torno a relaciones con sus pares y no con las cúpulas de poder ni los grandes mercados de exportación. De esta manera, las diferentes manifestaciones de comercio popular de la época, cañadas, ferias libres e incluso chinganas se constituyeron como espacios que influyeron fuertemente en el surgimiento de una cultura popular, elemento tanto o más relevante incluso que el económico.

Durante los años posteriores, este tipo de comercio fue solamente considerado como una economía secundaria, parte del consumo cotidiano de la población urbana que no revestía gran importancia para el desarrollo del país, siendo regulado por las municipalidades en cuanto a limpieza, moral y estética urbana, y bajo el constante juicio de los grupos eclesiásticos. A partir de estos parámetros, estos espacios fueron fuertemente criticados, siendo cada vez más fiscalizados y limitados hasta llegar incluso a su total prohibición, sobreviviendo tan solo en unas pocas ciudades.

Si bien las mujeres participaban activamente del comercio popular, la represión moral cayó con fuerza sobre ellas, apartándolas de estas actividades durante un periodo de tiempo, aunque, como bien sabemos, estas medidas no tuvieron los resultados esperados. En La Serena, por ejemplo, un edicto aprobado en 1765 sancionaba que “las mujeres pulperas que no cumplieren los bandos del buen gobierno debían ser castigadas en la plaza pública con 25 azotes” (Salazar, 1989, p. 488) Luego, los municipios comenzaron a cobrar contribuciones a todas las mujeres que vendían pan, empanadas y dulces en la calle. Estas contribuciones fueron aumentando y más adelante en algunos lugares se les prohibió derechamente la venta callejera. Las que trabajaban en espacios como la Recova también fueron separadas de los hombres, recluidas a sectores especiales y finalmente expulsadas de estos.

“Se prohíbe en la recova morada ordinaria del sexo femenino. Ninguna persona de esta clase que baje de 40 años será permitida ahí en clase de regatona, a excepción de aquellas que vienen de los campos directamente con sus artículos de cambio”

(Archivo del Cabildo de Concepción [1843], vol. 5, f 169).

Un personaje clave del comercio popular urbano fue el “regatón” o “regatona”. Este aparece durante la segunda mitad del siglo XIX y a lo largo del siglo XX, y es quien mantiene viva la cultura comercial por medio de diversas estrategias de supervivencia eludiendo la constante fiscalización de las autoridades. Según el estudio de Salazar (2003), el comercio regatón, pese a su condición marginal, tenía bastantes ventajas respecto del comercio formal. Algunas de ellas eran la movilidad espacial, la libertad comercial, el hecho de que no se regían por precios oficiales ni tenían que limitarse a ciertos productos, no pagaban patentes ni arriendos de puestos fijos por lo que operaban a un nivel de costos más bajos. Además, tenían acceso exclusivo al gran mercado popular de la “ciudad bárbara”, al cual no llegaban los vendedores formalizados de la plaza de abastos. Y por último, eran de los pocos que se veían favorecidos con el aumento de los índices de pobreza ya que crecía su mercado potencial para el microcomercio.

Hacia 1850, luego de años de lucha contra la informalidad, las autoridades comprendieron que no se podía “mantener una plaza de abastos con ventajas monopólicas y bajo control municipal, mientras fuera de ella se agitaba un océano informal de regatones, caxoneros, faltos y baratillos” (Ibíd, p. 64). Años

más tarde este tipo de comercio superó todos los cálculos previstos y junto con ello, los controles también se vieron superados.

El comercio regatón se vuelve entonces la dinámica principal de supervivencia de la clase popular más empobrecida, se adopta como estrategia para hacer frente a la pobreza y, en palabras de Salazar (2003), era un modo de vida, como “permanente iniciativa social creadora y soberanía residual potenciada al máximo, que, surgida de una necesidad y una capacidad individual y local, se extendió como enredadera o epidemia por toda la ciudad y toda la sociedad” (p. 54). A finales del siglo XX ya constituía una red gigantesca y dinámica que fue denominada “economía informal”.

Entre finales de siglo XIX y principios del XX, Chile experimentó un fenómeno migratorio de gran magnitud, producto del traslado de peones del área rural a sectores urbanos. Esta migración se produjo por la crisis del campesinado, el que, junto a los demás grupos que conformaban la clase popular de la época, fortaleció sus formas asociativas conformando redes territoriales que lograron que el “regateo” sobreviviera y se expandiera, transformándose en la estrategia principal de la economía popular. El comercio informal se mantuvo como uno de los pocos dinamizadores de la economía siendo también una alternativa para todas aquellas personas desempleadas que necesitaban una forma de subsistencia. Es así que, pese a los constantes intentos de las autoridades centrales por limitar esta práctica, el comercio regatón pasó de ser una actividad residual a consolidarse como el sector más dinámico de la economía nacional durante la mayor parte del siglo XX.

Aún después de la gran reforma urbana de Vicuña Mackenna, quien realizó un nuevo trazado urbanístico bajo un modelo de ciudad segregada, “una ciudad propia –europea, burguesa, civilizada e higiénica– que debía ser protegida, y un suburbio –africano, popular, salvaje y antihigiénico– que debía ser regenerado y colonizado” (Leyton y Huertas, 2012). Esto generó la marginalización de los sectores populares que tendieron a ubicarse en las periferias de la ciudad, y muy por el contrario de los afanes higienistas el comercio informal se expandió y se arraigó principalmente en los barrios populares. Luego de varios intentos fallidos por combatir la invasión plebeya, la autoridad de la época ensayó una nueva forma de control, descentralizando la red de abastecimiento de la capital. Para estos efectos se crearon varios mercados municipales y ferias libres,

pero esta vez autorizadas. “En 1915, la municipalidad de Santiago consideró el problema y resolvió aceptar la instalación de una feria libre, por vía de experimento, en un terreno ubicado en la ribera norte del río Mapocho” (Salazar, 2003, p. 76). Esta fue la primera feria libre planificada, pero con el gran problema que se ubicó entre el mercado municipal y la Vega central, generando competencia y barreras para su negocio. Por esta razón se recomendó instalar ferias libres en los barrios apartados de la capital, donde se encontraba la mayoría de las y los consumidores potenciales.

A inicios del siglo XX, los precios de víveres y de arriendos aumentaron significativamente. Muchos atribuyeron esta alza al pago de derechos, a la especulación de bolicheros y regatones, entre otras razones; los más liberales apuntaron a los costos del mantenimiento del sistema municipal. Es por esto que se propuso la eliminación del mercado y su reemplazo por una red de ferias libres, las que solo lograron consolidarse casi medio siglo después, producto de una “guerra sorda” entre la Vega central y el mercado municipal, ya que “ni uno ni otro era proclive a permitir la instalación masiva de ferias libres; es decir, a permitir que los chacareros y comerciantes populares terminaran controlando por sí mismos el abasto de Santiago” (Ibíd., p. 77).

Otro hecho que no podemos pasar por alto fueron las consecuencias que trajo para Chile la Gran Depresión de 1929. Como se señala en el estudio del territorio biocultural urbano (FSP, 2020) estos fueron tiempos complejos para la creciente población urbana proveniente de la migración desde zonas rurales en búsqueda de nuevas oportunidades. Esta población terminó enfrentada a un escenario de gran cesantía, al encarecimiento del costo de la vida, la escasez del trigo y la carne, y a una epidemia de viruela que se extendió por todo el país. Este periodo se caracterizó por un fuerte crecimiento sindical y un activo movimiento social. Todo esto propició el escenario perfecto para que se produjera una crisis social y política sin precedentes. Uno de los aspectos más críticos fue el alza del costo de los alimentos, señalando al sistema de abastos como el mayor responsable y criticando fuertemente a la Vega municipal o central como principal lugar de abastecimiento de frutas y verduras en la ciudad.

Diversas encuestas de nutrición habían determinado la importancia de este ítem en la estructura de gastos de las familias empobrecidas, estableciendo que destinaban cerca de un 70% de sus ingresos a la alimentación. El pan

representaba casi el 50% de la ingesta calórica diaria, al que se agregaban papas, legumbres y hortalizas como base de su dieta. La carne solo representaba un 10% del aporte calórico total (Yáñez, 2019, p. 126).

Finalmente, tal como señalan Salazar (2003) y Yáñez (2019), a mediados del siglo XX con el triunfo del Frente Popular, el comercio popular por primera vez y a través de las ferias libres logró un reconocimiento formal e institucional para operar en el espacio público de la capital. Así, hacia 1938, se ratifican y reconocen las ferias libres, aunque este reconocimiento excluía explícitamente a los intermediarios (revendedores y regatones). Además, los municipios tampoco veían con buenos ojos el funcionamiento de las ferias libres; ganando así dos férreos opositores, regatones y municipios.

Las críticas hacia las ferias libres surgen desde la propia Municipalidad de Santiago. En 1941, esta señaló que luego de algunos años de funcionamiento experimental, los productos no se habían abaratado, los revendedores habían reemplazado a los productores y que, al funcionar en las calles, las ferias atentaban contra la salud pública y la buena convivencia. Por esta razón, recomendaron la instalación de vegas techadas. A partir de este cambio surge un proceso de organización y sindicalización de productores, revendedores y consumidores. Estos no abandonaron las ferias, reabriendo el debate público sobre su autorización para, finalmente en 1954, lograr instalarse de manera definitiva, los que les permitió crecer exponencialmente y funcionar de manera periódica en el territorio nacional (Salazar, 2003, p. 83).

De esta manera, bajo la supervisión municipal, el comercio popular expresado en la “feria libre” logró legitimarse en el espacio público como un lugar de soberanía ciudadana después de un siglo de represión sistemática y predominio centralista de parte de las autoridades. En palabras de Salazar (2003), aunque la feria surge en la vida pública de manera más reconocida hace más de sesenta años, en la historia de Chile tiene aproximadamente más de dos siglos y medio.

Tal como señala Martínez (2021) en su estudio sobre el impacto de las ferias en la ciudad de Santiago, su importancia como fenómeno dentro del TBC urbano radica en su constitución como espacio fundamental de la economía barrial, local e incluso nacional.

Durante el año 2016, Sercotec realizó un Catastro Nacional de Ferias Libres (Sercotec, 2016), el más actual hasta la fecha. En este se concluyó que las ferias libres son la principal vía de comercialización que tiene la agricultura familiar campesina y de pequeños agricultores, y reúne a diferentes segmentos socioeconómicos. Las ferias se ubican en espacios de cercanía a la comunidad a nivel más local, desempeñan un rol relevante en la cadena de abastecimiento de los hogares a nivel nacional y representan un arraigo cultural importante en nuestra sociedad.

La feria como espacio de interfaz biocultural

El presente estudio nace de la premisa que una de las características distintivas de los sistemas alimentarios es su estrecha relación con los diferentes territorios bioculturales y sus calendarios. De este modo, se analizan ferias y mercados como elementos clave para la vinculación entre el TBC urbano y el resto de los territorios, las comunidades de productores locales que los abastecen, la relación que establecen con la urbe y los respectivos calendarios bioculturales de aquellos productos que hoy se encuentran amenazados.

Desde la arista biocultural, las ferias y mercados son espacios clave de la interfaz urbano-rural, debido a la relación simbiótica que generan los distintos territorios con el territorio urbano. Gracias a esta relación es que el sistema alimentario urbano puede sostenerse, pues en la urbe resulta muy dificultosa la autogestión de los medios de vida, y al mismo tiempo la ciudad es la principal plataforma de comercio de aquellos productos provenientes de los otros territorios.

La geografía chilena con su diversidad de ecosistemas ha permitido el desarrollo de múltiples prácticas alimentarias, que son fuente de memoria y biodiversidad. En sus patrones, tiempos y estacionalidades encontramos un reservorio de prácticas de alto valor, muchas de las cuales han mutado o se han ido desvaneciendo con el tiempo por distintas razones.

A lo largo de la historia la producción de alimentos ha tenido una estrecha relación con la naturaleza y sus ciclos, pero los procesos de modernización y globalización han puesto en jaque muchas de las prácticas de manejo y preservación de la diversidad biológica, así como también rituales, creencias y festividades

asociadas, aunque hoy aún es posible encontrar legados tangibles de ese proceso de relación recíproca entre ciclos naturales y cultura.

Para efectos de este estudio, algunos de los aspectos más relevantes a destacar, es que tanto ferias como mercados son espacios de convergencia de múltiples dinámicas que entrelazan a los distintos bioterritorios. En estos espacios se muestra de forma concreta su relación simbiótica, que es una relación de ida y vuelta ya que, así como el consumidor urbano está supeditado a lo que suceda en los otros territorios para poder adquirir aquellos productos de su preferencia, estos también inciden de forma importante en la producción, cuidado o abandono de algunos de estos.

Las ferias constituyen una suerte de semáforo capaces de alertar sobre las realidades de los distintos territorios. Son vitrinas del patrimonio agroalimentario local que exhiben la variada y colorida producción agrícola, pesquera y agropecuaria del país. Hace no tantos años atrás las estacionalidades eran claramente identificables, pero la globalización y la tecnificación también han penetrado estos espacios, y es así como hoy en día podemos encontrar una permanente oferta de productos fuera de estación e importados de lugares tan lejanos como China o Filipinas.

El que la feria se exprese a una escala local dentro de los territorios urbanos también implica un desafío ante la globalización y el modelo de desarrollo actual, los que se constituyen como unas de sus principales amenazas. Por un lado, se señala que dentro de la feria existen dinámicas y prácticas que se contraponen a relaciones puramente comerciales y que se basan en el reconocimiento de cada persona, en la experiencia del “encuentro cara a cara” que invita a construir un vínculo con el otro. Y por otro lado, encontramos que algunos sabores y preparaciones que conforman parte del patrimonio alimentario se han ido diluyendo ante un mercado que tiende a homogeneizar incluso el paladar.

Hace un tiempo algunos académicos acuñaron el concepto de neocolonización del paladar como el “resultado de la alimentación industrializada y los cambios en los estilos de vida, que acelera la tendencia hacia la pérdida de los sabores originarios, por desconocimiento o por rechazo, inducidos por múltiples factores. Todos ellos contribuyen a modificar el gusto de las generaciones actuales, sobre todo en las áreas urbanas y de los más jóvenes” (García & Bermúdez,

2016, p. 106). Esto trajo consigo una reducción de la variedad intraespecífica de las cocinas, dando paso a que la “alternancia estacional territorial” sea modificada por la “alternativa” de la producción internacional (Tapia, 2020).

• Ferias y espacio público

En el estudio del territorio biocultural urbano (FSP, 2020) se señala que la vida en la urbe está cruzada por una serie de variables que son decisivas y determinantes en la experiencia cotidiana de las personas. Una de las más distintivas es la alta densidad, la heterogeneidad y la constante exposición a interacciones cotidianas con desconocidos. Por antonomasia, el espacio donde se expresan todas estas variables simultáneamente es el espacio público, configurándose como un articulador de la experiencia urbana.

La feria aparece con sus distintos matices en lugares como calles, plazas y parques, por lo que no se encuentra exenta de dinámicas particulares, conflictos y beneficios en cuanto a otros usos que se le da al espacio público en el territorio local. En este sentido “la feria, como una expresión dentro de lo urbano, impacta en sus barrios y comunidades más próximas de manera significativa” (Martínez, 2021).

El espacio público ha sido estudiado en numerosas ocasiones y desde múltiples perspectivas. Para los efectos de este estudio destacaremos la capacidad de uso colectivo y multifuncionalidad, accesibilidad y centralidad (Fonseca, 2014). Si bien este espacio puede ser definido desde diferentes aspectos como el legal, político, ambiental o cultural entre otros, también posee una dimensión sociocultural que queremos destacar:

“Es un lugar de relación y de identificación, de contacto entre las gentes, de animación urbana, a veces de expresión comunitaria (...) La dinámica propia de la ciudad y los comportamientos de sus gentes pueden crear espacios públicos que jurídicamente no lo son, o que no estaban previstos como tales. La naturaleza del espacio público es el uso y no el estatuto jurídico”

(Segovia y Oviedo, 2000).

A partir de esta dimensión sociocultural del espacio público podemos comprender la feria como fenómeno social expresado en lo urbano. Su dimensión cultural entrega una propuesta comunitaria y refiere a una plataforma de

expresiones e identidad colectiva en una sociedad (Camus, 2017; Lindón, 2014). Entonces el espacio público como lugar se destaca por su aspecto relacional dentro de lo urbano, por ser abierto y libre, posibilitando la presentación e identificación de diferentes identidades y manifestaciones, surgiendo en este espacio actividades de carácter democrático, de protesta, de fiesta y entre muchas otras, la feria como una de ellas (Fonseca, 2014).

No obstante, el espacio público es un lugar lleno de controversias. La ciudad contemporánea se ve enfrentada a una serie de fenómenos y prácticas de exclusión social en el mismo espacio donde se supone que todos los ciudadanos deberían tener cabida. Es así como observamos comunidades cerradas, plazas enrejadas, cámaras de vigilancia, arquitectura defensiva, barreras físicas y simbólicas.

La feria como fenómeno social dentro del mundo urbano tiene especial relevancia para este estudio, ya que estas han sido históricamente una de las manifestaciones de reorganización material y simbólica de las personas en el espacio público y es de las pocas instancias de la vida en la urbe que logran generar un grado de integración e interacción social tan importante. **La feria ha sido un instrumento de apropiación del espacio público del mundo popular en el territorio urbano, transformándose en enclaves altamente democráticos, llenos de prácticas de alto valor, identidad, relaciones e historia.**

Este es un fenómeno que debe ser visto y analizado más allá de su rol comercial, pues además posee un alto valor social, cultural y territorial. Los efímeros pasillos llenos de colores, olores y sonidos han acompañado al habitante desde los albores de las ciudades. Estos espacios han sido testigos de los acelerados cambios que ha sufrido la urbe. Entre algunos de los más significativos podemos mencionar la aparición del comercio a gran escala, el repliegue de la ciudadanía del espacio público, la densificación, además de los cambios en los patrones de consumo de los mismos habitantes. Aún pese a todas las dificultades y cambios que han tenido que enfrentar, las ferias siguen siendo uno de los enclaves de comercio, encuentro e incluso recreación, predilectos del habitante urbano.

Son escasas las investigaciones que han estudiado en particular las ferias en la actualidad dentro de sectores urbanos a nivel nacional. Los estudios existentes y que hemos revisado se enfocan en reconstruir históricamente el origen y desarrollo de las ferias libres (Salazar, 2003; Sáez et al., 2010; Yáñez, 2019).

También revisamos algunas tesis abocadas al estudio etnográfico de estos espacios de comercio (Márquez, 2004; Browne, 2012; Cornejo, 2017; Seguel, 2018; Martínez, 2021; Gómez, 2021), así como algunos artículos (Zazo & Napadensky, 2020) que analizan las ferias campesinas como nodos transitorios de interfaz entre el espacio urbano y el productivo, y algunas ponencias del seminario sobre circuitos cortos de Cepal (Tejada, 2013).

Según la tesis de Browne (2012), una de las características más destacables que podemos mencionar es que forman parte de una antigua tradición. En su interior generan una cultura propia que suele transmitirse por generaciones, lo que se traduce en el desarrollo de un fuerte sentido comunitario fundado en la continuidad y herencia, propiciando un importante arraigo, que se encuentra en lo familiar pero también entre los mismos feriantes como gremio bajo una dinámica de asociatividad. En este sentido, no solo se hereda una ocupación dentro de este espacio, sino que un modo de vida que da continuidad a este tipo de asociación (“en familia”, “por generación”, “red de familias feriantes”).

La feria se integra en sus propios barrios como aquel espacio que las personas habitan de manera más próxima y que resignifican cotidianamente. Se vincula a un recurso de identidad en cuanto contribuye a definir las dinámicas de la vida cotidiana (Browne, 2012), desplegándose y replegándose de forma periódica y constante. En este sentido, la feria se constituye como un fenómeno urbano eminentemente local, que se construye e incide a su vez en la identidad barrial.

A partir de su carácter continuo y hereditario es que aparece una rica variedad de prácticas, oficios y conocimientos, que la habilita como el espacio físico/social donde ocurren no solo el intercambio económico, sino también el simbólico, así como la vivencia compartida de la vida en la feria. Se puede conocer el origen de los alimentos, sus preparaciones, las razones de las alzas de precio vinculadas a ciclos naturales o siniestros, etc. Todo esto puede contribuir a reforzar el (re)conocimiento de los territorios de origen. Gómez (2021) sostiene que estos oficios y técnicas de trabajo heredados son elementos que contribuyen a la cultura local y que promueven la conformación de una identidad colectiva tanto en su interior como del lugar donde se despliegan.

Como se expone en los párrafos anteriores, en la literatura revisada se destaca la herencia como uno de los elementos característicos de la feria, no obstante, tras el levantamiento de información primaria, se pudo constatar que esta transmisión del oficio ha ido mermando con el tiempo y de a poco se avizora un cambio en el perfil del feriante.

“Entrevistador/a: ¿Y en general, por ejemplo, usted ve que los hijos, hijas de las personas que trabajan aquí en la feria van heredando el oficio?”

Hombre: Mira hay hartos que sí lo han ido heredando, pero hay otros que se van, tratan de irse, de superarse. No les gusta este trabajo a ellos porque lo ven a uno cómo se esfuerza, todo lo que pasa y de repente uno también los trae a ellos cuando están jóvenes, ‘pucha papá me estás levantando, está lloviendo’. Ya nace como una distancia con la feria, pero yo podría decir que un 40% va a heredar lo que tú estás haciendo, pero en general un 60% o 70% ha ido migrando, es muy poco el que queda trabajando acá como herencia”

(Hombre, revendedor, Constitución).

Tipología de ferias

Dentro de las ciudades podemos encontrar una diversidad de espacios de comercio con distintas características. En este estudio hemos distinguido tres tipos principales: las ferias de productores locales o mercados campesinos, ferias libres y mercados de abasto o de distribución central de alimentos.

En primer lugar, encontramos las **ferias de productores locales o mercados campesinos**, cuyo principal objetivo, según Indap, es ofrecer productos campesinos a los habitantes de las ciudades y pueblos, permitiendo a los productores vender en forma directa a los consumidores (circuitos cortos), asegurando calidad, frescura e identidad a un precio conveniente para ambas partes. Pero además conforman un espacio económico, social y cultural de encuentro entre personas.

En este tipo de feria o mercado es usual observar la convergencia de aquellos productores que mayoritariamente trabajan a partir de principios ecológicos y tienen un estrecho vínculo con los ciclos naturales, por lo que es muy usual encontrar productos de temporada. Estos espacios promueven el comercio de

circuito corto, donde se ofrecen productos de proximidad provenientes principalmente de unidades de producción familiares locales, lo que genera un impacto socioeconómico y cultural en las unidades de producción.

Estas ferias varían en términos de periodicidad y pueden instalarse en espacios fijos o funcionar de manera ambulante en diferentes barrios. Por lo general son gestionadas por un grupo organizador que promueve, supervisa y evalúa el funcionamiento de la feria. Pueden contar con apoyo estatal¹, privado o de parte de los mismos productores.

Desde la institucionalidad destaca el trabajo realizado por la red de mercados campesinos de Indap que, gracias a convenios de colaboración con municipios y centros comerciales, en 2022 contaba con 141 espacios de comercialización en los que participan más de 1.400 agricultores (Huerta, 2022).

En segundo lugar, está la **feria libre** que es aquella que reúne principalmente a comerciantes minoristas de alimentos (de origen animal o vegetal), artesanías, ropa y otros productos, los que prestan servicios de forma periódica y programada en lugares definidos del espacio público ciudadano. El perfil del comerciante obedece principalmente a revendedores provenientes de tradición familiar feriante con algún grado de vínculo al mundo rural, aunque en los últimos años este se ha ido reconfigurando, pudiendo observar mayor participación de personas sin vínculo con el medio rural, un aumento en la participación de mujeres, así como también un incremento de población migrante. La feria libre es la instancia más conocida y frecuentada en el territorio nacional.

A partir de los datos recogidos en el Catastro nacional de ferias libres de Sercotec (Sercotec, 2016) se ha podido establecer una caracterización de las ferias a lo largo del territorio nacional. En el año 2016 se identificaron 877 ferias libres reconocidas 247, que no son consideradas por los municipios e incluso no se encuentran en ningún registro. A partir de la cantidad de ferias libres identificadas, se concluye que existe una distribución similar de ferias en relación a la distribución de la población en el país.

¹ Indap ha promovido la instalación y, en algunos casos, la consolidación de mercados campesinos a lo largo del país. Según datos de dicha institución se registran más de 260 ferias locales entre Coquimbo y Aysén. Cabe señalar que la administración de estos espacios está en manos de las y los productores que ahí participan, pero uno de los requisitos para ser considerados es que deben ser usuarios de Indap.

Respecto a su distribución geográfica, la zona norte—desde Arica y Parinacota hasta Coquimbo— representa el 11% del total de ferias a nivel nacional. La zona centro—desde Valparaíso a Biobío— concentra la mayor cantidad con un 80% de ferias libres; y la zona sur—desde La Araucanía hasta Aysén— el menor porcentaje (9%). Por su parte, la Región Metropolitana concentra el 40% de las ferias libres del país y, en contraposición, la Región de Aysén la menor cantidad (0,6%) (Sercotec, 2016).

En cuanto a la magnitud de ferias libres, el estudio identifica un promedio de 166 puestos por feria y un total de 113.112 puestos a nivel nacional. Aun así, al menos un 43,3% de las ferias cuenta con entre 4 a 100 puestos. Asimismo, se estima la presencia de unos 340.000 feriantes a lo largo del país, así como se observa también una alta asociatividad para la sostenibilidad de las ferias, donde el 55,4% tiene entre 4 y 100 socios y un 63,9% entre 0 y 100 socios activos (Sercotec, 2016).

Las principales formas de organización son los sindicatos de trabajadores independientes, los que representan al 68% del total de feriantes. El 46,4% de las ferias están afiliadas a otras organizaciones, que en su mayoría pertenecen a la Confederación Gremial Nacional de Organizaciones de Ferias Libres, Persas y Afines (ASOF) que representa al 70% de las ferias de Chile y al 90% del total de dirigentes a nivel nacional (Sercotec, 2016).

Según el Catastro nacional de ferias libres ya señalado, la mayoría de las ferias (85,2%) se emplaza en calles o lugares públicos y un 4,3% se instala en recintos municipales. Estos espacios de comercio abastecen aproximadamente el 70% del mercado de frutas y verduras y el 30% del mercado de pescados y mariscos en todo Chile. Se estima que el 83% del total de comunas a nivel nacional cuenta con una o más ferias libres en su territorio.

En cuanto al porcentaje de participación por rubros expuesta por Sercotec (2016), se evidencia la importancia de los productos hortofrutícolas con un 47,1% para verduras y hortalizas y un 38,2% de frutas. La baja presencia del rubro de pescados y mariscos (11,2%) está fuertemente condicionada por el cumplimiento de reglas y ordenanzas que rigen a este sector, incluyendo el hecho de que los puestos que comercializan productos del rubro de pescados y mariscos tienen prohibido vender productos asociados a otros rubros.

En tercer lugar, se encuentran los **mercados de abasto o de distribución central de alimentos**, como La Vega y Lo Valledor en la ciudad de Santiago, el Terminal Asoagro en la ciudad de Arica y el Terminal Agropecuario de Iquique, entre otros. Estos establecimientos asumen un rol de gran relevancia, pues concentran un porcentaje importante de la comercialización hortícola total del país, incluso encadenándose entre ellas como acopiadoras y abasteciendo gran parte de las ferias libres del mundo urbano (Odepa, 2012).



> Culinaria. Feria Angelmó. Fotografía de Ignacia Escudero.

Método

La presente investigación se desarrolló bajo el enfoque cualitativo y descriptivo que posibilita el análisis de las manifestaciones subjetivas, la significatividad y perspectivas de las historias narradas, así como su comprensión (Parrilla, 2000). Su atención se centró en el discurso de aquellas personas que desarrollan su vida en la interfaz entre el territorio urbano y el resto de los territorios bioculturales ejerciendo prácticas de comercio en ferias y mercados urbanos, pero sosteniendo una estrecha relación con sus territorios de origen. Se le atribuye especial relevancia a la desaparición o merma de algunas prácticas de alto valor, así como a la relación que establecen o no con los ciclos anuales, a los que denominamos calendarios bioculturales.

Para la recolección de información se realizaron entrevistas individuales y grupales semiestructuradas (Denzin & Lincoln, 1998), las que promueven que la persona consultada construya o comparta su relato de manera abierta y multidimensional. Además, se utilizó la metodología cuantitativa para el análisis de datos. Se revisaron fuentes secundarias tanto escritas como audiovisuales provenientes de seminarios en línea, documentales y notas de prensa. Además, se complementó con otros estudios publicados por la Fundación Superación de la Pobreza.

La mayor parte de las fuentes primarias provienen de los discursos de agentes sociales que desarrollan su vida tanto en el territorio urbano como en otros territorios bioculturales y que comparten la experiencia comercial de la feria o del mercado local, donde encontramos agricultores que a su vez son feriantes. También se realizaron entrevistas a algunos de sus dirigentes, así como a revendedores, cuyas prácticas de comercio se dan casi exclusivamente en el mundo urbano.

Para confeccionar la muestra se consideraron aquellas comunas (i) que abarcan territorios urbanos o que cuentan con intervenciones del programa Servicio País con foco urbano (a pesar de que muchas veces no son espacios

exclusivamente urbanos); (ii) con presencia de ferias y/o mercados en los cuales hubiera productores o personas ligadas al rubro de la agricultura y/o acuicultura; (iii) con presencia de ferias y/o mercados en los cuales se encontraran productos típicos de la zona; y (v) comunas con informantes clave que pudiesen aportar desde sus diferentes experticias, académicos y profesionales del Servicio País que trabajen en las zonas urbanas donde existan ferias y/o mercados.

A partir de un proceso de análisis de información secundaria disponible sobre ferias y mercados junto con los criterios anteriormente mencionados, se realizó el trabajo de campo en cuatro mercados y cuatro ferias en seis regiones abarcando las macrozonas Norte, Centro y Sur del país: Arica, Tarapacá, Coquimbo, Metropolitana de Santiago, Maule y Los Lagos.

En total se realizaron 40 entrevistas, 5 grupales y 35 individuales. En ellas participaron un total de 23 hombres y 23 mujeres. Se realizaron principalmente en las mismas ferias o mercados mientras las personas trabajaban, otras por teléfono o bien por plataformas en línea como Google Meet y Zoom. Cabe destacar que en la aplicación de estas técnicas se incluyeron protocolos que resguardaron el consentimiento informado de las personas que participaron a la vez que se adquirió un compromiso de confidencialidad y restricción de uso de la información aportada.

Listado de entrevistas realizadas

N°	E	Sexo	Región	Comuna	Feria/Mercado	Ocupación
01	I	Hombre	Arica	Codpa	Jiwasan Markasa	Agricultor y ganadero
02	I	Hombre	Arica	Codpa		Agricultor, viticultor y operador turístico
03	I	Mujer	Arica	Putre		Agricultora
04	I	Mujer	Arica	Putre		Agricultora
05	I	Hombre	Tarapacá	Pica	Terminal Agropecuario Iquique	Agricultor
06	I	Hombre	Tarapacá	Huara		Agricultor
07	I	Hombre	Tarapacá	Camiña		Agricultor
08	I	Hombre	Tarapacá	Camiña		Agricultor
09	I	Hombre	Tarapacá	Huara		Agricultor
10	I	Hombre	Tarapacá	Camiña		Ingeniero agrónomo PDTI
11	G	H y M	Tarapacá	Camiña		Agricultores
12	G	H, M y M	Tarapacá	Camiña		Agricultores

13	G	H y H	Tarapacá	Pica		Agricultores
14	I	Hombre	Tarapacá	Huara		Agricultores
15	I	Hombre	Coquimbo	Combarbalá	Mercado Campesino	Productor de queso de cabra
16	I	Hombre	Coquimbo	Combarbalá		Productor de queso de cabra
17	I	Mujer	Coquimbo	Combarbalá		Presidenta Mercado Campesino y agricultora
18	I	Hombre	Coquimbo	Combarbalá		Apicultor y agricultor
19	I	Mujer	Coquimbo	Combarbalá		Agricultora
20	I	Mujer	Coquimbo	Combarbalá	—	Encargada de turismo de la Municipalidad
21	I	Hombre	RM	Isla de Maipo	Mercado campesino	Agricultor
22	I	Mujer	RM	María Pinto	Mercado campesino	Agricultora
23	I	Hombre	RM	Hualañé	La Vega	Apicultor y revendedor
24	I	Mujer	Maule	Constitución, El Ramal	Feria libre Constitución	Agricultora
25	G	H y M	Maule	Constitución		Revendedores
26	I	Mujer	Maule	Constitución		Revendedora
27	I	Mujer	Maule	Constitución, El Ramal		Agricultora
28	G	H y M	Maule	Constitución, El Ramal		Agricultora
29	I	Mujer	Maule	Constitución, El Ramal		Agricultora
30	I	Mujer	Maule	Constitución		Presidenta gremio Feria libre Constitución
31	I	Mujer	Los Lagos	Angelmó	Mercado Típico Angelmó	Ex presidenta sindicato y comerciante Mercado Típico Angelmó
32	I	Mujer	Los Lagos	Isla Tenglo	Feria Mercado Típico Angelmó	Recolectora de orilla
33	I	Mujer	Los Lagos	Isla Tenglo		Agricultora
34	I	Hombre	Los Lagos	Angelmó	Mercado Típico Angelmó	Administrador municipal Mercado Típico Angelmó
35	I	Hombre	Los Lagos	Isla Tenglo	—	Pescador y dirigente ambiental
36	I	Mujer	Los Lagos	Angelmó	Feria Mercado Típico Angelmó	Comerciante
37	I	Mujer	Los Lagos	Osorno		Agricultora
38	I	Hombre	Metropolitana	Pedro Aguirre Cerda	Lo Valledor	Revendedor
39	I	Mujer	Metropolitana	Pedro Aguirre Cerda		Revendedora
40	I	Mujer	Metropolitana	Pedro Aguirre Cerda		Empleada puesto revendedor

Fuente: Elaboración propia.



> Feria Angelmó. Fotografía de Ignacia Escudero.

Hallazgos y resultados

La presentación de los hallazgos del estudio se estructura en cuatro capítulos, correspondientes cada uno a una interfaz con el TBC urbano y a un caso de estudio. En primer lugar, se abordan dos espacios de comercio de la interfaz urbano-andino, como son el caso de la feria Jiwasan Markasa en Arica y el Terminal Agropecuario de Iquique. En segundo lugar, se expone sobre el Mercado Campesino en la ciudad de Combarbalá, espacio de comercio que surge desde los mismos productores locales y que se considera como interfaz urbano-secano. Luego se desarrolla el caso del Mercado Típico de Angelmó, espacio en el cual se encuentran tanto el mercado como la feria y que se constituyen como interfaz urbano-insular litoral. Y por último se aborda el caso de la feria Infante en Constitución, poniendo especial énfasis en los productores provenientes del ramal, y donde confluyen los territorios agrario, seco, litoral y urbano.

En cada uno de los casos se indaga en las representaciones y significados que para las y los entrevistados tienen los espacios de comercio en los que se desenvuelven, además de la valoración que tienen sobre su oficio y modo de vida. También se busca identificar la relación que se establece entre los distintos TBC y el territorio urbano a partir de dos aspectos. En primer lugar, se identifican aquellas prácticas y productos amenazados o que se encuentran actualmente en riesgo y que evidencian un importante vínculo interterritorial. En segundo lugar, se busca comprender por medio del relato de las personas entrevistadas, los cambios en los ciclos productivos, sincronías y asincronías con los ciclos naturales que vinculan estas prácticas y saberes amenazados. Por último, a partir de las dinámicas, prácticas y procesos de producción en los diferentes oficios y productos trabajados que se encuentran presentes en las ferias y mercados, se busca describir y analizar los roles del subsistema familiar y de género que se reproducen o adquieren matices en el mundo urbano, con el propósito de explorar aspectos socioculturales en el marco de un contexto territorial específico.

Interfaz andino-urbano: los casos de la Feria Jiwasan Markasa en Arica y el Terminal Agropecuario de Iquique

Territorio biocultural andino

El territorio andino como ha sido definido por la Fundación Superación de la Pobreza (2021c) se extiende desde Arica al norte de Atacama. Considera los pisos ecológicos del Altiplano, precordillera, sierra y valles fértiles. Otra lectura del territorio es a partir de sus pisos ecológicos y la interacción entre ellos. Es un espacio territorial que ha sido uno de los pilares del modelo de desarrollo por sus ricos minerales, pero cuya explotación no ha beneficiado a sus localidades y comunas, las que siguen aisladas, sin servicios, empobrecidas y despoblándose. El enfoque de desarrollo ha invisibilizado medios y modos de vida que constituyen una heterogeneidad de recursos y potencialidades que van desde dimensiones ambientales hasta culturales.

Feria Jiwasan Markasa, Arica

La Feria Jiwasan Markasa, que en lengua aimara significa nuestro pueblo, nace el año 2017 que es cuando se programan las primeras ferias en la localidad de Putre, con énfasis en los meses de producción. Esta instancia surge bajo la administración de la alcaldesa Maricel Gutiérrez quien, tras haberse identificado la necesidad de contar con un espacio de visibilización y comercialización de los productos propios del territorio, inaugura esta significativa feria.

Marisol Barra, encargada de fomento productivo de la Municipalidad de Putre realiza una reconstrucción de la historia de esta feria (comunicación personal, 22 de diciembre 2022). Ella señala que se decidió que la feria se desplegara en un punto estratégico de encuentro de la población de Putre. Todos los miércoles llega una gran cantidad de productores en el transporte rural subvencionado o bien por sus propios medios, por tanto, los horarios de funcionamiento de la feria (desde las nueve y media hasta la una y media de la tarde) están coordinados con los horarios del transporte. Para asegurar el éxito y continuidad de este espacio, el municipio de Putre se ha encargado de suministrar los implementos necesarios (toldos, mesas, mantelería, etc.) para su correcto funcionamiento.

Entre los años 2017 y 2019, la feria funcionó una vez al mes en Putre, luego en febrero de 2020 debutó en la ciudad de Arica, en el mercado central, como un nuevo punto de comercialización. Aquí se instalaron en dos ocasiones, una en febrero (7 y 8) y otra en marzo (6 y 7), pero este nuevo posicionamiento se vio interrumpido por la pandemia de Covid-19. No obstante, ese año la feria se mantuvo en Putre incorporando las medidas sanitarias correspondientes. Producto de las restricciones de traslado, muchas de las personas que solían abastecerse en la ciudad de Arica, en su lugar acudían a la feria de Putre.

Durante el año 2021, la feria se realizó una vez al mes y en la época de mayor producción, abril y mayo, dos veces al mes. A partir de marzo de 2022, la feria logra posicionarse en Arica, funcionando mensualmente durante dos días (viernes y sábado) en el poblado artesanal. Paralelamente, mantuvo su funcionamiento mensual en Putre, y entre febrero y agosto se celebraba dos veces al mes. Desde el inicio, uno de los grandes objetivos de los productores era llegar a Arica con sus productos. Por lo tanto, la instalación en el mercado central fue un importante logro. No obstante, luego de esta corta pero relevante experiencia, las y los productores putreños concluyeron que por sí solos sería muy difícil lograr visibilidad en la ciudad, por lo que luego invitaron a las comunas de Camarones y General Lagos a participar en esta instancia de comercialización.

A fines del año 2021 e inicios de 2022, empezó un trabajo en conjunto entre Fomento Productivo de la Municipalidad de Putre, el Departamento de Cultura Arica de dicha municipalidad, la Fundación Superación de la Pobreza y Fomento Productivo de la Municipalidad de Camarones, para la coordinación y ejecución de la feria Jiwasan Markasa en el poblado artesanal de Arica. Inaugurada el 11 y 12 de marzo del mismo año, ha funcionado de forma continua y colaborativa. Cabe señalar, que durante el año 2023 los organizadores han realizado gestiones para integrar a la coordinación al municipio de General Lagos.

A esta feria asisten diversos productores de los valles, precordillera y altiplano, quienes ofrecen productos típicos de la zona, lo que ha permitido su posicionamiento en el espectro comercial de la región de Arica y Parinacota y habilitado una rica interacción con el territorio urbano.

Jiwasan Markasa se diferencia de otras ferias en que no solo es un espacio de comercialización, sino también una experiencia para el visitante. Son los mismos

productores de los distintos pisos ecológicos quienes comercializan sus productos y comparten de primera fuente la riqueza de su historia y tradiciones. Por otra parte, sus integrantes practican el ayni, concepto trascendental de la cultura andina que implica el principio de la reciprocidad, en donde participan productores de varias comunas, pero también cultores, músicos y otros artistas que cooperan realizando presentaciones en la feria, lo que genera un entramado social, cultural y económico de alto valor.

Sin duda la creación de este espacio ha sido un hito en la historia regional y es un precedente para pensar en su potencial replicabilidad, lo que permitiría reconocer el importante lugar que deberían tener las y los cultores portadores del rico patrimonio biocultural contenido en la producción agrícola, ganadera y textil de la región. Entre productores la valoración de este espacio es muy positiva, ya que, además de otorgar un nuevo vínculo con la capital regional y por ende, una nueva oportunidad de comercialización, otorgan una oportunidad al habitante urbano para conocer de primera fuente parte de la riqueza biocultural del mundo andino, de la cual se sienten muy orgullosos: “Yo creo que esto se ha potenciado, esto que pasa acá es único, uno va al Agro y encuentra cosas de Perú y Bolivia, pero, ¿de la región? esta cosa, acá hay una tremenda riqueza” (Hombre, agricultor, viticultor y tour operador, Codpa).

• Comunidad cultora

En su mayoría, las y los productores pertenecen a la etnia aimara y su rango etario está entre los 50 a 75 años. Todos los y las entrevistadas tienen una tradición familiar agricultora pero también cuentan con una importante trayectoria laboral en la ciudad. Esta se inicia, sobre todo en el caso de las mujeres, cuando deben acompañar a sus hijos e hijas en la etapa escolar, ya que en muchos casos la educación básica en sus pueblos de origen solo llega hasta sexto básico. Pero, luego de terminado el ciclo educativo retornan a sus comunidades de origen y a las labores agrícolas.

“Yo me estoy dedicando ahora a las chacras... del año 2013 ya más fuerte, yo antes trabajaba en el colegio era manipuladora de alimentos [...] yo trabajé muchos años apatronada, y eso era muy cabreador [...] porque cuando tú trabajas apatronado es como estar esclavizado, no salía a ninguna parte, entonces lo otro también, que cuando ellos se van, porque allá donde vivo

yo hay clase hasta sexto básico y ya de sexto, los niños tuvieron que venirse, entonces para pasar más cerca de ellos me retiré y traté de trabajar no apatronado poh... porque a veces no iba al médico, no podía ir al médico. Llegaba y perdía las horas, me fui, por eso me retiré del colegio y ahí fui más independiente porque tú con esto eres más independiente [...]. Yo no salía a ninguna parte, me dediqué a puro criar a mis hijos"

(Mujer, agricultora de Murmutani, Putre).

Para las entrevistadas de este estudio, el retorno al lugar de origen y la dedicación a las labores agrícolas significa libertad y reivindicación de su propia identidad. Manifiestan que luego de terminado el ciclo de crianza, velan por ellas y por hacer aquello que les gusta, dejando atrás "relaciones jerárquicas y profundamente asimétricas como las que caracterizan el trabajo asalariado urbano" (FSP, 2016).

"Retorné hace ocho años [...] ya uno, los hijos crecieron, ya tomaron su rumbo, yo por lo menos dije 'ya, yo tengo dos hijos que son solteros, pero ya son adultos, ellos tienen que aprender a vivir su vida', ya no, con la mamá que le[s] cocine, que... entonces yo dije 'no, ya tengo que hacer lo que me gusta a mí', así que retorné a mi pueblo"

(Mujer, agricultora de Chapiquiña, Putre).

En el caso de los hombres, existe coincidencia en la búsqueda de un mayor grado de libertad y además aparece la (re)valoración de la tradición familiar. En la etapa de juventud muchos de ellos migraron a la ciudad por razones de estudio (personales o de los hijos e hijas) o bien en busca de mejores oportunidades laborales, no obstante, luego de varios años de trayectoria laboral en el espacio urbano, reflexionan sobre la riqueza de las tradiciones y la oportunidad que tienen en sus territorios de origen para poder gestionar sus propios medios de vida, lo que se transforma en un satisfactor de muchas necesidades insatisfechas en la ciudad.

"En el centro yo trabajé en los pollos y tengo un compañero que sigue trabajando ahí, lleva como treinta años... Claro, él se acostumbró, para recibir su jubilación, ¿no? [...] porque yo no, no voy a estar trabajando toda mi vida ahí, por eso salí, me compré mi parcela, aparte [que] mi papá tenía sus cosas. Entonces preferí rescatar eso, y al rescatar eso me ha ido bien, me conoce la gente, eh... he tenido y buena llegada. Me gusta la libertad. Cuando joven me vine para acá [Arica] y me pregunto ¿por qué no lo hice antes? [...] y me gustó el campo, y pa' trabajar apatroná a menos que te paguen bien y allá en las

mineras te pedían el cuarto medio y yo tengo octavo, chao no má' y me ha ido re bien, me compré mi parcela e igual me levanté"

(Hombre, agricultor, Codpa).

En los relatos prima la tranquilidad que les brinda el paisaje, el contacto y la abundancia de los servicios ecosistémicos como un recurso territorial importante que otorga un grado de seguridad en su habitar. Pese a que la gran mayoría señala que el trabajo en la chacra es arduo, extenso y no exento de dificultades, igual manifiesta sentir un grado de felicidad y satisfacción que no encontró en la ciudad. El territorio habitado, dependiendo de las condiciones materiales, sociales y ambientales puede convertirse en un atenuante de las desigualdades sociales, pues en él se configuran y definen significativamente la cantidad y calidad de los activos, oportunidades y estrategias de las personas y grupos para enfrentar las desigualdades sociales (MDS, 2017 en FSP, 2019).

La pluriactividad es una característica común a todas las y los entrevistados, es decir, estos ejercen una combinación de actividades agropecuarias y no agropecuarias para la generación de ingresos (Loughrey et al., 2013), no observándose monodependencia en ninguno de los casos. Esta característica pareciera proporcionar mayor resiliencia a estas comunidades para enfrentar imprevistos, así como la posibilidad de gestionar mejor sus medios de vida. Como se sostiene en el estudio de FSP (2021b) la pluriactividad está vinculada a la estacionalidad de las actividades, muchas de las cuales dependen de ciclos de otras especies y del medioambiente, en una suerte de calendario que se remonta al pasado, pero siempre con la cualidad de adecuarse adaptativamente a transformaciones imprevistas (como, por ejemplo, distintos eventos climáticos). Esta estacionalidad provoca distintas dinámicas al interior del núcleo familiar, como es el caso cuando disminuyen las actividades que requieren cierta especie y se activan otras labores, como la limpieza de los terrenos o al interior del hogar.

"En verano me dedico a mi familia, también salimos a pasear un poquito y también yo trato de ordenarme. Ese mes como están los niños, aprovechando algo, por ejemplo, vamos a hacer una cabañita ahí. Ahí entonces después la terminó ya o si no, eh... Alimentar a los animales y limpiar los corrales, esas cosas hacemos en verano, labores de limpieza. Y como el agua está caliente, aprovecho de lavar lo que haya que lavar en el río. Tipo marzo empiezo a vender los cueros"

(Hombre, agricultor y ganadero, Codpa).

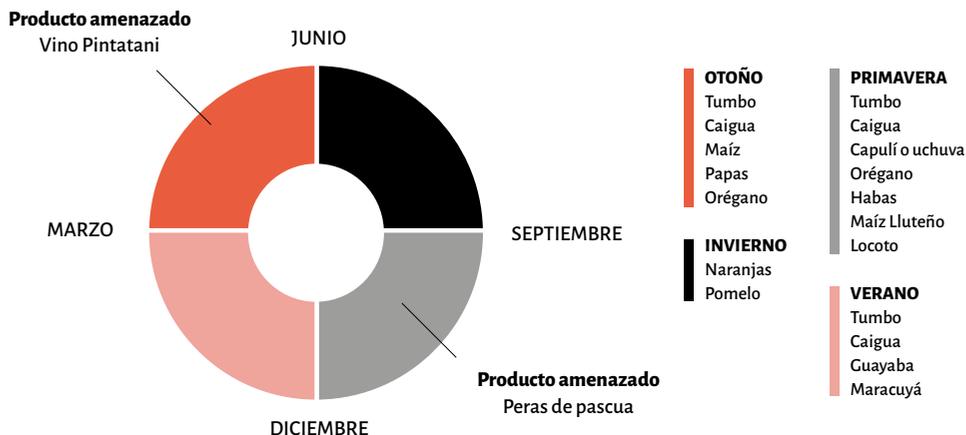
• Prácticas de alto valor y su importancia en el modo de vida

Para el análisis de la interfaz andino-urbano se escogieron tres prácticas productivas: la pera de pascua y el vino Pintatani en el caso de la feria Jiwasan Markasa y el ajo camión en el caso del Terminal Agropecuario. Esta elección obedece a las prácticas de alto valor asociadas a la producción de estos alimentos, así como a los ritos y costumbres de los que forman parte, los cuales se erigen como parte significativa en el calendario y el modo de vida de los habitantes del territorio andino como del urbano. No obstante, las entrevistas se realizaron a diversos productores de alimentos representativos del TBC, y cuyos relatos utilizamos para analizar elementos más allá del calendario del producto en particular, como lo son prácticas de comercio, roles de género y vínculos con los ciclos naturales.

Tanto el Pintatani como la pera de pascua tienen una larga historia en el territorio. Las investigaciones indican la existencia de abundantes intercambios entre los pueblos andinos: los troperos utilizaban el Camino del Inca para llegar hasta el pueblo de Codpa e intercambiar distintas mercancías por frutas como membrillos, uvas, peras, manzanas, duraznos, “orejones” y el famoso vino “Pintatani”. Este último cumplía múltiples objetivos: consumo personal, requerimientos rituales y comercio con otros pueblos (Moreira, 2021). En cuanto a su aparición en el mundo urbano, existen antecedentes de su venta en las calles de la Arica del siglo XVIII (Alanoca & Manzur, 2012).

Calendario feria Jiwasan Markasa

Figura 2. Calendario feria Jiwasan Markasa. Alimentos representativos por estación y amenazados



Fuente: elaboración propia en base a fuentes primarias y fichas técnicas para la agricultura familiar campesina, temporada 2022-2023 de Indap.

a) El caso de la pera de pascua

En el norte del país existe una rica variedad de frutas y verduras (nativas e introducidas) adaptadas a importantes condiciones de estrés ambiental (oscilaciones térmicas, salinidad del suelo, altura, etc.). Entre ellas, la pera de pascua. Una fruta propia del territorio andino y que recibe su nombre por el rol que juega — como veremos más adelante— en la tradicional Pascua de los Negros o como se conoce en otras latitudes, Pascua de Reyes celebrada cada 6 de enero. Esta es una variedad de pera más pequeña que la comúnmente conocida, alcanzando los 4 centímetros aproximadamente, de color amarillo y verde, textura y sabor suaves. Suele consumirse como fruta fresca, jugos, cocidas o deshidratadas —esta última también conocida como orejones—. “Alguna vez vio que en el

pueblo de Tarapacá se elaboró alcohol de los orejones y la Sra. Tomasa añade que el jugo de los orejones de pera se usa también para hacer chicha de maíz” (Alanoca & Manzur, 2019).

Calendario de la pera de pascua

Figura 3. Calendario de la pera de pascua

Actividad	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Pascua de los negros												
Labores de limpieza												
Poda												
Abono												
Florecimiento												
Cosecha												

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias.

De acuerdo a los relatos, los perales son árboles antiguos que crecen solos, cerca de los árboles² o bien a orillas de los ríos. Durante esta investigación no se hizo alusión a un periodo de siembra ni reproducción intencional mediante semillas o esquejes, ya que las cosechas se realizan de árboles grandes y añosos. Durante los meses de enero a marzo las labores están centradas en la limpieza y despeje de los terrenos de forma general. Luego en julio se realiza tanto la poda como el abono de los árboles, acción que se realiza una vez al año.

El florecimiento ocurre, por lo general, durante el mes de septiembre.

² Según la investigación de Alanoca & Manzur (2019), a los perales que crecen cerca de los árboles se les llama “majuelo”.

“Cuando los árboles florecen en su tiempo, se ponen blancos de flores, y tanto las flores como los frutos salen en racimos o chulchos. Para la cosecha de las peras se utilizaban cañas largas, sacando a veces el racimo o chulcho entero, eligiendo las más maduras y las otras se dejaban para después”

(Ibíd., p. 115).

El tiempo de la cosecha se concentra generalmente entre noviembre y diciembre, siendo este último el mes más abundante, aunque también hay peras adelantadas y atrasadas, que pueden aparecer tan temprano como en septiembre o pasado diciembre. “Las peras atrasadas que salen después de diciembre le dicen paikalitas, son más chiquitas y muy ricas” (Ídem.). Antiguamente el periodo de cosecha era un momento de trabajo colectivo, donde participaba toda la familia, pero poco a poco estas costumbres se han ido perdiendo por motivos que expondremos más adelante.

El día 6 de enero se celebra la Epifanía del Señor, también denominada Día de Reyes, San Baltazar, o como es más conocida en el norte de Chile, Pascua de los Negros. Algunos autores mencionan que el nombre hace alusión del día de descanso que tenían los esclavos para salir a las calles a adorar al Niño Dios; otros, que tendría relación con el proceso de identificación de los esclavos con el rey mago Baltazar. En Chile, esta festividad se celebra principalmente en el Norte Grande, en las ciudades de Arica, Iquique, el santuario de la Tirana, Antofagasta, así como en otros poblados de menor tamaño. También se celebra en la localidad de Roma en San Fernando.

Durante el transcurso de esta festividad se lleva a cabo una serie de rituales religiosos vinculados a la imagen sagrada del Niño Dios. Como describe Villaseca (2015), los bailes de pastores son agasajados por los alférez con chocolate caliente, panecitos, peras de pascua en un acto de reciprocidad generalizado. Luego en la Cacharpaya (la despedida de la fiesta) se ofrendan colectivamente figuras del Niño Dios a la multitud. Durante toda la tarde del día 6, las personas que participan en la celebración entregan y reciben dulces en sus figuras, las cuales pasean repletas con dulces, caramelos y peras de pascua. Esta fruta suele ser comercializada en la feria local donde además se venden pesebres, cunas y las vestimentas andinas del Niño Dios. A esta celebración acuden las agrupaciones de bailes, quienes, a la antigua usanza, llevan como ofrenda estos frutos. A la Virgen del Carmen también se le adornaba con peras de pascua.

Existen algunas canciones como el “Peral peral” que se cantaba en carnaval y la costumbre de “esperar las almas” el 1 de noviembre con peras frescas y cocidas, y otras frutas (Alanoca & Manzur, 2019). Como sostiene Guerrero (2019), esta fruta es un símbolo en el extremo norte del país y a la vez parte de la biografía barrial, escolar y carnavalesca³.

Pero la relevancia de este fruto no solo está vinculada con la festividad antes descrita, sino también con su historia. Antiguamente era utilizada como moneda de cambio entre los distintos poblados andinos. Las y los habitantes del valle de Codpa, descrito como un valle dulce por su producción de frutas, debían — como en la mayoría de los poblados en ese entonces— realizar trueques para obtener aquellos productos que no producían localmente, como maíz, carnes, papas y verduras. En esos intercambios o cambalaches, como los denominaban, la pera de pascua poseía un alto valor de cambio.

“Hombre (H): Nosotros éramos un valle dulce, que es Codpa. Era de fruta, mermelada, todo eso, entonces qué pasa... nuestros abuelos hacían cambios, se iban cargados, iban cargados de peras y de allá se traían el maíz, choclo, las semillas, la carne, entonces eso era.

Entrevistador/a: ¿La pera fue moneda de cambio entonces?

H: Mucha moneda de cambio, la pera, el membrillo, esos dos tenían un alto valor, la gente venía de Bolivia, comerciantes caminando siete, ocho días, con el llamo cargado, traían sal, charqui, traían papas, traían hoja de coca, la quinoa, ¿ya? entonces lo cambiaban, cuando llegaban a Codpa, a mí me contaban que antes los caballeros, se comían toda la pera y con suerte botaban el tallito, le decían ‘¡ay peraza, que ricas las perazas!’. Entonces cuando llevaban uno o dos días ya no botaban, botaban completito, ya no botaban el puro palito. Y eso la gente no lo cuenta, pero a mí el mismo caballero que me arrendó [el terreno] me contó y eso se perdió, eso el cambalache que le llamaban y esas cosas lamentablemente es así la modernidad lo va matando esa cosa. Nosotros mismos ahora pedimos caminos y después los burros ya no van a servir. Pero ese es el tema de las peritas”

(Hombre, agricultor y ganadero, Codpa).

³ Según los relatos de Guerrero (2019) las primeras peras se utilizaron muchas veces como proyectiles en la celebración del día de los picados (festividad popular) o en carnavales en la ciudad de Iquique.

Religión e identidad se conjugan en este pequeño fruto. La pera de pascua trae una porción del mundo andino a lo urbano, y por generaciones ha ocupado un lugar muy simbólico en la ritualidad de la fiesta y la memoria colectiva, de ahí su importancia y la necesidad de protegerla ante su progresiva desaparición.

Distinción de labores entre hombres y mujeres

Si bien no hay referencias a distinciones de roles de género en el proceso de la fruta (cosecha), sí existen respecto de la preparación culinaria de la fruta, como jugo o como orejones, así también como su uso decorativo al interior de las viviendas, todo a cargo de mujeres.

Rol del subsistema familiar

Según la investigación de Alanoca & Manzur (2019) el trabajo de la pera era una actividad colectiva donde toda la familia participaba, había quienes las sacaban del árbol, otros que cortaban el pasto que las protegía en los cajones y quienes encajonaban, mientras los niños acompañaban y jugaban: “Ellos trabajaban todos unidos, la cosecha que se sacaba se comía todos juntos” (Hombre, agricultor y ganadero Codpa). No obstante, de los relatos actuales emerge una imagen solitaria y de mucho esfuerzo. El despoblamiento y los efectos antrópicos han hecho de esta fruta un bien escaso y hoy son pocos los que la cosechan, ya sea por el esfuerzo físico que demanda, su bajo precio en comparación a otros cultivos, o simplemente porque ha dejado de crecer en los valles y quebradas donde salía hacerlo.

Prácticas de comercio

El agricultor entrevistado menciona que la venta de la pera la realiza en distintas ferias de Arica, pero su escala de producción es bastante pequeña. Su cosecha y venta parece tener un componente más nostálgico que de retribución económica. Hoy se ha transformado en un producto escaso a lo largo del territorio andino, pero que sigue vivo en la memoria de gran parte de sus habitantes mediante los ritos y costumbres descritos.

“Últimamente he visto muy pocas peras de pascua por acá. Es que la gente, como se pasan muy rápido, por ejemplo, estas en dos tres días ya están malas, entonces las peras, hay que sacarla limonadita, porque si saco una pera madura hay que comerla hoy o mañana, si la saca así, limonada le puede durar más de una semana. Esta tiene más aguante, a la gente le gusta más así. La gente se la lleva a la casa y la pone de adorno o se la come”
(Hombre, agricultor y ganadero Codpa).

Amenazas y factores de riesgo

Con el paso del tiempo, el avance de la modernidad y los caminos, los intercambios fueron desapareciendo, y las familias comenzaron a abastecerse mayoritariamente en ferias y mercados, donde hasta hace tiempo atrás era posible ver este fruto en abundancia. Lamentablemente hoy en día son escasos los puestos donde se puede encontrar. En la región de Arica, su progresiva desaparición es atribuida al envejecimiento poblacional y despoblamiento, mientras que en la región de Tarapacá sería la acción de las mineras la responsable de la pérdida de los perales.

Como se mencionó anteriormente, la pera de pascua fue una moneda de cambio muy valiosa para el valle de Codpa. No obstante, hoy en día no representa una fuente de ingresos de importancia para aquellos que la cosechan, quienes deben privilegiar cultivos que reportan mejores dividendos, como el mango, las naranjas, las paltas y ciruelas.

Una de las razones del cese de la cosecha tiene relación con la dificultad que presenta esta labor, ya que es un fruto de carne y cáscara delicadas, que con el mínimo golpe se malogra. Además, debido a la antigüedad de los árboles que alcanzan alturas importantes, implica un esfuerzo físico no menor para una población envejecida que, poco a poco, ha dejado de trabajar los perales. “La gente dejó de cosechar perita y se dedicó digamos, a hacer mermelada, mermelada de mango, de maracuyá, la perita, ya no la cosechan porque les quita tiempo, el árbol es grande, y madura muy rápido” (Hombre, agricultor, Codpa).

En la región de Tarapacá, aunque se menciona el despoblamiento y envejecimiento como factores que influyen, la mayor problemática apunta al accionar de las mineras en el territorio.

“Hombre (H): Las mineras, por ejemplo, Cerro Colorado echó a perder el pueblo de Mocha, de Guaviña está afectando así pa’ arriba, porque dicen que no pasa nada pero resulta que el aire que pasa donde echan esos estanques grandes, ácidos ¡qué sé yo!... el aire pasa, ellos no saben na’, pero si le cae a la planta, la quema y muere o no produce nada y si hay un cerrito que pasa por ahí el aire y en ese laito sale pero ácida la fruta, la pera, la pera de pascua que es tan rica hoy no se puede ni comer, ese ácido en el aire penetra, quema la florcita, a veces no da.

Entrevistador/a (E): ¿Quema la flor?

H: Sí, es muy fuerte. Hay momentos en que estoy en el interior, pasa un viento y lo hace lagrimear a uno, la gente dice ‘no, si no pasa na’, pero es mentira eso. La pera de pascua se veía harto por acá y ahora no se ve nada. Sí, no se ve, no se ve, se murieron los árboles, están todos secos, quemados, si es muy fuerte ese ácido.

E: ¿Usted atribuye la desaparición de la pera de pascua a la minera?

H: A la minera, no solo la pera, hasta el durazno, mucha fruta. Si es muy fuerte el aire. Imagínese tira un estanque y tira ácido ¿el aire a dónde lo lleva? se lo lleva el viento, ¿y si le cae a las plantas? las coce [...]. Entonces, ellos dicen que no, ¿y uno a quien le va a reclamar? y si reclama nadie le hace caso. Esa es la amenaza más grande, la minera.

Nos hemos dado cuenta que en el pueblo de Huaviña, por decir, que había muchas peras de pascua, hoy en día no están produciendo esas peras, esas matas porque como que se... se aplagan. Si hay algo, crece muy chiquito, antes crecían bien bonitas y muy blanditas esas peras, ahora son pocas y duras. Por eso nos hemos dado cuenta que quizás lo que nos perjudica es que tenemos la minera Cerro Colorado muy cerca. Y así sucesivamente hay otras mineras, Collahuasi... y el aire lo cambia pa’ cualquier lado, entonces como esto es una quebrada quizás en algún momento cae a la quebrada o será por el tiempo también. Sabe que todo cambia en este último tiempo... como dicen los abuelos el tiempo está cansado, ya no es lo mismo que antes”

(Hombre, agricultor de Huaviña, Huara).

La minería implica el uso de importantes cantidades de agua que, en muchos casos, ha conducido a conflictos entre las grandes empresas y actores locales –varios de ellos pertenecientes a comunidades que ejercen la agricultura familiar campesina– por el control, uso, almacenamiento y contaminación del agua (Alimonda, 2011; Bebbington et al., 2007; Castro, 1997; Díez, 2007; Fernández

& Salinas, 2012; Gundermann, 2013; Instituto Nacional de Derechos Humanos [INDH], 2012; Larraín & Poo, 2010; Machado, 2010; Molina, 2013; Yáñez & Molina, 2008).

Particularmente en Tarapacá, tenemos el caso del humedal de Pampa Lagunillas a 120 kilómetros de la ciudad de Iquique, ubicado en territorios ancestrales de comunidades aimara y vinculado al desarrollo de actividades de ganadería ancestral a partir del sistema de acuíferos. En 1994, la Compañía Minera Cerro Colorado (CMCC) se instaló en los alrededores para explotar el yacimiento cuprífero. Para obtener una reserva de 192 millones de toneladas de cobre consiguió las aguas de los pozos profundos ubicados en Lagunillas, afectando particularmente la agricultura y ganadería de dichas comunidades e impactando el sistema hídrico del sector (Larraín & Poo, 2010).

b) El caso del vino Pintatani

La ocupación humana en la región de Arica y Parinacota data de unos 11.000 años cuando se ubican los primeros cazadores y recolectores, quienes inauguraron el tránsito entre las tierras altas y costeras. El valle de Codpa se ubica en la precordillera de la comuna de Camarones, a 110 kilómetros al sur de Arica y a 2.000 metros sobre el nivel del mar. Gracias a la fertilidad de sus suelos y clima privilegiado, la agricultura extensiva en terrazas es practicada desde tiempos antiguos.

En la época preincaica el comercio de esta zona se realizaba principalmente a través de las caravanas de llamas, mediante las cuales circulaban una serie de productos vegetales, textiles, cerámicas, bebidas, entre otros. Luego, tras la conquista hispana,

“la región entera y sus comunidades se reorganizan para servir a la explotación de Potosí. Se habla de una ruta de la plata que sustentó la economía colonial [...] el forraje de Lluta, Putre, Chapiquiña, Tignamar y Camarones fue fundamental para sostener este tráfico y por eso se entiende la compleja red de caminos troperos que unían cada uno de los valles”

(Gore Arica, Subdere y Fundación Altiplano, 2017).

Con la instauración de la República, los puertos tomaron el protagonismo y más tarde el auge del salitre impulsó la modificación de las rutas comerciales

de los valles interiores. La modernidad, por su parte, trajo el asfalto y la consolidación de las ciudades, se dejaron de lado muchas de las tradicionales rutas comerciales que hoy permanecen como nostálgicos vestigios del pasado que algunos intentan revivir.

“El caballero [dueño del terreno] toda la vida ha estado ahí: él hizo terrazas, el terreno no era cultivable, él lo hizo cultivable. Son franjas chiquititas, y toda su vida saca la carga en burro, los embala... y ¿qué pasa? Eso se está perdiendo, ya no hay... es el último que lo hace, quiero grabarlo, documentarlo antes que el caballero se vaya. Ahora quiero cargar yo los burros. Claro, queremos hacer el camino, pero no quiero que se pierda eso, pero lamentablemente se va a perder y es bonito porque nadie más lo hace [...] Llegó el camino, los vehículos y esto se perdió”

(Hombre, agricultor y ganadero Codpa).

Una de las características más llamativas de Codpa es la compleja forma de cultivo predominante, mediante el aterrazamiento del valle con pircas de piedra que permitieron el cultivo y la irrigación en escarpadas laderas de cerros. Las condiciones climáticas y agroecológicas del Valle de Codpa, así como su inserción en la ruta de la plata fueron incentivos para la ocupación española. Los españoles establecieron haciendas productoras de frutas e introdujeron cepas para disponer de vino en los actos litúrgicos (Indap, 2017).

El vino Pintatani es un vino artesanal que porta una tradición de más de cuatrocientos años y es parte importante de la historia e identidad Codpeña. Su elaboración se enmarca en un sistema patrimonial generado gracias al cruce de la tradición española y la cultura agrícola andina. Las uvas utilizadas para su producción corresponden a la variedad país, la cual ha sido definida por estudios genéticos (Poblete en Castro et al., 2015). El nombre Pintatani es usado para designar a la producción vinícola del valle, sin mayores distinciones. Según el estudio de Castro et al. (2015), este nombre provendría de la hacienda de vinos Pintatani, la que adquirió gran fama en el sector. Una vez cerrada, el resto de los vinos, aprovechando su fama, tomaron esa denominación. Hoy día todos los vinos del Valle de Codpa se llaman “Pintatani”, con distinción de la unidad productiva.

Uno de los productores entrevistados comentó sobre la relevancia histórica de este vino, el comercio asociado en sus inicios con la distribución hacia zonas

urbanas, salitreras y puertos, así como el decaimiento de su producción a raíz de la conectividad alcanzada con el mejoramiento de las rutas.

“Este vino se producía en Codpa. La importancia que tenía Codpa se relaciona mucho con el vino porque a partir de 1700-1780 el vino, comienza a ser distribuido a otros lugares como a la mina de Potosí en Bolivia donde sacaban, donde traían al puerto, donde había mucho hombre... tenía que haber, eh... hoja de coca y vino. Entonces era vino del norte. Los vinos del sur o del centro de Chile no llegaban acá. Entonces este vino también era llevado a los sectores de la pampa, a oficinas de toda la precordillera, en todas las fiestas que había acá, en el norte, que encontraban el vino Pintatani. Dicen que el vino lo tomó el papa en una oportunidad. Hay pocos lugares donde se producía este vino. El vino se tomaba mucho en Arica, en la pampa, y en los años sesenta cuando mejoraron las rutas, mejoró la conectividad, empezaron a llegar los vinos del sur, o sea de Santiago. Y de ahí el vino de Codpa se vino un poquito abajo porque era la economía que tenían los codpeños, lo único que sabían hacer los codpeños era el vino, todo lo demás lo llevaban, lo compraban, los sombreros, la ropa, la artesanía, se lo llevan de afuera. Lo único que sabían hacer era vino y su fruta entonces. Fue un vino que se consumió bastante y después bajó intensamente la producción porque la gente se vino a la ciudad, dejaron botadas las chacras, los huertos... quedó muy poca gente produciendo vino y ahora hay como una recuperación, a lo mejor no va a ser lo mismo que lo que hacían antes los abuelos, pero...”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador, Codpa).

Este vino generó importantes riquezas para las familias que lo producían. Según Castro et al. (2015) incluso llegó a promover una diferenciación social, conformando una pequeña élite local productora de vino, aguardiente y frutas. Además, las festividades religiosas demandaban una cuota considerable de este brebaje, especialmente si se sabe que en el valle de Codpa hay seis parroquias a lo largo de seis kilómetros.

Calendario del vino Pintatani

Figura 4. Calendario del vino Pintatani

Actividad	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Poda							■					
Abono									■	■	■	
Floración									■	■	■	■
Armado de parras										■	■	■
Fiesta de la vendimia				■	■							
Cosecha				■	■							
Asoleado				■	■							
Producción del vino				■	■							
Sellado y fermentación				■	■	■	■					
Mayores ventas								■	■		■	■

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias.

En el mes de julio comienza la poda de las parras, luego en noviembre se asoman los primeros racimos de uvas y hacia fin de año se abonan solo con un poco de guano, ya sea de pájaro o caballo, o el que esté disponible en ese momento, pero se destaca que no utilizan ningún producto químico durante el proceso, aunque algunos viticultores usan azufre para prevenir la aparición de hongos. Desde ahí en adelante las parras se comienzan a cargar y por lo tanto comienza la labor del armado, donde se apuntalan y refuerzan para evitar su colapso.

Según señalan Alanoca y Manzur (2012), la forma de cultivo de la uva negra es mediante hileras, las cuales comienzan a producir a partir de los dos años aproximadamente. No tienen un requerimiento hídrico alto, pero sí necesitan una buena cuota de sol y ser protegidas de las heladas. De acuerdo a las investigaciones realizadas por la escuela del vino de Codpa y de la Fundación Altiplano (s/f), en las chacras, las vides se conducen mediante el sistema de copa o libremente, formando semiparrones. Se riegan en sistema tendido con aguas del río Vitor, que nace en el Altiplano, en el sector de Humirpa.

Durante la primavera ocurre el florecimiento de las parras, desde entonces se comienza a monitorear las uvas, cuando estas se van poniendo negras indican

que ya están maduras y listas para la cosecha: “ahí hay que vendimiarla”. El proceso tradicional comienza con la vendimia que es la cosecha de las uvas, la que se realiza entre los meses de abril y mayo (Alanoca & Manzur, 2012). Luego de cosechada se asolea durante ocho días, como ha sido enseñado por generaciones.

El vino se produce en antiguos lagares construidos a base de piedra, cemento y cal, donde la uva se muele con los pies bajo la tradición del “pisa pisa”. El líquido extraído cae en un segundo depósito, llamado puntay. Luego al hollejo restante se le coloca un tablón con piedras que sirve de prensa para sacar el líquido remanente. Una vez terminado ese proceso se saca el tablón y se vuelve a pisar el hollejo para aprovechar los últimos jugos, llamado mosto. Finalmente se continúa con su almacenamiento y sellado.

“Cuando la uva está negrita, se cosecha y comienza a hacer el vino, entre abril y mayo. [...] Luego se asolea en unos mesones y después se va al lagar, que son como unos moldes donde se echa la uva. Temprano a las cinco o seis de la mañana, a pie pelado entramos tres, cuatro personas que somos los hermanos y pisamos pisamos, y sacamos el primer caldo y de ahí tenemos como una especie así que le llamamos el tablón que es como una balsa y después se les coloca las piedras, se hace como un queso, se le coloca las piedras y eso hace peso, vuelve a botarle un líquido más grueso que le llamamos el mosto y lo vamos guardando en unas tinajas. El pintatani se sella, de doce a quince días tiene que fermentar, limpiamos un poco, sellamos con tablonces, barro y son tres meses, ahora se puede vender como chicha, pero yo espero tres meses y luego saco este vino”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador, Codpa).

Durante el tiempo de cosecha se celebra la fiesta de la vendimia en Codpa, donde el Pintatani es protagonista. Se estima que actualmente acuden unas doce mil personas. Se realizan distintas actividades, como una feria hortofrutícola adonde llegan productores de todas las comunas de la región e incluso algunos de comunas de Tarapacá. También se realizan muestras gastronómicas, presentaciones musicales, bailes típicos, visitas guiadas al patrimonio local. Se elige “una reina” y se realiza el tradicional “pisa pisa” en el lagar de Codpa, donde participan las y los asistentes al son de unos versos.

Es importante destacar que, pese a existir un calendario general, cada chacra y bodega tiene sus propios tiempos de poda, azufrado, cosecha, soleado, pisado y fermentado.

Fotografía 1: “Pisa pisa”. Fiesta de la vendimia Codpa, 2012



Fuente: *El Morrocotudo*, mayo de 2012.

Distinción de labores entre hombres y mujeres

El proceso de elaboración del vino puede estar a cargo tanto de hombres como de mujeres, aunque tradicionalmente existen algunas distinciones en las labores que desarrollan cada uno.

Tradicionalmente el pisa pisa se llevaba a cabo por cuatro hombres, quienes al son de cánticos bailaban pisando las uvas durante todo el día o toda la noche. Pero si en la familia no existía la presencia de estos cuatro individuos, algunos vecinos o conocidos podían participar en la labor y luego se ayudaba de forma recíproca en ayni. La producción del Pintatani, así como muchas otras labores colectivas, no solo generaba un producto altamente cotizado, sino también cimentaba importantes relaciones sociales.

“Nosotros hacemos el vino con los hermanos y un par de vecinos que nos ayudan un poquito, ahí después nosotros fuimos a ayudarlos a ellos. Antes era así la vida, yo me acuerdo que mi papá nos llevaba ya, por ejemplo, donde los Albarracines, íbamos todos, a arrancar uvas, mi mamá, mi hermana, se hacían comadres [...] se armaba una relación, el ayni producía esa relación de trabajo que después se convertía en una fuerte relación social, de comadres, compadres y de pareja”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador, Codpa).

También se efectuaba la contratación de cuadrillas de hombres para estas labores, quienes iban rotando de hacienda en hacienda llevando con ellos sus cantos.

“Para los primeros caldos, cantaban, en la media pisa cantaban y cuando ellos tenían sed el capitán gritaba ‘hualale patrón’, que quería decir tenemos sed [...] pero esos cantos se perdieron, los que se cantan ahora en la vendimia en Codpa no son ni parecidos”

(Fundación Altiplano, 2018, p.80).

Los hombres también eran los cargadores, ya que en ese tiempo las uvas se recogían en angarillas porque se cosechaba una gran cantidad de uvas (Comunicación personal, María Romero, 3 de agosto, 2015). Por su parte, las mujeres debían seleccionar las uvas luego de la cosecha y por ello eran llamadas “escoedoras”. Tenían sus canciones y realizaban su propio ritual. Además, durante el “pisa pisa” las mujeres eran las encargadas de cocinar para alimentar a los pisadores, preparando platos como la tradicional kalapurca.

El rol del subsistema familiar

Para el desarrollo de la producción vitícola del Pintatani son fundamentales los subsistemas parental y fraterno, puesto que son los padres y abuelos quienes transmiten los saberes de esta antigua tradición, y los hermanos, hijos y sobrinos quienes conforman el grupo que se proyecta y mantiene viva esta práctica.

“Estamos ahí con la familia, los sobrinos, estamos dejando nosotros con mis hermanos como sucesión, estamos dejando este legado y construir y mejorar todo un poco más y dejar el legado para que siga”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

Un aspecto que se destaca con fuerza es el componente hereditario que tiene esta larga tradición, la que se ha mantenido por generaciones en algunas familias y dentro del núcleo son fuertemente valoradas, pero la percepción es distinta en cuanto a la valoración de terceros.

“Esta es la herencia que dejaron nuestros bisabuelos, tatarabuelos, mis padres. Es una cepa que tiene 300 años. Yo tengo unas plantitas ahí que, que hace 300 años están ahí y yo produzco este vino, ahora nadie te va a hablar de eso, este es vino del año ya, pero es una cepa que tiene 300 años. Pero a la gente le da lo mismo”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

Como se mencionó anteriormente, la trayectoria de vida en el mundo urbano genera en algunos casos un quiebre temporal con el lugar de origen, el que luego de terminado el ciclo de estudios, trabajo o vida familiar, se intenta reparar mediante el retorno y el trabajo en aquellas actividades alojadas en la memoria.

“Mi papá sacaba 500 litros y claro, como no hubo preocupación de parte nuestra, porque estudiamos y ‘estábamos en otra’. De hecho, ahora estoy renovando parritas en mi chacra, las estoy volviendo a plantar. Ahora saqué como 240 litros. Y quiero volver a recuperar esto”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

Prácticas de comercio

En cuanto a las prácticas de comercio, podemos comentar que este vino se vende principalmente durante celebraciones y festividades de la comuna en ferias locales y en las viviendas de los mismos productores. Por ejemplo, en la fiesta de la vendimia, a la cual asisten muchas personas tanto de Arica como de otras localidades aledañas, y en los últimos tiempos se ha comercializado incluso mediante reparto hacia los sectores urbanos de la región. “Aprendí a hacer *delivery*, entonces si me salen más de cinco, seis, siete botellitas, diez, bajo [a Arica]” (Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

El ritmo de la ciudad marca el calendario de ventas de este producto. Siendo la fecha previa a las celebraciones de fiestas patrias la época de mayores ventas y, por ende, se identifica como el momento más importante. Posterior a eso, en los meses de noviembre y diciembre también se generan ventas considerables,

las que en verano comienzan a bajar, aunque la cuota se mantiene estable debido al turismo característico de la temporada.

Una de las mayores dificultades señaladas tiene relación con el traslado que requeriría vender en la ciudad, ya que se invierte bastante tiempo y el costo asociado no es menor. Por ejemplo, cada vez que se realiza la feria Jiwasan Markasa, los productores deben gestionar su alojamiento, y si bien, una buena parte de ellos cuenta con redes familiares en Arica, deben incurrir en algunos gastos.

“Hay que traer para acá, vender y a veces no están las condiciones económicas y a veces tenemos que irnos así no más con lo poco y nada, pero... cuando están las oportunidades podemos sostenernos [...] El vínculo que tenemos con esta plataforma que es Arica es muy importante, porque en Arica está la gente, para nosotros importantes, o sea, a mí más me gustaría ganar más, no moviéndome en mi pueblo, sino que vender mi vino allá”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

Al alero de Indap, junto a un grupo de enólogos de la Universidad Católica, se creó la ruta del vino Pintatani con el fin de proteger y difundir esta tradición, además de aumentar los ingresos de los productores a través del agroturismo. Actualmente existen algunos operadores turísticos que ofrecen el recorrido por el día, el que comienza en la ciudad de Arica e incluye los traslados al valle de Codpa, alimentación y la visita a los huertos y lagares de distintos viticultores donde se degusta el vino.

El año 2018, la Fundación Altiplano inauguró la escuela del vino de Codpa con el propósito de conservar este producto como un sistema patrimonial de alto valor y potencialmente fuente de desarrollo sostenible. Para esto se generó una oferta de turismo responsable que permite su financiamiento a la vez que se transforma en un espacio de aprendizaje comunitario replicable por los, hasta la fecha, 17 viñateros asociados, que aparecen en la página Web de la escuela.

En las entrevistas se indica que han existido intentos de externos por formar una cooperativa que no ha funcionado porque “cada uno tiene su propia forma trabajar y de hacer el vino” y cualquier intento de homogenización atentaría contra su esencia.

“Cada uno allá tiene un vino, que es más seco, este dulzón, otro vecino trae..., hay una, una diferencia, no es un solo producto. Han tratado de hacer una cooperativa, pero no funciona, por un tema de que nosotros ya tenemos costumbre ya de hacer el vino como a nosotros nos enseñaron nuestros abuelos”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

Amenazas y factores de riesgo

Como vimos, la producción vinícola de Codpa ha sido heredada de generación en generación, manteniendo técnicas artesanales de antaño que revisten un valor único; pero lamentablemente hoy se encuentra severamente amenazada por el despoblamiento, la llegada de vinos producidos a escala industrial, los costos asociados a su producción, el desconocimiento del valor intrínseco que tiene este brebaje y políticas centralistas que no promueven el desarrollo local. “Hace poco le vendí doce botellas a Fundación Altiplano y se la llevaron a Santiago, pagan, entonces, porque saben qué es lo que es, el valor que tiene” (Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

El despoblamiento es una de las causas de la ruptura en los procesos de transmisión cultural, las actividades productivas consuetudinarias y las formas tradicionales de vínculo con los elementos del entorno. Sus temporalidades, significados y prácticas se han visto afectadas por la fuga de población a la urbe, lo que impide el traspaso de su valiosa herencia cultural. Esta es una de las principales amenazas en la mantención y proyección de la práctica vinícola de Codpa.

“Fue un vino que se consumió bastante y después [...] bajó intensamente la producción porque la gente se vino a la ciudad, dejaron botadas las chacras, los huertos, se derribaron las bodegas, quedó muy poca gente produciendo vino y ahora hay como una recuperación ¿no? estamos volviendo a producir”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

La llegada de vinos producidos a escala industrial a menor precio y la llegada de la cerveza han disminuido el consumo del Pintatani, no solamente de forma cotidiana sino también en las fiestas patronales, donde antiguamente tenía un rol preponderante.

“Entrevistador/a (E): ¿Y por ejemplo, hoy en día se consume para las fiestas patronales?”

Hombre (H): Digamos, se consume, pero ha cambiado mucho por el tema de la llegada la cerveza, la lata... se llena de... antes cuando yo era niño, los viejos llegaban con unas latas así, emm... En las fiestas patronales había un día que se le llamaba el día de la tinca, entonces toda la comunidad, todos este... tenían que llegar con su vino, entonces había unas latas antiguas, eran unos tarros mantequeros, que son como de veinte litros y los viejos llegaban con dos, llegaban con cuarenta litros, listo, ya acá está mi aporte decían”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

Una de las principales características del mundo andino solía ser la práctica de movilidad que ejercían de un piso ecológico a otro: “hoy en día, esa frecuencia ha disminuido en gran medida debido al despoblamiento en cuestión ya que los adultos mayores que lo habitan tienen menos movilidad” (FSP, 2016). En ese sentido, podríamos afirmar que la feria Jiwasan Markasa se ha convertido en una oportunidad dinamizadora de movilidad para los productores de los distintos pisos ecológicos que participan de esta instancia, en su mayoría, personas mayores.

La lejanía de los centros urbanos adquiere una connotación ambivalente, por un lado, se significa como negativa, ya que según las y los entrevistados implicaría menores oportunidades de desarrollo laboral, menor acceso a salud y educación, pero a su vez también se reconoce como un factor protector de su identidad, pero, por, sobre todo, de la calidad de vida que tanto valoran. Esta lejanía “En algunos contextos, ha permitido (sin proponérselo) la preservación de ciertos recursos naturales, culturales y sociales que, de otro modo, se habrían extinguido o acabado, de haber mantenido un contacto más estrecho con el marco institucional, normativo y cultural” (FSP, 2016).

“Nosotros tenemos un problema serio acá de desigualdad territorial, nosotros tenemos que venir para acá, pagar el flete, todo es más caro... después tenemos que volver producir, trabajar y volver, entonces un tema, pero a su vez con eso tenemos una fortaleza, que es tener un valle tranquilo, vivir bien y disfrutar también”

(Hombre, agricultor, viticultor y tour operador Codpa).

La distancia que deben recorrer cada vez que bajan a la feria o cuando tienen ventas programadas es muy larga. En el caso de contar con movilización personal, el costo en bencina no es nada despreciable y la movilización colectiva tiene una baja frecuencia y se cobra extra por cada saco de carga que llevan. Además, los relatos de cooperación entre vecinos y conocidos parecen ir de a poco disminuyendo con el paso del tiempo. La principal amenaza sobre este recurso, es el individualismo.

“Mujer (M): La movilización, bajar de allá para acá, no es llegar y decir ya voy a bajar hoy día. La paloma que le dicen, el transporte, van dos veces a la semana y para traer carga el costo es muy alto.

Entrevistador/a (E): ¿Cuánto le sale venir de allá cargada?

M: Por ejemplo, mi pasaje no más sale \$5.000 pesos y cada... por decir, yo salgo con un saquito y el saco no más, solo, me está costando \$3.500. Ya imagínate que traiga unos cinco sacos, entonces es mucho el costo. Entonces uno llega acá y te dicen no, pero ¿por qué tan caro?, pero uno dice también tiene que sacar algo, porque uno trabaja, de eso vive, pero yo creo que ahí estamos como... eso es algo... no sé qué vamos a hacer. Pero hay veces que igual tenemos ayuda de los vecinos, hay veces que dices estoy bajando, ¿necesita llevar algo? pero eso es rara vez”

(Mujer, agricultora, Chapiquiña, Putre).

El centralismo es algo que también aparece en los relatos, mencionan la dificultad que tienen para acceder a fondos que les permitan mejorar, principalmente, sus condiciones de producción e infraestructura para el turismo. Los requisitos y condiciones impuestos por una estructura de oportunidades desterritorializada de la ruralidad son considerados como excesivos, rígidos y en muchas ocasiones difíciles de cumplir.

Terminal Agropecuario de Iquique Sociedad Anónima

El Terminal Agropecuario de Iquique S.A. (TAISA) o el “Agro” como es comúnmente denominado y reconocido por los iquiqueños, es un centro comercial de administración privada organizado en distintos sectores: venta de abarrotes, carnicería, frutas y verduras, condimentos, artículos de limpieza, confites, entre otros.

El Agro nace en 1979 gracias a la gestión de una agrupación de comerciantes ambulantes que compartían oficio y procedencia similar (quebrada, pampa y altiplano), lo que configuró la comunidad del terminal agropecuario bajo una figura jurídica de carácter privado. En 1982, adquieren el terreno ubicado en avenida Progreso conocido como *las quintas*⁴ y en 1991 la agrupación se transformó en sociedad anónima. “Esta diferencia en la personalidad jurídica se debe a modificaciones legislativas en el país que requirieron modificar obligatoriamente el aspecto legal de la organización” (Gómez, 2021).

Como es usual en los centros de comercio, el Agro también tiene su propio calendario. Según lo planteado por la autora citada anteriormente, el cambio en la organización legal repercutió en algunas actividades sociales, principalmente la vinculada a la celebración de fiestas navideñas debido a que se eliminó el comité de bienestar social que existía. Actualmente se retomó esta celebración con algunas variantes junto con sumar una nutrida parrilla programática de celebraciones y conmemoraciones. Por ejemplo, cada año se celebra el aniversario de la creación del Terminal con distintas actividades como pasacalles, presentaciones musicales e incluso sorteos y premiaciones en las que participan locatarios y clientes. Todas estas actividades son canalizadas a través del área de marketing del Terminal.

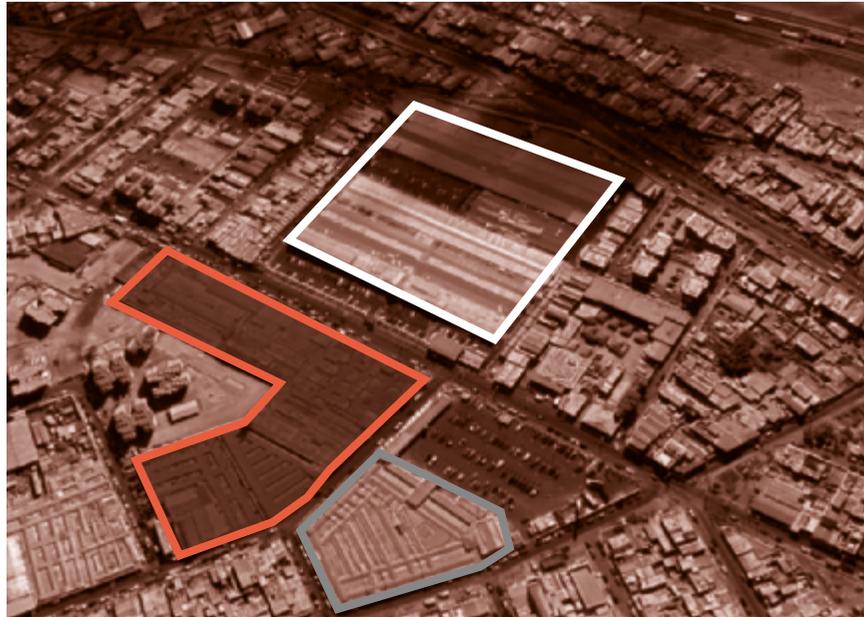
La organización está compuesta por las y los accionistas, que son principalmente comerciantes que iniciaron la organización como comunidad (o sus familiares). Se estructura en un directorio y una administración que cuenta con diversos cargos (abogados, arquitectos, guardias de seguridad, auxiliares, informáticos, prevencionista de riesgos etc.). En el año 2020, se contaban 39 accionistas hombres y 48 mujeres, los que se repartían las 141 acciones de la sociedad (Gómez, 2021).

Pese a la llegada de los supermercados de cadena a la ciudad de Iquique y a la competencia para atraer clientes que esto significó, el Agro logra constituirse como uno de los lugares predilectos de abastecimiento de la población

⁴ Antiguamente en el sector de las quintas, donde actualmente se encuentra el Terminal Agropecuario, habitaban pobladores que fueron erradicados del casco urbano de Iquique y “reubicados” en el sector de Alto Hospicio-Alto Molle. Este sector se caracterizaba por la ubicación de terrenos dedicados a la agricultura de donde proviene su nombre (Arriaza, 1993).

urbana de la región de Tarapacá. Entre los principales motivos de esta preferencia, se pueden mencionar, en primer lugar, la amplia variedad de oferta que se encuentra ya que existen tres grandes áreas: una, dedicada principalmente a la venta de frutas y verduras, con un sector donde a diario se instalan agricultores del Tamarugal con ventas al por mayor y al detalle, así como venta de abarrotes, carnicerías, panaderías, productos de procedencia boliviana y peruana, confites y diversos productos para el hogar. En la segunda zona, además de productos agrícolas es posible encontrar diversas cocinerías, que ofrecen desde comida rápida hasta platos tradicionales del interior, así como también algunas comidas típicas de otros países como la sopa de maní o las empanadas salteñas de Bolivia. Encontramos, además, artículos electrónicos e incluso peluquerías. En la tercera área, se comercializa una gran diversidad de productos, que van desde ropa usada, herramientas, hasta artículos de gasfitería. En torno al Terminal se instalan, usualmente por la mañana, vendedores ambulantes —en su mayoría mujeres— que ofrecen productos agropecuarios, comida preparada, y otros artículos para el hogar.

Fotografía 2. Terminal Agropecuario



Zona 1. Blanca: rampa mayoristas, productores del interior, revendedores, abarrotes, carnicerías y confites.

Zona 2. Naranja: revendedores, abarrotes y cocinerías, ropa, artículos de hogar, elementos de gasfitería, etc.

Zona 3. Gris: ropa usada, artículos de hogar y cachureos.

Fuente: Elaboración propia en base a imagen de Google Earth.

Otro motivo de importancia en la preferencia del Agro, es que ir a comprar se considera como un panorama. El Terminal se consolida, así como un lugar lleno de vida e identidad a diferencia de lo que sucede en los supermercados, que se constituyen como espacios impersonales de circulación, consumo y anonimato, como acuña Augé (1992), un “no lugar”.

En tercer lugar, es posible encontrar una amplia oferta de productos frescos y muy específicos de la dieta andina muy difíciles de comprar en otros mercados

y supermercados de Iquique. La multiculturalidad (nacional e internacional) y la amplia movilidad geográfica de aquellas personas que transitan por este centro de comercio, son parte del sello característico de este lugar.

Si bien la variable étnica es una característica muy propia de este territorio, la inclusión de la dieta andina en la trama urbana parece ser una introducción un tanto tardía en este lugar, ya que en un inicio tenía más relación con el pescado y los productos del mar, que eran los alimentos de bajo costo en esa época. Esto se retrata claramente en una cita contenida en una investigación sobre imaginarios y relatos en torno a la cocina popular iquiqueña durante 1930-1960 (Tapia, 2020).

“Aquí se comía siempre del mar, aquí se comía todo, erizo, chorito, almeja... teníamos de todo, era cosa de ir a la playa y pescarlo [...]. El loco existía en cantidades industriales, no como ahora que es un plato de lujo, el erizo igual... y pa’ qué decir el pescado”

(Entrevista a Mirta González, 28 de noviembre de 2017, citada en Tapia, 2020).

Según señala Tapia (2020), a partir de 1960 la situación alimentaria de Iquique se empieza a modificar con la llegada del primer supermercado (Copenor) que promueve la competencia entre productos tradicionales e internacionales, estos últimos a menor precio y tiempo de preparación. Por otro lado, el arribo de las grandes pesqueras y sus efectos sobre la pesca artesanal junto con el crecimiento económico de la comuna llevó a que se prefiriesen estos nuevos productos sobre aquellos consumidos tradicionalmente. Con el paso del tiempo estas preparaciones de consumo cotidiano se transformaron en comidas de lujo.

• **Comunidad cultura**

La comunidad estudiada corresponde a agricultores-comerciantes, en su mayoría procedentes de los distintos pisos ecológicos de la provincia del Tamarugal, los que abastecen —en gran medida— al resto del Terminal. Sus principales clientes son los mismos revendedores que tienen puestos fijos en el mismo lugar. Es interesante señalar que estos productores tienen permitido un tiempo de venta diario muy acotado, entre las cinco y ocho y media de la mañana.

Las y los entrevistados son, en su mayoría, personas mayores pertenecientes a la etnia aimara, todos de herencia agricultora, quienes ofician prácticas de agricultura y comercio de manera permanente, y mantienen una estrecha relación con la ciudad, ya que viajan de forma periódica a vender. Algunos de ellos mantienen viviendas laborales en la provincia de Iquique y los que no, pernoctan en sus camiones fuera del Terminal para ingresar en la madrugada a vender.

La avanzada edad de muchos de las y los agricultores así como las fragmentadas redes familiares (producto de la migración campo-ciudad) se transforman en dificultades difíciles de sortear de forma individual a la hora de realizar las arduas tareas que implica cultivar la tierra. A raíz de esto se despliegan estrategias adaptativas como, por ejemplo, la reducción de la superficie de cultivo, la modificación del tipo de cultivo según su nivel de exigencia física y el cambio de las prácticas de comercialización del núcleo familiar.

Bajar a la ciudad implica una organización y un gasto importante para las familias, por lo que aquellas que han disminuido su producción en muchos casos optan por vender a intermediarios que van a comprar directamente a sus chacras. En los relatos se destaca que, si bien muchos agricultores han cambiado sus prácticas de comercio, las rutas continúan vigentes, y en muchos casos han sido reemplazados por agricultores jóvenes migrantes y en menor porcentaje por sus propios hijos o hijas. Pese a la modificación de estas prácticas, se indica que un factor que ha logrado contrarrestar los efectos del despoblamiento ha sido la llegada de migrantes jóvenes de países vecinos, que además de sus familias, traen consigo una rica herencia agrícola, la cual mantiene viva la agricultura del Tamarugal y bien abastecida a la ciudad.

“No, acá hay hartos agricultores, lo que ha llegado harto últimamente son personas del vecino país de Bolivia, así que ellos son los que están haciendo patria con nosotros acá. Claro, nosotros acá somos los adultos mayores que quedamos, nuestros hijos han emigrado a la ciudad, por motivos de estudio y después los estudios por motivo de trabajo... uno educado acá ¿qué va a hacer? No va a hacer nada acá, uno educado tiene que estar en una oficina, en una minera, ser contador, no sé algo diferente, por eso se quedan en la ciudad. Entonces, nosotros hemos tenido inmigrantes del vecino país y ellos son los que hacen patria con nosotros y son los que tienen a los niños en el colegio. La agricultura siempre ha estado llena acá, los agricultores nunca hemos disminuido, al contrario, hemos aumentado, hay hartos agricultores”

(Hombre, agricultor de ajos y zanahorias Achacagua, Huara).

En cuanto a la **valoración del oficio** podemos identificar algunas diferencias con el caso presentado anteriormente, ya que una buena parte de las personas entrevistadas refiere ejercer la agricultura como una herencia más bien impuesta que no reviste significados emotivos, estableciendo una relación más bien instrumental con el oficio. Las expectativas de futuro están más vinculadas a sacar rentabilidad de sus terrenos que la mantención de una herencia familiar.

“Entrevistador/a (E): ¿Y cómo es para usted ser agricultor hoy en día? ¿Qué es lo que más le gusta?”

*Hombre (H): Eh, eh, eh, ganar plata, eso es lo más bonito, jajaja.
E: Pero el trabajo en sí mismo, ¿qué le genera la agricultura?”*

H: Me genera, por ejemplo, de todo para abastecer a mi familia”
(Hombre, agricultor, ajos, cebollas y hortalizas, Camiña).

“[...] de hecho a mí tampoco me gustaba mucho [la agricultura]. Cuando mi papá falleció me metí de lleno. Y lo otro igual es que empecé a recibir plata y pa’ que estamos con cosas, cuando uno recibe plata todo le gusta, todo lo que llegue plata empieza a gustar más”

(Hombre, agricultor de mango y cítricos, Pica).

El regateo de precios de clientes es percibido, en algunos casos, como desconocimiento y falta de valoración del proceso productivo que existe detrás de los alimentos, sus tiempos y calendarios, así como el sacrificio del oficio del agricultor.

“Entrevistado/a (E2): es un poco fome, hay que estar trabajando como burro y después ni siquiera pagan como deben, quieren barato, regalado.

Entrevistado/a (E3): la agricultura es súper difícil.

E2: si no vas a trabajar ¿de dónde vas a comer? Porque uno no tiene como te digo, no, no tiene su profesión... si tuvieras sería otra cuestión, estaría metida en la ciudad, sería metido en las oficinas, qué sé yo... No, pero cuando uno no es un profesional no poh...

Entrevistador/a (E): ¿Le hubiese gustado a usted trabajar y vivir en la ciudad?”

E2: eh... por un lado, sí y no... tiene cosas malas y buenas también, en el caso, en el lugar del campo vivís tranquilo, nadie te dice nada, a tu manera, gritas, parte de libertad, el ambiente es bonito”

(Entrevista grupal 2, agricultoras de ajo y zanahoria, Camiña).

Otra diferencia identificada es la escala de producción ya que, si bien no alcanzan escalas industriales, es significativamente mayor que el de las otras ferias estudiadas. Todos se dedican a más de un cultivo, siendo los más recurrentes, en el caso de Pica, el mango y los cítricos; en Camiña, el ajo, el choclo, la zana-horia, las hortalizas; y en el caso de Huará, el melón, la cebolla, cebollín, hortalizas. “El 97,3% de la superficie hortícola regional se localiza en la Provincia del Tamarugal. Dentro de ella, las comunas que concentran el 78,5% del área hortícola son Camiña y Huará” (Odepa, 2019).

Un dato de interés se recoge del censo frutícola del año 2022 realizado por Odepa, en el cual se indica que el total de la producción frutícola informada en la comuna de Pica se destina al mercado interno, no habiendo participación en la agroindustria o en exportaciones. Estos datos dejan en evidencia la importancia que tienen las comunas rurales para el sistema alimentario de la provincia de Iquique.

Roles del subsistema familiar

Este apartado se analiza a nivel general considerando a los productores locales como una unidad dentro del Terminal Agropecuario, pues sus dinámicas y problemáticas, pese a dedicarse a distintos productos, tiene una alta coincidencia y relevancia para este estudio.

Para la mayoría, la ciudad no es un lugar ajeno y muchos cuentan con trayectorias laborales en los centros urbanos. En el caso de las y los entrevistados para este estudio, esta trayectoria termina cuando sus padres ya no pueden hacerse cargo de las chacras, sea por problemas de salud o fallecimiento. Como es un negocio familiar bien establecido resulta muy difícil ponerle fin ya que representa tanto un legado como estabilidad económica. Es así como asumen su lugar en esta herencia familiar.

“Seguí el camino de mis padres, seguí el camino de ellos, ellos fueron agricultores y yo también [...] Me he dedicado casi toda la vida a esto, la mayor parte. También he trabajado en las empresas pesqueras, Zofri, cuando era más joven”

(Hombre, agricultor, Limaxiña-Huará).

Pero esta herencia encuentra una piedra de tope al proyectarla a futuro, ya que las generaciones que les siguen tienen un vínculo muy estrecho con el TBC urbano. Gran parte además de la escuela ha cursado la educación superior y posteriormente se ha desempeñado laboralmente en la ciudad. Pese a que muchos de estas y estos jóvenes no han perdido el vínculo con sus lugares de origen, han establecido gran parte de su vida social y familiar en la urbe, reduciendo considerablemente las posibilidades y deseos de retorno.

“Mis hijos no, estudian acá en la ciudad, lo veo muy difícil, de hecho, quiero que quede para ellos, pero no sé si les gustará y la idea no es que lo estén vendiendo”

(Hombre, agricultor de mango y cítricos, Pica).

En cuanto a las relaciones filiales, podemos comentar que una buena parte de los agricultores tiene hijos o hijas que han finalizado sus estudios secundarios y se encuentran ya sea en la universidad o trabajando en Iquique, Alto Hospicio u otro centro urbano. Por lo tanto, el vínculo posterior con la ciudad no solo tiene motivos laborales, sino que también familiares.

“Entrevistador/a (E): ¿Y en el caso de ustedes, los hijos también están en la ciudad?”

Agricultor/a 1: Mis hijos sí porque ellos, yo siempre les recomendaba que no, no... que ellos tenían la opción de estudiar. Dos de mis hijas son independientes, particulares, independientes ya profesionales, uno está en proceso de estudio y otro que está fuera, fuera del país.

E: ¿Y su hijo también en la ciudad?”

Agricultor/a 2: Sí también se fueron ya, a trabajar, si llegan con descanso a la casa y una de ellas también ya emprendió otro tipo de... de rubro, ya no... ya no se dedica a la agricultura tampoco, tiene una ferretería

(Entrevista grupal, agricultores de mango y cítricos, Pica).

Pese a lo anterior, existen algunas excepciones. Entre las y los entrevistados encontramos a dos jóvenes retornados. Siguiendo el estudio del territorio biocultural andino (FSP, 2021c), este grupo humano se caracteriza por establecer una circularidad en el habitar entre los territorios urbano y andino, suelen posicionarse como nuevos líderes y son quienes innovan debido al plus que ofrece el

capital humano, social, cultural e incluso económico que han acumulado tras su estadía en la ciudad.

“Ahora, ya llevo 3 años dedicándome a esto de lleno, si bien soy profesional, tengo mi ingeniería en prevención de riesgos, calidad y medioambiente me estoy dedicando a esto porque es un trabajo familiar, tengo... de por medio está mi abuelo, mi papá y me decidí y me arriesgué por así decirlo”

(Hombre, prevencionista de riesgos y agricultor, Camiña).

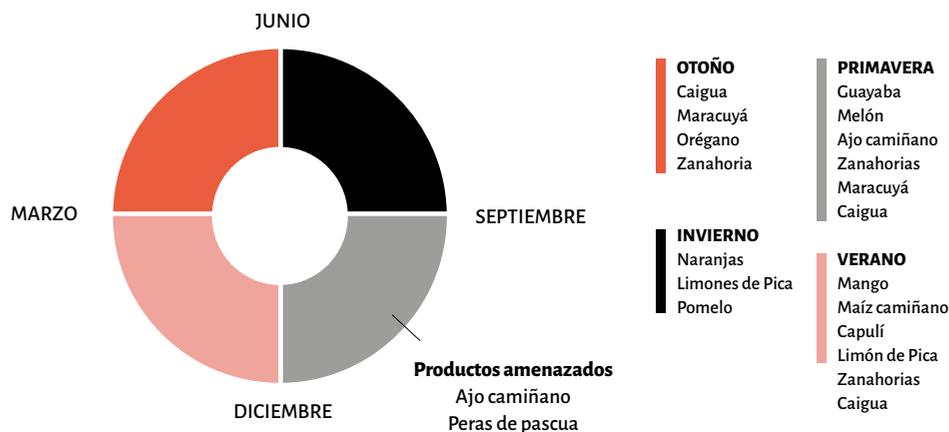
Una de las principales motivaciones para volver a la agricultura es poder otorgar mayor soporte a sus redes familiares, ya que gracias a este capital acumulado en la ciudad pueden desplegar nuevas estrategias de comercio que permiten mayores ventas para la chacra familiar y por lo tanto mayor estabilidad económica. Evitar la venta a revendedores (en las chacras) ha sido un factor relevante, ya que declaran que las diferencias entre el precio de compra y el de venta en la ciudad son significativas. Estos jóvenes han sido clave en la apertura de nuevas oportunidades como el acceso a circuitos cortos de venta que ha provocado incluso la recuperación de siembras que hasta hace poco se estaban dejando de lado.

“Yo me metí en este tema. Yo tengo 29 años y me metí cuando tenía 21 años más o menos y lo otro es que también, que igual gracias a eso pude contar con esos contactos, de vender a empresas que trabajan directo con compañías mineras, con el puerto, entonces estoy tratando de abrir esos caminos que antes no se habían hecho. Allá arriba igual al estar todo más caro la gente no estaba sembrando muchos productos, entonces la familia mía ya empezó a sembrar más, porque hay dónde venderlo ahora”

(Hombre, estudiante universitario y agricultor, Camiña).

Calendario Terminal Agropecuario

Figura 5. Calendario del Terminal Agropecuario. Productos representativos por estación y alimentos amenazados



Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias.

El caso del ajo camiónano

Camiña es una comuna emplazada en la precordillera, en la quebrada homónima, con una gran riqueza cultural, agrícola, ganadera y arqueológica. Es la comuna con menor densidad poblacional y mayor cantidad de población aimara de la región de Tarapacá. Es también una de las principales proveedoras de productos hortícolas de la provincia de Iquique. Cuenta con una larga tradición agrícola y entre sus productos más representativos encontramos el ajo y el choclo camiónano. Según crónicas históricas, el ajo habría sido introducido al continente americano por los españoles a finales del siglo XV.

Según el Pladeco de Camiña, en el sector alto de la comuna, donde se ubica la localidad de Nama, es posible encontrar mayor cantidad de predios con

frutales, maíz, ajo blanco y chino, mientras que en el sector bajo se cultiva más el ajo rojo. Transversalmente se encuentran cultivos de zanahoria, betarraga y cebollas de varios tipos.

El ajo ha sido históricamente uno de los ingredientes más utilizados en la gastronomía pero también tiene múltiples otros usos (medicinal, fungistático, gastronómico, etc.). Dada la gran variedad climática y geográfica de Chile, se han desarrollado distintos tipos de ajo.

“En la quebrada de Camiña se identifican al menos dos ecotipos. Uno rosado precoz que se desarrolla sólo hasta unos 1.500 metros sobre el nivel del mar y el más conocido, el blanco de Camiña, que se cultiva sobre los 2.000 metros de altura”

(Escaff, s/f).

Alanoca y Manzur (2019) destacan que una de las características distintivas de este cultivo está relacionada con su importancia como recurso genético por ser resistente a suelos salinos. De acuerdo a datos del VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal, el cultivo de ajo en la región ocupa el segundo lugar respecto a las hectáreas cultivadas, lo que se ve reflejado en la importancia relativa que tiene esta especie a nivel nacional (7,4%).

Según la información disponible, desde la institucionalidad se han levantado algunas iniciativas y acciones para apoyar y proteger este cultivo frente a otras variedades. Es así como durante el año 2015, el gobierno regional dio inicio al estudio técnico para obtener el sello de origen para el ajo camiano con el fundamento de que este producto tiene un alto potencial para lograr una mayor presencia a nivel nacional e internacional. Este proceso se encuentra en marcha y es liderado por la Municipalidad de Camiña y el Comité de fomento productivo local con el apoyo del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y otros organismos técnicos. Cabe señalar que la obtención de este sello es un proceso complejo que requiere la colaboración y participación de diferentes actores, no obstante, la iniciativa muestra el interés por parte de la institucionalidad como de la comunidad local en cuanto a la valoración y protección de este cultivo tradicional.

El año 2019 la Corporación de Desarrollo Productivo de Tarapacá, a través del proyecto “unidad de negocio para el Tamarugal”, propuso un plan de trabajo a los productores agrícolas que tenía por objetivo promover este producto para

aumentar su comercialización por sobre otras variedades introducidas, como el ajo chino.

• **Calendario del ajo camiónano**

En Camiña las labores agrícolas se organizan de acuerdo al ciclo climatológico, en el cual se distinguen dos épocas principales: la seca y la de lluvias. El maíz y el ajo son cultivos complementarios que permiten su alternancia, el maíz se siembra en la primera época y el ajo en la segunda.

Figura 6. Calendario del ajo camiónano

Actividad	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Preparación de la tierra	■											■
Preparación de la semilla	■											
Siembra	■	■	■									
Abono				■	■							
Cosecha										■	■	■
Trenzado										■	■	■
Venta	■	■	■	■								■
Fiesta del choclo y ajo camiónano		■										

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias.

Según el tipo de ajo sembrado se producen algunas variaciones en el calendario. En el caso del ajo blanco camiónano, el inicio del ciclo productivo comienza usualmente en diciembre con la preparación de la tierra: se realiza el deshierbe, se incorpora materia orgánica y se riega. Luego se prepara la semilla, es decir, se desgranar los ajos, ya que su reproducción se realiza mediante bulbos o dientes, y se planta uno a uno, con la raíz hacia abajo unos cinco a ocho centímetros de profundidad. El tiempo de siembra varía, y puede ocurrir entre los meses de enero a marzo aunque en algunos casos se retrasa hasta abril. Enero es el mes predilecto para realizar esta tarea ya que, según los relatos, los ajos crecen más grandes y bonitos durante esta época, ambos atributos considerados de gran relevancia por el consumidor urbano, quien influye en el calendario de siembra del ajo mediante sus preferencias de compra. “Dependiendo de la venta de la ciudad se espera un poco y se atrasa hasta abril” (Entrevista grupal, agricultores ajo, Camiña).

Transcurridos aproximadamente tres meses de la siembra se abona el cultivo con —por lo general— productos químicos y en algunos casos guano animal. Una de las principales amenazas de este cultivo y que genera las mayores pérdidas es la plaga de nemátodos que suele aparecer cuando comienza su proceso de maduración. A los nueve meses contados desde el mes de siembra, se realiza la cosecha. Esta variable del tiempo de maduración es uno de los factores que influye en que varios de los agricultores entrevistados señalen privilegiar el cultivo del ajo chino que tiene un menor tiempo de maduración.

“Entrevistador/a (E): ¿Y usted cuántas variedades de ajo trabaja?”

Hombre: Esta, la más rápida, la otra no, es muy lenta, demora nueve meses, ese es ajo camiónano”

(Hombre, Agricultor de ajos, Camiña).

“El año pasado sembré ajo pero ahora no, el caballero que siembra no quiere sembrar ajo porque demora mucho me dice, más meses, da en más meses”

(Entrevista grupal 1, agricultores de ajo, zanahoria y hortalizas, Camiña).

Algunos de ellos mantienen distintos tipos de cultivos de ajo en sus chacras y de esta manera generan ventas durante gran parte del año. El ajo chino tiene un tiempo de cultivo de cuatro meses aproximadamente, lo que permite un cultivo bianual, a diferencia del camiónano.

“Entrevistador/a (E): ¿Hasta cuándo vende ajo más o menos?”

Hombre (H): Hasta diciembre, después entra otro ajo, este es de temporada temprana, hay otro ajo que sale en diciembre, ese dura hasta mayo, junio”

E: ¿Entonces tiene distintos tipos?”

H: Sí, varias variedades”

(Hombre, Agricultor de ajos, Camiña).

La cosecha suele hacerse a finales de año, entre los meses de octubre a diciembre según el mes de siembra. Es un proceso que se realiza de forma manual. De acuerdo a lo señalado por Alanoca y Manzur (2019), el ajo debe sacarse con el tallo completo para poder realizar el proceso del trenzado. Se seleccionan por tamaño y se ordenan para que puedan secarse de forma pareja, luego se remojan y se sacan algunas hojas del centro del tallo para poder trenzarlo. Usualmente hay hasta cien cabezas de ajo por trenza.

Es importante señalar que en el TBC andino muchos de los hitos del calendario agrícola están marcados por festividades, tanto cristianas como andinas. Según Urrutia (2021), la primera cosecha del ajo coincide con la festividad de San Antonio en Pumire y la segunda con la fiesta de pastorcitos o Karanguitos en Chapiquilta y Camiña. Desde hace una década, entre los meses de febrero y marzo, se celebra el festival del choclo y el ajo, un homenaje a estos productos ancestrales que forman parte de la identidad camiñana. Durante la celebración participan grupos folklóricos y se realizan una serie de actividades, como una exposición agrícola, una feria gastronómica, la elección de una reina, competencias de destrezas agrícolas como el desgrane de ajo, entre otras. A diferencia de la fiesta agrícola camiñana, conocida también como Farcam, que se celebraba a fines de noviembre y a la que asiste un público más bien local, provenientes principalmente de las regiones de Tarapacá y Arica, en febrero de 2013 se inicia una nueva tradición instaurando este Festival del choclo y del ajo en la época de año que coincide con la disponibilidad de estos alimentos, las vacaciones, la actividad turística y el Anata, festividad aimara que celebra la producción agrícola.

Distinción de labores entre hombres y mujeres

En el caso del ajo no se evidencian distinciones de género en los roles, ni tampoco en los otros cultivos. Hombres y mujeres realizan las mismas labores dentro de la chacra y en el agro, pero como es esperable, algunas personas muestran preferencia por las ventas y el contacto con la clientela, mientras que otras prefieren apoyar ordenando los productos, reponiendo e inventariando, sin que se observe un patrón de género distintivo. Al consultar por distinción de labores, las mujeres fueron muy enfáticas en señalar que las labores son repartidas de forma equitativa entre hombres y mujeres.

“Entrevistado/a (E2): Todo por igual.

E1: Allá se trabaja todo por igual.

E2: Allá no te dicen que eres mujer, que eres varón, jajaja.

E1: Son de batalla.

E3: Todo se trabaja, la zanahoria, el ajo, cargar los melones, de todo.

E2: Allá no te dicen que eres mujer...

E1: Todos comen y todos tienen que trabajar poh ¿no?”

(Entrevista grupal 2, agricultoras de ajo y zanahoria, Camiña).

Según un relato recogido en el estudio de patrimonio alimentario de Tarapacá (Alanoca & Manzur, 2020), el cultivo del ajo solía ser una actividad familiar. Los hombres eran los encargados de preparar la tierra, cavando y arando, y las mujeres limpiaban maleza y se ocupaban del riego. La siembra era compartida por ambos, mientras que la cosecha era una actividad donde toda la familia participaba. En estas dos últimas instancias se solían realizar ceremonias donde se pedía permiso a la tierra para sembrar y se agradecía por la cosecha. En las entrevistas realizadas para este estudio no se hizo alusión a esta práctica.

Es interesante constatar que, pese a lo arduo del trabajo agrícola, en algunos casos lo señalan como una vía de escape a las labores de cuidado tradicionalmente asignadas a las mujeres, las que se perciben como una pérdida de libertad.

“Entrevistada (E): A mí me gusta la agricultura, o sea, antes joven, ahora como que me ha cansado un poco la agricultura, pero antes joven uta’ a mí me encantaba la agricultura, mejor que la casa.

Entrevistador/a: ¿Por qué?

E: Porque uno iba a la agricultura y no está cocinando, que tiene que hacer, lavar, no sé... por mí, yo voy a la agricultura, trabajo, me vengo almorzar, me dan el almuerzo, ¿qué más quiero? eso era y me gustaba. Eso es de niña, siempre”

(Entrevista grupal 1, agricultoras de ajo, zanahoria y hortalizas, Nama, Camiña).

No obstante, el discurso toma un giro cuando se intersecta con la experiencia de la maternidad, puesto que esta genera una serie de tensiones en la vida cotidiana que tienen lugar tanto en la chacra como en el Terminal Agropecuario.

“Entrevistada (E1): Es duro... las guaguas llorando, en la tierra... imagínate que la guagua esté amamantando y tú trabajando tení’ que sacarte el pecho así no más, no podí’ lavarte ni las manos, es fome, es fome, es lo más sacrificado. A nadie le desearía que trabaje en la chacra.

Entrevistador/a: ¿Cuántos hijos tienes?

E1: Tengo 3 hijos, 3 hijos que crie con pura tierra, puro polvo”

(Entrevista grupal 2, agricultoras de ajo y zanahoria, Camiña).

En el caso de las mujeres que son madres de lactantes es bastante común el desarrollo de sus labores con ellos el espacio de trabajo, tanto en la chacra como en el Terminal, ejerciendo roles productivos y reproductivos a la vez, a lo que se suma la falta de condiciones de resguardo para el desarrollo de sus labores, la complejidad de los horarios, los pocos espacios de descanso que tienen y la exigencia de criar al mismo tiempo que se trabaja. Por otro lado, sí se puede relevar como positivo que, en algunos casos, se observa a estas mujeres con sus parejas varones participando desde la corresponsabilidad en los cuidados de las y los niños.

Prácticas de comercio

Una de las ventajas comparativas de este producto es su gran durabilidad que permite que lo que no se vendió durante los días de estancia en la ciudad, pueda destinarse a una segunda venta. Cuando se almacenan correctamente, las trenzas pueden durar entre siete y nueve meses, es decir, hasta cuando se inicia un nuevo ciclo de siembra, el que suele coincidir con el remate de la última cosecha.

La comercialización se realiza mediante trenzas o cabezas sueltas que se separan en cuatro categorías según el tamaño: extra, primera, segunda y tercera. El precio se fija según la categoría, a mayor tamaño, mayor precio. Es usual que revendedores de la ciudad viajen a las chacras a comprar las trenzas, pero en las entrevistas se señala que se vende en menor medida de esta forma porque prefieren bajar a la ciudad a realizar la venta directa que reporta mejores ganancias. La mayor parte de la producción se comercializa en el Terminal Agropecuario de Iquique y es adquirida por sus mismos locatarios, feriantes de ferias libres y dueños de restaurantes, otra parte de ella se envía a Arica.

El tiempo de permanencia en la ciudad está supeditado a las ventas que logren realizar durante el día. Si bien la mayor parte de las y los agricultores retorna a sus localidades por la tarde, en algunas ocasiones, alargan en uno o dos días más su estadía, en muchos casos pernoctando en los mismos camiones donde transportan sus productos.

“Entrevistada 3: la cosecha es más dura, y después hay que venir a vender, y la venta igual es mala a veces, hay noches que no se duerme, uno viene de la chacra y duerme acá en la camioneta, pero no es lo mismo. Después hay que vender lo que se pueda, para las nueve de la mañana, a las ocho y media ya nos echan de acá y tenemos que irnos”

(Entrevista grupal 2, agricultoras de ajo y zanahoria, Camiña).

En cuanto a las prácticas de comercio se menciona una serie de problemáticas, la más sentida por todas las personas entrevistadas está vinculada con el tiempo de venta permitido, seguido por la falta de lugares —además del Agro— para vender y las restricciones impuestas por la administración del Terminal, la burocracia y reglamento interno que deben cumplir, así como el trato que reciben por parte de los guardias de seguridad.

“Entrevistador/a (E): ¿Qué es lo más difícil de trabajar acá?”

Entrevistado/a 2 (E2): cuando... lo más difícil cuando nos echan fuera en la hora, es que lo malo es que acá hay mucha discriminación.

E: ¿Por qué?

E2: no sé... porque nos tratan como cualquiera, porque si no fuera por nosotros los agricultores no hubiera para, para comer, no habría verdura, es que nosotros, no toman ese valor, el agricultor es sacrificado, pero somos los que traemos para que la gente se alimente acá, si no somos los agricultores acá esta gente se muere de hambre ¿o no? Es así, entonces dijéramos, debieran ser más considerados para tratar a los agricultores como corresponde.

E: ¿Y cómo le gustaría que fuera?

E2: un trato digno, a la persona como agricultor”

(Entrevista grupal 1).

Las y los agricultores tienen permitido el ingreso a las cinco y a las ocho y media de la mañana deben abandonar las dependencias del Terminal, teniendo un margen muy acotado para realizar sus ventas, el que está orientado más bien a los revendedores y compradores de mayor envergadura que al público general. Esto limita las cadenas de circuito corto entre el habitante urbano y los y las agricultoras del Tamarugal, y en algunos casos afecta los precios de venta en perjuicio de estos:

“Hombre (H): El problema que tenemos acá de que tenemos muy poco tiempo para vender y trabajar por ejemplo ahora no hay ni gente y a las ocho y media ya nos están botando cuando está llegando la gente y ese es el problema que tenemos. No tenemos un espacio donde trabajar tranquilos, no podemos. A veces tenemos que rematar la mercadería más barato de lo que cuesta en el mismo terreno porque acá, como esto es particular, si usted va a reclamar, le dicen bueno ‘si le gusta... si no, se va’, y si usted reclama lo castigan.

Entrevistador/a (E): ¿Cómo lo castigan?

H: No nos dejan entrar, nos expulsan”

(Hombre, agricultor de Limaxiña, Huara, Tarapacá).

Desde la perspectiva de los agricultores, el rol que juega su oficio en el sistema alimentario del mundo urbano no se valora lo suficiente, al punto de sentirse invisibilizados, tanto frente a los clientes como hacia la institucionalidad. Pocas son las personas de Iquique que saben que durante esos horarios los agricultores del Tamarugal vienen a ofrecer sus productos y aunque varios de ellos reciben apoyos estatales a través de Indap (fuertemente orientados a la mejoría del sistema productivo), el ámbito de comercialización y sus respectivos implementos son relegados a un segundo plano. Asimismo, mencionan no tener otro lugar para poder comercializar sus productos de forma directa y, si bien han existido intenciones de organizarse para ello, hasta ahora no lo han logrado. Más allá de la unidad familiar no se evidencia ningún tipo de vínculo asociativo con otros agricultores, lo que es atribuido a la falta de costumbre, tiempo y a las dificultades, así como al miedo a las consecuencias que pueda traer este tipo de acciones para su trabajo, considerando que el Terminal es el único lugar donde, hasta ahora, pueden vender su producción.

“Es que la gente tiene miedo porque de repente si te castigan por organizarte, no tení dónde más vender, ¿y si te prohíben el ingreso para siempre y todos arrancan antes de que pase algo? No sé... la gente tiene miedo de eso, si el tema de la organización lo hemos tratado de hacer, pero el miedo es eso”

(Hombre, estudiante y agricultor, Camiña).

El trato digno es otro elemento mencionado de forma recurrente. De las entrevistas surge una narrativa en la que priman sentimientos de injusticia y humillación en relación a las condiciones de trabajo impuestas, así como al trato de la administración y funcionarios del Terminal. La percepción general es que al ser un recinto de administración privada son pocas las acciones que pueden realizar y que más bien deben acatar y someterse a la normativa interna, con poco o nulo control sobre sus condiciones, sin posibilidades de negociar ni influir sobre ellas, lo que genera malestar y sensación de vulnerabilidad.

“Entrevistador/a (E): El trato acá ¿cómo es entre ustedes?”

Hombre (H): Entre los comerciantes no tenemos problemas.

E: ¿Y con los guardias de seguridad?”

H: Ah claro, ellos son intocables, ellos pueden insultarnos, pero uno no puede decir nada porque al tiro van reclaman y a uno le quitan la tarjeta, pero como esto es particular ¿qué se va a poder hacer? nada pues”

(Hombre, agricultor, Limaxiña-Huara).

“Entrevistada (E2): Acá llega la hora y nos botan como unos maleantes, nos botan acá.

E3: Con un micrófono.

E1: Como un delincuente.

E2: Y acá, acá... y tenemos que estar como un delincuente arrancando con nuestra mercadería, ¿eh? le digo ni siquiera con tantos sacrificios que hacemos para producir las cosas y venimos a rematar, acá encima y no, no, no tenemos dónde más poder vender nuestros productos...”

(Entrevista grupal 2, agricultoras de ajo y zanahoria, Camiña).

Amenazas y factores de riesgo

De acuerdo a lo que se señala en las entrevistas, el cultivo del ajo camiñano ha persistido en el tiempo gracias a la gran herencia cultural y familiar que porta y a su relevancia para la macrozona norte. No obstante, se identifican tres amenazas principales, la introducción de otras variedades, el despoblamiento que dificulta la transmisión de los conocimientos asociados a este cultivo y la desvalorización de esta especie de ajo frente al mercado global. Por otra parte, la longevidad del cultivo, el tiempo de maduración que requiere esta variedad, sumado a algunos problemas de manejo señalados la hace susceptible al ataque de plagas como nemátodos, arañita roja, hongos, etc. Es por esto que las y los agricultores han optado por variedades más “tempraneras” que requieren menos tiempo de cultivo y son más resistentes a las plagas.

Como se mencionó anteriormente, el despoblamiento vuelve a aparecer como una amenaza para la mantención de este cultivo. Como en muchos otros casos, el ajo exige mucha mano de obra que antiguamente era suplida por una extensa red familiar o bien mediante prácticas de reciprocidad entre vecinos, vecinas, conocidas o conocidos y que hoy, en la mayor parte de los casos, se suple con la contratación de trabajadores temporeros y —en otros casos— con medieros⁵. Esto evidencia un cambio en los satisfactores ante la necesidad de subsistencia.

⁵ La mediería es una forma de asociación agrícola en la cual un trabajador o trabajadora se asocia con el terrateniente aportando mano de obra y en algunos casos herramientas. Es usual que las cosechas o utilidades sean repartidas de forma equitativa. En el trabajo de campo para este estudio se pudo observar que algunos medieros también participaban vendiendo en el Terminal.

Las prácticas de reciprocidad suplían además necesidades de participación, identidad y afecto, lo que ha llevado a que se pase de la resolución de problemas de forma colectiva a una individual.

La inserción en el mercado global es otro factor incidente en la desvalorización del producto. La importación de ajos desde otras latitudes coincide con el momento del calendario en que se están cosechando los mejores ejemplares, lo que influye directamente en el precio e incluso en el descarte de dichas cosechas, perjudicando directamente a los productores tradicionales.

“En el momento de la cosecha, cuando los agricultores están cosechando los calibres más grandes en sus trenzas de 100 unidades, ingresan por el Perú ajos que vienen en cajas por 120 unidades. [...] Los restaurantes no distinguen que el ajo blanco de Camiña pasó nueve meses en la tierra y yo te voy a pagar los \$20.000 que vale una trenza, no van a pagar herencia, cultura y tradición, van a irse al condimento que necesitan para su cocina y van a pagar los \$10.000 que vale la trenza de 120 y ahí es donde muchos camiñanos apuestan a que va a estar bueno, se van a las pailas y prefieren dejar esas semillas, ese ajo para semilla, para una próxima temporada y pierden nueve meses de trabajo. Es increíble, pero cierto. Esos son los precios bajos que en la comercialización afecta en la parte económica a los agricultores de Camiña”

(Hombre, funcionario del Programa de desarrollo territorial indígena Indap-Conadi, Camiña).

Vínculos con los ciclos naturales

La riqueza de los relatos y sus diversas expresiones nos permiten analizar en este apartado el vínculo con los ciclos naturales que establece la comunidad cultora de los dos espacios de comercio estudiados en la interfaz andina-urbana.

En el mundo andino el tiempo y el espacio son una dualidad complementaria que se recoge en el término “pacha”. Además, este concepto

“contabiliza las fases históricas (edades y períodos o pachakuties), expresa los tiempos relativos (presente, pasado y futuro), marca cambios y eventos fundamentales o pachakuties, (naturales y sociales), expresa los tiempos de cosecha y siembra, delimita al lugar donde vivimos, circunscribe al tiempo presente o kay pacha ‘extendido’”

(Manga, 2017).

De acuerdo a una investigación realizada por la Universidad Católica de Bolivia (2005), el pueblo aimara tiene una larga experiencia con los distintos fenómenos meteorológicos y ha elaborado una ciencia natural en relación con su observación. Han identificado momentos del año que son, en cuanto a sus características climatológicas, decisivas para la agricultura, es decir, el desarrollo del ciclo productivo depende del desarrollo del ciclo climatológico. Las actividades ligadas a este ciclo se han ido fijando en el calendario a través de fiestas cristianas, aunque existen, por supuesto, muchas diferencias regionales y locales.

Con el paso del tiempo, la llegada de la modernidad y de nuevas costumbres, el vínculo con los ciclos naturales se ha ido modificando. Aquellas señas y secretos de los antiguos para lograr la sincronía y entendimiento con la naturaleza se observan con una cuota de nostalgia y escepticismo. “En la modernidad el tiempo se ha separado de cualquier circunstancia, y fluye de modo independiente a los hechos a los que sin embargo influye. Los hechos están controlados por el tiempo, un fluir lineal e irreversible” (Pratec, 2006, p. 29).

Algunos de los factores que se identifican como incidentes en el vínculo que establecen agricultores con los ciclos naturales son: la escala de producción, la pluriactividad versus la monodependencia, el despoblamiento, la impredecibilidad de los efectos que ha traído el cambio climático, los estándares que fija el mercado urbano, la tecnificación, la religión, entre otros.

Según la escala de producción, podemos distinguir dos casos. Por un lado, como la feria estudiada en Arica, encontramos a pequeños productores dedicados a la agricultura familiar campesina con una escala de producción acotada. La gran mayoría ejerce la pluriactividad, es decir, realiza una serie de actividades diversas como la cría de ganado, el ejercicio de la viticultura, el cultivo simultáneo de varias especies, donde

“cada cultivo tiene su tiempo compuesto de situaciones eslabonadas entre sí, como una sucesión seriada y cíclica de aconteceres (preparación del terreno, siembra, aporque, recultivo, cosecha, almacenamiento, etc.). Estas actividades están a su vez encadenadas simultáneamente con sucesiones seriadas de otros cultivos. Es decir, que varios ciclos agrícolas suceden al mismo tiempo”

(Pratec, 2006, p.30).

Esta diversidad de prácticas requiere un alto grado de coordinación al interior de la familia, la comunidad e incluso el entorno y, por lo tanto, implica prestar mayor atención a los ciclos naturales y sus cambios, evidenciando una sincronía y vínculo más estrecho con los ciclos naturales. Esto en muchos casos implica un mayor grado de resiliencia a la hora de enfrentar siniestros o problemáticas de gran envergadura que amenazan la producción de uno o más elementos.

Una de las características principales de la agricultura familiar campesina es el tipo de relaciones que se gestan al interior de las chacras. Estas son el lugar donde se acumula experiencia, se realiza el traspaso de conocimiento, y se crea y preserva parte de la cultura agrícola del país. Es aquí donde muchas veces agricultores, cohabitantes y entorno se funden en un sistema simbiótico que logra mantener y conservar la biodiversidad del lugar.

“El canario come harto tumbo, yo les digo los chiguankos, esos te comen la tuna y el tumbo, tú ves el tumbo y al rato lo miro y al rato está todo comido, y yo les digo déjame la mitad pa’ mí, porque uno no les echa veneno, nada poh. Siempre yo digo que yo cosecho a medias con ellos, pero si se pasan no sé qué van a hacer, no van a tener comida. Me dicen ¿qué le hablai a los animales? ¡si no te escuchan! pero yo digo que sí escuchan, siempre he dicho que todos los animales escuchan”

(Mujer, agricultora, Chapiquiña, Putre).

Por otra parte, la producción agrícola observada en el caso de Tarapacá alcanza una mayor escala. En buena parte de los casos podemos hablar del ejercicio de este tipo de agricultura que, si bien no alcanza niveles industriales, evidencia claras diferencias con el caso anteriormente descrito en cuanto a cantidad de producción, prácticas de comercio y a la relación que se establece con el entorno.

La mayor parte de las y los entrevistados se dedica principalmente a la agricultura y aunque suele mantener más de una especie de cultivo a la vez, no ejerce otras actividades asociadas además de las ventas en la ciudad. Pareciera ser que

la relación entre la escala de producción y el grado de especialización es directamente proporcional, pero si analizamos el grado de vinculación que tienen con el entorno y los ciclos naturales esta relación se invierte.

El despoblamiento ha sido un factor incidente en el desvanecimiento de los vínculos con los ciclos naturales ya que, en muchos casos, la cadena de transmisión cultural de estos saberes se ha cortado con el desplazamiento de la población a la ciudad.

También se hace referencia a los efectos producidos por el cambio climático, pues los fenómenos naturales que solían tener un marco temporal bastante definido hoy son más difíciles de predecir. Las lluvias son más fuertes, aparecen en otras épocas, las plagas son más constantes y abundantes, dificultando la labor agrícola y generando un sentimiento de incertidumbre.

“Entrevistado/a (E1): Antiguamente uno abonaba los árboles y para tal fecha te daba seguro, decíamos abonemos en enero y en junio vamos a tener fruta.

Entrevistador/a (E): ¿Y hace cuánto tiempo empezó a cambiar la cosa?

E1: Hablemos de aquí unos quince años atrás empezamos. Por ejemplo: hoy está helado Pica y está floreando, pero ¿quién va a creer que estamos entrando a verano? ya no, parece, pero está helado, entonces llega la helada... Uno dice ‘este floreo va a estar bueno’, pero imagínate cómo cambia el clima, uno no está... dice ‘ojalá este mes no salga hela’ pa’ que cuaje y salgan flores’, pero en el momento que sale, se quemó”

(Entrevista grupal, agricultores de cítricos, Pica).

La atención de las labores cada vez está menos centrada en los fenómenos naturales que acontecen en el entorno y cada vez más regidas por el calendario de siembra. El comportamiento errático de los fenómenos climáticos genera incertidumbre y desconfianza frente a antiguas creencias que hoy son puestas en tela de juicio.

“Entrevistador/a: ¿Hay algún factor climático que influya en que puedas decir, ya este año tendremos una buena cosecha... no sé, porque está más nublado, por las fases lunares, el sol, no sé...?”

Hombre: Hoy en día no hemos podido tanto fijarnos en eso porque los tiempos han sido muy variables. No es como para creer como cuando creían los abuelos, los abuelos tenían una creencia que, si el primero de agosto salía nubes, se nublaba la cordillera, era para ellos un buen año, iban a tener, por decir, que la siembra iba a ser buena, hoy en día ya no se puede creer en eso, porque uno a veces cree en eso y no es así, porque a veces llueve, pero no es una lluvia normal, es una lluvia torrencial, que hace pura maldad no más, no... entonces no, ya no hay una fijeza en eso. Entonces la juventud de hoy en día es como... mantener la época de la siembra no más, y por eso que vamos a sembrar en esa fecha, nada más que eso"

(Hombre, agricultor de zanahorias y ajos Achacagua).

Entre los cambios identificados en el entorno se nombran las lluvias a destiempo, el arribo de ciertas especies animales nuevas o algunas que se transformaron en cohabitantes permanentes (antiguamente tenían meses definidos de llegada y partida) convirtiéndose en amenazas para los cultivos, plagas más resistentes y persistentes, olas de calor, debilidad de las semillas, cambios en la calidad del agua, entre otros.

La sincronía con los ciclos naturales, la lectura de sus señas y el traspaso de sus secretos parece ser cada vez menos relevante. El cambio climático, la tecnificación y los estándares fijados por el mercado urbano han centrado la atención de las y los agricultores en la forma del proceso productivo y sus resultados más que en el entorno y sus ciclos.

"¿En qué tengo que fijarme para saber que voy a tener una buena cosecha, en el clima, en la lluvia, en las nubes, la luna, no sé?"

Hay que preparar buena tierra y buena semilla y echar harto insumo no más"

(Hombre, agricultor de ajos y hortalizas, Camiña).

Las preferencias de consumo del habitante urbano quien, por lo general, desconoce el proceso y los ciclos productivos de los alimentos que compra, determinan algunas prácticas como el uso de agroquímicos. Su uso genera cierta controversia entre los propios agricultores por los efectos en su entorno que han podido constatar, sin embargo, pese a algunos desacuerdos, los siguen usando ya que de otro modo —manifiestan— no podrían generar las ventas que requieren para su subsistencia.

“Agricultor/a (A2): Uno antes, antiguamente, acá se usaba el abono, el estiércol del animal y la raspa, que se sacaba del caliche de la pampa. Con eso se daba. Yo me acuerdo cuando empecé a trabajar la agricultura y desde que tengo conocimiento, no se usaba urea, no se usaba para nada, ni potasio, ni nada, si era todo natural, natural.

Entrevistador/a (E): ¿Y no han pensado volver a usar productos naturales?

A1: Esa es la idea, volver a eso.

A2: Con eso da un poco más chica la cosecha y con lo otro da más grande y la gente prefiere grande, aunque sea malo pa’ la salud, no sé... quieren grandes no más.

A1: claro sí, porque la gente mira grande y ‘ah... bonito’ dice, cuando es chico no”

(Entrevista grupal, agricultores de ajos, zanahorias y lechugas. Nama, Camiña).

La religión también juega un papel importante en este cambio. Si bien el cristianismo ha estado presente por largos años en este territorio y ha sido apropiado mediante diversos códigos culturales a través, por ejemplo, de las fiestas patronales, las que en muchos casos están en concordancia con el calendario agrícola⁶, la llegada de nuevas vertientes religiosas ha generado nuevos y profundos cambios. Aunque estas vertientes pueden ofrecer “nuevas oportunidades para el desarrollo espiritual y la ampliación de relaciones sociales diversas, también han afectado la mantención de ciertas prácticas tradicionales” (FSP, 2016). Al consultar sobre las tradiciones y festividades, en una de las entrevistas se hace alusión a la influencia de la religión evangélica y cómo esta ha modificado el centro de las preocupaciones, así como las tradiciones mismas de los agricultores. Pawas, símbolos y cantos son reemplazados por rezos y la encomendación a la voluntad de Dios.

“Entrevistador/a (E): Sobre los productos a los que usted se dedica, ¿alguno de estos se utiliza en alguna ceremonia o festividad de su pueblo?

Hombre (H): Eh... no poh, porque esas tradiciones las llevaban los abuelitos, pero ya nosotros, la juventud no, casi no. Es que ha llegado la religión

⁶ El inicio de la siembra coincide con San Lorenzo, la producción agrícola con la Pascua de los negros, el pago a la Pachamama con la Cruz de mayo. Referencia: Calendario andino católico. Equipo gestión (2016).

evangélica, ¿cierto? Bueno cuando en cierto momento, cuando uno va a poner la semilla en la tierra, uno mira a Dios no más poh, dice 'bueno... en el nombre del Señor y sea la voluntad de él' y eso es lo que uno más pide. Anteriormente claro los viejitos tenían mucha tradición también.

E: ¿Y qué tradiciones eran esas?

H: Hacían la pawa a la tierra, para sembrar y cosechar, cuando cosechaban también hacían su pawa. Eso se ha ido dejando de lado, le puedo decir yo"

(Hombre, agricultor de ajos y zanahorias, Achacagua, Huara).

Interfaz secano-urbano: el caso del Mercado Campesino de Combarbalá

El territorio biocultural secano es una zona de ocupación campesina, criancera y pirquinera asociada preferentemente a ambas vertientes de la cordillera de Costa. Se extiende desde el sur de Atacama hasta Ñuble por el sur. Se trata de una ecozona de tipo mediterránea. Es un territorio netamente campesino que ha desarrollado históricamente una agricultura sin riego básico, de rulo, en suelos altamente degradados y de baja productividad. Ha dependido de los ciclos pluviométricos y aguas subterráneas.

La comuna de Combarbalá se ubica en la región de Coquimbo, en la parte sur oriental de la provincia del Limarí a una altura de aproximadamente 900 metros sobre el nivel del mar. Se inserta en la zona que integra a las regiones de los valles transversales del norte, exhibiendo un amplio relieve montañoso muy propio del TBC secano, y se sitúa en un espacio interfluvial, entre los ríos Limarí por el norte y Choapa por el sur. Tiene características predominantemente ligadas al TBC secano, no obstante, también encontramos la confluencia del territorio agrario y del urbano (principalmente en la cabecera comunal).

Desde la época de la Colonia hasta la actualidad se ha desarrollado una importante actividad minera, agrícola y ganadera a pequeña escala caracterizada por la agricultura familiar campesina. Las principales actividades económicas se desarrollan dentro del rubro de la agricultura en torno a la uva, el trabajo en pequeños huertos, explotación del ganado caprino, minería y trabajo de artesanía con piedra combarbalita. Además, en estos últimos años se ha proyectado

el desarrollo del turismo debido a los diferentes atractivos de la comuna, entre ellos, el Observatorio Cruz del Sur que es el observatorio astroturístico más grande de Sudamérica.

Tiene un clima semiárido, caracterizado por altas temperaturas estivales y gran oscilación térmica. Durante las últimas décadas se ha observado una significativa disminución de las lluvias en la región de Coquimbo, producto de un creciente proceso de desertificación. Los decretos de escasez hídrica y declaratorias de zona de catástrofe ya son parte habitual del marco normativo de la región.

Este cambio ha significado una disminución de las áreas agrícolas productivas y de la masa ganadera caprina, menor cobertura de agua potable y disponibilidad de agua para riego, sobre todo para los sectores rurales; erosión y pérdida de suelo productivo, un sostenido y nuevo flujo migratorio campo-ciudad “asociado al paulatino colapso de los servicios ambientales que sostienen los modos de vida rural” (FSP, 2020, p. 12). Estas condiciones, tanto naturales como sociales, económicas y productivas incrementan la vulnerabilidad de las comunidades ante el escenario de escasez hídrica y amenazas a la ya frágil economía local.

Mercado Campesino de Combarbalá

El Mercado Campesino nace como una práctica autogestionada entre distintos productores locales en la escuela América, inicialmente denominada Feria Solidaria de Economía Local, y que contaba con el apoyo de Indap. Por motivos que no se especifican en las entrevistas, esta feria dejó de funcionar, pero resurge como mercado campesino y pasa a formar parte de la iniciativa del programa de comercialización de Indap a través de la red de Mercados Campesinos.

Es importante señalar que este mercado es parte de una iniciativa gubernamental a nivel nacional que busca promover la venta de productos locales y la agricultura familiar campesina sin intermediarios. Para su funcionamiento, los productores deben pagar una patente mensual para obtener un permiso municipal que les permite tener un puesto de venta.

El Mercado abre todos los viernes desde las ocho y media de la mañana hasta la una de la tarde. Adicionalmente, las y los productores son frecuentemente

invitados a distintas ferias o ferias típicas. Un hallazgo interesante que surge de las entrevistas es la importancia que ha tenido este Mercado Campesino como espacio de adaptación ante los cambios que han ido sucediendo en el TBC urbano, en sus formas de comercialización y subsistencia, puesto que antiguamente la comunidad que conforma la agricultura familiar campesina de la comuna no tenía un espacio para comercializar sus productos en la ciudad. “Antes había que estar canasteando por ahí, por allá, las casas, y ahora tiene un sitio donde vender sus cositas” (Mujer, Agricultora, Localidad de Pama).

A partir del análisis se puede evidenciar que, por un lado, el Mercado Campesino de Combarbalá surge como una necesidad y estrategia de subsistencia para los productores locales de la zona; y por otro, su formalización lo ha consolidado como un espacio de confianza donde es posible encontrar productos frescos y de calidad, además de ser muy representativo de la identidad local.

“Lo agradecidos de habernos sacado este Mercado Campesino a nosotros porque ya cambió el rubro a nosotros poh oiga, cambió la comercialización, porque a nosotros cuando no teníamos esta feria traíamos los productos... muchas veces teníamos que devolvernos con ellos porque ni regalados los querían. Y buenos productos, nosotros siempre traíamos el producto natural, lo que está vendiendo en estos momentos aquí en la feria. Entonces, ahora nosotros no perdemos nada”

(Hombre, agricultor, El Durazno, Combarbalá).

En este sentido, el Mercado Campesino se constituye en el sector urbano de Combarbalá como un lugar en el espacio público en el que la agricultura familiar campesina encuentra, mediante la comercialización, una forma de subsistir y un espacio de confluencia del mundo rural y urbano. Esta entidad se ha ido fortaleciendo en su organización, articulando a los productores con otros eventos y ferias de la región.

Tanto la Municipalidad como los productores locales concuerdan respecto de la importancia que tiene la feria del Mercado Campesino para la identidad local y el turismo. Sin embargo, existen algunos reparos sobre el impacto que ha tenido para los productores el proceso de institucionalización que ha tenido la feria, la que ha incorporado una serie de condiciones que han modificado algunas dinámicas tanto en el proceso productivo como en la feria misma.

• Comunidad cultora

Según el Plan de Desarrollo Comunal de Combarbalá 2013-2018, muchas de las actividades y costumbres tradicionales de la zona se han levantado sobre la base de la agricultura familiar campesina a través de los pequeños huertos y de la ganadería caprina, manteniendo una relación con las costumbres ancestrales de sus predecesores precolombinos que también desarrollaron la agricultura y la ganadería y que tienen gran relevancia para la identidad y cultura local. Por otro lado, y en relación a lo anterior, los agricultores de la comuna de Combarbalá también consideran su oficio como una actividad económica que entrega valor a la comunidad. “Las comunidades agrícolas se dan a conocer por lo que la persona hace, el comunero hace y ahí se va tomando más valor una comunidad” (Hombre, agricultor y productor queso de cabra, localidad El Durazno).

Según la encargada de turismo de la Municipalidad, en el Mercado participan alrededor de diez productores locales que forman parte de los programas de Prodesal y Padis. La mayoría corresponde a personas mayores de cincuenta años con una trayectoria laboral como agricultores y ganaderos en distintas localidades de la comuna. Los y las entrevistadas valoran positivamente su oficio puesto que es su herramienta principal de trabajo, parte de su herencia familiar y a la que han dedicado gran parte de su vida. Tejen una relación permanente con la ciudad, la cual se transforma en el puente que da salida a aquellos productos que son sus principales medios de subsistencia. A su vez, la interacción con la clientela genera un alto grado de satisfacción y refuerza la valoración positiva de su oficio. “[Es] gratificante de ver que la gente lleva tu producto, lo prueba, le gusta y te lo siguen encargando, o sea es rico” (Mujer, agricultora, localidad de Pama).

Los productores locales significan el oficio como fuente de libertad y tranquilidad, valoran su oficio no solo porque es una actividad económica que les permite el sustento, sino porque además posibilita la subsistencia tanto en el campo como en la ciudad, y en particular en esta última, pues de ellos depende gran parte de su abastecimiento. Sin embargo, también se describe la agricultura como un trabajo de mucho esfuerzo con baja valoración social. Esto genera ciertas contradicciones a la hora de consultar sobre el futuro de esta práctica. Muchos de las y los entrevistados han optado por cambiarse a la ganadería caprina que demanda menos esfuerzo y genera mejores réditos.

“Yo primero era hortalicero, pero el precio de las hortalizas no, no era bueno porque venían a comprármela y me pagaban muy poco y de ahí nació la iniciativa de criar unas cabras, que me gustó y mi producto si no lo vendo por el precio que yo pido, lo guardo y lo vendo cuando me lo compran al precio que yo lo vendo [...] Es más factible para mí (trabajar la ganadería caprina) porque no arriesgo tanto. No, no tengo que trabajar hasta tantas horas como en la agricultura, aunque igual sigo en la agricultura”

(Hombre, agricultor y criancero, localidad El Duraznito).

Prácticas de alto valor y su importancia en el modo de vida

Para el análisis de la interfaz secano-urbano escogimos una de las expresiones culinarias más representativas de la región de Coquimbo, el queso de cabra. Este queso es un producto que se remonta a la época colonial. La elección se funda en la importancia que revisten las prácticas asociadas a su producción, así como los modos de vida que se han forjado a través de generaciones de crianceros que desde hace un tiempo han comenzado a incorporar importantes cambios en su producción, lo que ha desencadenado una reestructuración del calendario biocultural asociado. Esto obedece a una serie de factores entre los que destaca la creciente desertificación, que ha empujado a muchos productores tradicionales a la adopción de sistemas tecnificados, basados en la optimización de recursos y promoción de la inocuidad alimentaria, fomentados con ahínco por la institucionalidad pública.

Con los años, la demanda de queso de cabra en el mundo urbano ha ido en aumento. Según un estudio realizado por Riveros y Mestre (2017), durante los últimos años en Chile se han podido observar dos importantes cambios en el mercado de los quesos, el primero refiere a los patrones de conducta de los consumidores, quienes están demandando quesos más variados y de mayor calidad y el segundo se relaciona con la elaboración de quesos de cabra que están abasteciendo a los mercados más exigentes. Otro aspecto es el aumento de personas que sufren de intolerancia alimentaria y que ha abierto un nuevo mercado de consumidores potenciales que requieren consumir leche de cabra y otros productos derivados de esta materia prima (Odepa, 2016).

• *El caso del queso de cabra*

La Región de Coquimbo se identifica mayoritariamente con la producción caprina y, en particular, con la producción de quesos de cabra. Según el censo agropecuario de 2007, la IV región concentra la mayor cantidad de caprinos a nivel nacional (cerca al 50%) al alero del trabajo de aproximadamente cinco mil crianceros, seguido por las regiones de Valparaíso, Maule y Atacama.

A lo largo de los años, el ganado caprino ha sido la única especie con capacidad para adaptarse a la limitada disponibilidad de forraje en los campos, la cual es la consecuencia de la sobreexplotación de los recursos naturales. Además, se evidencia que los productores de queso y crianceros encargados de la ganadería caprina se encuentran en una situación de vulnerabilidad socioeconómica y círculo de pobreza. Todo lo que se complementa con las dificultades provocadas por el deterioro ambiental de la zona y, por tanto, de la producción caprina (Meneses, 2017).

El origen del queso de cabra se remonta a la llegada de los españoles al continente, quienes introdujeron las cabras criollas al país, adaptándose a un territorio caracterizado por la escasez hídrica, altas temperaturas y el recorrido de largas distancias en búsqueda de buen forraje en las praderas.

La masa caprina sostuvo un incremento constante entre 1955 y la década del setenta, pero luego muestra una disminución considerable, registrando un 45% de la población respecto a 1976, producto de los ciclos de sequía que afectan al norte del país (Contreras et al., 2023). Hoy se reconoce la actividad asociada a la crianza caprina como una de las principales actividades económicas de la región de Coquimbo y parte de su identidad local.

En Chile, esta industria es principalmente artesanal y hace parte de la agricultura familiar campesina, tanto de forma particular como en cooperativas agrícolas. Actualmente es considerado un producto en riesgo debido a la transformación de los sistemas productivos y la incompatibilidad con las normas productivas y sanitarias vigentes, lo que ha provocado una fuerte disminución de su presencia en el mercado (CNCA, 2014).

Una característica importante del queso de cabra es la gran variedad de formas que existen para su consumo, principalmente fresco y maduro: “lo consumen mucho en ensalada, lo consumen con fideos, con vino, con aceituna, asado o frito” (Hombre, productor de queso de cabra, Llahuin). Si bien existen muchos tipos de quesos, hay recetas tradicionales que se han ido perdiendo con el paso del tiempo. Aun así, según las personas entrevistadas, se han hecho esfuerzos para rescatar algunas de ellas. Se destaca el caso de Josué Torres, criancero y productor de queso de la comuna quien abrió un negocio en la ciudad llamado “Quesos el Zanjón de Quilitapia”. Torres ha desarrollado una importante labor de recuperación de recetas tradicionales como el requesón, el queso curado en vino, el queso compuesto, entre otras. El queso compuesto, por ejemplo, se regalaba en ritos o festividades como bautizos, matrimonios y cumpleaños.

“Él [Josué Torres] hacía quesos tradicionales, pero había algunos quesos que se habían perdido y había un queso que se llamaba queso compuesto que es con ajo y comino y ají de color que es muy típico y que se hacía solamente de regalo. Nosotros rescatamos esta receta y él se puso a producir esa receta, hizo el queso requesón y también hizo muchos otros quesos”

(Mujer, agricultora, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá).

En una entrevista realizada a Josué Torres el 2017 por el movimiento Slow Food Chile, señala que el queso compuesto es una receta que aprendió de su abuela. Además, parte de su valor patrimonial es que se caracteriza por ser solo de la IV región. Las y los entrevistados comentan que la comunidad agrícola de Combarbalá ha hecho esfuerzos por levantar una ruta de turismo comunitario en torno al queso de cabra compuesto, producto típico de la zona con un origen ancestral y que está en peligro de desaparición.

En el estudio técnico realizado por la Universidad de Chile el año 2019 para la obtención del sello de origen de este producto, se presenta una descripción consensuada con aquellos productores participantes del estudio sobre la producción del queso de cabra artesanal de la Región de Coquimbo. En este se señala que es un queso elaborado a partir de leche cruda de cabra, es decir, sin pasteurizar, obtenida de cabras criollas que basan su alimentación en recursos forrajeros cuando están disponibles y suplementación en corrales. La ordeña puede ser manual como mecánica y generalmente se realiza en las mañanas. Los únicos ingredientes adicionales son el cuajo y la sal. Se filtra la leche, se agrega el cuajo y se deja reposar. Luego se corta la cuajada y se asienta la masa,

y se prensa de forma manual para drenar el suero. Cuando el queso está listo, la mayoría agrega sal en la superficie y lo deja reposar en algún lugar sombrío y seco.

Calendario del queso de cabra

Respecto al ciclo de producción del queso de cabra, existen distinciones según el tipo de sistema de producción. A partir de los relatos se pudo identificar el uso de dos sistemas: el de producción tradicional, relacionado con las veranadas en la cordillera; y el de producción intensivo asociado a un sistema estabulado o semiestabulado. En el caso de los crianceros que convergen en el Mercado Campesino, la mayoría utiliza el sistema intensivo, ya sea semiestabulado o estabulado.

Según el Manual de Producción Caprina (Meneses, 2017), el sistema tradicional es utilizado principalmente por el campesinado de la región de Coquimbo y se basa en el crecimiento de la pradera natural. En ese sentido, se busca sincronizar el encaste⁷ de los animales y la parición con el mayor crecimiento de la pradera (en los meses de agosto y septiembre, aproximadamente). Este sistema se caracteriza por limitar la cantidad de ganado con la disponibilidad de forraje, por lo que tiende a producirse un sobrepastoreo y disminución de la producción. Este sistema utiliza la trashumancia durante los períodos de las veranadas para buscar el forraje en las praderas naturales de la precordillera y los valles.

De manera contraria, el sistema intensivo con un período de encaste más amplio dividido por grupos se instaura para dar respuesta a la demanda actual del mercado que exige, además, disponer de una oferta permanente (INIA, 2021).

A partir del trabajo de campo realizado se pudo constatar cómo se instauró, a través de Indap, el sistema intensivo, el cual exige mayores tecnologías para la producción del queso y crianza de caprinos. Los crianceros entrevistados comentan preferir el ciclo del sistema intensivo porque les permite vender queso todo el año y, particularmente, aumentar sus ventas en el período en que

⁷ El encaste es el periodo donde se facilita la monta de la cabra por el macho para obtener como resultado la reproducción del rebaño y producción de leche.

aquellos productores que se mantienen en el sistema tradicional no producen ni venden. Según la presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, estos productores ofrecen sus mercancías en dicho mercado, además de mercados y ferias de las ciudades de Coquimbo, La Serena y Ovalle. Asimismo, también participan en las ferias costumbristas organizadas por los municipios de las localidades de Punitaqui, Canela, Salamanca, Illapel y Monte Patria, además de las vinculadas a la red Slow Food Chile en otras regiones.

Figura 7. Calendario sistema tradicional de crianza caprina

Actividad	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Periodo de encaste	■	■										■
Pariciones							■	■				■
Mayor crecida de pastizales								■				
Lactancia							■	■	■	■		
Invernadas				■	■	■	■	■	■			
Veranadas	■	■	■	■								■
Elaboración del queso	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■
Ventas a mayor precio	■			■	■	■	■	■				
Ventas a menor precio									■	■	■	

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias y secundarias.

Figura 8. Calendario sistema intensivo de crianza caprina

Actividad	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Periodo de encaste												
Crianza y cuidado del ganado												
Elaboración del queso												
Venta del queso												

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias y secundarias.

A partir de las entrevistas se concluye que no obstante compartir un marco temporal similar, cada productor adecúa su calendario a su propio quehacer, ya sea por el conocimiento heredado de sus familiares y/o comunidad, su experiencia como agricultor, la lectura del entorno o los ciclos de la naturaleza.

Según Meneses (2017), en el manejo tradicional del ganado caprino se programa el encaste a partir del mes de febrero, para que las pariciones, y por ende el inicio de la lactancia, coincida con el momento de mayor crecimiento de los pastizales (en agosto). Sin embargo, durante septiembre y octubre el pasto comienza a disminuir su crecimiento y entra en senescencia, por lo cual se torna difícil para las hembras suplir los altos requerimientos que implica la lactancia temprana. En contraposición, en el sistema intensivo, para tener producción de leche durante todo el año se requiere planificar dos épocas de encaste: en primavera y en otoño, normalmente.

La invernada es el periodo en que los crianceros permanecen alimentando a sus rebaños en sectores bajos, cercanos a sus sitios de residencia, puesto que, en otoño e invierno, incluso comienzos de primavera, brotan nuevos pastos, los que son aprovechados por las cabras. Mientras que, a finales de primavera, verano y comienzos de otoño, los deshielos permiten el crecimiento de abundantes pastizales en la cordillera que los crianceros aprovechan para el pastoreo de las cabras, lo que en el sistema tradicional se denomina veranada. La existencia de estos periodos sería una de las mayores diferencias con el sistema estabulado.

La elaboración del queso es altamente estacional, pues depende estrechamente de las pariciones. Concentra su producción entre los meses de agosto y enero, siendo los meses de octubre y noviembre los de mayor producción. Durante estos dos últimos meses al existir abundante oferta los precios bajan.

Como dijimos, el sistema intensivo surge a partir de una serie de requerimientos, entre los que podemos mencionar la menor disponibilidad de forraje producto de la escasez hídrica, el aumento de demanda de queso de cabra (concentrada en áreas urbanas) y la necesidad de los productores de generar mayores ingresos. Este sistema, tal como menciona el Manual de Producción Caprina (2017), disminuye el sobrepastoreo y, por lo mismo, incrementa la disponibilidad de forraje y la producción individual de cada animal. Trabajando con este sistema existe mayor control sobre la producción, los periodos de reproducción o encaste se pueden planificar y se puede decidir sobre lo que come o no come cada animal. Aunque implica una inversión mayor, el Manual señala que este sistema reporta mayores dividendos, permitiendo, por ejemplo, la elaboración de queso en temporada baja, cuando los precios aumentan. El clima y el entorno dejan de ser las guías principales del calendario bajo esta modalidad.

“Hombre (H): La idea de esto es hacer todo el año. ¿Sabes por qué?, porque hay un tiempo en el que todos hacen queso. Por ejemplo, de agosto a marzo, abril, todos hacen queso. De ahí para allá hay un período que no todos hacen queso.

Entrevistador/a (E): ¿Eso por qué es así?

H: Porque ellos todavía están con el sistema antiguo. Se van a la cordillera, se van con los animales para todos lados [...] Todos se iban a la cordillera con sus cabras. Donde había pasto arrendaban. No estaban solamente en la casa”

(Hombre, Criancero y productor de queso de cabra, Llahuin).

Sin embargo, los ciclos naturales se hacen presentes de otras formas. Por ejemplo, en los ciclos de ordeño que pueden variar según la época y duración de los días, evidenciando que pese a la adopción del sistema intensivo permanece el vínculo con los ciclos naturales.

“La ordeñada la hago en la mañana. Hay un tiempo, por ejemplo, cuando los días son super largos, por ejemplo, ya como en octubre, diciembre, ahí hay que sacarlas tres veces al día porque tienen mucha leche. Porque si uno no la saca comete el error de que se pueden enfermar. Tú la sacai, por ejemplo, todos los días a las ocho, a las nueve hasta el otro día. Por eso a veces hay que sacarlas dos, tres veces al día. Pero eso es un tiempo, porque cuando los días ya acortan...”

(Hombre, Criancero y productor de queso de cabra, Llahuin).

En este Manual también se menciona la importancia del cuidado del ganado caprino para producir un queso de buena calidad, y en esto la alimentación juega un papel fundamental, pues de ella también depende el sabor del queso. Tradicionalmente la dieta de las cabras se componía principalmente de pastizal natural y especies arbustivas como el espino y la acacia, con el tiempo se han incorporado suplementos como el grano de maíz y la alfalfa. Y algunos también han comenzado a plantar forraje suplementario en praderas, con especies como la avena.

“Hay que darle la alimentación a las cabras, hay que alimentarlas, para echarle una alimentación balanceada, hay que darles alfalfa, hay que darle algún concentrado, por ejemplo maíz, o algún alimento que se compra... ese que se llama que es 18% de proteínas, soya también. Todo lo que es una dieta balanceada. Por ejemplo, no pueden comer mucho maíz en exceso sino se enferman. En grano no le puedes dar más de un kilo y medio a un animal diario. Cuesta sí, hay que acostumbrar al animal, no te puede comer más de eso porque si no le hace mal, le cae mal. Siempre la alimentación tiene que ser una alimentación de calidad, no cuando tiene hongos o cosas así porque si no todo lo que la cabra come, si come algo malo puede salir la leche con un sabor no deseado”

(Hombre, criancero y productor de queso de cabra, Llahuin).

Prácticas de comercio

El Mercado Campesino es un espacio de vital importancia para productores y la preservación de sus tradiciones, siendo altamente valorado por todos ellos. Se identifica como estrategia principal de este grupo el instalarse en el mercado para vender, evitando a intermediarios. Esto debido al bajo precio y a la incertidumbre de recibir una buena paga. “Me estoy ahorrando el intermediario porque el intermediario, me va a pagar, no sé, lo que él quiere” (Hombre, criancero, Llahuin).

Otra práctica es la lectura del calendario productivo como estrategia de venta del queso por parte de aquellos crianceros que utilizan el sistema intensivo para vender durante el período en que los crianceros del sistema tradicional no producen queso. De esta manera aprovechan de vender a un mejor precio y con menos competencia.

“A la cordillera se van de diciembre hasta abril. Y otras personas se van a otros campos hasta que se venga el tiempo de la cordillera. Así era antes. Entonces ahora, por eso es bueno hacer en el tiempo en que... ¿me entiendes? porque ahí el queso tiene harta salida. Porque ya cuando empiezan a hacer todos el... el precio baja, hay más competencia. Ya de agosto, septiembre empieza la competencia”

(Hombre, criancero, Llahuin).

Entre las principales preocupaciones está el cuidado de la inocuidad del queso y uno de los mayores cuidados consiste en contar con un medio de transporte adecuado para llevar el producto desde la chacra hasta el mercado, ya que la mayoría se ubica lejos del camino principal, debiendo transitar por largos y sinuosos caminos de tierra. Y una preocupación transversal es la obtención de la resolución sanitaria, que se ha convertido en una importante barrera. Cabe señalar que muchos de ellos se encuentran tramitándola desde hace largo tiempo. “Yo estoy en proceso de sacar resolución sanitaria, entonces pongo el máximo cuidado que mi queso me salga lo mejor posible” (Hombre, Criancero, El Duraznito).

Vínculos con los ciclos naturales

Como se ha mencionado anteriormente, el sistema tradicional sigue formando parte de las prácticas locales, el cual está condicionado por la época de mayor crecimiento de las praderas, la búsqueda de buenas zonas pasteras y de las veranadas en la cordillera por medio de la práctica de la trashumancia. En el secano una de las prácticas estrechamente vinculada a los ciclos naturales es la trashumancia. Esta es una práctica prehispánica que consiste en “utilizar los pastos que brotan en los valles precordilleranos y mesetas altoandinas cuando los reverdecimientos invernales y primaverales de los valles bajos ya se han secado casi por completo” (FSP, 2020, p.50). Las veranadas, como se les denomina, tienen una temporalidad muy clara. Corresponde a los meses de calor,

aproximadamente cinco meses (tal como se puede observar en el calendario del sistema tradicional).

En estudios realizados en la Región de Coquimbo por la Fundación Superación de la Pobreza se indica que una de las amenazas para la continuidad de esta práctica es la merma sostenida de forraje tanto en los valles como en la cordillera a raíz de la escasez hídrica, “lo que ha desalentado la actividad ganadera de pequeña escala y ha restringido las prácticas de trashumancia antaño más comunes entre las personas de localidades rurales” (FSP, 2020, p.50).

“[las veranadas] en la cordillera están bajando en general porque, por los sistemas del clima. Una persona que no forrajea el ganado y está esperando a que llueva para subir el cerro y si no, el animal muere y jodió no más. Por eso tenemos el sistema de estabulado. Lo hacen más o menos el 40%. Pero en principio del año es poca, somos muy poquitos los que estamos haciendo esto en mi comunidad [trashumancia]. Te hablo de gente que todavía va a la cordillera, se va en las veranadas”

(Hombre, criancero, Llahuin).

De esta manera, las precipitaciones en el secano tienen una fuerte influencia en el orden y regulación en la forma en que se organiza el trabajo y se explota el territorio y, en este caso, en las subidas y bajadas del ganado caprino a la cordillera (FSP, 2020). La escasez hídrica ha reconfigurado la relación con los ciclos naturales, muchos crianceros han abandonado el sistema tradicional de veranadas y lo han reemplazado por el sistema intensivo, el cual es valorado positivamente ya que posibilita su subsistencia.

“Yo antes iba a la cordillera, ahora ya no voy. Yo ahora me dediqué al animal semiestabulado porque no da. No ve que con el problema de la sequía no... el animal no tiene cómo alimentarse en el cerro, hay que alimentarlos acá no más [...] Encuentro que se ha fortalecido este sistema, tener animales en semiestabulado o estabulado porque en ese sistema hemos tenido hasta ayuda con el Indap. Tener buenas pasteras, la zona de ordeño, tener los comederos, todo eso se hace con platas del Estado”

(Hombre, criancero, Llahuin).

La producción de queso de cabra mantiene una estrecha dependencia con el ciclo hídrico. La escasez hídrica en la comuna de Combarbalá se señala como el

fenómeno natural más importante, pues impacta directamente la producción de queso y las posibilidades de supervivencia del ganado caprino.

“Este año ya cambió un poco la cosa porque la sequía, así como se va, llega. Este año no está tan malo, por eso mismo hoy día tenemos más queso, el año pasado casi no hubo queso, las cabras se murieron casi todas, este año no”

(Mujer, presidenta del Mercado Campesino, Soruco).

La producción de la ganadería caprina y por ende la del queso de cabra han sido consideradas muy sensibles a las condiciones climáticas debido a sus sistemas tradicionales extensivos (Manual de Producción Caprina, 2017). La falta de lluvias significa ausencia de forraje disponible, muerte del ganado, el “mal parir” de las hembras preñadas antes de que concluya su ciclo gestante y una baja en la producción de quesos (FSP, 2020). La disponibilidad de agua es un factor de vital importancia dentro del ciclo, ya que afecta directamente en la situación de vulnerabilidad tanto de crianceros, como de agricultores.

“Aquí todo el mundo tiene una tierra, no tendrá mucha agua, el tema del agua es importante, pero eso cambia como te decía. Si el cambio climático nos favorece como va este año, todo cambia al tiro. Entonces ya no importa, ya dejamos de ser pobres miserables a ser pobres felices porque tenemos comida y eso es lo que nos importa a todos”

(Mujer, presidenta del Mercado Campesino, Soruco).

Los nuevos sistemas instaurados en torno a la ganadería caprina permiten observar cómo el vínculo entre los ciclos naturales y los productivos se han modificado para adaptarse a este nuevo escenario climático, sumado también al aumento de la demanda de los consumidores (usualmente urbanos). Es así como hoy podemos encontrar este producto la mayor parte del año, ajustándose a los tiempos y demandas del mercado, en contraposición a la producción de temporada.

Otro cambio que podemos mencionar respecto al vínculo con los ciclos naturales, es que existe una modificación significativa en cuanto a las prácticas de lectura del entorno, ejemplo de esto son los relatos que señalan que las personas mayores solían mirar los astros y guiarse por las fases lunares, las que indicaban los ciclos y guiaban su quehacer, tanto en las labores hortícolas, como en las ganaderas que de a poco se han ido abandonando.

“Hombre (H): Los padres siempre dijeron, mirar los astros para hacer los trabajos. Ellos miraban la luna si era luna llena, trabajaban todo lo que era bajo tierra, la papa, la cebolla, el ajo, el maíz. Y en luna nueva, ellos miraban la planta, la que iba a crecer, en crecimiento. Igual cuando querían tener producción de animales en el ganado echaban los reproductores ahí lo hacían en luna llena y querían tener puros machos. Y en luna nueva... puras hembras eran ideas de ellos, ahora ya nadie se fija en esas cosas porque ya como que se terminó la experiencia de las cosas de la naturaleza.

Entrevistador/a: ¿Y usted ya no trabaja con ese?

H: No, ya no trabajamos casi con eso, más que tenemos el ejemplo de mis papás no más”

(Hombre, agricultor, criancero, El Durazno).

Rol del subsistema familiar y comunitario

La pequeña agricultura familiar campesina y ganadería caprina se consideran como oficios de herencia familiar. Todas las personas entrevistadas de la zona hacen alusión al valor de la agricultura y crianza de animales en cuanto proviene de sus predecesores: madres, padres, abuelos y abuelas traspasaron y enseñaron el oficio desde su infancia. “Yo partí por la herencia de mis papás. Yo estoy criando, por eso, por la herencia de mis padres y yo me quedé... sabes que llevo muchos años en esto” (Hombre, criancero, Llahuin).

Respecto al rol de los diferentes grupos etarios en el subsistema familiar, los más jóvenes tienden a asumir un rol de apoyo complementario en la agricultura y ganadería, donde algunos consiguen los contactos de proveedores y clientela para la venta del producto, otros ayudan a alimentar a los animales. También se menciona que muchos jóvenes no viven con sus familias ya que han migrado principalmente al área urbana de Combarbalá, Ovalle o La Serena. Y son pocos los que retornan a trabajar a sus localidades de origen. La gran mayoría de los entrevistados expresan preocupación por la fuerte migración juvenil del campo a la ciudad con el temor de que el oficio quede en el olvido.

“Si no se hace algo se va a ir perdiendo la tradición de esto porque toda la gente se va a Combarbalá y esto se va a ir terminando. No ve que la gente que está en el campo nos vamos terminando”

(Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

Varios explican esta migración debido a las dificultades que enfrentan en la vida rural, además del bajo valor social atribuido a quienes ejercen el oficio de la agricultura y/o ganadería. En ese sentido se señala al Mercado Campesino como una plataforma que de a poco ha ido cambiando la percepción del entorno, visibilizando y posicionándose a nivel comunal, donde han encontrado una buena recepción y valoración por parte de la clientela. Mejorando incluso su autopercepción. “Antes la gente de que hiciéramos la feria, la gente se sentía avergonzada de ser criancero porque estaba asociado a la pobreza, a la ignorancia...” (Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

La herencia es una de las características principales del oficio. Es así como uno de los entrevistados comenta que, si bien él trabaja con su señora y sus hijos en la producción de queso traspasando los conocimientos para que tengan cuidado con aspectos de la elaboración y la higiene, también existe preocupación por hacer un traspaso al resto de la comunidad. “Se los traspasamos a más gente, que vive en los alrededores y en otros lados” (Hombre, criancero, El Duraznito).

Este traspaso más allá del núcleo familiar se identifica como parte del modo de vida, de su identidad y como una práctica que ejercen constantemente, tanto en el mundo rural como en el urbano, cuando convergen en el mercado. Un ejemplo de esto es el que relata la presidenta del Mercado Campesino en el que recuerda una conversación cotidiana con una vecina al preguntarle sobre si ella considera que hay traspaso de conocimiento entre la comunidad que asiste a la feria:

“Todos los días. Siempre, siempre hay intercambio de conocimiento. Por ejemplo, yo le decía el otro día a una vecina:

—Oiga el queso no se me cuaja a esta hora por no sé qué.

—No, es que es la temperatura.

—No sabí' que mis cabras se pusieron super mañosas y ahora que creció el pasto tan lindo con la lluvia.

—Hay un pasto que es así, alfiler.

—¡Sí, ese!

—Ese es el alfilerillo.

—No se lo comen verde.

—No poh porque ese pasto no se come verde. Ese pasto se seca y se lo come la cabra cuando está seco y eso le da tantos litros de leche más.

—¿Quién me va a decir eso? ¿qué profesor me va a enseñar eso? sí el criancero trabaja con 50 cabras y ha comido en los montes siempre”

(Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

Este traspaso de conocimientos es altamente valorado y, en muchos casos, ayuda a (re)construir parte de los calendarios bioculturales que se han visto afectados por los factores del entorno. Además, este intercambio de información relacionada con los ciclos naturales influye de manera significativa en las dinámicas que ocurren al interior del mercado estrechando los lazos y fomentando prácticas de reciprocidad entre aquellos productores que asisten de forma regular. Un ejemplo de esto son los “préstamos” de ganado.

“Por ejemplo, la feria de hoy día empieza a prender porque septiembre ya hay pariciones, hay mucho intercambio de ganado, el vecino le presta su chivo, tú le dai su cabra... Aquí hay mucho intercambio de información valiosísima”

(Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

Amenazas y factores de riesgo

Parte importante del desarrollo de este estudio ha sido identificar riesgos y amenazas asociadas a la producción y comercialización de algunos alimentos o prácticas culinarias representativas de cada lugar focalizado. En el caso de la feria Mercado Campesino, la comunidad cultora tiene la percepción de que a pesar del apoyo de Indap y de la Municipalidad para fortalecer esta instancia, el alto grado de institucionalización de este espacio ha implicado cambios que han ido en desmedro de algunas prácticas y tradiciones culinarias que eran ampliamente valoradas por los combarbalinos.

“Mira la feria antes como era autogestionada y pedíamos permiso como una feria típica campesina podíamos vender de todo, somos todos de Indap, Indap nos ha apoyado, pero desde que nos puso la marca, prohibió las cocinerías y prohibió la venta de carne de cabro específicamente y de asados y eso bajó la mitad de la feria. Se fueron la mitad de los productores porque aquí se vendía arrollado de huaso recién hecho. [...] Pero antiguamente era mucho más fuerte la feria porque nosotros podíamos vender comida. Había muchas señoras que venían con cabrito asado, se hacían fierritos, se hacían churrascas, se hacía mate, se hacían cocinerías en la plaza donde se venía a vender cazuela de campo, cabrito al jugo con ensalada y eso era muy bueno. Llegamos a ser sesenta productores, cada uno vendía alrededor de cien mil pesos promedio”
(Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

Desde la percepción de los productores locales, la feria se ha ido debilitando con los años a raíz de las restricciones impuestas para la venta de productos considerados como parte de la identidad local. La institucionalización de la feria ha implicado cambios tanto en el tipo de productos que se vendían como en sus formas de comercialización.

“Entonces tampoco entendemos mucho porque nosotros vendemos comida con identidad local y se nos está prohibiendo vender la comida con identidad local que son cabritos al jugo, cazuela de campo. No estamos hablando de vender completos cachai. Vendíamos churrascos con mate, podíamos vender asado y teníamos una estrategia de marketing que poníamos la parrilla allá en la esquina con los asaderos y se iba todo el humo pa'l banco, entonces toda la gente que estaba en la fila del banco apenas salía con plata venían a comprar asado”
(Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

Las restricciones institucionales son percibidas como una barrera para los productores provenientes de la pequeña agricultura familiar campesina. Algunas de las mencionadas con mayor recurrencia fueron, en primer lugar, el criterio de exclusión que impone Indap frente a la participación en la feria, ya que solo quienes que pertenecen a algún programa de dicha institución pueden formar parte de esta. En segundo lugar, se hace mención a la obligatoriedad de la resolución sanitaria para productos asociados a las cocinerías y el queso de cabra. Para poder elaborar el queso de cabra son varias las condiciones e infraestructura mínima requerida y comentan que, en general, el mismo Estado apoya el proceso, sin embargo, uno de los principales obstáculos es el alcantarillado, pues la mayoría no cuenta con conexión a este sistema, además del costo

que significa implementar una sala de elaboración como es exigido. Además, el tiempo de tramitación ha implicado una larga espera, teniendo incluso que esperar ocho años o más para su obtención. En resumen, la resolución sanitaria se identifica como una barrera que enfrentan los productores para comercializar en la ciudad, debido a la cantidad de requisitos, antecedentes para su tramitación y elevado costo, en caso de no pertenecer al 40% más vulnerable. En cuanto al cuidado de la inocuidad alimentaria, es un criterio necesario y muy comprensible, pero la realidad territorial impone una brecha que aún no se ha podido acortar.

“Uno tiene que tener toda la infraestructura adecuada para poder tener las condiciones para que ordeñe, tienes que tener la quesera, tiene que tener el alcantarillado, tienes que tener luz [...] Es complicado, cuesta mucho [...] si tú no perteneces al 40% del más vulnerable tú tienes que pagar todo. Incluso yo para el alcantarillado tuve que pagar igual”

(Hombre, productor de queso de cabra, Llahuin).

Estos cambios han provocado la disminución tanto de la cantidad de clientes, motivados por las cocinerías y compra de productos, como del número de productores que solían participar, afectando este espacio de interfaz. Señalan incluso, que muchos de ellos se encuentran en una situación de mayor vulnerabilidad que en el pasado, generando sentimientos de inseguridad y frustración.

“Es que la parte económica está muy mal, muy mal. La gente después te puede decir, hemos bajado las ventas enormemente, la gente viene pa’ poder comer. O sea, estamos en la línea entre la indigencia siendo que somos productores entonces es triste, super triste el abandono y que tantas platas públicas se malgasten en cosas que no tienen nada que ver. Que si contratan consultoras para venir a hacer cosas que no se hacen realmente ¿cachai?. Hemos llevado ocho años y que no haya ni una resolución sanitaria... Entonces hoy día yo siento a veces un poco de pena y hasta un poco de frustración en esa pena, ¿por qué es tan difícil, cuando estamos llenos de migrantes vendiendo comidas en las calles en Santiago? ¿por qué a nosotros se nos persigue? ¿Por qué no se nos da la oportunidad, nosotros pagando permiso y pidiendo los permisos?”

(Mujer, presidenta del Mercado Campesino de Combarbalá, Soruco).

Como ya se ha mencionado, la escasez hídrica es una de las mayores amenazas que enfrenta la comuna. Las y los entrevistados perciben que el oficio del agricultor y del criancero se ha ido debilitando debido a la poca disponibilidad de

agua y períodos de escasez hídrica prolongada provocados por la acelerada desertificación, el acaparamiento de agua y los monocultivos de la agroindustria. La escasez significa una disminución de los ingresos de quienes se dedican a la agricultura familiar campesina llegando muchos a tener que dejar de trabajar en sus huertos y cosechas para destinar el agua a otros usos (FSP, 2020).

Esto ha implicado que muchas veces se pierda la producción del ganado, productos agrícolas y sus derivados, con el consecuente debilitamiento de la feria como espacio de comercialización y encuentro, la pérdida de fuente de sustento para productores locales y de abastecimiento de productos con pertinencia cultural para las personas del sector urbano de Combarbalá.

Al respecto, la encargada de turismo de la Municipalidad de Combarbalá comenta que “hay gente que se ha ido, que ha dejado la agricultura, ha dejado la ganadería o han emigrado a otras comunas a otras ciudades”. Aun así, en los relatos hay un consenso respecto a que Indap ha sido un apoyo fundamental para los agricultores y crianceros para enfrentar la sequía y buscar opciones para seguir en el rubro.

Interfaz litoral-urbano: el caso del Mercado Típico y feria de Angelmó

El caso de estudio se ubica en la interfaz litoral-insular/urbana. El TBC litoral-insular comprende todo el borde costero y las zonas marítimas del país, desde Arica y Parinacota hasta Cabo de Hornos en la región de Magallanes. Este TBC considera las 40.200 islas e islotes extendidos a lo largo de 83.000 km y en donde se expresan diversos climas, existen acantilados costeros, playas, esteros, estuarios, islas e islotes como es el caso del mar interior de Chiloé (FSP, 2021b). Es una zona de ocupación de comunidades costeras que viven del uso y/o explotación de los recursos marinos.

El Mercado Típico de Angelmó

El Mercado Típico de Angelmó y la feria que ahí se despliega cada fin de semana se ubica en una pequeña bahía en la comuna de Puerto Montt, en la región de Los Lagos. Según datos del Censo 2017, en dicha comuna la mayor

concentración de trabajadores en los diferentes rubros de la actividad económica se produce en la pesca (29.514) y la construcción (18.199), seguida por el comercio al por mayor y menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas (17.044), actividades inmobiliarias, empresariales y de alquiler (15.221), y luego el transporte, almacenamiento y comunicaciones (13.240) (BCN, 2017).

La bahía de Angelmó nace como puerto a finales del siglo XIX. En sus inicios productores de diferentes sectores e islas llegaban con la marea baja, ofreciendo principalmente productos provenientes del mar y otros de la agricultura típica de la zona.

“Cuando había marea baja, la gente podía atracar sus veleros, veleros chilotes y vendían sus productos que generalmente eran todos productos del mar. Como venía gente de la isla —¿no es cierto?— también, junto con traer productos del mar, también traían productos de hortalizas. Papas que era el tubérculo que más se produce acá en la zona, zanahoria, todos lo que son productos de la huerta de aquí, de esta región, de esta comuna”

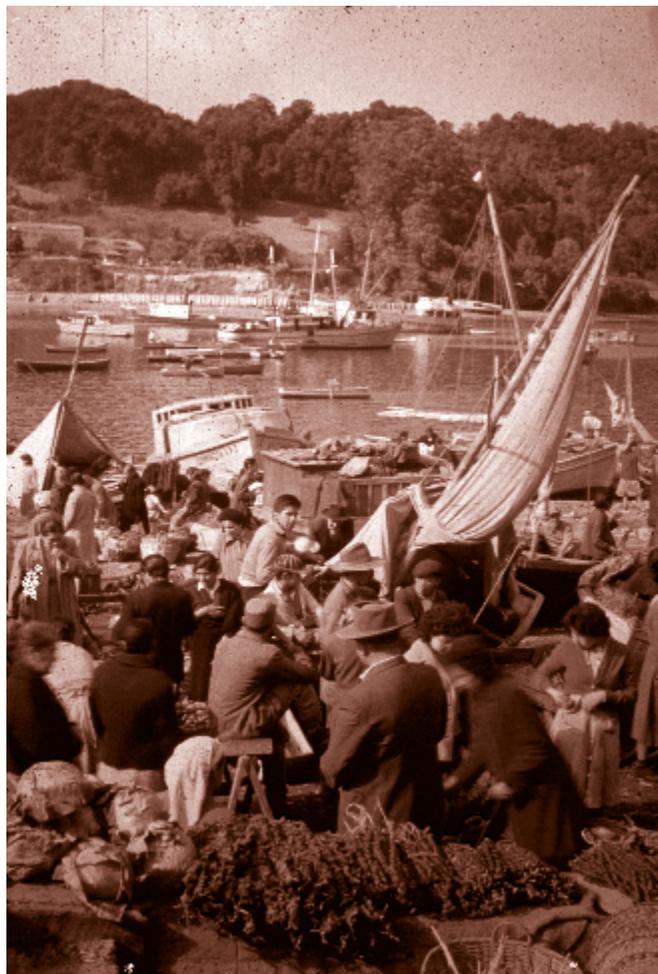
(Hombre, administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

Fotografía 3. Pescadores ofreciendo sus productos. Caleta Angelmó en 1941



Fuente: Colección Enterreno Chile, 1950, Archivo Enterreno.

Fotografía 4. Pescadores ofreciendo sus productos. Caleta Angelmó en los años sesenta



Fuente: Colección Enterreno Chile, 1950, Archivo Enterreno.

En la década de los setenta poco a poco comienza a surgir el mercado de Angelmó, de manera muy artesanal, con puestos improvisados que ofrecían una importante diversidad de productos de la zona. La caleta era un espacio de comercio tanto para pescadores como para agricultores, era un lugar de encuentro entre diferentes sectores de la comuna, incluyendo las diferentes islas de la zona como Chiloé, Tenglo, Mailen, entre otras. Las dinámicas sociales que ahí se producían eran altamente valoradas por productores, compradores y habitantes de Puerto Montt.

En los años ochenta, con la ordenanza municipal N°1 de 1991, los locales se sitúan definitivamente donde hoy se encuentra ubicado el Mercado, obtuvieron patente comercial y son administrados por los mismos locatarios. Si bien en 1991 surge la ordenanza que oficializa la existencia del Mercado, solo a partir de 1998 la Municipalidad toma un rol en su administración.

Hoy es posible encontrar verdulerías, pescaderías, artesanías y cocinerías. A partir de la descripción de Boldrini (2017) podemos dividirlo en 4 sectores: 1) Los palafitos, donde se sitúa una buena parte de las cocinerías; 2) Las pescaderías, ubicadas en el primer nivel de los palafitos, donde también es posible encontrar algunas verdulerías y otros productos procesados como quesos y mermeladas; 3) el patio y estacionamientos, utilizado como feria durante los días sábados y donde se establecen aquellos productores provenientes principalmente desde las islas del sector; 4) escalera y pequeño muelle, lugar en el que desembarcan las lanchas y el único sector en el que actualmente se les permite vender productos del mar a los pescadores y recolectores.

Según las fuentes de información primaria, el terreno donde se ubica el Mercado Típico de Angelmó pertenece a dos entidades: la mitad que colinda con la costa es propiedad de la Municipalidad de Puerto Montt y la mitad hacia el interior a la familia Sáenz a través de Turismo CPA Sáenz. En la parte municipal, y por tanto, pública, se encuentran principalmente el servicio de comidas y la venta de quesos, frutas y verduras; y en el terreno privado están principalmente los puestos de artesanías.

Es importante señalar que, si bien existe una división administrativa público/privada en el Mercado, esta no permea de forma evidente las dinámicas y funcionamiento diario. Aun así, a partir de los relatos se evidencia un tipo de

división organizacional que surge de las formas de interacción entre aquellos locatarios que tienen sus puestos fijos en el Mercado y aquellos que vienen desde otras localidades a vender como feriantes los fines de semana, las que modifican temporalmente las dinámicas del espacio de comercio, incluso llegando a ser considerada como una problemática por varios locatarios. Uno de los puntos de conflicto es la diferencia entre quienes pagan permisos y arriendos de aquellos que no.

Como ya se ha mencionado, además del Mercado, los días sábado desde las cinco de la mañana hasta las cuatro de la tarde se instala la Feria del Mercado de Angelmó, la cual se lleva a cabo en el patio y estacionamiento. A esta feria acuden principalmente productores de diferentes sectores de la región, quienes ofrecen una diversidad de productos en un reducido espacio, particularmente aquellos que comercializan alimentos asociados a la pescadería y recolección en el mar. Estos últimos, que conforman una cantidad significativa de comerciantes, deben vender en sus botes atracados en el pequeño muelle del Mercado, ya que por normativa sanitaria no se permite la venta de sus productos en el espacio físico del Mercado, lo cual ha afectado de forma importante a esta comunidad de comerciantes.

Los cambios acontecidos entre los inicios de este espacio de comercio y la actualidad, no solo reconfiguraron su infraestructura sino también las dinámicas internas. Esto implicó pasar de comercializar informalmente en la caleta a adquirir un mayor grado de formalidad, lo cual se percibe con un poco de tristeza y nostalgia por el modo en que “se han ido perdiendo las cosas”, ya que ha cambiado tanto el espacio físico como las formas de relacionarse, de vender y de encontrarse entre comerciantes y compradores. Estos cambios tienen correspondencia con la manera en que se consumían los alimentos, el tipo de productos que ofrecían y las dinámicas que allí tenían lugar, que invitaban a hacer del mercado un espacio de encuentro que hoy queda en la memoria de esta comunidad.

“Bueno, ahora Angelmó ha cambiado mucho, mucho. Antes teníamos un paisaje más hermoso todavía, cuando llegaban las lanchas chilotas con todo, toda la mercadería casi llegaba por las lanchas. Las papas, el marisco, el pescado, la leña, porque aquí en el sur somos... utilizamos mucho la leña, entonces la gente venía a comprar en las lanchas, se sacaban en los carretones como te contaba y llegaban los botes con los pescados y mariscos,

picorocos cocidos, era muy bonito, era otra vida. Después con el tema de la modernización, se fueron modificando los puestos, un poquito más modernos y también fueron sacando las lanchas chilotas que nunca las debieron haber sacado, nunca. De hecho, es un atractivo —imagínate tú— la gente que viene de otros países y ven esas lanchas es precioso, es maravilloso. Y la modernidad, como te digo, iban sacando cosas que realmente nunca se debieron sacar”

(Mujer, ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

Los y las entrevistadas destacan con fuerza la pérdida de prácticas culinarias que se daban en la caleta previo a la formalización del Mercado. A la orilla del mar se instalaban cocinerías improvisadas que con sus olores, colores y sabores atraían una buena cantidad de público, generando un rico espacio de encuentro.

“Nosotros podíamos poner un brasero o podíamos poner una cocina a gas y ¿qué hacíamos? cocíamos ahí nuestros picorocos, cocíamos ahí nuestras jaibas. La gente cuando cocíamos una olla con jaibas y veían, estaban calentitas, en quince minutos las tienes listas. La gente se sentaba a la mesa a esperar a que termine de cocer y nosotros se las quebrábamos, así quebraditas y ahí después las comían. Ahora no, ahora llegan por kilo, envasadas y limpias [...]. Antiguamente nosotros hacíamos los curantos en una olla afuera y lo poníamos en un brasero y tapábamos la olla y la gente veía el curanto”

(Mujer, ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

Pese a la nostalgia de aquellos relatos, destacan que la comunidad de locatarios ha trabajado con afán por intentar preservar el valor histórico de este lugar, aunando esfuerzos para que el mercado sea valorado no solo como un espacio turístico, sino también cultural. Uno de los objetivos del trabajo mancomunado entre locatarios y administración municipal es lograr la actualización⁸ de la declaratoria de zona de interés turístico (ZOIT) Isla Tenglo - Caleta Angelmó. Según la memoria explicativa del plan regulador de Puerto Montt (2008), la declaración como área turística especial se funda en que Angelmó es una de las caletas más características de la zona, que conserva su arquitectura típica, siendo, además, un mercado de artesanía y de productos del mar, la cual presenta una situación de deterioro progresivo y desarrollo inorgánico. A la fecha, esta aún se encuentra en trámite. La actualización de la declaratoria es un

⁸ El año 1979, el Servicio Nacional de Turismo emitió una resolución en el Diario Oficial en la que declaraba zona de interés turístico la totalidad de la Isla Tenglo y parte de la caleta Angelmó.

proceso que requiere tiempo, recursos y coordinación entre distintos actores. De las entrevistas se evidencia el profundo apego que tienen las y los locatarios al mercado y su historia.

Fotografía 5. Pescadores y mariscadores vendiendo en la escalera del Mercado



Fotografía 6. Mariscos



Fotografía 8. Jurel seco



Fotografía 7. Feria de productores locales en el patio del Mercado



Fotografías de Ignacia Escudero.

• *Descripción de la comunidad del Mercado Angelmó*

La comunidad de comerciantes del Mercado Angelmó es bastante diversa. A partir de las entrevistas se distinguen dos grupos, por un lado, se encuentran los locatarios, que son aquellos comerciantes con un puesto fijo en el Mercado; y por otro, los feriantes, que son aquellos comerciantes a los cuales solo se les permite vender durante los fines de semana en la feria del Mercado Angelmó.

Respecto a los locatarios podemos señalar que son comerciantes dedicados a diferentes rubros, con un total de 162 locales. Se organizan por medio del gremio de comerciantes independientes de Puerto Montt, constituido por una directiva y representantes por rubros.

“El día de hoy, digamos el gremio tiene representantes de las cocinerías, de restaurantes, representante de fruterías, representante de queserías y pescadería y manejo y artesanos. Entonces, tienen cada uno digamos, sus responsabilidades, inclusive digamos, encargado de pasillos”

(Administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

Al igual que en los otros casos del estudio, en el mercado o feria la herencia surge como elemento característico de la comunidad que lo conforma. La mayor parte está emparentada y es usual ver a padres, madres, hijos, yernos, nueras y consuegros ejerciendo labores a la par.

Un hallazgo interesante (y observado en todos los casos analizados) se relaciona con la importancia y significado que otorgan al esfuerzo como atributo principal dentro de la cultura del feriante, del cual sienten profundo orgullo. Dentro de los activos autoasignados, el esfuerzo es el principal. En el estudio *Voces de la pobreza* (FSP, 2010) se identifica la cultura del esfuerzo como una visión dignificada de la pobreza, en que las carencias se sobrellevan con entereza, tratando de no renunciar a los sueños y aspiraciones de una mejor integración social, donde la lucha por la sobrevivencia y el espíritu de superación conduce a mejores condiciones. En el discurso, se identifica al esfuerzo, no solo como una cualidad positiva, sino también como una suerte de estrategia, una forma de hacer, que se hereda junto con el oficio.

“La gente si bien es cierto, no es gente en situación, digamos, de pobreza o de precariedad, la caleta de Angelmó es gente de mucho, mucho esfuerzo. Con eso eran los abuelos, los pescadores, los que salían con la lancha digamos, bote o lancha vela, no a motor, eso sí hay gente que heredaron ese esfuerzo, de gente que llega a las cinco de la mañana y se van como bien tarde, gente, gente de mucho trabajo, mucho trabajo y eso también es una fortaleza dentro del mercado Angelmó”

(Administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

En relación a lo anterior, la comunidad de locatarios se percibe como un grupo que ha surgido y mejorado a lo largo de los años su calidad de vida en términos socioeconómicos, considerando el trabajo de comerciantes como una forma de subsistencia, pero también una oportunidad para progresar y ser reconocidos por su entorno. Tal vez el punto más destacable son las posibilidades que este oficio les otorga para desplegar satisfactores, no solo de subsistencia, sino también de participación, identidad e incluso afecto.

“Bueno, eso ha sido algo maravilloso para mí, porque eso me ha permitido sacar a mi familia adelante y lo bueno de esto, de ser locatario, es que tú recibes público y de repente cuando llegan personas y dicen ‘yo estuve hace cuatro años en ese local’. Es una bendición de Dios que la gente vuelva hacia uno y lo busquen, y lo reconozcan, y los que te quieren saludar”

(Ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

Por otro lado, entre las personas entrevistadas surge una marcada diferenciación respecto del segundo grupo de comerciantes conformado por aquellos que se instalan los fines de semana. Los feriantes provienen de diferentes localidades de la región, pero con una alta participación de personas del territorio insular.

“Ellos son de la feria, no son del Mercado, ellos vienen de afuera. Hay alguna forma en que ellos vienen a vender también, no como el Mercado que tiene puestos establecidos”

(Administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

La feria se monta en el patio y estacionamiento del Mercado. Los productos deben traer consigo su indumentaria de trabajo, así como mesones o implementos necesarios para establecer sus puestos de trabajo, pues no existe infraestructura alguna reservada para este grupo. También deben costear,

además de la propia la movilización (usualmente por mar) un monto para el transporte de su carga.

Los feriantes definen su diferencia respecto a los locatarios por la diversidad de productos que ofrecen, así como por su relación con el producto que venden, ya que son ellos los mismos productores, por lo tanto, el conocimiento y relación que tienen con sus alimentos y sus ciclos se convierte para ellos en una gran ventaja comparativa respecto a los locatarios y sus prácticas de comercio.

“Nosotros trabajamos con cosas que ellos no trabajan, por ejemplo, yo trabajo con mermelada que las hago yo misma, son mermeladas de la zona. Todo es artesanal. Entonces yo por ahí la saco porque yo hago mis propios productos y los vendo”

(Mujer, feriante en el Mercado Típico de Angelmó, Osorno).

En relación a lo anterior, existe una alta valoración del trabajo, catalogando el quehacer del oficio como algo satisfactorio.

“El tener tus propias cosas, producirlas, bueno trabajarlas, producirlas y después venderlas y cuando la gente vuelve y dice ‘uy aquí me gusta a mí porque está fresquito’ o así como las señoras dicen ‘qué rica la mermelada’. Es satisfactorio, trabajaste hartito, pero igual es bonito”

(Mujer, feriante del Mercado Típico de Angelmó, Osorno).

Calendario

El calendario del Mercado de Angelmó tiene tres variables principales: la estacionalidad, cuya distinción se realiza de acuerdo a las temporadas turísticas; la culinaria y las festividades. Al igual que en los casos anteriores, se escogen los productos más representativos, pero en este caso también incluyen preparaciones que forman parte importante de la cultura local. La variable culinaria de cada lugar no solo implica brindar aromas y sabores, sino que también involucra modos de vida distintivos. Si bien muchas de estas preparaciones y alimentos se encuentran de forma permanente en el Mercado, en el calendario se señalan las épocas de mayor consumo y abundancia. Sin embargo, siempre existen variaciones que dependen de factores climáticos o naturales en algunas poblaciones marinas, por ejemplo.

Figura 9. Calendario del Mercado Típico de Angelmó

Actividad		ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR
Culinaria	Pescado seco												
	Cancato												
	Cerdo ahumado												
	Curanto												
Agricultura	Cosecha de frutales												
	Cosecha de papas												
Productos marinos	Merluza austral												
	Reineta												
	Jurel												
	Salmón chinook												
	Erizos												
	Centolla												
	Cochayuyo												
Festividades	Semana Santa												
	Aniversario Mercado												
	Fiesta Jesús Nazareno												
	Fiestas patrias												

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias y secundarias.

La temporada baja es definida por los entrevistados como el período que va desde fines de marzo hasta octubre; y la temporada alta se sitúa entre los meses de noviembre hasta mediados de marzo. En temporada baja disminuyen considerablemente los visitantes y por ende las ventas. Aun así, durante esta temporada se identifican varias celebraciones que permiten un repunte en las ventas. Entre ellas se encuentra la Semana Santa, durante el mes de abril, celebrada en todo el territorio nacional. Muchas personas aprovechan estas fechas festivas para viajar y descansar junto a sus familias, siendo el Mercado un punto de atracción muy concurrido, además por su significado religioso y recomendaciones de consumo de mariscos y pescados, este aumenta significativamente.

“Como decía, en esta época que son épocas bajas, desde marzo hasta octubre, salvo que hemos tenido un repunte para Semana Santa, entonces claro, por la religión, la gente no come carne, entonces vienen a comprar los productos, tenemos alta fluidez y hartos visitantes dentro del Mercado”

(Administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

Después de Semana Santa, el 20 de julio se celebra el inicio del Mercado desde que llegaron las lanchas chilotas a comercializar sus productos. Esta festividad ha sido fuente de controversias ya que depende de los locatarios y su convivencia, por lo que cuando se han presentado conflictos, el aniversario no se ha celebrado y solo se han realizado pequeñas actividades de convivencia entre ellos. También se celebra la Fiesta de Jesús Nazareno, de gran relevancia en el calendario local. Su fecha oficial es el 30 de agosto, aunque no es algo fijo en el calendario, moviéndose incluso hasta mediados de septiembre. Esta fiesta se lleva a cabo en diferentes sectores del sur de Chile y tiene un marcado arraigo cultural entre las y los entrevistados, pese a ser una antigua tradición chilota, específicamente de Cahuach, donde se encuentra la imagen de Jesús Nazareno que data del siglo XVIII.

En Puerto Montt, suele ser organizada por integrantes de la comunidad parroquial de la capilla Jesús Nazareno de Puntilla de Tenglo, quienes mantienen un programa similar a la fiesta tradicional de Cahuach. Se realiza una misa y una procesión nocturna, donde participan los sindicatos de pescadores artesanales, fleteros marítimos y otras embarcaciones, quienes instalan faroles en sus botes para iluminar el paseo de Jesús Nazareno por el agua. Mientras que los peregrinos dejan faroles en el borde costero de Puerto Montt, donde acuden, fieles, turistas y autoridades a observar. Se toca música chilota, asisten grupos

folclóricos, se promocionan las ventas de mariscos y pescados y se realizan degustaciones. En el primer piso se levanta un escenario sobre el cual se canta y danza al son de la música tradicional de Chiloé. Aparecen con fuerza los platos típicos como el curanto, pulmay y el cancato, cocinados a la vista del público. Las personas entrevistadas indican que en los últimos años fue perdiendo su sentido religioso y se ha centrado más bien en aspectos comerciales.

“Por ejemplo, aquí igual hemos tenido nosotros, antes hacíamos el Viva Angelmó, hacíamos misas a la chilena, todos los años, invitamos a la gente de Tenglo, venían también con el Nazareno que está por ahí”

(Mujer, ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

El “Viva Angelmó: Sabores y Patrimonio del Sur” fue un evento cultural que tuvo lugar en 2015 y 2016. El cierre de este evento el primer año se coordina con la procesión de la imagen de Jesús Nazareno desde la parroquia de Puntilla de Tenglo hasta la caleta de Angelmó, y luego el segundo año se abre con esta misma celebración. En este evento se realizaban muestras de cocina en vivo y degustaciones de comidas tradicionales, como por ejemplo el cancato, se servían sopas y caldillos de mariscos para dar a conocer parte de la cultura gastronómica local. El objetivo principal era promover el Mercado y su gastronomía en temporada baja. Además, el año 2016 coincidió con el término de la crisis de la marea roja que afectó profundamente a pescadores y locatarios. Fue financiado por el Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec) y el Gobierno regional de Los Lagos, mediante los fondos de fortalecimiento gremial. Además, contaron con apoyo del municipio, de la Cámara de comercio de Puerto Montt y algunos chefs de la Agrupación gastronómica de Llanquihue.

Las fiestas patrias son otra festividad de alcance nacional. En el caso de Angelmó, es una fiesta más bien puertas adentro, aunque no se excluye al público general. La celebración contempla una misa donde se entregan ofrendas como flores, artesanías y un plato lleno de productos típicos (centolla, piures, almejas, ostras, etc.). Resulta interesante notar la importancia de la actividad culinaria local en cada una de las fiestas que celebra la comunidad del Mercado cuyo vínculo pareciera ser indisoluble. También es importante evidenciar cómo la pandemia afectó el desarrollo normal del calendario del Mercado, restringiendo su afluencia, así como el ejercicio de sus festividades. Desde el 2020 no se han retomado las celebraciones con la fuerza del pasado, pero se alberga la esperanza que se puedan volver a celebrarse en el futuro.

La tradición culinaria de esta zona, basada en la experiencia histórica de la cultura de borde marino y agrícola, tiene su vitrina permanente en el Mercado. El clima y la estacionalidad son buenas claves para comprender los usos y costumbres asociados a la comida, ejemplo de esto es la escasa disponibilidad de frutas y verduras frescas (en comparación con el territorio andino o agrario, por ejemplo) y el alto consumo de carnes, manteca y productos ahumados en invierno. Los productos del huerto tienen una marcada estacionalidad, lo que explica que durante el verano encontremos mayor abundancia de alimentos, aunque la introducción de los invernaderos desde hace unos veinte años, ha permitido que exista abastecimiento de verduras durante todo el año y cuyos excedentes son vendidos en ferias y mercados. La papa continúa siendo la siembra principal, y en esta zona se albergan cientos de variedades que son sustento y base de una buena parte de la alimentación de este territorio. No obstante, los veranos, cada vez más secos, han afectado su producción, ya que justamente es en este periodo que tienen un mayor requerimiento hídrico. En torno a este tubérculo existen creencias y formas de hacer heredadas que nacen a partir de la lectura del entorno natural. Cárdenas y Muñoz (2015), recogieron algunos ejemplos en su investigación,

“Las papas se siembran en caída (menguante), igual período se elige para la selección de semillas. No hay que sembrar en aguas vivas (luna llena) ni en aguas muertas (luna nueva), si se siembra en luna llena la papa se hace macho, crece larga y verdosa, y solo sirve para semilla. Tampoco es conveniente sembrar el octavo día de la menguante (cuarto menguante), las papas salen cargadas de raíces”

(Cita en Cárdenas & Muñoz, 2015, p. 39).

Prácticas de alto valor y su importancia en el modo de vida

El término de las cocinerías y recetas tradicionales en el Mercado de Angelmó

En el pasado la mayoría de los locatarios también eran pescadores y mariscadores que además montaban cocinerías improvisadas cuando realizaban sus ventas. Usualmente eran las mujeres, esposas de los pescadores, quienes cocinaban, pero también era muy común que los pescadores cocieran y/o secan algunos pescados y mariscos en sus embarcaciones durante el trayecto.

Las dinámicas en torno a los platillos tradicionales invitaban a formas más comunitarias de relacionarse, acercando a comerciantes y clientes, quienes presenciaban el proceso de la cocina, sostenían conversaciones respecto a los alimentos, sus ciclos y preparaciones mientras compartían la comida, todo esto formaba parte importante del patrimonio inmaterial del Mercado. Muchos de estos recuerdos, forman parte de la historia de Angelmó y se rememoran con añoranza comparando estas antiguas prácticas con los modos actuales de relacionarse.

“Lo otro que se perdió, que antes, cuando llegaban las lanchas chilotas aquí — como te decía que venía tanto marisco—, las lanchas traían muchos picorocos cocidos. Venían lanchas llenas con unos tachos, me acuerdo, donde cocían los picorocos, y nosotros mismos compramos hartos picorocos, porque venían fresquitos, cocidos. Y los turistas, la gente cuando venía antes, venía con una mallita de limones de Santiago, una malla, porque ellos venían dispuestos a comer mariscos en la misma lancha. Era muy bonito. Entonces, la gente pescaba con una piedra, donde partía los picorocos, les ponían un poco de limón y se los comían. Era, pero riquísimo. Entonces ahora eso ya no se ve. Y ya no llegan los picorocos, ahora llegan crudos, nosotros tenemos que lavarlos y ponerlos a cocer. Y tampoco llegan tan abundantes, porque como que se ha ido perdiendo un poco, ahora la mayor parte de los mariscos, los picorocos, los locos, muchos mariscos se trabajan en áreas de manejo”

(Mujer, ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

Otra preparación muy mencionada es el curanto y el pulmay (o curanto en olla), ambos solían prepararse en la caleta. El curanto consiste en papas, carnes y diversos mariscos cocinados entre varias personas, calentando piedras, preparando los ingredientes que serán puestos en un hoyo para finalmente cubrirlos con hojas de nalca (CNCA, 2014). En sus inicios el curanto tenía como propósito la conservación y por eso se ahumaban sus ingredientes, pero hoy “el curanto se hace más bien para comerlo directamente y no para preservarlo ahumado. Ocurre de preferencia en verano, por la abundancia de mariscos y como un agasajo para las visitas” (Cárdenas & Muñoz, 2015). En su preparación tradicional se distinguen algunos roles de género, las mujeres son las encargadas de preparar masas a base de papas, y los hombres de recolectar piedras y cavar el hoyo donde se cocina. En conjunto acopian mariscos y carnes.

El cancato de sierra

El cancato es una preparación chilota que tradicionalmente consistía en asar el pescado fresco en un fogón. Se abría, usualmente con palos de quila, arrayán o maqui, y se sostenía verticalmente con una vara partida que apretaba el pescado como una tenaza. Según la investigación de Cárdenas y Muñoz (2015), esta preparación fue la forma natural de asar pescados y mariscos mientras se estaba pescando y se salía a la playa a dormir o se estaba haciendo quercún, es decir, escampano el mal tiempo. Los lancheros de las islas aledañas al Mercado preparaban el cancato mientras se dirigían a la caleta a comercializar; al igual que los picorocos, los cuales se cocinaban en las embarcaciones y se vendían al atracar en Angelmó. El cancato actual tiene algunas variaciones respecto de la preparación tradicional. Se asa en cancateras, una suerte de tenaza metálica enmallada unida por bisagras que sirven para meter el pescado y girarlo durante su cocción. También se puede hacer al horno. Se le agrega queso, cebolla, orégano, tomate y chorizo.

La sierra⁹ era el pescado predilecto para esta preparación, no obstante, desapareció de los mares durante casi tres décadas, y volvió recién a aparecer hace aproximadamente diez años atrás. En 1987, el autor Hernán Eyzaguirre daba cuenta esto: “el cancato se puede cocinar con cualquier pescado, es por eso que los isleños lo llaman el asado del pobre, aunque es preferible hacerlo con corvina. Antiguamente lo preparaban con sierra, hoy desaparecida” (p. 34).

Por su parte, Bahamonde (1951) entrega los primeros antecedentes sobre la presencia de la sierra en Chile, asociándola al territorio de Chiloé y Puerto Montt (41°S / 72°O). En la investigación de Carimán y Reyes (2019) se señala que Chile es el país que presenta menos disponibilidad de información científica específica sobre esta especie. No se conoce a cabalidad áreas ni períodos reproductivos, unidades poblacionales, migraciones, etc. lo que —inferen— se debe a la gran extensión del litoral chileno. Solo se ha logrado estimar que la reproducción tendría lugar entre verano y otoño. La pesca de la sierra no cuenta con una temporada definida y es capturada como fauna acompañante de recursos

⁹ La sierra *T. atún*, es un pez pelágico de la familia *Gempylidae* que habita aguas frías y se distribuye en sectores australes del hemisferio sur, donde sigue un patrón de alimentación oportunista sobre pequeñas presas pelágicas (Carimán & Reyes, 2019).

bentónicos (producto de la pesca de arrastre, espinel, red de enmalle y cerco), lo que la convierte en una especie potencialmente vulnerable.

El pescado seco

Preparaciones como el pescado seco o “pescá seca” forman parte del patrimonio culinario de esta zona, pero hoy son cada vez más escasas. Los factores influyentes en la merma son: la desaparición de las lanchas chilotas de la caleta producto del proceso de modernización y cambios en las prácticas de consumo (sobre todo del habitante urbano); y el impacto de la introducción del ferrocarril que permitió que el pescado fresco llegara a ciudades y poblados interiores. La comparación con los productos frescos del mar, considerados de mejor calidad, hicieron que no prosperara su elaboración con la fuerza de antaño.

Esta antigua estrategia de preservación de los alimentos tiene una estrecha relación con los ciclos naturales, ya que si bien pescados y mariscos secos estaban (y siguen estándolo) presentes durante la mayor parte del año, se consumían con mayor frecuencia durante el invierno, cuando la disponibilidad de alimento fresco era bastante menor.

“Antes, aquí llegaban muchos mariscos que ya no llegan, por ejemplo, que son los pescados secos. Una es el pescado ahumado y lo otro es el pescado seco, porque el pescado que traían de las islas muchas veces los róbalo o pejerreyes o las sierras o los jureles principalmente, la gente, los pescadores y como no podían venir todas las veces a vender, entonces ¿qué hacían? lo fileteaban, los ponían en las maderitas abiertitos y los secaban y había otro que lo hacían ahumado y quedan más sabrosos. Esa es una cosa que se ha perdido. Y, por ejemplo, a mí me encantaba mucho el róbalo seco, porque uno lo dejaba remojando el día antes, lo lavaba bien lavado, lo remojaba y lo desmenuzaba al otro día y hacía una cazuela hecha con pescado y con repollo, era muy rico”

(Ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

El secado al aire y sol era un método sencillo que lograba conservar el pescado, era rápido y no se necesitaba incorporar otros elementos. La deshidratación resolvía el problema de la conservación, y era algo que los lancheros podían realizar durante sus trayectos sin necesidad de desembarcar. Esta antigua técnica da cuenta de “sistemas adaptativos de los sujetos a las condiciones materiales de su existencia social” (Saavedra, 2007, p. 1700) y permite la subsistencia de un modo de vida muy propio del TBC litoral-insular, la translocalidad.

Hacia fines del siglo XVIII —en los albores del proceso de Independencia— en escritos que mencionan la técnica del secado en Chiloé de diferentes especies como la sierra, los choros zapato, las tacas, piures y el róbalo (Couyoumdjian, 2009), se tienen los primeros registros sobre esta forma de elaboración del pescado. La técnica del secado forma parte de las tradiciones culinarias del territorio litoral-insular, por lo que es posible observarla en otras regiones como, por ejemplo, en Atacama donde los changos se dedicaban al secado del congrio, el cual se transportaba a Coquimbo y otros sectores del país.

Una de las especies más comunes para la aplicación de esta técnica era la merluza, considerada en algún momento como uno de los peces más abundantes en las costas del país. La merluza era habitualmente secada y salada ya que era la especie que secaba con mayor prontitud y la que más se decoloraba con el sol (Couyoumdjian, 2009). Otras variedades utilizadas usualmente eran el róbalo, la sierra, la corvina y el jurel, las que eran comercializadas en diferentes ferias y mercados del país y, entre estos últimos, el Mercado Típico de Angelmó.

Las amenazas que enfrenta no solo tienen que ver con las pérdidas de prácticas culinarias, sino también con la sobreexplotación y deterioro de los mares chilenos, que han llevado a una abismante disminución de muchas especies marinas, como la merluza, el jurel y el róbalo, las que hace unas décadas atrás solían verse y consumirse en abundancia, afectando gravemente los hábitos alimenticios de las comunidades urbanas y costeras.

Una de las expresiones de pobreza costera expuesta en el estudio del TBC litoral-insular (FSP, 2021b) tiene relación con la dificultad que tienen estas comunidades para incorporar pescados y mariscos frescos a la canasta familiar. Un ejemplo de esto es el jurel, antes muy accesible, hoy en día las posibilidades de consumirlo de forma natural son mucho menores, debiendo comprarlo enlatado.

Vínculos con los ciclos naturales

En primer lugar, podemos señalar la importancia de la influencia de las diferentes estaciones del año y el clima sobre el comercio. Es posible notar que los cambios de estación afectan con mayor fuerza al grupo de feriantes que a los locatarios. En las entrevistas realizadas ningún locatario hizo mención a los ciclos naturales, clima o estacionalidad como factor incidente, a diferencia de los

feriantes, quienes identifican el “mal tiempo” relacionado con las lluvias y heladas, como una dificultad para movilizarse, instalarse, así como para producir y vender sus productos.

“Entrevistador/a: ¿Todo el año trabaja de todo?”

Mujer: No, en el invierno casi no vengo, porque el tiempo es malo igual y nosotros allá igual es lejos, no es cerca, porque yo... para mi casa, de mi casa para llegar a la playa son como media hora y de ahí me tengo que embarcar a mi bote, embarcar mi carga al bote y venir acá a Angelmó y sacar mi carga del bote y subirlo acá”

(Mujer, hortalicera, Isla Tenglo).

Las lluvias y vientos son identificados como un riesgo para el transporte, especialmente para los habitantes de las islas quienes dependen de su estado para poder cruzar. Las heladas también son señaladas como un factor que incide en la producción o pérdida de ciertos alimentos. Estos elementos, evidencian las precarias condiciones que deben padecer en sus puntos de venta y los riesgos que conllevan para su salud.

“Mujer: Mire lo que más da en el invierno es la acelga y el perejil, la zanahoria que... lo que es la verdura, acelga y perejil hay que ponerlo bajo nylon, o sea en invernadero porque afuera no se puede poner por la helá, porque se quema. No, en el invierno no vengo mucho, porque el tiempo es malo, mucha lluvia como el tiempo ya no estamos tan jóvenes, igual nos tenemos que cuidar un poco”

(Mujer, hortalicera, Isla Tenglo).

“Entrevistador/a: ¿Cómo ha sido su experiencia de ser feriante durante todos estos años?”

Mujer: Trabajoso, bien sacrificado porque aquí en el invierno nosotros sufrimos mucho con la lluvia. Hay que hacer carpas, se vuelan las carpas, aquí quedamos todo mojados, especialmente en el invierno sufrimos harto”

(Mujer, feriante, Puerto Montt).

El vínculo con el mar es casi indivisible para esta comunidad. Quienes se dedican a labores agrícolas dependen de las mareas para poder cruzar a la ciudad, mientras que pescadores y recolectoras dependen de sus ciclos para ejercer su oficio. Esto se refleja, por ejemplo, en los atributos que otorgan recolectoras a

las mareas bajas, las buenas y las altas, las malas.

“Tienes que ver como la tabla de mareas, cuando hay mareas que ahora van a hacer buenas mareas, tú puedes cosechar pelillo, puedes mariscar, puedes hacer todo lo que quieras, pero ya cuando las mareas son poquita no baja casi nada, ahí no puedes hacer nada. Ni siquiera sacar pelillos porque no baja nada”
(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

Durante años las comunidades bordemarinas han aquilatado un rico conocimiento en torno a la lectura e interpretación de las mareas, así como los elementos que influyen en ellas. En los relatos se evidencia la importancia que tenía en el pasado saber realizar una correcta lectura del entorno, así como el conocer el vínculo entre los ciclos lunares y el mar facilitaba las labores de recolección. En la actualidad estos conocimientos se han difuminado progresivamente como consecuencia del desarrollo tecnológico.

“Mujer (M): Mi abuelita dice que cuando es la luna, o sea, decía que cuando es la luna menguante no sé qué cosas, así que de ahí yo le digo: ‘Ah, cuando la luna está más negra, baja más’... pero ahora uno lo ve como en el teléfono y ahí te sale cuántos metros va bajar y todo eso.

Entrevistador/a: ¿Entonces ya no utilizas el ciclo de la luna para ver cómo va a estar?

M: A veces lo veo ahí en el calendario otras veces en el teléfono, pero ella yo veía que ni siquiera lo miraba en el calendario, era como [que] salía, miraba la luna y se daban cuenta cómo van a ser las mareas. Los ancestros, todos se regían por la luna, ellos miraban la luna y se daban cuenta cómo iban a ser las mareas. Ahora, ya uno no hace eso porque tiene la tecnología que está en el celular y lo ve de esa forma”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

La marea roja (fenómenos algales nocivos) es otro fenómeno natural que afecta significativamente la venta de pescados y mariscos en el Mercado. Este fenómeno se asocia al aumento excesivo de algas microscópicas potencialmente nocivas para el ser humano y animales, lo que implica que durante esta época no se pueden consumir de ninguna forma (crudos, cocidos o ahumados) mariscos como almejas, choritos, mejillones, cholgas, ostras, ostiones, culengues, locos, piures, caracoles de mar y picorocos, ni algas como el luche, cochayuyo y ulte.

“Obviamente que la gente, digamos, esos productos no pueden entrar, bajan enormemente sus ventas. Ahora, hay una cosa, como medio de información y conocimiento, la marea roja no ataca a los pescados, la marea roja solamente ataca a los moluscos. ¿A qué se le llama molusco?: a todos los que tienen conchitas. Esos son moluscos o bivalvos. La marea roja, cuando hay marea roja, la gente no debe comprar mariscos, aunque se hierva”

(Administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

La marea roja no solo forma parte de un fenómeno natural que se ha vuelto además cada vez más común, sino también da pie a un fenómeno social. Según las personas entrevistadas, la falta de información y tergiversación de la información afecta tanto a feriantes como a locatarios, incluso en épocas sin marea roja. La sensación de pánico social produce una drástica disminución de las ventas, lo que genera temor, incertidumbre e impotencia en las familias de mar. “Cuando empieza la gente a hablar no sé en Calbuco o en Chiloé hay marea roja empieza la psicosis. Entonces la gente no te quiere comprar” (Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

En el estudio del territorio biocultural litoral-insular (FSP, 2021b), se señala que este problema termina por transformarse en un siniestro, ya que además de la paralización del rubro pesquero, con frecuencia la estrategia institucional se reduce a sanciones, no abordando la situación desde otra perspectiva. El aparataje normativo en este caso se transforma en un escollo que deja en jaque a muchas familias, debiendo, en algunos casos, abandonar sus labores y migrar a las ciudades en busca de trabajo asalariado o bien desplegando otro tipo de estrategias de subsistencia.

Prácticas de comercio

La oferta de productos agrícolas en la feria del Mercado de Angelmó está fuertemente sujeta a la estacionalidad, la época de invierno se caracteriza por ser la más compleja para este grupo, tanto por la disminución de su producción como por la menor afluencia de público. Esto afecta en muchos casos la estabilidad económica de las y los agricultores. Sin embargo, en el caso de las recolectoras de orilla se observa una gran diferencia, indicando que las ventas suben en invierno y bajan en verano, cuando cambian de actividad y se dedican a la extracción de algas.

Entre las principales estrategias de comercialización de pequeños agricultores y pescadores artesanales, encontramos en primer lugar la venta en ferias locales, donde pueden establecer relaciones directas con las y los consumidores. En segundo lugar, está la venta a intermediarios, quienes se encargan de vender su producción en algunos establecimientos comerciales y otras ferias, pero esta es evitada ya que con esta estrategia se obtienen precios muy bajos. En tercer lugar, hay algunos que realizan ventas directas a restaurantes que valoran la estacionalidad y frescura de sus productos. Y por último, como fenómeno más reciente, hay quienes han comenzado a vender sus productos mediante plataformas digitales, permitiéndoles llegar de forma directa a un público más amplio y, en algunos casos, obtener mejores ganancias.

“Vendo las navajuelas en Angelmó, también las vendía antes en Presidente Ibáñez, pero ahí ahora Angelmó y Presidente Ibáñez está como complicado para ir a vender porque ellos como son locatarios que pagan patentes no quieren que la gente de las islas vaya a vender su producto o quieren que... te pagan un precio súper bajo, entonces lo que yo estoy haciendo lo estoy vendiendo en las redes sociales y ahí me va mejor, ya tengo hartos clientes. Me va bien, el precio está mejor que irlo vender a los mercados”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

Sin embargo, la estrategia más valorada por los pequeños productores sigue siendo la venta directa a consumidores, el establecer una relación cara a cara, en muchos casos por largos periodos de tiempo, implica —como se expuso anteriormente— el despliegue de múltiples satisfactores, pero además, en algunos casos, se convierte en una buena instancia para socializar todo el proceso productivo que existe detrás, logrando mayor valoración y conocimiento por parte de las y los clientes, y generando cierta fidelidad.

“Tiene un valor diferente, porque de repente hay gente que dice ‘oye, ¿me puedes bajar el precio?’ Entonces yo le empiezo a contar todo el proceso que hay que hacer, que bajar a mariscar, le digo con viento lluvia o sol igual tienes que ir, como sea hay que poner los mariscos en una carretilla, tienes que avanzar por lo menos quinientos metros o más de repente para llegar a tu casa, descansas un poco, tienes que poner a cocer los mariscos, hay que desconcharlo, lavarlo, envasarlo y es un proceso igual cansador y ellos van como conociendo todo lo que tú haces y después no te piden descuentos ni nada, llega y te pagan y también cuando prueban los mariscos: ‘oh, ¡qué rico!, no había comido unos marisco tan frescos’. No sé, uno te compró dos kilos, después pa’ la otra vez ya no quiere dos, quiere cuatro y de ahí, él le

va pasando como el dato a sus otros compañeros que uno vende mariscos buenos, frescos y todos te compran a las finales, a veces te llega a faltar"
(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

Rol del subsistema familiar

De manera similar a los otros casos revisados, se observa un importante componente hereditario tanto en comerciantes de puestos establecidos, como en aquellos feriantes que se dedican a la agricultura, pesca artesanal y recolección de orilla.

"El Mercado ha sido generacional en el tiempo, porque ahí están los nietos de quienes eran los pescadores de los años sesenta o cincuenta, con sus hijos que siguen trabajando. La mayoría de los locatarios, ¿no cierto?, son parientes entre sí"

(Administrador municipal del Mercado Típico de Angelmó).

En este sentido, la historia del Mercado se destaca por la continuidad que se ha dado de generación en generación, por lo que se considera un mercado "familiar". Encontrando incluso hasta cuartas generaciones compartiendo labores junto a sus familiares.

"Mi suegra tenía cocinería y ahí fue una de las fundadoras del mercado de Angelmó con varias personas más que yo. Tampoco es tanto, pero sí siguen los familiares, por ejemplo, en mi caso, nosotros y muchas otras personas estamos en la cuarta generación. Mi suegra, mi esposo, mi hijo y algunos nietos, no mis nietos, pero hay otros nietos de mi esposo. Entonces estamos como en la cuarta generación de trabajo de la familia"

(Ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

Respecto a los diferentes grupos etarios, en el caso del estamento locatarios, los grupos más jóvenes ejercen de forma complementaria el oficio de comerciante. Mientras que, en el caso de feriantes, que son productores y vendedores a la vez, es usual que las y los niños apoyen el proceso productivo desde temprana edad, sobre todo bajo el alero de sus madres. Gran parte sigue los pasos de las generaciones pasadas, mientras otros buscan continuar sus estudios para seguir diversos oficios.

Distinción de labores entre hombres y mujeres

En los inicios de la caleta de Angelmó y posteriormente en el Mercado, las mujeres han tenido un rol de gran relevancia. Muchas de ellas estuvieron ligadas a las cocinerías que montaban al aire libre, atrayendo clientes, creando nuevas oportunidades pero sobre todo resguardando un acervo importante del patrimonio culinario que, en la actualidad, cada vez se encuentra más amenazado.

Un hallazgo destacado, tiene que ver con la marcada diferencia respecto a los roles de género en relación al oficio de los productores que venden en la feria del Mercado, donde la pesca artesanal es descrita como un oficio sumamente masculinizado y las mujeres se dedican principalmente a ser mariscadoras y recolectoras de orilla. Algunas mujeres refieren la existencia de un rechazo hacia la mujer en el rubro de la pesca, producto de un marcado machismo. “En Puntilla de Tenglo, nuestra isla, yo diría que un 95% de los varones son pescadores artesanales. Las mujeres mariscadoras, mujeres mariscadoras y que sustraen el pelillo” (Hombre, dirigente ambiental y pescador, Isla Tenglo).

“Es que siempre la pesca está como más ligada hacia el hombre, no mucho a la mujer. Entonces de a poquito la mujer va avanzando y en la pesca son muy machistas, no quieren que las mujeres trabajen lo mismo, como a la par del hombre”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

Esta diferenciación de género también está vinculada con el componente hereditario propio de estos oficios. Tal como comenta una de las entrevistadas “mi bisabuela le enseñó a mi abuela, mi abuela le enseñó mi mamá, mi mamá a mí y yo también le he enseñado a mis hijos”. En esta diferenciación por género, se identifica que la marisquería y la recolección de orilla tendría una mayor compatibilidad con el cuidado y la crianza que la pesca, ya sea por estar en un espacio abierto en el cual se puede ejercer simultáneamente la labor productiva y la reproductiva. El borde costero es un escenario que posibilita la presencia y participación de los hijos e hijas y de una red familiar extendida, lo que en algunos casos facilita su cuidado. El poder distribuir los tiempos de trabajo y cuidado según se requiera es algo muy valorado, pues permite mayor presencia de las madres en la vida de hijas e hijos.

“Entrevistador/a (E): ¿Con quién trabajas en esto?”

Mujer (M): Con mis tíos, mi mamá, mis hijos, así es como algo familiar [...] El más chiquitito recoge el pelillo seco porque a mí me da alergia jajaja [...].

E: ¿Has tenido otros trabajos?”

M: Eh..., sí, he tenido otros trabajos, pero no ganas lo mismo aquí en el mar, ni en la playa. Acá, como te digo, estás extendiendo el pelillo y tienes un paisaje, no estás encerrado en una oficina, estás al aire libre, si quieres trabajas una hora, dos horas, después te puedes ir a tu casa con tus hijos, vuelves a trabajar, eh... Yo obtuve mi casa propia gracias al mar, a mi trabajo”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

También es importante señalar que durante la pandemia por Covid-19, esta diferencia en los roles de género asociada a los oficios principales de productores de la zona estuvo marcada por dinámicas discriminatorias hacia las mujeres al momento de buscar oportunidades de trabajo, a diferencia de los pescadores, mayoritariamente hombres.

“Cuando fue la pandemia, porque a nosotros no nos dejaban trabajar, no nos daban permiso para trabajar. Solamente a los pescadores, entonces ahí tú te das cuenta que también hay discriminación de repente contra la mujer, porque la mujer no podía salir a la pesca, solo los hombres, los que tenían el documento. Entonces, como yo tengo mi documento yo podía salir a extraer los mariscos, pero muchas de mis compañeras no, entonces eso fue como medio heavy, pero igual salíamos a escondidas”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

En este sentido, al permitir el trabajo solo a quienes ejercieran la pesca, es decir, principalmente a hombres, gran parte de las mujeres de mar fueron excluidas. Muchas de ellas reportan haber trabajado de manera clandestina para poder subsistir durante ese periodo, lo que les generó sentimientos de rabia, miedo y frustración.

“Por lo menos yo podía salir a trabajar súper bien, pero mis compañeras no, entonces de repente íbamos a mariscar, teníamos que ir hacia Angelmó a venderlo y teníamos que andar escondiéndonos entonces era como para la risa y también te daba como miedo”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

Amenazas y factores de riesgo

En primer lugar, en las entrevistas, el galopante desarrollo de la modernidad, aparece como una problemática relevante, fenómeno con consecuencias positivas como también negativas para el Mercado. En segundo lugar, parte importante de la afectación tiene que ver con los cambios que ha sufrido el Mercado y, con ello, la pérdida de aquellas prácticas o dinámicas que eran valoradas por la comunidad de comerciantes, como las cocinerías al aire libre y la llegada de los botes de las islas con la marea baja. En tercer lugar, se menciona el acelerado proceso de urbanización, instalándose con ello nuevos espacios de comercialización que responden a una sociedad con dinámicas propias de la globalización, lo que ha afectado no solo al Mercado como espacio de encuentro, sino también al sustento de locatarios y feriantes.

“Antes las ventas eran muy buenas, ahora ya ha ido cambiando, porque antes nosotros éramos el puro Mercado de Angelmó. Te imaginas, en Puerto Montt era el puro Mercado de Angelmó, no existían los otros mercados, no existían los malls, entonces toda la gente que venía a Puerto Montt ¿a dónde llegaba?, a Angelmó. Era, pero un mar de gente, era maravilloso eso, eso ya no va a volver, aunque quisiera eso no va a volver. Después de eso, los malls, cuando se formaron los malls, los malls fueron copiando a los mercados, entonces ¿qué fueron haciendo ellos? vieron la visión de que donde existían todos estos locales de comida y artesanía, entonces ellos fueron viendo la visión que era efectivo, hicieron un patio de comida en los malls”

(Ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

En cuarto lugar, se hace mención a la relación asimétrica dentro de la comunidad de comerciantes. El grupo de locatarios en general considera que existe una comunicación que no es problemática y que, aunque pueda haber tensiones, siempre ha existido un espacio para que los feriantes vendan sus productos.

“Yo creo que ahora es un poco más coordinado, pero conflictivo no ha sido nunca. Porque, por ejemplo, la gente siempre llega y viene, siempre en los mercados se les da espacio a la gente que son de las islas y vienen a vender sus cosas. Pero no, siempre ha habido una buena comunicación. De repente hay conflictos, pero los menores. Tampoco uno puede decir que todo ha sido una taza de leche, no es eso”

(Mujer, ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

No obstante, desde la percepción de las y los feriantes, se retrata una relación más hostil hacia ellos, indicando cierta asimetría en torno a decisiones que los afectan. “Es complicado para ir a vender porque ellos, como son locatarios que pagan patentes, no quieren que la gente de las islas vaya a vender su producto o quieren que... te pagan un precio súper bajo” (Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo). Al mismo tiempo señalan que en el pasado la relación era distinta, antiguamente se sentían bienvenidos en el espacio de la feria en el mercado, incluso se les facilitaba equipamiento. Esta tensión que ha provocado la reducción de su espacio de trabajo es atribuida, principalmente, a su consideración como competencia por parte de las y los locatarios.

“Mujer (M): Antes uno podía vender súper bien, sabes que no te hacían problema, nada. Estoy hablando, no sé de diez, quince años atrás y vamos a vender súper bien. Nos pasaban mesas para vender, pero ahora ya hace como cinco años a la fecha es complejo, es muy complejo, a la gente de las islas no las dejan ir a vender ahí.

Entrevistador/a: ¿Por qué crees tú que ha cambiado eso?

M: Yo creo que los locatarios pagan patente y ellos venden mucho más caro, debe ser eso. Es que somos como una competencia para ellos y una competencia que sí le vamos, vamos a vender mucho más que ellos, porque nuestros mariscos son frescos, no los tenemos guardados de meses”

(Mujer, recolectora de orilla, Isla Tenglo).

En cuanto a la pérdida de espacio para feriantes, se refieren al “egoísmo” de las y los locatarios. Algunos isleños comentan que antiguamente la feria del Mercado funcionaba durante todo el verano, pero que, poco a poco, se ha ido reduciendo exclusivamente a los fines de semana. “Vengo los sábados y domingos que yo trabajo. Antes se trabajaba, tiempo de verano, todos los días, pero ahora no. Ahora puro fin de semana que se trabaja” (Mujer, feriante, Puerto Montt).

Frente al temor de perder el espacio de la feria en el Mercado, algunos productores se han organizado de manera autónoma para enfrentar en conjunto esta posibilidad. Así, por ejemplo, se formó el Comité de pequeños agricultores de Isla Tenglo hace más de doce años, organizadas bajo esta visión.

“Tenemos un pequeño Comité de agricultores formalizado hace doce años y somos casi pura mujeres. Nosotros nos organizamos con el tema igual que nos querían echar de acá y por eso nos organizamos, por eso formamos un comité. Es que nosotros tuvimos que llegar hasta el alcalde para poder solucionar el tema, porque nos querían echar de acá, porque dicen que nosotros somos competencia para ellos y la gente viene más a buscar las cosas del campo, cosas que uno trae, porque los mismos clientes dicen que son cosas frescas”
(Mujer, hortalicera, Isla Tenglo).

Pescadores artesanales y recolectoras de orilla también identifican como problemática la relación y el trato que reciben por parte del grupo de locatarios. Pero la mayor dificultad es la restricción que enfrentan para comercializar sus productos debido a la dificultad para cumplir con las regulaciones de salud y seguridad, que velan por la inocuidad alimentaria. Por ejemplo, para la venta autorizada de pescados y mariscos se debe dar cabal cumplimiento a dichas regulaciones, lo que se convierte en un gran desafío para aquellos que no tienen los recursos para cumplirlas. Entre los pequeños pescadores artesanales existe la percepción de que hay discriminación hacia ellos, ya que no pueden ofrecer sus productos en el mercado como solían hacerlo. En el pasado, pescadores y recolectoras compartían lugar dentro de la feria con los agricultores, no obstante, hoy la venta de alimentos marinos está restringida a causa de la reglamentación sanitaria, y solo puede efectuarse en el pequeño muelle, donde es usual verlos ofreciendo sus productos en canastos sobre la escalera o incluso sobre sus botes.

“Mujer (M): Las ordenanzas de repente son muy estrictas [...] Mire, la que está allá de polerón morado, ella trae marisco y ahora no los puede vender al lado, los tiene que vender abajo. Entonces y de repente cuando viene sola, igual se le dificulta. Es un problema para ella.

Entrevistador/a: O sea, si quieres vender marisco ¿tiene que ser de ahí hacia abajo [en el muelle]?

M: Sí, por eso hay harta gente ahí apilada. Sí, porque pusieron a todos abajo y primero no era así, estaban todos acá juntos, y yo pienso que por eso la gente como que se ha ido un poco”

(Mujer, hortalicera, Isla Tenglo).

Cabe señalar que la venta de pescado en Chile está regulada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) y la autoridad sanitaria, en este caso,

la Secretaría Regional Ministerial (Seremi) de Salud. Entre las principales normas que se establecen para la autorización de la venta de pescado están: la inspección sanitaria de los establecimientos donde se procesa el pescado, contar con una cadena de frío desde cuando se captura hasta el momento de la venta, el etiquetado del producto, uso de utensilios y superficies adecuadas y lavables, mantenimiento de un registro de captura, procesamiento y venta del pescado, entre otras. La pérdida progresiva del espacio de trabajo de pescadores y recolectoras genera sentimientos de frustración y preocupación, pues pone en riesgo su forma de subsistencia. Y en ese sentido, normas y reglamentaciones sanitarias son percibidas como una gran barrera.

La progresiva disminución de clientela también es indicada como un gran problema que tiene un impacto directo en las ganancias obtenidas. Además de la instalación del *mall* y las restricciones comentadas, la pandemia por Covid-19 —que marca un antes y un después en el ritmo del Mercado— es señalada como un factor importante y que ha afectado profundamente sus dinámicas internas. “Ya no es como antes, antes era muy bueno el negocio y ahora ha cambiado hartito porque no viene mucha gente a comprar” (Mujer, hortalicera, Isla Tenglo).

“Ya el negocio no es el mismo, han cambiado los horarios, en el tema de la pandemia quedamos como muy... nosotros fuimos los más perjudicados casi, los mercados, lo gastronómico, todo eso. Antes, abríamos a las ocho y media de la mañana y cerrábamos a las once, once y media de la noche, a las doce, a veces. Hacíamos dos turnos y, a veces, dos o tres. Nos iba bien. Ahora nos acostumbramos, abro a las nueve y media a diez y cierro a las seis de la tarde”

(Ex presidenta del sindicato del Mercado Típico de Angelmó).

Si bien feriantes y locatarios fueron afectados fuertemente por la pandemia, los comerciantes con puestos establecidos tuvieron una exención en el pago del permiso municipal durante el momento más complejo de la pandemia y pudieron abrir sus locales al público, mientras que a agricultores y pescadores provenientes de otras localidades se les prohibió la venta en el Mercado durante este periodo. Por esta razón, la feria en el Mercado Típico de Angelmó quedó suspendida y, con la vuelta progresiva del comercio, se observó una disminución significativa de productores.

“Cuando empezó esta cuestión de la pandemia, a nosotros no nos dejaron trabajar porque nosotros no éramos de acá, entonces como que cerraron mucho el Mercado y se perdió mucha clientela y vendedores. Por ejemplo, tú ves esto así, esto no es nada para la gente que andaba antes, esto es la nada misma. Antes era como un panal, mucha gente, mucha gente. Ha bajado mucho la afluencia de público y vendedores. Esto antes era mucha gente vendiendo, faltaba espacio”

(Mujer, feriante del Mercado Típico de Angelmó, Osorno).

Por último, los pescadores artesanales y recolectores de orilla entrevistados mencionaron la pesca de arrastre y sobreexplotación como prácticas que han afectado significativamente sus oficios debido a la agresiva depredación de los barcos industriales que “arrasan con todo”, afectando profundamente a las diferentes especies y la forma en que estos se recolectan o pescan.

“Aquí en Chile lo que nunca debieron haber permitido son los barcos de factoría, que son los barcos que vienen a hacer pesca de arrastre, que sacan todos los pescados grandes y chicos y ese es el motivo de la escasez de los pescados ahora. Porque ellos, si salen los pescadores artesanales es menos lo que pescan, pero ellos no, ellos arrasan con todo y lo que no les sirve lo botan, lo tiran y ese pescado ya está muerto, no sirve”

(Hombre, dirigente ambiental y pescador, Isla Tenglo).

Varias especies han sido afectadas por la sobreexplotación, entre ellas se mencionan la merluza, el loco y los choritos. Este fenómeno ha traído como consecuencia directa la disminución de la disponibilidad de especies marinas, las que solían ser un bien asequible (e incluso gratuito en algunos casos) para muchas familias. Esto ha significado un importante cambio en la dieta, tanto del mundo rural como del urbano. Hoy, por ejemplo, es más común ver en las mesas choritos y jureles enlatados que frescos.

“El loco, a ver los choritos [...] casi la mayoría está en extinción y la mayoría, por sobreexplotación. Lamentablemente hoy en día, de nosotros te puedo hablar, las mariscadoras, muchas veces han sorprendido personas de afuera, de otros lugares, vienen en sus botes, se bajan los buzos y sacan las madres de toda la crianza y se las llevan, las más grandes y ahí están exterminando todo nuestro... y para eso, por eso es importante, es importante los sindicatos, junto con medioambiente y junto con Sernapesca. Estas instituciones son las que pueden frenar esto, sin eso no vamos a poder. También las vedas, todo eso es importante”

(Hombre, dirigente ambiental y pescador, Isla Tenglo).

Las salmoneras también son identificadas como uno de los agentes responsables de disminución del resto de las especies. En el estudio del Territorio biocultural litoral (FSP, 2021b), se señala que el salmón ha logrado posicionarse como ícono del desarrollo nacional y sus externalidades negativas, como la pobreza y deterioro ambiental, son asumidos como costos necesarios para el desarrollo. Este modelo de crianza implica forzar los servicios ecosistémicos de los fiordos australes para mantener con vida a los peces en espacios reducidos, lo que provoca que las funciones ecosistémicas comiencen a menguar pues no logran soportar esta tensión. Algunas de estas consecuencias e impactos pueden ser revisados con mayor profundidad en el estudio citado más arriba.

La depredación y control de especies por parte de industrias extractivas ha provocado un deterioro en los patrones culturales tradicionales y en la naturaleza costero-marina. En el mismo estudio, se destaca la expresión de modelos de vida de carácter pluriactivo y consuetudinario como una de las particularidades más notables, gracias a la cual han proliferado con fuerza la creación de diversas organizaciones, así como también solicitudes de Ecmpos¹⁰, lo que demuestra que estas comunidades están reaccionando y exigiendo la recuperación de los espacios comunes.

Interfaz agrario-urbano: el caso de la feria libre Infante en Constitución

El presente caso se sitúa en una interfaz entre tres territorios bioculturales: urbano, agrario y litoral. La gran mayoría de las personas entrevistadas proviene del territorio agrario y realiza sus actividades comerciales en el área urbana de Constitución.

El territorio biocultural agrario y precordillera avanza de manera paralela al secano, su actividad productiva se relaciona con la actividad agrícola intensiva y extensiva. Contempla las franjas geográficas de los valles transversales, la depresión intermedia y la precordillera de los Andes entre las regiones de

¹⁰ Espacio Costero Marino de los Pueblos Originarios, Ley N°20249.

Atacama y Biobío. Específicamente, se extiende por el Norte Chico, desde las zonas cultivadas de los valles transversales de Atacama —particularmente en la provincia de Huasco—, Coquimbo y norte de Valparaíso, para posteriormente avanzar hacia la zona central y su fértil valle y áreas precordilleranas desde el sur de Valparaíso, pasando por las regiones Metropolitana, de O'Higgins, del Maule y Ñuble hasta llegar a la Región del Biobío.

La feria libre Infante de Constitución

La feria libre de Constitución tiene una historia de más de cincuenta años, su eje central se encuentra actualmente en la calle Infante y funciona todos los días de la semana. Revendedores y agricultores confluyen a diario en algunas cuadras de este centro urbano. Las y los productores locales que se trasladan desde diferentes sectores rurales, son cada vez más escasos. Antes de la construcción del tren, los productores bajaban por el río Maule en bote hasta Constitución a comercializar sus productos. “Antes no había trayecto, o sea no había tren, entonces ellos bajaban en bote a Constitución y muchos cruzaban el río en bote a trabajar acá”. (Mujer 2, revendedora).

Las personas que trabajan en la feria libre de Constitución recuerdan la existencia de espacios de comercio que llevaron a conformar la actual feria. Antes de que se pavimentara la calle Infante, la feria se extendía sobre un zanjón principal, y en sus albores el comercio sucedía en torno a un estero donde se vendían principalmente productos del mar.

“Llevamos como treinta años trabajando acá, mucho tiempo acá, muchos años. Esto era un zanjón antes, aquí se trabajaba por allí, habían unos arbolitos por ahí y tenían unos tolditos de pajita así como paraguas y trabajaba la gente que vendía pescado en esos tolditos. Sí, porque después que se canalizó esto aquí, se dio permiso para que se trabajara... antes la feria era de ahí pa' arriba no más, eran dos cuadras, de Blanco a Freire. Después se autorizó la cuadra de Freire a Oñeguerra y después se autorizó de esta cuadra para abajo, de Bulnes a Blanco”

(Entrevista grupal, revendedores).

En un segundo momento, la feria se despliega frente al terminal del Buscarril. Esto responde al flujo de aquellos productores que se trasladan de las zonas rurales a comercializar a la ciudad. El tramo de este tren atraviesa por cuatro

comunas: Talca, Maule, Pencahue y Constitución, se conoce como el “ramal”¹¹ y abarca las localidades de Colín, Corinto, Curtiduría, González Bastías, Toconey, Pichaman, Forel, Huinganes y Maquehua, que se encuentran entre el valle y la zona costera. Estas se conectan mediante un tren de trocha corta que las recorre a diario y hasta ahora es utilizado con frecuencia por este grupo, principalmente mujeres que van a comercializar sus productos a la feria.

“Sí, es que en la feria de Constitución lleva más menos cincuenta años de funcionamiento en el mismo lugar. Porque antes comenzó donde estaba el Buscarril, el tren, al frente, así como donde está el terminal comenzó en un lugar bien chiquitito donde venía la gente del campo de Maquehua, de Gonzalo Castillo y cosas así. De gente rural, de ahí se trasladó a calle Infante, eso antes no estaba pavimentado ni nada. Entonces empezaron a llegar con sus poquitas cosas y así. Y después empezó a llegar gente de afuera también a trabajar. Tuvieron su domicilio, tienen su domicilio acá y siguieron siendo feriantes, ya después se pavimentó la calle y así”

(Mujer 2, revendedora).

“Fue por la gente del ramal que se empezó a hacer la feria, porque muchos años atrás la gente del ramal venía con sus cositas a vender al igual como hoy en día nosotros venimos, y así se empezó a formar esta feria. Cuando venía la gente con sus productos de allá a transar con la gente acá, porque antes mayormente se hacían trueque más que nada en la antigüedad era como trueque o simplemente vender pero, emm... Así empezó la feria”

(Mujer 3, productora del ramal, Forel).

¹¹ Hoy este ferrocarril es el último ramal en Chile. En 2007 fue declarado como monumento histórico nacional y el año 2018 fue inscrito como uno de los 25 sitios escogidos para su preservación como patrimonio en riesgo por el World Monuments Watch.

Fotografía 9. Ramal Talca-Constitución. Estación Curtiduría



Fuente: Facebook. Ramal Talca- Constitución (El último ramal).

Fotografía 10. Ramal Talca-Constitución, un viaje en el tren del Maule



Fuente: Fernández & Morales (2005).

Este trayecto está cargado de historia y simbolismos,

“es una muestra de cómo las producciones humanas cambian de sentido a lo largo del tiempo, construido como una inversión de la elite económica, el ramal hoy es mucho más que un medio de transporte, la apropiación de él que hicieron las poblaciones populares, lo han transformado en un testimonio histórico vivo”

(Fernández & Morales, 2005, p. 85).

• *Descripción de la comunidad feriante*

La comunidad de feriantes de la feria libre de Constitución está conformada por dos grupos. El primero y más numeroso, corresponde a personas y familias revendedoras pertenecientes al mundo urbano, pero con un fuerte vínculo y experiencias de vida ligadas a los territorios agrario y litoral. En este grupo hay pocos productores, los que se encuentran organizados en tres sindicatos. El año 2009 constituyeron la agrupación de sindicatos que surge con el objetivo de postular a proyectos de manera colectiva, primordialmente para el mejoramiento de su infraestructura. A través de los años han ganado algunos fondos para adquirir módulos nuevos, carpas para el invierno, toldos para utilizar durante el verano, entre otros.

El segundo grupo corresponde a productores de distintas localidades ubicadas entre Talca y Constitución. En su gran mayoría son mujeres provenientes de la agricultura familiar campesina y que han desarrollado su vida principalmente en la ruralidad. El vínculo que establecen con el mundo urbano está mediado, sobre todo, por el comercio. Cuentan con un espacio reducido dentro de la feria, asignado por la Agrupación de Feriantes, en la calle Blanco, al costado del supermercado mayorista. Se organizan a través de la Agrupación Feriantes del ramal. De la percepción de las y los entrevistados este último grupo se ha visto reducido en el tiempo, y aparece en la feria cada vez con menor frecuencia.

“Nosotras tenemos un grupo que se llama Feriantes del ramal. Pero de las feriantes del ramal aparecimos pocas. Por ejemplo, cada una tiene su día para venir. Por ejemplo, si yo tengo el día miércoles disponible, vengo el día miércoles y si tengo los fines de semana, vengo todos los fines de semana y si tengo todas las veces, vengo todas las veces. Por eso nunca nos juntamos todas”

(Mujer 2, productora del ramal).

A partir del relato que surge de las entrevistas se evidencia una diferenciación en la forma de organización entre quienes forman parte de los sindicatos y las personas provenientes del ramal, considerándose en muchos casos como un grupo anexo a la organización. Esta distinción es algo que se puede observar no solo en el caso de Constitución, sino también en los otros casos estudiados donde convergen productores y revendedores. Si bien la mayoría señala que se mantienen buenas relaciones entre ellos, los productores hacen alusión a tratos injustos o discriminatorios hacia ellos.

“Entrevistador/a: ¿La relación con las productoras del ramal, ¿cómo es?”

Entrevistado/a: No, porque como ellas trabajan allá en su lado. Sí, hay buena relación con la gente del ramal, y pa’ allá la gente del ramal ellos trabajan su parte, nosotros acá. Acá hay que pelear por lo de uno”

(Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

“Yo creo que a nosotros nos han dejado muy atrás a nosotros como ramal, porque nosotros hemos luchado harto como comité para que nos den un espacio aquí porque antes no, nosotros no teníamos un espacio, ¿eh? como que no, no nos querían aquí poh, entonces nosotros luchamos para poder hacer este comité y salir adelante y que nos dejaran trabajar”

(Mujer 3, productora del ramal, Forel).

Respecto al vínculo urbano-rural, podemos comentar que en la mayoría de las entrevistas se identifica una valoración positiva y necesaria de dicha conexión, tanto a partir de las memorias como del oficio, dimensiones que forman parte característica de esta comunidad. En los relatos se señala la importancia del feriante como un actor articulador entre el mundo rural y el urbano. Muchas familias que eran parte de la pequeña agricultura familiar campesina, ya sea por procesos migratorios campo-ciudad o la necesidad de los agricultores de encontrar nuevos espacios de comercio para vender sus productos, terminan forjando en la feria un vínculo indisoluble entre los distintos territorios bioculturales.

El esfuerzo y sacrificio se identifican como características comunes en la vida tanto del feriante (revendedor) y del productor. Así como se ha podido identificar en casos anteriores, estas son las principales características señaladas para describir a la comunidad de feriantes. Muchos partieron desde la infancia

trabajando en la feria o relacionándose cotidianamente en distintos ámbitos, experiencias que se significan tanto de forma positiva como negativa.

“Yo llevo casi toda mi vida aquí en la feria [...] mi papá era pescador, entonces nosotros teníamos que... mi mamá enfermó... inclusive yo estuve en el colegio ya no alcancé a terminar. Llegué hasta sexto porque sexto básico en ese entonces, porque mi mamá enfermó. Mi mamá tenía cuarenta años cuando ella se enfermó, que no fue capaz ella de salir a trabajar y tuve que salir yo como la mayor de mis hermanas. Tuve que verme yo en salir a trabajar para abastecer la casa porque los productos los sacaba mi papá, pues entonces había que venderlo y ahí yo hacía plata y ya llevaba el pan para nuestra casa, pero yo tuve que dejar de estudiar. Después, al otro año ya aquí había la nocturna que hacían dos cursos en uno, séptimo y octavo y ahí yo terminé de estudiar y después en el liceo nocturno y ahí saqué mi cuarto medio con creces, pero lo saqué, porque trabajar y estudiar... es muy sacrificado. A veces la gente piensa que porque están los puestos armaditos, es llegar y ponerse. Los niños se levantan a las cuatro de la mañana y a las cinco de la mañana llegan acá

(Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

Una buena parte de los feriantes tiene más de sesenta años, muchos han trabajado toda su vida en este lugar o bien ligados a este rubro y son reconocidos como los cimientos de esta comunidad. Muchos indican que el desgaste propio de la edad sumado a los grandes esfuerzos físicos que implica la venta de algunos productos, ha derivado en la modificación de los rubros de trabajo y los productos que ofrecen. Poco a poco, la ropa usada, cachureos y productos chinos han comenzado a transformar el paisaje de la feria.

“Mujer: personas que son antiguas se han ido cambiando de rubro. Sí, porque ella también trabajaba antes con verdura y fue cambiando, las chiquillas. Bueno, es más nueva la de enfrente, ella llegó con eso. La señora de allá también, la que vende cachureitos cosas chicas, ella también vendía antes fruta y verduras por el tema del peso y todo el cuento. Sí, sí, se transformó y así varios.

Hombre: Es que acá en la feria casi todos nos vamos enfermando de los huesos. Es un trabajo muy pesado físicamente”

(Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

Otro aspecto interesante tiene relación con los tiempos de la feria y su vínculo con los ciclos naturales, muchos señalan que el verano es la temporada de mayor movimiento y ventas, lo que genera bastante cansancio, pero a la vez

tranquilidad, porque en muchos casos las ventas generadas en esta época aseguran la disponibilidad de recursos para los meses venideros. Si bien durante el invierno las labores de los feriantes no cesan, indican que es una temporada que les causa mayor intranquilidad, sobre todo a aquellas productoras provenientes del ramal, ya que muchas veces no pueden viajar a Constitución debido a las lluvias o al mal tiempo, generando un impacto negativo en sus ingresos.

“En el verano es harto movimiento, en el invierno es más difícil, ahí venimos de vez en cuando no más. Lluvia y esas cosas no nos dejan venir, pero en el verano aprovechamos harto, eso sí trabajamos todo el invierno. Para nosotros el invierno es aún más difícil porque nosotras venimos en el tren y a veces se caen los árboles y muchas veces no podemos venir por eso, a veces el tren se demora, hemos quedado parados porque se caen árboles a la línea. A veces hemos llegado a las una de la tarde, pa’ nosotras como agricultoras es muy complicado porque a esa hora es muy poco lo que se va a vender, y muchas veces tenemos que quedarnos con los productos y venir al otro día y la idea de nosotros es vender y vender altiro”

(Mujer 3, productora del ramal, Forel).

Rol del subsistema familiar

La herencia del oficio es otra característica común tanto para productores como revendedores. Pero es interesante destacar que la herencia no solo se da en el núcleo familiar sino también en la familia extendida. No obstante, con el tiempo se han comenzado a observar algunos cambios, como por ejemplo la incorporación de migrantes sin experiencia previa en estos espacios.

“Ella [suegra] me enseñó también lo que es el rubro de la feria, porque antes con mi papá trabajaba en la agricultura y vendíamos papas, carbón, vendíamos esas cosas, pero no es lo mismo vender así en la casa cuando uno cultiva a vender en una feria”

(Mujer 2, revendedora).

“A los cinco años, mi abuelo me compró la primera caja de frutillas. Él me la compró. Me pasó la plata y así yo fui generando, y hasta el día de hoy que ya tengo 28 años. Fui juntando mi capital. Me establecí en un puesto mío hace cuatro años atrás”

(Mujer 1, revendedora, Constitución).

En la misma línea, otra característica destacable tiene que ver con la fuerte noción de comunidad entre feriantes, donde es común observar fuertes vínculos afectivos, ya sea porque se comparte una historia previa, existen lazos familiares o bien se han forjado con el tiempo. Si bien la feria tiene un componente de efimeridad, su trazado y puestos se mantienen fijos durante el tiempo, esto posibilita generar y mantener relaciones en el tiempo con las y los “vecinos”.

“Entrevistador/a: En general la relación entre feriantes, ¿cómo es?”

Hombre (H): Bueno de uno a diez, un siete... por ahí siete, porque igual hay roces, pero roces de momento no más, de semanas, después ya se pasa. Y volvemos a nuestra rutina, si es que en el fondo somos una familia.

Mujer (M): Acá somos una familia de feriantes.

H: Tomamos partido, aquí hemos criado a nuestro hijo, aquí todos los cabros son amigos.

M: Los hijos son todos amigos.

H: Yo mismo, con el vecino, el guatón de ahí fuimos compañeros de curso, él es hermano con ella”

(Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

En este sentido, se evidencia una valoración positiva del oficio del feriante a pesar de ser descrito como un trabajo de mucho sacrificio. Para esta comunidad la feria no solo es una fuente de ingresos, sino que conforma un importante espacio de socialización, al posibilitar relaciones cotidianas entre amigos y familiares, la oportunidad permanente de conocer a nuevas personas y también generar relaciones más cercanas con los clientes más allá de la comercialización.

“Mujer: Mi vida ha sido muy sacrificada cuando niña y ahora estoy acá, yo igual, yo tengo esta tarjeta de discapacidad, el 50% de movilidad en mi cuerpo. Igual vengo a trabajar porque si no vengo a trabajar ¿qué hago? Trabajar en una casa particular no es lo mismo que trabajar acá porque tú aquí chuta, tu acá estás viendo todos los días estás viendo gente, conversas con gente diferente, te distraes, te sirve de terapia la feria. Claro, aquí, esto es una terapia para mí porque yo estuve inclusive ahora como enfermó, estuve todo el invierno en mi casa, y antes cuando recién empezó la pandemia igual y se echa de menos la feria, de menos ver los amigos, los vecinos todos los días y la gente que pasa

porque, pucha, tú piensas que de repente esa gente que ves, no la vas a ver más, pucha es una alegría ver todos los días como es una terapia”

(Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

Distinción de labores entre hombres y mujeres

En las entrevistas se señala que a lo largo de los años las mujeres se han ido insertando en el espacio de comercio cada vez con mayor fuerza. En la percepción de las personas entrevistadas, hay más mujeres que hombres feriantes. Una de las razones que señalan para explicar este cambio es la flexibilidad laboral que tiene el rubro. Al tener concentrada la mayor demanda en la jornada de la mañana y el trabajar de forma independiente, lo que permite no asistir a la feria cuando se enferman los hijos o hijas por ejemplo, así como la posibilidad de que puedan acompañar a sus madres en algunas labores sin poner en riesgo su puesto de trabajo, facilita la compatibilización de las tareas de cuidado que ejercen muchas mujeres de forma solitaria.

“Es sacrificado trabajar aquí en la feria, pero a la vez me gusta porque tengo tiempo para estar con mi hijo, prestarle atención a mi hijo, no lo tengo que dejar encargado, todo eso te favorece trabajar acá. Tengo la tarde porque igual viene conmigo a trabajar con lluvia o sin lluvia, porque vengo en mi auto y si está lloviendo mi hijo se gana en el auto entonces no pierdo de trabajar si está muy malo, salgo con él a trabajar, salgo a callejear. Entonces todo va dependiendo del día, por ejemplo, igual ahora después de la feria. Nosotros salimos a las dos y media y nos vamos a Curicó, a Sagrada Familia, ahí cosechamos porque nosotros mismos cosechamos la fruta y ando con mi hijo. Sí, ando con mi hijo. Entonces esa es la preferencia de trabajar acá en la feria”

(Mujer 1, revendedora).

Otra de las razones que aparece es la necesidad de complementar ingresos en el hogar, sobre todo cuando el costo de la vida se ha visto incrementado con creces: “hay muchas familias que tienen necesidades y con el sueldo del hombre ya no alcanza” (Mujer 1, revendedora).

En el caso de las productoras del ramal se señala que las que vienen a vender son mujeres, y en algunas ocasiones algunos maridos o parejas las acompañan, pero ejerciendo labores más bien complementarias.

“Nosotras que venimos del ramal somos puras mujeres, somos puras mujeres, y aquí el que me acompaña es mi marido y él me ayuda harto, lo traigo para eso. A otros maridos les da vergüenza... sí, les da vergüenza... para otras cosas deberían tener vergüenza [...]. Nosotros trabajamos en conjunto, yo aquí soy la cara visible de las ventas y él me ayuda en cuanto a traer las cosas del tren porque es igual difícil venir en el tren con tantas cosas, no solamente yo, somos varias compañeras entonces igual venimos con el tren topao algunas veces y eso requiere fuerza y agilidad, y todo y él, mi marido es una parte fundamental para el negocio, él me ayuda con la fuerza y yo soy la cara visible”

(Mujer 3, productora del ramal, Forel).

Hasta ahora la comunidad feriante se consolidaba como un grupo que se caracterizaba por la herencia de este, no obstante, en los últimos años esto ha ido cambiando y se observa mayor participación de mujeres que no necesariamente tienen un pasado vinculado al rubro, como se relata en la siguiente cita:

“Entrevistador/a (E): ¿Siempre ha habido más mujeres o hay más en estos últimos años?”

Mujer (M): Estos últimos años, de los mismos colegas que han ido falleciendo son hombres, entonces el colega fallece y la familia, los hijos, la esposa no siguen el trabajo en la feria. Entonces se libera el puesto y se entrega porque nadie de la familia quiere continuar con el rubro. Entonces ahí aparece la posibilidad de tomar un puesto en la feria y son más mujeres las que más tienen solicitudes para entrar en la feria.

E: ¿Y de estas nuevas personas que se han ido integrando a la feria, son jóvenes, son mamás?, ¿cómo las podría describir?”

M: Tan jóvenes no, pero sí mamás, también con responsabilidades de hijos, hijos en la universidad. Conozco una colega jovencita que ella tiene al novio en la universidad y el niño más chico entró a la enseñanza media entonces ella es el cien por ciento de la que lleva el sustento a la casa”

(Mujer 2, revendedora).

Si bien muchos hablan de mayores grados de participación y empoderamiento de la mujer en la feria, en el caso de las mujeres provenientes del ramal se identifica como un pasivo importante dentro de su grupo, la vergüenza que muchas sienten de ir a vender a la feria, sobre todo las más jóvenes. Este sentimiento ha frenado a más de alguna de acceder a este espacio de comercialización.

“Mujer (M): Por ejemplo, donde yo vivo hay mujeres que les da vergüenza venir a vender. Les da vergüenza. Dicen que les da vergüenza vender. Hay gente que tiene verduras, pero dicen que les da vergüenza.

Entrevistador/a: ¿Y a los hombres no les da vergüenza?

M: No, les da menos vergüenza. Es que es más gente adulta”

(Mujer 2, productora del ramal).

“Yo conozco un caso de una señora que tiene un invernadero por allá y resulta que ella produce, pero no le gusta venir a vender, le da mucha vergüenza, dice que no le gusta venir a vender, no le gusta presentarse y dar la cara para venir a vender porque dice que no tiene aptitud para eso. Yo misma, de principio me daba vergüenza, pero después cuando ya vi que podía venir y pararse, hablar con la gente, una broma después ya desaparece eso, ya vergüenza no hay, hay más convivencia, se hace de amigos. Eso después ya se pierde, pero conozco casos de mujeres que trabajan y no se atreven a venir”

(Mujer 3, productora del ramal, Forel).

Así como en los casos analizados anteriormente, en lo que respecta a distinciones de labores entre hombres y mujeres se señala no existir mayores diferencias. “Acá todos hacemos lo mismo, el que tiene que cargar carga, el que tiene que vender vende, todos hacen su pega” (Mujer 1, revendedora).

“A veces es como más difícil para uno llegar con los canastos al tren, como que uno a veces necesita la mano de un hombre. Pero igual yo no me echo a morir, yo digo mientras pueda, luchar no más”

(Mujer 2, productora del ramal).

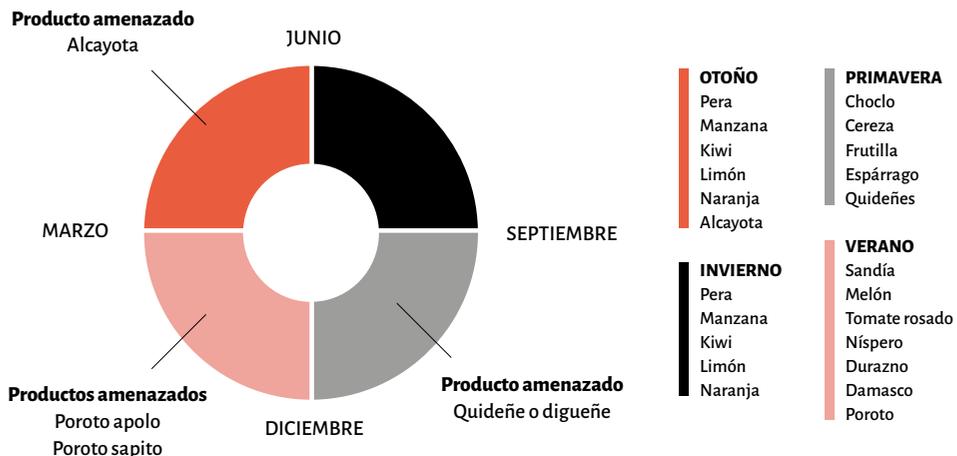
En cuanto al género de clientela habitual de la feria, se señala a las mujeres como las principales consumidoras ya que son las encargadas de manejar la cocina en las casas. Aun así, se realiza una distinción: durante la semana serían las mujeres las que frecuentan mayormente la feria, pero los fines de semana se observan familias completas comprando.

Prácticas de alto valor y su importancia en el modo de vida

Para el análisis del calendario biocultural se realiza un paneo más amplio de la feria y los productos que aquí se ofrecen. Se eligen entonces los alimentos más representativos de cada temporada para dar cuenta de los cambios que se

observan a lo largo del año, y además se escogen algunos productos amenazados y que son significativos para las y los entrevistados.

Figura 10. Calendario feria Infante. Alimentos representativos por estación y amenazados



Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias.

Al consultar sobre la estacionalidad de los productos y aquellos más significativos se nombran el níspero, damasco, durazno, papaya, sandía, melón, arveja, poroto verde, haba, entre otros. Pero se agrega que desde hace algunos años, las importaciones han modificado la disponibilidad de muchos de estos alimentos. “Ahora ya está saliendo todo el año, es que están llegando sandías de Brasil, Colombia, Perú, importaciones. Casi todo el año” (Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

Algunos alimentos como el ají, logran “dar vuelta el año” ya que durante las épocas más frías se pueden cultivar en invernaderos. No obstante, esto requiere de un esfuerzo que se ve reflejado en un alza de los precios que, según los feriantes, una buena parte de los clientes no comprende. Otra razón para el alza de precios es la comercialización de productos que provienen de otras zonas del país, como por ejemplo el tomate nortino, cultivado principalmente en Arica, que hace su aparición en Constitución cuando las variedades de tomate de la zona centro desaparecen.

“Esa variedad de ají, esa da vuelta el año, pero sí se elevan mucho los valores en el invierno. En el verano ahora ya ha empezado a bajar y aparecen como ocho o nueve variedades, ahora eso sí, está llegando... hay variedades que han traído de Colombia los mismos inmigrantes y de Perú. Ellos se han encargado de traer sus semillas para las comidas que ellos preparan”

(Entrevista grupal, hombre y mujer, revendedores).

La creciente migración de las últimas décadas también ha generado cambios en el panorama ferial. La demanda de algunos productos y la llegada de migrantes al rubro ha permitido incorporar nuevos alimentos a la oferta de la feria.

Al consultar por aquellos alimentos amenazados existe consenso entre revendedores y feriantes en señalar algunas variedades de porotos, como los apolo o los sapito, la alcayota, los quireñes (o digüeñes) y algunos frutos silvestres como las moras, murtillas y maquis.

Figura 11. Calendario feria Infante

		MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB
Actividad		OTOÑO			INVIERNO			PRIMAVERA			VERANO		
Agricultura	Naranja												
	Limón												
	Tomate nortino												
	Tomate rosado												
	Cereza												
	Melón												
	Sandía												
	Níspero												
	Durazno												
	Damasco												
	Choclo												
	Frutilla												
	Espárrago												
	Alcayota												
	Quireñe												
	Porotos												
Culinaria	Tortilla de rescoldo												
	Fiestas patrias												
Festividades	Día del feriante												
Clima	Heladas												
	Lluvias												

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes primarias y secundarias.

• Porotos

El poroto es uno de los granos más populares dentro de la gastronomía nacional y en tiempos pasados fue uno de los alimentos de mayor consumo. No obstante, existen diversos estudios que alertan sobre la disminución del consumo de legumbres en Chile, pese a mantenerse como una costumbre culinaria arraigada.

Según datos de la Oficina Nacional de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa, 2022) hasta el año 1980, Chile aumentó su producción de legumbres alcanzando un récord el año 1982 con 189.775 toneladas. El 64% de ese volumen fue destinado a porotos secos, lo que posicionó al país como el número 21 entre los principales productores de porotos del mundo, pero, a partir de ese año, comenzó una baja permanente de la superficie dedicada a estos cultivos, mientras que en el resto del mundo se producía un aumento. El consumo aparente¹² de legumbres disminuyó en una tasa media anual de 2,3%. Entre los años 2003 y 2013, su consumo disminuyó en un 28% y fue el mayor porcentaje evidenciado. El año 2020, producto de la pandemia por Covid-19 que implicó la entrega de canastas familiares por parte del gobierno, la demanda aumentó de forma significativa alcanzando una disponibilidad aparente histórica de 6,9 kilos de legumbres por habitante/año. Sin embargo, la producción interna alcanzó un mínimo de 9.948 toneladas, por lo cual se debió importar un total de 113.000 toneladas. El año 2021, la disponibilidad aparente *per cápita* vuelve a bajar, alcanzando los 2,4 kilos por habitante/año con una producción de 18.000 toneladas y una importación que bordea las 29.000 toneladas.

Según datos de Odepa (2022), el año 1990 el abastecimiento de legumbres tradicionales de origen nacional alcanzaba un 93%, el año 2000 llegó a un 67% y a un 54% el año 2010. Canadá, Argentina y Estados Unidos son los tres principales países proveedores de legumbres de Chile.

“Variedades de porotos que están perdiéndose. Variedades de porotos, de la legumbre, pero en legumbres llega siempre, bueno... está llegando siempre de afuera porque aquí alrededor no se cultivan esas cosas, entonces todo tiene

¹² El consumo o disponibilidad aparente permite estimar lo consumido por una población en un tiempo determinado, se obtiene al sumar producción e importación y restar las exportaciones.

que llegar de afuera. Lo que más se cultiva es la lechuga, el repollo, el brócoli"
(Mujer 2, revendedora).

Algunas de las razones esbozadas para explicar la disminución de su consumo, son la baja rentabilidad comercial que deviene en una menor producción por parte de los agricultores, cambios en los hábitos alimenticios (como el reemplazo por otras fuentes de proteínas) y los prejuicios asociados en torno a su consumo. En el estudio etnográfico sobre el significado del consumo alimentario de Ivanovic (2014), se observa una importante carga simbólica en el consumo de legumbres asociada a un periodo de escasez de décadas atrás, cuando las legumbres eran uno de los pocos alimentos disponibles. En estas narraciones, el poroto, se asocia a la pobreza y a vivencias no siempre positivas.

"De comida, mi mamá siempre hizo comida muy simple. Por ejemplo, cuando era chica me acuerdo que llegaba del colegio y habían porotos, bueno mi plato de toda la vida han sido los porotos. Claro que cuando faltaba la plata era lo que había no más, pan, un té, papas con chuchoca. Entonces, las cosas ricas eran para navidad o un cumpleaños, no como ahora"

(Mujer, C3, La Granja, 38-39, casada, con hijos, dueña de casa como se citó en Ivanovic, 2014).

Al consultar a las personas entrevistadas por la disminución de este alimento señalan que, si bien está disponible todo el año, ya que en temporada se vende verde y durante el resto del año se vende seco, son algunas variedades las que han dejado de producirse, como el poroto Apolo y el poroto sapito.

"Hombre: El poroto Apolo en verde, eso ya no se ve, es un poroto de guía, que ya, sí de guías largas, era un poroto grande que se usaba para hacer ensaladas, para eso se usaba hartito, y ya no lo producen [...] y el que se está desapareciendo hartito, el sapito que se le llama"

(Entrevista grupal, revendedores).

Sobre las razones de la disminución del consumo se comentan como factores la reducción del cultivo, el cambio en los patrones de consumo y la bancarización de los alimentos como condicionante del consumo.

"Hombre (H): Es que la gente prefiere otras cosas, van al supermercado, es más cómodo, y lo otro es ahora mismo el uso de la tarjeta, estás obligado a consumir lo que te ofrece el mercado."

Mujer: Es que la realidad es que ya no hay gente que los produzca porque los mismos jóvenes se están yendo a las universidades, ya estudian su carrera y no van a volver a trabajar en el campo.

H: Es lo que hacían los viejitos”.

(Entrevista grupal, revendedores M y H).

Desde la institucionalidad existen algunas iniciativas que buscan contrarrestar esta situación, como por ejemplo el proyecto “El poroto chileno: estudios transdisciplinarios para promover su valor” llevado a cabo por investigadores de la Facultad de Ciencias Agronómicas del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) y de la Facultad de Ciencias Sociales, reunidos en el centro de investigación “ABC Vital” de la Universidad de Chile, cuyo objetivo es promover tanto el consumo como la producción y salvaguarda de variedades locales. El Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) también ha realizado un trabajo público-privado para promover la recuperación de estas legumbres tradicionales en la región del Maule.

• *Alcayota*

En los últimos años el cultivo de alcayota se ha visto notablemente disminuido, y por lo tanto su disponibilidad en las ferias ha observado una notable merma. Este cultivo pertenece a la familia de las cucurbitáceas (al igual que los zapallos) y se utiliza principalmente en la elaboración de repostería tradicional. En zonas templadas es un cultivo anual, se planta entre primavera y verano y su cosecha se realiza de cuatro a cinco meses desde su plantación.

Es interesante resaltar una discrepancia entre la percepción de los revendedores y los productores, pues estos últimos señalan que hoy en día la alcayota es un producto difícil de vender, mientras que los revendedores mencionan que cuando alguien llega con este producto se vende rápidamente. Sin embargo, ambos concuerdan en que ha disminuido su presencia en el mercado. “Ya no trabajo con alcayota porque cuesta mucho venderla” (Mujer 1, productora del ramal).

Hombre: “La alcayota, sí, hay todavía, mira, pero si antes se producían mil, ahora se está produciendo como veinte o cincuenta. Cuesta acá en la feria, cuesta pillar, aquí en la feria de repente aparece una abuelita que tiene por ahí, aparece y llega y la vende en un dos por tres”

(Entrevista grupal, revendedores M y H).

Algunos de los factores incidentes en su desaparición son “la transformación de los sistemas productivos, la pérdida de acceso a mercados, la degradación y transformación del ecosistema” (CNCA, 2014, p. 55), así como el cambio en los patrones de consumo.

“Entrevistador/a: ¿Tienes algún recuerdo asociado a este alimento?”

Mujer: De mi mamá, ella plantaba cuando éramos niñas, pero no sé qué pasó con las semillas que se perdieron

(Mujer 2, productora del ramal).

En la actualidad este cultivo ha sufrido una notable reducción y se concentra principalmente en las regiones de Valparaíso, Metropolitana y del Maule. Se emplea mayormente en repostería tradicional, se elaboran mermeladas y empanadas, pero también hay referencias sobre su uso en preparaciones saladas. “La alcayota se comía así, se hacen mermeladas de una y las otras se comían así con papa y cebollita frita” (Mujer 3, productora del ramal).

El quideñe

La familia *Cyttariaceae* forma parte de la flora fungosa chilena. Una de las más comunes es la *cyttaria espinosae*, pero también encontramos la *C.darwinii*, *C. harrioti*, *C.hookeri*, *C. berteroi*, *.johowii* y *C. exigua*. En el mundo popular estas tienen muchos nombres, como, por ejemplo, quideñes, quireñes, digüeñes, lihueñes, caracucha, pan de indio, llao llao, o pinatra. Son una especie de seta parásita no agresiva, es decir, no mata a su hospedador, crece en árboles nativos como el raulí, roble o hualle. Se encuentra en el hemisferio sur del planeta (en Chile, Argentina, Nueva Zelanda y Australia), sin embargo, la mayor parte de las especies conocidas a nivel mundial están en Chile. En nuestro país aparecen desde la Región de Valparaíso hasta la Región de Los Lagos.

Tiene una importancia histórica en la alimentación de nuestros antepasados y hasta la fecha forma parte de la dieta de algunas comunidades, durante un acotado período de tiempo. Al ser un fruto altamente percedero, su tiempo de comercialización es bastante corto. Se vende en ferias y mercados locales, puestos callejeros o fuera de las casas de las recolectoras. En la actualidad, la mayor parte de las recolectoras de estos hongos son mujeres. Su recolección comienza en primavera, a finales de agosto, principios de septiembre, luego de las lluvias

invernales, y se extiende hasta las primeras semanas de noviembre. Cuando el color blanco se va desvaneciendo se puede recolectar, para despegarlo del árbol se utilizan varillas de madera o cañas. “Mujeres, niños y niñas salían a caminar por entremedio de los bosques de roble maulino, hualle, ruil y raulí; especies en las que los digüeños crecen. Con largas varas o subiendo a los árboles” (Veloso, 2021, s/p).

Fotografía 12. Canasto de digüeños



Fuente: *El Collipullense* (2015).

Se caracterizan por tener un cuerpo englobado de color blanco por el exterior y en el interior son anaranjados, su textura es suave y esponjosa. Se consumen comúnmente en ensaladas, con huevos revueltos, en guisos, empanadas y otras preparaciones, teniendo cuidado de consumirlos en un lapso de tiempo acotado, ya que de lo contrario produce una secreción pegajosa que no resulta muy palatable.

Si bien en la actualidad, de acuerdo al listado de especies clasificadas según estado de conservación del Ministerio del Medio Ambiente, se consigna de preocupación menor, en las entrevistas se señala que el quideño es un alimento cuya disponibilidad ha disminuido progresivamente. Se atribuye esta merma a la sobrerrecolección, al cambio climático, avance de las forestales y los incendios forestales acontecidos en los últimos años. Desde la perspectiva de las y los entrevistados, estos dos últimos factores serían los que tendrían mayor incidencia en la desaparición de este y otros alimentos.

“Producto de los incendios que hubieron a nosotros ya no nos quedan digüeños, por ser... queríamos traer digüeños, pero ya no tenemos, por los incendios, Forel que era una parte donde salía harto, ya no... por eso todo eso ya se está perdiendo. El maqui, que es un producto muy bueno para la salud tampoco hay, porque Celco reforesta y reforesta y nos deja sin ese preciado tesoro como se dice”

(Mujer 3, productora del ramal, Forel).

En el estudio de Pliscoff (2020) se puede ver el impacto que ha tenido la expansión forestal en los últimos sesenta años sobre el ecosistema de bosque en Constitución, y se concluye que la mayor pérdida se sitúa en la vegetación de la cordillera de la Costa, correspondiente al bosque caducifolio o bosque maulino, bosque de alto valor dominado por especies del género *Nothofagus* (robles, hualos, ruil, etc.), hábitat principal del quideño o digüeño.

“Eso está en la montaña y como están cortando todos los árboles, hasta los quireños se cortan. En Toconey ya no quedan quireños, porque con el tremendo incendio que hubo, ya no quedan. De Toconey para arriba hay una montaña y ahí habían hartos quireños, ahora ya no, ya no van a buscar, se quemó todo eso”

(Mujer 1, productora del ramal, Toconey).

Según el estudio citado anteriormente, entre los años 1955 y 2014 el área de plantaciones forestales creció un 1.250%, reemplazando 45.744 hectáreas de bosque nativo y 32.106 hectáreas de matorral por plantaciones forestales. Esto corresponde al reemplazo de un 77% de la vegetación nativa existente en la zona en ese periodo de tiempo equivalente al 81% del área total de Constitución (si se incluyen bosques, matorrales y praderas). Para 2014, solo un 21% del área que comprende a Constitución estaba constituido por hábitats naturales (bosques, praderas, matorrales y humedales), de los cuales solo la mitad presentaba una buena calidad¹³. Esta situación se vio agudizada tras los incendios forestales de 2017, cuando el porcentaje de hábitats con baja calidad pasó de un 50% a un 73%.

¹³ En el estudio de Pliscoff (2020) se entiende como “calidad de hábitat” a la cuantificación y definición de sensibilidad de los ecosistemas frente a las amenazas más importantes presentes (los incendios forestales, por ejemplo).



> Jurel seco. Feria Angelmó. Fotografía de Ignacia Escudero.

Reflexiones finales

A continuación se sintetizan algunas recomendaciones que surgen a partir de la información recogida en el proceso investigativo. Algunas ya han sido planteadas por otros organismos; en el territorio urbano existe una cuantiosa producción de material y evidencia sobre la importancia de los sistemas alimentarios, pero tal vez la mayor contribución de este apartado esté en la incorporación de la arista biocultural y la relación entre el territorio urbano con el resto de los territorios, la cual es preservada y sostenida por los sujetos sociales protagonistas de este estudio, quienes constituyen el centro gravitante de este apartado.

Las recomendaciones se organizan en cinco ejes principales: (i) interfaz biocultural, relacionado con el desarrollo territorial; (ii) acercamiento a los calendarios bioculturales; (iii) promoción de circuitos cortos inclusivos; (iv) reconocimiento de los productores locales; y (v) relevancia de las cocinerías como repositorio de memoria biocultural en el mundo urbano.

1. Interfaz biocultural, una clave para el desarrollo inclusivo

Por muchos años los conceptos de rural y urbano fueron definidos bajo una relación dicotómica y excluyente. No obstante, en el último tiempo, se han hecho esfuerzos por comprender la complejidad y diversidad de estos territorios, superando la visión política-administrativa. Muchas de las comunas que hace algunas décadas eran netamente rurales, hoy —luego de un acelerado proceso de urbanización de tendencia global— han adquirido características urbanas sin dejar atrás su esencia rural, a estas se las ha denominado rururbanas. Pero este concepto tampoco es absoluto, dentro de la escala urbano-rural encontramos distintos matices y grados de urbanidad.

Desde una óptica biocultural, en Chile son pocas las comunas que correspondan a un solo TBC, siendo muy común el traslape de dos o más territorios en una misma zona geográfica. Estos lugares de interfaz son espacios donde se puede encontrar una diversidad de expresiones territoriales, culturales y naturales de alto valor. Reconocer la complejidad de estas relaciones, su carácter

sistémico y su gama de matices, permite observar el territorio y sus posibilidades desde una perspectiva que considere además la dimensión física, cultural, biótica y económica.

Un enriquecimiento del sistema alimentario del mundo urbano puede contribuir tanto al desarrollo local de aquellos territorios que lo nutren, como a incrementar su propia resiliencia, pero esta mejoría no solo implica mirar las ciudades, sino también sus vínculos con los otros territorios. Analizar estas relaciones desde la arista de la alimentación permite visualizar con claridad la importancia de esta interfaz y la necesidad urgente de adoptar medidas y políticas orientadas a su cuidado.

Algunas de las cualidades más notables de ferias y mercados locales es que son vitrinas de la enorme riqueza biocultural del país, emergen como una oportunidad de encuentro y comercio en el espacio público, el cual es escenario para un rico intercambio de conocimiento y visibilización de diferentes oficios donde personas de distintos territorios convergen mediante relaciones que, muchas veces, no solo se basan puramente en lo comercial. La dimensión sociocultural de la feria (Borja, 1998) se define según las características particulares de cada localidad y sus expresiones: las relaciones y contacto entre la ciudadanía en el espacio urbano hacen de esta una propuesta comunitaria para quienes la habitan y contribuye a reforzar expresiones de identidad colectiva involucrando a otros territorios que no siempre encuentran cabida en el mundo urbano.

El año 2018, el Grupo de alto nivel de expertos del Comité nutricional de las Naciones Unidas (Unscn) emitió un informe en el que se establecen vínculos entre la nutrición y los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), donde se pudo evidenciar que la mayor parte de estos ámbitos son pertinentes para la nutrición y que las soluciones políticas y programáticas trascienden las zonas urbanas y rurales (HLPE-FSN, 2017).

Los sistemas alimentarios deberían ser incorporados en la planificación territorial, la cual no puede poner el foco exclusivamente en lo urbano, sino también en aquellos otros territorios que lo rodean, con especial cuidado en los vínculos que establecen y que se pueden potenciar. Existen numerosos ejemplos de cómo las ciudades y sus demandas han afectado significativamente a otros territorios bioculturales, por lo tanto, reconocer su relación simbiótica es un paso

para preservar esta importante y necesaria relación. **Debemos comprender que cuidar al resto de los territorios es también cuidar a las ciudades.**

Potenciar los sistemas locales de producción de alimentos debería ser una prioridad en las políticas públicas, las que debiesen abordar el desafío de forma sistémica, es decir, poniendo énfasis en el cuidado del medioambiente, la preservación de la biodiversidad y reconocimiento de las y los cultores, portadores de una herencia cultural de gran significancia, alojadas en prácticas productivas pluriactivas, festividades y preparaciones asociadas a la producción de alimentos. Todo esto podría contribuir al tránsito hacia un desarrollo local inclusivo con mayores grados de sostenibilidad, acortando las significativas brechas territoriales y mejorando las condiciones de vida de las y los pequeños agricultores que sustentan la alimentación del mundo urbano.

2. Acercamiento a los calendarios bioculturales como estrategia de preservación del patrimonio biocultural

Con el tiempo, la tecnificación y la creciente globalización, la estacionalidad ha sido lentamente superada. La introducción de nuevas especies o predominancia de algunas por la demanda del mercado, así como la pérdida de otras más antiguas producto de la degradación y transformación del ecosistema, la disminución de su consumo y uso en la culinaria, la transformación de los sistemas productivos y a la pérdida de acceso a mercados (CNCA, 2014), es algo observado con frecuencia en los campos. Variedades de antaño como algunos tipos de papas, tomates, maíces, porotos, entre otros, que hoy en día son muy difíciles de encontrar en espacios de comercio como ferias o mercados, son sabores y saberes que hoy son preservados en la memoria de unos pocos.

Los calendarios bioculturales están íntimamente relacionados con la producción de la alimentación y, por lo tanto, de las expresiones culinarias de cada lugar. En cada ciclo de la naturaleza se expresa un tipo de alimentación característica. Los alimentos presentes en los agrosistemas forman parte intrínseca de la biodiversidad, así como de la diversidad cultural de cada lugar. La producción agrícola-ganadera sostiene una relación de interdependencia recíproca entre el hombre y la naturaleza.

La puesta en valor y socialización de estos calendarios puede promover acciones tendientes a la preservación de la biodiversidad, así como de prácticas culturales de gran valor. También se fortalecen patrones alimentarios saludables y sostenibles, los que no solo suponen un impacto positivo a nivel individual en la salud de las personas sino también a nivel global. Pero para ello es necesaria la incorporación de cambios en la producción, manejo y consumo de los alimentos.

Los habitantes urbanos parecen vivir en un continuo asincrónico en el cual ciclos y temporadas han sido reemplazados por una oferta casi permanente de gran parte de los alimentos, además de la incorporación de ultraprocesados que no distinguen temporalidad ni cumplen funciones nutritivas. La dieta asincrónica y en base a ultraprocesados exagera las desigualdades en materia de salud. “Las investigaciones en la materia han establecido que existe un vínculo estrecho entre los cambios en la dieta, de alimentos reales o mínimamente procesados a alimentos ultraprocesados, y las tasas de sobrepeso y obesidad y otras enfermedades no transmisibles relacionadas a la dieta” (Popkin, 2020, p. 4).

Según una encuesta sobre seguridad alimentaria y alimentación realizada el año 2021 por Rimisp, se observa que, frente a quiebres de ingreso, las principales estrategias de compensación a las que se recurre son la modificación de las dinámicas y adopción de medidas para mitigar los efectos de la pandemia. En las regiones analizadas, casi la totalidad de los hogares reportó haber utilizado alguna estrategia, como por ejemplo reducir el consumo de alimentos sanos, gastar ahorros, endeudarse, o incluso la migración de algún miembro del hogar.

La seguridad alimentaria es un problema multidimensional y complejo que está influenciado por factores económicos, económicos, políticos, culturales y ambientales. No solo considera la disponibilidad de alimentos, sino también la capacidad física y económica de la población para tener acceso a ellos, así como el uso adecuado y responsable de los recursos en un contexto propicio para satisfacer las necesidades nutricionales (Cuéllar, 2001).

La experiencia acumulada tras tres años de pandemia global ha demostrado que las medidas más exitosas, de acuerdo a la FAO, para proteger la cadena alimentaria han sido la creación de espacios alternativos de distribución de alimentos y el establecimiento de conexiones comerciales de circuito corto, sobre

todo en el mundo urbano. El año 2015 se firmó el Pacto de Milán de Políticas Alimentarias Urbanas, un pacto global sobre la sostenibilidad, la salud y la accesibilidad del sistema alimentario que establece seis procesos de trabajo y treinta y siete recomendaciones, entre ellas encontramos, por ejemplo, la apuesta por el consumo de alimentos de proximidad, la cual refuerza las economías locales y generan mayor resiliencia ante eventos disruptivos, como lo ha sido la pandemia del Covid-19 y sus efectos sobre la alimentación.

No se trata de borrar los vínculos con los mercados de mayor escala, sino de robustecer la economía local para aumentar tanto el bienestar como la resiliencia de las comunidades productoras y consumidoras, sobre todo de aquellas más empobrecidas. La alimentación es una necesidad humana de subsistencia, parte integral de la vida en sus diferentes etapas, y atraviesa algunas de las categorías existenciales como el ser, a través del ejercicio de decisión sobre la propia alimentación, tener una alimentación adecuada, disponibilidad de alimentos a un costo accesible; el hacer, a través de las prácticas culinarias heredadas y participación en su elaboración; y el estar, pues en muchos casos la alimentación no solo nutre el cuerpo sino también la necesidad social de compartir.

Acercarse a los calendarios en los que se basa la producción de nuestra alimentación tiene beneficios en materia de salud, pero también en el fortalecimiento de las economías locales y preservación de la diversidad de alimentos. Esto supone un rol activo en cuanto a la educación alimentaria de las personas, la cual no debiese limitarse exclusivamente a la distinción entre lo que se denomina un alimento saludable y otro que no, sino también el desarrollo progresivo de capacidades que promuevan el fortalecimiento en las categorías anteriormente mencionadas.

3. Fomentar el reconocimiento y valoración de los productores locales en el territorio urbano

La mayor parte de la población mundial y nacional se alimenta gracias a la agricultura familiar campesina¹⁴, la cual tiene una incidencia aproximada de un 60-

¹⁴ La agricultura familiar abarca la producción de todos los alimentos (de origen vegetal o animal, los producidos en tierras agrícolas, bosques, montañas o en piscifactorías) que son gestionados y explotados por una familia, y que dependen básicamente de la mano de obra familiar, tanto de mujeres como de hombres (FAO & IFAD, 2019).

70% de los alimentos que se consumen en todo el mundo. Según datos de la Odepa en su informe *Panorama de la Agricultura Chilena* (2019), la agricultura familiar representa un total de 296.351 unidades productivas, equivalente al 90% de unidades productivas del país, cumpliendo un rol fundamental en el sostén de las ciudades. De esta manera, la agricultura familiar es una contribución fundamental en el consumo doméstico de productos hortícolas, controlando el 54% de la producción de hortalizas, más del 30% de las viñas viníferas, 40% de cultivos anuales y flores, 94% de la producción caprina, 76% de la producción de miel y 54% de la existencia de bovinos.

Existen múltiples actores y documentos que respaldan la importancia de este tipo de agricultura. Entre las principales virtudes que se destacan es que es un tipo de producción capaz de preservar y restaurar la biodiversidad, proporciona alimentos sanos, diversificados y culturalmente apropiados, utiliza métodos que ayudan o reducen los riesgos del cambio climático. Garantiza el traspaso de conocimientos y tradiciones entre generaciones, promueve la equidad social y el bienestar de las comunidades al ser un factor que logra reactivar las economías locales, entre otros. Los agricultores familiares poseen un potencial único para convertirse en agentes clave de las estrategias de desarrollo (FAO & IFAD, 2019).

El modelo de desarrollo actual ha impuesto una lógica que ha dejado atrás a muchas comunidades campesinas, las cuales suelen ser invisibles para la ciudad. Si bien existen notables esfuerzos por posicionar a los productores locales en las urbes, estas acciones aún no logran tener un alcance significativo, llegando a una porción muy limitada de la población y por cierto no a aquella más empobrecida.

Casos como los expuestos en este estudio evidencian los modos en que el modelo de desarrollo actual amenaza a los pequeños productores locales, quienes deben sortear día a día una serie de barreras para poder vender sus productos en los centros urbanos. En un contexto donde las prácticas de comercio responden a una lógica de consumo desmesurado propia de la globalización, poca oportunidad queda para los productores locales que promueven una vía totalmente contraria, es decir, una que contribuye a una mayor seguridad alimenta-

ria, consumo sostenible y promoción de los circuitos cortos sin la depredación de los recursos ecosistémicos.

Además, es frecuente encontrarse frente a la paradoja de asignación de un valor social negativo al mundo rural y a la agricultura familiar campesina a pesar de que cumplen un rol fundamental en la producción y abastecimiento de las ciudades y localidades más próximas. En muchos casos, el paradigma desarrollista se ha impuesto incluso a nivel de definiciones, donde la urbanidad supone valores sociales más altos que la ruralidad, asociada a conceptos como atraso, rezago y aislamiento. Esta concepción lleva a una valorización de lo urbano. La percepción incluso de algunos entrevistados en cuanto a la situación de la agricultura familiar campesina es de una más precarizada y de atraso en contraposición a una de bienestar relacionada al mundo urbano. Sin embargo, en la mayor parte de los casos, tanto los modos de vida como los atributos del entorno rural son valorados como algo positivo. Superar esa visión dicotómica requiere de medidas concretas que apunten a la mejora sustancial de las condiciones laborales del campesinado, resignifiquen el valor social de su labor al interior de las ciudades, faciliten el acceso de sus productos al mercado urbano con la menor cantidad de intermediarios posibles, o bien estableciendo prácticas de comercio justo, así como la promoción de una educación alimentaria transversal para el habitante urbano.

Otro aspecto importante a explorar es el rol del revendedor en los sistemas alimentarios presente en gran parte de los espacios de comercio, particularmente en ferias libres y mercados. Así como también indagar en las relaciones e implicancias que tienen estos actores para los productores locales y los sistemas alimentarios, y la forma en que podrían potenciarse relaciones virtuosas entre estos ellos.

4. Promoción de circuitos cortos inclusivos, una vía hacia la seguridad alimentaria en barrios vulnerables

Tal como se ha mencionado a lo largo de este estudio, la inseguridad alimentaria es un problema que ha mantenido ocupado a múltiples organismos nacionales e internacionales, los que han identificado como problema central las dificultades que enfrentan los estratos más empobrecidos para acceder a una

alimentación adecuada, debido a carencias de ingreso o inestabilidad en los precios de los alimentos. De acuerdo al informe mensual realizado por el Ministerio de Desarrollo Social, la canasta básica de alimentos¹⁵ (CBA) en diciembre de 2022 alcanzó un valor de \$64.407 por persona, mientras que la línea de pobreza¹⁶ se fijó en \$218.126 por persona y la de pobreza extrema en \$145.417. Cabe señalar que en noviembre del mismo año la CBA anotó un alza histórica de un 27%.

Según la encuesta de presupuestos familiares del Instituto Nacional de Estadística (INE), la mayor parte del ingreso de los hogares se destina a la compra de alimentos, esto ha tenido por consecuencia una creciente financiarización del consumo alimentario. Según Andrades y Núñez (2020) existe una relación entre la masificación de la entrega de tarjetas de crédito con la actual crisis alimentaria. En su investigación, en la comuna de Maipú, reporta que el 84% de las personas se abastece como primera fuente en supermercados, tiene o ha tenido (o alguien de su familia) alguna enfermedad vinculada a la alimentación como obesidad, sobrepeso, diabetes, hipertensión, hígado graso y osteoporosis.

Además, debemos considerar la existencia de una cantidad no despreciable de barrios rojos en zonas urbanas que, en temas alimentarios, tienen una particular expresión: los desiertos alimenticios, término acuñado por Beaumont et al. (1995) que hace referencia a lugares que carecen de oferta de alimentos o con una oferta poco saludable. Se hace evidente la importancia de acercar otras formas de abastecimiento para la población urbana de mayor vulnerabilidad, más allá del supermercado. Según datos de la Asociación Gremial de Supermercados de Chile (2022), hoy la industria de los supermercados es el canal de distribución de productos de consumo más importante a nivel nacional, con aproximadamente 1.400 establecimientos a lo largo del país y con un 85% de preferencia como centro de abastecimiento de la población.

Si consideramos el modo de funcionamiento de estas grandes cadenas de distribución, según lo expuesto por Arboleda (2020), podemos observar que sus dinámicas responden a una concentración vertical que privilegia contratos con

¹⁵ La canasta básica de alimentos se compone de 79 productos, considerando un consumo mínimo promedio de dos mil calorías diarias por persona.

¹⁶ La línea de la pobreza se define como un indicador de la capacidad de satisfacer las necesidades básicas de una persona. Así, un hogar está en situación de pobreza si su ingreso por persona o ingreso del hogar es inferior al valor de la línea de pobreza.

proveedores altamente concentrados, lo que genera una barrera y progresiva exclusión de la pequeña y mediana agricultura familiar campesina en este tipo de mercado. De acuerdo a un estudio reciente, solamente el 5% de la producción hortícola de la agricultura familiar y campesina (AFC) puede comercializar sus productos en supermercados. La mayor parte de esta comercialización se da en el marco de cadenas “informales” en las que la AFC se ve perjudicada por intermediarios abusivos, cargos excesivos y asimetrías de información (De Kartzow, 2016; Arboleda, 2020).

Sin duda las ferias libres son una buena opción para facilitar el acceso a una alimentación saludable, ya que se encuentran presentes en casi la totalidad de las comunas urbanas, con una periodicidad constante, pero como se mencionó en apartados anteriores, estos espacios son ocupados en escasas oportunidades por productores, concentrando una alta cantidad de revendedores, lo que genera un aumento en los costos y un alargue en la cadena de comercialización. La importancia de la activación de cadenas cortas de provisión de alimentos en barrios vulnerables pareciera ser una buena alternativa para asegurar el acceso a una alimentación nutritiva y asequible. Para esto el Estado debiese cumplir un rol como promotor del abastecimiento local, actuando bajo principios precautorios y con un enfoque ecosistémico.

Para poder fomentar sistemas alimentarios inclusivos se deben tener en cuenta las tres partes de la cadena: el inicio, mejorando las condiciones de trabajo de las personas dedicadas a la agricultura familiar campesina, salvaguardando sus medios y modos de vida; la parte central, que implica repensar el sistema de distribución, donde la institucionalidad cobra especial relevancia. Programas como los de Indap han logrado grandes avances a través de los mercados campesinos, no obstante, aún no tienen alcance suficiente para llegar a una cantidad significativa de la población, sobre todo aquella en mayores condiciones de vulnerabilidad. Y, finalmente, el último tramo que corresponde al consumidor urbano, el cual con sus patrones de consumo y decisiones incide directamente en lo que sucede en las chacras de las y los agricultores. Es así como, por ejemplo, productos como la quinoa y los porotos, hasta hace poco asociados a conceptos de pobreza hoy se posicionan como alimentos muy bien valorados en las mesas ciudadanas, aumentando año a año su demanda.

Los avances tecnológicos en la agricultura han posibilitado la producción a gran escala de alimentos, aunque su distribución es aún muy desigual, generando barreras al acceso a una alimentación adecuada. Así lo demuestran, por ejemplo, los resultados del mapa nutricional elaborado por la Junaeb el año 2021, donde es posible ver, en el caso del Gran Santiago, que la concentración del mayor índice de obesidad total se encuentra en las comunas de Lo Espejo con un 35,9%, El Bosque con 34% y Pudahuel con 33,8%, mientras que el menor índice lo obtienen las comunas de Providencia con 16,6%, Vitacura con un 20,2% y Las Condes con 20,5%.

El deterioro en los patrones de alimentación es un tema abordado y documentado por distintas entidades, las cuales han evidenciado notables diferencias entre aquellos sectores de la población con menores ingresos y los de mayores ingresos. Identifican, tal como se mostró anteriormente, una mayor tasa de obesidad en los segmentos más empobrecidos, así como la menor disponibilidad de alimentos nutritivos, variados y suficientes. En ese sentido la inseguridad alimentaria no se refiere exclusivamente a la insuficiencia de alimentos, sino además a la condición que resulta de un acceso incierto o nulo a alimentos nutricionalmente adecuados y socialmente aceptables.

Pensar en un sistema alimentario seguro, justo, sostenible y resiliente es una tarea conjunta, que debe considerar a todos los actores involucrados, donde rol y el conocimiento de las y los agricultores debiese ser valorado y reconocido, y las voces de aquellas comunidades urbanas en pobreza deben ser escuchadas, pues quien mejor que ellas conocen de estrategias para hacer frente a tiempos difíciles. Se sugiere potenciar el capital humano, social y cultural mediante la promoción de prácticas de comercio asociativas y cooperativas que fomenten su sostenibilidad en el tiempo. Si bien la pandemia causó estragos en muchos niveles, también posibilitó el despliegue de una serie de prácticas comunitarias que lograron movilizar una cantidad considerable de recursos y activos que permitieron enfrentar de mejor manera esta adversa situación, entre ellas encontramos formas alternativas de organización, el fortalecimiento de la economía de barrio favoreciendo circuitos cortos y distintas prácticas de cuidado, entre otras (FSP, 2021a).

Otro punto de gran relevancia, ya señalado por varios actores, es la incorporación constitucional del derecho a la alimentación adecuada y la soberanía ali-

mentaria. Cabe señalar que este punto fue una de las iniciativas aprobadas para el proceso constituyente anterior. La incorporación de este punto se erige como una herramienta de gran relevancia para poder acercarnos a niveles mayores de seguridad y soberanía alimentaria.

5. Cocinerías como repositorio de memoria biocultural en el mundo urbano

La cocina no sirve solo para nutrir el cuerpo, sino también el sentido de pertenencia a la propia cultura y territorio. Para esto resulta necesario conocer y valorar los alimentos que se consumen, así como a aquellos que los producen.

La cocina es portadora de la memoria y la biodiversidad de una cultura. Y en ella el rol de las mujeres en los sistemas alimentarios ha sido y continúa siendo de vital relevancia tanto en el resguardo del patrimonio culinario como en la preservación de la biodiversidad que lo nutre, puesto que en gran medida ellas han sido las encargadas de abastecer y preparar los alimentos de forma cotidiana para sus familias, así como también se han hecho cargo de las cocinerías de los mercados urbanos. Muchas de ellas han sido las responsables de salvaguardar y mantener viva una serie de tradiciones y herencias culinarias que hoy forman parte importante del patrimonio nacional. No obstante, a menudo se han invisibilizado sus aportes pues sus recetas y preparaciones son relegadas exclusivamente al ámbito doméstico. Sin embargo, la vida de las mujeres de las clases populares, históricamente se ha desplegado también en la vía pública: calles, ferias, mercados y cocinas han sido escenario donde estas tradiciones se vuelcan puertas afuera, se viven y se comparten, nutriendo la memoria colectiva.

Por lo tanto, es crucial reconocer y valorar el papel de las mujeres en los mercados y ferias urbanas, espacios de transmisión de conocimientos y saberes culinarios que muchas veces provienen de distintos territorios bioculturales, reforzando la importancia de los vínculos y codependencia que se generan en esta interfaz. Visibilizar el trabajo de estas mujeres y cuantificar el aporte que realizan tanto a sus comunidades, economías locales, como a la preservación y difusión del patrimonio gastronómico nacional es, sin duda, un desafío pendiente.



> Productores de cítricos de Pica. Terminal Agro Iquique. Fotografía de Ignacia Escudero.

Bibliografía

- **Andrades, G. & Núñez, C. (2020).** *Supermercados, tarjetas de crédito y crisis alimentaria. Entre la segregación y la malnutrición* (Tesis para optar al título de Licenciado en Sociología), Santiago, Universidad Diego Portales.
- **Alanoca, N. & Manzur, M. (2012).** *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota*, FIA. <https://bibliotecadigital.ciren.cl/handle/20.500.13082/28567>
- **Alanoca, N. & Manzur, M. (2019).** *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Tarapacá*, FIA. <https://bibliotecadigital.ciren.cl/handle/20.500.13082/32944>
- **Alimonda, H. (coord.) (2011).** *La naturaleza colonizada. Ecología política y minería en América Latina*, Buenos Aires, Clacso/Ciccus.
- **Arboleda, M. (2020).** La urgencia de un plan nacional de alimentación para la post-pandemia, *Ciper Chile*. Recuperado de: <https://www.ciperchile.cl/2020/05/13/la-urgencia-de-un-plan-nacional-de-alimentacion-para-la-post-pandemia/>
- **Arriaza, P. (1993).** Migración y estrategias de supervivencia entre los campesinos aymaras migrados a Alto Hospicio, *Revista Camanchaca*, (14), 25-31.
- **Asociación Gremial de Supermercados de Chile (2022).** *Memoria anual 2022*. Santiago.
- **Augé, M. (1992).** *Los no lugares, espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*, Barcelona, Editorial Gedisa.
- **Bahamonde, N. (1951).** Alimentación de la sierra (Thyrsites atun) (Euphrasen 1791), *Investigaciones Zoológicas Chilenas*, 1, 8-10.
- **Bebbington, A., D. Humphreys, J. Bury, J. Ligan, Muñoz, J. & Scurrah, M. (2007).** Los movimientos sociales frente a la minería: disputando el desarrollo territorial andino. En Bengoa, J. (ed.). *Territorios Rurales. Movimientos Sociales y Desarrollo Rural en América Latina*, Santiago, Catalonia/RIMISP.
- **Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (BCN) (2017).** *Reporte comunal Puerto Montt*. Recuperado de: https://www.bcn.cl/siit/reportescomunales/comunas_v.html?anno=2017&idcom=10101

- **Boldrini, T. (2017).** Comercio tradicional en los mercados de Municipales de Puerto Montt, región de Los Lagos: “Una mirada a las dificultades por las que debe pasar un isleño para comercializar sus productos” (Informe Final de Práctica Profesional de Antropología), Santiago, FSP.
- **Browne, M. (2012).** *La comunidad realizada. Las ferias libres de Santiago como lugares de valor patrimonial* (Memoria de título de Antropóloga social), Santiago, Universidad de Chile.
- **Camus, J. (2017).** *Asociatividad en el espacio público. El caso de los pulgueros en el Parque Forestal* (Tesis para optar al grado de Licenciada en Antropología Social), Santiago, Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- **Cárdenas, R. & Muñoz, L. (2015).** *Chile contado desde la cocina*. Disponible en: https://www.fucoa.cl/publicaciones/version_flip_chiloe/8/
- **Carimán, P. & Reyes, P. (2019)** Estado del conocimiento biológico y pesquero de *Thyrsites atun* en el Hemisferio Sur. *Revista de biología marina y oceanografía*, 54(1). Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=So718-19572019000100011&script=sci_arttext
- **Castro, A., Mujica, F. & Argandoña, F. (2015).** Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013. *RIVAR*, 2(6).
- **Castro, M. (1997).** Agua, derechos y cultura en los Andes del norte de Chile. Un enfoque desde la antropología jurídica. *Chungara* 29(1), 63-80.
- **Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA) (2014).** *Arca del Gusto. Catálogo alimentario patrimonial. Registro fotográfico, productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile*.
- **Contreras, C., Torres, C., Rodríguez, A., Olivares, C., Leris, L., López, L., Pizarro, J. & Contreras, W. (2023).** Manejo del ganado caprino: Aspectos generales y recomendaciones, *Boletín INIA n.º 481*, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA. Centro Regional Intihuasi.
- **Cornejo, J. (2017).** *Apropiación, herencia y patrimonio cultural: Etnografía de la feria de Lota, región del Biobío*. (Tesis para optar al grado de Magister en Antropología). Universidad Academia de Humanismo Cristiano.

- **Couyoumdjian, J. (2009).** El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la Independencia hasta 1930, *Historia* (Santiago), 42(1), 57-107. Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-71942009000100002&script=sci_art-text
- **Cuellar, M. & Parra, C. (2001).** Las ferias medievales, origen de documentos de comercio, *Écrire, traduire et représenter la fête*, 103-117.
- **De Kartzow, R. (2016).** *Situación de la institucionalidad de apoyo a la innovación comercial de la agricultura familiar y de los procesos de gestión comercial de la agricultura familiar en Chile. Informe para el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).* Disponible en <http://repositorio.iica.int/handle/11324/2544>.
- **Denzin, N.K. & Lincoln, Y.S. (1998).** Entering the field of qualitative research. En *Collecting an interpreting qualitative materials*, Londres, Sage Publications, 1-34.
- **Díez, A. (2007).** Ronderos y alcaldes en el conflicto minero de Río Blanco en Piura, Perú. En Bengoa, J. (ed.). *Territorios Rurales. Movimientos Sociales y Desarrollo Rural en América Latina*, Santiago, Catalonia/Rimisp, 432-443.
- **Equipo gestión (2016).** “Calendario andino católico”. Versión PDF. La Tirana. Museo de la Vivencia Religiosa del Norte Grande. Recuperado de <http://www.museovivenciareligiosa.cl>
- **Escaff, M. (s/f).** *Varietades de ajo cultivadas en Chile.* Recuperado de: <https://biblioteca.inia.cl/bitstream/handle/20.500.14001/30532/NR14220.pdf?sequence=1>
- **Espinoza, V. (1988).** *Para una historia de los pobres de la ciudad*, Santiago, Ediciones SUR.
- **Eyzaguirre, H. (1987).** *Sabor y saber de la cocina chilena*, Santiago, Alianza editorial.
- **Fernández, M. & Salinas, J. (comp.) (2012).** *Defensa de los derechos territoriales en Latinoamérica*, Santiago, RIL.
- **Fernández, B. & Morales, A. (2005).** *Ramal Talca-Constitución, un viaje en el tren del Maule.* Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Fondart, Santiago, Gráfica LOM.
- **Fonseca, J. (2014, septiembre-febrero).** La importancia y la apropiación de los espacios públicos en la ciudad Paakat, *Revista de Tecnología y Sociedad*, 7.
- **Food and Agriculture Organization & International Fund for Agricultural Development (FAO & IFAD) (2019).** *Decenio de las Naciones Unidas para la agricultura familiar 2019-2028. Plan de acción mundial*, Roma.

- **Fundación Altiplano (2018, segunda edición).** *Pueblos andinos*, Arica, Gobierno regional de Arica y Parinacota y Fundación Altiplano MSV.
- **Fundación Altiplano (s/f).** *Escuela de vino de Codpa*. Recuperado de: <https://escuela-delvinodecodpa.cl/vinateros/secretos-del-pintatani>
- **Fundación Superación de la Pobreza (FSP) (2010).** *Voces de la pobreza. Significados, representaciones y sentir de personas en situación de pobreza a lo largo de Chile*, Santiago, FSP.
 - _____ (2016). *Voces desde pequeñas localidades: entre la agonía y la oportunidad de renacer*. Arica y Parinacota, Santiago, FSP.
 - _____ (2019). *Arando la tierra, sembrando cambios. Percepciones y transformaciones socio-productivas del secano costero e interior de la región de O'Higgins*, Santiago, FSP.
 - _____ (2020). *No llueve pero ¿gotea? Cambio climático y desertificación en sectores rurales de la región de Coquimbo*, Santiago, FSP.
 - _____ (2021a). *Territorio Biocultural Urbano. Manifestaciones de la pobreza en el territorio urbano y claves para su superación a nivel local*, Santiago, FSP.
 - _____ (2021b). *Territorio Biocultural Litoral-insular. Manifestaciones de la pobreza en el territorio insular y litoral y claves para su superación a nivel local*, Santiago, FSP.
 - _____ (2021c). *Territorio Biocultural Andino. Manifestaciones de la pobreza en el territorio andino y claves para su superación a nivel local*, Santiago, FSP.
 - _____ (2021d). *Umbrales Sociales para Chile. De los Territorios al País: La clave de la nueva política social*, Santiago, FSP.
- **García, M. & Bermúdez, G. (2016, julio-septiembre).** La neocolonización del paladar en las décadas recientes, *Revista Razón y Palabra*, Vol. 20, 94.
- **Gómez, J. (2021).** *Terminal Agropecuario: gestión en comercio tradicional como patrimonio etnográfico de la ciudad de Iquique* (Tesis para optar al grado de magíster en gestión cultural), Universidad de Chile.
- **Gore Arica, Subdere & Fundación Altiplano (2017).** *Arica y Parinacota, Paisaje Cultural de América*. Recuperado de: <https://issuu.com/paisajecultural/docs/libro-paisaje-cultural>
- **Guerrero, B. (2019).** *Peras de pascua*. Recuperado de: <https://crear.cl/peras-de-pascua/>

- **Gundermann, H. (2013).** Los atacameños y sus relaciones interétnicas. En Durston, J. (coord.), *Pueblos originarios y sociedad nacional en Chile. La interculturalidad en las prácticas sociales*, Santiago, PNUD, 81-97.
- **High Level Panel of Expert son Food and Security and Nutrition (HLPE-FSN) 2017.** La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma.
- **Huerta, P. (2022).** *Asociatividad y comercialización: Indap consolida red de mercados campesinos y amplía oportunidades de ventas en periodo 2018-2022*. Recuperado de <https://www.indap.gob.cl/noticias/asociatividad-y-comercializacion-indap-consolida-red-de-mercados-campesinos-y-amplia>
- **INIA (2021).** *Manejo y recomendaciones durante el encaste en caprinos*. Informativo N°99. Programa de Gestión Territorial Para Zonas Rezagadas y el Gobierno Regional de Coquimbo. Ministerio de Agricultura.
- **Instituto Nacional de Derechos Humanos (INDH) (2012).** *Mapa de conflictos socioambientales en Chile*. Disponible en: <http://www.indh.cl/mapa-de-conflictos-socioambientales-en-chile>.
- **Ivanovic, C. T. (2014).** *Significados del consumo en las clases medias santiaguinas* (Tesis para optar al grado de Doctor en Sociología), Universidad Alberto Hurtado.
- **La Región de Coquimbo (2020).** El queso de cabra un producto con sello regional. Disponible en: <https://www.diariolaregion.cl/el-queso-de-cabra-un-producto-con-sello-regional/>
- **Larraín, S. & Poo, P. (eds.) (2010).** *Conflictos por el agua en Chile. Entre los derechos humanos y las reglas del mercado*, Santiago, Chile Sustentable.
- **Leyton, C. & Huertas, R. (2012).** Reforma urbana e higiene social en Santiago de Chile: La tecno-utopía liberal de Benjamín Vicuña Mackenna (1872-1875), *Dynamis*, 32(1), 21-44. <https://dx.doi.org/10.4321/S0211-95362012000100002>
- **Lindón, A. (2014).** El habitar la ciudad, las redes topológicas del urbanita y la figura del transeúnte. En Sánchez, D. & Domínguez, L.A., *Identidad y espacio público*, Barcelona, Gedisa.
- **Loughrey, J., Donnellan, T., Hennessy, T. & Hanrahan, K. (2013).** *The Role of Pluriactivity in Farm Exit and Labour Supply Decisions*. Disponible en: http://aei.pitt.edu/58611/1/Factor_Markets_67.pdf

- **Machado, H. (2010).** Territorio, colonialismo y minería transnacional. Una hermenéutica crítica de las nuevas cartografías del imperio. Ponencia presentada en *III Jornadas del Doctorado en Geografía. Desafíos Teóricos y Compromiso Social en la Argentina de Hoy*, La Plata.
- **Manga, E. (2017).** Pacha: Un concepto de espacio-tiempo andino, un constructo dinamizado por las permutas de los conceptos duales urin y janán. Ponencia presentada en el *II Simposio Internacional Dr. Manuel Chávez Ballón*. En homenaje a la memoria de Karen L. Mohr Chávez, PhD.
- **Márquez, D. (2004).** *Representaciones sociales del trabajo y relaciones sociales de trabajadores independientes pertenecientes al sector informal urbano: El caso de los coleros de las ferias libres* (Tesis para obtener el grado de Magíster en Antropología y Desarrollo), Universidad de Chile.
- **Martínez, F. (2021).** Modelo de Gestión de Impactos de las Ferias Libres en Santiago. Caso de Estudio: Feria Libre Tristán Matta, en la comuna de San Miguel. Santiago, *Revista Diseño Urbano & Paisaje*, 40.
- **Meneses R., R. (2017).** Manual de producción caprina [en línea], *Boletín INIA*, 370. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.14001/6672>
- **Molina, R. (2013).** Los collas: identidad y relaciones interculturales en Atacama. En Durston, J. (coord.), *Pueblos originarios y sociedad nacional en Chile. La interculturalidad en las prácticas sociales*, Santiago, PNUD, 99-113.
- **Moreira, J. (2021).** Pastores y agricultores de Socoroma: un caso de complementariedad ecológica durante el siglo XX en el extremo norte de Chile. *Estudios atacameños*, 67, 25.
- **Odepa (2012, junio).** *Comercialización de productos hortofrutícolas en la pequeña agricultura*, Santiago, Odepa.
- **Odepa (2016).** *Perspectiva de la producción e industria de la leche de cabra*, Santiago, Ministerio de Agricultura. Disponible en: <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2017/12/cabras.pdf>
- **Odepa (2019).** *Panorama de la agricultura chilena*. Disponible en: <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2019/09/panorama2019Final.pdf>
- **Odepa (2022).** *Legumbres: situación mundial y nacional*, Santiago, Ministerio de Agricultura. Disponible en: <https://bibliotecadigital.odepa.gob.cl/bitstream/handle/20.500.12650/71432/ArtLegumbres202201.pdf>.

- **Parrilla, A. (2000).** *Proyecto docente e investigador II*. Cátedra de Universidad, Universidad de Sevilla.
- **Popkin, B., (2020).** *El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud*. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, 34, Santiago, FAO.
- **Pliscoff, P. (2020).** *Análisis del estado actual de los ecosistemas terrestres, asociados a dos cuencas en Chile central, Maipo y Maule*. Escenarios hídricos 2030, Santiago, Universidad Católica de Chile.
- **Pratec - Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (2006).** *Calendario agrofestivo en comunidades andino-amazónicas comunidades andino-amazónicas y escuela*, Lima, Pratec.
- **Riveros, J. & Mestre, H. (2017).** *Evaluación técnico-económica de una lechería caprina en Chile central. Diseño predial y producción e inversiones y flujos de caja para la elaboración y comercialización de queso de cabra*, s/l, Editorial Académica Española.
- **Sáez, L., Torres, V., Cáceres, L. (2010).** Caracterización de las ferias libres como canal de comercialización en la Región Metropolitana de Chile, *Economía Agraria*, 14.
- **Salazar, G. (1989).** *Labradores, peones y proletarios (Siglo XIX)*, Santiago, Ediciones SUR.
- **_____ (2004).** *Ferias libres: espacio residual de soberanía ciudadana*, Santiago, Ediciones SUR.
- **Saavedra, G. (2007).** Prácticas Económicas en las Costas Insulares de Aisén. Testimonios de Persistencia y Transformación. *VI Congreso Chileno de Antropología*, Valdivia, Colegio de Antropólogos de Chile A. G.
- **Segovia, O. & Oviedo, E. (2000).** Espacios públicos en la ciudad y el barrio. En *Espacio público, participación y ciudadanía*, Santiago, Ediciones SUR.
- **Seguel, B. (2018).** *Trabajo informal en proximidad a la vivienda El caso de migrantes latinoamericanos en ferias libres de la comuna de Santiago*. Santiago, Universidad de Chile, Fondecyt Regular N°1171722, Proyecto VID Enlace ENLo24/16.
- **Sercotec (2016).** *Catastro nacional de ferias libres*. Disponible en: http://www.catastro-feriaslibres.cl/doc/catastro_ferias.pdf
- **Slow Food Chile (2017).** Campaña por un baluarte Slow Food Chile: “Queso de Leche de Cabra Compuesto de Combarbalá”. Entrevista disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=GpLdGDEZkk8>

- **Tapia, B. (2020).** En Iquique nadie se muere hambre. Imaginario y relatos forjados en torno a la cocina popular y comunitaria. *Revista de Ciencias Sociales*, 29, 44.
- **Tejada, H. (2013).** Venta directa en ferias locales: el proceso de modernización de las ferias libres en Chile. [Conferencia]. *Seminario sobre agricultura familiar y Circuitos Cortos. Nuevos esquemas de producción, comercialización y nutrición.*
- **Universidad Católica de Bolivia (2005).** Cristianización del mundo aymara y aymarización del cristianismo. *Ciencia y cultura* (15-16), 181-244. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/4258/425839831005.pdf>
- **Urrutia, F. (2021).** Participación social en la quebrada de Camiña: Entre los avatares de la tradición y la dinámica municipal. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/112635>
- **Veloso, C. (2021).** “Conservación del bosque nativo, digüeños y mujeres recolectoras”, *El Mostrador*. Disponible en: <https://www.elmostrador.cl/braga/2021/08/12/conservacion-del-bosque-nativo-diguenes-y-mujeres-recolectoras/>
- **Villaseca, J. (2015).** *La Pascua de Los Negros en el Poblado de La Tirana. Cambio, Tradición y modernidad* (Tesis para optar al grado de Antropólogo), Santiago, Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- **Yáñez, N. & Molina, R. (2008).** *La gran minería y los derechos indígenas en el Norte de Chile*, Santiago, LOM.
- **Yáñez, J. (2019, marzo).** Las ferias libres y el problema de las subsistencias: Santiago de Chile, 1939-1943. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, (40)157, 123-147.
- **Zazo-Moratalla, A. & Napadensky-Pastene, A. (2020).** Las ferias campesinas y su cuenca alimentaria, de lo imaginado a lo real. El caso de la feria de Collao en el Gran Concepción, Chile. *Revista de geografía Norte Grande*, (75), 229-249.

SOMOS una institución privada, sin fines de lucro y con intereses públicos, cuyos orígenes se remontan a 1994.

CREEMOS que superar la pobreza que experimentan millones de chilenos y chilenas en nuestro país ha sido y sigue siendo un desafío de equidad, integración y justicia social. Que lo importante hoy no es solo saber a quiénes afecta la pobreza. Lo fundamental es escuchar, integrar y garantizar un piso de bienestar a todas y todos.

CONTRIBUIMOS a la superación de la pobreza promoviendo mayores grados de equidad e integración social en el país, que aseguren el desarrollo humano sustentable de las personas que hoy viven en situación de pobreza y exclusión social.

DESARROLLAMOS nuestro quehacer en dos líneas de trabajo: por una parte, nuestras intervenciones sociales a través del programa SERVICIO PAÍS, ponen a prueba modelos innovadores y replicables para resolver problemáticas específicas de pobreza. Y por otra, elaboramos propuestas para el perfeccionamiento de las políticas públicas orientadas a la superación de este problema a nivel nacional, territorial y local. Así, desde nuestros orígenes hemos buscado complementar, desde la sociedad civil, la labor de las políticas sociales impulsadas por el Estado de Chile.

Desde nuestros inicios trabajamos en alianza con el Estado de Chile y municipios de las 16 regiones del país. Contamos con financiamiento de entidades privadas y fondos públicos provenientes de los ministerios de Vivienda y Urbanismo y de Desarrollo Social y Familia.

www.superacionpobreza.cl
www.serviciopais.cl

 @superarpobreza

 @serviciopais
@superarpobreza

 @serviciopais

 @serviciopais

 @superacionpobreza

 @superarpobreza

Con el financiamiento de:

