



UNIVERSIDAD ACADEMIA HUMANISMO CRISTIANO

Escuela de licenciatura en historia

*Trabajadoras: La importancia de las cocineras
pampinas en la construcción de la tradición
gastronómica tarapaqueña (1929-1941)*

Profesor guía: Viviana Bravo

Alumno: Josefa Gavilán

TESIS PARA OPTAR AL GRADO DE LICENCIADO EN HISTORIA

“En nuestras cocinas nos reconocemos, en ellas hay un trozo de nosotros mismos, es la memoria colectiva regional la que debemos proteger y salvaguardar, todas y todos somos sus agentes portadores y podemos manejar su destino”

Vivian y Luis Gavilán

Agradecimientos

En primer lugar quisiera agradecer a mi familia paterna, en especial a Vivian Gavilán Vega y Luis Gavilán Vega, personas maravillosas que nunca dejaron de contarme historias, mostrarme el desierto de maneras que nunca imaginé y sobre todo por alentarme a perseguir mis pasiones, a mi mamá Maritza Arredondo y Eyllin Bravo, por ser abrigo y contención, de ustedes aprendí el valor del trabajo duro y la incondicionalidad; También agradecer a mi hermana Luciana Gavilán, por encarnar tradiciones diariamente, reivindicar la vida en región y por estar ahí en cada proceso de mi vida, asimismo quiero agradecer a mi profesora guía Viviana Bravo, por su paciencia e inspiración, por acompañarnos en un proceso de formación y transformación para convertirnos en historiadoras feministas y por último, pero no menos importante a mis compañerxs de generación, futuros historiadores e historiadoras que con sus risas y discusiones me enseñaron un mundo nuevo, uno colectivo y sin duda alguna, han sido la mejor recompensa a cualquier esfuerzo.

Índice

Agradecimientos.....	2
Introducción.....	5
Capítulo I.- Contexto histórico, los años 30` : Debate historiográfico y conceptual.....	7
1.1 Decadencia de la industria salitrera.....	14
1.2 Pulperías y otros centros de abastecimiento.....	17
Capítulo II.- Mujeres: Inicios de la conciencia de clase.....	20
2.1 Visión general de las ocupaciones femeninas en la industria.....	25
2.2 Tejido social femenino: Las cocineras y el caso de “La huelga de las cocinas apagadas 1941”	27
Capítulo III.- Tradiciones del desierto, en la conquista de la soberanía alimentaria....	32
3.1 Costumbre gastronómica pampina: Geografía y productos.....	35
3.2 Memoria culinaria: Las mujeres pampinas y sus preparaciones.....	39
Conclusiones.....	44

Introducción

El norte de Chile siempre supone desafíos históricos, hablando desde su territorialidad, su componente de frontera o el diálogo permanente de un sinfín de culturas que habitan estas regiones ¿Por qué Tarapacá? Porque nos parece interesante la influencia de la presencia boliviana, debido a la coyuntura fronteriza que mantiene la primera región, por ende, al existir este diálogo permanente, se van entretejiendo conocimientos, productos, lenguajes que dan como fruto una cultura particular, enriquecida con diferentes influencias. Entendemos este territorio como un espacio en conflicto permanente, por su herencia, por las personas que quedaron relegadas a este lado de la frontera tras la Guerra del Pacífico a fines del siglo XIX, por las contradicciones que sus habitantes encarnan hoy, celebrando tanto festividades andinas como otras de corte católico o globalizadas, con todo lo que esto puede significar para la construcción de una identidad propia regional.

Es en este sentido, que es conocida la historia de cómo y cuánto aportó la industria del salitre a las arcas fiscales y desarrollo del país durante su apogeo, es por esto que, tras su decadencia, lo que sucedía dentro de estos enclaves mineros dejó de tener importancia estratégica para el país. Así es como surge nuestra investigación, para darle luz y visibilidad a un territorio que dejó de ser el centro de extracción capitalista propiamente tal y se convirtió con el tiempo en un mal negocio, dejando atrás vidas completas de familias que se habían dedicado a forjar sus vidas en estos inhóspitos paisajes, por eso daremos cuenta del impacto de la crisis del 29 y posterior decadencia del salitre en la vida cotidiana de las personas que vivían allí, las migraciones a las que eran forzados y la escasez de recursos con la que tenían que existir. Esto toma relevancia debido al esfuerzo de mujeres y hombres para sostener la vida en el desierto, con salarios paupérrimos y condiciones geográficas extremas.

Una vez tomado este punto, podremos caracterizar el trabajo femenino en los asentamientos mineros dando cuenta de la vida y prácticas cotidianas que ellas utilizaban para hacer frente a las malas condiciones de vida a las que se exponían en estos territorios, haciendo mención a la llamada “Huelga de las cocinas apagadas” ocurrida en 1941 en las oficinas de Santa Laura y Cala-Cala, que nos marca un precedente histórico en torno a las luchas obreras y su organización en el norte chileno, desde la perspectiva cotidiana y desde las organizaciones femeninas, que tomaron un rol importante a la hora de gestar

movilizaciones, marcando un carácter en la mujer pampina, obrera muchas veces, sin el reconocimiento como tal. Eje central de nuestra investigación es darle un rol preponderante a la mujer en la construcción de esta identidad territorial ya que en “Un acto tan simple y cotidiano como comer, implica un conjunto de saberes, tecnologías para proveernos de materias primas. Incluye, también experiencias de vida y es el centro y motor de cohesión social que nos otorga bienestar social, psíquico y biológico”¹ (L. Gavilán, 2009) que manos de mujeres trabajadoras brindaron a muchos trabajadores, niños y niñas en estos parajes, creando entonces, un patrimonio, que se ha transmitido por generaciones y también utilizando este espacio cotidiano, en una trinchera de lucha para la mejora de las condiciones de vida y trabajo de los obreros masculinos.

Demostraremos en esta tesis, que la influencia tanto andina como europea o chilena en las mujeres que habitaron este territorio, construyeron una identidad particular, con sus códigos, valores, productos, preparaciones, tradiciones que se han ido traspasando por generaciones para dar fruto a una cultura muy arraigada en las y los tarapaqueños. Esto lo demostraremos a través de una variedad de entrevistas extraídas de diferentes autores y también realizadas por nosotros, con el fin de proponer una mirada histórica y crítica a nuestra propia concepción de lo que entendemos como comida y gastronomía, reivindicando la vida cotidiana de mujeres que utilizaron no solo el espacio de la cocina como forma de lucha, sino que también como un espacio íntimo, preparado para la transmisión de saberes, conocimientos e historias que nos invitan a una revisión personal en torno a nuestra relación con nuestro medio geográfico, las cosmovisiones que habitaron allí ancestralmente y nuestra tarea hacia la conquista de una soberanía alimentaria.

• ¹ Vivian Gavilán Vega y Luis Gavilán Vega. (2009). Memoria Gastronómica tarapaqueña: Huella de la historia multicultural de nuestra región. Iquique, Chile: FONDART (Pág.18)

Capítulo I.- Contexto histórico, los años 30` : Debate historiográfico y conceptual.

El siglo XX sin duda es uno de los siglos más interesantes de analizar no solo a nivel mundial, si no que en nuestra propia esfera local, el mundo ya globalizado, la consolidación de las oligarquías en todo nuestro continente, las patrias celebrando los centenarios de independencias, las nuevas revoluciones tecnológicas, las disputas territoriales y por seguir acumulando capital, ya comienzan a asentarse en lo que marca también el inicio de las organizaciones populares para hacer frente a la explotación que caracteriza el modelo capitalista a lo largo de su historia. Es en esta línea que se comienzan a cimentar los primeros años del nuevo siglo, donde el Estado chileno comienza a establecer vínculos comerciales, financieros e ideológicos con diferentes países del mundo. Sin embargo, para adentrarnos hacia los pequeños espacios que se generaron en la vida cotidiana pampina durante los años posteriores a la gran crisis mundial de 1929, es necesario fijar ciertos antecedentes que nos den ideas generales de lo que estaba sucediendo tanto en Chile y el mundo, porque estas vidas pampinas habitaban espacios contradictorios, donde existía un sincretismo de ideas, aprendizajes y saberes que sin duda se vieron influenciados por estos acontecimientos.

En esta línea argumentativa podemos dar cuenta de una problemática central en nuestro planteamiento: **La carestía de alimentos generada en Chile por la crisis económica mundial de octubre de 1929**, que consistió, básicamente en la caída de la bolsa de Nueva York generando una sensación de incertidumbre económica muy fuerte en los inversores los que retiran gran parte de sus fondos, esta crisis estuvo ligada a diferentes dinámicas comerciales como fue la sobreinversión y el subconsumo, esto quiere decir que se estaba invirtiendo mucho capital y las personas no estaban consumiendo lo suficiente para que este mercado se equilibrase, esto provocó una burbuja económica, una ilusión de estabilidad en la economía debido a la gran inversión que existió, muchos bancos quebraron por el no pago de créditos otorgados, el consumo disminuyó aún más, diferentes empresas se vieron afectadas, razón por la que el estado comienza a implementar políticas económicas proteccionistas, en aras de fomentar el desarrollo, el trabajo y el consumo en los diferentes países que esta crisis afectó, todos ellos ligados al modelo capitalista de Estados Unidos.

Una vez identificado el problema central nos preguntamos **¿Cómo se hace frente a la gran depresión durante los años 30` en la alicaída industria salitrera en Chile?** Esta pregunta la responderemos utilizando diferentes metodologías de investigación como es

el rescate y análisis de fuentes históricas como son los periódicos de la época, extraídos de la biblioteca nacional digital y también utilizando extractos de entrevistas de distintos autores que evidencian las prácticas cotidianas que se llevaron a cabo durante esta época para hacer frente a la crisis económica que nos afectaba, sumado a esto también realizamos una entrevista a don Luis Gavilán Vega, cocinero, nacido en la Oficina Victoria, que ahonda profundamente en estos temas y su relación con la construcción de una identidad culinaria tarapaqueña. Este esfuerzo también fue acompañado por una serie de visitas a la feria itinerante de Iquique para documentar a través de fotografías algunos productos tradicionales de la zona, que se pueden encontrar en la región.

En este sentido y respondiendo nuestra pregunta anteriormente mencionada es que planteamos la **hipótesis** medular de nuestra investigación, así afirmamos que existe una relación entre la carestía de los productos, originada por múltiples factores, siendo el más importante, la Gran Depresión económica mundial sufrida tras la caída de la bolsa de 1929, lo que obliga, dada la situación socio-económica que estaba transitando Chile, a las mujeres a aunar voluntades y organizarse para hacerle frente a esta situación, lo que, dada la relación entre la cocina y las mujeres en las sociedades, las mantiene unidas en una red comercial regional, en la que las mujeres tuvieron que organizarse para alimentar a sus familiar y comunidad. Sucedió a lo largo de Chile con el surgimiento de campamentos y ollas comunes producidas por el desempleo que nos azotaba, sin embargo, dadas las características geográficas y de frontera que posee la región de Tarapacá, esta red comercial regional tuvo particularidades en sus productos que influenciaron en la construcción de una tradición gastronómica regional.

Es así, como en primera instancia nuestro **objetivo general** es develar la importancia de las mujeres pampinas en la construcción de una tradición gastronómica tarapaqueña, para esto debemos transitar un viaje, en el que los **objetivos específicos** nos ayudarán a fijar los límites de nuestra investigación, en primer lugar ahondaremos en el capítulo I en torno a describir los antecedentes históricos que pongan en contexto nuestra investigación, una breve discusión teórica sobre las categorías que sustentan esta misma, de igual forma, en este capítulo revisaremos lo que está catalogado como la decadencia de la industria salitrera y los centros de abastecimiento con los que contaban en la época. El segundo **objetivo específico** tiene relación con la caracterización de las mujeres en la época, sus primeras formas de organización a principios de siglo XX y adentrado ya este, identificaremos sus ocupaciones de manera general para finalmente darle énfasis a las

mujeres cocineras en la pampa y el caso de “La huelga de las cocinas apagadas de 1941” y finalmente el tercer **objetivo específico**, nos adentra a la comprensión de las tradiciones gastronómicas regionales hacia la conquista de la soberanía alimentaria, para así pasar a describir la geografía y los productos que podemos encontrar en la región de Tarapacá lo que finalmente nos hace ahondar en la memoria culinaria, hablaremos sobre las mujeres pampinas y los platos que fueron influenciados por esta forma de vida, de trabajo y de distribución de alimentos.

Tomando el punto anteriormente mencionado es que encontramos la categoría de “lo cotidiano” como un punto interesante de analizar ya que en eso se sustenta nuestra tesis, en este sentido encontramos diferentes autores que trabajan en torno a la teoría de las prácticas cotidianas, de los espacios vividos como nos explica Michel de Certeau en sus libros “La invención de lo cotidiano” cuando nos dice:, *“Pero el trabajo cotidiano de las cocinas permanece como una manera de unir materia y memoria, vida y ternura, instante presente y pasado abolido, invención y necesidad, imaginación y tradición: gustos, olores, colores, sabores, formas, consistencias, actos, gestos, movimientos, cosas y personas, calores, especias y condimentos. Las buenas cocineras jamás están tristes ni desocupadas; trabajan para dar forma al mundo, para hacer nacer la alegría de lo efímero; nunca terminan de celebrar las fiestas de los grandes y los pequeños, de los sabios y los locos, los maravillosos encuentros de hombres y mujeres que comparten la vida (en el mundo) y la comida (en torno a la mesa). Acciones de mujeres, voces de mujeres que hacen habitable la tierra.”*² así explicaría el autor la relación que existe entre lo público y lo privado en torno al espacio de la cocina, donde indica que éste, se concibe dentro de la esfera de lo íntimo, lo que se relaciona con la memoria, los recuerdos, los sentires, la convergencia y la familia.

En este sentido *“Este intento por estructurar las memorias de una forma más compleja permite a la disciplina histórica ocuparse del sujeto invisibilizado, sujeto ausente en la historia oficial decimonónica, la cual omitió actores relevantes para una comprensión integral y compleja del pasado”*³ para poder dar cabida en estos nuevos discursos a la mujer y sus acciones como centro de nuestro estudio. Las mujeres cocineras de las

² Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol. (1999). La invención de lo cotidiano II: Habitar, cocinar. México D.F: Universidad Iberoamericana. (Pág. 229)

³ Isabel Margarita Núñez Salazar. (2008). El sujeto femenino en la pampa salitrera. Una mirada desde los estudios de género. Dialogo andino, 31. (Pág. 93)

oficinas salitreras por lo tanto se ubican dentro de un panorama muy difícil de abarcar para la historiografía, ya que pertenecen al mundo de lo privado y lo cotidiano, ramas que no se les dio su importancia hasta los años 60` con el vuelco cultural historiográfico, por lo que el trabajo de fuentes se vuelve más complejo y de ardua tarea para las mujeres que estudiamos estos temas.

Sin embargo, *“la emergencia de lo cotidiano, de las subjetividades, de las discontinuidades, del deseo, de la literatura, de la filosofía, de la sociología y de las incertidumbres de convivir en el caos mediático de la modernidad (...)”*⁴ Nos invita constantemente a plantearnos estas preguntas, a encontrar en los silencios históricos, a las personas que nadie nombró, que no fueron grandes personajes en las historias oficiales.

En esta línea identificamos a la mujer cocinera, en diferentes circunstancias, por un lado, existen las que cocinaban para sus familias, como dueñas de casas y esposas, que nos aporta la carga emocional y de añoranzas a esta categoría. Sin embargo, las apreciamos como trabajadoras del hogar, primordiales para la subsistencia de la vida en el desierto, y, por otro lado, las mujeres cocineras que aparte de tener muchas veces familias (a las que también les cocinaban) trabajaban en pensiones, restaurantes, posadas y cantinas en las oficinas salitreras. Ambas forman parte del eje central en nuestra investigación ya que se constituyen como las productoras y reproductoras de la cultura culinaria tarapaqueña *“analizar el pasado de las sociedades desde un saber problemático permite visualizar lugares antes impensados para descubrir memorias colectivas; la esfera privada en este sentido se torna un locus político fundamental para estudiar las relaciones de poder que se establecen entre los sujetos, revelando los lugares que ocupan hombres y mujeres en la conformación de la esfera privada conociendo las interacciones de lo íntimo, identificando los imaginarios y la simbólica que producen los sujetos”*⁵ nos cuenta Isabel Núñez sobre la invisibilización de estas prácticas en las grandes historias generales, lo que también plantea un desafío a nivel historiográfico en aras de poder rescatar estas diferentes memorias y prácticas que nos invitan a complejizar los discursos heredados de la historiografía decimonónica chilena.

Por esto es importante adentrarnos a contextualizar el Chile de los años 30`, en donde a nivel institucional habíamos recientemente pasado de un sistema parlamentario a un

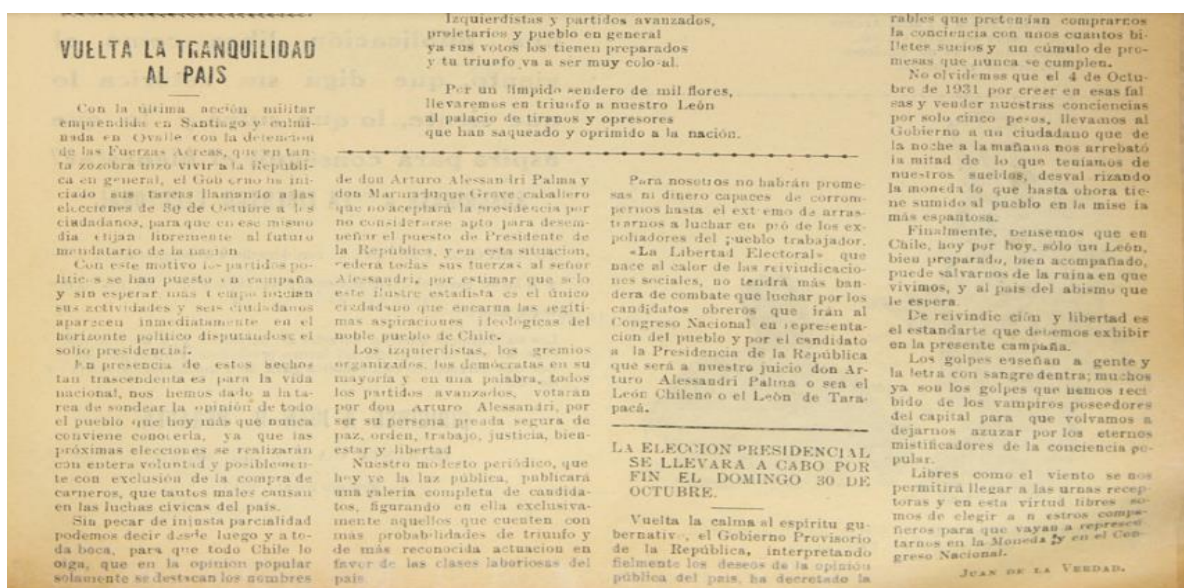
⁴ IDEM (Pág.93)

⁵ IDEM. (Pág.95)

sistema presidencialista, la Constitución de 1925 le puso fin al llamado periodo oligárquico en Chile, lo que presenta una serie de disputas tanto a nivel burocrático como de representatividades en el país. Es en este contexto que le impacta la crisis de la gran depresión de 1929 al gobierno de facto de Carlos Ibáñez del Campo en su primer periodo, haciéndolo renunciar en julio de 1931. Lo sucede Juan Esteban Montero quien asumió en diciembre del mismo año, siendo derrocado el 3 de junio de 1932, donde se instala la breve Republica Socialista de Chile de muy corta duración. Tras golpes y contragolpes de estado, se sublevan dos divisiones del ejército, la de Antofagasta y Concepción exigiendo el retorno a la normalidad institucional, el presidente de ese momento el General Blanche entrega el mandato a la Corte suprema y ésta llama a elecciones, siendo elegido nuevamente Arturo Alessandri en octubre de 1932 (Ver imagen 1) dándole cierta “estabilidad” institucional al país. Como podemos ver, en el extracto del periódico “Libertad Electoral” de septiembre de 1932, donde se da cuenta de esto, precisamente de la necesidad de reestablecer la normalidad institucional.

Sin embargo, los procesos sociales no se detuvieron en ningún momento, evidencia de esto es la fundación de diferentes partidos de izquierda durante los años 30, como fue el frente popular, también el Partido Nacional Socialista, que se vio en declive tras la masacre del Seguro Obrero cuando intentaron realizar nuevamente un golpe de estado en apoyo a Carlos Ibáñez del Campo, quien pierde esas elecciones, ganando, el radical, Pedro Aguirre Cerda hacia 1938, apoyado por el frente popular, que reunía diferentes sectores de la izquierda.

Imagen 1



(Periódico “La libertad electoral” de septiembre de 1932, artículo escrito por Juan de la verdad Pag 3. Extraído de <https://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/>)

Nos encontramos iniciando la década de 1930. Chile se encuentra como uno de los países más afectados por la crisis global capitalista, esto debido a una serie de eventos a nivel mundial que confabularon para llevar la economía chilena al límite, entre estos factores que considera la creación alemana del salitre sintético como uno de los determinantes, ya que la demanda del nitrato chileno comenzó a descender, sumiendo a la región en una crisis humana. Esto sumado a la falta de trabajo y difíciles condiciones de vida, obligaron a muchas familias a migrar, el llamado éxodo campo-ciudad. En el caso tarapaqueño algunos enganchados (Hombres, comúnmente del sur de Chile, atraídos de manera engañosa a trabajar a las oficinas salitreras) vuelven a sus tierras en el sur, muchos peruanos y bolivianos se establecieron en diferentes valles en el desierto, el pampino, relegado, baja al puerto, en Iquique se establecieron muchos, otros tantos colmaron los conventillos en la capital, teniendo repercusión en el alza demográfica de las ciudades presentando problemas, no solo de salubridad, si no que de pobreza, desempleo, y malas condiciones de vida en muchas urbes a lo largo del país.

Esta migración interna se evidencia en el siguiente cuadro hecho por Carlos Hurtado Ruiz-Tagle en 1966:

Cuadro 28
Estimaciones de Migración Interna Neta entre 1907 y 1960

REGIONES	1907 - 1930			1930 - 1940			1940 - 1952			1952 - 1960		
	Población efectiva en 1930	Población en 1930 a la tasa de aumento hubiera igualado al promedio del país	Efecto neto de la migración de entrada y de salida	Población efectiva en 1940	Población en 1940 a la tasa de aumento hubiera igualado al promedio del país	Efecto neto de la migración de entrada y de salida	Población efectiva en 1952	Población en 1952 a la tasa de aumento hubiera igualado al promedio del país	Efecto neto de la migración de entrada y de salida	Población efectiva en 1960	Población en 1960 a la tasa de aumento hubiera igualado al promedio del país	Efecto neto de la migración de entrada y de salida
NORTE GRANDE	292.096	310.310	-17.935	249.244	342.245	-93.001	287.613	294.367	- 6.754	338.440	357.503	-19.063
Tarapacá				104.097	132.789	-28.692	102.789	122.943	-20.154	123.064	127.787	- 4.703
Antofagasta				145.147	209.456	-64.309	184.824	171.424	+13.400	215.376	229.763	-14.380
NORTE CHICO	259.434	338.156	-78.722	329.921	303.975	+25.946	342.282	389.650	-47.368	425.486	425.456	+ 30
Atacama				84.312	71.588	+12.724	80.113	99.576	-19.463	116.309	99.580	+16.729
Coquimbo				245.609	232.387	+13.222	262.169	290.074	-27.905	309.177	325.876	-16.699
NUCLEO CENTRAL	2.374.703	2.391.697	-16.994	2.830.140	2.782.406	+47.734	3.478.615	3.342.505	+136.110	4.462.194	4.323.918	+138.276
Aconcagua	103.054	149.469	-46.415	118.049	120.747	- 2.698	128.378	139.420	-11.042	140.528	159.574	-19.046
Valparaíso	360.490	373.387	-12.897	425.065	422.381	+ 2.684	498.254	502.018	- 3.764	618.112	619.330	- 1.218
Santiago	987.603	727.537	+240.066	1.268.505	1.133.726	+134.779	1.754.954	1.498.154	+256.800	2.436.398	2.181.408	+254.990
O'Higgins	170.536	176.782	- 6.246	200.297	199.815	+ 482	224.393	236.559	-11.966	259.724	279.189	-19.445
Colchagua	125.435	159.844	-34.409	131.248	146.970	-15.722	139.531	155.009	-15.478	158.543	173.437	-14.894
Curicó	76.008	97.731	-21.363	81.185	89.058	- 7.873	89.432	95.882	- 6.450	105.839	111.164	- 5.325
Talca	142.219	153.381	-21.162	157.141	166.536	- 9.495	173.693	185.590	-11.897	206.255	215.900	- 9.645
Linares	123.085	145.120	-22.035	134.968	144.217	- 9.249	146.237	159.402	-13.145	171.302	181.797	-10.495
Maule	74.383	105.164	-30.781	70.497	87.154	-16.657	72.181	83.260	-11.079	79.763	89.721	- 9.958
Ñuble	231.890	293.643	-61.753	243.185	271.702	-28.517	251.342	287.221	-35.869	285.730	312.418	-26.688

(Estimaciones de migración interna neta de Chile entre 1907 y 1960. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile Extraído de <http://www.memoriachilena.gob.cl/>)

En el cuadro se muestra que en términos de población efectiva hacia el año 1930 existía en el norte grande (comprendiendo este como la región de Arica, Tarapacá y Antofagasta) un total de 292.096 personas, lo que hacia la década de 1940 disminuye a 249.244, es decir, casi un 20% de la población que en 1930 vivía aun en esta región se vio forzada a movilizarse, hecho que se estabiliza en relación hacia 1950 que se invierten en nuevos enclaves mineros pero transitando esta vez hacia la extracción de cobre.

Quisimos hacer hincapié en el impacto de la crisis de 1929 para la economía del salitre, presentado desde una historiografía más lineal, ya que muchos autores critican que se establezca la gran depresión como el único efecto que llevo a término la extracción calichera, afirman que *“consideramos historiográficamente erróneo continuar datando el término del ciclo de expansión del salitre en 1930 ya que ello, prioriza elementos externos útiles para explicar la crisis general de una economía que hasta ahí se había nutrido, grandemente, de lo que ocurría con la industria salitrera(...)ocultando así el papel desempeñado por una diversidad de factores internos en su propia explicación, como lo fueron el predominio generalizado de la imprevisión, la obsolescencia tecnológica(...)”*⁶ entre muchos otros factores que confabularon para que la industria del salitre decayera tanto estos años, sin embargo no cabe duda que la crisis de 1929 tuvo un impacto fuerte en nuestra economía ya que Chile siempre se ha configurado como una economía mono exportadora y basada en el extractivismo de nuestros recursos naturales.

• ⁶ González, Calderón, Artaza, O, R, P. (2016). El fin del ciclo de expansión del salitre en Chile: la inflexión de 1919 como crisis estructural. *Historia industrial.*, (65), (Pág.85)

1.1 Decadencia de la industria salitrera

Se establece en términos historiográficos un ciclo de expansión del salitre, que comprende según diversos autores desde 1830 hasta 1930 aproximadamente. La primera fecha tiene relación con las primeras leyes aduaneras que impusieron los peruanos y bolivianos en estos territorios, pero no fue hasta 1880 con la Guerra del Pacífico que estas regiones pasaron a formar parte del territorio nacional, se firma el acuerdo de paz con Bolivia y Perú en el año 1883 y con esto también irrumpe una nueva tecnología para la extracción del oro blanco, la tecnología SHANK, que aceleraba los niveles de producción por ende de exportación y ganancias, convirtiéndose el salitre en uno de los principales aportes a las arcas fiscales de principio del siglo XX, como vemos en el siguiente cuadro:

Aportes del salitre al erario fiscal chileno 1908-1927

Año	Porcentaje
1908	57.19
1918	45.40
1920	49.65
1921	46.12
1922	31.28
1923	40.78
1924	39.63
1925	37.18
1926	23.19
1927	25.00

(Tomado de Hernández. R. El salitre. Imprenta Fischer hermanos, Valparaíso, Chile. 1930:201)

En este cuadro se evidencia que recién iniciado el siglo XX el porcentaje de aporte a las arcas fiscales de salitre ascendía a casi el 60%, disminuyendo drásticamente a la mitad para el año 1922 con un 31% manteniendo una baja considerable conforme va pasando la década llegando al 25% el año 1927 por lo que la crisis del salitre como mencionamos anteriormente, se explicaría en primera instancia en un desinterés por parte del Estado en torno a los trabajadores que aquí se desempeñaban y en segundo lugar la transición hacia una

economía mono exportadora de cobre, que no ayuda a resolver el problema de dependencia que se evidencia claramente en Chile con el impacto de la crisis de 1929.

Así mismo podemos observar en el siguiente cuadro como tras la Gran depresión el éxodo de trabajadores de las faenas mineras decrece sustancialmente entre el año 1928 y 1933, un año antes de la crisis y posteriormente durante el segundo periodo de Alessandri.

Trabajadores de la industria del salitre 1895-1933

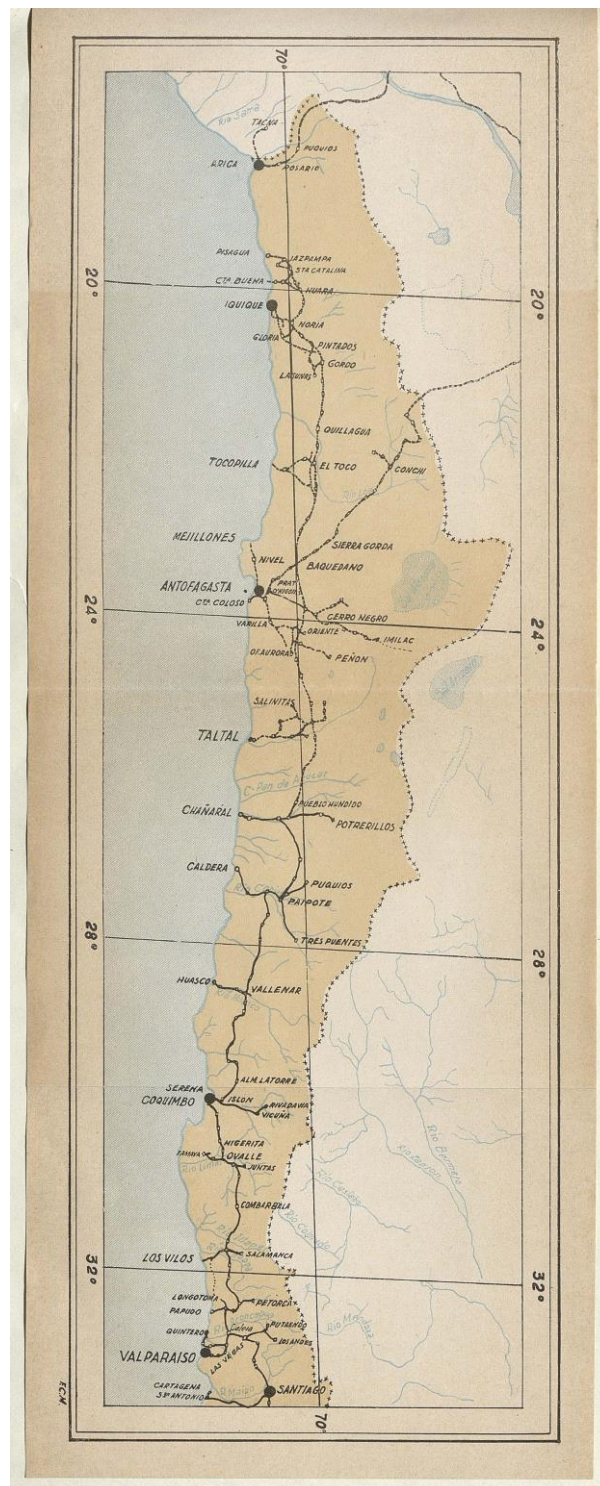
Años	Trabajadores
1895	22.485
1907	39.653
1912	47.800
1917	56.378
1923	41.099
1928	59.963
1933	8.486

(Tomado de Podesta, J. La invención de Tarapacá, estado y desarrollo regional en Chile. Ediciones Campus, Universidad Arturo Prat. Iquique. Chile, 2004: 122.)

Los efectos de la crisis económica mundial del 29 se pudieron sentir sobre todo en la industria minera del salitre debido, no solo, a las condiciones de vida particularmente difíciles “Si no que además en el plano regional significó la ruina de miles de obreros y de parte importante de la sociedad de las provincias salitreras que se vio fuertemente golpeada por la crisis. Los trabajadores ligados al mundo del salitre resultaron ser los principales afectados, en la medida en que ante la paralización de las faenas eran condenados a deambular por el norte salitrero en busca de un bienestar cada vez más incierto o desterrados por la falta de trabajo (...)”⁷. Lo que nos mencionan estos autores es un punto importante ya que marca la trashumancia como un eje central en la subsistencia en el desierto, familias completas debieron migrar de una oficina a otra buscando mejores condiciones de vida, que muchas veces no se les pudieron presentar debido al declive mismo de esta industria.

⁷ González, Calderón, Artaza, O, R, P. (2016). El fin del ciclo de expansión del salitre en Chile: la inflexión de 1919 como crisis estructural. *Historia industrial.*, (65), (Pág.85)

Imagen 1



(Mapa del norte de Chile, 1943. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.gob.cl>)

1.2 Pulperías y otros centros de abastecimiento

El desierto configura un paisaje que para muchos es agreste, sin vida, monótono dirán algunos, lo que no contemplan es que en esos paisajes, valles y pampa han habitado ancestralmente miles de personas, antes de la irrupción de los chilenos en 1880, en su mayoría peruanos y bolivianos, hablantes quechua y aymara, como nos comenta Don Luis Gavilán, quien es cocinero, nacido en la oficina Victoria el año 1954, quinesiólogo de profesión, sin embargo, registra estudios en antropología, arqueología y música, dedicándose al rubro gastronómico hace más de 25 años, posee una vasta experiencia y conocimiento de los productos, distribución y formas de elaboración de los platos tradicionales de la región de Tarapacá:

“Bueno, hay un principio de la gente de este sector que el resto de Chile no tiene y es que en la costa también se vivía a través de la reciprocidad andina, algo que otros puertos o lugares costeros de Chile no tiene. Y no es solo eso, Tarapacá tiene cultura marina, conoce todo lo que existe, cómo se hacen esas cosas y cómo sacarle provecho sin destruir todo a su paso.”⁸

Sin embargo, al momento en que estos territorios pasan a ser parte de Chile, se asientan en ellos capitales extranjeros, como fueron ingleses en la región de Tarapacá, alemanes en Antofagasta, más al sur también llegaron los “americanos”. En esta línea podemos dar cuenta de formas de distribución de alimentos antiquísimas, ligadas al mundo andino y sus formas de producción agraria también, esto nos dice el entrevistado:

“todo el territorio tiene un pasado de gente, en que los mayores asentamientos fueron en el borde oriental y todo lo demás eran asentamientos de transición, permanencia temporal y todo esto está suscrito a una condición mayor que son la Yunga (la selva) y la hachacota (la mar) tan unida, con un conocimiento común que los pampinos le llamamos Taipi, que es el centro que está dado por la chata (cerro alto), que no es el centro físico, sino lo que está entre la yunga y la hachacota. Entre estos dos puntos geográficos es donde se desarrollan las salitreras, entonces desde el primer tiempo la gente de Tarapacá descubrió el salitre. Había pequeños sectores de intercambio entre asentamientos, pero todo cambió con la llegada de las pulperías.”⁹

⁸ L. Gavilán entrevista personal 6 de septiembre 2021

⁹ ídem

Es por esto que la pulpería (Ver imagen 2) configura un eje central en la vida en el desierto, aquí se podían encontrar diferentes productos, de muchos países, que llegaban en los barcos de los mismos dueños de las empresas para vender a cambio del mismo jornal que pagaban y que tan ajustadamente tenían que administrar las mujeres trabajadoras del hogar y dueñas de casa *“las más importantes en las oficinas, históricas, es la pulpería. Ahí había carnicerías, abastos, lo que si había ropas, muebles, todos se vestían iguales, es decir, entrabai´ a una casa y todos los livings iguales, no se llamaba living, le decían sala.”*¹⁰ Nos relata el entrevistado dando cuenta de esto mismo.

También existieron olas migratorias basadas en el comercio como se da cuenta aquí donde se nos dice que *“La pulpería estaba en la pampa, el mercado chino, en alianza (otra oficina) y ahí vendían los mondongos, las guatas, interiores.”*¹¹ Lo que da cuenta no solo una fuerte influencia europea en la región, sino que además de otras culturas orientales que ya se asentaban en esta época, influenciando con sus productos a la sociedad pampina. Sin embargo, las pulperías no serían los únicos puntos de distribución, eran los legales, pero no los únicos, es así como se identifica una dinámica de intercambio muy típica en estas zonas:

“Luis Gavilán: en el desierto no hay muchos recursos, en las pulperías, después fueron en los mercados de blancos y mercado de indios que era alternativo.

J.G: El mercado de indios no era legal ¿o sí? ¿era prohibido.?

*Luis Gavilán: No, eran prohibidos, se ponían adelante del mercado oficial. El mercado oficial estaban los mestizos, y las verduras de Quisma, mucho cilantro y todo, entonces cuando la gente iba a los oasis, la cocina cambiaba y era una fiesta, por ejemplo, en matilla había mucha verdura y cordero, llamo.”*¹²

Esta forma de distribución fue muchas veces tolerada por algunas oficinas mientras que no presentasen competencia para la pulpería, otras especias muchas veces eran concebidas como contrabando, así lo evidencia Sergio González cuando nos dice que *“Estas actividades comerciales o de servicios no solo eran informales, sino que podían ser ilegales para la administración de las oficinas y para las autoridades locales. A pesar de ello, todas las salitreras dependieron de esos flujos de mercaderías, incluyendo a la*

¹⁰ L. Gavilán entrevista personal 6 de septiembre 2021

¹¹ ídem

¹² ídem

*propia mano de obra que llegaba al margen de los enganches formales*¹³ Esto nos da cuenta de las diferentes aristas que podemos analizar de la vida en la pampa, en donde si bien se intentaron implementar normas nacionales, eran más bien los administradores los que permitían o no la entrada y comercialización de productos en sus campamentos, lo que dejó a la deriva o voluntad de los administradores de las oficinas, los valores de comercialización, los productos que entraban y salían de las oficinas, teniendo complicidad por parte de la municipalidad de Iquique o de los puertos cercanos, quienes movilizaban tropas para ahogar las diferentes protestas que se presentaban en las oficinas, ejerciendo un control absoluto de la vida de estos hombres y mujeres.

Imagen 2



La Pulpería, lugar de abastecimiento en Humberstone. (Archivo histórico - CEDOC COPESA.) Extraído de <https://www.latercera.com>

¹³ Sergio González. (octubre 2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946). Estudios atacameños, 48 (Pág. 200)

Capítulo II: Mujeres: Inicios de la conciencia de clase.

Una vez que pudimos dar antecedentes en torno a la época en la que estamos trabajando, pudimos identificar entonces el impacto de la crisis del 29' directamente en el cierre de oficinas y el relego de muchas familias a la migración forzada hacia el puerto u otras oficinas para la búsqueda de un mejor pasar, es así como nos preguntamos *¿Dónde estaban las mujeres de la época? ¿cómo resistieron ellas, como se organizaron para hacerle frente a esta nueva realidad adversa?* Estas preguntas las responderemos, aunque estas planteen un gran desafío historiográfico, ya que existe muchos antecedentes del movimiento obrero en sí mismo, el que levantaban hombres, pero solo se les hace mención a las mujeres, casi decorativamente, a la hora de hablar de lucha de clases, siendo ellas muchas veces las propulsoras de las huelgas en las salitreras.

Así mismo es bueno reflexionar en torno a los inicios de la conciencia de clase en las mujeres tarapaqueñas y sobre todo en las mujeres pampinas por que el espacio que tuvieron que conquistar estas mujeres en las diferentes organizaciones fue fundamental para el movimiento feminista que acaecerá unas décadas más adelante. Es por esto que es preciso buscar siempre en aquellos espacios o silencios que contiene la historia en sí misma para encontrar lo que queremos revelar, esas voces femeninas que se alzaron frente a la injusticia, que como veremos en un inicio esta se levanta en post de sus hijos o maridos pero conforme se va adentrando el siglo nos vamos dando cuenta como también la instrucción política en las organizaciones femeninas da fruto, al empezar a incorporarse en lucha como una trabajadora más y no como amante del socialismo como algunos quisieron catalogar a la mujer trabajadora en la lucha obrera.

Las mujeres siempre mantuvieron una forma fraternal de relacionarse, a pesar del alto grado de trashumancia que existía, familias completas debían migrar casi instantáneamente de una oficina a otra debido a las condiciones de trabajo o vida que se les iban presentando. Esta forma fraternal de relacionarse lo vemos inicialmente en las filas de **las pulperías**, espacio que se utilizaban a diario para comentar o saber el estado de una u otra familia. Y es precisamente en este contexto donde empiezan a exponer el descontento por las alzas de precios unilaterales por parte de las pulperías que se llevaban prácticamente todo el dinero recaudado por el obrero, para su mismo sustento, lo que nos habla de una dinámica económica muy sombría por parte de las industrias de recuperar el dinero “invertido” en sus trabajadores, dejándoles apenas para la subsistencia, en este sentido la mujer adquiere un rol fundamental, ya que existían altas tasas de alcoholismo y juego en aquellos tiempos, convirtiéndose entonces en las encargadas de los dineros

familiares, lo que nos habla de diferentes dinámicas cotidianas en la que las mujeres tuvieron que cumplir roles fundamentales en la preservación de la vida en el desierto.

Tomando ese punto anterior, en el que las mujeres generaban comunidad en las filas de la pulpería, es que nos adentrarnos más allá y detallar que en esta red que se conformada por mujeres en las oficinas se comenzaron a gestar los primeros sentimientos de conciencia de clase de la época “... *ahí no faltaba nada, y el día que faltaba una cosa, la gente se iba a la pulpería y la pulpería era la que pagaba las consecuencias, cuando la mujer se organiza compañero anda muy bien la cosa... habían compañeras que iban a la administración, sacaban al administrador para afuera a que viniera a ver las cosas que sucedían , que cosas no habían, esos eran movimientos de mujeres, el movimiento de mujeres fue muy lindo...¹⁴” cómo es evidente este tipo de sentir fue el que impulsó a la creación de **las mutuales o sociedades de socorro mutuo**, entidades encargadas de velar de alguna u otra forma por el bienestar de las familias trabajadoras, cumplieron un rol fundamental a la hora de resguardar y proteger las economías de las mujeres que quedaban solas después de la muerte de sus maridos en las faenas mineras.*

Es por esto que una vez que comienzan a proliferar las mutuales también comienzan a surgir voces disonantes a estas nuevas organizaciones femeninas, argumentando que el rol de las mujeres era el de mantener los roles impuestos por la moral cristiana y su función como madre y esposa abnegada, es así como las mismas asociadas comienzan a cuestionar este mismo rol que se preestableció para su existencia lo que sin duda les rebela una ambigüedad en su identidad, la de ser **mujer y obrera**. Es así como se articula entonces una categoría que solo se da en nuestro país, la de **feminismo obrero**.

Este movimiento “(...) *buscaba, en el fondo , revertir la pasividad femenina y la manipulación de la que eran objeto por parte de los obreros, observable cuanto estas participaban en el movimiento obrero, ya que si bien estaban conscientes de que las mujeres no eran activas en pro de su propia defensa, esta actitud tenía que ver con la cortapisas impuestas por los hombres, quienes , conscientes o inconscientemente estaban involucrados en su opresión*”¹⁵ ya que las mujeres fueron y han sido sistemáticamente obligadas a ceder frente a las cuestiones de clase, dejando atrás las reivindicaciones de

¹⁴ Entrevista a Sra. E.S. Iquique, 1987 en Ana María Carrasco Gutiérrez. (2018). Hacia un nuevo significado de la política: Los movimientos de mujeres en el extremo norte de Chile (1910-1973). Arica: Universidad de Tarapacá.

¹⁵ Ana María Carrasco Gutiérrez. (2018). Hacia un nuevo significado de la política: Los movimientos de mujeres en el extremo norte de Chile (1910-1973). Arica: Universidad de Tarapacá. Pag 218

género que buscaban alcanzar, es por esto que en las organizaciones obreras tuvieron que adecuar las normas de coexistencia para incorporar a la mujer como aliada en la lucha obrera, pero esto siempre tiene un sesgo muy paternalista.

Es así como posterior a la creación de mutuales, se comienzan a gestar entonces, **las mancomunales obreras** que fueron organizaciones que aunaron por primera vez a gremios completos de trabajadores, estas surgen posterior al mutualismo o sociedades de socorro mutuo, pero se ven acompañadas por ellas a lo largo de su desarrollo, no obstante, surgen previo a la organización de sindicatos propiamente tal, una especie de fase intermedia en estricta relación con el desarrollo intelectual, educacional y de conciencia de clase en el proletariado. Sin embargo, ambas comparten el objetivo de socorro mutuo y reivindicaciones económicas, las sociedades que persistieron a través del tiempo fueron la “sociedad de obreras sudamericanas” o “sociedad unión universal de señoras” entre otras varias que se mantuvieron hasta casi la década del 50.

Comenzó así, a ser evidente la organización femenina en ayuda de su propia clase, sin muchas veces la noción de clase aún muy integrada al conocimiento popular es que da inicio a una gran agitación e influencia por parte de la prensa obrera en aras preparar el panorama para una pronta irrupción de la mujer en la lucha obrera y acción política, esto se evidencia incluso en hombres firmando como mujeres en algunos periódicos para generar así mayor empatía y un llamado a la participación de la mujer en la política, todo esto culmina con la llegada de Belén de Sárraga a nuestro territorio. Con ella se logra fundar las primeras organizaciones femeninas en lucha por sus derechos que se llamaron “**Centros femeninos Belén de Sárraga**” en el año 1913 en la zona norte de nuestro país, esta mujer tenía una fuerte posición anticlerical y del librepensamiento, sobre todo contra la iglesia que mantenía aún una fuerte influencia en la educación y en la imposición de una moral y ética que afectaban mayormente a las mujeres. Era la iglesia según ella, la que mantenía en ignorancia y oscurantismo a las mujeres trabajadoras, y que era deber de ellas liberarse de tales opresiones, es así como se configura el panorama en términos de organizaciones femeninas, ya que estos centros femeninos eran levantados en su mayoría por mujeres pobres, en contra posición a las mujeres de clase alta santiaguina que seguían muy ligadas a las esferas de la iglesia católica y sus actividades sociales de caridad.

Posterior a la visita de esta pensadora española es que se vive una real efervescencia en la clase obrera, las mujeres protestan y se unen a las luchas en las calles “*muchas compañeras adormecidas en el fondo de las preocupaciones rutinarias del hogar han*

salido de allí para subir a la tribuna pública y privada y leer ante los auditorios producciones útiles a la labor educativa... del fogón o de la batea a la tribuna del teatro socialista es sin duda un noble progreso”¹⁶ la irrupción de estas mujeres en el panorama sin duda marca un antes y un después en términos de organización femenina y las cosas que se empezaron a denunciar, como los problemas regionales, el alcoholismo, la carestía de la vida, el derecho al descanso dominical, prestando atención a la repercusión de la Primera Guerra Mundial y divulgando las ideas de la emancipación de la mujer, es que estas compañeras también cumplen funciones incluso de propaganda en esta región, viajando junto a los dirigentes a diferentes oficinas, promoviendo estas ideas laicistas y del librepensamiento.

Luego de la visita de Belén comenzó a bajar esta efervescencia y se fueron disolviendo muchas veces estas organizaciones, mujeres presionadas por sus maridos fueron generando quiebres en ésta y con la irrupción y proliferación de partidos políticos de izquierda es que también perdieron fuerzas ya que los partidos comenzaron a canalizar las demandas femeninas en sus propios asuntos, hasta el surgimiento del movimiento pro emancipación de las mujeres de Chile, que se identificaron con la sigla MEMCH (Ver imagen 3) en la década del 30 no se observan organizaciones estrictamente femeninas en el panorama nacional.

Como se puede apreciar en la siguiente imagen del periódico “La mujer nueva” que fue elaborado y distribuido por esta organización femenina entre los años 1935 y 1941, tejiendo redes tanto en el ámbito internacional como nacional, llamando a movilizaciones, generando conciencia de clase con sus diferentes artículos que hablaban tanto de su posición en la familia chilena como en las organizaciones obreras y su deber en la conquista de sus derechos, como el del voto o como el derecho a una vida digna, preocupándose por temas como la carestía de productos o la mortalidad infantil. Nos parece sorprendente la lucidez y conciencia que estas mujeres portaron para el desarrollo de temáticas tan complejas que abordaban en cada una de sus publicaciones, la mujer indígena, el aborto y sus detractores, sus hijos, los salarios entre hombres y mujeres, el avance del fascismo; temáticas que hasta el día de hoy en los círculos feministas se siguen tratando, lo que da cuenta, sin duda, del relego que sufren estas temáticas por parte del Estado durante todo el siglo XX y hasta el día de hoy.

¹⁶ Teresa flores, citado por Poblete, O. En salinas, C. *La mujer proletaria*, 1987:12.

Esta omisión, queremos creer involuntaria por parte de la historia, responde constantemente a esta subordinación de la historia de las mujeres frente a las historias generales que tienden a cumplir un rol muy masculino, de todas maneras, resulta importantísimo destacar el papel que jugó Teresa Flores en nuestro panorama nacional, siendo la única mujer fundadora del partido Obrero Socialista en Iquique el año 1912, y que previo a eso cumplió un rol fundamental en la educación de la clase obrera para su propia emancipación, es destacable dados los espacios en los que las mujeres tenían permitido actuar. El hecho de que exista una de ellas como fundadora y compañera en todas las organizaciones obreras debe ser fundamental para nuestra propia instrucción política, la fuerza y el ímpetu con el que mujeres se levantaron en esta época, condenadas al infierno, apuntadas como malas madres u esposas , lograron aunar sufrimientos y consolidar una organización que pronto fue absorbida por los partidos de izquierda, cosa que es sumamente peligrosa en aras de este nuevo mundo que nos planteamos en la actualidad , es por esto que las teorías separatistas en términos de organización política son sumamente importantes para las mujeres hoy en día, resguardar y promover instancias políticas solo de mujeres nos ayuda a entender, fomentar y construir vías alternativas al modelo económico y cultural que se nos ha impuesto.

Imagen 3



“La nueva Mujer” Boletín del movimiento pro emancipación de las mujeres de Chile, Volumen N°5, ¿Qué será de mi hijo? Es la pregunta angustiada que dirigen a sí mismas todas las madres proletarias que viven en este país. Santiago, marzo de 1936. Extraído de <http://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/>)

2.1 Visión general de las ocupaciones femeninas en la industria.

Una vez que pudimos revisar las características de las diferentes e incipientes organizaciones femeninas o en donde ellas participaron, es que podemos pasar a identificar las ocupaciones en las que las mujeres se desenvolvían en el desierto y sus oficinas, también podemos mencionar que la mano de obra en estos lugares era preponderantemente masculina, sin embargo, las mujeres representaban el 40% de esta en el total, si bien no era equitativo, tenían su lugar en el campo laboral salitrero.

Hacemos hincapié en las mujeres que habitaban permanentemente las oficinas salitreras, ya que las mujeres indígenas desarrollaban otras dinámicas, ligadas al mundo andino por ende cumplían otros roles en sus comunidades, no está demás mencionar que los

diferentes valles aledaños a las oficinas salitreras reconfiguraron gran parte de su economía en virtud del mercado que se generó de manera ilícita con los cantones.

Es así como podemos identificar a la mujer en diferentes actividades, nuestro entrevistado nos esboza *“bueno, señalar de manera estadística que había menos mujeres que hombres, entonces muchos trabajos de mujer los hacían hombres y al revés. Entonces, cuando se especializan las salitreras empiezan a hacer un trabajo más específico, es decir, pensión, tarjeteras, en cantinas, algunas unidades estadísticas, la prostitución que era fundamental para el hombre. El rol de la mujer es muy importante desde antes de las salitreras.”* (Luis Gavilán 2021) Lo que aquí da cuenta de cierta expertis por parte de las mujeres en varias de las labores que desempeñaban en las oficinas, junto a esto podemos decir también, que las mujeres desarrollaban diferentes actividades en estos lugares, el problema yace en el discurso historiográfico patriarcal del cual hemos aprendido, por ende, este tipo de actividades desarrolladas por mujeres no eran catalogadas como trabajos, deslegitimando la calidad de obreras de estas mujeres, con respecto a esto la autora Isabel Núñez nos dice *“La importancia histórica que tiene esta región para la historia nacional es de tal relevancia que resulta inexplicable la invisibilización del sujeto femenino en los procesos estructurales de devenir histórico; si nos detenemos en las fuentes oficiales encontramos mujeres incluso en las extracciones del mineral blanco, mujeres inmersas dentro de las minas, obreras trabajando junto a obreros en las minas del salitre, lo que hace cuestionar los discursos históricos acerca del movimiento obrero escritos hasta el día de hoy, donde se asumen que el movimiento obrero es únicamente masculino, construyendo lenguajes unívocos y universales, quedando marginadas las mujeres de estas representaciones e imaginarios”*¹⁷ este tipo de información, sin duda, nos hace reflexionar en torno a cómo hemos reproducido y estructurado una historia absolutamente masculina, que responde muchas veces a la lógica patriarcal de sus autores.

Sin embargo, fuera de este nuevo desafío que se nos plantea a los nuevos historiadores, sobre reestructurar nuestros discursos en torno a la historia, podemos identificar a las mujeres en este panorama histórico ligada a actividades como la de lavaderas, aseadoras, ayudantes de cocinas, costureras, pulperas, pensionistas y como no mencionar a las libreteras *“que eran las encargadas de representar al obrero ante la administración en*

¹⁷ Isabel Margarita Núñez Salazar. (2008). El sujeto femenino en la pampa salitrera. Una mirada desde los estudios de género. Dialogo andino, 31. (Pág.93)

el retiro del pago de las fichas diarias”¹⁸ lo que era importantísimo, algunas mujeres incluso llegaron a tener más de 300 trabajadores a su cargo, así mismo es como localizamos a la mujer en 25 burdeles permitidos por la industria y la ciudad y más de 70 burdeles clandestinos, trabajadoras sexuales que vieron en las faenas masculinas de la extracción del salitre su sustento de vida, lo que nos dice de la innegable relación entre procesos productivos masculinos y el alza del comercio sexual en los lugares aledaños, dinámica que vemos hasta el día de hoy.

Lo último mencionado sin duda es el punto central con el cual queremos ahondar este rápido recorrido por intentar localizar a la mujer en este panorama histórico y es bueno precisar de cierta manera que es un arduo trabajo tener que buscar en los espacios que historiadores hombres dejan a su haber a la hora de contarnos como fueron los inicios de la organización obrera, ya que hasta el día de hoy se tiene una noción bastante masculina de lo que fue la cuestión social o la lucha por el mejoramiento de las condiciones de trabajo y vida para las personas, teniendo en cuenta que ya en los años 30` resurgen los movimientos femeninos con el MEMCH , articulándose a nivel nacional, logrando no solo adherencia, sino que marcando precedentes históricos para las olas feministas venideras en el siglo XX.

2.2 Trabajadoras: Las cocineras y el caso de “La huelga de las cocinas apagadas 1941”

Una vez que pudimos identificar, de manera general, los espacios que eran habitados y ocupados por las mujeres pampinas, es que podemos explicar las razones por las que las cocineras nos parecen un sujeto importante de estudio en este contexto, ya que podemos evidenciar en las prácticas culinarias diferentes saberes, cosmovisiones, gustos y memorias que nos hablan de una época, de un contexto geográfico, de las diferentes y contradictorias culturas que habitaron el desierto. Y de cómo a través de la comida podemos adquirir el conocimiento necesario para mejorar nuestro entendimiento y relación con la tierra que habitamos, sin olvidar, que las mujeres cocineras en las oficinas del salitre jugaron un rol preponderante para la mantención de la vida en estos parajes, es por esto que hacia el año 1941 , transforman y utilizan el espacio de la cocina como una trinchera de acción política, lo que nos invita a reflexionar en torno a las diversas formas

¹⁸ Ana María Carrasco Gutiérrez. (2018). Hacia un nuevo significado de la política: Los movimientos de mujeres en el extremo norte de Chile (1910-1973). Arica: Universidad de Tarapacá. Pag 210

de lucha que se nos presentan en el cotidiano, tomando este, como un espacio irreductible en el que no penetran los dispositivos de poder ¹⁹.

En este sentido podemos dar cuenta, según diferentes fuentes (periódicos), sobre la inflación que se vivía durante los años 30` (Ver imagen 4 y 5), como podemos ver en la imagen 4 y 5, la primera de 1937 y la segunda de 1940 que dan cuenta del sistemático aumento de precios en los alimentos, lo que según lo extraído “estrangula” las economías de los hogares afectando directamente en la nutrición de los niños (Ver imagen 4) o en la de los hombres y mujeres adultas que estarían pasando hambre hacia el año 1940 (Ver imagen 5) *“Aunque ya había concluido el ciclo de expansión del nitrato chileno, todavía quedaban en todo el desierto de Atacama, desde Pisagua hasta Taltal, oficinas salitreras trabajando, muchas de ellas todavía bajo el sistema de lixiviación Shanks. Muchos problemas laborales que se vivieron en el período de auge siguieron existiendo en la pampa a pesar de las leyes sociales imperantes desde la llegada de Arturo Alessandri al gobierno central, por ello, no dejaron de presentarse huelgas en diferentes cantones salitreros”*²⁰ Es en estas diferentes protestas que se identifica el factor de la alimentación como eje transversal en ellas, ya que el aumento sistemático de los valores en los alimentos, siempre ha sido importante para la mantención de las familias.

Esta carestía en los alimentos en general es el motor inicial que desencadena una forma de protesta que fue conocida en las oficinas salitreras, mas no, estudiada a fondo, como nos dice el historiador Sergio González sobre la huelga de las cocinas apagadas de 1941 *“solamente señalar que no hemos podido encontrar referencias en archivos ni en periódicos de época sobre esos movimientos sociales de mujeres. Lo anterior explicaría, parcialmente, la ausencia de referencias a las “cocinas apagadas” en la historiografía nacional que aborda la lucha social de las mujeres en la pampa salitrera y en otros espacios mineros.”*²¹ por lo que se comprende esta huelga desde los albores de 1918 hasta

¹⁹ Se define dispositivo según Agamben de Foucault “se trata de un conjunto heterogéneo que incluye virtualmente cada cosa, sea discursiva o no: discursos, instituciones, edificios, leyes, medidas policíacas, proposiciones filosóficas. El dispositivo, tomado en sí mismo, es la red que se tiende entre estos elementos.” Ver mas en: Agamben, Giorgio. (2011). ¿Qué es un dispositivo? *Sociológica (México)*, 26(73), 249-264.

²⁰ Sergio González. (octubre 2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946). *Estudios atacameños*, 48 (Pág.203)

²¹ Sergio González. (octubre 2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946). *Estudios atacameños*, 48 (Pág.207)

el 1946, donde se nos dice que esta protesta se entendió en primera instancia como una “desorganización” por parte de las mujeres que decidieron partir a las reuniones de los sindicatos que habían llamado a reunión debido al asesinato de una compañera, entonces, los hombres, mineros del salitre, al bajar a sus casas y pensiones para el almuerzo, se encuentran con este panorama y deciden unírseles en su lucha. Sin embargo, al transcurrir el tiempo y las diferentes formas de organización femenina, este método de protesta se acentúa de mejor manera, donde se identifica claramente el sistema y la jerarquía de las diferentes funciones que cada una debía cumplir.

Este tipo de huelgas toma ribetes desesperados ya que en estos contextos geográficos no era muy fácil conseguir alimentos o agua, por lo que la relación con el mundo andino también se volvió importantísima en esta época, así es como influye y llegan sus productos al imaginario gastronómico colectivo tarapaqueño, sin embargo, las que gestaron este tipo de huelgas durante la década de 1930 están ligadas a la organización del MEMCH y sus diferentes formas de lucha, convirtiendo la cocina en una trinchera política, transformándolo de un espacio íntimo a uno público

“[...] vinieron los tiempos malos también, vinieron cuando ya estábamos en la oficina Iris, ahí para las huelgas que justamente ya teníamos como catorce o quince años, teníamos que pertenecer todas, pertenecían las mamás al grupo MEMCH, primero eran las dueñas de casa, después fueron las memchistas, se reunía la huelga de las señoras, era cuando íbamos a la pulpería. Si hoy día tocaba que nos vendían la leche, la mantequilla y medio pan de jamón y si no habían esas cosas era huelga, entonces no se cocinaba a los maridos, se reunían todas las señoras puerta por puerta porque no había qué cocinar debido a que faltaban artículos de primera necesidad en la pulpería, cuando ya estaban todos de acuerdo que a las diez de la mañana, porque a las once bajaban los particulares, porque ya tenían que estar afuera, pero habían señoras que tenían niños y ellas cocinaban y mi madrina era presidenta de las memchistas, Doña Juana Zapata, entonces como nosotros teníamos que hacer lo que ella nos mandaba, teníamos que subirnos arriba del techo y de acá nos pasaban los baldes con agua para que nosotros apagáramos las cocinas, teníamos que apagarle la cocina a la gente”²²

²² Extracto de la entrevista a Lucrecia Pallacán en Sergio González. (octubre 2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946). Estudios atacameños, 48, pág 205.

así nos cuenta que fueron este tipo de organizaciones en las oficinas salitreras la entrevistada.

Imagen 4

Enseñando a comer se demuestra que nuestro pueblo se muere de hambre

El Consejo Nacional de alimentación ha empezado a publicar en los diarios de la mañana de Santiago menús económicos y racionales.

Estamos muy lejos de criticar esta iniciativa. Por el contrario, pensamos que viene a llenar una gran necesidad y que va a ayudar a muchas dueñas de casas a solucionar el grave problema y responsabilidad de dar de comer y alimentar en debida forma a su gente.

Pero, todos los que lean estos menús tendrán que admirarse de que aún subsistan y se mantengan de pie los niños y los adultos de esta tierra.

En efecto, estos menús, científicos, teóricos en cuanto a los precios y sobrios en cuanto a las cantidades, fluctúan entre 12 y 13 pesos por día, en circunstancias que esta suma está muy lejos de constituir el salario corriente de nuestros obreros. Ahora si consideramos que una familia no sólo necesita comida, sino que también alojamiento, alumbrado, transporte, jabón, ropa como mínimo el 40% del salario y medicinas lo que representaría la cantidad destinada a alimentación para que alcanzara la cifra de los menús del Consejo de Alimentación, exigiría un salario por lo menos de \$ 20.—

\$ 20.—

¿Qué obrero gana \$ 20.—?

Ni siquiera los obreros calificados como son los maquinistas de los carros, que sólo reciben \$ 13.— El Boletín de Estadística, señala como salario medio pagado por la industria la suma de \$ 11.60.

¿Cómo se las arregla el pueblo para comer si según el Consejo Nacional de Alimentación, sin desperdiciar nada, recalentado los porotos de la mañana para la tarde, medio kilo en total, sin gastar en tranvía para ir al mercado a buscar la pescada de 60 centavos y con la que se hace un plato para 5 personas, aprovechando hasta el agua en que se han cocido las papas, se necesitan más de \$ 12.—?

Pero la prensa y los políticos derechistas seguirán hablando de esta era de resurgimiento nacional.

COBARDIA

Mujer:
No tienes nada que perder en la lucha.

Vives agobiada por la miseria; aplastada por la ignorancia; oprimida por una vida sin horizontes.

Y no luchas.

El fatalismo que heredaste de tu madre, como tú triste, misera e ignorante, te hace cruzar de brazos y esta actitud de bestia cansada y domada la trasmites a tu hijos.

Vives a media ración y tiembles por tu pan; te apalean el destino y temes los golpes de los hombres; estás oprimida y te asusta perder la libertad. No tienes más esperanza que la muerte y te aflige perder la vida.

Mujer:
En la lucha no tienes nada que perder, salvo tus cadenas.

(“La mujer nueva” Boletín del movimiento pro emancipación de las mujeres de Chile, Santiago, septiembre de 1937. Volumen N°17 página 2. Extraído de

<https://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/>)

Imagen 5

Norte

Un solo camino y una sola finalidad: **SERVIR LEALMENTE AL PUEBLO**

N.º 1 - TOCOPILLA, SABADO 20 DE JULIO DE 1940. - AÑO I PRECIO 0'40 cts.

EL ELEVADO COSTO DE LA VIDA EXTRANGULA LA ECONOMIA DE NUESTROS HOGARES.

EL PROBLEMA DEL AGUA EN TOCOPILLA.

Uno de los problemas de mayor gravedad que afectan actualmente al pueblo chileno y en especial a las clases trabajadoras, es el escasez que no puede justificarse y que no cabría primirlas. A pesar de contar con una máquina montada a lo grande: el Comisariato, que no pasa de ser un inmenso elefante blanco, somos testigos a diario de absurdos que demuestran perfectamente cuán inútil e incapaz se ha decanizado el estómago del pueblo, mostrado esa repartición

terrogación. Poseesionados de nuestro deber periodístico hemos llegado hasta algunos conventillos, cisternas y casas insalubres para saber de los propios arrendadores las razones de esta resignación y mansedumbres. La explicación es bien sencilla. Se nos ha dicho: Años y años hemos reclamado de los propietarios q' arreglen las casas q' habitamos o se nos rebaje el precio de su arrendamiento; pero nuestras súplicas se han estrellado siempre con la irreductible y deshumanizada actitud de

(Pasa a la 2.a Pág.)

Por cada \$ 100 de agua que un aguador retira del pilón, obtiene más de \$ 714.- Una burla al pueblo legalizada por el Comisariato.

han faltado las medidas energicas conducentes a su-ponde un asunto de tan vital importancia para las masas Nuestro periódico, nacido para señalar al pueblo los problemas que le afectan y para señalar rumbos y sacar de su sueño a los funcionarios encargados de encararlos, inigia con su

(Pasa a la 2.a página)

FRENTE A LA AMENAZA DE UN GOBIERNO DE CENTRO, PLANTEAMOS:
Sólo una política de auténtica izquierda puede cumplir un programa de reivindicaciones populares.
No puede hacerse Gobierno de izquierda con hombres de derecha.

(Periódico "Norte" Tocopilla Julio 1940 Volumen nº1 Pagina 1. Extraído de

<https://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/>)

Capítulo III.- Tradiciones del desierto en la conquista de la soberanía alimentaria.

Si bien, no existe antecedentes de un gremio de mujeres cocineras en la época que estamos estudiando, asumimos, por todo lo que la vida cotidiana implica en la construcción de la identidad femenina y feminista en el norte de Chile durante la década del 30, que las mujeres cumplieron un rol de creación y reproducción de una cultura gastronómica tarapaqueña dado su diálogo constante con las diferentes comunidades que habitaban el desierto, todo esto buscando siempre la mejor disponibilidad de productos que se pudieran encontrar en este agreste paisaje, no obstante, la temática de la alimentación nos entrelaza directamente con una categoría que es reciente en el análisis social y ecológico de la sociedad latinoamericana, en particular, la chilena.

La soberanía alimentaria surge en el marco internacional de derechos humanos (consagrándose en el pacto internacional de derechos, económicos, sociales y culturales PIDESC) como respuesta a la crisis que experimenta el mundo en términos alimenticios, la desigualdad de distribución de estos, la industrialización en los procesos productivos agrarios, la escasez hídrica entre una multiplicidad de factores que se suman al sobreconsumo de alimentos muy ligado al comportamiento propiamente tal del capitalismo y la vorágine que este implica para las vidas de los seres humanos, dificultando nuestra relación con el medio ambiente que habitamos, sobre todo en las áreas urbanas que están alejadas de los puntos de producción agraria.

En Chile existe legislación en torno a la seguridad alimentaria que tiene que ver con la inocuidad de los alimentos que producimos y la cadena sanitaria que deben cumplir internacionalmente para su exportación, pero estamos alejados de las ideas de la soberanía alimentaria, que está relacionada con los modos de producción no industrializados, la mantención y reproducción de productos endémicos de cada región y el conocimiento por parte de la población de los ciclos naturales de nuestro territorio, los alimentos que estos ciclos nos proveen y la preservación de estos en las épocas de no producción; las llamadas “frutas y verduras de estación” que en nuestro país, dadas condiciones climáticas, se marcan fuertemente *“Este abordaje provoca la introducción de elementos comunitarios, culturales expresados en el “vivir bien”, expresión entendida como el acceso y disfrute de los bienes materiales y de la realización efectiva, subjetiva, intelectual y espiritual, en armonía con la naturaleza y en comunidad con los seres humanos. En esta conceptualización se enfatiza en el encuentro y la contribución horizontal y la*

convivencia entre lo plural y diverso”²³ conceptos que se han trabajado de mejor manera en Bolivia, con las teorías del buen vivir y la influencia andina con la producción agraria bajo pisos ecológicos que facilita, en términos culturales, el tránsito hacia la conquista de este derecho.

En este sentido la región de Tarapacá está muy ligada a estas formas de producción agraria, sin embargo como hemos mencionado, muchos asentamientos de los valles de esta región, estuvieron ligadas a sus pisos ecológicos, pero una vez instalada la industria salitrera, estos valles, enfocan sus comercios con los asentamientos calicheros, perdiendo un poco el vínculo ancestral con el que se manejaban estos productos, sin embargo, y en aras de la esperanza, evidenciamos en los platos típicos de la región, el sincretismo gastronómico que esto generó, entonces, al utilizar estos productos de la zona andina, nos vemos en la obligación de introducirnos en su forma de producción y procurar que esta se mantenga en el tiempo, bajo sus estándares ecológicos y culturales (Ver imagen 6)

Imagen 6



²³ Paz Méndez, Alfredo. 2007. *Los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria dentro la concepción de desarrollo del PND*. En publicación: Umbral, N° 16, diciembre. CIDES, Postgrado en Ciencias del Desarrollo, Universidad Mayor de San Andrés (UMSA), Bolivia. Texto completo en: <http://www.oda-alc.org>

Distintos tipos de ajíes, en diferentes estados de conservación y productos bolivianos. Septiembre 2021, Feria itinerante, Iquique. Fotografía del autor.

En este sentido, lo que podríamos encontrar como tradicional en la primera región de nuestro país, se compone de una gama de influencias culturales, por ejemplo: En el norte de Chile existe la costumbre muy arraigada del consumo de té, muy típico de la cultura británica que habitó en las oficinas salitreras, esta tradición se ha ido permeando con los productos con los que cuenta Tarapacá y sus diferentes hierbas, es así como llegamos a tomar té negro infusionado con Hierba Luisa, que fue traída también por los británicos, ya que tiene su origen en La India, donde se le conoce como “lemongrass” que se traduce como “pasto de limón”, cabe mencionar el vínculo colonial que tuvo la india con Inglaterra y sus procesos de descolonización en los años 60`, lo que explica la llegada de estos productos a regiones tan apartadas como Tarapacá. (Ver imagen 7)

Imagen 7



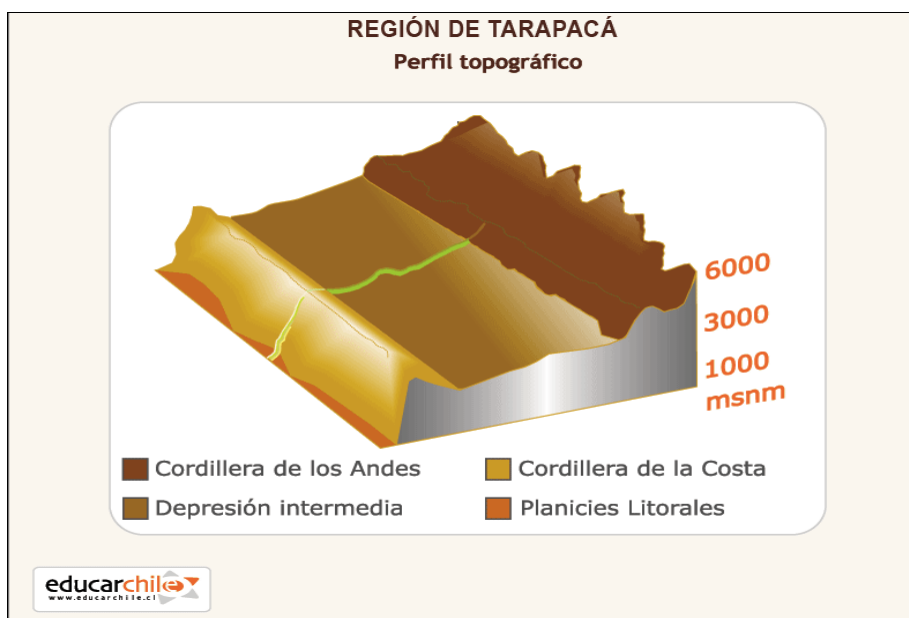
Hierbas con alto consumo en Tarapacá. Septiembre 2021, Feria itinerante, Iquique. Fotografía del autor.

Entonces, de esta manera, es que se explica las diferentes tradiciones gastronómicas tarapaqueñas, bajo la influencia de culturas totalmente alejadas geográficamente y también muy ligada a las funciones de los diferentes trabajadores y trabajadoras de la zona.

3.1 Costumbre gastronómica pampina: Geografía y productos.

Después de describir de manera general que sería la soberanía alimentaria y su relación con las tradiciones gastronómicas en el norte chileno, podemos pasar a caracterizar los productos e historias de Tarapacá, en torno a esto los autores Vivian y Luis Gavilán nos dicen *“La historia en general de la región y la historia de las practicas gastronómicas tarapaqueñas se han desarrollado en un territorio con características únicas en el mundo: el desierto y sus especificidades geográficas que obligó a los pueblos a vincular diferentes nichos ecológicos para complementar u enriquecer sus estilos de vida, en especial, la dieta”*²⁴ lo que nos lleva a ahondar en las distinciones geográficas que podemos hallar en la región de Tarapacá, esto toma relevancia ya que las diferentes condiciones climáticas y de suelo son las que le entregan la singularidad a los productos alimenticios que se cultivan en estas tierras. (Ver imagen 8)

Imagen 8



Perfil topográfico región de Tarapacá extraído de: <https://centroderecursos.educarchile.cl>

²⁴ Vivian Gavilán Vega y Luis Gavilán Vega. (2009). Memoria Gastronómica tarapaqueña: Huella de la historia multicultural de nuestra región. Iquique, Chile: FONDART (Pág.25)

Como observamos en el perfil topográfico, existen, en síntesis, cuatro espacios geográficos diferentes. En primer lugar, las planicies litorales, que no abarcan una gran extensión, pero poseen la mayor concentración demográfica de la región, también es el punto de comercialización e intercambio más grande. En segundo lugar está la Cordillera de la Costa con un ancho de 40 km aproximadamente y llega a una altura de 2500 msnm, es la primera barrera natural que se presenta de oeste a este; en tercer lugar, encontramos la depresión intermedia, donde se ubica la pampa del tamarugal, lugar donde se establecieron más de 180 oficinas salitreras durante su apogeo, llegó a contar con unos 50.000 habitantes, lo que parece sorprendente dado el clima que presenta la pampa con temperaturas que oscilan entre los 0°C en la noche y 30°C durante el día.

Subiendo por las quebradas de la pampa encontramos finalmente a la imponente Cordillera de los Andes, que asciende a los 5500 msnm, esta se encuentra formada por diferentes planicies en altura, lugar que se le denomina altiplano, a unos 4000 msnm, aquí se encuentran las comunas de Pica y Colchane que poseen la mayor concentración agrícola de la región, por ende este cordón montañoso cuenta con la mayor biodiversidad del sector, todas estas especificidades geográficas nos dan luces de los diferentes productos y formas de comercialización que estos tienen, enriqueciendo de mar a cordillera las preparaciones que se elaboran en la región.

De esta forma entonces, podemos llegar a comprender los diferentes productos que se cultivan y consumen en la región de Tarapacá, como por ejemplo el limón de pica, (Ver imagen 9) una variedad de tipo Swing que ha obtenido sello de denominación de origen recientemente, aunque el limón sea de herencia colonial, el trato que les dan a sus cultivos, la cantidad de agua, sol y los minerales con los cuenta la tierra, le entregan la particularidad necesaria como para saber que un producto así no se encuentra en ninguna otra región del mundo.

Así mismo podemos encontrar productos como el ajo, que también es traído por los españoles, sin embargo, este crece en el valle de Camiña, una quebrada regada por un pequeño río, entre los cerros más áridos del mundo, crece gentilmente el ajo camiñano (Ver imagen 10), con un sabor y fortaleza particular, que incluso logra perfumar todo el valle donde es cultivado.

Imagen 9



Limón de pica. Septiembre 2021, Feria itinerante, Iquique. Fotografía del autor.

Imagen 10



Ajo camiónano septiembre 2021, Feria itinerante, Iquique. Fotografía del autor

Por otro lado, podemos revisar algunos productos endémicos de América, sin embargo estos se siguen permeando de la particularidad geográfica que entrega la región de Tarapacá a sus alimentos, también es menester mencionar la cría de animales para el consumo humano como otro eje fundamental en la dieta de la región, ancestralmente en la zona del altiplano se criaron camélidos como el llamo, el guanaco y la alpaca, utilizaban también sus pieles para la producción de ropas y telas, así mismo, el cuy se encuentra entre los alimentos más consumidos y preparados. Una vez que se instalan las oficinas salitreras se comienza a criar ganado ovino casi siempre, pero también podemos encontrar cabrito, gallinas y todo tipo de aves, conejo, liebres entre otros tipos de carnes que se pueden encontrar en la región.

Retomando los productos endémicos de la región encontramos, los ajíes, (Ver imagen 11) que son originarios de toda América Latina, sin embargo, los que se encuentran en la zona del altiplano, con todas sus variedades y diferentes formas de preparación nos entregan el sabor tan particular de las comidas típicas de la región de Tarapacá, representando un gran patrimonio alimentario para los chilenos.

Imagen 11



Ajíes, Amarillo y Naranja (Panca peruano) septiembre 2021, Feria itinerante, Iquique.

Fotografía del autor.

Durante nuestro recorrido por la feria itinerante de Iquique pudimos encontrar todos los alimentos que hemos mostrado en esta investigación, una en particular nos llamó la atención ya que no se utiliza comúnmente en la gastronomía nacional ya que es de origen andino peruano, la caigua (Ver imagen 12), cosechada en la selva alta de ese país y los valles templados a más de 3000 msnm; es gracias a la distribución ancestral de alimentos que posee el mundo andino que podemos encontrar este tipo de productos en las costas del norte de Chile. Su preparación es utilizada tanto en ensaladas o cocidas al horno parecido al zapallo italiano que comúnmente se consume en los hogares chilenos.

Imagen 12



Caigua y ají rocoto septiembre 2021, Feria itinerante, Iquique. Fotografía del autor.

3.2 Memoria culinaria: Las mujeres pampinas y sus preparaciones.

Nuestra revisión en torno a los productos es aún muy somera, ya que existen muchísimos otros alimentos que se dan o utilizan tradicionalmente en la región de Tarapacá, no obstante, quisiéramos adentrarnos finalmente a las preparaciones que se elaboran típicamente en el norte chileno, esto nos acerca hacia una comprensión aún más compleja de la sociedad y las costumbres de una región tan alejada del centro capitalino.

En esta línea se da una categoría en torno a la patrimonialización de estas formas de elaboración de ciertos productos o platos festivos, se define *“Preparación patrimonial: Es toda aquella preparación que involucre productos, técnicas (recetas) y símbolos asociados a su factura y consumo de larga data, transmitida transgeneracionalmente (al menos cinco generaciones) y que sea considerada como propia o tradicional por sus hacedores y consumidores. Pueden ser preparaciones de algunas familias o bien de consumo amplio en la provincia y/o región”*²⁵ de esta forma se define esta forma ancestral de elaborar algunos platos típicos de la región.

En torno a esto los autores Vivian Gavilán y Luis Gavilán nos dicen *“Las prácticas gastronómicas están sujetas a permanentes transformaciones y al mismo tiempo, se inscriben en estructuras perdurables en el tiempo”*²⁶ indicándonos que estas mismas formas de elaboración ancestral están sujetas a innovaciones y reelaboraciones por parte de las nuevas generaciones que van retomando el conocimiento en torno a los productos presentes en su región y sus diferentes formas de elaboración también. Sin embargo, al estar sujetas a ciertas estructuras perdurables, este tipo de preparaciones podrían considerarse un patrimonio, si bien, por cosas de la misma modernidad no podemos mantener las preparaciones al pie de la letra, existen formas y tecnologías que nos ayuden a la utilización de estos productos con técnicas innovadoras que reubiquen esta gastronomía en el panorama nacional, impulsando a esta región como una capital gastronómica de Chile.

Es por esto que buscamos reivindicar el trabajo de las cocineras pampinas en el aporte a la construcción de una identidad gastronómica única en el mundo, porque responde a una multiplicidad de elementos que la hacen ser como es, entre estos elementos podemos reconocer la disponibilidad de alimentos como un eje central en la elaboración de los menús pampinos de antaño, así nos cuenta nuestro entrevistado:

“L.G: La cocina de la pampa en general de las pensiones , más allá de los recursos limitados que tiene , es una cocina para mineros, por lo tanto es fuerte y grande, debería ser históricamente como una cocina de casino minero, establecida sobre la

²⁵ Alanoca, Manzur, N, M. (2019). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región de Tarapacá*. Santiago, Chile.: FIA (Pág. 52)

²⁶ Vivian Gavilán Vega y Luis Gavilán Vega. (2009). *Memoria Gastronómica tarapaqueña: Huella de la historia multicultural de nuestra región*. Iquique, Chile: FONDART (Pág. 24)

base de la subsistencia y la chilenidad se enmarca precisamente en la comida para mineros, pero no hay que olvidar la cocina casera, de la cotidianidad, la cocina casera tiene los mismos elementos, pero la disponibilidad de productos es muy importante, porque en la cocina cotidiana se enmarca sobre la base de un primero, un segundo y un tercero, de almuerzo, todos los días es cazuela, de vaca, de primero todos los días es una gramínea o una menestra, porotos o garbanzos arvejitas, eso es literal, todos los días, huesillo con mote, y en todas las pensiones había un puesto, como aliño ají de batan, que es de los mestizos, de los paisas, ají amarillo, ají mirasol y locoto, no era pebre, era ají; además de una botella de vinagre de vino tinto hecho en la pensión, que lo maceraban con unas pepitas de pimienta entera, que llegaba de Bolivia, unos ajos y una hojita de laurel, a lo que le pongai te lo arregla.” (L.Gavilán 2021)

Así nos da cuenta de las preparaciones típicas que se daban en la zona de la Pampa del Tamarugal, dejando a la disponibilidad de productos como una característica central de las preparaciones. En esta línea nuestro entrevistado nos da cuenta de diferentes mujeres que se dedicaban al rubro de la cocina en la pampa salitrera, así nos habla de Doña Pastora:

“L.G: Claro y era muy bonito porque era como una tradición. Ahí conocí a Doña Pastora, ella estaba encargada de un rancho... el rancho tenía dos piscinas, una grande y una chica, una cancha de básquetbol, una sala de bridge y llegaba yo con los dirigentes sindicales y estaba recién preparando el picante de Cuy, cuye como le llaman...y me dice...ya, tengo picante de cuye o tengo fideos con pichón, cuál prefieren... y era buena la comida y nada de eso era cotidiano, era la comida del rancho... la vieja buena cocinera, hacía picante de guata, picante de gallina, todo ahí po... picante es el concepto de segundo y le llaman picante hasta en el mundo andino...” (L.Gavilán 2021)

En este sentido podemos identificar en la vida de nuestro entrevistado, mujeres que se desempeñaron fuertemente en el rubro gastronómico de la época, situándola como las productoras y reproductoras de una forma típica de preparar los productos, nos menciona el picante como un plato típico de festividades (Ver imagen 13 y 14) que consiste en una preparación a base de ají y papa molida, acompañada siempre de arroz o quinoa graneada, tiene origen peruano pero en la región de Tarapacá se prepara de una manera diferente. También las cocinerías contaban con una distribución espacial tradicional en la pampa, Don Luis Gavilán nos dice:

“J.G: *¿Más o menos sabes cuáles eran las dinámicas de las cocinerías en las oficinas?*”

L.G: Perfectamente, porque mi mamá tenía una pensión, cantina.

L.G: Y... estratégicamente la función de la cocina era, una cocina, unos aparadores y una cocina a carbón. En mi tiempo con carbón de piedra y las cocinas eran muy sencillas, muy económicas, eran de barro con ladrillo refractario con que construían las oficinas y la modernidad eran unas planchas de fierro inglés o fierro dulce que le llaman. Los platos eran de lata enlozada y las mesas cabían cuatro bancas... en esos lugares tenían un tiempo, no te podías quedar como en un restaurant. Ya y la entrada siempre era una cazuela, porque siempre hubo vacas ahí, los porotos o esos se combinaban con otras menestras, arvejas partidas y mote con huesillo, todos los días al medio día... después que comías más o menos rápido, entraba el otro lote (...)”

Imagen 13



Picante de conejo. Fotografía de Marco todo en Alanoca, Manzur, N, M. (2019). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región de Tarapacá*. Santiago, Chile.: FIA (Pág. 174)

Imagen 14



Picante de lapas acompañado de arroz blanco, septiembre 2021. Fotografía del autor.

De esta forma se da cuenta entonces de una forma particular donde se situaban las cocinerías en la pampa salitrera, sus materiales y como se distribuía espacialmente. Mencionamos y mostramos solo algunos de los platos típicos, ya que existen tantos como alimentos disponibles en Tarapacá, sin embargo, esta pequeña muestra nos da luces de las diferentes formas de preparación de los productos y sobre todo del rol de las mujeres en la reproducción de esta forma particular de elaborar sus platos, ya que estas fueron las que se encargaron mayoritariamente de los centros de alimentación en las oficinas salitreras, como pudimos dar cuenta en el relato de Don Luis Gavilán y los extractos de entrevistas de los diferentes autores que trabajamos en esta investigación .

Conclusiones

Luego de recorrer esta historia sobre las costumbres gastronómicas de la región de Tarapacá podemos concluir que, si bien no existen estudios acabados de una forma de protesta en particular que llevase a las mujeres pampinas a consolidar un movimiento gremial de cocineras propiamente tal, existe mucho antecedente que se puede recabar a través de entrevistas. La cocina, al estar arraigada en nuestra propia definición como seres humanos, nos hace dar cuenta que cualquier persona que haya podido existir en esta época en el norte chileno podría darnos luces sobre la tradición gastronómica de la región. Entendemos también que, dado el avance de la modernidad, muchas de estas preparaciones tradicionales se van perdiendo en el tiempo, sobre todo en una sociedad ligada al sobre consumo de alimentos y al desconocimiento de su propio territorio, como es la nuestra.

Sin embargo, al estar ligados fronterizamente con Bolivia y Perú, países que han sabido construir, mantener y patrimonializar muchos de sus platos, nos vemos en la obligación como región de defender y reivindicar nuestra propia historia culinaria, que responde, sin duda, a otros factores económicos, políticos y geográficos pero que siguen resistiendo el olvido en pequeñas cocinerías de puerto, mercados o restaurantes tradicionales, es aquí donde se busca mantener los procesos agroecológicos de los productos que utilizamos en nuestras preparaciones y rescatar el valor que en estos recae.

En este sentido en nuestra investigación, pudimos entender que se le hizo frente a la carestía de alimentos producida por la crisis económica de 1929, de diferentes formas, los obreros se organizaron, se fundaron partidos políticos que defenderían sus ideas, las mujeres por su lado, al no tener categoría de trabajadoras escribieron su historia de una manera invisibilizada sin embargo pudimos dar cuenta de las formas de organización que estas tuvieron, para hacer frente a esta situación que las empujaba a la pobreza, se organizaron en torno a una concepción política del cotidiano, así pudimos dar cuenta con la huelga de las cocinas apagadas en donde transforman un espacio privado en una trinchera política como es la cocina.

De esta forma, pudimos repasar y recabar diferentes antecedentes, pudiendo llevar a cabo nuestros objetivos específicos. Repasamos y dimos antecedentes en torno a la caída de la industria del salitre posterior a la crisis mundial de 1929, pudimos identificar tanto los centros de abastecimiento legales como los que se conformaron de manera alternativa a

la administración de las oficinas, por otro lado pudimos describir y contextualizar la posición de la mujer en estos enclaves mineros, sus primeras formas de organización y conciencia de clase, para así pasar a identificarlas en las diferentes labores y trabajos en los que se desempeñaron y que la historia invisibilizó, finalmente, dar cuenta de una forma de protesta que identificó Don Sergio González en torno a las cocineras, donde estas detenían sus actividades cuando se incrementaban de manera unilateral los precios de los productos en las oficinas, utilizando la huelga de las cocinas apagadas ocurrida en 1941 como ejemplo de esta.

En último lugar en torno al objetivo final que nos propusimos, sobre adentrarnos en la cultura culinaria tarapaqueña, si bien nuestra muestra fue pequeña, pudimos identificar en los diferentes relatos a lo largo de la investigación a diferentes mujeres que estuvieron ligadas al ámbito gastronómico en las oficinas, tanto en las protestas como en las cantinas o ranchos como mencionó Don Luis Gavilán en la entrevista que le realizamos, por lo que pudimos deducir que fueron ellas, las mujeres pampinas, las encargadas de traspassarnos sus saberes en torno al patrimonio gastronómico de la región, debido al mismo vínculo que ellas tuvieron con las diferentes redes comerciales, tanto indígenas como europeas o de las diferentes olas migratorias que se lograron asentar en Tarapacá.

Tarea ardua y pedagógica existe en la reivindicación de estas preparaciones en estos tiempos, donde empresas como Mc Donald tiene tanto asidero en nuestra sociedad, sobre todo en nuestra vida cotidiana. Invitar y educar en torno a los productos y preparaciones que tenemos disponibles es importantísimo para lograr un reconocimiento por parte de la sociedad del valor patrimonial de los alimentos que encontramos en el norte chileno.

Es por esto que las mujeres pampinas posterior a la gran crisis económica de 1929 cobraron un rol muy importante en la producción y reproducción de una tradición gastronómica tarapaqueña, porque fueron ellas las encargadas de las cocinerías, ranchos, cantinas, pensiones y del propio hogar, fueron ellas las que aunaron voluntades, en primera instancia de clase, como observamos en el capítulo II, en las pulperías y posteriormente con las mancomunales y las mutuales, para pasar a organizarse a nivel nacional a través del movimiento pro emancipación de la mujer chilena MEMCH, que alcanzó niveles de organización insospechados para la época, siempre preocupadas por la nutrición de sus familias, la carestía de los productos y la disponibilidad de estos, así surgen, como vimos, diferentes formas de protesta, ligadas a las cocinas, pero que no se han podido estudiar a cabalidad debido a la falta de fuentes históricas, es por esto que la

historiografía debe seguir fortaleciendo sus lazos con la interdisciplina y recoger más relatos de personas para así recoger estas diferentes particularidades tanto geográficas como climáticas en la producción de nuestros alimentos y preparaciones.

La cocina, la comida y sus elaboraciones, nos invitan siempre a la comunidad, a reunirnos con nuestros seres queridos, a recordar a alguien que no está o simplemente alimentar a los nuestros desde la voluntad misma de nuestras madres, que son las primeras en alimentarnos y la voluntad misma los y las trabajadoras de cocina que no reciben el valor necesario en una sociedad que ha perdido completamente la noción en torno a los alimentos y la nutrición que estos nos entregan, esto buscamos con nuestra tesis finalmente, reivindicar las manos laboriosas que nutrieron a miles de pampinos, hijos e hijas, maridos y hermanxs a lo largo de la historia.

Bibliografía

- Navarro López, Jorge. (2016). El lugar de la mujer en el Partido Obrero Socialista: Chile, 1912-1922. *Izquierdas*, (28), 162-190. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-50492016000300007>
- Ana María Carrasco Gutiérrez. (2018). Hacia un nuevo significado de la política: Los movimientos de mujeres en el extremo norte de Chile (1910-1973). Arica: Universidad de Tarapacá
- Castro, L. (1988). Las mujeres y su realidad en la industria salitrera. Camanchaca 6. <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-72387.html>
- González Miranda, S. (2002). Hombres y mujeres de la Pampa: Tarapacá en el ciclo de expansión del salitre. Santiago: LOM.
- Henríquez Vásquez, R. (2004). La jarana del desierto: burdeles, prostitutas y pampinos en Tarapacá, 1890-1910. En Colectivo Oficios Varios (Editor) Arriba quemando el sol. Estudios de Historia Social Chilena: Experiencias populares de trabajo, revuelta y autonomía (1830- 1940). Santiago: LOM.
- Pinto Vallejos, J. (2007). Desgarros y utopías en la pampa salitrera. La consolidación de la identidad obrera en tiempos de la cuestión social, 1890-1923. Santiago: LOM.
- Vilches, F., C. Rees, C. Silva, F. Rovano y Y. Araneda. (2013). La arqueología del salitre: reflexiones desde la materialidad en el Cantón Central, Región de Antofagasta. En S. González (Editor) La Sociedad del Salitre: protagonistas, migraciones, cultura urbana y espacios públicos, pp. 527-549. Santiago: RIL Editores.
- Silva, C. (2018). Pulperías y alimentación desde la basura pampina: lo que muestra la Colección Histórica del Museo de Antofagasta. Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación Dibam. <http://www.museodeantofagasta.cl/sitio/Contenido/Objeto-de-Coleccion-Digital/83716:Pulperias-y-alimentacion-desde-la-basura-pampina-lo-que-muestra-la-Coleccion-Historica-del-Museo-de-Antofagasta>
- Sergio González. (octubre 2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946). *Estudios atacameños*, 48, 191-208.
- Isabel Margarita Núñez Salazar. (2008). El sujeto femenino en la pampa salitrera. Una mirada desde los estudios de género. *Dialogo andino*, 31, 91-100.
- Undurraga, Rosario y Natalia López Hornickel. 2021. “(Des)articuladas por el cuidado: trayectorias laborales de mujeres chilenas”. *Revista de Estudios Sociales* 75: 55-70. <https://doi.org/10.7440/res75.2021.06>
- Vivian Gavilán Vega y Luis Gavilán Vega. (2009). Memoria Gastronómica tarapaqueña: Huella de la historia multicultural de nuestra región. Iquique, Chile: FONDART

- Paz Méndez, Alfredo. 2007. *Los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria dentro la concepción de desarrollo del PND*. En publicación: Umbrales, N° 16, diciembre. CIDES, Postgrado en Ciencias del Desarrollo, Universidad Mayor de San Andrés (UMSA), Bolivia. Texto completo en: <http://www.oda-alc.org>
- Agamben, Giorgio. (2011). ¿Qué es un dispositivo? *Sociológica (México)*, 26(73), 249-264.
- Alanoca, Manzur, N, M. (2019). *Patrimonio alimentario de Chile: Productos y preparaciones de la Región de Tarapacá*. Santiago, Chile.: FIA
- González, Calderón, Artaza, O, R, P. (2016). El fin del ciclo de expansión del salitre en Chile: la inflexión de 1919 como crisis estructural. *Historia industrial.*, (65), 83-110.